

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang Masalah

Masakan Indonesia merupakan pencerminan beragam budaya dan tradisi yang berasal dari kepulauan Nusantara yang terdiri dari sekitar 6.000 pulau dan memegang peran penting dalam budaya nasional Indonesia secara umum sebagai salah satu warisan leluhur. Ada keterkaitan antara sumber perolehan bahan makanan, rempah-rempah, tata cara penyajian, tradisi pembuatan atau memasak, penggunaan bumbu, kandungan gizi setiap olahan makanan dan lain-lain dalam suatu kebudayaan. Hampir seluruh kepulauan di Indonesia memiliki tradisi dan ciri khas makanan tersendiri di setiap daerah dengan cita rasa yang berbeda. Sebagian dari kuliner Indonesia sudah banyak yang dikenal dan masih banyak juga yang belum terkuak, serta masih menyimpan misteri kenikmatan dari kandungan kuliner Indonesia.

Kuliner tradisional Indonesia merupakan salah satu kekayaan budaya yang harus digali kembali sebagai salah satu aset budaya melalui revitalisasi dan proses-proses transformasi. Hal ini perlu dilakukan untuk mengimbangi serbuan kuliner asing dan model *franchise* kuliner sebagai dampak pasar bebas dan globalisasi. Pada era globalisasi seperti sekarang ini, makanan tradisional semakin tidak populer dan kalah oleh pengaruh makanan luar yang berasal dari negara lain. Di Indonesia, masih banyak masyarakat lokal justru kurang mengenal dan menyukai makanan tradisional khas Indonesia, mereka lebih menyukai pengaruh dari makanan luar seperti *Chinese Food*, *Japanese Food*, *Western Food*, khususnya *Fast Food* dan *Junk Food*, khususnya anak-anak muda yang hanya menikmati dan mengikuti tren masa kini dengan menganggap masakan Indonesia kuno dan lebih memilih pengaruh kuliner luar yang dianggap modern. Kurangnya pengenalan dan apresiasi terhadap tradisi dan sejarah kebudayaan kuliner Nusantara juga menjadi faktor utama. Berkembangnya informasi dan minat masyarakat, serta perubahan gaya hidup masyarakat modern yang konsumtif dan selektif menuntut akan tersedianya fasilitas baru, inovatif dan memenuhi standar. Terlebih ciri khas masyarakat perkotaan Indonesia yang suka mencoba hal dan pengalaman baru, termasuk dalam bidang kuliner.

Menurut data Badan Pusat Statistik Provinsi Jawa Barat, pertumbuhan rumah makan dan *restaurant* mengalami peningkatan setiap tahunnya. Hal tersebut menandakan bahwa perkembangan kuliner di Jawa Barat semakin meningkat. Dengan adanya peningkatan tersebut menandakan bahwa semakin ketatnya persaingan dalam bidang kuliner. Berikut adalah data pertumbuhan rumah makan dan *restaurant* di Provinsi Jawa Barat.

Tabel 1.1. Jumlah Restoran dan Rumah Makan di Jawa Barat

Jumlah Restoran/Rumah Makan Menurut Kabupaten/Kota di Jawa Barat, 2018-2020				
Kabupaten/Kota		2018	2019	2020
Kabupaten				
1	Bogor	0	453	638
2	Sukabumi	0	72	72
3	Cianjur	500	500	500
4	Bandung	93	258	258
5	Garut	298	173	167
6	Tasikmalaya	31	33	42
7	Ciamis	52	52	52
8	Kuningan	133	0	70
9	Cirebon	255	244	288
10	Majalengka	103	90	90
11	Sumedang	0	190	146
12	Indramayu	408	54	78
13	Subang	177	189	364
14	Purwakarta	371	138	142
15	Karawang	275	442	500
16	Bekasi	200	200	200
17	Bandung Barat	71	134	270
18	Pangandaran	156	239	240
Kota				
1	Bogor	198	198	198
2	Sukabumi	0	0	130
3	Bandung	1052	952	524
4	Cirebon	143	147	178
5	Bekasi	252	2208	2223
6	Depok	0	0	1300
7	Cimahi	114	116	114
8	Tasikmalaya	0	216	481
9	Banjar	0	0	50
Jawa Barat		4882	7298	9315

Sumber : Dinas Pariwisata dan Kebudayaan Jawa Barat(2022)

Dengan semakin meningkatnya kuliner di Jawa Barat, juga meningkatkan jumlah wisatawan yang mengunjungi akomodasi di Jawa Barat, salah satunya *Restaurant*, baik wisatawan domestik maupun mancanegara. Berikut adalah data jumlah wisatawan domestik dan mancanegara yang mengunjungi akomodasi di Jawa Barat.

