

**ANALISIS LABA KOTOR SEBAGAI ALAT PENGAWASAN
PENGELOLAAN PADA RESTORAN AMADEA**



POLITEKNIK NEGERI BALI

**DISUSUN OLEH:
NI PUTU ARI REBIKAWATI
NIM. 1915613082**

**PROGRAM STUDI DIPLOMA III AKUNTANSI
JURUSAN AKUNTANSI
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2022**

TUGAS AKHIR
ANALISIS LABA KOTOR SEBAGAI ALAT PENGAWASAN
PENGELOLAAN PADA RESTORAN AMADEA



POLITEKNIK NEGERI BALI

DISUSUN OLEH:
NI PUTU ARI REBIKAWATI
NIM. 1915613082

PROGRAM STUDI DIPLOMA III AKUNTANSI
JURUSAN AKUNTANSI
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2022

SURAT PERNYATAAN ORISINALITAS KARYA ILMIAH

Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama Lengkap : Ni Putu Ari Rebikawati

NIM : 1915613082

Program Studi : D3 Akuntansi

Menyatakan bahwa sesungguhnya Tugas Akhir:

Judul : Analisis Laba Kotor Sebagai Alat Pengawasan
Pengelolaan Pada Restoran Amadea

Pembimbing : 1. Dr.Ec. I Wayan Karman, M. Acc, Ak
2. I Nyoman Subratha, SE, MM

Tanggal Uji : 09 Agustus 2022

Tugas akhir yang ditulis merupakan karya sendiri dan orisinal, bukan merupakan kegiatan plagiat atau saduran karya pihak lain serta belum pernah diajukan sebagai syarat atau bagian dari syarat untuk memperoleh gelar ahli madya dari perguruan tinggi.

Demikian pernyataan ini saya buat untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Badung, 09 Agustus 2022



Ni Putu Ari Rebikawati
NIM. 1915613082

ANALISIS LABA KOTOR SEBAGAI ALAT PENGAWASAN PENGELOLAAN PADA RESTORAN AMADEA

OLEH:

NI PUTU ARI REBIKAWATI

NIM. 1915613082

Tugas Akhir Ini Diajukan Guna Memenuhi Salah Satu Syarat

Untuk Menyelesaikan Program Pendidikan Diploma III

Pada Jurusan Akuntansi Politeknik Negeri Bali

Disetujui Program Studi Diploma III Akuntansi:

Pembimbing I

Drs. Ec. I Wayan Karman, M.Acc., Ak
NIP. 19640121 199303 1 001

Pembimbing II

I Nyoman Subrata, SE., MM
NIP. 19620802 198703 1 001

Disahkan Oleh
Jurusan Akuntansi



I Made Sudana, SE., M.Si
NIP. 19611228 199003 1 001

TUGAS AKHIR

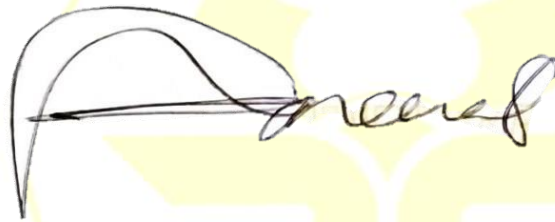
ANALISIS LABA KOTOR SEBAGAI ALAT PENGAWASAN PENGELOLAAN PADA RESTORAN AMADEA

Telah Diuji dan Dinyatakan Lulus Ujian Pada:

Tanggal: 09 Agustus 2022

PANITIA PENGUJI

KETUA:



- 1. Drs. Ec. I Wayan Karman, M.Acc., Ak
NIP. 19640121 199303 1 001**

ANGGOTA:



- 2. I.G.A. Oka Sudiadnyani. SE., M.Si. Ak
NIP. 19761108 200212 2 001**

- 3. Drs. I Made Wijana, MSc., ST
NIP. 19640624 199003 1 002**



KATA PENGANTAR

Puji syukur dipanjatkan kehadapan Tuhan Yang Maha Esa, karena atas berkat dan rahmat-Nya, tugas akhir dapat diselesaikan. Penulisan tugas akhir ini dilakukan dalam rangka memenuhi salah satu syarat mencapai gelar Ahli Madya Vokasi Akuntansi di Politeknik Negeri Bali. Penulis menyadari bahwa penyelesaian tugas akhir ini tidak terlepas dari banyak pihak yang telah memberikan bantuan serta dukungan yang sangat besar. Oleh karena itu, penulis ingin mengucapkan terima kasih sedalam-dalamnya kepada para pihak:

