

SKRIPSI

**PENGARUH BIAYA PRODUKSI TERHADAP OMSET
PENJUALAN PT. CITRA SULAWESI FOOD
(RM. AYAM GORENG SULAWESI)
JL. SULAWESI NO 285 A**

FATMAWATI

105720461113



**JURUSAN MANAJEMEN
FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH MAKASSAR
MAKASSAR**

2018

**PENGARUH BIAYA PRODUKSI TERHADAP OMSET
PENJUALAN PT. CITRA SULAWESI FOOD
(RM. AYAM GORENG SULAWESI)
JL. SULAWESI NO 285 A**

SKRIPSI

OLEH :

FATMAWATI

105720461113

**JURUSAN MANAJEMEN
FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH MAKASSAR
MAKASSAR**

2018

PERSEMBAHAN

Karya ilmiah ini kupersembahkan kepada :

1. Orang tua saya, Bapak Agus dan Ibu Mukinah yang selalu membimbing dan memberikan do'a serta semangat buat saya dan tidak pernah lelah mendidik saya untuk selalu mencari ilmu, belajar, beribadah, dan berdo'a.
2. Sahabat baik saya, Sarwani, Awaluddin, SE, Nur Annisa Al Ghaniyyu, SE, dan Rini Angraeni yang dengan sabar dan bersedia menemaniku dan memberiku dukungan, semangat dan motivasi untuk menyelesaikan studiku. Semoga Sarwani dan Rini Angraeni cepat menyusul gelarnya.
3. Seluruh staf dan karyawan RM. Ayam Goreng Sulawesi telah memberikan dukungan moril dan materil, serta mengizinkan saya untuk melakukan penelitian.
4. Teman – teman Manajemen 2 resor 2013, senasib, sepejuangan, dan sepenanggungan, terima kasih atas gelak tawa dan solidaritas yang luar biasa sehingga membuat hari – hari selama kuliah lebih berarti. Semoga tak ada lagi duka nestapa di dada tap suka dan bahagia juga tawa dan canda.

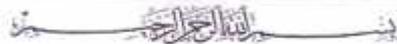
MOTTO HIDUP

وَإِذْ تَأَذَّنَ رَبُّكُمْ لَئِن شَكَرْتُمْ لَأَزِيدَنَّكُمْ وَلَئِن كَفَرْتُمْ إِنَّ عَذَابِي لَشَدِيدٌ ﴿٧﴾

Artinya “Dan (ingatlah juga), tatkala Tuhanmu memalukan: "Sesungguhnya jika kamu bersyukur, pasti Kami akan menambah (ni`mat) kepadamu, dan jika kamu mengingkari (ni`mat-Ku), maka sesungguhnya azab-Ku sangat pedih". (Q.S. Ibrahim 14:7)



**FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH MAKASSAR**
Jl. Sultan Alauddin NO.259 gedung iqra Lt.7 Tel.(0411) 866972



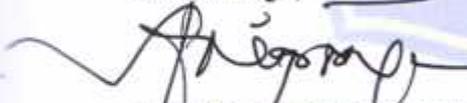
LEMBAR PERSETUJUAN

Judul Penelitian : "Pengaruh Biaya Produksi Terhadap Omset
Penjualan PT. Citra Sulawesi Food (RM. Ayam
Goreng Sulawesi) JL. Sulawesi NO. 285 A."
Nama Mahasiswa : Fatmawati
No. Stambuk/NIM : 105720461113
Program Studi : Manajemen
Fakultas : Ekonomi dan Bisnis
Perguruan Tinggi : Universitas Muhammadiyah Makassar

Telah diujikan dan diseminarkan Pada Hari Ahad, 4 Februari 2018

Menyetujui :

Pembimbing I,


Mch. Aris Pasigai, SE, MM

NIDN :

Dekan,



Ismail Rasulong, SE, MM
NBM : 903 078

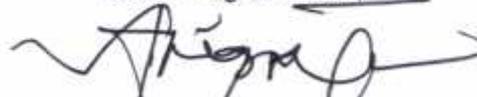
Pembimbing II,


Muh. Nur Rasyid, SE, MM

NIDN :

Mengetahui:

Ketua Program Studi,


Mch. Aris Pasigai, SE, MM
NBM : 109 3485

PENGESAHAN UJIAN SKRIPSI

Skripsi ini telah di sahkan oleh panitia ujian skripsi Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Muhammadiyah Makassar dengan Surat Keputusan Universitas Muhammadiyah Makassar dengan No. 0002 /2018 Tahun 1439 H/2018 M yang di pertahankan di depan tim penguji pada hari Ahad 4 Februari 2018 M/18 Jumadil Awal 1439 H sebagai persyaratan guna memperoleh gelar **Sarjana Ekonomi** pada Program Studi Manajemen Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Muhammadiyah Makassar.

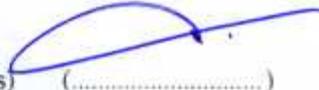
Makassar, 19 Jumadil Awal 1439 H.
05 Februari 2018 M

Panitia Ujian :

Pengawasan Umum : Dr. H. Abd. Rahman Rahim, SE, MM
(Rektor Unismuh Makassar)



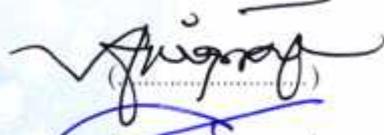
Ketua : Ismail Rasulong, SE, MM.
(Dekan Fakultas Ekonomi dan Bisnis) (.....)



Sekretaris : Drs. H. Sultan Sarda, MM
(WD I Fakultas Ekonomi dan Bisnis) (.....)



Penguji : 1. Moh. Aris Pasigai, SE, MM
(.....)



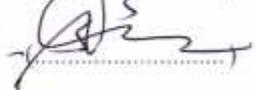
2. Ismail Rasulong, SE., MM.
(.....)



3. Dr. Edi Jusriadi, SE, MM.
(.....)



4. Muh. Nur R, SE, MM.
(.....)



Disahkan Oleh,
Dekan Fakultas Ekonomi dan Bisnis
Universitas Muhammadiyah Makassar

Ismail Rasulong, SE, MM.
NBM: 903 078




**FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH MAKASSAR**

Jl. Sultan Alauddin NO.259 gedung iqra Lt.7 Tel.(0411) 866972



LEMBAR PERNYATAAN

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Fatmawati
Stambuk : 105720461113
Program Studi : Manajemen
Dengan Judul : “pengaruh Biaya Produksi Terhadap Omset
Penjualan PT. Citra Sulawesi Food (RM. Ayam
Goreng Sulawesi) jl. Sulawesi NO. 285 A.”

Dengan ini menyatakan bahwa :

Skrripsi yang saya ajukan di depan Tim Penguji adalah ASLI hasil karya sendiri, bukan hasil jiplakan dan tidak dibuatkan oleh siapapun.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya dan saya bersedia menerima sanksi apabila pernyataan ini tidak benar.

Makassar, Maret 2018

Yang membuat pernyataan,

Nama Mahasiswa

Diketahui Oleh:

Dekan,

Ketua Program Studi,

Ismail Rasulong, SE, MM
NBM : 903 078

Moh. Aris Pasigai, SE, MM
NBM : 109 3485

ABSTRAK

FATMAWATI, 2018. Pengaruh Biaya Produksi terhadap Omset Penjualan PT. Citra Sulawesi Food Rumah Makan Ayam Goreng Sulawesi Jl. Sulawesi No. 285 A, Skripsi Jurusan Manajemen Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Muhammadiyah Makassar. Dibimbing oleh Pembimbing I Moh. Aris Pasigai, SE., MM dan Pembimbing II Muh. Nur Rasyid, SE., MM.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh biaya produksi yaitu biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, dan biaya bahan penolong terhadap omset penjualan PT. Citra Sulawesi Food Rumah Makan Ayam Goreng Sulawesi di Jl. Sulawesi No. 285 A pada tahun 2016.

Jenis penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah penelitian studi kasus dengan pendekatan deskriptif kuantitatif dengan menggunakan program SPSS Statistik 21. Data yang diolah adalah data biaya produksi dan omset penjualan PT. Citra Sulawesi Food Rumah Makan Ayam Goreng Sulawesi di Jl. Sulawesi No. 285 A tahun 2016 yang diperoleh dari laporan tahunan PT. Citra Sulawesi Food Rumah Makan Ayam Goreng Sulawesi di Jl. Sulawesi No. 285 A.

Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa secara parsial variabel biaya bahan baku berpengaruh positif dan signifikan terhadap omset penjualan, dan variabel biaya tenaga kerja dan biaya bahan penolong tidak berpengaruh secara parsial terhadap omset penjualan. Secara simultan biaya bahan baku, biaya tenaga kerja dan biaya bahan penolong berpengaruh signifikan terhadap omset penjualan, maka dapat disimpulkan bahwa ada pengaruh biaya produksi terhadap omset penjualan.

Kata Kunci : *Biaya Produksi, Omset.*

ABSTRACT

FATMAWATI, 2017. *The Effect of Production Cost on Sales Turnover PT. Citra Sulawesi Food Rumah Makan Ayam Goreng Sulawesi Jl. Sulawesi No. 285 A*, Thesis Department of Management Faculty of Economics and Business University of Muhammadiyah Makassar. Supervised by Advisor I Moh. Aris Pasigai, SE., MM and Advisor II Muh. Nur Rasyid, SE., MM.

This study aims to determine the effect of production costs of raw material costs, labor costs, and the cost of auxiliary materials to the sales turnover of PT. Citra Sulawesi Food Rumah Makan Ayam Goreng Sulawesi at Jl. Sulawesi No. 285 A by 2016.

The type of research used in this study is case study research with quantitative descriptive approach using SPSS program Statistics 21. The data is processed data production costs and sales turnover of PT. Citra Sulawesi Food Rumah Makan Ayam Goreng Sulawesi at Jl. Sulawesi No. 285 A year 2016 obtained from annual report of PT. Citra Sulawesi Food Rumah Makan Ayam Goreng Sulawesi at Jl. Sulawesi No. 285 A.

The result of this research shows that partially variable of raw material cost have positive and significant effect to sales turnover, and variable of labor cost and relief materials cost does not partially influence to sales turnover. Simultaneously, the cost of raw materials, labor cost and relief materials cost significant to sales turnover, it can be concluded that there is influence of production cost to sales turnover.

Keywords: *Production Cost, Turnover.*

KATA PENGANTAR



Syukur Alhamdulillah penulis panjatkan ke hadirat Allah SWT atas segala rahmat dan hidayah yang tiada henti diberikan kepada hamba-Nya. Shalawat dan salam tak lupa penulis kirimkan kepada Rasulullah Muhammad SAW beserta para keluarga, sahabat dan para pengikutnya. Merupakan nikmat yang tiada ternilai manakala penulisan skripsi yang berjudul “Pengaruh Biaya Produksi Terhadap Omset Penjualan PT. Citra Sulawesi Food RM. Ayam Goreng Sulawesi Jl. Sulawesi No 285 A”

Skripsi yang penulis buat ini bertujuan untuk memenuhi syarat dalam menyelesaikan Program Sarjana (S1) pada Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Muhammadiyah Makassar.

