

**ANALISIS PERHITUNGAN HARGA POKOK MAKANAN PADA  
RESTORAN CHINESE “KEDAI 99” DENPASAR**



**POLITEKNIK NEGERI BALI**

Natalia Angelica Tlali

(2115613055)

**PROGRAM STUDI DIPLOMA III AKUNTANSI**

**JURUSAN AKUNTANSI**

**POLITEKNIK NEGERI BALI**

**BADUNG**

**2024**

**ANALISIS PERHITUNGAN HARGA POKOK MAKANAN PADA  
RESTORAN CHINESE “KEDAI 99” DENPASAR**



**POLITEKNIK NEGERI BALI**

Natalia Angelica Tlali

(2115613055)

**PROGRAM STUDI DIPLOMA III AKUNTANSI**

**JURUSAN AKUNTANSI**

**POLITEKNIK NEGERI BALI**

**BADUNG**

**2024**

## SURAT PERNYATAAN ORSINALITAS

Saya mahasiswa Program Studi Diploma III Akuntansi bertanda tangan di bawah ini:

Nama Lengkap : Natalia Angelia Tlali

NIM : 2115613055

Menyatakan bahwa sesungguhnya Tugas Akhir:

Judul : Analisis Perhitungan Harga Pokok Makanan Pada Restoran Chinese “Kedai 99” Denpasar.

Pembimbing I : Dra. Ni Nyoman Yintayani, M.Si

Pembimbing II : Ni Nengah Lasmini, S.S.T.Ak., M.Si.

Dengan ini saya menyatakan bahwa tugas akhir dengan judul seperti yang tertulis di atas adalah karya orisinal dan bukan hasil plagiat kecuali secara tertulis diacu dalam naskah ini dan disebutkan dalam daftar pustaka

Demikian persyaratan ini saya buat untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Jimbaran, 31 Juli 2024



Natalia Angelica Tlali

**ANALISIS PERHITUNGAN HARGA POKOK MAKANAN  
PADA RESTORAN CHINESE “KEDAI 99” DENPASAR**

NAMA. Natalia Angelica Tlali

NIM. 2115613055

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**

**Dra. Ni Nyoman Yintavani, M.Si**

NIP.196110161990032001

**Pembimbing II**

**Ni Nengah Lasnini, S.S.T.Ak., M.Si**

NIP. 199109102020122004

**Disahkan Oleh:**

**Jurusan Akuntansi**

**Ketua**



**I Made Bagiada, S.E., M.Si., Ak.,**

NIP. 197512312005011003

## TUGAS AKHIR

### ANALISIS PERHITUNGAN HARGA POKOK MAKANAN PADA RESTORAN CHINESE “KEDAI 99” DENPASAR

Telah Diuji Dan Dinyatakan Lulus Ujian Pada:

Tanggal 28 Agustus 2024

PANITIA PENGUJI

KETUA :



Dra. Ni Nyoman Yintavani, M.Si

NIP.196110161990032001

ANGGOTA :



1. Ni Made Ayu Dwijayanti, S.E. Ak., M.Si  
NIP. 197902242006042002



2. Drs. I Made Sumartana., M.Hum  
NIP. 196201091989031001

## KATA PENGANTAR

Puji syukur dipanjatkan oleh penulis ke hadirat Tuhan Yang Maha Esa atas segala Rahmat dan karunia-Nya yang tak terhingga, sehingga dapat menyelesaikan penyusunan tugas akhir yang berjudul “ANALISIS PERHITUNGAN HARGA POKOK MAKANAN PADA RESTORAN CHINESE “KEDAI 99” DENPASAR “ tepat pada waktunya.

