

BAB I

PENDAHULUAN

1.1.Latar Belakang

Pada saat ini pariwisata di Indonesia sudah berkembang, hal ini ditandai dengan banyak didirikannya tempat-tempat wisata. Menurut UU Nomor 10 Tahun 2009, “pariwisata adalah berbagai macam kegiatan wisata dan didukung berbagai fasilitas serta layanan yang disediakan oleh masyarakat, pengusaha, Pemerintah, dan Pemerintah Daerah”. Salah satu tempat wisata di Indonesia adalah Kota Bandung. Bandung terkenal dengan tempat wisatanya, wisata belanja dan wisata kuliner. Hal ini dapat dilihat dengan banyaknya didirikan tempat wisata seperti Kampung Gajah, D’ranch, Trans Studio, Rumah Sosis, Tahu Lembang, dan masih banyak lagi.

Wisata biasanya dilakukan dalam satu hari atau beberapa hari dengan menginap di hotel sekitar tempat wisata yang akan dikunjungi. Menurut UU Nomor 10 Tahun 2009,

Wisata adalah kegiatan perjalanan yang dilakukan oleh seseorang atau sekelompok orang dengan mengunjungi tempat tertentu untuk tujuan rekreasi, pengembangan pribadi, atau mempelajari keunikan daya tarik wisata yang dikunjungi dalam jangka waktu sementara dan orang yang melakukannya disebut wisatawan.

Tujuan orang berwisata adalah untuk berlibur, bertamasya, melepas penat dan bersenang-senang. Cukup banyak macam tempat wisata seperti wisata alam,

wisata sejarah, wisata belanja dan yang tidak kalah menariknya adalah wisata kuliner.

Salah satu kota yang menjadi tujuan wisata kuliner adalah kota Bandung. Hal ini juga ditandai dengan adanya peningkatan jumlah wisatawan yang datang ke Bandung setiap tahunnya. Tabel di bawah ini merupakan data wisatawan yang datang ke Bandung dalam 4 tahun terakhir.

Tabel 1.1
Jumlah Wisatawan yang Datang Ke Bandung

Tahun	2008	2009	2010	2011
Jumlah	2.638.555	3.096.869	3.205.269	4.076.072

Sumber : Dinas Pariwisata Kota Bandung

Dilihat dari tabel di atas wisatawan yang datang ke Bandung mengalami peningkatan rata-rata 16,01 % per tahun. Meningkatnya jumlah wisatawan yang datang ke Bandung, hal ini juga mempengaruhi para pengusaha yang ada di Bandung untuk membuka usaha di bidang kuliner seperti restoran maupun cafe sesuai pangsa pasarnya. Di bawah ini merupakan tabel perkembangan restoran selama 5 tahun terakhir.

Tabel 1.2
Jumlah Restoran yang ada di Bandung

Tahun	2008	2009	2010	2011	2012
Jumlah	415	431	439	512	590

Sumber : Dinas Pariwisata Kota Bandung

Rindu Putri Sehati, 2013

Analisis Penghitungan Harga Menu Berdasarkan Pengadaan Bahan Baku Pada Produk Pizza Di Cafe Kopi Progo

Dilihat dari tabel di atas jumlah restoran dan rumah makan di Bandung mengalami peningkatan setiap tahunnya rata-rata sebanyak 9,39 % per tahunnya. Restoran yang didirikan bermacam-macam dan untuk berbagai kalangan dengan berbagai macam keunikan-keunikannya masing-masing.

Menurut Marsum WA (1993:7) “restoran adalah suatu tempat atau bangunan yang diorganisasi secara komersial, yang menyelenggarakan pelayanan dengan baik kepada semua tamunya baik berupa makanan maupun minuman”. Di Bandung terdapat berbagai macam jenis restoran berdasarkan pangsa pasar, seperti *Cafe, Family Restaurant, Coffee Shop, Speciality Restaurant* dan masih banyak lagi jenis restoran yang ada di Bandung.