Teristimewa dan terutama penulis sampaikan ucapan terima kasih kepada kedua orang tua yang senantiasa memberi harap, semangat, perhatian, kasih sayang dan doa tulus tak pamrih. Dan saudara-saudaraku tercinta yang senantiasa mendukung dan memberikan semangat hingga akhir studi ini. Dan seluruh keluarga besar atas segala pengorbanan, dukungan, dan doa restu yang telah diberikan demi keberhasilan penulis dalam menuntut ilmu. Semoga apa yang telah mereka berikan kepada penulis menjadi ibadah dan cahaya penerang kehidupan di dunia dan di akhirat.

Penulis menyadari bahwa penyusunan skripsi ini tidak akan terwujud tanpa adanya bantuan dan dorongan dari berbagai pihak. Begitu pula penghargaan yang setinggi-tingginya dan terima kasih banyak disampaikan dengan hormat kepada :

1. Bapak Dr. H. Abd Rahman Rahim, SE.,MM., Rektor Universitas Muhammadiyah Makassar.

2. Bapak Ismail Rasulong, SE.,MM., Dekan Fakultas Ekonomi Universitas Muhammadiyah Makassar.
3. Bapak Moh. Aris Pasigai, SE.,MM., selaku Ketua Program Studi Manajemen Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Muhammadiyah Makassar.
4. Bapak Moh. Aris Pasigai, SE.,MM., selaku Pembimbing I yang senantiasa meluangkan waktunya membimbing dan mengarahkan penulis, sehingga Skripsi selesai dengan baik.
5. Bapak Muh. Nur Rasyid, SE.,MM., selaku pembimbing II yang telah berkenan membantu selama dalam penyusunan skripsi ini hingga ujian skripsi.
6. Bapak/Ibu asisten dosen Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Muhammadiyah Makassar yang tak kenal lelah banyak menuangkan ilmu kepada penulis selama mengikuti kuliah.
7. Segenap staf dan karyawan Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Muhammadiyah Makassar.
8. Rekan-rekan mahasiswa Fakultas Ekonomi dan Bisnis Program Studi Manajemen Angkatan 2013 yang selalu belajar bersama yang tidak sedikit bantuannya dan dorongan dalam aktivitas studi penulis.
9. Segenap staf dan karyawan RM. Ayam Goreng Sulawesi yang telah membantu penulis selama penelitian berlangsung.
10. Terima kasih teruntuk semua kerabat yang tidak bisa saya tulis satu persatu yang telah memberikan semangat, kesabaran, motivasi, dan dukungannya sehingga penulis dapat merampungkan penulisan skripsi ini.

Akhirnya, sungguh penulis sangat menyadari bahwa skripsi ini masih sangat jauh dari kesempurnaan oleh karena itu, kepada semua pihak utamanya para pembaca yang budiman, penulis senantiasa mengharapkan saran dan kritiknya demi kesempurnaan skripsi ini.

Mudah-mudahan skripsi yang sederhana ini dapat bermanfaat bagi semua pihak utamanya kepada Almamater KampusBiru Universitas Muhammadiyah Makassar.

Billahi fii Sabilil Haq, Fastabiqul Khairat, Wassalamu'alaikum Wr.wb

Makassar, Januari 2018

Penulis

DAFTAR ISI

SAMPUL	i
HALAMAN JUDUL	ii
HALAMAN PERSEMBAHAN	iii
LEMBAR PERSETUJUAN	iv
LEMBAR PENGESAHAN	v
SURAT PERNYATAAN	vi
ABSTRAK	vii
ABSTRACT	viii
KATA PENGANTAR	ix
DAFTAR ISI	xii
DAFTAR TABEL	xiv
DAFTAR GAMBAR	xv
DAFTAR LAMPIRAN	xvi
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Rumusan Masalah.....	4
C. Batasan Masalah.....	4
D. Tujuan Penelitian.....	5
E. Manfaat Penelitian.....	6
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	7
A. Biaya Produksi.....	7
B. Klasifikasi Biaya Produksi.....	8
C. Sistem Perhitungan Biaya Produksi.....	14
D. Penjualan.....	15
E. Laba.....	17
F. Laba Kotor.....	18
G. Pengaruh Biaya Produksi Terhadap Laba Kotor.....	19
H. Rumah Makan.....	20
I. Statistik Uji dan Hipotesis.....	22
J. Kerangka Pikir.....	28
K. Hipotesis.....	29

BAB III	METODE PENELITIAN	30
	A. Lokasi dan Waktu Penelitian	30
	B. Identifikasi Variabel	30
	C. Jenis dan Sumber Data	31
	D. Teknik Pengumpulan Data.....	31
	E. Populasi dan Sampel	33
	F. Metode Analisis Data	33
BAB IV	HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	35
	A. Gambaran Umum Ayam Goreng Sulawesi	35
	B. Hasil Penelitian dan Pembahasan	36
BAB V	PENUTUP	49
	A. Kesimpulan	49
	B. Saran	49
	DAFTAR PUSTAKA	51
	LAMPIRAN	53

DAFTAR TABEL

Tabel 4.1	Data Biaya Produksi dan Omset Penjualan.....	36
Tabel 4.2	Hasil Uji Normalitas <i>Kolmogrof-Smirnof</i>	38
Tabel 4.3	Hasil Uji Multikolinearitas.....	39
Tabel 4.4	Hasil Uji Heteroskedastisitas	40
Tabel 4.5	Hasil Uji Autokorelasi.....	41
Tabel 4.6	Nilai Koefisien Determinasi.....	42
Tabel 4.7	Hasil Uji f Simultan	43
Tabel 4.8	Hasil Uji t Parsial	44
Tabel 4.9	Hasil Analisis Regresi.....	46

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Kerangka Konseptual	28
--------------------------------------	----

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1	Hasil Uji Asumsi Klasik	54
Lampiran 2	Hasil Uji Ketepatan Model	58
Lampiran 3	Analisis Regresi Berganda	59
Lampiran 4	Tabel Distribusi t.....	60
Lampiran 5	Tabel Distribusi f.....	61

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Pada era globalisasi sekarang ini, persaingan dalam dunia usaha semakin meningkat dan hanya badan usaha yang memiliki kinerja atau performa yang baik yang akan bertahan. Semakin banyaknya pesaing dalam dunia usaha yang sama membuat konsumen mempunyai banyak pilihan yang diberikan oleh perusahaan, sehingga konsumen akan lebih selektif dalam memilih produk yang diinginkannya (Wasesa *et.al*, 2014).

Persaingan dalam dunia usaha, menuntut manajemen perusahaan untuk selalu meningkatkan strategi pemasaran yang digunakan dengan tujuan untuk memperoleh keuntungan sesuai dengan target perusahaan karena salah satu tujuan utama berdirinya setiap perusahaan adalah memperoleh keuntungan. Keuntungan dapat membuat perusahaan tumbuh dan berkembang, salah satu cara yang dapat digunakan untuk memperoleh keuntungan (omset) yang optimal adalah dengan memperhatikan biaya-biaya yang akan dikeluarkan perusahaan (Wasesa *et.al*, 2014). Biaya-biaya yang dikeluarkan perusahaan sangat menunjang besar atau kecilnya omset yang akan diperoleh, contohnya pada industri kuliner. Saat ini, industri kuliner berkembang pesat, bisnis rumah makan baik di kota-kota besar di Indonesia, sungguh sangat signifikan kenaikan jumlahnya, begitu banyak orang membuka investasi rumah makan. Hal ini

dikarenakan, pangan bukan hanya sebagai produk konsumsi untuk memenuhi kebutuhan biologis manusia semata, namun sekarang menjadi sebuah gaya hidup baru dikalangan masyarakat, dan perkembangan zaman menuntut pelayanan yang serba cepat dan praktis serta mengikuti gaya hidup yang semakin modern.

Ketatnya persaingan mendorong para pengelola rumah makan untuk menghasilkan produk atau jasa dengan memiliki keunikan dan ciri khas yang berdaya saing dalam usaha memenangkan pasar. Bukan hanya memenuhi selera konsumen dalam hal cita rasa makanan yang selalu berkembang dan berubah-ubah, tetapi juga memberikan pelayanan yang memuaskan serta membuat suasana rumah makan/restaurant menjadi nyaman sehingga konsumen akan tetap tertarik untuk datang dan tentu ini akan berpengaruh pada biaya produksi dan berdampak pada omset yang dihasilkan.

Biaya produksi menjadi salah satu penentu besarnya harga jual dari suatu produk, yang nantinya akan mempengaruhi omset yang akan diperoleh. Biaya produksi merupakan biaya-biaya yang terjadi untuk mengolah bahan baku menjadi produk yang siap dijual. Untuk mencapai produksi yang efisien, maka diperlukan pengendalian biaya produksi yang baik. Pengelolaan biaya produksi yang kurang baik mengakibatkan turunnya omset yang dihasilkan perusahaan, sehingga perlu diketahui bagaimana pengaruh dari biaya produksi terhadap omset penjualan karena biaya yang digunakan untuk memproduksi suatu barang hampir

setiap hari meningkat dan dengan banyaknya menu masakan dan minuman saat ini tentu saja memerlukan biaya produksi yang tinggi pula (Djamalu, 2013).

Penelitian tentang faktor-faktor yang mempengaruhi laba/omset dari hasil penjualan telah banyak dilakukan oleh beberapa peneliti sebelumnya. Kurniawan (2013) yang melakukan penelitian tentang peranan biaya promosi dalam meningkatkan volume penjualan. Peneliti lainnya yaitu Djamalu (2013) yang meneliti tentang pengaruh biaya produksi terhadap laba bersih. Begitupun Tegas (2014) yang meneliti adanya pengaruh biaya promosi terhadap volume penjualan.

Pada beberapa peneliti sebelumnya, penelitian dilakukan untuk mengetahui pengaruh dari biaya promosi dengan volume penjualan dan biaya produksi dengan laba bersih. Sehingga penulis tertarik untuk mengadakan penelitian tentang pengaruh biaya produksi terhadap omset penjualan (Laba Kotor) dengan obyek penelitian pada Rumah Makan Ayam Goreng Sulawesi (RM. AGS). RM. AGS menjadi obyek penelitian ini karena saat ini RM. AGS melakukan strategi penjualan yakni dengan menambah menu masakannya seperti menu seafood, aneka sayuran, aneka es dan minuman dan banyak pilihan menu lainnya, agar dapat bersaing dengan industri kuliner lainnya. Banyaknya menu yang di tawarkan maka biaya-biaya yang diperlukan tentu akan meningkat, sehingga RM. AGS ini perlu memperhatikan pengaruh biaya produksi karena sangat berpengaruh terhadap omset penjualan.

Dari uraian tersebut, maka penulis akan menuangkan hasil penelitian kedalam bentuk skripsi dengan judul Pengaruh Biaya Produksi Terhadap Omset Penjualan Rumah Makan Ayam Goreng Sulawesi (PT. Citra Sulawesi Food) Jl. Sulawesi No. 285 A Makassar.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian pada latar belakang, maka rumusan masalah dari penulisan tugas akhir ini adalah sebagai berikut:

1. Bagaimana pengaruh biaya bahan baku terhadap omset penjualan RM. Ayam Goreng Sulawesi (PT. Citra Sulawesi Food)?
2. Bagaimana pengaruh biaya tenaga kerja terhadap omset penjualan RM. Ayam Goreng Sulawesi (PT. Citra Sulawesi Food)?
3. Bagaimana pengaruh biaya bahan penolong terhadap omset penjualan RM. Ayam Goreng Sulawesi (PT. Citra Sulawesi Food)?