1. I Nyoman Abdi, SE., M.eCom selaku Direktur Politeknik Negeri Bali .
2. I Made Sudana, SE., M.Si selaku Ketua Jurusan Akuntansi di Politeknik Negeri Bali yang sudah memberikan kesempatan untuk menyusun tugas akhir.
3. I Made Bagiada, SE.Ak selaku Sekretaris Jurusan Akuntansi Politeknik Negeri Bali yang sudah memberikan pedoman untuk menyusun tugas akhir.
4. Ni Made Wirasyanti Dwi Pratiwi, SE., M.Agb.Ak selaku Ketua Program Studi Program Diploma III Akuntansi.
5. Drs. Ec. I Wayan Karman, M.Acc., Ak sebagai dosen pembimbing I dan Nyoman Subratha, SE. MM sebagai dosen pembimbing II yang telah memberikan semangat, bimbingan, dorongan, sehingga penulis dapat menyelesaikan tugas akhir ini dengan baik.
6. *General Manager, Operational Manager, Accounting Manager* dan seluruh staf akuntansi Amadea Resort & Villas yang telah memberikan

kesempatan penulis untuk menggali informasi/pengambilan data untuk mendukung penyelesaian tugas akhir ini.

7. Keluarga tercinta yang dengan penuh pengorbanan telah memberikan dukungan dan perhatian dalam menyelesaikan tugas akhir ini.
8. Teman-teman yang tidak bisa saya sebutkan satu per satu namanya, yang telah memeberikan semangat serta doa yang terbaik untuk kelancaran tugas akhir ini.

Penulis menyadari bahwa dalam penyusunan tugas akhir ini masih banyak hal relevan yang belum diungkap secara utuh karena keterbatasan kemampuan, waktu, dan pengalaman penulis. Namun demikian, tugas akhir ini diharapkan dapat memberikan manfaat bagi semua pihak yang berkepentingan.

Badung, 09 Agustus 2022

JURUSAN AKUNTANSI

POLITEKNIK NEGERI BALI

Ni Putu Ari Rebikawati

ANALISIS LABA KOTOR SEBAGAI ALAT PENGAWASAN PENGELOLAAN PADA RESTORAN AMADEA

ABSTRAK

Ni Putu Ari Rebikawati

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui penyebab Restoran Amadea mengalami selisih laba kotor yang merugikan pada periode 2019-2021. Data penelitian ini diperoleh dari laporan keuangan, berupa laporan laba/rugi periode 2019-2021. Analisis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah analisis laba kotor dengan metode deskriptif kuantitatif. Hasil penelitian menunjukkan bahwa selisih laba kotor yang diperoleh pada periode 2019 menurun, dan ini merupakan selisih yang merugikan. Selain itu, pada periode 2020 selisih laba kotor menurun, dan selisih ini merupakan selisih yang merugikan. Pada periode 2021, selisih laba kotor juga menurun, dan selisih ini merupakan selisih yang menimbulkan kerugian bagi Restoran Amadea. Akibat adanya selisih laba kotor tersebut, dikarenakan adanya selisih penjualan dari harga jual dan kuantitas penjualan. Selain itu, dikarenakan adanya selisih harga pokok penjualan dari harga pokok penjualan dan kuantitas harga pokok penjualan. Maka analisis laba kotor perlu dilakukan untuk memberikan tindakan pada Restoran Amadea dalam hal mencari penyebab selisih laba kotor yang merugikan atau menguntungkan.

Kata kunci: Laba Kotor, Penjualan, Harga Pokok Penjualan, Kerugian

JURUSAN AKUNTANSI
POLITEKNIK NEGERI BALI

**ANALYSIS OF GROSS PROFIT AS A MONITORING TOOL
AT AMADEA RESTAURANT**

ABSTRACT

Ni Putu Ari Rebikawati

This study aims to determine the cause of Amadea Restaurant experiencing an adverse gross profit difference in the 2019-2021 period. This research data was obtained from financial reports, in the form of profit/loss reports for the period 2019-2021. Data analysis used in this research is gross profit analysis with quantitative descriptive methods. The results of the study show that the difference in gross profit obtained in the 2019 period decreased, and this is a detrimental difference. In addition, in the 2020 period the difference in gross profit decreased, and this difference is an adverse difference. In the 2021 period, the difference in gross profit also decreased, and this difference is a difference that causes losses for Amadea Restaurant. As a result of the difference in gross profit, due to the difference in sales from the selling price and sales quantity. In addition, due to the difference between the cost of goods sold from the cost of goods sold and the quantity of the cost of goods sold. The analysis of gross profit needs to be done to provide action to Amadea Restaurant in terms of finding the cause of the difference in gross profit that is detrimental or profitable.

