

## **BAB III**

### **OBJEK DAN METODE PENELITIAN**

#### **3.1. Objek Penelitian**

Objek penelitian dilakukan disalah satu cafe di kota Bandung yaitu Cafe Kopi Progo. Penelitian ini mengenai penghitungan harga menu berdasarkan pengadaan bahan baku menu pizza di Cafe Kopi Progo. Peneliti membatasi pembahasannya hanya pada menu pizza dikarenakan perusahaan tidak dapat memberikan resep keseluruhan menu.

Adapun aspek-aspek yang akan diteliti dalam penelitian ini yang dilaksanakan di Cafe Kopi Progo adalah sebagai berikut:

- 1) Penghitungan menu pizza menggunakan pendekatan RTC (ready to cook).
- 2) Pengadaan bahan baku di Cafe Kopi Progo

#### **3.2. Metode penelitian**

Secara umum metode penelitian diartikan sebagai cara ilmiah untuk mendapatkan data dengan tujuan dan kegunaan tertentu. Menurut Sugiyono (2010:6) metode penelitian dapat diartikan sebagai cara ilmiah untuk mendapatkan data yang valid dengan tujuan dapat ditemukan, dikembangkan, dan dibuktikan, suatu pengetahuan tertentu sehingga pada gilirannya dapat digunakan untuk memahami, memecahkan, dan mengantisipasi masalah. Metode penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah:

### 1) Metode studi literatur

Metode studi literatur adalah metode pengumpulan data dengan cara mempelajari buku, makalah, majalah, serta artikel-artikel guna memperoleh informasi yang berhubungan dengan teori-teori.

### 2) Metode survey

Metode survey adalah metode penyelidikan yang diadakan untuk memperoleh fakta – fakta dari gejala – gejala yang ada mencari keterangan – keterangan secara faktual, baik tentang institusi sosial, ekonomi, atau politik suatu daerah.

### 3) Metode dekriptif analitik

Metode dekriptif analitik yaitu dengan cara mengumpulkan data yang menggambarkan atau memaparkan apa adanya dari hasil penelitian kemudian disusun dan dituangkan dalam bentuk tulisan, ditafsirkan dan dianalisis.

## 3.3. Operasionalisasi Variabel

Operasionalisasi variabel digunakan untuk merumuskan variabel sesuai dengan karakteristik variabel yang akan diamati. Variabel yang akan diteliti pada dasarnya dikelompokkan dalam konsep teoritis, empiris dan analitis. Konsep teoritis merupakan konsep yang berasal dari teori-teori sebagai landasan berfikir. Konsep empiris merupakan konsep yang terjabar dari konsep teoritis yang bersifat operasional. Konsep analitis adalah penjabaran dari konsep teoritis dimana data itu diperoleh.

**Tabel 3.1**  
**Operasionalisasi Variabel**

Variabel	Konsep Teoritis	Konsep Empiris	Konsep Analitis	Skala
Harga Jual	Jumlah yang dibebankan setiap pelanggan membeli satu unit barang tertentu.  (Dittmer & Keefe, 2006:19)	Harga Menu Pizza Di Cafe Kopi Progo	Data diperoleh dari menu-menu yang terdapat di Cafe Kopi Progo	Rasional
Harga Bahan Baku	Besarnya biaya penggunaan bahan baku yang dimasukkan ke dalam proses produksi untuk menghasilkan produk jadi.  (Salman, 2013:26)	Bahan Baku Yang Digunakan	Data diperoleh dari pengadaan bahan baku	Rasional

### 3.4. Populasi dan Sampel

#### 3.4.1. Populasi

Menurut Sugiyono (2010:117) populasi adalah wilayah generalisasi yang terdiri atas objek/subjek yang mempunyai kualitas dan karakteristik tertentu yang ditetapkan oleh peneliti untuk dipelajari dan kemudian ditarik kesimpulan. Populasi yang ada pada penelitian ini adalah menu-menu di Cafe Kopi Progo.

