ANALISA PERHITUNGAN PENDAPATAN DAN PENGELUARAN DI RESTORAN DOMO GRILL AND DIMSUM GAYUNGAN SURABAYA

Jumani[1], Wulandari Harjanti[2]
Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi Mahardhika Surabaya

ABSTRACT

Restaurant is a general term that is often used to describe a business that serves food to the public and provides a place to enjoy food and set certain rates for food and service. In urban areas, there are many strategic areas to serve as restaurants. Income is an element that must be done in doing a business because in doing a business, of course, you want to know the value. the amount of income earned while doing business. income is very influential For the continuity of a business, the greater the income obtained, the greater the ability of a business to finance all expenses and activities to be carried out. A person's condition can be measured using the concept of income which shows the total amount of money that a person receives. For a certain period of time (Samuelson and Nordhaus 2013) there is another definition of income, namely income is said to be the amount of income earned from work and usually a person's income is calculated every year or every month. add fixed assets.

Keywords: R*estaurant, Pendapatan, Pengeluaran*

PENDAHULUAN

Industri makanan berbasis restoran merupakan suatu usaha bisnis yang saat ini memang menjadi salah satu sarana bisnis yang cukup inovatif dan berkembang dengan signifikan ini di dunia global konsep ini banyak di terapkan oleh para entreurpenership karna mereka melihat bahwa peluang untuk mengembangkan pangsa pasar yang lebih luas akan sangat mudah untuk di lakukan.selain itu mengembangkan pangsa pasar ide inovatif ini lahir karna munculnya minat masyarakat saat ini yang lebih memilih lokasi tempat makan sekaligus dapat di jadikan tempat sebagai nongkrong,meeting dan berkomunikasi yang tentunya memiliki kualitas makanan di restoran dengan harga yang terjangkau dan tentunya dengan bertambahnya jumlah unit usaha untuk memperluas pangsa pasarnya pasti akan dapat menarik konsumen, unit usaha ini akan memperoleh pendapatan yang cukup tinggi sehingga unit usaha ini memperoleh keuntungan.

Dengan melihat peluang bisnis yang cukup menjanjikan seperti ini, tak heran jika banyak sekali unit bisnis restoran yang mulai berdiri dan berkembang khususnya di kota Surabaya. Kondisi ini tentunya akan menimbulkan persaingan yang cukup ketat antar pelaku bisnis restoran yang ada. Berbagai metode dan konsep restoran yang begitu variatif dan inovatif mulai ditawarkan kepada pelanggan. Hal ini tentu saja dilakukan untuk menarik pangsa pasar yang lebih luas guna menjangkau calon pelanggan yang berarti pelanggan yang memiliki volume peluang yang tinggi untuk menjadi sumber

pendapatan usaha.. unit usaha, karena tingginya minat pelanggan tentunya dapat mempengaruhi laba operasi yang tinggi. Salah satu ukuran pertumbuhan unit usaha ini adalah dengan melihat seberapa besar keuntungan yang didapat.

Namun, perlu dicatat bahwa metode dan konsep restoran Strategi yang baik akan dapat mendukung kelangsungan suatu usaha jika terdapat strategi pendukung yang baik. Fungsi dari strategi ini adalah sebagai bentuk kemampuan suatu bisnis untuk mampu bersaing.kualitas menu yang dijuak dengan menyesuaikan respin kebutuhan atau permintaan dari pelanggan dan pengelolaan biaya sumber daya produksi yang tepat dalam upaya menetapkan harga produk yang lebih kompetitif dengan melihat pasar persaingan usaha bisnis sama.

Peneliti memilih topik pembahasan ini sebagai referensi untuk mengetahui bagaimana sebuah usaha bisnis restoran menganalisa pendapatan dan pengeluaran perbulannnya .karna Pada tahap ini, pelaku bisnis dapat mengelola keunggulan produk dan biaya rendah terlibat yang anggarkan atau dikeluarkan.