Keywords: Gross Profit, Sales, Cost of Goods Sold, Loss

JURUSAN AKUNTANSI

POLITEKNIK NEGERI BALI

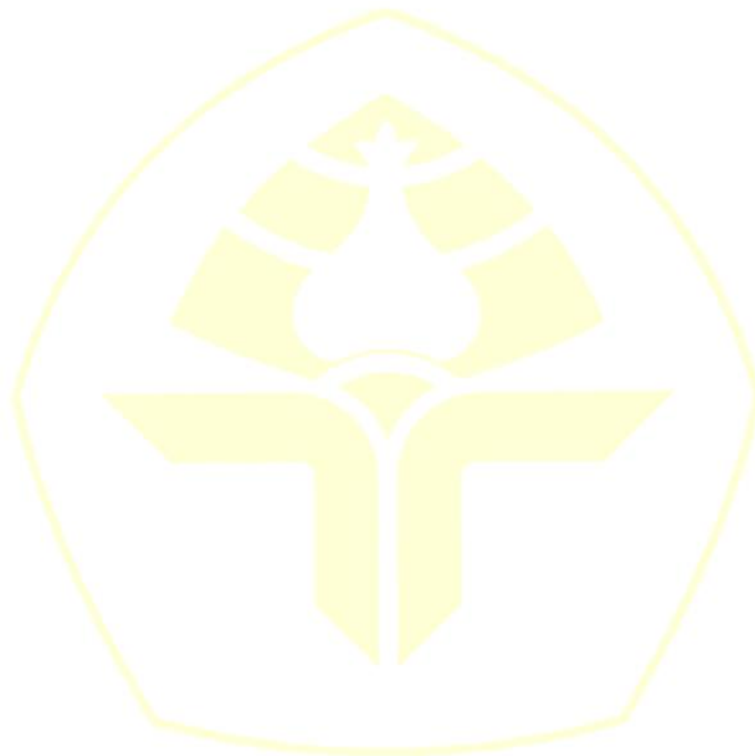
DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN SAMPUL DEPAN	i
HALAMAN SAMPUL DALAM	ii
PERNYATAAN ORISINALITAS	iii
PERSETUJUAN PEMBIMBING	iv
PENETAPAN PANITIA PENGUJI	v
KATA PENGANTAR	vi
ABSTRAK	viii
ABSTRACT	ix
DAFTAR ISI	x
DAFTAR TABEL	xi
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang Masalah	1
1.2 Rumusan Masalah.....	4
1.3 Tujuan Penelitian	4
1.4 Manfaat Penelitian	5
1.4.1 Bagi Mahasiswa	5
1.4.2 Bagi Politeknik	5
1.4.3 Bagi Perusahaan.....	5
BAB V SIMPULAN DAN SARAN	6
5.1 Simpulan.....	6
5.1 Saran	6
DAFTAR PUSTAKA	8

JURUSAN AKUNTANSI
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR TABEL

	Halaman
1.1 Anggaran Periode 2019-2021	3
1.2 Realisasi Periode 2019-2021.....	3



JURUSAN AKUNTANSI
POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Saat akhir periode pembukuan di setiap perusahaan, tentunya akan dibuat laporan keuangan. Laporan keuangan yang telah disusun bertujuan untuk memberi informasi kepada pihak-pihak yang berkepentingan pada perusahaan untuk dijadikan pertimbangan dalam pengambilan keputusan ekonomi kedepannya. Jenis laporan keuangan bermacam-macam baik itu berupa laporan utama maupun laporan pendukung. Jenis-jenis laporan keuangan biasanya akan disesuaikan dengan kegiatan usaha perusahaan yang bersangkutan. Selain itu, jenis laporan keuangan dapat berdasarkan struktur dari pihak yang memiliki keterkaitan dengan perusahaan untuk memerlukan informasi keuangan pada perusahaan tertentu.

