

### **PERTEMUAN KE 13, 14, 15 DAN 16 :**

**POKOK BAHASAN :** Faktor-faktor yang mempengaruhi pengelolaan usaha makanan.

A. Personalia

B. Undang-undang Ketenagakerjaan

C. Keuangan : Modal

Perhitungan biaya

Pembukuan

Penentuan harga jual

### **TUJUAN UMUM PERKULIAHAN :**

- Agar mahasiswa memahami serta dapat melaksanakan faktor-faktor yang mempengaruhi suatu usaha dibidang makanan antara lain dalam menentukan susunan personalia, memahami undang-undang ketenagakerjaan dan dapat mengatur perputaran keuangan dari mulai modal, perhitungan biaya cara membukukan sampai penentuan harga jual.

### **PEMBAHASAN MATERI PERKULIAHAN :**

A. 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. Agar dapat mengatur personalia atau suatu, terlebih dahulu harus diketahui jenis-jenis pekerjaan yang harus diselesaikan oleh para pekerja. Bila sudah diketahui jenis-jenis pekerjaan, langkah selanjutnya adalah merencanakan dan memilih tenaga kerja sesuai dengan jenis pekerjaan yang harus dikerjakan.

1. Personal contact (hubungan perseorangan)
2. Melalui iklan
3. Departemen tenaga kerja

4. Sekolah-sekolah.

B. Undang-undang Ketenagakerjaan.

Sebagai seorang pengusaha, yang harus mengorganisir tenaga kerja, perlu memperhatikan ketentuan-ketentuan yang tercantum dalam undang-undang ketenagakerjaan.

Maksud diadakannya Undang-undang ketenagakerjaan yaitu 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 :

1. SBSI (Serikat Buruh Seluruh Indonesia) didirikan bulan february 1973 dengan tujuan, memperjuangkan keadaan sosial ekonomi para buruh dan tidak berorientasi pada salah satu kekuatan politik.
2. Lembaga Tripartite merupakan wadah kerja sama antara buruh, pengusaha dan pemerintah sebagai pembimbingnya.  
Tujuannya : mengatur kerja sama antara pengusaha dan pekerja yang saling menghormati tugas masing-masing dalam menciptakan produksi.
3. Perjanjian perburuhan ialah merupakan perjanjian antara pengusaha dan pekerja, dimana ditentukan hak dan kewajiban mereka masing-masing. Sehingga semua pihak dapat melaksanakan tugas dengan sebaik-baiknya.
4. Dewan penelitian pengupahan nasional merupakan suatu lembaga yang bertujuan memikirkan, menyelidiki dan menyampaikan pandangannya kepada pemerintah mengenai kebijaksanaan dalam penetapan upah.
5. Penetapan upah minimum belum waktunya di Indonesia baru UMR tata ekonomi masing-masing daerah masih berbeda-bada.
6. Pemutusan hubungan kerja antara pengusaha dengan pekerja diatur dalam UU No. 12/1964.

7. Pegawai negeri tidak dapat dimasukkan kedalam kategori buruh, sebab hubungan kerja pegawai dengan instansinya merupakan bentuk hubungan dinas publik
8. Larangan penggunaan tenaga anak-anak dibawah umur masih sulit dilaksanakan sebab dapat menimbulkan macam-macam masalah keluarga, sedangkan bila menggunakan tenaga wanita, pengusaha perlu memperhatikan kodratnya.

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

1. Mengadakan peraturan untuk melindungi pekerja terhadap kecelakaan dan penyakit yang dapat ditimbulkan karena tugasnya.
2. Mengadakan jaminan keamanan dalam setiap penempatan tugas
3. Pembayaran upah yang sesuai dengan tugas pekerjaan dan tanggung jawabnya
4. Memperhatikan kesejahteraan karyawan, misalnya :
  - cuti
  - sandang atau pangan bahkan perumahan
  - kenaikan pangkat
  - 1jam kerja
5. Mengadakan pengawasan atau controlling, bila melanggar disiplin ada sanksi-sanksi khusus.