Dari pemahaman ini kita melihat bahwa sangat penting untuk diketahui oleh bisnis restoran pendapatan dan pengeluaran perbulan nya.karna dengan melakukan analisa perhitungan pendapatan dan pengeluaran setiap bulan nya.usaha bisnis ini akan mengetahui total bersih pendapatan perbulan nya dan juga akan mengetahui pengeluaran total perbulan nya Dengan begitu, biaya dan sumber daya produksi apa saja yang akan dikeluarkan nantinya untuk menghasilkan produk yang akan dipasarkan memiliki tingkat efisiensi yang tepat sehingga kondisi ini akan memudahkan pelaku usaha untuk mendapatkan pelanggan. yang banyak dan mendapatkan laba yang tinggi setiap bulan nya.dapat di simpulkan konsep restoran memberikan suasana tempat yang lebih elegan cocok sebagai tempat hangout atau rapat dan menu yang di tawarkan memiliki variasi yang terkesan mewah dengan harga yang terjangkau seperti dimsum dan banyak lagi. Peluang ini diharapkan oleh pemilik untuk menciptakan peningkatan keuntungan di restoran tersebut.

Tujuan penelitian

Tujuan penelitian untuk menganalisa perhitungan pendapatan dan pengeluaran Domo grill and dimsum

1.untuk mengetahui pendapatan dan pengeluaran perharinya pada restoran Domo Grill And dimsum Surabaya

2.untuk mengetahui apakah laporan pada restoran yang dilakukan sudah efektif apa tidak.

3. sebagai alat untuk memonitor realisasi biaya produksi

4. menilai dan menentukan biaya produksi

5. sebagai dasar penentuan harga jual

Manfaat Penelitian

Sehingga penelitian ini dapat memberikan manfaat bagi para pihak yaitu:

1. Untuk Peneliti

Menambah wawasan bagi peneliti sehingga dapat mengatasi kendala yang muncul ada di restoran Domo Grill and dimsum dan mengetahui system informasi akuntasi yang diterapkan oleh perusahaan berjalan efektif dan efisien.

2. Bagi pihak perusahaan

Sebagai bahan evaluasi prosedur pengendalian intern perusahaan yang tertuang dalam prosedur operasi standar yang diharapkan dapat mengukur efisiensi dan efektifitas perusahaan sehingga dapat mengevaluasi kinerja restoran Domo grill and dimsum dalam sistem informasi akuntansi.

3.Bagi pembaca

Penelitian ini bertujuan untuk menambahwawasan bagi para permbaca dapat di jadikan refrensi penelitian selanjutnya dimasa yang mendatang. Tinjauan pustaka

Tinjauan pustaka

Elemen pemasaran ada 4P tersebut adalah:

1. produk: produk adalah keseluruhan konsep dari suatu objek atau proses yang memberikan sejumlah manfaat nilai kepada konsumen

2.price (harga): penetapan harga sangat signifikan dalam memberikan nilai kepada konsumen dan mempengaruhi citra, dan keputusan konsumen untuk membeli.

3.place (tempat): kombinasi keputusan lokasi dan saluran distribusi.

4. promotion (promosi) pemilihan bauran promosi yang terdiri dari advertising, personal selling.

Pengertian Analisa

Pengertian analisis menurut kamus akuntansi adalah bahwa analisis adalah suatu kegiatan untuk menilai keadaan

paragraf yang berkaitan dengan akuntansi dan sebab-sebab perbedaan yang mungkin timbul. Akhirnya, menurut Robert J. Schreiter (1991) analisis adalah membaca teks, dengan menempatkan tanda-tanda dalam interaksi yang dinamis dan pesan yang disampaikan.

Definisi Pendapatan

Dalam bisnis, pendapatan adalah sejumlah uang yang diterima atau diterima perusahaan dari suatu kegiatan hampir semua penjualan produk makanan dan jasa kepada pelanggan. investor, tidak ada pendapatan seberapa penting dibandingkan dengan keuntungan yang merupakan jumlah uang yang telah diterima setelah dikurangi biaya.

Menurut Theodurus M.tuakotta dalam buku "accounting theory" (2000:152) Pendapatan secara umum didefinisikan sebagai hasil dari suatu perusahaan. Pendapatan adalah urat nadi perusahaan. Sangat penting dan sangat sulit untuk mendefinisikan pendapatan sebagai elemen akuntansi itu sendiri. Pada dasarnya, pendapatan adalah peningkatan keuntungan, seperti pendapatan. jasa yang diberikan perusahaan untuk jangka waktu tertentu. Secara umum, pendapatan dinyatakan dalam satuan uang.

