

ABSTRAK

Pada umumnya tujuan perusahaan adalah memperoleh keuntungan yang digunakan untuk mempertahankan eksistensinya. Untuk mencapai keuntungan yang diinginkan suatu organisasi perusahaan harus memiliki fungsi manajemen yang baik. Salah satu fungsi penting manajemen adalah perencanaan. Salah satu informasi yang penting yang biasanya diperlukan sebagai dasar perencanaan dan pengambilan keputusan adalah informasi akuntansi diferensial. Informasi akuntansi diferensial mempunyai dua unsur pokok : merupakan informasi masa yang akan datang dan berbeda diantara alternatif yang dihadapi oleh pengambil keputusan. Informasi ini diperlukan oleh manajemen untuk pengambil keputusan mengenai pemilihan alternatif tindakan yang terbaik di antara alternatif yang tersedia. Dalam pengambilan keputusan, manajemen menggunakan berbagai cara di dalam model pengambilan keputusan mereka, yang dapat bersifat keuangan, nonkeuangan, dan bahkan yang bersifat nonkuantitatif.

Penulis melakukan penelitian di Café “X”, dengan menggunakan metode deskriptif analitis. Pengumpulan data dilakukan melalui penelitian observasi, wawancara yang ditunjang dengan penelitian kepustakaan.

Dalam penelitian yang dilakukan, penulis membahas mengenai fungsi pentingnya manajer yang berperan aktif di dalam perencanaan dalam mengambil keputusan strategis di dalam melakukan penjualan produknya untuk mencapai tingkat keuntungan yang direncanakan yang dibantu dengan alat bantu evaluasi menu. Di mana di dalamnya dibahas mengenai pengukuran mengenai *contribution margin*, *profit factor*, *index popularity* dari masing masing produk untuk dijadikan bahan pertimbangan pihak manajer dalam melakukan rencana penjualan.

Jadi dapat dikatakan bahwa kinerja manajer sangat membantu manajemen perusahaan dalam melakukan perencanaan yang lebih akurat dan terperinci. Oleh karena itu peranan manajer sangat vital dan penting sekali dalam suatu perusahaan dalam melakukan pengambilan keputusan dan perencanaan yang strategis dalam meningkatkan keuntungan perusahaan, terutama bagi perusahaan yang bertujuan untuk mencapai laba.

Kata kunci : *Contribution margin, profit factor, index popularity*

DAFTAR ISI

	Halaman
ABSTRAK	i
KATA PENGANTAR	ii
DAFTAR ISI	iv
DAFTAR TABEL	vii
DAFTAR GAMBAR	viii
DAFTAR GRAFIK	ix
DAFTAR LAMPIRAN	X
BAB I PENDAHULUAN	
1.1 Latar Belakang Penelitian	1
1.2 Identifikasi Masalah	7
1.3 Tujuan Penelitian	7
1.4 Kegunaan Penelitian	7
1.5 Kerangka Pemikiran	8
1.6 Metode Penelitian	
1.6.1 Metode Penelitian	11
1.6.2 Teknik Pengumpulan Data	
1.6.2.1 Observasi	12
1.6.2.2 Wawancara	12
1.6.2.3 Studi Pustaka	13
1.7 Lokasi Penelitian dan Waktu Penelitian	
1.7.1 Lokasi Penelitian	13

1.7.2 Waktu Penelitian	13
------------------------------	----

BAB II TINJAUAN PUSTAKA

2.1 Pengertian Akuntansi	14
2.2 Akuntansi Manajemen	15
2.3 Informasi Akuntansi Diferensial	16
2.4 Produk	17
2.5 <i>Menu Mix percentage</i>	20
2.6 <i>Index Popularity</i>	21
2.7 <i>Contribution Margin</i>	24
2.8 <i>Profit Factor</i>	29
2.9 Peranan Manajer Di Dalam Pengambilan Keputusan Untuk Meningkatkan Keuntungan Perusahaan Melalui Evaluasi Menu	31

BAB III OBJEK DAN METODE PENELITIAN

3.1 Objek Penelitian	
3.1.1 Sejarah Singkat Café “X”	32
3.1.2 Lokasi dan Fasilitas Café “X”	33
3.1.3 Struktur Organisasi Café “X”	34
3.2 Metode Penelitian	
3.2.1 Teknik Pengumpulan Data	41
3.2.2 Periode Pengumpulan Data Yang Digunakan Dalam Penelitian	42
3.2.3 Teknik Pengolahan Data	42

BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

4.1 Hasil Penelitian	
----------------------	--

4.1.1 <i>Sales History</i>	44
4.2 Pembahasan	
4.2.1 Pengukuran <i>Index Popularity</i>	49
4.2.2 Pengukuran <i>Contribution Margin</i>	59
4.2.3 Pengukuran <i>Menu Classification</i>	68
4.2.4 Pengukuran <i>Profit Factor</i>	73
4.2.5 Peranan Manajer Di Dalam Pengambilan Keputusan Untuk Meningkatkan Keuntungan Perusahaan melalui Evaluasi Menu	78
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	
5.1 Kesimpulan	80
5.2 Saran	82
DAFTAR PUSTAKA	85

DAFTAR TABEL

Tabel 3.1 Jumlah dan Pengalaman Karyawan Di Café “X”	36
Tabel 4.1 <i>Sales History</i>	46
Tabel 4.2 <i>Index Popularity</i> Menu	50
Tabel 4.3 Kategori Popularitas Menu Jenis Cakue	51
Tabel 4.4 Kategori Popularitas Menu Jenis Baso	52
Tabel 4.5 Kategori Popularitas Menu Jenis Makanan Berat.....	54
Tabel 4.6 Kategori Popularitas Menu Jenis Paket	55
Tabel 4.7 Kategori Popularitas Menu Jenis <i>Dessert</i>	57
Tabel 4.8 Kategori <i>Contribution Margin</i> Menu Jenis Cakue	60
Tabel 4.9 Kategori <i>Contribution Margin</i> Menu Jenis Baso	61
Tabel 4.10 Kategori <i>Contribution Margin</i> Menu Jenis Makanan Berat	63
Tabel 4.11 Kategori <i>Contribution Margin</i> Menu Jenis Paket.....	65
Tabel 4.12 Kategori <i>Contribution Margin</i> Menu Jenis <i>Dessert</i>	66
Tabel 4.13 Kategori <i>Profit Factor</i> Menu Jenis Cakue.....	73
Tabel 4.14 Kategori <i>Profit Factor</i> Menu Jenis Baso	74
Tabel 4.15 Kategori <i>Profit Factor</i> Menu Jenis Makanan Berat	75
Tabel 4.16 Kategori <i>Profit Factor</i> Menu Jenis Paket.....	76
Tabel 4.17 Kategori <i>Profit Factor</i> Menu Jenis <i>Dessert</i>	77

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 <i>Product Life Cycle</i>	18
Gambar 2.2 <i>Menu Engineering Classification</i>	29
Gambar 4.1 Klasifikasi Menu Jenis Cakue.....	69
Gambar 4.2 Klasifikasi Produk Jenis Baso.....	69
Gambar 4.3 Klasifikasi Produk Jenis Makanan Berat	70
Gambar 4.4 Klasifikasi Produk Jenis Paket.....	71
Gambar 4.5 Klasifikasi Produk Jenis <i>Dessert</i>	72

DAFTAR GRAFIK

Grafik 4.1 <i>Index Popularity</i> Menu Jenis Cakue	52
Grafik 4.2 <i>Index Popularity</i> Jenis Menu Baso	53
Grafik 4.3 <i>Index Popularity</i> Jenis Menu Makanan Berat.....	55
Grafik 4.4 <i>Index Popularity</i> Jenis Menu Paket	56
Grafik 4.5 <i>Index Popularity</i> Jenis Menu <i>Dessert</i>	58
Grafik 4.6 <i>Contribution Margin</i> Menu Jenis Cakue	61
Grafik 4.7 <i>Contribution Margin</i> Menu Jenis Baso.....	62
Grafik 4.8 <i>Contribution Margin</i> Menu Jenis Makanan Berat.....	64
Grafik 4.9 <i>Contribution Margin</i> Menu Jenis Paket.....	66
Grafik 4.10 <i>Contribution Margin</i> Menu Jenis <i>Dessert</i>	67

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Struktur Organisasi Café “X”	86
Lampiran 2 Contribution Margin Menu	87-89
Lampiran 3 Menu Classification.....	90
Lampiran 4 Tabel Menu Engineering	91
Lampiran 5 Menu Engineering	92-96