

ABSTRAK

Dibuatnya laporan-laporan keuangan dari kegiatan akuntansi, salah satu tujuannya adalah memberikan informasi yang jelas mengenai keuangan perusahaan. Sehingga lebih mudah dalam mengadakan pengawasan keuangan perusahaan. Tanpa laporan-laporan yang jelas pihak manajemen tidak dapat mengambil tindakan yang di perlukan jika ada penyelewengan atau hal-hal yang menyimpang. Erat kaitannya dengan hal ini, di sebuah restoran pun jika ingin di kelola secara profesional sehingga akhirnya dapat menghasilkan laba, memerlukan laporan yang jelas dan dapat dipercaya sehingga pihak manajemen dapat mengambil tindakan yang diperlukan jika ada sesuatu yang tidak beres di restoran tersebut. Restoran sebagai salah satu bentuk usaha yang memerlukan perhatian khusus, usaha restoran sangat berbeda dengan usaha pabrik-pabrik yang menghasilkan barang yang tahan lama atau pabrik makanan yang memproduksi makanan dalam jumlah besar dan sama jenisnya. Di restoran makanan yang diproduksi beragam jenisnya. Jenis yang diproduksi juga sangat tergantung dari konsumen atau langganan (memproduksi berdasarkan atas pesanan). Hal ini akan sangat mempengaruhi dalam pengadaan bahan, frekuensi pemasakan dan hal-hal lainnya yang berhubungan dengan pelaksanaan sehari-hari. Karena hal tersebut di atas maka pengelolaan restoran terasa lebih sulit, terlebih lagi bahan baku yang digunakan untuk di masak pun cenderung tidak tahan lama. Jika pengelolaan di restoran tersebut kurang baik, mudah sekali terjadi pemborosan - pemborosan. Pemborosan-pemborosan ini akan sangat sulit diketahui tanpa ada catatan dan laporan-laporan yang cermat dari pihak manajemen. Oleh sebab itu pemakaian standard dalam pengelolaan restoran tidak dapat dihindarkan. Standard-standard itu meliputi: standard recipe, standard yield, standard portion size dan standard purchase spe-

cification. Setelah standard-standard tersebut ditetapkan, manajemen perlu memantau sejauh mana standard standard itu telah dilaksanakan. Untuk mengetahui apakah standard-standard itu telah dilaksanakan atau belum, maka diperlukan suatu cara. Dalam skripsi ini penulis menjelaskan cara dalam menilai apakah standard-standard tersebut telah dilaksanakan seperti yang telah ditentukan atau belum. Cara itu yaitu dengan membandingkan antara actual food cost dengan standard food cost. Dengan adanya perbandingan tersebut maka pihak manajemen dapat mengetahui sejauh mana penyimpangan-penyimpangan yang terjadi. Selama ini di Restoran Hotel Kartika Plaza (tempat di mana penulis mengadakan penelitian) tidak pernah di buat laporan standard food cost, hal ini menyebabkan pihak manajemen tidak mengetahui pemborosan-pemborosan yang terjadi. Pihak manajemen Restoran Hotel Kartika Plaza dalam menentukan wajar atau tidaknya biaya makanan (food cost) yang dikeluarkan hanya berdasarkan asumsi yang kurang dapat dipertanggung jawabkan. Padahal jika pemborosan-pemborosan yang terjadi dapat ditekan, hal ini akan menambah laba dari restoran tersebut. Mengingat pentingnya penerapan standard food cost ini, maka kiranya pihak Restoran Hotel Kartika Plaza perlu membuat perhitungan Standard food cost, yang nanti akan digunakan untuk menilai keefisienan restoran tersebut dan akhirnya diharapkan jika usaha restoran semakin efisien, laba restoran yang terealisasi dapat lebih tinggi.