#### 3.4.2. Sampel

Menurut Sugiyono (2010:118), sampel adalah bagian dari jumlah dan karakteristik yang dimiliki oleh populasi tersebut. Bila populasi tersebut besar,

dan peneliti juga tidak mungkin mempelajari semua yang ada dipopulasi. Sampel yang digunakan dalam penelitian ini adalah kategori menu pizza.

### 3.5. Teknik Pengumpulan Data

Teknik pengumpulan data merupakan langkah yang paling utama dalam penelitian, karena tujuan utama dari penelitian adalah mendapatkan data. Pengumpulan data dapat dilakukan dengan beberapa sumber dan berbagai cara. Dalam penelitian ini, peneliti menggunakan teknik pengumpulan data dengan cara:

#### 1) Observasi

Observasi dilakukan dengan cara langsung mendatangi objek penelitian yaitu Cafe Kopi Progo dan melihat secara langsung kejadian dilapangan untuk diteliti.

#### 2) Wawancara

Teknik ini dilakukan dengan tanya jawab langsung pengelola maupun pemilik rumah makan.

#### 3) Studi kepustakaan

Teknik pengumpulan data yang dilakukan dengan cara mencari teori-teori dari artikel, buku-buku serta dari internet.

### 3.6. Teknik Analisis Data

#### 3.6.1. Metode Penghitungan Harga Pokok Menggunakan Pendekatan Standard Yield

Dalam penghitungan harga pokok bahan baku ada tahap-tahap penghitungannya sebagai pengendalian bahan baku:

1) Resep Baku (*Standard Recipe*)

Resep baku (*standard recipe*) merupakan resep suatu makanan yang menjelaskan secara rinci mengenai bahan makanan yang digunakan, takaran baku, harga pokok baku, metode memasak dan kualitas yang diharapkan.

2) Takaran Baku Per Porsi

Takaran baku per porsi (*standard portion size*) merupakan takaran yang seharusnya dipenuhi setiap kali suatu jenis makanan diproduksi. Setiap jenis restoran memiliki takaran baku yang berbeda untuk setiap jenis makanan yang ditawarkan. Dari data tersebut dilakukan penghitungan *standard yield* yaitu standar berat bersih makanan yang telah melalui proses pra-persiapan hingga siap dimasak, siap olah atau biasa dikenal dengan istilah *Ready To Cook* (RTC). *Standard yield* dapat dilihat dari data *standard yield* untuk setiap jenis makanan, kemudian dapat dimasukkan dalam rumus untuk mencari jumlah bahan yang dibutuhkan:

$$\text{Jumlah yang diperlukan} = \frac{\text{Jumlah porsi} \times \text{takaran baku per porsi}}{\text{Standard yield}}$$

Setelah itu dapat dilakukan penghitungan cost factor yang berfungsi untuk mengubah harga pokok makanan sebelum diproses menjadi harga pokok siap olah atau saji untuk setiap jenis bahan makanan. cost factor per porsi selain dipengaruhi oleh standard yield juga dipengaruhi oleh takaran baku per porsi. Makin besar takaran baku per porsi maka semakin tinggi cost factor per porsi. Rumus yang digunakan untuk penghitungan cost factor adalah sebagai berikut

$$\text{Cost factor per kilogram} = \frac{\text{Harga pokok setelah diproses}}{\text{Harga pokok sebelum diproses}}$$

$$\text{Cost factor per porsi} = \frac{\text{Harga pokok per porsi}}{\text{Harga pokok sebelum diproses per kilogram}}$$

### 3) Spesifikasi Baku Pembelian Bahan Makanan

*Food standard purchase specification* merupakan penjelasan rinci mengenai spesifikasi bahan makanan yang akan dibeli. Hal-hal yang secara rinci berhubungan dengan bahan makanan yang akan dibeli adalah mutu, ukuran/takaran, unit, berat, harga per unit dan cara pengiriman ke restoran.

### 4) Persentase Harga Pokok Baku Makanan

Persentase harga pokok baku makanan yang dicantumkan di kartu resep baku merupakan bagian dari persentase harga pokok (*standard food cost percentage*). Pada kartu resep baku ditentukan presentase harga pokok untuk setiap jenis makanan berbeda-beda. Demikian pula untuk setiap jenis restoran.