

Handout

Manajemen Usaha Boga

Disusun oleh :
Dra. Agnes Sri Warsitaningsih, M.Pd
Dra. Tati Setiawati, M.Pd.M.M

PROGRAM STUDI PENDIDIKAN TATA BOGA
JURUSAN PENDIDIKAN KESEJAHTERAAN KELUARGA
FPTK - UPI
2010



Materi

Pertemuan ke- 13,14,15 dan 16

Faktor-faktor yang mempengaruhi pengelolaan usaha makanan.

- **Personalia**
- **Undang-undang Ketenagakerjaan**
- **Keuangan : Modal**
 - Perhitungan biaya**
 - Pembukuan**
 - Penentuan harga jual**

Personalia

Personalia atau tenaga kerja perlu dikelola dengan tujuan :

Merencanakan, memilih, membimbing dan mengkoordinir keaktifan-keaktifan yang dilakukan dengan tenaga manusia secara efisien serta disesuaikan dengan kebutuhan usaha atau lembaga melalui hubungan yang baik antara pimpinan dan karyawan. merencanakan dan memilih tenaga kerja sesuai dengan jenis pekerjaan yang harus dikerjakan.

- Personal contact (hubungan perseorangan)
- Melalui iklan
- Departemen tenaga kerja
- Sekolah-sekolah.

Undang-Undang Ketenagakerjaan

Untuk mengatur dan memelihara hubungan kerja antara pengusaha atau pimpinan dengan para pekerja, agar tidak terjadi tindakan sewenang-wenang ataupun pemerasan oleh salah satu pihak. Hal-hal yang perlu diketahui sehubungan dengan undang-undang ketenagakerjaan :

- SBSI (Serikat Buruh Seluruh Indonesia)
- Lembaga Tripartite
- Perjanjian perburuhan
- Dewan penelitian pengupahan nasional
- Penetapan upah minimum/ UMR
- Pemutusan hubungan kerja antara pengusaha dengan pekerja diatur dalam UU No. 12/1964.
- Larangan penggunaan tenaga anak-anak dibawah umur

Hal-hal yang harus dilaksanakan oleh pengusaha dalam merealisasikan undang-undang ketenagakerjaan :

- Mengadakan peraturan untuk melindungi pekerja terhadap kecelakaan dan penyakit yang dapat ditimbulkan karena tugasnya.
- Mengadakan jaminan keamanan dalam setiap penempatan tugas
- Pembayaran upah yang sesuai dengan tugas pekerjaan dan tanggung jawabnya
- Memperhatikan kesejahteraan karyawan, misalnya :
 - cuti
 - sandang atau pangan bahkan perumahan
 - kenaikan pangkat
 - ijam kerja
- Mengadakan pengawasan atau controlling, bila melanggar disiplin ada sanksi-sanksi khusus.

Pengelolaan Keuangan

Dalam pengelolaan keuangan ini, akan terlihat berapa besarnya keuntungan dengan memperhitungkan harga pokok dan harga jualnya. Begitu juga menentukan besarnya upah dalam suatu pengelolaan usaha termasuk kedalam pengelolaan keuangan.

Modal : Pengertian modal ada 2 macam :

- Modal tetap yaitu modal yang berbentuk alat-alat tahan lama yang tidak dapat habis atau dapat habis secara berangsur-angsur selama berlangsungnya proses produksi, misalnya : tanah, gedung, mesin-mesin dan sebagainya
- Modal lancar yaitu modal yang dapat habis sekali pakai selama berlangsungnya proses produksi. Modal lancar ini terbagi 2 yaitu :
 - Modal usaha berupa bahan-bahan untuk pelaksanaan produksi
 - Alat-alat lancar yang berupa dana atau utang untuk membeli bahan-bahan produksi.

Perhitungan biaya

Menghitung harga pokok, harga jual dan perencanaan besarnya laba atau keuntungan.

- Harga pokok
- Biaya-biaya yang dikeluarkan atau biaya operational atau operating cost, yang termasuk operating cost adalah :
 - Biaya tetap : Gaji atau upah karyawan, rekening listrik rekening air, biaya pemeliharaan alat
 - Biaya tidak : biaya pembelian bahan mentah, transport, pengepakan dan lain-lain

Penentuan harga :

- harga pokok : adalah semua biaya yang dikeluarkan jadi disini harga pokoknya adalah :
- Biaya tetap + biaya variabel. Bila akan dihitung harga pokok persatuan adalah :

$$\frac{\text{Biaya tetap} + \text{biaya variabel}}{\text{Jumlah produk}}$$

- harga jual = biaya tetap + biaya variabel + laba.

Bila dihitung harga jual per satuan adalah :

$$\frac{\text{Biaya tetap} + \text{biaya variabel} + \text{laba}}{\text{Jumlah produk}}$$

- CONTOH FORMAT OPERASIONAL COST

No	Nama Keperluan	Jumlah
1		
2		
3		
4		
5		
6		
7		
8		
	Jumlah	

- CONTOH FORMAT COST CONTROL

No	Nama Keperluan	Pemasukan	Jumlah	no	Pengeluaran	Jumlah
1						
2						
3						
4						
5						
6						
7						
8						
	Jumlah					

- JUMLAH CONTOH FORMAT KALKULASI HARGA

No	Nama Hidangan	Bahan Baku	laba	OP.Cost	Jumlah	Harga Jual
1						
2						
3						
	Jumlah					

Perencanaan laba dan keuntungan

Dianjurkan disini bahwa laba yang diambil maksimal 100 % dari harga pokok.

- Upah Karyawan :

Cara memberi upah ada 2 sistem :

- Sistem upah menurut waktu :

Dengan sistem ini para karyawan mendapat upah berdasarkan lama atau waktunya dia bekerja sehingga kita kenal ada upah harian, mingguan dan bulanan.

- Sistem upah menurut hasil :

Para karyawan mendapat upah berdasarkan prestasi yang dihasilkan.

Upah dapat dibayarkan secara harian tetapi ditentukan juga batas minimum prestasi yang harus dicapai

Pengeluaran lain-lain.

Yang perlu dicatat dalam operational cost adalah :

- pembelian bahan makanan
- macam-macam biaya tetap dan biaya variabel
- gaji karyawan
- keluar masuknya uang atau pembukuan

Pembukuan

