

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Perkembangan restoran saat ini telah merambah di industri perhotelan Indonesia. Alasan utamanya adalah hotel tidak hanya untuk layanan penginapan saja melainkan berkembang menjadi rumah ke dua bagi pengguna jasa ini. Jika pengguna jasa hotel menganggap bahwa hotel adalah rumah ke dua bagi mereka, maka hotel setidaknya menyediakan rumah makan bagi pengguna jasa hotel. Sebagai contoh berkembangnya bisnis hotel restoran, selain karena faktor tingkat kesejahteraan, tentunya terkait juga dengan perilaku konsumen gemar bepergian ke luar kota. Hal itu bisa dilakukan sendiri, bersama dengan teman atau keluarga. Bagi konsumen yang berpenghasilan pas-pasan, mereka cukup mengunjungi hotel atau penginapan yang sederhana. Sedangkan yang berdompet tebal biasanya mengunjungi hotel restoran yang lebih mewah. Banyak alasan kenapa mereka sering makan di luar rumah. Di samping ingin menikmati hidangan lezat, yang jarang disajikan di rumah, hotel restoran bisa juga menjadi tempat untuk rekreasi atau menghilangkan stres akibat beban pekerjaan kantor. Bahkan, hotel restoran juga dijadikan tempat untuk entertain dan meeting dalam hubungannya dengan bisnis. Saat ini, hotel restoran sudah merupakan bagian dari gaya hidup masyarakat, terutama masyarakat di perkotaan.

Perkembangan pesat dalam bisnis perhotelan saat ini telah menarik minat para pengusaha lain untuk ikut serta terjun ke bisnis ini, sehingga menimbulkan semakin tajamnya persaingan yang ada. Supaya dapat bersaing dengan baik

diantara hotel-hotel yang semakin banyak jumlahnya, maka suatu hotel harus dapat meningkatkan mutu yang baik untuk mendapatkan laba yang maksimal. Salah satu cara untuk mengimbangi persaingan antar hotel adalah pengembangan unit fasilitas hotel. Salah satu fasilitas yang dimaksud adalah restoran yang ada di dalam hotel. Dengan adanya fasilitas restoran yang rapi, bersih dan higienis di dalam hotel maka akan menambah kenyamanan bagi konsumen hotel yang bersangkutan.

Dalam menjalankan bisnis restoran di hotel mengakibatkan pelaku bisnis harus terus berupaya membenahi kekurangan yang ada agar restoran miliknya mendapatkan respon perhatian yang baik dari masyarakat luas, diantaranya dengan cara menyajikan produk-produk pasaran yang berkualitas sehingga bisa menarik perhatian pengunjung. Dengan semakin pesatnya pembangunan dan pengembangan restoran di departemen hotel menjadi wujud pemenuhan tuntutan tamu yang semakin beragam. Dari sinilah yang menjadi bahan acuan untuk pengembangan usaha restoran di hotel maupun berdiri sendiri di luar hotel. Kesuksesan dalam usaha pengembangan hotel restoran terletak pada tata cara pelayanan dan penyajian yang mampu diberikan kepada tamu, disamping kualitas dan kebersihan makanan yang disajikan. Lebih penting lagi menu makanan dan minuman di restoran harus disesuaikan dengan standar yang telah ditetapkan oleh manajemen dengan mempertimbangkan unsur kepuasan pelanggan. Menu yang khas adalah salah satu daya tarik khusus bagi sebuah hotel restoran.