C. Batasan Masalah

Batasan masalah yang digunakan dari penulisan tugas akhir ini adalah sebagai berikut:

1. Peneliti melakukan penelitian terhadap unsur-unsur biaya produksi, yaitu bahan baku langsung, biaya tenaga kerja, dan biaya bahan penolong.
2. Penulis melakukan penelitian hanya untuk periode Januari – Desember 2016.

D. Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Untuk mengetahui bagaimana pengaruh biaya bahan baku terhadap omset penjualan RM. Ayam Goreng Sulawesi (PT. Citra Sulawesi Food) jl. Sulawesi no 285 A Makassar.
2. Untuk mengetahui bagaimana pengaruh biaya tenaga kerja terhadap omset penjualan RM. Ayam Goreng Sulawesi (PT. Citra Sulawesi Food) jl. Sulawesi no 285 A Makassar.
3. Untuk mengetahui bagaimana pengaruh biaya bahan penolong terhadap omset penjualan RM. Ayam Goreng Sulawesi (PT. Citra Sulawesi Food) jl. Sulawesi no 285 A Makassar.

E. Manfaat Penelitian

Adapun manfaat praktis dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Sebagai bahan pustaka bagi pihak-pihak yang ingin melakukan penelitian selanjutnya dengan topik masalah yang sama.
2. Sebagai salah satu syarat dalam proses penyelesaian study akhir pada Universitas Muhammadiyah Makassar Fakultas Ekonomi dan Bisnis (Unismuh Makassar).

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

A. Biaya Produksi

Mulyadi (1999:14) menyatakan biaya produksi adalah biaya yang terjadi untuk mengolah bahan baku menjadi produk jadi yang siap untuk dijual. Contohnya adalah biaya depresiasi mesin dan *equipment*, biaya bahan baku, biaya bahan penolong, biaya gaji karyawan yang digunakan yang bekerja dalam bagian-bagian, baik langsung maupun tidak langsung berhubungan dengan proses produksi.

Biaya produksi dalam arti sempit adalah pengorbanan sumber ekonomi untuk memperoleh aktiva, sedangkan dalam arti luas biaya produksi adalah pengorbanan sumber ekonomi yang diukur dalam satuan uang, yang dilakukan untuk tujuan tertentu (Ahyari 1979:12). Biaya produksi juga merupakan biaya yang dipakai untuk menilai persediaan yang dicantumkan dalam laporan keuangan dan jumlahnya relatif lebih besar daripada jenis biaya lain yang selalu terjadi berulang-ulang dalam pola yang sama secara rutin (Mas'ud, 1989:109).

Dari penjelasan-penjelasan yang telah dijabarkan, maka dapat disimpulkan bahwa biaya produksi adalah seluruh biaya yang dikeluarkan oleh perusahaan guna membiayai proses produksi dalam mengolah bahan mentah atau bahan setengah jadi menjadi produk jadi yang siap

jual atau untuk digunakan oleh konsumen.

B. Klasifikasi Biaya Produksi

Biaya produksi dapat diklasifikasikan menurut komponen dalam manufaktur. Klasifikasi atas biaya produksi perlu dilakukan untuk tujuan pengukuran laba dan penentuan harga pokok yang akurat serta untuk pengendalian biaya.

Firdaus dan Wasilah (2009), mengelompokkan biaya produksi kedalam tiga bagian yaitu sebagai berikut:

1. Biaya Bahan Baku Langsung

Menurut Ahyari (1979:1) mengatakan bahwa bahan baku atau bahan mentah merupakan bahan yang digunakan untuk keperluan produksi. Bahan baku merupakan bahan yang membentuk bagian menyeluruh produk jadi. Di dalam memperoleh bahan baku, perusahaan tidak hanya mengeluarkan biaya sejumlah harga beli saja, tetapi juga mengeluarkan biaya-biaya pembelian, pergudangan, biaya transportasi dan biaya perolehan lainnya.

Semua produk pabrikan (*manufacturing products*) terbuat dari bahan baku langsung dasar. Bahan baku langsung (*direct material*) adalah bahan baku yang menjadi bagian integral dari produk jadi perusahaan dan dapat ditelusuri dengan mudah. Bahan baku langsung ini menjadi bagian fisik produk, dan terdapat hubungan langsung antara masukan bahan baku dan keluaran dalam bentuk produk jadi. Jadi biaya bahan baku langsung adalah biaya dari komponen-komponen fisik produk

dan biaya bahan baku dapat dibebankan secara langsung, kepada produk karena observasi fisik dapat dilakukan untuk mengukur kuantitas yang dikonsumsi oleh setiap produk (Simamora,1996:36).

Bahan baku adalah bahan yang akan diolah menjadi produk selesai dan pemakaiannya dapat diidentifikasi atau diikuti jejaknya atau merupakan bagian integral pada produk tertentu. Biaya bahan baku adalah harga perolehan dari bahan baku yang dipakai di dalam pengolahan produk (Syahunan, 2004).

Nafarin (2004), menyatakan bahwa bahan baku merupakan bahan langsung, yaitu bahan yang membentuk suatu kesatuan yang tidak terpisahkan dari produk jadi. Bahan baku adalah bahan utama atau bahan pokok dan merupakan komponen utama dari suatu produk. Bahan baku biasanya mudah ditelusuri dalam suatu produk dan harganya relatif lebih tinggi dibandingkan dengan biaya bahan penolong atau pembantu. Sedangkan bahan pembantu itu sendiri merupakan bahan pelengkap yang melekat pada suatu produk, yang tidak dapat dipisahkan dalam proses produksi. Bahan pembantu biasanya tidak mudah ditelusuri dalam suatu produk dan harganya relatif lebih rendah bila dibandingkan dengan bahan baku. Terdapat dua macam metode pencatatan biaya bahan baku yang dipakai dalam produksi, yaitu (Mulyadi, 2005) :

- a. Metode mutasi persediaan (*Perpetual Inventory Method*) adalah metode yang mencatat setiap perubahan persediaan dalam rekening persediaan sehingga jumlah persediaan dapat diketahui setiap saat.
- b. Metode persediaan fisik adalah metode yang mencatat setiap perubahan persediaan dalam rekening pembelian sehingga jumlah persediaan baru dapat diketahui pada akhir periode akuntansi.

Adapun faktor-faktor yang mempengaruhi bahan baku yaitu :

- a. Potongan pembelian, diperlakukan sebagai pengurangan terhadap harga pokok bahan baku yang dibeli.
- b. Biaya angkut pembelian, memiliki dua perlakuan yaitu:
 - 1. sebagai tambahan harga pokok bahan baku yang dibeli berdasarkan perbandingan kuantitas tiap jenis bahan baku yang dibeli, perbandingan harga faktur tiap jenis bahan baku yang dibeli dan tarif yang ditentukan dimuka.
 - 2. Sebagai tambahan harga pokok bahan baku yang dibeli, namun diperlakukan sebagai unsur biaya overhead pabrik yaitu taksiran jumlah biaya angkutan selama satu tahun.
- c. Biaya penyimpanan dan pengolahan bahan baku, terjadi apabila bahan yang dibeli oleh perusahaan banyak sehingga bahan tersebut tidak habis dalam sekali proses produksi.

2. Biaya Tenaga Kerja

Biaya tenaga kerja adalah biaya yang dikeluarkan untuk pekerja

atau karyawan yang dapat ditelusuri secara fisik kedalam pembuatan produk dan bisa pula ditelusuri dengan mudah tanpa memakan banyak biaya (Simamora, 1999:37). Biaya tenaga kerja adalah pengeluaran perusahaan yang digunakan untuk pembayaran (upah atau gaji) tenaga manusia yang bekerja mengolah produk (Nafarin, 2004;100).

Biaya tenaga kerja ialah semua balas jasa yang diberikan oleh perusahaan kepada semua karyawan. Sesuai dengan fungsi dimana karyawan bekerja, biaya tenaga kerja dapat digolongkan kedalam biaya tenaga kerja pabrik, biaya tenaga kerja pemasaran, biaya tenaga kerja administrasi dan umum, serta fungsi keuangan. Biaya tenaga kerja langsung adalah balas jasa yang diberikan kepada karyawan yang manfaatnya dapat diidentifikasi atau diikuti jejaknya pada produk tertentu yang dihasilkan oleh perusahaan (Syahyunan, 2004:4).

Menurut Soekartawi (2003) faktor produksi tenaga kerja merupakan faktor produksi yang penting dan perlu diperhitungkan dalam proses produksi dalam jumlah yang cukup, bukan saja dilihat dari tersedianya tenaga kerja tetapi kualitas dan macam tenaga kerja perlu diperhatikan. Beberapa hal yang perlu diperhatikan pada faktor produksi tenaga kerja adalah :

a. Tersedianya Tenaga Kerja

Setiap proses produksi diperlukan tenaga kerja yang cukup memadai. Jumlah tenaga kerja yang diperlukan perlu disesuaikan dengan keutuhan sampai tingkat tertentu sehingga jumlahnya dapat optimal.

Jumlah tenaga kerja yang diperlukan ini memang masih banyak dipengaruhi dan dikaitkan dengan kualitas tenaga kerja itu sendiri, jenis kelamin, musim, dan upah tenaga kerja.

b. Upah Tenaga Kerja

Dalam menggunakan tenaga kerja optimal, perlu dipertimbangkan kembali berapa upah yang akan dikeluarkan oleh perusahaan untuk tenaga kerjanya. Upah harus sesuai dengan kinerja yang diberikan oleh tenaga kerja. Sehingga biaya yang dikeluarkan oleh perusahaan dapat optimal juga.

c. Kualitas Tenaga Kerja dalam Proses Produksi

Dalam proses produksi kualitas tenaga kerja selalu diperlukan guna menentukan spesialis tenaga kerja. Persediaan tenaga kerja spesialisasi diperlukan karena mereka mempunyai keahlian tertentu dalam bidang yang tertentu pula, dan tenaga kerja spesialisasi ini tersedia dalam jumlah yang terbatas. Bila kualitas tenaga kerja ini tidak diperhitungkan maka akan terjadi kemacetan dalam proses produksi. Sering dijumpai alat – alat produksi berteknologi canggih tidak dioperasikan karena belum tersedianya tenaga kerja yang mempunyai klasifikasi untuk mengoperasikan alat tersebut.

d. Jenis Kelamin

Kualitas tenaga kerja juga dipengaruhi oleh jenis kelamin, apabila dalam proses produksi suatu barang tertentu, tenaga kerja pria mempunyai spesialisasi dalam bidang pekerjaan tertentu seperti

mengoperasikan mesin – mesin berat, maka tenaga kerja wanita mengerjakan proses *finishing* atau pengepakan

e. Tenaga Kerja Musiman

Tenaga kerja musiman dalam industri ditentukan oleh permintaan konsumen. Maka terjadilah penyediaan tenaga kerja musiman dan pengangguran tenaga kerja musiman. Bila terjadi pengangguran semacam ini, maka konsekuensinya juga terjadi migrasi dan urbanisasi musiman. Sesuai dengan fungsi dimana karyawan bekerja, biaya tenaga kerja menurut Supriyono (1992:20) dapat digolongkan ke dalam biaya tenaga kerja pabrik atau produksi, biaya tenaga kerja pemasaran, biaya tenaga kerja administrasi dan umum. Biaya tenaga kerja untuk fungsi produksi dibagi menjadi dua bagian yaitu :

1. Biaya tenaga kerja langsung, yaitu semua balas jasa yang diberikan kepada karyawan pabrik yang manfaatnya dapat diidentifikasi atau diikuti jejaknya pada produk tertentu yang dihasilkan perusahaan.
2. Biaya tenaga kerja tidak langsung, yaitu semua balas jasa yang diberikan kepada karyawan pabrik, akan tetapi manfaatnya tidak dapat diidentifikasi atau diikuti jejaknya pada produk tertentu yang dihasilkan perusahaan.