Tabel 1.2. Jumlah Kunjungan Akomodasi Jawa Barat

Jumlah Kunjungan Wisatawan Ke Akomodasi di Jawa Barat Menurut Kabupaten/Kota, 2021			
Kabupaten/Kota	Wisatawan Mancanegara	Wisatawan Nusantara	Jumlah
Kabupaten			
Bogor	0	4691066	4691066
Sukabumi	0	874089	874089
Cianjur	2436	668179	670615
Bandung	0	265756	265756
Garut	0	22300	22300
Tasikmalaya	0	6868	6868
Ciamis	1	56161	56162
Kuningan	20	275013	275033
Cirebon	5200	200268	205468
Majalengka	0	26343	26343
Sumedang	0	23670	23670
Indramayu	5	21172	21177
Subang	0	1140670	1140670
Purwakarta	5074	112509	117583
Karawang	91674	431471	523145
Bekasi	0	3015231	3015231
Bandung Barat	0	363463	363463
Pangandaran	0	0	0
Kota			
Bogor	42719	2388902	2431621
Sukabumi	94	185600	185694
Bandung	0	2271798	2271798
Cirebon	57995	540935	598930
Bekasi	9504	613164	622668
Depok	592	207473	208065
Cimahi	5	16326	16331
Tasikmalaya	6	158762	158768
Banjar	2	18080	18082
Jawa Barat	215327	18595269	18810596

Sumber : Badan Pusat Statistik Provinsi Jawa Barat (2022)

Berdasarkan data dari BPS Jawa Barat tahun 2021 Kota Bogor mengalami kunjungan dari wisatawan mancanegara sebanyak 42.719, sedangkan kunjungan dari wisatawan nusantara sebanyak 2.388.902. Selain dijuluki Kota Hujan dan Kota Angkot, Kota Bogor juga dijuluki Kota Jajanan, hal ini karena Kota Bogor memiliki banyak jajanan yang khas dan cukup dikenal oleh masyarakat luas. Contoh jajanan yang terkenal di Kota Bogor yaitu Soto Bogor, Cungkring, Asinan Bogor, Toge Goreng, Roti Unyil, Laksa Bogor, Lapis Bogor, Es Pala dan masih banyak lagi. Selain makanan tersebut, di Kota Bogor juga terdapat sate yang cukup unik dan beda dari yang lain, yaitu sate taichan. Sate taichan adalah sebuah varian sate yang berisi daging ayam yang dibakar tanpa baluran bumbu kacang atau kecap seperti sate pada umumnya. Sate ini hanya disajikan dengan sambal dan perasan jeruk nipis, sementara daging sate untuk sate taichan lazimnya berwarna putih polos dan hanya dibumbui garam, jeruk nipis, dan sedikit cabai. Restoran di Kota Bogor yang menjual sate Taichan salah satunya adalah Taichan Bang Gondong yang beralamatkan di Jl. Raya Pajajaran No.48 E, RT.02/RW.04, Baranangsiang, Kec. Bogor Timur, Kota Bogor, Jawa Barat 16143. Berikut adalah contoh gambar sate taichan yang di jual di Taichan Bang Gondrong.



Gambar 1.1. Sate Taichan Bang Gondrong
Sumber : Taichan Bang Gondrong (2022)

Terdapat banyak menu pilihan di Taichan Bang Gondrong dengan harga yang jual bervariasi. Menurut Alma (2016:169) Harga (*Price*) adalah nilai suatu barang yang dinyatakan dengan uang. Menurut Wiratna dan Sujarweni (2015: 72) menyatakan bahwa harga jual adalah sejumlah uang yang dibebankan atas suatu produk atau jasa, atau jumlah dari nilai yang ditukar konsumen atas manfaat-manfaat, karena memiliki

atau menggunakan produk atau jasa tersebut. Berikut adalah daftar menu di Taichan Bang Gondrong dengan daftar harganya.