Restoran atau perusahaan yang didirikan pada hotel mempunyai harapan dan tujuan bahwa di kemudian hari akan mengalami perkembangan yang pesat di

dalam lingkungan usaha dari restoran tersebut dan menginginkan adanya pendapatan yang tinggi. Harapan tersebut dapat tercapai apabila manajemen hotel restoran atau perusahaan selalu berusaha agar nilai keluaran lebih tinggi dari nilai masukan yang dikorbankan untuk menghasilkan keluaran tersebut, atau dengan kata lain biaya yang dikorbankan lebih rendah dengan hasil yang lebih tinggi. Para pemilik hotel restoran menjalankan kegiatannya untuk mencari keuntungan yang maksimum, dan keuntungan yang maksimum hanya akan didapat apabila pemilik atau pemimpin perusahaan membuat pilihan yang tepat terhadap jenis barang atau jasa yang akan dijualnya, dan jumlah faktor-faktor produksi yang akan digunakannya. Usaha peningkatan produksi tidak bisa terlepas dari biaya produksi, karena untuk mencapai hasil produksi yang maksimal, maka dibutuhkan ketersediaan input atau faktor-faktor produksi yang cukup. Biaya produksi akan selalu muncul dalam setiap kegiatan ekonomi, dimana usahanya selalu berkaitan dengan produksi. Kemunculannya sangat berkaitan dengan diperlukannya input (faktor produksi) ataupun korbanan-korbanan lainnya yang digunakan dalam setiap kegiatan produksi tersebut.

Adanya fenomena yang disebutkan sebelumnya maka Peneliti memilih meneliti struktur biaya produk, pendapatan dan *Break Event Point* pada restoran yang ada di UMM Inn Kabupaten Malang dengan pertimbangan sebagai berikut:

1. UMM Inn merupakan salah satu dari sedikit jumlah usaha jasa perhotelan yang menjadi pionir dikelola PT di Malang khususnya dan di Indonesia.
2. UMM Inn adalah satu-satunya hotel universitas di Malang Raya yang memiliki departemen Restoran.

3. Sebagai unit usaha Perguruan Tinggi untuk mengurangi ketergantungan dana UMM dari SPP/DPP mahasiswa.

UMM Inn terletak di Jalan Raya Sengkaling no 1. Kecamatan Dau Kabupaten Malang Jawa Timur. Aktifitas manajemen UMM Inn dikepalai oleh seorang Direktur dan dibantu oleh seorang Wakil Direktur yang bertanggung jawab terhadap operasional sehari-hari. UMM Inn yang dikelola secara professional diharapkan akan menjadi pelengkap fasilitas pendidikan serta sebagai satu-satunya hotel di Malang raya yang mengedepankan kesederhanaan dan kehangatan di dalam hawa sejuk kota Malang. Fenomena tersendiri bagi setiap hotel atau penginapan yang dilengkapi fasilitas restoran di Kabupaten Malang yang memiliki berbagai macam faktor-faktor untuk keberhasilan usaha dengan menciptakan inovasi dan kreativitas untuk setiap produknya serta semangat pantang menyerah bagi setiap pemiliknya baik persero maupun kendali instansi seperti UMM Inn.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Beberapa permasalahan yang ingin diteliti dalam penelitian ini, antara lain:

1. Bagaimana pengelolaan restoran dan varian produk makanan dan minuman yang disediakan UMM Inn ?
2. Bagaimana struktur biaya produksi dan pendapatan dari jenis atau varian produk makanan dan minuman restoran yang tersedia di UMM Inn Bulan Januari sampai dengan Desember 2010 ?
3. Bagaimana mengetahui hasil Break Event Point (BEP) pada restaurant UMM Inn bulan Januari sampai dengan Desember 2010 ?