Menurut Basu Swastha (2000:263) tenaga kerja dapat dibedakan sesuai dengan fungsinya, yaitu tenaga kerja eksekutif dan tenaga kerja operatif :

a. Tenaga kerja eksekutif adalah tenaga kerja yang mempunyai tugas

dalam pengambilan keputusan dan melaksanakan fungsi organik manajemen, merencanakan, mengorganisasikan, mengarahkan, menkoordinir, dan mengawasi.

- b. Tenaga kerja operatif adalah tenaga kerja pelaksana yang melaksanakan tugas – tugas tertentu yang dibebankan kepadanya. Tenaga kerja operatif dibagi menjadi tiga, yaitu tenaga kerja terampil (*skilled labour*), tenaga kerja setengah terampil (*semi skilled labour*), tenaga kerja tidak terampil (*unskilled labour*).

3. Biaya Bahan Penolong

Biaya bahan penolong adalah bahan pelengkap yang melekat pada suatu produk. Bahan penolong tersebut biasanya digunakan sebagai bahan pembantu dalam proses produksi produk, yang biasa disebut dengan *supples* pabrik, yaitu bahan yang diperlukan dalam dalam pembuatan suatu produk yang bersangkutan bahan penolong bahan yang bersifat sebagai bahan pembantu untuk proses pembuatan barang jadi, nilainya relatif kecil dibanding biaya produksi. Bahan penolong diolah menjadi bagian produk selesai tetapi pemakaiannya tidak dapat diikuti jejak atau manfaatnya pada produk selesai tertentu.

C. Sistem Perhitungan Biaya Produksi

Sistem perhitungan biaya bertujuan untuk menentukan biaya dari barang yang dihasilkan oleh perusahaan. Perhitungan biaya membebankan sejumlah biaya ke setiap produk sehingga merefleksikan biaya dari sumber daya yang digunakan untuk memproduksi produk

tersebut.

Menurut Carter dan Usry (2006), sistem perhitungan biaya produksi yang paling banyak digunakan adalah sebagai berikut:

1. Sistem Perhitungan Biaya Berdasarkan Pesanan

Sistem perhitungan biaya berdasarkan pesanan biasanya digunakan apabila produk yang diproduksi bersifat heterogen. Dalam perhitungan biaya berdasarkan pesanan mengakumulasikan biaya bahan baku langsung, tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* yang dibebankan setiap pesanan.

2. Sistem Perhitungan Biaya Berdasarkan Proses

Perhitungan biaya berdasarkan proses, biasanya digunakan apabila yang diproduksi bersifat homogen. Dalam perhitungan biaya berdasarkan proses, bahan baku, tenaga kerja, dan *overhead* pabrik dibebankan ke pusat biaya. Biaya yang dibebankan ke setiap unit ditentukan dengan membagi total biaya yang dibebankan ke pusat biaya dengan total unit yang diproduksi.

D. Penjualan

Penjualan merupakan kegiatan ekonomis yang umum, dimana dengan penjualan sebuah perusahaan akan memperoleh hasil atau laba sesuai dengan yang direncanakan atau memperoleh pengembalian atas biaya-biaya yang dikeluarkan. Penjualan meliputi perencanaan, pengarahaan, dan pengawasan personal seling, termasuk penarikan, pemilihan, perlengkapan, penentuan rute, supervisi, pembayaran, dan

motivasi sebagai tugas yang diberikan pada para tenaga penjualan untuk mencapai tujuan penjualan (Bashu Swastha, 1998:403).

Biaya penjualan, yaitu biaya dalam rangka penjualan produk selesai sampai dengan pengumpulan piutang menjadi kas. Biaya ini meliputi biaya untuk melaksanakan : (1) fungsi penjualan; (2) fungsi penggudangan produk selesai; (3) fungsi pengepakan dan pengiriman; (4) fungsi advertensi; (5) fungsi pemberian kredit; (6) fungsi pembuatan faktur dan administrasi penjualan (Syahyunan, 2004:2).

Biaya penjualan, yaitu pengorbanan sumber ekonomi yang dilakukan untuk mempromosikan dan memasarkan barang atau produk yang telah dihasilkan. Yang termasuk dalam biaya pemasaran ialah semua biaya yang berkaitan dengan pemasaran barang atau produk. Contoh biaya pemasaran yaitu biaya iklan, biaya gaji karyawan bagian pemasaran, penyusutan kendaraan bagian pemasaran, biaya promosi, biaya pengangkutan produk yang akan dipasarkan (Daljono, 2004).

Hasil penjualan ialah hasil usaha yang dilakukan manusia untuk menyampaikan barang yang telah dihasilkannya dengan imbalan uang menurut harga yang ditentukan, atas persetujuan bersama dengan tujuan agar memperoleh pendapatan bagi perusahaan yang kemudian akan digunakan untuk membiayai kebutuhan perusahaan untuk selanjutnya. Dengan ini terlihat betapa pentingnya fungsi penjualan bagi sebuah perusahaan. Hasil penjualan yang merupakan sumber pendapatan yang paling utama akan digunakan kembali oleh para pengusaha untuk

membiayai segala kegiatan dan kebutuhan usahanya, dengan tujuan agar usaha dapat terus berjalan, dan perusahaan dapat mendapatkan keuntungan dalam proses usahanya.

E. Laba

Bahasa laba berarti pertumbuhan dalam dagang. Salah satu tujuan usaha adalah untuk mencapai laba. Laba merupakan gambaran pertumbuhan harta yang muncul karena terjadinya proses perputaran modal dan pengopersiannya dalam kegiatan-kegiatan dagang dan moneter. Sowardjono (2008), menyatakan bahwa laba merupakan imbalan atas upaya perusahaan menghasilkan barang dan jasa, yang berarti kelebihan (keuntungan) pendapatan di atas biaya. Laba tersebut dapat menaikkan modal perusahaan yang akan digunakan untuk melaksanakan kegiatan perusahaan. Secara umum kriteria penentuan batas laba dalam islam adalah sebagai berikut:

1. Kelayakan Dalam Penetapan Laba

Islam menganjurkan agar para pedagang tidak berlebihan dalam mengambil laba. Pernyataan ini menjelaskan bahwa batasan laba ideal dapat dilakukan dengan merendahkan harga. Keadaan ini akan menimbulkan perputaran barang secara cepat dan meningkatnya peranan uang yang pada akhirnya akan berdampak pada peningkatan laba.

2. Keseimbangan antara Tingkat Kesulitan dan Laba

Penentuan batas laba haruslah seimbang antara standar laba dengan tingkat kesulitan perputaran serta perjalanan modal. Semakin

tinggi kesulitan dan risiko, maka semakin besar pula laba yang diinginkan pedagang.

3. Masa Perputaran Modal

Peranan modal berpengaruh terhadap standarisasi laba yang diinginkan oleh pedagang, yaitu semakin lama masa perputaran dan bertambahnya tingkat risiko, maka semakin tinggi pula standar laba yang diinginkan pedagang atau pengusaha.

4. Cara Menutupi Harga Penjualan

Ada dua cara pembayaran harga, yaitu pembayaran tunai dan pembayaran kredit. Jual-beli yang pembayarannya sampai batas waktu tertentu hukumnya boleh jika jual beli itu dilengkapi dengan syarat-syarat yang telah disepakati antara penjual dan pembeli.

F. Laba Kotor (Omset)

Secara umum, laba kotor dikatakan sebagai kelebihan penjualan bersih terhadap harga pokok penjualan. Laba kotor merupakan pendapatan dikurangi harga pokok penjualan. Oleh karena itu dapat disimpulkan bahwa laba kotor merupakan selisih antara pendapatan bersih dengan harga pokok penjualan (Wild, et.al, 2005). Ada beberapa faktor yang mempengaruhi laba kotor, yaitu:

1. Faktor Penjualan

Penjualan yang terdiri atas harga jual satuan dan kuantitas atau volume penjualan. Kenaikan atau penurunan harga jual berpengaruh

terhadap laba kotor. Penyimpangan laba kotor dapat disebabkan perusahaan menjual produk dengan harga jual lebih besar atau jauh lebih kecil dari harga jual yang direncanakan. Namun, jika harga jual ditentukan pemerintah, umumnya tidak akan timbul selisih harga jual. Kenaikan atau penurunan volume penjualan berpengaruh terhadap laba kotor.

2. Faktor Harga Pokok Penjualan

Harga pokok penjualan terdiri banyak unsur, tergantung pada perusahaannya. Pada perusahaan dagang harga pokok penjualan terdiri dari unsur persediaan barang dagang pada awal periode, pembelian barang, potongan pembelian, return pembelian dan ongkos angkut pembelian. Perubahan pada unsur-unsur harga pokok penjualan baik pada kenaikan maupun penurunan berpengaruh terhadap laba kotor.

G. Pengaruh Biaya Produksi terhadap Laba Kotor

Laba kotor merupakan nilai penjualan setelah dikurangkan dengan harga pokok penjualan. Dalam perusahaan kuliner/rumah makan, harga pokok penjualan terdiri dari unsur biaya produksi. Biaya produksi merupakan biaya yang harus dikeluarkan perusahaan dalam rangka penciptaan produknya. Biaya ini akan membentuk harga pokok penjualan setelah diperhitungkan jumlah persediaan barang dalam proses dan persediaan barang jadi. Kemudian harga pokok penjualan ini akan menjadi pengurang bagi penjualan sehingga diperoleh laba kotor (Wild, et.al, 2005).

Biaya produksi merupakan salah satu unsur yang membentuk laba kotor. Adanya hubungan dan pengaruh biaya produksi terhadap laba kotor memberikan pengertian bahwa perubahan pada biaya produksi juga mengakibatkan perubahan laba kotornya, karena biaya produksi mengurangi pendapatan perusahaan. Dengan kata lain dapat dikatakan bahwa biaya produksi berpengaruh terhadap laba kotor (omset) penjualan. Jika biaya produksi naik, sedangkan unsur-unsur lainnya tetap maka laba kotor cenderung turun. Dengan demikian, kemampuan perusahaan untuk meningkatkan laba kotor, salah satunya ditentukan oleh strategi-strategi yang diterapkan perusahaan berkaitan dengan efisiensi biaya terutama biaya produksi.

H. Rumah Makan

Rumah makan adalah istilah umum untuk menyebut usaha gastronomi yang menyajikan hidangan kepada masyarakat dan menyediakan tempat untuk menikmati hidangan itu serta menetapkan tarif tertentu untuk makanan dan pelayanannya. Walaupun umumnya rumah makan menyajikan makanan di tempat, tetapi ada juga rumah makan yang menyediakan layanan *take-out dining* dan *delivery service* untuk melayani konsumennya. Rumah makan biasanya memiliki spesialisasi dalam jenis makanan yang dihidangkannya, misalnya rumah makan *chinese food*, rumah makan Padang, rumah makan cepat saji (*fast food restaurant*) dan sebagainya.

