BAB III

METODE PENELITIAN

A. Desain Penelitian

Penelitian ini berupaya menganalisis keefektifitasan pengendalian *food cost* Nirwana Beach Club Restoran guna meningkatkan profit *food & baverage* Nirwana Gardens Resort. Metode yang akan digunakan dalam penyusunan skripsi ini adalah metode deskriptif analisis, "Metode Desktiptif bertujuan untuk membuat deskripsi, gambaran atau lukisan secara sistematis, faktual, dan akurat mengenai fakta-fakta, sifat-sifat serta hubungan antarfenomena yang diselidiki" (Moh. Nazir, Ph.D, 2009:54).

B. Variabel Penelitian

Menurut Sugiyono (2011:2) variabel penelitian pada dasarnya adalah segala sesuatu yang berbentuk apa saja yang ditetapkan oleh peneliti untuk dipelajari sehingga diperoleh informasi tentang hal tersebut, kemudian ditarik kesimpulannya. Pengertian variabel itu sendiri menurut Sugiyono (2011:38) istilah variabel dalam penelitian adalah ciri atau karakteristik dari individu, objek, peristiwa yang nilainya bisa berubah-ubah. Adapun Variabel yang ditetapkan pada penelitian ini adalah sebagai berikut:

a. Pengendalian *food cost*

Pengendalian biaya makanan dan minuman dapat diartikan sebagai acuan aturan dalam melaksanakan pembiayaan dan pencapaian pendapatan operasional hotel/restoran. Pada poses pengendalian food cost mempunyai 3 tahapan yaitu phase perencanaan, phase operasional, dan phase manajemen. Pada penelitian ini peneliti hanya membahas pada phase operasional dan phase manajemen.

b. Gross Profit

laba kotor atau laba bruto (*gross profit*) merupakan hasil dari penjualan bersih dikurangi harga pokok penjualan. Efektifitas dalam kaitannya dengan pengendalian food cost berarti kemampuan manajemen untuk melakukan pekerjaan dengan benar sesuai dengan tujuan yang telah ditetapkan. Sehingga apabila penerapan pengendalian itu sendiri sudah dilakukan dengan baik maka otomatis manajemen telah mengoptimalkan pendapatan yang ada.

Untuk memahami penggunaan variable dan menentukan data apa yang diperlukan, serta mempermudah pengukuran variabel adalah penelitian ini maka variable-variabel tersebut dioperalisakikan.

Dalam penelitian ini digunakan beberapa variable yang kemudian tiap variabel detetapkan dimensi dan indikatornya masing-masing. Berikut dapat dilihat operasional variabel pada Tabel 3.1.

Tabel 3.1

Operasinal Variabel

Variable	Sub Variabel	indikator
Pengendalian phase operasional	*Purchasing*	Prosedur *purchasing*
	Reiceving	Prosedur *receiving*
	Storing	Prosedur *storing*
	Production	Prosedur *production*
Pengendalian phase manajemen (setelah kegiatan berlangsung)	Laporan keuangan *food cost* (dengan membandingkan *actual food cost* dengan potensial *food cost*)	Prosentase selisih perbandingan antara *actual food cost* dengan potensial *food cost*
Pencapaian *gross profit*	Kesesuaian *gross profit* yang diperoleh dengan *gross profit* yang seharusnya terjadi	Perbandingan yang terjadi antara *gross profit* yang dihasilkan akibat *actual food cost* dengan *gross profit* yang dihasilkan akibat potensial *food cost* Rumus Efektifitas: Berdasarkan Potensi $= \frac{\text{Realisasi Laba kotor}}{\text{potensi laba kotor}} \times 100$ Sumber: Iyan Rohaeni (2004:49)

C. Teknik Sampling

penelitian ini menggunakan *purposive sample* atau sampel yang bertujuan (bukan secara acak) yaitu atas dasar yang kita ketahui mengenai variasi-variasi yang ada atau elemen-elemen yang ada. Menurut Sugiyono (2011:85), sampling purposive adalah teknik penentuan sampel dengan pertimbangan tertentu. Misalnya akan melakukan penelitian tentang kualitas makanan, maka sumber

datanya adalah orang yang ahli makanan, atau penelitian tentang politik disuatu daerah, maka sumber datanya adalah orang yang ahli politik.

Berdasarkan penggunaan sempel bertujuan atau *purposive semple*, maka peneliti memeilih orang-orng yang bersangkutan dengan pengendalian *food cost* dan dokumen laporan keuangan yang berisikan laporan *food cost* nirwana beach club restoran.

D. Teknik Pengumpulan Data dan Instrumen Penelitian

Alat yang digunakan untuk mengumpulkan data adalah pedoman wawancara, dan dokumentasi.

Teknik pengumpulan data dimaksudkan untuk mendapatkan data-data yang diperlukan dalam penelitian ini sebagai alat pendukung pembuktian hipotesis penelitian.