Salah satu restoran yang terletak dengan keramaian Kota Bandung adalah *Cafe Kopi Progo* yang terletak di Jalan Progo No.22 Bandung. Di daerah tempat didirikan *Cafe Kopi progo* ini terdapat banyak tempat makan lainnya. *Cafe Kopi Progo* termasuk kategori *cafe* yang merupakan suatu restoran kecil yang mengutamakan menjual cake, sandwich, kopi dan teh dengan pilihan menu terbatas. *Cafe Kopi Progo* memiliki persaingan yang sangat ketat membuat pengelola *Cafe Kopi progo* membuat strategi-strategi untuk meningkatkan pendapatannya. Salah satunya strateginya adalah dengan terus memproduksi produk-produk baru yang unik dan menarik yang dapat menarik konsumen untuk datang ke *Cafe Kopi Progo*. *Cafe Kopi Progo* menyediakan tempat untuk

Rindu Putri Sehati, 2013

Analisis Penghitungan Harga Menu Berdasarkan Pengadaan Bahan Baku Pada Produk Pizza Di Cafe Kopi Progo

bersantai karena tempat duduk yang disediakan berupa sofa-sofa yang membuat konsumen betah untuk berlama-lama bersantai di *Cafe Kopi Progo*.

Cafe Kopi Progo memperbaharui menu setiap 3 bulan dengan cara menambahkan menu baru dan mengevaluasi menu-menu lama. *Cafe Kopi Progo* yang berbagai macam masakan seperti *Indonesian food*, *Continental food* maupun *Oriental food* dan juga berbagai macam menu seperti light meals, salad, main course, dessert, berbagai macam olahan daging dan ayam, berbagai macam pasta dan berbagai macam pizza. Dari seluruh menu yang terdapat di *Cafe Kopi Progo* terdapat menu yang diminati konsumen dan yang tidak diminati oleh konsumen. Hal itu dapat dilihat dari volume penjualan setiap bulannya.

Tabel 1.3
Jumlah Menu Yang Terjual
Periode Oktober 2011 – Oktober 2012

No.	Bulan	Jumlah Makanan Yang Terjual
1.	Oktober 2011	4587 menu
2.	November 2011	3853 menu
3.	Desember 2011	4782 menu
4.	Januari 2012	4666 menu
5.	Februari 2012	4382 menu
6.	Maret 2012	4467 menu
7.	April 2012	3912 menu
8.	Mei 2012	4059 menu
9.	Juni 2012	4194 menu
10.	Juli 2012	4150 menu
11.	Agustus 2012	5217 menu
12.	September 2012	4303 menu
13.	Oktober 2012	4382 menu
TOTAL		56.954 menu

Rindu Putri Sehati, 2013

Analisis Penghitungan Harga Menu Berdasarkan Pengadaan Bahan Baku Pada Produk Pizza Di *Cafe Kopi Progo*

Dari total penjualan dapat dihitung untuk pengadaan bahan baku makanan untuk produksi berikutnya. Pengertian bahan baku itu sendiri menurut Subagjo (2007:86) adalah “bahan-bahan atau barang-barang yang sering dipergunakan dalam pembuatan suatu produk, baik bahan mentah, setengah jadi maupun barang jadi yang masing-masing mempunyai macam jenis, sifat dan penggunaan yang berbeda”. Setelah dari data penjualan alur pengadaan bahan baku dilihat dari resep, dalam resep pembuatan *pizza* bahan yang digunakan merupakan bahan yang menggunakan pendekatan RTC (*ready to cook*) yang artinya bahan tersebut sudah siap untuk digunakan atau dalam keadaan bersih tanpa kulit atau biji yang harus dibuang yaitu dengan penghitungan *standard yield*. Setelah penghitungan *standard yield* maka akan dapat dihitung *cost factor* dari setiap bahan. Setelah terkumpul total bahan yang akan digunakan maka bahan baku dapat dipesan dengan menggunakan purchase order dan kemudian dilakukan pembelian. Dari bahan baku yang dibutuhkan didapat harga pokok bahan baku yang digunakan yang kemudian dari hasil penghitungan kebutuhan baku tersebut dapat ditentukan harga jual menu tersebut. Harga jual menurut Dittmer dan Keefe (2006:19) merupakan jumlah yang dibebankan setiap pelanggan membeli satu unit barang tertentu. Harga jual menu pizza di Cafe Kopi Progo bermacam-macam sesuai dengan jenis dan ukuran.