Pengeluaran

Menurut Kamus Istilah Kamus Bank Indonesia, pengertian pengeluaran adalah pembayaran yang dilakukan hari ini untuk kewajiban di masa yang akan datang depan untuk memperoleh beberapa manfaat; jika dilakukan untuk menambah aset tetap, pengeluaran tersebut disebut belanja modal; jika dibuat untuk biaya operasional, pengeluaran tersebut disebut biaya operasional; biaya tunai untuk memperoleh barang, jasa, atau hasil bisnis.

Sedangkan menurut Kamus Istilah Badan Pusat Statistik (BPS), yang dimaksud dengan pengeluaran adalah pengeluaran per kapita untuk makanan dan bukan makanan. Pengeluaran untuk makanan meliputi semua jenis makanan termasuk makanan jadi, minuman, tembakau dan pinang. Pengeluaran bukan makanan

mencakup perumahan, sandang, biaya kesehatan, sekolah dan sebagainya.

METODOLOGI PENELITIAN

Lokasi penelitian

Proses penelitian ini dilakukan di restoran Domo Grill and dimsum yang beralamat jl.gayung sari Barat.X no 31,gayungan Surabaya adalah perusaahan

dagang yang menjual makanan berbagai macam.

Sumber dan jenis barang yang digunakan

Dalam penelitian ini penulis menggunakan data sekunder berupa informasi yang diperoleh dari pihak manajemen restoran Domo Grill dan dimsum. Semua data bersumber dari objek penelitian di jurnal dan refensi yang mendukung.

Pengumpulan data

Untuk mencapai tujuan yang diharapkan, penelitian ini memiliki metode yang sesuai dengan kebutuhan peneliti dalam menyusun Penelitian ini menggunakan beberapa metode seperti::

1. Metode penelitian lapangan. Penulis meninjau langsung objek penelitian dengan cara:

a. Observasi adalah penelitian untuk mengumpulkan data melalui pengamatan langsung di lokasi penelitian.

b. Wawancara dimana penulis mengumpulkan data dengan mengajukan pertanyaan langsung kepada pihak manajemen tempat penulis melakukan penelitian.

2. Metode penelitian perpustakaan, penulis dan pembaca buku mencari refrensi melalui.

Jurnal yang mendukung dan berhubungan dengan masalah yang diambil oleh penulis.

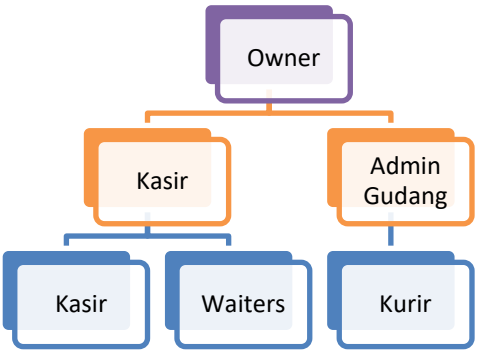
Analisis data

Analisis data yang digunakan menggunakan teknik deskriptif yaitu penulis menganalisis data sesuai dengan perhitungan pengeluaran dan pendapatan rumah makan Domo Groill dan dimsum di Surabaya..

Analisa dan pembahasan

Struktur organisasi

Baik perusahaan besar maupun kecil pasti mempunyai struktur organisasi di perusahaan nya masing- masing yang merupakan kerangka kerja untuk organisasi.untuk mencapain tujuan bersama .tujuan dari penyusunan organisasi ini untuk menciptakan koordinasi dan komunikasi yang baik dan bisa memegang tanggung jawab di pekerjaaan nya ,masing-masing dalam struktur organisasi dijelaskan juga bagian tugasnya masing-masing karyawan penulis mencoba membuat struktur berdasarkan wawancara dan pengamatan dari karyawan restoran domo Grill and dimsum adapun struktur organisasi sebagai berikut:



Pembagian tugas dan tanggung jawab masing-masing :

1.Owner bertanggung jawab ,menjalankan perusahaan,memantau dan mengevaluasi perkembangan pada usahanya,perhitungan gaji karyawan.

