

## **BAB III**

### **METODE PENELITIAN**

#### **3.1. Desain Penelitian**

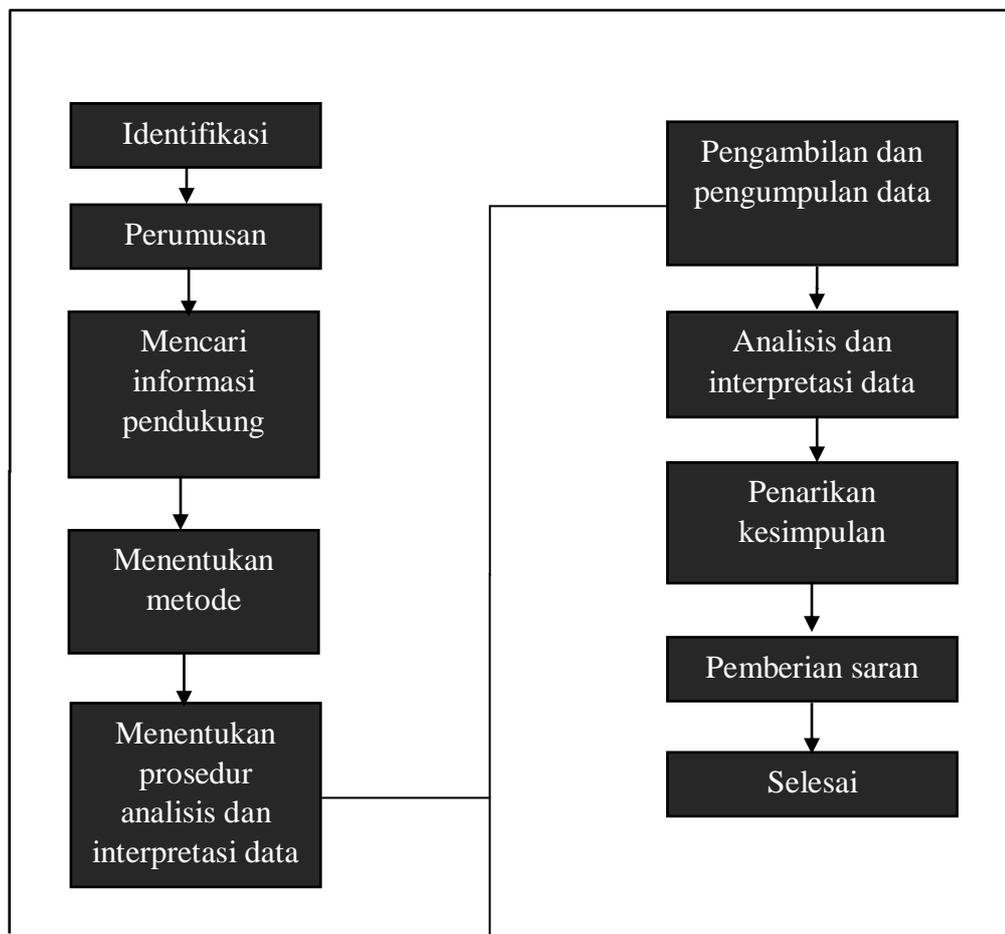
Desain penelitian merupakan suatu strategi untuk mencapai tujuan penelitian yang telah ditetapkan dan berperan sebagai pedoman atau penuntun pada seluruh proses penelitian (M. Ali Sodik, M.A., Dr. Sandu Siyoto.,SKM., 2015 (98-105)).

Penelitian ini menggunakan teknik analisis kuantitatif dan teknik analisis kualitatif deskriptif untuk menganalisis data penelitian. Pada analisis kuantitatif, adapun teknik analisis dan rumus yang digunakan sebagai alat bantu dalam memecahkan masalah dalam penelitian ini adalah kertas kerja untuk menentukan *standard food cost* (harga pokok baku makanan) selama periode evaluasi kemudian berdasarkan kertas kerja tersebut didapatkan formula untuk mendapatkan persentase *standard food cost* (Arsana, 2007).

Pada analisis deskriptif kualitatif, teknik analisis yang digunakan adalah dengan cara memahami, menguraikan dan menyajikan fakta yang diperoleh lalu membandingkannya dengan teori- teori yang ada. Adapun teori-teori yang digunakan, yaitu (Wayan Hesadijaya Utthavi, 2015):

1. Teori prosedur pembelian bahan makanan, yaitu teori dasar permintaan bahan makanan menurut Hartanto (1979:59), prinsip pengendalian pada pembelian menurut Dittmer dan Keefe (2009:99) dan prosedur pembelian bahan makanan menurut Ninemier (2004:132).