### C. Pengelolaan Keuangan :

Dalam setiap pengelolaan usaha baik yang bersifat komersial, semi komersial dan sosial, untuk dapat melaksanakan fungsinya memerlukan sejumlah dana atau uang untuk operational usaha tersebut.

Dana atau uang yang dimaksud berfungsi sebagai “MODAL” yang dapat menentukan hidup atau matinya suatu pengelolaan usaha. dalam kegiatan komersial, modal baik dalam bentuk barang atau pun jasa yang akan diperjual belikan, dengan harapan modal tersebut dapat dipertahankan bahkan akan dapat

mendapatkan keuntungan. 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 :

1. Modal usaha berupa bahan-bahan untuk pelaksanaan produksi
2. Alat-alat lancar yang berupa dana atau utang untuk membeli bahan-bahan produksi.

Sumber modal : berasal dari perseorangan ataupun dari iuran anggota kelompok.

Perhitungan biaya.

Cara menghitung harga pokok, harga jual dan perencanaan besarnya laba atau keuntungan.

Harga pokok adalah jumlah semua biaya yang dikeluarkan untuk mendapatkan barang yang diproduksi.

Biaya-biaya yang dikeluarkan ini adalah biaya operational atau operating cost sehingga pengelolaan usaha ini dapat berjalan lancar.

Yang termasuk operating cost adalah :

- Contoh : - Gaji atau upah karyawan
- rekening listrik
  - rekening air
  - biaya pemeliharaan alat

keempat macam biaya ini termasuk biaya tetap karena tidak akan berubah dan dapat diperhitungkan dalam waktu 1 bulan.

Yang termasuk biaya operating cost tetapi digolongkan dalam biaya tidak tetap atau biaya variabel adalah : contoh

- biaya pembelian bahan mentah
- transport
- pengepakan dan lain-lain

Ketiga macam biaya ini akan selalu berubah sesuai dan tergantung dari macam, kualitas dan kuantitas serta harga pesenan barang yang diproduksi.

a. 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		
9		
10		
	JUMLAH	

CONTOH FORMAT COST CONTROL

NO	PEMASUKAN	JUMLAH	NO	PENGELUARAN	JUMLAH
1.					
2.					
3					
4					
5					
6					
7					
8					
9					
	JUMLAH				

JUMLAH CONTOH FORMAT KALKULASI HARGA

NO	NAMA HIDANGAN	BAHAN BAKU	LABA	OP.C OST	JUMLAH	HARGA JUAL
1.						
2.						
3						

4
5
6
7
8
9
JUMLAH

b. Perencanaan laba dan keuntungan

Sebelum\_kita membuat suatu produk tertentu terlebih dahulu perlu diperkirakan bahkan perlu diselidiki apakah produk tersebut dapat laku dipasaran atau tidak.

Bila sudah dapat dipastikan bahwa produk kita akan laku, barulah kita dapat merencanakan laba atau keuntungan yang diinginkan atau diharapkan.

Berapa besarnya laba yang diinginkan, sebenarnya tergantung pada pengelola atau pemilik modal itu sendiri dan besarnya modal yang ada serta harga pokok untuk produk. Yang penting disini adalah bahwa bila akan menentukan berapa besarnya laba yang diinginkan kita harus mengingat bahwa laba tersebut jangan sampai mencekik leher para konsumen.

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

Upah Karyawan :

Upah karyawan adalah : penghargaan berupa uang yang diberikan pada seseorang yang telah memberikan tenaga dan kemampuannya sehingga dapat menghasilkan sesuatu produk tertentu. Upah ini harus merupakan dorongan untuk mempertinggi prestasi kerja seseorang.

Besar kecilnya upah disesuaikan dengan besar kecilnya tanggung jawab dan masa kerjanya.

Cara memberi upah ada 2 sistem :

a. 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.

Kebaikan : - pengawasan mudah dijalankan

- penyelenggaraan administrasi sederhana

Keburukan : - pengusaha tidak mempunyai kepastian tentang kecapakan dan kemauan kerja para karyawan

- upah yang sama bagi karyawan yang cakap dan tidak cakap

b. Sistem upah menurut hasil :

Para karyawan mendapat upah berdasarkan prestasi yang dihasilkan.

