

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Dimasa saat ini, dengan semakin pesatnya kemajuan dan perkembangan industri perhotelan, fungsi hotel juga sudah mengalami perkembangan. Fungsi hotel sekarang tidak hanya sebagai tempat singgah / beristirahat saja tetapi didalamnya terdapat pelayanan lain seperti penginapan, konsumsi, transportasi, hotel bisa digunakan untuk melaksanakan suatu pertemuan, seminar, meeting, acara pertunjukan, promosi, pertunjukan seni dan tradisi dan lain sebagainya.

Sahid Jaya Solo merupakan pelopor dari semua Hotel Sahid di Indonesia dan pelopor bangunan hotel bertingkat di Solo. Berlokasi strategis di ujung kota Solo, Jawa Tengah, Sahid Jaya Solo adalah hotel bintang lima yang sempurna untuk bisnis atau liburan. Dekat dengan kawasan ritel, makan, dan hiburan utama kota, gedung 11 lantai ini memiliki 138 kamar, *ballroom*, ruang pertemuan, restoran, *lounge*, gym, toko batik, dan fasilitas lainnya, semua kebutuhan yang dibutuhkan untuk keperluan perhotelan baik itu pertemuan, seminar, meeting, acara pertunjukan, promosi saat ini sudah bisa terfasilitasi di dalamnya.

Didalam berjalannya bisnis perhotelan tidak lepas dari biaya-biaya yang nantinya di bebankan dalam operasional hotel, seperti biaya dalam pengadaan produksi makanan untuk konsumsi. Saat ini kondisi di hotel Sahid Jaya Solo belum ada mekanisme sistem yang dapat menghitung harga pokok produksi pesanan pelanggan. Dalam menentukan harga pokok produksi tersebut perusahaan menghitung *cost* berdasarkan perkiraan dan menggunakan aplikasi konvensional seperti *microsoft excel* . Perhitungan biaya bahan baku diantaranya perhitungan perkiraan berapa bahan makanan yang akan dibutuhkan untuk pesanan pelanggan

dalam partai besar, jenis bahan apa yang dibutuhkan, berapa besaran, berapa biaya tambahan yang digunakan untuk memasak, dan *finishing* yang termasuk penyajian.

Perhitungan harga pokok produksi nantinya sangat penting bagi setiap perusahaan harga pokok produksi merupakan dasar dalam penentuan laba perusahaan dan juga sebagai pedoman dalam menentukan harga jual produk. Perhitungan harga pokok produksi yang benar, akan mengakibatkan penetapan *cost* dan harga jual yang benar pula, sehingga nantinya mampu menghasilkan laba sesuai dengan yang diharapkan. Harga pokok yang tidak tepat memungkinkan perusahaan menawarkan harga yang lebih tinggi atau lebih rendah dari harga yang seharusnya.

Selama ini pihak hotel Sahid Jaya Solo menentukannya harga pokok produksi belum menggunakan aplikasi konvensional yang kurang efektif dalam perhitungannya. Karena membutuhkan waktu dalam perhitungan dan pencarian data sekaligus menuntut pihak hotel lebih teliti dan akurat dalam menentukan harga pokok untuk produksi makanan.

Banyaknya kelemahan yang ditimbulkan dari penentuan biaya secara konvensional tersebut maka digunakanlah satu metode yakni, metode *Variable Costing* dimana metode ini diterapkan dalam suatu sistem perhitungan yang terintegrasi. Perhitungan biaya variabel (*variable costing*) adalah perhitungan biaya langsung, hanya membebankan biaya manufaktur variabel ke produk, biaya-biaya ini meliputi bahan baku *overhead variable*" [1] sehingga dengan metode ini diharapkan nantinya penggolongan biaya akan lebih efektif dan jelas.

Penerapan Sistem Penentuan Harga Pokok Produksi Dengan Metode *Variabel Costing* berhasil diterapkan pada Mega Aluminium Cirebon dengan metode *Variabel Costing* [2], dari hasil penerapan yang sudah dilakukan bahwa, semua data-data dapat dicari dengan mudah oleh sistem, sehingga dapat dengan cepat dan efektif dalam proses pencarian data tersebut dibandingkan sistem lama masih menggunakan *microsoft excel* sehingga masih belum optimal. Disimpulkan sistem yang dirancang menghasilkan proses penentuan harga pokok produksi yang lebih efisien.