makanan	
SATE TAICHAN	
SATE AYAM	3.000
SATE KULIT	3.000
SATE OTAK - OTAK	4.000
SATE USUS	3.000
SATE MARANGGI	4.000
SATE KIKIL	3.000
TAICHAN MOZARELLA.....	29.000
SATE JEPANG (Dengan Saus Spesial)	
SATE SALMON BALL.....	3.500
SATE SQUID BALL.....	3.500
SATE SHRIMP BALL	3.500
SATE CRABSTICK	3.500
MIXOLOGY (Semua Menu Terlaris Menjadi Satu di Atas Hotplate)	
MIXOLOGY TAICHAN	35.000
MIXOLOGY TAICHAN + MOZARELLA	40.000
GEPREKAN (TANPA TULANG SAMBEL NAMPOL)	
GEPREK ORIGINAL (lvl 1,2,3)	22.000
GEPREK MOZARELLA	28.000
minuman	
MINERAL WATER	5.500
ICE/HOT SWEET TEA.....	8.000
ICE/HOT TEA.....	6.000
MANGO SMOOTHIES	18.000
STRAWBERRY SMOOTHIES	18.000
ICE/HOT LYCHEE TEA	15.000
ICE/HOT GREEN TEA LATTE	15.000
ICE/HOT TARO.....	15.000
ICE/HOT THAI TEA.....	15.000
ICE/HOT BLACKCURRANT.....	15.000
ICE/HOT RED VELVET.....	15.000
ICE/HOT CHOCOLATE.....	15.000
ICE/HOT LEMON TEA.....	15.000
ICE CUCUMBER.....	15.000
ORANGE JUICE.....	15.000
ES BANG GONDONG.....	18.000
ES RAINBOW GULIS.....	15.000
ES LIDAR BUAYA.....	15.000
dessert	
MELTED GREEN TEA BANANA NUGGET.....	15.000
MELTED CHOCOLATE BANANA NUGGET.....	15.000

Gambar 1.2. Daftar Menu Taichan Bang Gondrong Satuan

Sumber : Taichan Bang Gondrong (2022)

Daftar menu diatas merupakan menu-menu Taichan Bang Gondrong yang terdiri dari berbagai menu sate-satean dan berbagai menu minuman, terdapat juga menu *dessert* dan juga menu geprekan. Sate Jepang juga dikeluarkan oleh Taichan Bang Gondrong agar mengikuti kebutuhan para pelanggan, yang dimana Sate Jepang ini di khususkan untuk anak-anak. Sedangkan untuk menu dibawah (gambar 1.3.) merupakan menu Paketan dan menu-menu khas Taichan Bang Gondrong yang dimana taichan lain tidak memiliki menu-menu tersebut. Dengan adanya menu-menu khas tersebut memberikan poin lebih pada restoran tersebut dikarenakan terdapat menu yang tidak didapatkan pada restoran lainnya.

SERBA PAKETAN

Paket ceplok taichan (nasi + telur ceplok + sambal taichan) : 9.000
 Paket ceplok komplit (nasi + telur ceplok + sate kulit 2 + sate ayam 1 + sambal taichan) : 17.000
 Paket ceplok special (nasi + telur ceplok + sate kulit 2 + sate ayam 3 + es teh manis) : 25.000

sate Geprek (nasi + taichan XL 2 pcs + es teh manis) : 28.000
 small package (taichan XL 3+ lontong + es teh tawar) : 33.000
 medium package (taichan XL 5 + lontong/nasi 2 + es teh manis) : 60.000
 large package (taichan XL 8 + lontong/nasi 4+ minuman 4 porsi + desert) : 130.000
 x-large package (taichan XL 12+ lontong/nasi 6 + minuman 6 porsi + desert 2 porsi) : 245.000

new menu

TABOX (TAICHAN in BOX)

CHICKEN TABOX	20.000
SEAFOOD TABOX	25.000
BEEF TABOX	30.000

TAICHAN XTRA-LARGE

TAICHAN XL	10.000
TAICHAN CRISPY	10.000

ADDITIONAL

LONTONG	4.400
NASI	5.500
EXTRA SAMBAL	2.750
ES BATU	1.000
EXTRA KOYA	2.000

Gambar : 1.3. Daftar Menu Taichan Bang Gondrong Paketan

Sumber : Taichan Bang Gondrong (2022)

Bagi sebuah perusahaan, pembelian bahan baku dan penjualan produk merupakan dua hal yang sangat penting dan menentukan agar pendapatan/laba yang dihasilkan dapat optimal. Pembelian bahan baku yang murah lebih cenderung mengakibatkan mutu produk yang kurang baik, sedangkan pembelian bahan baku yang mahal cenderung akan menaikkan harga jual yang mengakibatkan produk tidak laku dipasaran, demikian juga dengan penjualan, penjualan rendah mengakibatkan menurunnya pendapatan/laba, sedangkan penjualan yang tinggi mengakibatkan naiknya pendapatan/laba akan tetapi naik juga biaya komponen lainnya. Idealnya adalah produk yang dihasilkan dibeli dengan harga yang murah dengan mutu yang terjaga, maka perusahaan akan dapat meningkatkan penjualan.

