

## **BAB I**

### **PENDAHULUAN**

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

Periksa BIAYA MAKANAN Anda. Sebuah rasio penting kunci keberhasilan restoran apapun sebagai dampak langsung profitabilitas. Sebuah restoran menguntungkan biasanya menghasilkan makanan -35% biaya% 28. Ditambah dengan biaya tenaga kerja, biaya ini mengkonsumsi 50% -75% dari total penjualan. Karena biaya makanan membuat dampak pada operasi, biaya makanan adalah salah satu hal pertama kita meneliti pada properti bermasalah. Beyond the bottom line, biaya makanan juga mencerminkan kualitas pangan operasi, nilai yang diberikan kepada pelanggan, dan keterampilan tingkat manajemen.

Meskipun penting, kita menemukan banyak restoran manajer tidak memperhitungkan biaya makanan dengan benar, atau jika mereka lakukan, mereka tidak sepenuhnya memahami proses. Untuk menjadi berguna, makanan persentase biaya harus ditentukan secara akurat. Kemudian rasio dapat dibandingkan dengan rata-rata industri dan kinerja sebelumnya. Dengan biaya makanan yang akurat, langkah-langkah yang dapat diambil untuk meningkatkan operasi dan akhirnya meningkatkan bottom line.

Persaingan yang semakin ketat dalam dunia usaha menyebabkan perusahaan perlu mempunyai nilai keunggulan tersendiri, diantaranya melalui keunggulan kompetitif perusahaan. Pada umumnya, perusahaan mempunyai keunggulan kompetitif yang akan menentukan posisi bersaing yang menguntungkan. Perusahaan dapat dipandang sebagai suatu sistem yang memproses masukan dan menghasilkan keluaran. Tujuan utama suatu perusahaan didirikan, selain untuk memenuhi kebutuhan manusia adalah untuk mendapatkan keuntungan yang layak. Dengan adanya keuntungan yang layak maka dimungkinkan suatu perusahaan dapat mempertahankan kelangsungan hidupnya bahkan dapat mengembangkan usahanya untuk lebih maju dan berkembang. Untuk itu perusahaan harus selalu berusaha menghasilkan barang dan jasa yang berkualitas tinggi namun harganya relatif rendah. Agar hal tersebut dapat tercapai maka perusahaan hendaknya menggunakan biaya yang efektif.

Perusahaan yang bertujuan mencari laba mengolah masukan berupa sumber ekonomi untuk menghasilkan keluaran berupa sumber ekonomi lain yang nilainya harus lebih tinggi daripada nilai masukkannya. Oleh karena itu manajemen selalu berusaha agar nilai keluaran lebih tinggi dari nilai masukan yang dikorbankan. Dengan demikian perusahaan dapat menghasilkan laba dan dengan laba atau sisa hasil usaha tersebut perusahaan akan memiliki kemampuan untuk berkembang dan tetap mampu mempertahankan eksistensinya sebagai pelaku usaha di masa yang akan datang.

Oleh karena itu suatu perusahaan perlu menentukan harga pokok bagi produksi yang dihasilkan dan break even point, karena harga pokok dan break even point itu merupakan salah satu faktor yang ikut mempengaruhi penentuan harga jual dasar penentuan kebijakan-kebijakan yang berhubungan dengan pengolahan perusahaan.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Dari latar belakang yang telah diuraikan di atas, masalah dalam penelitian ini adalah ingin menghitung harga pokok produksi dan break even point pada PT BMS divisi *food and beverage* yakni restaurant XYZ

## **1.3 Batasan Masalah**

Agar penelitian ini mempunyai arah yang jelas dan tidak menyimpang dari rumusan masalah dan tujuan penelitian, maka diperlukan batasan-batasan yakni penelitian ini hanya menghitung harga pokok produksi dan break even point pada PT BMS divisi *food and beverage* yakni restaurant XYZ dengan metode Full Costing. Data diambil pada bulan November dan hanya pada menu dimsum di restaurant XYZ.

## **1.4 Tujuan Penelitian**

Tujuan dari penelitian yang dilakukan dalam tugas akhir ini adalah untuk mengetahui harga pokok produksi dan break even point pada PT BMS divisi *food and beverage* yakni restaurant XYZ pada bulan November 2010 terutama pada menu dimsum.

## **1.5 Sistematika Penulisan**

Gambaran umum dari sistematika penulisan tugas akhir ini sebagai berikut:

### **Bab I Pendahuluan**

Bab ini terdiri dari beberapa sub pokok bab :

- Latar belakang masalah : menguraikan tentang alasan dan motivasi yang berkaitan dengan judul yang dipilih dalam hal ini harga pokok produksi dan break even point
- Rumusan masalah : berisi tentang masalah yang terjadi sekaligus merumuskan masalah dalam penelitian
- Batasan Masalah : memberikan batasan yang jelas pada bagian mana dari persoalan atau masalah yang dikaji dan bagian mana yang tidak.
- Tujuan penelitian : menggambarkan hasil-hasil apa saja yang bisa dicapai dan diharapkan dari penelitian ini dengan memberikan jawaban terhadap masalah yang diteliti.
- Sistematika penulisan : memberikan gambaran umum dari bab ke bab isi penulisan laporan tugas akhir

### **Bab II Landasan Teori**

Bab ini menerangkan secara singkat tentang teori-teori yang berhubungan dan berkaitan erat dengan masalah yang akan dibahas serta merupakan tinjauan kepustakaan yang menjadi kerangka dan landasan berfikir dalam proses pemecahan masalah penelitian ini.

### **Bab III Metodologi Penelitian**

Bab ini menguraikan tempat dan waktu pelaksanaan penelitian, tahapan penelitian, metode pengumpulan data dan metode analisa data dalam memecahkan masalah.

### **Bab IV Pengumpulan dan Pengolahan Data**

Bab ini berisi pengumpnlan data dan pengolahan data. yang tersedia dengan mempertimbangkan teori yang terkait.

### **Bab V Pembahasan**

Bab ini berisi pembahasan masalah berdasarkan pengolahan data yang telah dilakukan pada bab sebelumnya.

### **Bab VI Kesimpulan dan Saran**

Bab ini berisi kesimpulan data hasil pengamatan dan analisa data serta saran-saran yang berhubungan dengan masalah yang diteliti.

### **Daftar Pustaka**

### **Lampiran**

### **Penutup**