2. Teori prosedur penerimaan bahan makanan, yaitu prosedur pengawasan penerimaan menurut Dittmer dan Keefe (2009:124), dan teori langkah-langkah penerimaan bahan makanan menurut Ninemier (1983:258).
3. Teori prosedur penyimpanan dan pengeluaran bahan makanan, yaitu prosedur penyimpanan bahan makanan menurut Ninemier (2004:225) serta prosedur pengeluaran barang di gudang menurut Wiyasha (2011:66)
4. Teori lainnya terkait dengan pengendalian aktivitas terkait *food cost*



**Gambar 3.1** Desain Penelitian

### **3.2. Definisi operasional dan pengukuran variabel**

Operasional variabel merupakan proses penguraian variabel peneliti ke dalam sub variabel, indikator dan pengukuran. Adapun syarat penguraian operasionalisasi dilakukan bila berdasarkan konsep dan indikator masing-masing variabel sudah jelas, apabila belum jelas secara konseptual maka perlu dilakukan analisis faktor.

#### **3.2.1. Persediaan bahan makanan (Variabel Independen/Variabel $X_1$ )**

Adalah sebagai suatu aktifitas yang meliputi barang-barang untuk dijual dalam suatu periode usaha tertentu atau persediaan barang-barang yang masih dalam pengerjaan proses produksi ataupun persediaan bahan baku yang menunggu penggunaannya dalam suatu proses produksi. Dapat disimpulkan bahwa persediaan merupakan barang-barang yang selalu harus ada sebelum diperlukan dengan tujuan untuk dijual atau dikonsumsi, persediaan ini meliputi persediaan barang dasar, persediaan dalam proses, dan persediaan barang jadi.

#### **3.2.2. Pengendalian *Food Cost* (Variabel Independen/Variabel $X_2$ )**

Adalah pengendalian yang dilakukan untuk dapat menekan persentase *food cost* yang menunjukkan derajat perbandingan antara pendapatan *food* dengan *food cost* yang telah diperoleh setelah dilakukan adjustment (penyesuaian)

#### **3.2.3. Pendapatan Perusahaan (Variabel Dependen/Variabel Terikat (Y))**

Pendapatan perusahaan adalah arus masuk atau kenaikan pada nilai harga satuan usaha atau penghentian hutang-hutang atau kombinasi dari keduanya dalam satu periode yang didapatkan dari pemberian/produksi barang-barang, pemberian jasa dan pelaksanaan aktivitas ekonomi lainnya.

**Tabel 3. 1** Operasional variabel

<b>Variabel</b>	<b>Sub Variabel</b>	<b>Indikator</b>
Pengendalian <i>phase</i> <i>operasional</i>	<i>Purchasing</i>	Prosedur <i>purchasing</i>
	<i>Receiving</i>	Prosedur <i>receiving</i>
	<i>Storing</i>	Prosedur <i>storing</i>
	<i>Production</i>	Prosedur <i>production</i>
Pengendalian <i>phase</i> manajemen (setelah kegiatan berlansung)	Laporan keuangan <i>food cost</i> (dengan membandingkan <i>actual food cost</i> dan <i>standard/potential food</i> <i>cost</i> )	Persentase selisih perbandingan <i>actual food cost</i> dengan <i>standard/potential food cost</i>
Perolehan pendapatan perusahaan	Kesesuaian pendapatan yang diperoleh dengan pendapatan yang seharusnya terjadi	Perbandingan yang terjadi antara pendapatan yang dihasilkan akibat <i>actual food cost</i> dengan pendapatan yang dihasilkan akibat <i>standard/potential food cost</i>

### 3.3. Populasi dan Sampel

#### 3.3.1. Populasi

Populasi adalah kumpulan dari elemen-elemen yang mempunyai karakteristik tertentu yang dapat digunakan untuk membuat kesimpulan. Populasi yang terdiri atas jutaan elemen yang tidak mungkin dapat diobservasi semua, oleh karena itu, peneliti menggunakan sampel. (Sugiyono, 2016 (215-221))

Populasi dalam penelitian ini adalah karyawan yang berhubungan dengan proses pengendalian bahan makanan dan juga yang berhubungan dengan pengendalian *food cost* pada PT. *Nongsa Point Marina and Resort* dengan jumlah karyawan sekitar 185 orang.

### 3.3.2. Sampel

Sampel merupakan kumpulan subjek yang mewakili populasi. Sampel yang diambil harus mempunyai karakteristik yang sama dengan populasinya dan harus mewakili anggota populasi. (Sugiyono, 2016 (215-221))

Sampel dalam penelitian ini adalah seseorang yang berhubungan dengan pengendalian *food cost* yang dikenal dengan nama *cost control*, *receiver* adalah seseorang berhubungan dengan proses penerimaan persediaan bahan makanan, *storekeeper* adalah seorang yang berhubungan dengan proses penyimpanan persediaan bahan makanan dan *purchasing* merupakan bagian dari pembelian persediaan bahan makanan. Beberapa orang tersebut sangat dibutuhkan agar memudahkan dalam pengumpulan informasi yang terkait dengan judul penelitian.