Kebaikan :

- memberi dorongan agar karyawan berusaha bekerja keras

- karyawan yang berprestasi baik akan mendapat upah yang lebih tinggi

Keburukan :

- karyawan yang tidak dapat berprestasi baik karena hal-hal diluar kemampuannya misalnya : karena pengiriman barang-barang terhalang, upahnyapun akan terhambat kenaikannya.

Oleh karena itu banyak orang mempergunakan bentuk dengan antara kedua sistem kedua upah tersebut.

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

#### Pengeluaran lain-lain.

Selain biaya tetap dan biaya variabel yang telah disebutkan terdahulu, yang termasuk dalam operation cost adalah dana kesejahteraan karyawan. Dalam hal ini termasuk ; uang makan, pengobatan, perumahan, sumbangan-sumbangan misalnya perkawinan, kelahiran, kematian dan lain-lain.



### Cost Control : (penelitian perongkosan)

Untuk menghindari kecurangan-kecurangan di dalam biaya operational (operational cost), diperlukan adanya catatan-catatan untuk meneliti biaya-biaya yang telah dikeluarkan.

Yang perlu dicatat dalam operational cost adalah :

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

Sebailnya setiap awal tahun bagian keuangan harus membuat anggaran belanja dengan merencanakan pengeluaran dalam satu bulan. Selain itu diperhitungkan pula pemasukan keuangan yang pasti diterima atau yang diperkirakan dapat diterima.

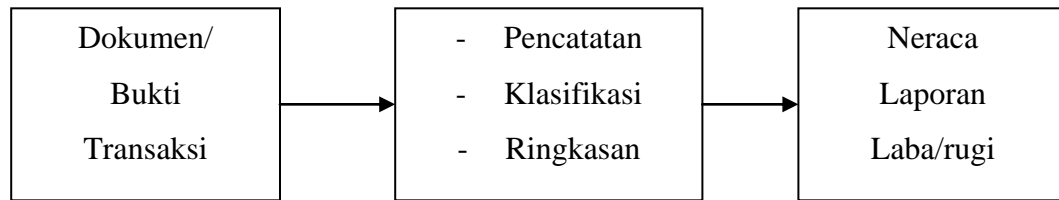
Dengan demikian dapat diperkirakan dan diperhitungkan sisa pada akhir bulan atau akhir tahun. Anggaran belanja yang dibuat ini seyogyanya berdasarkan anggaran tahun sebelumnya dengan mengadakan perubahan-perubahan menurut kemungkinan yang dapat terjadi sesuai dengan naik turunnya harga-harga dipasaran.

### Pembukuan

Seperti diketahui bahwa manajemen usaha boga merupakan suatu usaha komersial yang bergerak dibidang makanan dan minuman atau yang bergerak dibidang jasa pelayanan makan dan minum.

Bila dilihat dari hasil manajemen, maka aspek keuangan tidak dapat dihindari merupakan keharusan adanya sistem pencatatan, pembukuan atau sistem akunting yang menjadi dasar dalam upaya pelayanan jasa boga yaitu :

Dari bagan di bawah ini dapat dilihat pengertian akunting sebagai suatu proses yang dimulai dari dokumen atau bukti transaksi atau pembelian sampai dengan hasil yang berupa keuangan.



Bagi pihak pengguna yang berkepentingan terhadap hasil tersebut ialah pihak pemilik, pengelola atau manager, pemberi kredit, pemerintah dan juga pihak publik.

Dalam membantu kelancaran usaha dibidang jasa boga ini atau manajemen usaha boga maka perlu ditampilkan lebih dahulu mengenai dua macam laporan keuangan yaitu neraca dan laporan laba atau rugi.

Neraca (“Balanca sheet”) adalah suatu gambaran atau foto mengenai posisi keuangan perusahaan yang disusun pada suatu saat, dan waktu tertentu. Neraca ini terdiri dari dua bagian yaitu sisi aktiva (“Assets”) dan sisi lainnya yaitu Pasiva (“Liabilities & Equity”).

Aktiva (“Assets”) terdiri atas ;

Harta lancar (“current asset”)

Harta tetap (“Fixed asset”)

Pasiva (“Liabilities”) terbagi atas :

Kewajiban lancar dan kewajiban jangka panjang, dan modal.