Tugas Akhir ini dibuat dalam rangka memenuhi salah satu syarat untuk menyelesaikan pendidikan Diploma III jurusan akuntansi di Politeknik Negeri Bali. 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. Bapak Nyoman Abdi, S.E., M.eCom., selaku Direktur Politeknik Negeri Bali .
2. Bapak I Made Bagiada , S.E., M.Si., Ak., selaku Ketua Jurusan Akuntansi Politeknik Negeri Bali.
3. Ibu Ni Made Wirasyanti Dwi Pratiwi, S.E., M.Agb. Ak., selaku Ketua Program Studi Diploma III Akuntansi Politeknik Negeri Bali.
4. Ibu Dra. Ni Nyoman Yintayani, M.Si selaku pembimbing I Tugas Akhir yang senantiasa memberikan arahan, bimbingan, semangat serta motivasi dalam penyusunan hingga terselesaikannya Tugas Akhir ini.
5. Ibu Ni Nengah Lasmini, S.S.T.Ak., M.Si selaku pembimbing II Tugas Akhir yang senantiasa memberikan arahan, bimbingan, semangat serta motivasi dalam penyusunan hingga terselesaikannya Tugas Akhir ini.
6. Seluruh Dosen Jurusan Akuntansi Politeknik Negeri Bali yang telah mendidik dan membina Peneliti selama mengikuti perkuliahan.
7. Owner dan seluruh staff Kedai 99 yang telah memberikan izin, arahan, motivasi dan bimbingan selama Peneliti melakukan penyusunan Tugas Akhir.
8. Kedua orang tua, keluarga, teman-teman, dan para sahabat yang senantiasa memberikan doa, dukungan, semangat, serta motivasi kepada

Peneliti selama menyusun Tugas Akhir ini hingga terselesaikan.

9. Semua pihak terkait yang telah membantu Peneliti dalam menyelesaikan Tugas Akhir ini yang tidak dapat Peneliti sebutkan satu per satu.

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



Badung , 20 Maret 2024

(Natalia Angelica Tlali)

JURUSAN AKUNTANSI  
POLITEKNIK NEGERI BALI

## **JUDUL : ANALISIS PERHITUNGAN HARGA POKOK MAKANAN PADA RESTORAN CHINESE “KEDAI 99” DENPASAR**

### **ABSTRAK**

Natalia Angelica Tlali

Harga pokok produksi merupakan dasar dalam menentukan harga jual produk. Harga pokok produksi merupakan bagian terbesar dari biaya yang harus dikeluarkan oleh perusahaan. Perusahaan harus cermat dan rinci dalam membuat laporan keuangan terutama yang berkaitan dengan biaya produksi agar tidak terjadi penyimpangan – penyimpangan serta efisiensi biaya. Perubahan harga yang sangat kecil maupun besar akan menyebabkan dampak serta perubahan yang signifikan bagi penjualan dalam kuantitas yang cukup besar. Maka jika ada kesalahan dalam penentuan harga, perusahaan akan rugi karena harga yang ditentukan terlalu rendah maupun terlalu tinggi. Penelitian ini dilakukan pada Restoran “Kedai 99” yang bertujuan untuk mengetahui perhitungan harga pokok makanan pada “Kedai 99” apakah sudah akurat dan akan membandingkan dengan harga pokok makanan secara konseptual. Penelitian ini menggunakan teknik analisis data kuantitatif dengan hasil analisis yang disajikan dalam bentuk angka-angka dan dapat dihitung dengan satuan hitung. Pengumpulan data dari penelitian ini menggunakan teknik wawancara, observasi dan dokumentasi. Penentuan harga pokok makanan pada restoran “Kedai 99” melibatkan biaya bahan baku ditambah 10% *spoilage*, dan 30% biaya *overhead*. Hasil dari penelitian ini menunjukkan bahwa harga pokok makanan yang ditawarkan oleh pihak restoran lebih kecil dari harga pokok makanan yang dihitung secara konseptual, dan menghasilkan selisih Rp 3.872,14.

Kata Kunci : Harga pokok makanan, biaya

**TITLE: ANALYSIS OF COST CALCULATION FOR FOOD AT CHINESE  
RESTAURANT “KEDAI 99” DENPASAR**

**ABSTRAC**

Natalia Angelica Tlali

*The cost of production is the foundation for determining the selling price of a product. It represents the largest portion of the expenses that a company must incur. The company must be meticulous and detailed in preparing financial reports, especially those related to production costs, to prevent deviations and achieve cost efficiency. Even minor or significant changes in price can have a substantial impact and result in significant changes in sales volumes. Therefore, if there is an error in pricing, the company will incur losses due to prices being set either too low or too high. This research was conducted at the restaurant “Kedai 99” with the aim of evaluating whether the calculation of food costs at “Kedai 99” is accurate and comparing it with the conceptual food cost. The study employed quantitative data analysis techniques, with the results presented in numerical form and calculated in units. Data collection methods included interviews, observations, and documentation. The determination of food costs at the restaurant “Kedai 99” involved raw material costs plus 10% spoilage and 30% overhead costs. The results indicate that the food cost offered by the restaurant is lower than the conceptual food cost, resulting in a difference of Rp 3,872.14.*