Penelitian ini menggunakan data primer dan data sekunder. Data primer didapat dari hasil observasi di Nirwana Gardens Resort dan wawancara dengan pihak *finance department* dan *food and baverage department*. Sedangkan data sekunder didapat dari sumber-sumber lain yang mendukung, namun tidak berhubungan langsung dengan objek penelitian, yaitu melalui studi dokumentasi dari data, dokumen-dokumen kantor yang memiliki keterkaitan dengan penelitian, buku-buku, laporan ilmiah.

Alat pengumpul data yang digunakan dalam penelitian ini meliputi :

1. Wawancara, adalah suatu cara pengumpulan data yang digunakan untuk memperoleh informasi langsung dari sumbernya. Penulis melakukan wawancara dengan pihak manajemen di Nirwana Gardens Hotel Resort, yang

kemudian dirangkum menjadi pokok masalah yang akan dibahas pada bab–bab selanjutnya.

2. Observasi, melakukan pengamatan secara langsung ke objek penelitian untuk melihat dari dekat kegiatan yang dilakukan. Data yang didapat akan disimpan dan dihimpun untuk dijadikan sumber data yang akan diteliti di bab-bab selanjutnya.
3. Studi Literatur, mempelajari buku-buku dari perpustakaan atau dari internet sebagai data sekunder.
4. Dokumentasi, mempelajari dokumen-dokumen dan catatan-catatan yang ada dalam perusahaan terutama dokumen yang berhubungan dengan proses pengendalian food cost di Nirwana Beach Club Restaurant Nirwana Gardens Resort Bintan.

E. Teknik Analisis Data

Setelah peneliti mendapatkan seluruh data-data yang dibutuhkan untuk penelitian ini, maka untuk tahap selanjutnya data-data tersebut akan di analisis.

Kegiatan analisis data untuk mengetahui tentang Efektifitas pengendalian *food cost* Nirwana Beach Club Restaurant guna meningkatkan profit yang di peroleh dalam penelitian ini dilakukan melalui beberapa tahap sebagai berikut:

1. Menganalisis data hasil dari data kualitatif yang diperoleh dari proses wawancara dan observasi serta menganalisa data dengan mendepskripsikan data sebagaimana adanya.

2. Menghitung *actual Food cost* dan potensial *food cost* Nirwana Beach Club Restaurant.

Berikut adalah rumus perhitungan potensial *food cost*:

Food cost/Food sales = Food cost %

Food cost/food cost % = Food sales

Food sales x Food cos % = food cost

3. Menganalisis data yaitu proses pengolahan data *food cost*.

Untuk mengetahui keefektifitasan pengendalian *food cost* perlu diadakannya analisis perbandingan antara hasil actual *food cost* dan potensial food cost yang dapat dikatakan sebagai besarnya biaya produksi makanan (*food cost*) yang seharusnya terjadi dalam kondisi ideal dan tanpa halangan dalam suatu periode atau dapat diartikan sebagai *Food cost* yang ideal, dimana potensial *food cost* ini merupakan metode yang paling efektif untuk mengevaluasi *food cost* aktual yang terjadi.

Umumnya aktual *food cost* yang terjadi akan cenderung lebih tinggi dari potensial food costnya dikarenakan baha makanan yang digunakan dalam usaha *food service* bersifat *perishable* dan kesulitan dalam *forecasting* secara tepat sehingga pembuangan bahan makanan yang bersifat *perishable* tersebut hampir tidak mungkin untuk dihindari. Namun, perbedaan yang sngat besar menggambarkan kekurangan dalam penerapan standar yang telah ditetapkan, misalnya terjadinya *pilfering, fraud* ataupun kelalaian dalam pengolahan bahan yang menyebabkan pembuangan bahan secara berlebihan.

4. Menganalisis Efektifitas Pencapaian Laba Kotor

Efektifitas adalah perbandingan atau rasio antara perolehan laba kotor dengan targetlaba kotor pada periode tertentu. Adapun rumus efektifitas menurut Iyan Rohaeni (2004:49)

$$\text{Efektifitas} = \frac{\text{Realisasi Laba kotor}}{\text{Target laba kotor}} \text{ x } 100$$

Namun berhubung pada penelitian ini menggunakan potensi yang sesungguhnya untuk dijadikan sebagai pembanding maka dapat dirumuskan rumus efektifitas sesuai dengan potensi yang sesungguhnya pada periode tertentu sebagai berikut:

$$\text{Efektifitas} = \frac{\text{Realisasi Laba kotor}}{\text{Potensi laba kotor}} \text{ x } 100$$

Dalam perhitungan efektifitas apabila rasio yang dicapai mendekati 100% maka rasio efektifitas semakin baik, artina semakin baik pencapaian laba kotor. Demikian juga sebaliknya, semakin kecil presentase efektifitas menunjukan pencapaian laba kotor semakin tidak efektif.

5. Menginterprestasi data hasil perhitungan berdasarkan kriteria penafsiran yang digunakan masing-masing indikator agar diperoleh suatu kesimpulan.