Untuk mengatasi permasalahan yang ada, penulis mengusulkan adanya sistem penentuan harga pokok produksi dengan menggunakan metode *variable costing* yang dapat membantu melakukan perhitungan harga produksi makanan pada hotel Sahid Jaya Solo, yang nantinya bisa memudahkan dalam perhitungan, dan pencarian data sehingga bisa dijadikan menjadi acuan untuk menentukan harga jual terbaik kepada konsumen secara lebih mudah, cepat, dan efisien.

1.2. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang tersebut, maka dapat dirumuskan permasalahan yang akan diteliti sebagai berikut :

1. Bagaimana membangun sistem penetapan harga pokok produksi makanan pada Hotel Sahid Jaya Solo untuk menghasilkan perhitungan harga satuan yang akurat sebagai acuan menentukan harga jual terbaik ?
2. Bagaimana penerapan metode *variable costing* didalam sistem penetapan harga pokok produksi makanan pada Hotel Sahid Jaya Solo ?

1.3. Batasan Penelitian

Dalam pembuatan Tugas Akhir ini, penulis membatasi suatu ruang lingkup permasalahan yang terjadi dalam penentuan harga pokok produksi berdasarkan harga standar pada Hotel Sahid Jaya Solo , yaitu :

1. Ruang lingkup penelitian mencakup proses produksi makanan dan perhitungan dari pencatatan resep hingga menghasilkan perhitungan harga jual makanan.
2. Menu makanan yang digunakan adalah data dari resep *standart* pada Hotel Sahid Jaya Solo.

3. Dalam prosesnya data yang digunakan meliputi biaya bahan baku, Biaya tenaga kerja *variable*, Biaya overhead pabrik *variable* yang nantinya akan menghasilkan informasi untuk mengetahui total biaya yang dibutuhkan untuk memproduksi suatu produk makanan
4. Metode yang diterapkan untuk perhitungan biaya produksi adalah metode metode *variable costing* yaitu perhitungan biaya langsung, hanya membebankan biaya manufaktur *variable* ke produk, biaya-biaya ini meliputi bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan *overhead variable*. [1]
5. Pembuatan sistem penentuan harga pokok produksi pada Hotel Sahid Jaya Solo menggunakan bahasa pemrograman *PHP (Hypertext Preprocessor)*, dan *javascript* dengan menggunakan *Framework Laravel 8*, dengan *database* yang digunakan adalah *MySQL*.

1.4. Maksud dan Tujuan Penelitian

1.4.1. Maksud Penelitian

Melakukan pembuatan Sistem pada Hotel Sahid Jaya Solo dengan menggunakan Metode *variable Costing* untuk menentukan harga pokok produksi makanan yang nantinya bisa digunakan pihak manajemen hotel untuk menentukan harga jual makanan terbaik.

1.4.2. Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Membangun sebuah sistem penetapan harga pokok produksi makanan pada Hotel Sahid Jaya Solo menggunakan metode *variable costing*.

2. Memudahkan dalam perhitungan harga pokok produksi untuk setiap menu makanan, sehingga dapat membantu mengatasi masalah dalam penghitungan biaya produksi kapanpun dan dimanapun tanpa harus mencatat secara manual ataupun menggunakan aplikasi konvensional seperti *microsoft excel*.
3. Membantu pihak hotel untuk menetapkan harga jual makanan terbaik terhadap konsumen.
4. Pengawasan terhadap efisiensi biaya produksi makanan.
5. Menghasilkan harga satuan dan dalam jumlah tertentu, dari setiap biaya yang timbul untuk produksi makanan, sehingga nantinya dapat digunakan sebagai acuan dalam menentukan harga jual terbaik dan mempermudah bagian manajemen dalam penyajian data yang dibutuhkan untuk pembuatan laporan *event order*.