Salah satu jenis laporan keuangan yang ada yaitu Laporan Laba/Rugi atau biasa disebut *Profit & Loss Statement*. Dari laporan tersebut perusahaan dapat mengetahui informasi tercapainya perolehan untung atau rugi terkait operasional keuangan yang sudah berjalan. Jika dilihat dari penyusunan laporan laba/rugi, pada umumnya laporan laba/rugi mencakup komponen atau elemen antara lain: Pendapatan/*Revenue*, Harga Pokok Penjualan/*Cost of Goods Sold*, Laba kotor/*Gross Profit*, Biaya Operasional/*Operational Expense*, Laba sebelum Pajak/*Profit before Tax*, Biaya Pajak/*Tax Expense*, dan Laba setelah pajak/*Profit after Tax*. Dari komponen yang ada, komponen yang paling berpengaruh dalam

operasional perusahaan adalah Laba setelah Pajak/*Profit after Tax*. Komponen tersebut sering juga dikatakan sebagai komponen laba bersih.

Komponen laba bersih dapat dikatakan bahwa salah satu komponen yang sering diamati selisihnya. Nilai selisih laba bersih di setiap perusahaan akan menjadi nilai fokus yang utama dalam setiap periode akuntansi. Apalagi nilai laba bersih merupakan hasil akhir berupa keuntungan yang dapat dinikmati. Tidak seperti laba bersih yang selalu diamati oleh perusahaan, laba kotor jarang mendapat perhatian atas selisih yang terjadi. Namun tidak banyak yang mengetahui bahwa perolehan dari laba kotor merupakan salah satu komponen yang sangat dipengaruhi oleh aktivitas penjualan yang dilakukan oleh perusahaan.

Meskipun nilai dari komponen laba kotor, yang memang hanya berisi keuntungan yang belum dapat dinikmati, karena belum dikurangi dengan biaya-biaya lainnya. Namun laba kotor adalah hasil yang diperoleh dari selisih antara penjualan dan harga pokok penjualan. Apabila laba kotor memperoleh selisih, hal itu perlu dianalisis untuk mengetahui perolehan penjualan dan harga pokok penjualan yang menurun atau sebaliknya. Selain itu perolehan laba kotor merupakan penggambaran dari upaya dalam memenuhi rencana atau anggaran keuntungan yang ingin diperoleh bagi perusahaan. Dalam hal ini, diperoleh selisih laba kotor pada Restoran Amadea antara perolehan laba kotor realisasi dan laba kotor yang dianggarkan.

Menurut perhitungan anggaran yang telah dibuat sebelumnya oleh Amadea, jika dibandingkan dengan realisasi yang telah terjadi selama tiga periode terakhir. Dari periode 2019 sampai dengan 2021 mengalami nilai yang berbeda-beda di

setiap perolehan penjualan dan harga pokok penjualan. Dari perbedaan penjualan serta harga pokok penjualan yang mengalami penurunan setiap periodenya, menjadi berpengaruh juga dengan perolehan laba kotor. Laba kotor dapat dikatakan mengalami selisih yang signifikan selama tiga periode terakhir. Seperti tabel berikut ini:

Tabel 1.1
Restoran Amadea
Anggaran Periode 2019-2021

Keterangan	2019	2020	2021
Penjualan	4.836.760.400	5.038.250.874	5.368.241.204
Harga Pokok Penjualan	2.462.377.800	2.722.250.453	1.833.462.296
Laba Kotor	2.374.382.600	2.316.000.421	3.534.778.908

Sumber: Laporan Laba/Rugi Restoran Amadea

Tabel data anggaran Restoran Amadea diatas nampak berbeda dengan perolehan realisasi penjualan, harga pokok penjualan, dan juga yang menyebabkan pengaruh pada realisasi laba kotor. Seperti tabel realisasi berikut ini:

Tabel 1.2
Restoran Amadea
Realisasi Periode 2019-2021

Keterangan	2019	2020	2021
Penjualan	4.619.843.562	921.976.551	521.503.913
Harga Pokok Penjualan	2.630.537.494	526.227.536	195.768.699
Laba Kotor	1.989.306.068	395.749.015	325.735.215

Sumber: Laporan Laba/Rugi Restoran Amadea

Dari tabel tersebut, bahwa antara nilai yang dianggarkan dengan nilai realisasinya mengalami selisih. Mengenai hal itu, maka dapat dilakukan analisis yang intensif terhadap perbedaan tersebut berupa analisis laba kotor.

