

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Makanan merupakan kebutuhan dasar manusia sejak zaman prasejarah hingga kini, seiring dengan berjalannya waktu berjalan pula perkembangan zaman, kini makanan tidak hanya menjadi kebutuhan dasar manusia, namun juga menjadi simbol prestasi bagi kehidupan manusia. Hal tersebut terbukti dengan maraknya jamuan pesta mulai dengan acara formal hingga nonformal. Hal itu menyebabkan sangat dibutuhkannya industri jasa dalam bidang makanan, baik itu makanan ringan maupun makanan berat. Pengadaan makanan khususnya makanan pokok sejak dahulu merupakan sesuatu yang tidak asing. Sejak keberadaan manusia penyediaan makanan pokok telah ada. Namun dengan perkembangan tingkat kesibukan manusia tersutama di era modern sejak industrialisasi, penyediaan makanan menjadi suatu permasalahan tersendiri.

Didorong pertimbangan efisiensi, memunculkan usaha penyediaan makanan pokok oleh orang lain yang bersedia memasak secara pesanan yang terkenal dengan usaha rantangan. Sementara itu dalam skala lebih besar untuk penyediaan makanan sektor industri padat karya membutuhkan usaha jasa boga yang semakin besar pula. Untuk tidak mengacaukan batasan dengan penyediaan makanan lainnya seperti rumah makan dan restoran maka dalam penulisan jasa boga ini dibatasi menurut definisi Departemen Kesehatan.

Menurut definisi Keputusan Menteri Kesehatan RI Nomor 715/Menkes/SK/V/2003 *jasa boga* atau *catering* adalah perusahaan atau perorangan yang melakukan kegiatan pengelolaan makanan yang disajikan di luar tempat usaha atas dasar pesanan.

Dengan alasan itulah maka usaha *jasaboga* semakin menjamur di Indonesia khususnya di Kota Bandung. Baik dalam skala besar maupun skala kecil.

Jadi, *Jasaboga* merupakan suatu usaha pengelolaan makanan baik yang ditangani perseorangan maupun perusahaan yang menyediakan makanan di suatu tempat guna memenuhi berbagai kebutuhan yang penyediannya didasarkan atas pesanan. Hal ini sejalan dengan pola hidup yang mulai bergeser dari kebiasaan makan di rumah menjadi kebiasaan makan di perjalanan, di kantor atau tempat-tempat lain seperti pabrik, industri besar maupun kecil serta pemenuhan penyelenggaraan peribadatan seperti haji, pesta pernikahan atau kegiatan-kegiatan lainnya.

Usaha *Jasa Boga* ini mempunyai peranan penting dalam mensukseskan pembangunan sumber daya manusia. Untuk itu usaha *jasa boga* harus dikelola secara profesional (Suseno Kardigantara, 2006:1).

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 ke dalam 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 menejerial 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. Berikut ini adalah data tingkat laba pada salah satu pengusaha Katering di Kota Bandung.

Tabel 1.1
Data Laba Perusahaan CV PRADHA Katering di Kota Bandung dengan
Menggunakan Metode Tradisional dan Metode Cost control
Bulan September-Desember 2009

Bulan	Hasil Penjualan (Pendapatan)	Laba				Selisih (%)
		Tradisional (Rp)	%	Cost Control	%	
September	414.733.000	62.209.950	15	82.946.600	20	5
Oktober	412.368.000	41.236.800	10	82.473.600	20	10
November	178.200.000	8.910.000	5	35.640.000	20	15
Desember	337.400.000	13.496.000	4	67.480.000	20	16

Sumber: Prapenelitian sebelumnya, diolah

Dari tabel 1.1 terlihat bahwa selisih laba perusahaan katering terus-menerus mengalami kenaikan, seperti yang terjadi pada CV. PRADHA Katering di bulan September, Oktober, November, dan Desember yaitu sebesar 5%, 10%, 15%, dan 16%. Hal ini mencerminkan adanya perbedaan jumlah laba yang didapatkan berdasarkan hasil perbandingan perhitungan biaya antara menggunakan metode tradisional dengan metode *cost control*. Berdasarkan data yang didapat pada pra penelitian penulis menilai saat ini perusahaan catering masih menggunakan metode tradisional dalam menentukan biaya. Metode perhitungan tradisional dalam perusahaan yang menghasilkan lebih dari satu jenis produk akan menimbulkan kesulitan dalam menyajikan biaya produksi yang akurat. Dalam industry jasaboga, biaya produksi memerlukan perhatian yang khusus. Karena biaya produksi merupakan biaya yang terbesar dari seluruh biaya-biaya yang dikeluarkan. Sehingga diperlukan suatu metode pengendalian terhadap biaya produksi yaitu dengan menggunakan metode *cost control*. Pengendalian biaya dilakukan untuk memastikan bahwa pelaksanaan yang dicapai sesuai