Kegagalan dalam merencanakan pembelian dan penjualan dapat berakibat fatal bagi sebuah perusahaan, dan salah satu akibat yang fatal itu adalah perusahaan akan mengalami kerugian yang terus menerus yang pada akhirnya perusahaan terpaksa harus menghentikan kegiatan bisnisnya. Dengan demikian adalah sangat penting bagi suatu

perusahaan memperhitungkan dua aspek ini yaitu pembelian dan penjualan agar bisa tetap bersaing dan tidak dilindas oleh perusahaan lainnya.

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan diatas, dengan mempertimbangkan permasalahan tersebut peneliti tertarik untuk melakukan penelitian lebih lanjut dengan judul “**Analisis Pembelian Dan Penjualan Dalam Menentukan Laba Kotor Pada Restoran Taichan Bang Gondrong**”.

1.2. Identifikasi Masalah

1. Adanya persaingan yang ketat dalam industri restoran membuat setiap perusahaan harus meningkatkan kinerja perusahaan agar dapat mencapai tujuan perusahaan yaitu memperoleh laba yang diharapkan.
2. Adanya ketidak seimbangan antara pembelian dan penjualan.
3. Sering terjadi pembelian bahan baku diluar estimasi.

1.3. Batasan Masalah

1. Penelitian ini hanya berkaitan dengan pembelian dan penjualan.
2. Perusahaan yang dipilih sebagai sampel adalah perusahaan restoran Taichan Bang Gondrong.
3. Penelitian ini hanya mengambil sampel selama 6 bulan yaitu dari bulan Desember 2021 sampai dengan Mei 2022.

1.4. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah dikemukakan, maka rumusan masalah dalam penelitian ini adalah ”Bagaimana Analisis Pembelian Dan Penjualan Dalam Menentukan Laba Kotor Pada Restoran Taichan Bang Gondrong?”.

1.5. Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah yang telah dikemukakan, maka tujuan penelitian dalam penelitian ini adalah ”Untuk menganalisis Pembelian Dan Penjualan Dalam Menentukan Laba Kotor Pada Restoran Taichan Bang Gondrong”.

1.6. Manfaat Penelitian

1. Bagi Peneliti

Penulis dapat menambah ilmu pengetahuan dalam memahami perhitungan pembelian dan penjualan dalam menentukan laba kotor.

2. Bagi Perusahaan

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi untuk perusahaan sekaligus menjadi bahan pertimbangan pembelian dan penjualan.

3. Bagi Akademis

Penelitian ini diharapkan dapat menjadi acuan dan informasi dalam pengembangan penelitian yang lebih baik lagi terkait perhitungan pembelian dan penjualan dalam menentukan laba kotor.

1.7. Sistematika Penulisan

Guna memahami lebih lanjut laporan ini, maka materi-materi yang tertera pada laporan proposal skripsi ini dikelompokkan menjadi beberapa sub bab dengan sistematika penyampaian sebagai berikut :

BAB I PENDAHULUAN

Berisi tentang latar belakang masalah, identifikasi masalah, batasan masalah, rumusan masalah, tujuan penelitian manfaat penelitian, dan sistematika penulisan itu sendiri.

BAB II TINJAUAN PUSTAKA

Bab ini berisi pemaparan mengenai dasar-dasar yang digunakan sebagai landasan penelitian, berisi teori, hasil penelitian maupun pendapat ahli, penelitian terdahulu, kerangka pemikiran, menjelaskan alur pemikiran dalam bentuk diagram maupun deskripsi.

BAB III METODOLOGI PENELITIAN

Bab ini berisikan tentang tempat dan waktu penelitian, jenis penelitian, populasi dan sampel penelitian, teknik pengumpulan data, definisi operasional variabel dan teknik analisis data.

BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

Bab ini berisi tentang gambaran umum obyek penelitian, analisis data, dan pembahasan hasil dari penelitian

BAB V SIMPULAN DAN SARAN

Bab ini berisi simpulan yang merupakan hasil akhir atas penelitian ini dan saran yang berisi masukan untuk pilihan obyek penelitian.

DAFTAR PUSTAKA

Berisi tentang berbagai buku, jurnal, rujukan yang secara sah digunakan dalam penelitian ini.