Rumah makan di Indonesia disebut juga sebagai restoran.

Restoran merupakan kata resapan yang berasal dari bahasa Perancis yang diadaptasi oleh bahasa Inggris; "*restaurant*" yang berasal dari kata "*restaurer*" yang berarti "memulihkan". Keberadaan Rumah Makan mulai dikenal sejak abad ke-9 di daerah Timur Tengah sebelum muncul di Cina. Dalam dunia Islam membeli seluruh jenis makanan yang disediakan". Rumah makan seperti ini disebutkan oleh *Al-Muqaddas*

Seorang ahli geografi kelahiran tahun 945 masehi yang tinggal di Timur Tengah pada akhir abad ke 10. Apabila kita mencermati pertumbuhan bisnis rumah makan baik di kota-kota besar di Indonesia, sungguh sangat signifikan kenaikan jumlahnya, begitu banyak orang membuka investasi rumah makan. Berbagai variasi menu dan jenis etnik yang ditawarkan, aneka ragam interior design yang ditampilkan, hal ini yang sangat membanggakan perkembangan bisnis ini.

Sejak dahulu makanan menempati urutan teratas dalam pemenuhan kebutuhan manusia, sehingga masalah pangan dikategorikan ke dalam kebutuhan primer atau kebutuhan pokok. Dengan alasan itu, manusia tidak dapat melepaskan kebutuhannya untuk makan karena hanya dengan makan manusia dapat terus melangsungkan hidupnya. Dalam menikmati makanan atau hidangan, setiap orang mempunyai cara yang berbeda untuk memenuhinya. Cara tersebut bisa dengan memilih restoran yang indah dengan pelayanan mewah, dengan harapan bahwa konsumsi akan merasa puas setelah ia mengorbankan sejumlah uang

yang cukup besar di restoran yang bagus itu.

Disamping itu, ada pula yang lebih cenderung memilih restoran yang biasa tetapi memberikan kepuasan dalam rasa makanan yang disantapnya. Sebagian konsumen ada yang beranggapan daripada makan makanan yang mewah serta mahal tetapi tidak cukup lezat rasanya, lebih baik memilih restoran biasa namun menghadirkan menu yang lezat sesuai dengan selera mereka.

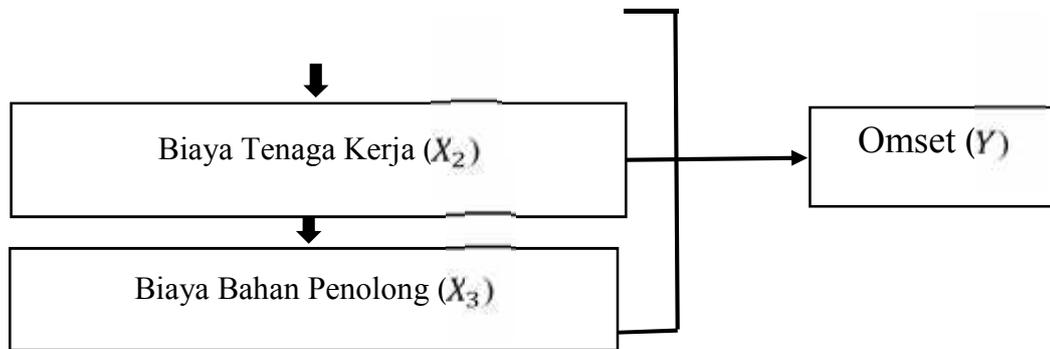
Perkembangan restoran dewasa ini telah diwarnai dengan berbagai macam persaingan di segala bidang. Melihat kondisi tersebut menyebabkan pebisnis restoran semakin dituntut untuk mempunyai strategi yang tepat dalam memenuhi target volume penjualan. Mengingat perkembangan teknologi yang makin dinamis, manusia dituntut dengan cepat dan tepat untuk bertindak agar tidak kalah bersaing. Dalam meningkatkan persaingan masing-masing restoran harus dapat memenangkan persaingan tersebut dengan menampilkan produk yang terbaik dan dapat memenuhi selera konsumen yang selalu berkembang dan berubah-ubah, serta dengan pelayanan yang memuaskan.

I. Kerangka Pikir

Harga pokok penjualan merupakan salah satu faktor yang mempengaruhi omset penjualan, semakin tinggi harga pokok penjualan maka omset akan semakin kecil. Didalam harga pokok penjualan terkandung biaya produksi, yaitu bahan baku langsung, biaya tenaga kerja, dan biaya bahan penolong, yang akan sangat berpengaruh pada

Biaya Bahan Baku (X_1)

omset penjualan. Gambaran hubungan tersebut dapat dilihat pada kerangka konseptual berikut:



J. Hipotesis

Berdasarkan beberapa penjelasan di atas maka dikemukakan Hipotesis sebagai berikut :

1. Diduga ada pengaruh biaya bahan baku terhadap omset, jika biaya bahan baku meningkat maka omset juga meningkat.
2. Diduga tidak ada pengaruh biaya tenaga kerja terhadap omset, jika omset meningkat maka biaya tenaga kerja tidak mengalami peningkatan.
3. Diduga ada pengaruh biaya bahan penolong terhadap omset, jika biaya bahan penolong meningkat maka omset juga meningkat.

BAB III

METODE PENELITIAN

A. Lokasi dan Waktu Penelitian

Penelitian ini dilakukan pada Rumah Makan Ayam Goreng Sulawesi Jl. Sulawesi No 285 A (PT. Citra Sulawesi Food) Makassar. Penelitian ini dilaksanakan pada bulan April sampai dengan bulan Juni 2017.

B. Identifikasi Variabel

Variabel yang digunakan dalam penelitian ini adalah variabel bebas dan variabel terikat, yaitu sebagai berikut :

1. Variabel terikat (dependent), yaitu variabel yang nilainya dipengaruhi oleh variabel bebas (independent). Variabel terikat pada penelitian ini adalah omset penjualan (Y).

2. Variabel Bebas (independent), yaitu variabel yang menjadi sebab terjadi atau terpengaruhnya variabel terikat (*dependent*). Variabel bebas pada penelitian ini adalah :

X_1 = Biaya Bahan Baku Langsung

X_2 = Biaya Tenaga Kerja

X_3 = Biaya Bahan Penolong

C. Jenis dan Sumber Data

1. Jenis Data

Jenis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

- a. Data Kuantitatif, berupa data yang berhubungan dengan biaya produksi dan omset penjualan.
- b. Data kualitatif, berupa sejarah singkat perusahaan, struktur organisasi, proses produksi dan informasi lainnya yang relevan dengan penulisan ini.

2. Sumber Data

Sumber data yang digunakan dalam penelitian ini meliputi:

- a. Data Primer, penulis meneliti secara langsung pada obyek penelitian dengan jalan menyusun daftar pertanyaan, mengadakan wawancara langsung pada bagian produksi.

- b. Data sekunder, yaitu data yang diperoleh secara tidak langsung dari obyek penelitian dengan memanfaatkan data yang telah ada seperti laporan yang sudah ada dalam perusahaan seperti biaya produksi dan omset penjualan.

D. Teknik Pengumpulan Data

Pengumpulan data pada penelitian ini dilakukan dengan beberapa teknik sebagai berikut:

1. Penelitian Kepustakaan (*Library Research*)

Upaya ini dilakukan untuk memperoleh informasi data dengan cara membaca, mempelajari, dan mengumpulkan data – data yang bersifat teoritis yang berhubungan dengan masalah yang dikemukakan dalam proposal ini. Data tersebut dapat diperoleh melalui literatur – literatur, buku – buku referensi dan lain – lain yang ada hubungannya dengan skripsi ini.

2. Penelitian Lapangan (*Field Research*)

a. Observasi

Dalam penelitian ini, diadakan observasi secara langsung pada objek yang diteliti . Observasi ini dilakukan penulis dengan mengamati langsung pada Rumah Makan Ayam Goreng Sulawesi Jl. Sulawesi No. 285 A Makassar mengenai posisi perusahaan, dan aktivitas perusahaan.

b. Wawancara

Dalam penelitian ini, penulis melakukan wawancara atau

bertanya langsung dengan pimpinan dan karyawan Rumah Makan Ayam Goreng Sulawesi Jl. Sulawesi No. 285 A mengenai hal-hal yang berhubungan dengan penggunaan omset penjualan dan biaya produksi.

c. Dokumentasi

Dalam penelitian ini metode dokumentasi digunakan untuk mengumpulkan data dengan melihat catatan/dokumen yang berhubungan dengan penggunaan biaya produksi dan omset penjualan.

E. Populasi dan Sampel

1. Populasi

Populasi adalah wilayah generalisasi, yang terdiri dari objek atau subjek yang mempunyai kualitas dan karakteristik tertentu yang ditetapkan oleh peneliti untuk dipelajari. Populasi dalam penelitian ini adalah biaya produksi dan omset penjualan Rumah Makan AGS (PT. Citra Sulawesi Food) jl. Sulawesi no. 285 A .

2. Sampel

Sampel adalah sebagian atau wakil dari populasi yang akan diteliti. Sampel dalam penelitian ini adalah biaya produksi dan omset penjualan Rumah Makan AGS (PT. Citra Sulawesi Food) jl. Sulawesi no. 285 A pada periode 2016 .

F. Metode Analisis Data

Metode analisis data adalah metode yang digunakan untuk mengolah hasil penelitian guna memperoleh suatu kesimpulan. Metode Analisis data yang digunakan dalam penelitian adalah metode kuantitatif dengan bantuan software SPSS 21.0.

Adapun langkah- langkah analisi data dalam penelitian adalah sebagai berikut: dengan langkah-langkah sebagai berikut :

1. Uji Asumsi Klasik

Uji asumsi klasik digunakan untuk mendeteksi ada atau tidaknya penyimpangan asumsi klasik atau persamaan regresi berganda yang digunakan. Pengujian ini terdiri dari beberapa tahapan yaitu sebagai berikut:

a. Uji Asumsi Klasik, yang terdiri atas:

1. Uji normalitas,
2. Uji multikolinearitas,
3. Uji heteroskedastisitas.
4. Uji autokorelasi, dan

b. Uji Ketepatan Model, yang diketahui melalui :

1. Koefisien Determinasi, yang mengukur seberapa jauh kemampuan model dalam menerangkan variasi variabel terikat.
2. Uji Signifikansi Simultan (Uji F)
3. Uji hipotesis Secara Parsial (Uji statistik t)
4. Uji Regresi Linear Berganda

- c. Uji regresi linear berganda digunakan untuk mengetahui besarnya pengaruh yang ditimbulkan biaya produksi terhadap omset penjualan di Rumah Makan AGS dengan menggunakan persamaan regresi berganda sebagai berikut:

$$Y = a_1 + b_1X_1 + b_2X_2 + b_3X_3 + e$$

BAB IV

HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

A. Gambaran Umum Ayam Goreng Sulawesi

1. Sejarah Ayam Goreng Sulawesi

Ayam Goreng Sulawesi (AGS) menyajikan resep asli hasil kreasi Ny. Hj. Nelly Nursiah Soeparjo dan dikelola langsung oleh beliau. Pada awalnya hanya berupa tenda dengan ukuran 4 x 4 meter yang berlokasi di jalan Sulawesi 285. Saat ini pengelolaan AGS dipegang oleh generasi kedua yaitu Hj. Astuti Soeparjo. Bahan utama yang digunakan adalah ayam kampung asli (ayam *organic*) yang halal, segar dan sehat. Ayam kampung ini berasal dari wilayah pegunungan di Sulawesi Selatan yang dilepas makan secara alami. Ayam ini dipotong setelah mencapai umur 3

bulan dan diolah secara higienis serta di sajikan dengan bumbu khas Ayam Goreng Sulawesi. Pada awalnya menu yang di sajikan adalah sop ayam, ayam goreng, sup daging, perkedel dan sambal khas AGS.