1.5. Metode Penelitian

Jenis penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah deskripsi. Penelitian deskriptif adalah suatu bentuk penelitian yang ditujukan untuk mendeskripsikan fenomena-fenomena yang ada, baik fenomena alamiah maupun fenomena buatan manusia. Fenomena itu bisa berupa bentuk, aktivitas, karakteristik, perubahan, hubungan, kesamaan, dan perbedaan antara fenomena yang satu dengan fenomena lainnya. Penelitian deskriptif merupakan penelitian yang berusaha mendeskripsikan dan menginterpretasikan sesuatu, dalam hal ini yaitu proses yang sedang berlangsung dalam penelitian ini tentang sistem penentuan harga pokok produksi makanan di Hotel Sahid Jaya Solo.

1.5.1. Metode Pengumpulan Data

Pada tahapan pengumpulan data dilakukan dengan metode wawancara, observasi dan literatur :

1.5.1.1. Metode Wawancara

Merupakan teknik pengumpulan data dengan mengadakan tanya jawab langsung dengan responden yang mempunyai relevansi yang berhubungan dengan masalah yang diangkat dalam penelitian ini.

1.5.1.2. Metode Observasi

Merupakan metode pengumpulan data dengan menggunakan pengamatan obyek yang diteliti. Dalam hal ini observasi yang dilakukan dibatasi pada data yang dibutuhkan sesuai dengan tujuannya.

Pengumpulan data dan informasi yang dilakukan dengan cara mengamati langsung objek penelitian, dalam hal ini mengamati proses kerja yang berjalan, dokumen yang diperlukan untuk sistem yang diusulkan dan laporan apa yang akan diusulkan dalam sistem yang akan dibuat.

1.5.1.3. Metode Literatur

Merupakan metode pengumpulan data yang bisa didapatkan dengan menelusuri data dari dokumen perusahaan atau lembaga. Metode ini berupa informasi yang berasal dari catatan penting baik dari lembaga atau perusahaan maupun dari perorangan. Penggunaan metode dokumen memperkuat dan mendukung informasi-informasi yang didapatkan dari hasil wawancara dan observasi.

1.5.2. Metode Perancangan

Pada tahapan perancangan dibagi menjadi dua bagian yaitu perancangan sistem, menggunakan CD (*Context Diagram*) dan DFD (*Data Flow Diagram*) untuk perancangan database menggunakan ERD (*Entity Relationship Diagram*).

1.5.3. Metode Implementasi dan Pengujian

Pada tahapan implementasi dilakukan pemrograman dengan menggunakan Bahasa pemrograman PHP dan *javascript* dengan menggunakan *framework Laravel 8*, pada tahap pengujian menggunakan metode *blackbox*.

1.6. Sistematika Penulisan

Sistematika penulisan dalam penelitian ini, disusun sebagai berikut:

BAB I PENDAHULUAN

Bab ini berisikan penjelasan latar belakang dari penelitian yang ada, rumusan masalah, batasan masalah, maksud dan tujuan penelitian, manfaat penelitian, metode penelitian dan sistematika penulisan.

BAB II LANDASAN TEORI

Bab ini membahas tentang pembahasan penelitian sebelumnya yang sudah dilakukan oleh peneliti lain sebagai referensi penelitian ini dijalankan dan juga berisikan teori-teori yang digunakan dalam penelitian.

BAB III ANALISIS DAN PERANCANGAN SISTEM

Bab ini berisi tentang gambaran umum, alur penelitian, analisis masalah, analisis kebutuhan sistem, analisis metode variable costing, dan perancangan sistem.

BAB IV IMPLEMENTASI DAN PEMBAHASAN

Bab ini membahas tentang hasil dari sistem yang telah di uji dan juga memiliki pembahasan – pembahasan dari setiap proses jalan nya aplikasi.

BAB V PENUTUP

Bab ini berisikan kesimpulan dari penelitian yang sudah dilakukan dan juga saran untuk penelitian yang akan dilakukan selanjutnya untuk bahan pertimbangan sistem jika akan dikembangkan lagi.