Tabel 1.4
Harga Menu Pizza Di Cafe Kopi Progo

Jenis Pizza	Harga
Del Fungo	Rp 35.000
Pepperoni	Rp 35.000

Rindu Putri Sehati, 2013

Analisis Penghitungan Harga Menu Berdasarkan Pengadaan Bahan Baku Pada Produk Pizza Di Cafe Kopi Progo

Meat Lovers	Rp 35.000
Kopro Supreme	Rp 35.000
Cheese	Rp 37.500
Banana Cheesy cinnamon	Rp 37.500
Del Fungo 1/2 m	Rp 65.000
Pepperoni 1/2 m	Rp 65.000
Meat Lovers 1/2 m	Rp 65.000
Kopro Supreme 1/2 m	Rp 65.000
Cheese 1/2 m	Rp 68.500
Banana chessy Cinnamon 1/2 m	Rp 68.500
Del Fungo 3/4 m	Rp 85.000
Pepperoni 3/4 m	Rp 85.000
Meat Lovers 3/4 m	Rp 85.000
Kopro Supreme 3/4 m	Rp 85.000
Cheese 3/4 m	Rp 90.000
Banana Cheesy cinnamon 3/4 m	Rp 90.000

Harga jual tersebut dipengaruhi oleh beberapa faktor menurut Ahmad (2013:175)) salah satunya adalah harga pokok produksi yang termasuk didalamnya adalah harga bahan baku. Oleh karena itu, peneliti ingin membahas tentang “**ANALISIS PENGHITUNGAN HARGA MENU BERDASARKAN PENGADAAN BAHAN BAKU PADA PRODUK PIZZA DI CAFE KOPI PROGO**”.

1.2. Rumusan Masalah

Dalam penelitian tersebut timbul masalah-masalah yang akan dibahas, diantaranya:

1. Bagaimana gambaran perbandingan penghitungan harga bahan pokok *pizza* yang menggunakan penghitungan standard yiled dan yang tidak di *Cafe Kopi Progo*?
2. Bagaimana gambaran harga bahan pokok *pizza* terhadap harga jual?

Rindu Putri Sehati, 2013

Analisis Penghitungan Harga Menu Berdasarkan Pengadaan Bahan Baku Pada Produk Pizza Di Cafe Kopi Progo

3. Bagaimana gambaran pengadaan bahan baku menu pizza di *Cafe Kopi Progo*?

1.3. Tujuan Penelitian

Penelitian yang dilakukan di *Cafe Kopi Progo* ini memiliki tujuan, diantaranya:

1. Mengetahui selisih penghitungan dengan yang menggunakan pendekatan standar yield dan yang tidak menggunakan standard yield.
2. Mengetahui bagaimana pengadaan bahan baku menu *pizza* di *Cafe Kopi Progo*

1.4. Manfaat Penulisan

Dalam melaksanakan kegiatan penelitian ini terdapat dua kegunaan dari hasil penelitian tersebut, yaitu:

1. Manfaat ilmiah yaitu sebagai pemberian sumbangsih terhadap perkembangan ilmu pengetahuan tentang pengadaan bahan baku menu dalam pengelolaan restoran atau cafe.
2. Kegunaan praktis yaitu sebagai sumbangsih pemikiran yang dapat dijadikan masukan untuk pengelola *Cafe Kopi Progo* sebagai penentuan kebijakan.

Rindu Putri Sehati, 2013

Analisis Penghitungan Harga Menu Berdasarkan Pengadaan Bahan Baku Pada Produk Pizza Di Cafe Kopi Progo