Analisis laba kotor merupakan bagian analisis laba untuk memecah atau membagi menjadi elemen atau bagian yang lebih kecil dengan tujuan untuk

menentukan penyebab penyimpangan laba kotor dan untuk mengetahui hubungan antar elemen-elemen tersebut. Analisis laba kotor dapat dilakukan terhadap dua faktor selisih yang umumnya terjadi yaitu faktor penjualan dan harga pokok penjualan. Laba kotor (*gross profit*) perlu dianalisis untuk mengetahui sebab selisih tersebut, baik selisih yang menguntungkan (mengalami kenaikan) maupun selisih yang tidak menguntungkan (mengalami penurunan), sehingga dapat diambil tindakan seperlunya untuk periode berikutnya. Sebaliknya apabila tidak dilakukan analisa, maka sebab-sebab selisih yang terjadi tidak dapat diketahui. Selain itu, selisih laba kotor dapat berpengaruh juga terhadap laporan keuangan di bulan atau periode berikutnya. Maka, analisis laba kotor ini perlu dilakukan dalam hal mengetahui penyebab terjadinya selisih laba kotor dari Restoran Amadea.

Berdasarkan uraian latar belakang diatas, maka dilakukan penelitian yang berjudul “Analisis Laba Kotor Sebagai Alat Pengawasan Pengelolaan Pada Restoran Amadea”.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang, maka yang menjadi rumusan masalah yaitu apakah penyebab Restoran Amadea mengalami selisih laba kotor yang merugikan pada periode 2019-2021?

1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui penyebab Restoran Amadea mengalami selisih laba kotor yang merugikan pada periode 2019-2021.

1.4 Manfaat Penelitian

Adapun manfaat dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

1.4.1 Bagi Mahasiswa

Penelitian ini sebagai salah satu syarat kelulusan pada Program Studi Diploma III Akuntansi, untuk memperoleh gelar Ahli Madya Akuntansi di Politeknik Negeri Bali. Di samping itu, penelitian ini bermanfaat dalam membandingkan dan juga mengaplikasikan ilmu yang didapat di bangku perkuliahan dengan di dunia kerja mengenai analisis laba kotor.

1.4.2 Bagi Politeknik

Hasil penelitian ini dapat dimanfaatkan bagi lembaga, sebagai bahan penilaian kemampuan mahasiswa dalam memecahkan masalah nyata di dalam dunia kerja serta sebagai bahan referensi khususnya untuk penelitian dengan permasalahan sejenis.

1.4.3 Bagi Perusahaan

Hasil penelitian ini bisa menjadi rekomendasi bagi pihak perusahaan selaku tempat dilaksanakannya penelitian ini, untuk menganalisis penyebab selisih laba kotor yang merugikan di periode berikutnya.

BAB V

SIMPULAN DAN SARAN

5.1 Simpulan

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui penyebab selisih laba kotor yang merugikan pada Restoran Amadea selama periode 2019 sampai dengan 2021. Berdasarkan analisis serta pembahasan data, maka simpulan penelitian ini adalah selisih laba kotor pada periode 2019, menyebabkan selisih laba kotor yang merugikan sebesar Rp385.076.532,00. Selisih laba kotor akibat selisih penjualan yang merugikan sebesar Rp216.916.838,00 dan selisih harga pokok penjualan yang menguntungkan sebesar Rp168.159.694,00. Pada periode 2020 memperoleh selisih laba kotor yang tidak menguntungkan sebesar Rp1.920.251.406,00. Selisih tersebut dikarenakan selisih penjualan yang tidak menguntungkan sebesar Rp4.116.274.322,00 serta selisih harga pokok penjualan yang juga tidak menguntungkan sebesar Rp2.196.022.917,00. Selain itu, pada periode 2021 memperoleh selisih laba kotor yang merugikan sebesar Rp3.209.043.693,00. Penyebab selisih laba kotor karena selisih penjualan yang merugikan sebesar Rp4.846.737.291,00 dan selisih harga pokok penjualan yang merugikan sebesar Rp1.637.693.597,00. Dari simpulan tersebut, maka penyebab utama selisih laba kotor yang terjadi adalah target kuantitas penjualan yang belum tercapai.