*Keywords: Food cost, expense*

## DAFTAR ISI

	<b>Halaman</b>
<b>SURAT PERNYATAAN ORSINALITAS .....</b>	<b>i</b>
<b>HALAMAN PENGESAHAN.....</b>	<b>ii</b>
<b>HALAMAN PENETAPAN PANITIA PENGUJI.....</b>	<b>iii</b>
<b>KATA PENGANTAR.....</b>	<b>iv</b>
<b>ABSTRAK .....</b>	<b>vi</b>
<b>ABSTRAC.....</b>	<b>vii</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>viii</b>
<b>DAFTAR TABLE .....</b>	<b>x</b>
<b>DAFTAR GAMBAR .....</b>	<b>xi</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN .....</b>	<b>xii</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN.....</b>	<b>1</b>
1.1 Latar Belakang Masalah .....	1
1.2 Rumusan Masalah .....	4
1.3 Tujuan Penelitian.....	5
1.4 Manfaat Penelitian.....	5
<b>BAB II LANDASAN TEORI .....</b>	<b>6</b>
2.1 Penelitian Terdahulu .....	6
2.2 Landasan Teori .....	9
2.3 Kerangka Berpikir .....	12
<b>BAB III METODELOGI.....</b>	<b>13</b>
3.1 Lokasi dan Objek Penelitian.....	13
3.2 Jenis Data, Sumber Data dan Metode Pengumpulan Data.....	13
<b>BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN .....</b>	<b>18</b>
4.1 Data dan hasil pengolahan data penelitian .....	19
4.2 Hasil analisis dan pembahasan .....	19
<b>BAB V KESIMPULAN DAN SARAN .....</b>	<b>22</b>
5.1 Kesimpulan.....	22
5.2 Saran.....	22
<b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>	<b>24</b>



JURUSAN AKUNTANSI  
POLITEKNIK NEGERI BALI

## DAFTAR TABLE

Table 4.1.1 Harga Pokok Makanan Menu Recommended.....	18
Table 4.2.2 Perbandingan Harga Pokok Makanan Pada Restoran “Kedai 99” Dengan Harga Pokok Makanan Secara Konseptual .....	21



JURUSAN AKUNTANSI  
POLITEKNIK NEGERI BALI

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Kerangka pikir peneliti.....12



## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Lampiran biaya resep nasi goreng merah “Kedai 99” .....	25
Lampiran 2. Perhitungan Kedai 99 .....	26
Lampiran 3 perhitungan Harga pokok makanan secara konseptual.....	27
Lampiran 4. Menu Recommended Nasi Goreng Merah .....	28



JURUSAN AKUNTANSI  
POLITEKNIK NEGERI BALI

# BAB I

## PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang Masalah

Sejarah kuliner Indonesia memang menjadi sebuah bahasan yang banyak menarik perhatian. Bukan hanya karena berkaitan dengan lidah, kuliner dalam perkembangannya tak lepas dari proses politik, ekonomi, dan budaya. Dokumen sejarah, budaya kuliner di Indonesia tak lepas dari pengaruh budaya asing mulai dari India, China, hingga Eropa yang sampai saat ini bahkan masih berkembang dalam kebiasaan masyarakat. Kuliner merupakan salah satu aspek penting dalam kehidupan. Setiap negara memiliki ciri khas kuliner masing-masing. Seperti China, negara dengan kebudayaan besar yang telah memberikan pengaruh terhadap kuliner yang ada di Indonesia. Masyarakat China sudah tinggal di Indonesia sejak ratusan tahun yang silam. Leluhur orang Tionghoa-Indonesia bermigrasi secara bergelombang melalui kegiatan perniagaan. Kehadirannya ini kemudian membawa pengaruh baru pada berbagai aspek kehidupan, termasuk dalam hal budaya dan kuliner di Indonesia. (Republika.ID Office, 2022)