2.Kasir bertugas melakukan transaksi pembelian terhadap pembeli,merekap pendapatan dan pengeluaran melakukan pembayaran kepada supliyer.

3.Admin gudang bertugas mestock opname,melakukan penulisan stok bahan baku dan owner,belanja bahan baku yang bisa dijangkau,memasak untuk penyajian custumer.

4.Waiters melayani custumer bertanggung jawab kebersihan tempat membantu merapikan barang.

5.Di restoran Domo Grill and dimsum menyediakan home service maka dari pihak restoran menyediakan kurir khusus untuk mengantarkan pesananan

PENUTUP

KESIMPULAN

Berdasarkan pada hasil pembahasan dapat disimpulkan

1.menganalisa pendapatan dan pengeluaran pada restoran Domo grill and Dimsum Surabaya sering terjadi miss komunikasi pada pencatatan analisa perhitungan pendapatan dan pengeluaran restoran.

2.penghasilan tidak di saksikan oleh karyawan lain jadi yang mencatat laporan hanya karyawan yang bertugas di kasir.

3.masing sering selisih di pencatatan laporan pendapatan setiap harinya.dan mengakibatkan omset berkurang.

Saran

Saran yang dapat diberikan adalah:

1. butuh ditingkatkan kemampuan berhitung pegawai agar tidak terjadi keselisihan saat menghitung.

2.untuk laporan perhitungan sebaiknya di cek 1 bulan dua kali agar tidak terjadi kesalahan.

3.pada penulisan laporan seharusnya di saksikan dengan karyawan lain agar tidak ada kecurangan dalam penulisan laporan.

Daftar Pustaka

Krisnatanti, Listiya. "Analisa penerapan activity based costing untuk perhitungan pendapatan dan pengeluaran pada restoran dimsum festival." SKRIPSI-2012 (2012).

Riyantiasa, Taufan. ANALISIS PENGENDALIAN BIAYA RESTORAN DIM SUM 2016-2017

Nadilla, Crismona Julia. Analisis penjualan di restoran la steak menggunakan aturan asosiasi dengan algoritma apriori. Dis. Universitas Stikubank, 2020.. Diss. PPM Manajemen, 2019.

Raswin, Abdul. 2019. ANALISIS PENDAPATAN USAHA MIKRO KECIL MENENGAH

(UMKM) INDUSTRI MEBEL DI KOTA MAKASSAR

(Studi Kasus Kecamatan Tamalate). Skripsi. UNERVESITAS MUHAMMADIYAH MAKASSAR

Salim, Agus. 2014.Analisis Tingkat Pendapatan Nelayan dan Faktor-

faktor yang Mempengaruhinya di Kecamatan Syiah Kuala Kota

madya BandaAceh. Tesis S2 PPS USU,Medan

Amirullah dan Imam Hardjanto. 2009. Pengantar Bisnis. Yogyakarta: Graha

ilmu. Becker, GaryS. 2013. HumanCapital: Sebuah AnalisisTeoritis

danEmpiris dengan Khusus Referensi Pendidikan.New York: Biro

Nasional Riset Ekonomi.

Sumantri, B., & Suwarli, B. (2006). Analisa Pendapatan USAha Nelayan Perahu Motor di Desa Selubuk Kecamatan Air Napal Kabupaten Bengkulu Utara. *Jurnal AGRISEP Kajian Masalah Sosial Ekonomi Pertanian dan Agribisnis*, *5*(2), 131-138.

YOFIDA, DAFI. *ANALISA PENDAPATAN DAN EFISIENSI USAHA RUMAH POTONG AYAM DI DESA TEMAS KECAMATAN BATU KOTA BATU*. Diss. University of Muhammadiyah Malang, 2005.

BATUBARA, SUPINA. "Sistem Informasi Akuntansi Pengolahan Pendapatan Dan Pengeluaran Biaya Pada PT. Bluebird Group Dengan Metode Multiple Step." (2014).