5.1 Saran

Berdasarkan analisis laba kotor yang telah dilakukan bahwa penyebab selisih laba kotor dikarenakan target penjualan yang belum tercapai. Sebaiknya, Restoran

Amadea dapat melakukan tindakan yaitu dengan memberikan potongan harga pada produk makanan ataupun minuman yang akan dijual. Sehubungan dengan itu, restoran juga dapat melakukan tindakan dengan membuat promosi menu makanan dan minuman pada periode berikutnya. Sementara itu, tindakan lain yang dapat dilakukan dengan cara meningkatkan pelayanan atau jam pelayanan restoran, yaitu peningkatan jam operasional pelayanan restoran.



JURUSAN AKUNTANSI
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR PUSTAKA

- Andrianti, L. 2016. Laba kotor sebagai alat bantu bagi manajemen dalam evaluasi penjualan produk. *JRAK (Jurnal Riset Akuntansi dan Bisnis)*, 2, 29-42.
- Ardi, M. 2018. Analisis Laba Kotor Sebagai Alat Untuk Menentukan Naik Turunnya Harga Jual Pada Qmart Superstore Kota Gorontalo. *Jurnal Al-Buhuts*, 01, 124-146.
- Elpiana, E. 2019. Analisis Selisih Laba Kotor Dan Selisih Laba Bersih Pada Kantor Cabang Yamaha Darma Motor Ii Kabupaten Gowa Tahun 2014-2017. Makasar: Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi. Skripsi dipublikasikan
- Imaniar, N., Indrawan, A., & Nurmilah, R. 2020. Pengaruh Penjualan Terhadap Laba Kotor (Studi Kasus Pada Home Industry Kopi Karuhun). Makalah disajikan dalam Seminar Nasional Manajemen, Ekonomi dan Akuntansi, Universitas Muhammadiyah Sukabumi, Sukabumi, 19 September.
- Kasmir. (2013). *Analisa Laporan Keuangan*.
- Krishand. (2020, Maret 3). *Pengertian dan Jenis Laporan Keuangan*. Retrieved from [krishandsoftware: https://www.krishandsoftware.com/blog/295/pengertian-dan-jenis-laporan-keuangan/](https://www.krishandsoftware.com/blog/295/pengertian-dan-jenis-laporan-keuangan/)
- Maruta, H. 2019. Analisis Selisih Laba Kotor Sebagai Alat Evaluasi Penyebab Naik Turunnya Laba. *JAS (Jurnal Akuntansi Syariah)*, 3, 133-146.
- Martani, D. (2017). Good governance and The Impact of Government Spending on Performance of Local Government in Indonesia. *Int. J. Public Sector Performance Management, Vol. 3, No. 1, 2017*.
- Munirah, d. (2014). Memahami Konsep Analisis Laba Kotor. (Online). (https://www.academia.edu/10917018/ANALISIS_LABA_KOTOR). Diakses pada 20 Juni 2022.
- Paradiba, L. (2015). Pengaruh Laba Bersih Operasi Terhadap Harga Saham Pada Food and Beverage Yang terdaftar di BEI.
- Prastowo, D. d. (2002). Analisis Laporan Keuangan-Konsep dan Aplikasi. *Cetakan Kedua. Yogyakarta: AMP YKPN*.
- Purwanto, M. T. 2013. Analisis Laba Kotor Sebagai Salah Satu Alat Dalam Menetapkan Harga Jual Pada Telur Asin Eni Jayabrebes. *Jurnal Perpajakan, Manajemen, dan Akuntansi*, 5, 17-35

- Rozaq, K. 2015. Analisis Selisih Laba Kotor (Gross Profit) pada PR Kembang Jati Kudus. *Jurnal BISMA (Bisnis dan Manajemen)*, 7(2), 90-100.
- Sipi, A., & Lau, E. A. 2019. Analisis Selisih Laba Kotor Pada Ud Sofy Di Samarinda. *RJABM (Research Journal of Accounting and Business Management)*, 3, 46-60.
- Subramanyam, K. d. (2010). Analisis Laporan Keuangan = financial statement analysis (buku 1). p. 14.
- Sujarweni, W. (2019). Analisis Laporan Keuangan. Yogyakarta. *Pustaka Baru Press*.
- Supriyono. (2000). Akuntansi Biaya: penentuan biaya dan penentuan harga pokok. *BPFE-UGM, Yogyakarta*.