Sejarawan kuliner sekaligus dosen di Departemen Sejarah dan Filologi Universitas Padjadjaran Fadly Rahman menjelaskan, jejak-jejak etnis Tionghoa di Indonesia sudah ada sejak awal Masehi. Selain membawa misi perdagangan dan agama, mereka juga membawa unsur budaya, kebiasaan, dan ragam kuliner ke Indonesia yang kemudian diadaptasikan dengan budaya dan kebiasaan masyarakat lokal setempat. Pengaruh kuliner juga begitu lekat dalam hal bumbu masakan, misalnya kecap dan tauco. Mereka juga mengenalkan teknik mengolah masakan, seperti *deep frying* dan menumis. Nama-nama makanan juga banyak pengaruhnya dari Tionghoa, seperti *coudo*, *capcay*, *fuyunghai*. Mereka juga pandai beradaptasi dan menyesuaikan masakan dengan iklim dan

kebiasaan masyarakat lokal yang bisa menerima pengaruh-pengaruh budaya asing, termasuk dari para pendatang. Ini terlihat dari adanya bukti kesan makanan-makanan Chinese yang awalnya haram karena menggunakan daging babi, bisa diterima dengan menggantinya dengan daging sapi dan ayam.

Salah satu kota Indonesia yang sudah terdapat banyak restoran Chinese salah satunya adalah Bali dimana salah satu restoran yang ditelusuri yaitu “Kedai 99” yang beralamat di Jl. Ciung Wanara VI No.10, Renon, Denpasar Selatan, Kota Denpasar, Bali. Kedai 99 adalah salah satu restoran di Bali yang menjual berbagai makanan *Chinese food* sejak tahun 1999 dan memiliki banyak pelanggan dengan review makanan yang sangat baik, salah satu makanan yang paling terkenal atau memiliki jumlah peminat terbanyak adalah nasi goreng merah. Nasi goreng merah yang dibuat oleh Kedai 99 memiliki khas tersendiri sehingga menjadi makanan yang paling banyak diminati oleh pelanggan. penggunaan bahan baku yang berkualitas juga menjadi alasan nasi goreng merah menjadi makanan terfavorit. Hasil wawancara yang dilakukan terdapat peningkatan dari tahun sebelumnya dengan tahun ini. Jumlah penjualan nasi goreng merah per hari nya di tahun 2023 mencapai 10-20 porsi, sedangkan pada tahun 2024 mengalami peningkatan dalam pembuatan nasi goreng merah perhari nya yaitu 10-30 porsi.

Harga pokok produksi merupakan dasar dalam menentukan harga jual produk. Menurut Slamet Sugiri Sodikin dan Bogat Agus Riyono harga pokok produksi merupakan sejumlah kas atau asset lain yang digunakan untuk memperoleh dan mengolah bahan baku menjadi barang jadi. Harga Pokok Produksi adalah Kumpulan biaya produksi yang terdiri dari bahan baku langsung, tenaga kerja langsung dan biaya overhead pabrik ditambah dengan persediaan produk dalam proses awal dan dikurangi dengan persediaan produk dalam proses akhir (Hartono & Dyan, 2018). Ketepatan dalam menentukan harga pokok produksi yang efektif akan memudahkan.

Peranan manajemen perusahaan dalam menentukan harga pokok makanan sangat berpengaruh, karena menentukan harga pokok merupakan kunci utama dalam menetapkan suatu harga jual. Penentuan harga pokok makanan pada Kedai 99 melibatkan komponen biaya bahan baku ditambah 10% spoilage, dan juga 30% Biaya Overhead sedangkan menurut Wiyasha (2011;10), cara untuk menentukan harga pokok makanan yaitu dengan membebankan biaya bahan baku, dan biaya bahan baku tersebut dikelompokkan menjadi biaya bahan utama, biaya bahan supplementary, dan biaya garnish. Berkaitan dengan teori yang disebutkan diatas, Kedai 99 belum melakukan perhitungan dengan tepat. Perhitungan harga pokok yang kurang tepat dapat mempengaruhi penetapan harga jual produk. Kesalahan dalam perhitungan harga pokok dapat mengakibatkan penentuan harga jual menjadi terlalu tinggi maupun terlalu rendah. Kedua kemungkinan tersebut dapat mengakibatkan keadaan yang tidak menguntungkan bagi pihak restoran, karena dengan harga jual yang terlalu tinggi akan mengakibatkan produk yang ditawarkan akan sulit bersaing dengan produk yang sejenis dipasaran, sebaliknya jika harga jual produk terlalu rendah maka laba yang dihasilkan akan rendah.