### 3.3.3. Teknik Pengumpulan Sampel

Teknik *sampling* merupakan teknik pengambilan sampel. Untuk menentukan sampel yang akan digunakan dalam penelitian, terdapat berbagai teknik *sampling* yang digunakan (Sugiyono, 2016 (215-221)).

Dalam penelitian ini menggunakan teknik pengambilan sampel yang disebut dengan *purposive sampling* karena adanya pertimbangan tertentu dari penulis agar penelitian ini dapat memberikan suatu hasil yang reliabel, yang merupakan salah satu dari jenis teknik *nonprobability sampling*. *Nonprobability sampling* adalah teknik pengambilan sampel yang tidak memberi peluang/kesempatan sama bagi setiap unsur atau anggota populasi untuk dipilih menjadi sampel.

### 3.3.4. Metode Analisis Data

Ada beberapa langkah yang harus dilakukan peneliti untuk membuat analisa terhadap *food costing* di Nongsa Point Marina and Resort. Langkah – langkah tersebut akan ditulis secara berurutan pada sub bab dibawah ini:

1. Metode kuantitatif, yaitu teknik analisis yang berupa perhitungan biaya makanan persentase makanan, harga pokok penjualan makanan (*cost of food sold*) dan selisih biaya (*variance cost*).

$$\text{Food Cost Percentage} = \frac{\text{Cost of Food Sold}}{\text{Food Sales}} \times 100 \%$$

**Rumus 3. 1** *Food Cost Percentage*

Untuk menentukan actual food cost (Harga pokok baku makanan) maka formula yang di bawah ini dapat diterapkan:

$$\text{Harga Pokok Makanan Dijual} = \text{Nilai Persediaan Awal} + \text{Pembelian} - \text{Persediaan Akhir} - \text{Penyesuaian}$$

**Rumus 3. 2** Harga Pokok Makanan Dijual

Setelah menetapkan Formula diatas kemudian menentukan persentase *actual food cost* (Harga Pokok Makanan) dengan formula dibawah ini:

$$\text{Actual Food Cost Percentage} = \frac{\text{Harga Pokok Makanan Dijual}}{\text{Penjualan Bersih}} \times 100 \%$$

**Rumus 3. 3** *Actual Food Cost Percentage*

Perbedaan antara prosentase biaya makanan yang sesungguhnya terjadi dengan biaya standar disebut dengan selisih prosentase biaya (*cost percentage variance*). Selisih tersebut dapat dicari dengan cara: (Wayan Hesadijaya Utthavi, 2015)

$$\text{Food Cost Percentage Variance} = \text{Standart food cost percentage} - \text{Actual food cost percentage}$$

**Rumus 3. 4** *Food Cost Percentage Variance*

2. Metode deskriptif kualitatif yaitu memberikan ulasan atau interpretasi data dan informasi yang diperoleh, sehingga menjadi lebih bermakna dari pada sekedar penyajian dalam bentuk angka-angka (numerik).

### **3.4. Teknik pengumpulan data**

Alat yang digunakan untuk mengumpulkan data adalah pedoman, wawancara, dan dokumentasi. Teknik pengumpulan data dimaksudkan untuk mendapatkan data-data yang diperlukan dalam penelitian ini sebagai alat pendukung pembuktian suatu penelitian.

Penelitian ini menggunakan data primer dan data sekunder. Data primer didapat dari hasil observasi di *Nongsa point marina and resort* dengan pihak *finance department* dan *food and beverage department*. Sedangkan data sekunder didapat dari sumber-sumber lain yang mendukung seperti *reconciliation report food*. Alat pengumpul data dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Observasi Wirartha (2006:248), menjelaskan bahwa teknik observasi adalah studi yang disengaja dan sistematis dengan jalan pengamatan dan pencatatan.
2. Wawancara adalah suatu cara pengumpulan data dengan mengadakan tanya jawab langsung dengan pihak manajemen yang terkait.
3. Dokumentasi adalah suatu cara pengumpulan data dengan melihat langsung atau mengumpulkan dokumen – dokumen yang bersangkutan langsung dengan penelitian.
4. Studi pustaka adalah penelitian yang bersifat kepustakaan dengan mempelajari teori – teori sebagai dasar teoritis.

### **3.5. Lokasi dan Jadwal Penelitian**

Lokasi penelitian dengan judul analisis persediaan bahan makanan dan pengendalian *food cost* terhadap pendapatan perusahaan ini mengambil objek di PT. *Nongsa Point Marina and Resort*, dimana data yang diambil sebagai penguat untuk hasil penelitian termasuk dalam data *time series* merupakan jenis data yang nilainya diambil secara berurutan atau reguler selama periode waktu yang ditentukan. Data yang diambil ini bersifat kuantitatif yaitu data yang berupa angka-angka yang berasal dari perhitungan atribut pengukuran variabel tertentu dengan rentang waktu mulai dari Januari 2015 sampai dengan dengan Desember 2017.

Berikut ini adalah jadwal waktu penelitian yang telah peneliti lakukan sejak Oktober 2017 sampai Januari 2018 adalah sebagai berikut :