Pada tahun 1983 AGS membuka cabang di jalan Sultan Hasanuddin no 17 dengan tambahan menu sate ayam dan otak otak. Tahun 2011 Rumah makan AGS di jalan Sulawesi di renovasi dengan suasana yang baru dan lebih nyaman dengan penambahan menu seafood, aneka sayuran, aneka es dan minuman yang memberikan pilihan baru yang memenuhi sensasi kuliner masyarakat. Hal ini menunjukkan bahwa rumah makan AGS mampu bersaing dengan restoran-restoran baru di Makassar.

B. Hasil Penelitian dan Pembahasan

Penelitian ini menggunakan data biaya produksi meliputi biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, dan biaya bahan penolong serta omset penjualan pada periode Januari – Desember 2016. Penelitian ini membahas tentang besarnya pengaruh biaya produksi terhadap omset penjualan di RM AGS Sulawesi Jl. Sulawesi No 285 A. Adapun datanya adalah sebagai berikut:

Periode 2016	Biaya Produksi			Omset Penjualan (Y)
	Bahan Baku Langsung (X1)	Tenaga Kerja (X2)	Bahan Penolong	

			(X3)	
Januari	489.637.262	186.237.800	174.705.347	1.940.059.428
Februari	389.411.090	183.229.500	140.503.000	1.593.728.572
Maret	468.412.321	193.299.000	135.897.475	1.694.178.682
April	445.263.457	197.427.500	97.665.867	1.629.133.390
Mei	380.002.602	194.307.500	176.432.035	1.608.469.345
Juni	540.522.925	361.320.000	165.855.800	1.676.263.100
Juli	395.079.119	195.365.000	115.017.750	1.495.246.627
Agustus	429.482.793	189.775.000	130.603.958	1.565.195.336
September	384.585.761	192.842.500	133.854.093	1.498.535.753
Oktober	438.692.611	201.772.000	177.652.641	1.694.834.804
November	469.668.990	195.567.500	138.664.399	1.715.096.551
Desember	579.564.452	197.000.000	120.311.052	2.208.791.450

Tabel 4.1 Data Biaya Produksi dan Omset Penjualan

Sumber : RM AGS Sulawesi

Tabel 4.1 menunjukkan bahwa biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, dan biaya bahan penolong merupakan variabel bebas dan omset penjualan merupakan variabel terikat. Analisis yang digunakan dalam penelitian ini adalah analisis regresi berganda, namun sebelum kita melakukan analisis regresi linear berganda, agar data yang digunakan tersebut valid, tidak bias, dan memenuhi persyaratan, maka digunakan uji asumsi klasik. Adapun langkah-langkah uji asumsi klasik adalah sebagai berikut:

1. Uji Asumsi Klasik

Suatu model dikatakan baik untuk alat prediksi apabila mempunyai sifat-sifat tidak bias sebagai suatu penafsir. Disamping itu suatu model dikatakan cukup baik dan dikatakan dapat dipakai untuk memprediksi apabila sudah lolos dari serangkaian uji asumsi klasik yang melandasinya. Uji asumsi klasik dalam penelitian ini adalah:

a. Uji Normalitas

Uji normalitas bertujuan untuk menguji apakah dalam suatu model regresi linier variabel terikat dan variabel bebas keduanya mempunyai distribusi normal atau tidak. Untuk menguji normalitas data digunakan uji *Kolmogroff-Smirnov*. Jika besarnya nilai uji *kolmogroff-smirnof* dengan tingkat signifikansi diatas 0,05 berarti dapat disimpulkan bahwa data residual berdistribusi normal, dan jika nilai signifikansinya kecil dari 0,05 maka data tidak berdistribusi normal.

Hasil analisis data biaya produksi dan omset penjualan Rumah Makan Ayam Goreng Sulawesi Jl. Sulawesi No 285 A (PT. Citra Sulawesi Food) Makassar melalui uji *Kolmogroff-Smirnov* dapat dilihat pada Tabel 4.2 berikut :

Tabel 4.2 Hasil Uji Normalitas *Kolmogroff-Smirnov*

		Unstandardized Residual
N		12
Normal Parameters ^{a,b}	Mean	,0000002
	Std. Deviation	55206960,16489510

Most Extreme Differences	Absolute	,181
	Positive	,142
	Negative	-,181
Test Statistic		,181
Asymp. Sig. (2-tailed)		,200 ^{c,d}

Sumber: Data diolah SPSS, 2017

Model	Collinearity Statistics
-------	-------------------------

Hasil uji normalitas *Kolmogorof – Smirnof* pada Tabel 4.2 menunjukkan bahwa nilai signifikansi sebesar $0,200 > 0,05$. Dengan demikian dapat disimpulkan bahwa H_0 diterima data yang digunakan dalam penelitian ini berdistribusi secara normal.

2. Uji Multikolinearitas

Uji Multikolinearitas untuk mendeteksi ada atau tidaknya multikolinearitas dalam model regresi, dapat dilihat dari *Tolerance Value* (nilai toleransi) dan *Variance Inflation Factor* (VIF). Nilai yang umum dipakai adalah nilai toleransi $> 0,10$ atau sama dengan nilai VIF < 10 . Jika nilai toleransi $> 0,10$ atau nilai VIF < 10 , berarti tidak terjadi multikolinearitas pada yang diuji, begitupun sebaliknya jika nilai toleransi $< 0,10$ atau nilai VIF > 10 artinya terjadi multikolinearitas pada data yang diuji. Hasil uji multikolinearitas dapat dilihat pada Tabel 4.3 berikut:

Tabel 4.3 Hasil Uji Multikolinearitas

	Tolerance	VIF
1 (Constant)		
Biaya Bahan Baku (X1)	0,769	1,300
Biaya Tenaga Kerja (X2)	0,713	1,403
Biaya Bahan Penolong (X3)	0,909	1,100

Sumber : Data diolah SPSS, 2017

Berdasarkan Tabel 4.3, dapat diketahui bahwa nilai toleransi biaya bahan baku sebesar 0,769 dan VIF 1,300. Biaya tenaga kerja nilai toleransi sebesar 0.713 dan nilai VIF sebesar 1,403 sementara biaya bahan penolong nilai toleransinya 0,909 dan nilai VIF 1,100. Hasil tersebut menunjukkan bahwa ketiga variabel bebas nilai toleransinya > 0,10 dan nilai VIF < 10, sehingga dapat disimpulkan bahwa H_0 diterima yang artinya tidak terjadi multikolinearitas antar variabel bebasnya.

3. Uji Heteroskedastisitas

Uji heteroskedastisitas digunakan untuk melihat apakah terdapat ketidaksamaan varians residual satu ke pengamatan yang lain. Dalam penelitian ini, pengujian heteroskedastisitas menggunakan uji *Glejser*. Jika tingkat signifikansi berada di atas 0,05 berarti tidak terjadi heteroskedastisitas tetapi jika nilai signifikansi berada dibawah 0,05 berarti terjadi Hasil uji heteroskedastisitas dapat dilihat pada Tabel 4.4 berikut:

Coefficients^a

Model	T	Sig.
(Constant)	0,419	0,687
1 Biaya Bahan Baku	0,898	0,395
Biaya Tenaga Kerja	-1,516	0,168
Biaya Bahan Penolong	0,140	0,892

Tabel 4.4 Hasil Uji Heteroskedastisitas

Sumber: Data diolah SPSS, 2017

Berdasarkan Tabel 4.4, dapat diketahui bahwa masing-masing variabel mempunyai nilai signifikan lebih besar dari 0,05, sehingga dapat disimpulkan bahwa H_0 diterima yang artinya setiap variabel tidak mengandung adanya heteroskedastisitas, sehingga memenuhi persyaratan dalam analisis regresi.

4. Uji Autokorelasi

Uji autokorelasi digunakan untuk mengetahui ada atau tidaknya penyimpangan asumsi klasik autokorelasi yaitu korelasi yang terjadi antara residual pada satu pengamatan dengan pengamatan lain. Prasyarat yang harus dipenuhi adalah tidak adanya autokorelasi pada model regresi. Metode pengujian yang digunakan adalah uji Durbin – Watson (uji DW). Durbin–Watson digunakan untuk autokorelasi tingkat satu dan mensyaratkan adanya konstanta dalam model regresi dan tidak ada variabel lagi diantara variabel bebas. Hasil uji autokorelasi Durbin – Watson dapat dilihat pada Tabel 4.5 berikut:

Model Summary^b

Model	R	R Square	Adjusted R Square	Std. Error of the Estimate	Durbin-Watson
1	,961 ^a	,924	,896	64735899,0023 4	2,432

Tabel 4.5 Hasil Uji Autokorelasi

Sumber: Data diolah SPSS, 2017

Berdasarkan Tabel 4.5 Uji autokorelasi, dapat dilihat bahwa nilai DW 2,432, selanjutnya nilai DW akan dibandingkan dengan nilai tabel signifikansi 5%, jumlah sampel $N = 12$ dan jumlah variabel independen $K = 3$. Berdasarkan Tabel Durbin-Watson pada Lampiran 2, nilai $d_u = 1,864$ dan nilai $d_L = 0,657$. Nilai DW lebih besar dari d_u yaitu 1,735 dan kurang dari $4 - d_u = 4 - 1,864 = 2,136$, sehingga dapat disimpulkan bahwa H_0 diterima yang artinya tidak terjadi autokorelasi.

2. Uji Ketepatan Model

a. Koefisien Determinasi

Nilai koefisien determinasi (R Square) digunakan untuk memprediksi seberapa besar kontribusi pengaruh variabel bebas (X) terhadap variabel terikat (Y) dalam hal ini adalah pengaruh biaya produksi terhadap omset penjualan. Nilai koefisien determinasi adalah antara 0 dan 1. Hasil Uji Koefisien determinasi dapat dilihat pada Tabel 4.6 berikut:

Model Summary^b

Model	R	R Square	Adjusted R Square	Std. Error of the Estimate
1	,961 ^a	,924	,896	64735899,00234

Tabel 4.6 Nilai Koefisien Determinasi

Sumber : Data diolah SPSS, 2017

Berdasarkan Tabel 4.6, diketahui bahwa nilai koefisien determinasi sebesar 0,924 yang merupakan nilai pengkuadratan dari koefisien korelasi atau R, yaitu $0,961 \times 0,961 = 0,924$. Nilai koefisien determinasi 0,924 sama dengan 92,4% yang artinya bahwa biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, dan biaya bahan penolong berpengaruh terhadap omset penjualan sebesar 92,4%. Sedangkan sisanya ($100\% - 92,4\% = 7,6\%$) dipengaruhi oleh variabel lain diluar dari variabel yang digunakan. Besarnya pengaruh variabel lain ini di sebut *error*.

b. Uji F Simultan

Uji F simultan bertujuan untuk mengetahui pengaruh dari dua variabel bebas atau lebih secara simultan terhadap variabel terikat. Terdapat 2 cara yang bisa digunakan untuk mengetahui ada atau tidaknya pengaruh signifikan dalam uji F. Cara pertama adalah dengan membandingkan anatara nilai F hitung dengan F tabel. Jika nilai dari F hitung $>$ F tabel maka variabel bebas secara simultan berpengaruh

terhadap variabel terikat. Jika nilai F hitung < F tabel maka variabel bebas secara simultan tidak berpengaruh terhadap variabel terikat. Cara kedua adalah dengan melihat nilai signifikansi lebih besar atau lebih kecil dari 0,05. Jika nilai signifikansi < 0,05 maka variabel bebas secara simultan berpengaruh terhadap variabel terikat, sedangkan jika nilai signifikansi > 0,05 maka variabel bebas secara simultan tidak berpengaruh signifikan terhadap variabel bebas.