dengan tujuan dan rencana yang ditetapkan sebelumnya. Apabila pelaksanaan yang dicapai tidak sesuai dengan tujuan dan rencana yang ditetapkan maka perlu dilakukan analisis terhadap ketidaksesuaian tersebut dan tindakan perbaikan yang segera harus dilakukan untuk menjamin tercapainya tujuan dan rencana yang sudah ditentukan. Tindakan perbaikan ini disebut tindakan pengendalian (*control*) seperti yang dikemukakan Glenn A. Welsch, diterjemahkan oleh Ana Sidik (1995:280), sebagai berikut: “Pengendalian biaya dapat dianggap sebagai usaha manajemen untuk memperoleh sasaran biaya dalam lingkungan operasi tertentu”.

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 beverage 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. Jadi penulis menduga bahwa laba dapat dipengaruhi oleh metode perhitungan biaya. Hal ini menarik penulis untuk menyimpulkan bahwa bila perhitungan biaya pada pengusaha jasa boga ini dihitung dengan menggunakan metode Cost control maka laba perusahaan ini dapat ditingkatkan. Hasil penelitian ini penulis tuangkan dalam skripsi yang berjudul: “**ANALISIS**

LABA BERDASARKAN METODE PERHITUNGAN BIAYA TRADISIONAL DAN METODE *COST CONTROL* PADA PERUSAHAAN JASA BOGA CV. PRADHA KATERING DI KOTA BANDUNG“

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan dari berbagai sumber literatur, banyak faktor internal maupun eksternal yang mempengaruhi laba usaha pada sektor industri jasadoga. Adapun faktor-faktor dalam penelitian ini difokuskan pada faktor perhitungan biaya dengan metode tradisional dan metode *cost control* yang diduga dapat mempengaruhi laba pengusaha jasa boga/katering di Kota Bandung. Untuk mempermudah penelitian dan agar penelitian lebih terarah maka dapat suatu rumusan sebagai berikut:

Apakah 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?

1.3 Tujuan dan Manfaat Penelitian

1.3.1 Tujuan Penelitian

1. Untuk mengetahui perhitungan biaya dengan menggunakan metode *cost control* pada perusahaan jasa boga CV. PRADHA Katering di Kota Bandung.
2. Untuk mengetahui perbedaan laba antara perhitungan biaya dengan menggunakan metode tradisional dan metode *cost control* pada perusahaan jasa boga CV. PRADHA Katering di Kota Bandung.

1.3.2 Manfaat Penelitian

1. Secara Teoritis

Penelitian ini diharapkan dapat bermanfaat bagi perkembangan ilmu pengetahuan khususnya dalam perkembangan ilmu ekonomi secara mikro maupun dalam bidang pengendalian biaya makanan.

2. Secara Praktis

- Bagi penulis, diharapkan mampu mengembangkan penulis dalam menganalisis, khususnya dalam hal perhitungan biaya serta pengetahuan lainnya yang berhubungan dengan penelitian.
- Bagi perusahaan, diharapkan dapat berguna sebagai bahan pertimbangan bagi perusahaan dalam menyempurnakan perhitungan biaya, serta memberikan pengetahuan tambahan bagi para pengusaha Industri Katering/Jasa Boga dalam mengembangkan usahanya di masa yang akan datang.
- Bagi Institusi pendidikan, diharapkan dapat bermanfaat sebagai bahan referensi untuk penelitian sejenis lainnya dibidang jasa boga serta menjadi sumbangan pemikiran serta memperkaya khasanah ilmu pengetahuan ekonomi sebagai kajian dalam pengembangan lebih lanjut mengenai masalah laba Usaha Jasa Boga/Katering.