### 1.3 Batasan Istilah

Untuk lebih membatasi pengertian dalam penelitian ini, maka ada beberapa istilah yang berhubungan dengan penelitian antara lain:

1. UMM Inn adalah suatu perusahaan jasa yang menyediakan fasilitas penginapan dan restoran yang dimiliki Universitas Muhammadiyah Malang
2. Menu makanan dan minuman yang disediakan Restoran UMM Inn.
3. Bahan baku adalah bahan-bahan utama yang digunakan dalam proses produksi masakan di restoran UMM Inn.
4. Biaya variabel adalah biaya yang besar kecilnya berpengaruh terhadap jumlah produksi yang dihasilkan.
5. Biaya pengolahan adalah harga yang dibayarkan atau dikeluarkan oleh pengelola atau manajemen untuk mendapatkan bahan-bahan dalam pembuatan menu masakan yang di produksi oleh restoran UMM Inn.
6. Biaya tetap adalah biaya yang besar kecilnya tidak dipengaruhi oleh besar kecilnya jumlah output yang dihasilkan, diukur dalam satuan nilai mata uang Rupiah.
7. Biaya total adalah penjumlahan dari biaya tetap dengan biaya variabel dan diukur dalam satuan nilai mata uang Rupiah.
8. Biaya rata-rata adalah biaya produksi dalam tiap unit output yang dihasilkan dengan membagi biaya total dengan output dan diukur dalam satuan mata uang Rupiah.

9. Tenaga kerja adalah semua tenaga kerja yang digunakan dalam produksi masakan di Restoran UMM Inn.

10. Penerimaan total adalah hasil kali jumlah produksi dikali harga produksi harga produk makanan dan minuman di restoran UMM Inn yang dihitung dalam satuan mata uang Rupiah.

Penghitungan dengan rumus:

$$TR = P \cdot Q$$

Dimana, TR = Penerimaan Total (Total Revenue)

P = Harga Produksi

Q = Jumlah Produksi

11. Pendapatan (penerimaan bersih) adalah selisih antara penerimaan dengan biaya produksi yang dikeluarkan.

$$\pi = TR - TC$$

Dimana,  $\pi$  = Pendapatan (penerimaan bersih)

TR = Penerimaan Total (Total Revenue)

TC = Biaya Total (total cost)

12. Proses produksi adalah proses yang diperlukan untuk mengolah bahan mentah menjadi produk jadi (makanan dan minuman) sehingga menghasilkan produk yang siap disajikan.

13. Gastronomi atau tata boga adalah seni, atau ilmu akan makanan yang baik.

14. Gaji karyawan adalah jumlah yang dikeluarkan untuk tenaga kerja per produksi yang dihitung dalam mata uang Rupiah.

15. Efisiensi ekonomis adalah efisiensi yang dikaitkan dengan harga, dengan kata lain efisien yang diukur dengan nilai uang (profit).
16. R/C Ratio merupakan perbandingan antara penerimaan dan total biaya.
17. Restoran UMM Inn adalah departemen restoran yang dikelola oleh manajemen UMM Inn di Kelurahan Dau, Kecamatan Dau, Kabupaten Malang.

#### **1.4 Tujuan Penelitian**

Tujuan dari penelitian yang dilakukan dalam penyusunan skripsi ini adalah:

1. Untuk menyusun profil, mengidentifikasi dan mendokumentasikan berbagai aspek terkait dengan jenis/ragam varian produk makanan dan minuman di UMM Inn.
2. Untuk menganalisis struktur biaya produksi dan pendapatan makanan dan minuman yang tersaji di restoran UMM Inn dalam rangka mengontrol kebijakan produksi.
3. Untuk mengetahui BEP (harga dan jumlah impas) dari tiap jenis produk makanan dan minuman pada restoran UMM Inn selama tahun 2010 dari bulan Januari sampai Desember.

#### **1.5 Kegunaan Penelitian**

Hasil penelitian ini diharapkan dapat berguna:

1. Bagi UMM Inn penelitian ini dapat membantu memberikan informasi struktur biaya produksi, Break Event Point dan pendapatan restoran dari bulan Januari sampai Desember 2010.

2. Sebagai tambahan bahan acuan bagi peneliti lain yang membutuhkannya.
3. Sebagai sarana untuk peneliti dalam menerapkan ilmu-ilmu yang dicapai dari kuliah sehingga dapat menambah wawasan, pengetahuan, dan pengalaman penulisan secara praktis.