Hasil uji F simultan biaya produksi dan omset penjualan Rumah Makan Ayam Goreng Sulawesi Jl. Sulawesi No 285 A (PT. Citra Sulawesi Food) Makassar melalui uji *Kolmogorof-Smirnov* dapat dilihat pada Tabel 4.7 berikut :

Model		Df	F	Sig.
1	Regression	3	32,505	,000^b
	Residual	8		
	Total	11		

Tabel 4.7 Hasil Uji F Simultan

Sumber : Data diolah SPSS, 2017

Berdasarkan Tabel 4.7, diketahui nilai F hitung sebesar 32,505 selanjutnya adalah mencari nilai F tabel dan membandingkan dengan F hitung. Rumus mencari F tabel adalah (k ; n – k), k adalah jumlah variabel bebas dan n adalah jumlah sampel. Jumlah sampel dalam penelitian ini n = 12, dan jumlah variabel bebas k= 3 maka (3 ; 12 – 3) = (3 ; 9), angka

ini kemudian dijadikan acuan untuk mengetahui nilai F. Pada distribusi nilai F tabel dapat dilihat pada Lampiran . Nilai F tabel adalah 3,86 karena nilai F hitung $32,505 > F \text{ tabel } 3,86$ sehingga dapat dikatakan bahwa variabel bebas $X_1, X_2,$ dan X_3 secara simultan berpengaruh terhadap variabel terikat (Y). Begitupun dengan nilai signifikansinya yaitu $0,000 < 0,05$ yang berarti bahwa biaya bahan baku (X_1), biaya tenaga kerja (X_2), dan biaya bahan penolong (X_3) berpengaruh secara simultan terhadap omset penjualan (Y) berarti H_0 diterima.

c. Uji T Parsial

Uji t parsial dalam analisis regresi berganda bertujuan untuk mengetahui apakah variabel bebas $X_1, X_2,$ dan X_3 secara parsial berpengaruh signifikan terhadap variabel terikat (Y). Dasar pengambilan keputusan untuk uji t ada 2 yaitu dengan membandingkan nilai t hitung dan t tabel serta dengan nilai signifikansi. Jika nilai t hitung $> t$ tabel maka variabel bebas berpengaruh terhadap variabel terikat begitupun sebaliknya. Hasil Uji T Parsial dapat dilihat pada Tabel 4.8 berikut :

Model	Unstandardized Coefficients		T	Sig.
	B	Std. Error		
1 (Constant)	376133973,44	175926250,28	2,138	,065
	5	8		
Biaya Bahan Baku	3,469	,353	9,826	,000
Biaya Tenaga Kerja	-2,417	,474	-5,097	,001
Biaya Bahan Penolong	1,788	,784	2,281	,052

Sumber : Data diolah SPSS, 2017

Tabel 4.8 Hasil Uji T Parsial

Hasil uji t parsial pada Tabel 4.8 menunjukkan bahwa nilai koefisien regresi variabel bahan baku (X_1) adalah 3,469 bernilai positif sehingga dapat dikatakan bahwa biaya bahan baku berpengaruh positif terhadap omset penjualan (Y). Selanjutnya untuk mengetahui apakah pengaruh tersebut signifikan atau tidak, maka perlu diuji dengan membandingkan t hitung dan t tabel. Untuk mencari nilai t tabel menggunakan rumus :

$$t \text{ tabel} = (\alpha/2 ; n - k - 1)$$

$$t \text{ tabel} = (0,05/2 ; 12 - 3 - 1)$$

$$t \text{ tabel} = (0,025 ; 8)$$

Berdasarkan Tabel distribusi t pada Lampiran diperoleh nilai t tabel = 2,306. Jadi dapat diketahui bahwa t hitung 9,826 > t tabel 2,306 begitupun dengan nilai signifikansinya $0,000 < 0,05$ yang artinya bahwa biaya bahan baku langsung berpengaruh signifikan terhadap omset penjualan.

Nilai t hitung biaya tenaga kerja (X_2) adalah -5,097 yang artinya bahwa nilai t hitung $-5,097 < t \text{ tabel } 2,306$, hal ini berarti bahwa biaya tenaga kerja tidak berpengaruh signifikan terhadap omset penjualan. Nilai t hitung biaya bahan penolong (X_3) adalah 2,281 yang artinya bahwa nilai t hitung $2,281 < t \text{ tabel } 2,306$, hal ini berarti bahwa biaya bahan penolong tidak berpengaruh signifikan terhadap omset penjualan.

Namun karena secara ekonomi X_2 (biaya tenaga kerja) dan X_3 (biaya bahan penolong) berpengaruh maka tetap dipakai dalam model,

karena pada dasarnya biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, dan biaya bahan penolong berpengaruh terhadap omset penjualan namun biaya tenaga kerja dan biaya bahan penolong pengaruhnya tidak signifikan, yang berpengaruh signifikan adalah biaya bahan baku langsung.

3. Analisis Regresi Berganda

Setelah uji asumsi klasik serta kelayakan model dilakukan maka tahap terakhir adalah analisis regresi serta interpretasi suatu model regresi yang dihasilkan. Hasil analisis regresi berganda pada data biaya produksi yang mempengaruhi omset penjualan dapat dilihat pada Tabel 4.9 adalah berikut:

Coefficients ^a			
Model	Unstandardized Coefficients		Standardized Coefficients
	B	Std. Error	Beta
1			
(Constant)	376133973,4	175926250,2	
	45	88	
Biaya Bahan Baku	3,469	,353	1,091
Biaya Tenaga Kerja	-2,417	,474	-,588
Biaya Bahan Penolong	1,788	,784	,233

Sumber : Data diolah SPSS, 2017

Tabel 4.9 Hasil Analisis Regresi

Model regresi yang digunakan adalah model regresi dengan variabel omset (Y) sebagai variabel terikat dan variabel bahan baku (X_1), biaya tenaga kerja (X_2), dan biaya bahan penolong (X_3) sebagai variabel

bebas. Berdasarkan Tabel 4.9 persamaan regresi berganda dalam penelitian ini adalah sebagai berikut :

$$Y = 376133973,445 + 3,469 X_1 - 2,417 X_2 + 1,788 X_3$$

Hasil dari persamaan regresi linear berganda tersebut, memberikan arti bahwa :

1. Nilai konstanta 376.133.973,445 artinya tanpa variabel-variabel bebas biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, dan biaya bahan penolong, nilai pengaruhnya terhadap omset penjualan adalah sebesar 376.133.973,445.
2. Koefisien biaya bahan baku X_1 sebesar 3,469, artinya jika biaya bahan baku mengalami peningkatan sebesar 1 rupiah maka akan meningkatkan omset penjualan (Y) sebesar 3,469 rupiah.
3. Koefisien biaya tenaga kerja X_2 sebesar -2,417, artinya jika biaya tenaga kerja mengalami peningkatan sebesar 1 rupiah maka akan terjadi penurunan omset penjualan (Y) sebesar 2,417 rupiah. Variabel biaya tenaga kerja berpengaruh terhadap omset namun pengaruhnya rendah sebab biaya tenaga kerja langsung yang harus dibayarkan pabrik relatif tidak berubah atau kenaikannya rendah.
4. Koefisien biaya bahan penolong X_3 sebesar 1,788, artinya jika biaya bahan penolong mengalami peningkatan sebesar 1 rupiah maka akan meningkatkan omset penjualan (Y) sebesar 1,788 rupiah.

Variabel biaya bahan penolong berpengaruh terhadap omset namun pengaruhnya cukup rendah.

5. Berdasarkan persamaan regresi berganda, dapat dilihat bahwa diantara ketiga biaya produksi RM AGS Sulawesi, yang mempunyai pengaruh paling tinggi terhadap omset penjualan adalah biaya bahan baku.

BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil analisis data dan pembahasan yang telah dilakukan, dapat diambil kesimpulan sebagai berikut:

1. Secara parsial terdapat pengaruh signifikan biaya bahan baku langsung terhadap omset penjualan pada RM AGS Sulawesi periode Januari – Desember 2016.
2. Secara parsial tidak terdapat pengaruh biaya tenaga kerja terhadap omset penjualan pada RM AGS Sulawesi periode Januari – Desember 2016.
3. Secara parsial tidak terdapat pengaruh biaya bahan penolong terhadap omset penjualan pada RM AGS Sulawesi periode Januari – Desember 2016.
4. Secara simultan atau secara bersama-sama terdapat pengaruh yang signifikan antara biaya bahan baku langsung, biaya tenaga kerja, dan biaya bahan penolong terhadap omset penjualan pada RM AGS Sulawesi periode Januari – Desember 2016.

B. Saran

Saran bagi peneliti lainnya yang ingin meneliti dengan studi kasus yang serupa agar kiranya melakukan pengembangan penelitian dengan menambahkan variabel bebas maupun variabel terikat agar penyelesaiannya menjadi lebih kompleks dan menambah pengetahuan tentang faktor-faktor yang mempengaruhi hasil yang diperoleh perusahaan dalam hal biaya dan omset ekonomi.

DAFTAR PUSTAKA

- Ahyari, Agus. 1979. *Industri Kecil Menengah*. Yogyakarta: Pengembangan Swadaya.
- Carter dan Usry. 2006. *Akuntansi Biaya*. Jakarta: Salemba Empat.
- Daljono. 2004. *Akuntansi Biaya Penentuan Harga Pokok dan Pengendalian*. Semarang: BP Univesitas Dipenogoro.
- Djamalu, Novita. 2013. *Pengaruh Biaya Produksi Terhadap Laba Bersih Pada Perusahaan Manufaktur Yang Terdaftar Di Bursa Efek Indonesia Periode 2010 – 2012*. Gorontalo: Universitas Negeri Gorontalo.
- Firdaus dan Wasilah. 2009. *Akuntansi Biaya Edisi 2*. Jakarta: Salemba Empat.
- Kurniawan, Wahyu. 2014. *Pengaruh Biaya Kualitas Terhadap Profitabilitas Perusahaan*. Surakarta: UMS
- Mulyadi. 1999. *Akuntansi Biaya*. Yogyakarta: Universitas Gajah Mada.
- Mulyadi. 2005. *Akuntansi Biaya. Edisi Kelima*. Yogyakarta: UGM
- Nafarin, Muhammad. 2004. *Penganggaran Perusahaan*. Jakarta: Salemba Empat.
- Simamora, Henru. 1999. *Akuntansi Manajemen*. Jakarta: Salemba Empat.
- Soekartawi. 2003. *Analisis Usaha*. Jakarta: Universitas Indonesia Press.

Sudjana. 1989. *Metode Statistika*. Bandung: Trasiito.