Untuk lebih jelasnya dapat dilihat dalam bagan berikut :



NAMA PERUSAHAAN JASA BOGA

Deskripsi Periode pelaporan ini

	Jumlah	Persentase
PENJUALAN		
Makanan	Rp.	
Minuman	Rp. _____	_____
Total Penjualan	Rp. _____	_____
BIAYA LANGSUNG ATAS		
Makanan	Rp.	
Minuman	Rp. _____	_____
Total Biaya langsung	Rp. _____	_____
LABA BRUTO		
Makanan	Rp.	
Minuman	Rp. _____	_____
Total Laba Bruto	Rp. _____	_____
PENDAPATAN LAIN	Rp. _____	_____
TOTAL PENDAPATAN	Rp. _____	_____
BIAYA DAN BEBAN yang dikontrol		
Biaya/beban operasional langsung	Rp.	
Gaji/honor	Rp.	
Employee Benefit	Rp.	
Makan karyawan	Rp.	
Beban Administrasi dan umum	Rp.	
Beban/biaya pemasaran	Rp.	
Pemeliharaan dan Energi	Rp. _____	_____
Total Biaya/Beban	Rp. _____	_____
HASIL SENELUM BEBAN TETAP	Rp. _____	_____
BEBAN TETAP PERUSAHAAN		
Sewa	Rp.	
Asuransi	Rp.	
Penghapusan	Rp.	
Penyusutan	Rp. _____	_____

Total Beban Tetap	Rp.	_____	_____
HASIL SEBELUM PENTESUAIAN	Rp.	_____	_____
PENAMBAHAN/PENGURANGAN	Rp.	_____	_____
HASIL SEBELUM PAJAK PENGHASILAN	Rp.	_____	_____
SISA HASIL USAHA	Rp.	_____	_____
NET INCOME	Rp.	=====	=====

( Sumber : Denny Mustofa, BPLP & ASCI Februari 1989).

### LAPORAN LABA RUGI (“INCOME STATEMENT”).

Adalah seperti suatu film tentang keuangan perusahaan sebagai hasil kegiatan usahanya dalam kurun waktu tertentu. Laporan ini secara garis besar terdiri atas bagian yang menyajikan hasil penjualan ; biaya langsung prodak atau jasa yang dihasilkan ; biaya dan ongkos operational yang dapat dikontrol ; biaya tetap perusahaan dan pajak dari sisa hasil usaha.

Penjualan (“Sales”) dapat diuraikan menurut jenis prodak atau jasa yang dijual kepada tamu atau langganan misalnya makanan dan minuman atau paket pesta.

Biaya langsung (“Cost Of Sales”) sesuai dengan unsur yang ada pada jenis atau macam prodak yang dijual termaksud diatas.

Biaya yang dapat dikontrol (“Controllable expenses”) terdiri atas biaya tidak langsung untuk prodak yang dijual, mulai dari gaji atau upah, pemasaran, administrasi dan umum, energi dan utilitas sampai dengan pemeliharaan.

Biaya tetap (“Fixed Chrges”) merupakan biaya “Uncontrollable” bagi pejabat pengelola atau manajer dan membebani perusahaan secara konstan.

Sisa hasil usaha (“Net Income”) hasil bersih setelah pajak perusahaan.

Daftar Litelatur :

Agnes Wara, dkk, *Hand Out Pengelolaan Usaha Boga*, 1991.

Agnes Wara, *Pengelolaan Usaha di Bidang Makanan*, 1984, PKK FPTK IKIP Bandung.

Eshbach Charles E, *Food Service Management*, Boston, Cahners Books.

Ari Fidiati WS, *Catering Management*, 1988, P&K Dikti Jakarta.

Pusat Produktivitas Nasional, *Aspek-aspek Manajemen Usaha*, 1975.

Douglas Sutherland, *Professional Catering Cookery and Kitchen Practice*, 1987, London, Pitman Publishing.

Dosen yang dapat dihubungi :

Jurusan PKK Jl. Setiabudhi 229. Tlp 2013163 (pes.3408).