

Abstrak

**Penentuan *Standard Material Food Cost*
sebagai Pengendali
*Actual Material Food Cost***

R.Nandy Windryatmoko
Universitas Sanata Dharma
Yogyakarta
2001

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui : (1) Apakah prosedur dalam menentukan standar biaya bahan baku makanan sudah tepat, (2) Apakah realisasi biaya bahan baku sudah terkendali. Penelitian studi kasus ini dilaksanakan di restoran Moro Lejar, Yogyakarta pada bulan Maret sampai dengan Mei 2001. Pengumpulan data dilakukan dengan teknik wawancara, observasi dan dokumentasi.

Teknik analisa data yang dilakukan adalah : (1) Dengan membandingkan antara prosedur penentuan standar biaya bahan baku restoran dengan teori, (2) Dengan membandingkan antara standar biaya bahan baku secara teori dengan biaya yang sesungguhnya yang dikeluarkan restoran.

Berdasar hasil analisis, dapat ditarik kesimpulan bahwa prosedur penentuan standar biaya bahan baku oleh restoran tidak tepat dan realisasi biaya bahan baku tidak terkendali. Inefisiensi yang signifikan terjadi pada bulan November dan Desember 2000. Pada kedua bulan tersebut realisasi biaya bahan baku lebih tinggi dari standar yang ditetapkan, yaitu melebihi ambang batas toleransi 5%.

Abstract

The Determination of Standard Material Food Cost as a Controller of Actual Material Food Cost

R.Nandy Windryatmoko
Sanata Dharma University
Yogyakarta
2001

The aims of this research were to know: (1) Whether or not the procedure to determine the standard material food cost had been implemented properly, (2) Whether or not the actual material food cost had already been controlled. The research of this case study was implemented in March 2001 until May 2001 at Moro Lejar Restaurant, Yogyakarta. The data collecting techniques used were interview, observation and documentation.

The data analysis technique was enforced by: (1) Comparing between restaurant's procedure with theoretical procedure, (2) Comparing between theoretical standard material food cost with the real cost spent by the restaurant.

According to the result of the analysis, it could be concluded that the procedure to determine standard material food cost by the restaurant was not implemented properly, and the actual material food cost was not controlled. The significant inefficiency happened in November and Desember 2000. During those two months, actual material food cost was higher than standard decided, that was over the treshold tolerance of 5%.