Supriyono. 1992. *Akuntansi Biaya: Pengumpulan Biaya dan Penentuan Harga Pokok*. Yogyakarta: BPFE.

Suwardjono. 2008. *Teori Akuntansi: Perekayasaaan Pelaporan Keuangan*. Yogyakarta: BPFE.

Swastha, Basu. 2000. *Pengantar Bisnis Modern, Pengantar Ekonomi Perusahaan Modern*. Jakarta : Liberty.

Syahyunan. 2004. *Manajemen Keuangan*. Medan: USU Press.

Wild, John. 2005. *General Accounting*. Jakarta : Penanda Media Group.

LAMPIRAN

LAMPIRAN 1 : Hasil Uji Asumsi Klasik

Coefficients^a

Model		Unstandardized Coefficients		Standardized Coefficients	T	Sig.	Collinearity Statistics	
		B	Std. Error	Beta			Tolerance	VIF
1	(Constant)	37613397	17592625		2,138	,065		
		3,445	0,288					
	Biaya Bahan Baku	3,469	,353	1,091	9,826	,000	,769	1,300
	Biaya Tenaga Kerja	-2,417	,474	-,588	-5,097	,001	,713	1,403
	Biaya Bahan Penolong	1,788	,784	,233	2,281	,052	,909	1,100

b. Calculated from data.

c. Lilliefors Significance Correction.

d. This is a lower bound of the true significance.

1. Uji normalitas

2. Uji Multikolinearitas

Model Summary^b

Model	R	R Square	Adjusted R Square	Std. Error of the Estimate
1	,961 ^a	,924	,896	64735899,00234

a. Predictors: (Constant), Biaya Bahan Penolong, Biaya Bahan Baku, Biaya Tenaga Kerja

b. Dependent Variable: Omset Penjualan

ANOVA^a

Model		Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
1	Regression	40866134884 6967490,000	3	136220449615 655792,000	32,505	,000 ^b
	Residual	33525892957 131612,000		8		
	Total	44218724180 4099010,000	11			

a. Dependent Variable: Omset Penjualan

Coefficient Correlations^a

Model		Biaya Bahan Penolong	Biaya Bahan Baku	Biaya Tenaga Kerja
1	Correlations	Biaya Bahan Penolong	1,000	,135
		Biaya Bahan Baku	,135	1,000
		Biaya Tenaga Kerja	-,301	-,480
1	Covariances	Biaya Bahan Penolong	,614	,037
		Biaya Bahan Baku	,037	,125
		Biaya Tenaga Kerja	-,112	-,080

a. Dependent Variable: Omset Penjualan

Residuals Statistics^a

	Minimum	Maximum	Mean	Std. Deviation	N
Predicted Value	148004249 6,0000	212553804 8,0000	169329441 9,8333	192746029, 04693	12
Residual	- 82577024,0 0000	83253432,0 0000	,00000	55206960,1 6490	12
Std. Predicted Value	-1,106	2,243	,000	1,000	12
Std. Residual	-1,276	1,286	,000	,853	12

a. Dependent Variable: Omset Penjualan

3. UJI HETEROSKEDASTISITAS

Coefficients^a

Model	Unstandardized Coefficients		Standardized Coefficients	t	Sig.	Collinearity Statistics	
	B	Std. Error	Beta			Tolerance	VIF
1 (Constant)	3787455 4,888	90479789 ,727		,419	,687		
Biaya Bahan Baku	,163	,182	,317	,898	,395	,769	1,300
Biaya Tenaga Kerja	-,370	,244	-,556	-1,516	,168	,713	1,403

Biaya Bahan Penolong	,056	,403	,045	,140	,892	,909	1,100
----------------------	------	------	------	------	------	------	-------

a. Dependent Variable: RES2

4. UJI AUTOKORELASI

Model Summary^b

R	R Square	Adjusted R Square	Std. Error of the Estimate	Durbin-Watson
,961 ^a	,924	,896	64735899,00234	2,432

a. Predictors: (Constant), Biaya Bahan Penolong, Biaya Bahan Baku, Biaya tenaga Kerja

b. Dependent Variable: Omset Penjualan

LAMPIRAN 2 : Hasil Uji Ketepatan Model

1. KOEFISIEN DETERMINASI

Model Summary^b

Model	R	R Square	Adjusted R Square	Std. Error of the Estimate	Durbin-Watson
1	,961 ^a	,924	,896	64735899,00234	2,432

a. Predictors: (Constant), Biaya Bahan Penolong, Biaya Bahan Baku, Biaya Tenaga Kerja

b. Dependent Variable: Omset Penjualan

2. UJI F

ANOVA^a

Model		Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
1	Regression	408661348846 967490,000	3	136220449615 655792,000	32,505	,000 ^b
	Residual	335258929571 31612,000		8		
	Total	442187241804 099010,000	11			

a. Dependent Variable: Omset Penjualan

b. Predictors: (Constant), Biaya Bahan Penolong, Biaya Bahan Baku, Biaya Tenaga Kerja

3. UJI T

Coefficients^a

Model		Unstandardized Coefficients		Standardized Coefficients	t	Sig.
		B	Std. Error	Beta		
1	(Constant)	376133973, 445	175926250,2 88		2,138	,065
	Biaya Bahan Baku	3,469	,353	1,091	9,826	,000
	Biaya Tenaga Kerja	-2,417	,474	-,588	-5,097	,001
	Biaya Bahan Penolong	1,788	,784	,233	2,281	,052

LAMPIRAN 3. UJI REGRESI BERGANDA SPSS

Coefficients^a

Model		Unstandardized Coefficients		Standardized Coefficients	t	Sig.
		B	Std. Error	Beta		
	(Constant)	376133973,44 5	175926250,28 8		2,138	,065
	Biaya Bahan Baku	3,469	,353	1,091	9,826	,000
	Biaya Tenaga Kerja	-2,417	,474	-,588	-5,097	,001
	Biaya Bahan Penolong	1,788	,784	,233	2,281	,052

a. Dependent Variable: Omset Penjualan

LAMPIRAN 4 : TABEL DISTRIBUSI T

α v	0.1	0.05	0.025	0.01	0.005	0.001	0.0005
1	3.078	6.314	12.076	31.821	63.657	318.310	636.620
2	1.886	2.920	4.303	6.965	9.925	22.326	31.598
3	1.638	2.353	3.182	4.541	5.841	10.213	12.924
4	1.533	2.132	2.776	3.747	4.604	7.173	8.610
5	1.476	2.015	2.571	3.365	4.032	5.893	6.869
6	1.440	1.943	2.447	3.143	3.707	5.208	5.959

7	1.415	1.895	2.365	2.998	3.499	4.785	5.408
8	1.397	1.860	2.306	2.896	3.355	4.501	5.041
9	1.383	1.833	2.262	2.821	3.250	4.297	4.781
10	1.372	1.812	2.228	2.764	3.169	4.144	4.587
11	1.363	1.796	2.201	2.718	3.106	4.025	4.437
12	1.356	1.782	2.179	2.681	3.055	3.930	4.318
13	1.350	1.771	2.160	2.650	3.012	3.852	4.221
14	1.345	1.761	2.145	2.624	2.977	3.787	4.140
15	1.341	1.753	2.131	2.602	2.947	3.733	4.073
16	1.337	1.746	2.120	2.583	2.921	3.686	4.015
17	1.333	1.740	2.110	2.567	2.898	3.646	3.965
18	1.330	1.734	2.101	2.552	2.878	3.610	3.922
19	1.328	1.729	2.093	2.539	2.861	3.579	3.883
20	1.325	1.725	2.086	2.528	2.845	3.552	3.850
21	1.323	1.721	2.080	2.518	2.831	3.527	3.819

LAMPIRAN 5 : TABEL DISTRIBUSI F

Titik Persentase Distribusi F untuk Probabilita = 0,05

df untuk penyebut (N2)	df untuk pembilang (N1)														
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
1	161	199	216	225	230	234	237	239	241	242	243	244	245	245	246
2	18.51	19.00	19.16	19.25	19.30	19.33	19.35	19.37	19.38	19.40	19.40	19.41	19.42	19.42	19.43
3	10.13	9.55	9.28	9.12	9.01	8.94	8.89	8.85	8.81	8.79	8.76	8.74	8.73	8.71	8.70
4	7.71	6.94	6.59	6.39	6.26	6.16	6.09	6.04	6.00	5.96	5.94	5.91	5.89	5.87	5.86
5	6.61	5.79	5.41	5.19	5.05	4.95	4.88	4.82	4.77	4.74	4.70	4.68	4.66	4.64	4.62
6	5.99	5.14	4.76	4.53	4.39	4.28	4.21	4.15	4.10	4.06	4.03	4.00	3.98	3.96	3.94
7	5.59	4.74	4.35	4.12	3.97	3.87	3.79	3.73	3.68	3.64	3.60	3.57	3.55	3.53	3.51
8	5.32	4.46	4.07	3.84	3.69	3.58	3.50	3.44	3.39	3.35	3.31	3.28	3.26	3.24	3.22
9	5.12	4.26	3.86	3.63	3.48	3.37	3.29	3.23	3.18	3.14	3.10	3.07	3.05	3.03	3.01
10	4.96	4.10	3.71	3.48	3.33	3.22	3.14	3.07	3.02	2.98	2.94	2.91	2.89	2.86	2.85
11	4.84	3.98	3.59	3.36	3.20	3.09	3.01	2.95	2.90	2.85	2.82	2.79	2.76	2.74	2.72
12	4.75	3.89	3.49	3.26	3.11	3.00	2.91	2.85	2.80	2.75	2.72	2.69	2.66	2.64	2.62
13	4.67	3.81	3.41	3.18	3.03	2.92	2.83	2.77	2.71	2.67	2.63	2.60	2.58	2.55	2.53
14	4.60	3.74	3.34	3.11	2.96	2.85	2.76	2.70	2.65	2.60	2.57	2.53	2.51	2.48	2.46
15	4.54	3.68	3.29	3.06	2.90	2.79	2.71	2.64	2.59	2.54	2.51	2.48	2.45	2.42	2.40
16	4.49	3.63	3.24	3.01	2.85	2.74	2.66	2.59	2.54	2.49	2.46	2.42	2.40	2.37	2.35
17	4.45	3.59	3.20	2.96	2.81	2.70	2.61	2.55	2.49	2.45	2.41	2.38	2.35	2.33	2.31

Biografi Penulis



Fatmawati panggilan fatma lahir di Koccikang pada tanggal 14 September 1992 dari pasangan suami istri Bapak Agus dan Ibu Mukinah. Peneliti adalah anak pertama dari 3 bersaudara. Peneliti sekarang bertempat tinggal di Dusun Koccikang, Desa Timbuseng, Kecamatan Pattallassang, Kabupaten Gowa, Provinsi Sulawesi Selatan.

Pendidikan yang telah ditempuh oleh peneliti yaitu SD Impres Timbuseng lulus tahun 2004, SMP Negeri 1 Bontomarannu lulus tahun 2007, SMA Negeri 1 Bontomarannu (sekarang menjadi SMA Negeri 8 Gowa) lulus tahun 2010, dan mulai tahun 2013 mengikuti program S1 Manajemen Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Muhammadiyah Makassar sampai dengan sekarang. Sampai dengan penulisan skripsi ini peneliti masih terdaftar sebagai mahasiswa Program S1 Manajemen Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Muhammadiyah Makassar.