memperkirakan struktur biaya produksi serta sebagai sarana pengendalian biaya untuk tujuan efisiensi biaya. Kesalahan dalam menentukan harga pokok produksi yang dihasilkan menyebabkan harga jual yang ditetapkan terlalu rendah atau terlalu tinggi. Hal ini berdampak pada salah atau tidak sesuainya keuntungan yang diharapkan dengan keuntungan yang sebenarnya diperoleh. Salah satu kebijakan yang sulit dibuat oleh manajemen yaitu menetapkan harga (*price*). Walaupun dalam menetapkan harga yang dipakai oleh setiap perusahaan tidaklah berbeda yaitu berorientasi pada biaya (*cost oriented pricing*), permintaan (*demand oriented pricing*), persaingan (*competition oriented pricing*), dan berorientasi pada laba yang diinginkan (*profit oriented pricing*). Semua itu berbeda bagi setiap perusahaan, tergantung pada tujuan perusahaan itu sendiri.

Laporan keuangan juga sangat diperlukan pada sebuah restoran. Laporan keuangan membantu dalam mengidentifikasi dan mengendalikan biaya operasional seperti biaya bahan baku, tenaga kerja, dan biaya lainnya. Dengan memantau biaya secara rutin, manajemen dapat mengambil langkah-langkah untuk mengurangi pemborosan dan meningkatkan efisiensi. Laporan keuangan juga membantu dalam mengidentifikasi dan mengendalikan biaya operasional seperti biaya bahan baku, tenaga kerja, dan biaya lainnya. Dengan memantau biaya secara rutin, manajemen dapat mengambil langkah-langkah untuk mengurangi pemborosan dan meningkatkan efisiensi. Dimulai dari pencatatan pembelian bahan makanan, penjualan, hingga biaya-biaya operasional. Adanya laporan keuangan pihak restoran dapat melihat keuntungan restoran secara bersih dan dapat dijadikan panduan dalam membuat anggaran serta rencana keuangan pada periode selanjutnya.

sampai saat ini restoran memakai metode akuntansi yang sederhana atau perhitungan secara konvensional dalam menentukan harga pokok makanan dan juga restoran tidak memiliki laporan keuangan pada setiap akhir periode. Oleh karena itu, penulis tertarik untuk melakukan penelitian pada Kedai 99 untuk penentuan harga pokok makanan secara konseptual untuk menghindari kesalahan dalam penentuan harga pokok makanan pada Kedai 99 Denpasar.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Berdasarkan uraian diatas, maka rumusan masalah yang akan diteliti pada restoran “Kedai 99 adalah sebagai berikut :

1. Bagaimana perhitungan harga pokok nasi goreng merah yang dilakukan restoran “Kedai 99” ?
2. Bagaimana perhitungan harga pokok nasi goreng merah pada restoran “Kedai 99” secara konseptual ?

### **1.3 Tujuan Penelitian**

1. Untuk mengetahui perhitungan harga pokok nasi goreng merah yang dilakukan restoran “Kedai 99”.
2. Untuk mengetahui perhitungan harga pokok nasi goreng merah secara koseptual.

### **1.4 Manfaat Penelitian**

Adapun manfaat penelitian yang dapat disampaikan oleh penulis adalah sebagai berikut :

1. Bagi Mahasiswa

Hasil Penelitian ini diharapkan dapat menjadi informasi, ilmu pengetahuan, dan wawasan baru terkait akuntansi biaya mengenai pengendalian harga pokok makanan.

2. Bagi Politeknik Negeri Bali

Hasil penelitian ini diharapkan dapat menjadi informasi yang digunakan sebagai kajian mengenai pengendalian harga pokok makanan.

3. Bagi “Kedai 99”

Hasil penelitian ini diharapkan dapat digunakan sebagai sumber informasi maupun pertimbangan terhadap kelemahan yang ada pada perusahaan sehingga berguna dalam mengambil Keputusan saat menjalankan Perusahaan.

## BAB V

### KESIMPULAN DAN SARAN

#### 5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan pada restoran “Kedai 99”, dapat disimpulkan bahwa dalam penelitian mengenai perhitungan harga pokok *recommended* menu yaitu nasi goreng merah yang dilaksanakan oleh Kedai 99. Berikut beberapa kesimpulan yang didapatkan :

1. Perhitungan harga pokok makanan yang dilakukan oleh Kedai 99 yang diperbaharui setiap tahun sekali, hanya melakukan perhitungan harga pokok dengan melibatkan biaya bahan baku ditambah dengan 10% *spoilage* dan 30% biaya *overhead*. Adanya 10% *spoilage* tersebut sebagai antisipasi biaya bahan baku yang terbuang selama proses produksi. Restoran juga tidak memiliki laporan keuangan untuk setiap periode nya yang seharusnya sebuah restoran miliki.
2. Berdasarkan konseptual, penentuan harga pokok makanan membebankan biaya bahan baku dan biaya bahan baku tersebut dikelompokkan lagi menjadi biaya bahan utama, biaya bahan *supplementary*, dan biaya bahan *garnish* tanpa menambah biaya bahan terbuang (*spoilage*) ataupun biaya *overhead* untuk menghasilkan harga pokok yang sesungguhnya. Berdasarkan perbandingan perhitungan harga pokok makanan yang dilakukan oleh pihak restoran dengan perhitungan yang dilakukan secara konseptual, menghasilkan perhitungan harga pokok yang dilakukan oleh pihak restoran lebih kecil daripada perhitungan harga pokok yang dilakukan secara konseptual yang dapat berpengaruh pada harga jual nantinya dan dapat menyebabkan kerugian.

#### 5.2 Saran

Setelah dilakukan penelitian pada di restoran “Kedai 99” mengenai perhitungan harga pokok produksi makanan untuk menu yang paling laku

dalam penjualan (*recommended*) dan memahami bagaimana proses pelaksanaan perhitungannya hingga menemukan hambatan-hambatan yang dialami oleh restoran dalam melaksanakan perhitungan harga pokok produksi. Adapun beberapa masukan yang ingin disampaikan, yang mungkin dapat membantu dalam proses pelaksanaan perhitungan harga pokok produksi makanan selanjutnya. Masukan atau saran yang penulis berikan yaitu:

1. Selain menggunakan rumus pada excel dalam perhitungan harga pokok produksi makanan akan lebih baik lagi jika restoran memberikan sistem khusus yang sesuai untuk perhitungan harga pokok produksi makanan pada Kedai 99. Penentuan harga pokok makanan pada restoran “Kedai 99” hendaknya dilakukan dengan menggunakan perhitungan secara konseptual menurut teori Wiyasha yang mengelompokkan biaya bahan baku menjadi biaya bahan utama, biaya bahan supplementary, dan biaya bahan garnish karena dari hasil perhitungan tersebut memperoleh hasil harga pokok makanan yang lebih akurat dibandingkan dengan perhitungan yang dilakukan oleh pihak restoran (Wiyasha, 2011). Restoran juga harus membuat laporan dari awal melakukan pembelian bahan hingga laporan penjualan yang di mana semua laporan itu akan membentuk laporan keuangan setiap akhir periode, yang berguna untuk melihat laba atau rugi dari penjualan yang dilakukan oleh restoran pada periode tertentu.
2. Restoran “Kedai 99” seharusnya memperbaharui harga pokok setiap tiga bulan sekali karena adanya fluktuasi biaya bahan baku dapat menyebabkan biaya bahan makanan yang dibeli lebih tinggi maupun rendah dari bulan sebelumnya.

## DAFTAR PUSTAKA

- Erningsih. (2022). *penentuan harga pokok food and baverage dalam penetapan harga jual pada Hotel X.*
- Purnomo, & Adiono. (2009). *Ilmu Pangan (Food Science)*. Universitas Indonesia., 1987.
- Hartono, & Dyan. (2018). *Optimalisasi Perhitungan Harga Pokok Recommended menu pada Blackberry Cafe Lounge Butik Dukomsel. 4.*
- Puspitasari, Sutiadiningsih, Sulandari, & Dewi. (2024). *Analisis Food Cost Vs Actual Cost Menu A'la Carte Hotel Bintang Empat di Surabaya.*
- Republika.ID Office. (2022, January 30). *Pengaruh kuliner Tionghoa di Indonesia.*
- Sugiyono. (2013). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D*. Alfabeta.
- Utthavi, & Sumerta. (2017). *Analisis Pengendalian Food Cost Pada GTBV Hotel dan Convention – Bali.*
- Wiyasha. (2011). *F&B Cost Control untuk Hotel dan Restoran*
- Aditama, & Prasetia. (2011). *Jogja Resto dan Galeri. Yogyakarta.*
- Dewi, & Wicaksono. (2023). *Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Coklat Klasik Di GOO 99 Lippo Plaza Sidoarjo.*
- Expo, I. (2020). *Cara Menghitung Harga Penjualan Makanan dan Minuman (Food Costing) Yang Benar.*