BAB IV

HASIL DAN ANALISIS

4.1 Gambaran Umum

Du Café merupakan salah satu bisnis usaha rumah makan yang berlokasi di daerah Tembalang Banyumanik Semarang adalah salah satu usaha rumah makan yang memiliki konsep *café restaurant*. Dengan konsep ini , Du Café memiliki banyak varian produk menu makanan dan minuman yang ditawarkan. Beberapa produk yang menjadi produk unggulan dari usaha bisnis ini diantaranya yaitu *chicken steak*, nasi goreng dan nasi ayam. Pemilik usaha bisnis ini yaitu Andika V. dalam menjalankan usaha ini terdapat beberapa staff yang juga terlibat, berikut data pegawai yang bekerja di Du Café ,diantaranya :

- Owner (Manajemen) : 1 orang
- Waiters : 4 orang
- Chef (Marketing Operasi) : 4 orang
- Bagian Admin : 1 orang
- Bar : 1 orang
- Kebersihan : 2 orang

4.2 Analisis Biaya Produksi

Sebelum melakukan proses penerapan *target costing* , peneliti akan melakukan analisis data dari Du Cafe secara langsung untuk mendapatkan informasi mengenai

komponen biaya setiap produk khususnya untuk produk *chicken steak*, nasi goreng dan nasi ayam, yang terdiri dari biaya bahan baku langsung (*cost food*), biaya tenaga kerja langsung (*chef salary* dan *crew salary*), dan biaya overhead (*oprasional cost*). Data yang telah terkumpul ini kemudian akan digunakan sebagai dasar untuk mengetahui biaya produksi dari menu makanan tersebut.

Tabel 4.1 Total Biaya Untuk Memproduksi Produk Makanan

Keterangan	Menu		
	Chicken Steak	Nasi Goreng	Nasi Ayam
Cost Food	Rp5.780	Rp6.554	Rp6.533
Chef Salary	Rp2.700	Rp2.700	Rp2.700
Crew Salary	Rp4.911	Rp4.911	Rp4.911
Operasional Cost	Rp1.130	Rp1.130	Rp1.130
Total	Rp14.521	Rp15.259	Rp15.247

Data sekunder 2018 (Lampiran 4 dan 7)

Tabel 4.1 ini merupakan informasi total dari biaya untuk memproduksi setiap produk makanan yang menjadi dasar penelitian ini yaitu menu chicken steak, nasi goreng dan nasi ayam, yang diperoleh dari *cost food, chef salary,crew salary*, dan *operasional cost.*

4.3 Analisis Data

Setelah mengidentifikasi data sebagai usaha untuk mendapatkan rincian biaya untuk produk menu chicken steak, nasi goreng dan nasi ayam yang diperoleh dari bisnis rumah makan Du Café, kemudian tahap selanjutnya adalah menentukan *target costing* untuk setiap produknya. Penentuan *target costing* ini akan dilakukan dengan cara

penerapan dari tiap prosedur atau tahapan yang terdapat dalam ketentuan melakukan *target costing.* Berikut prosedur atau tahapan dalam pengimplementasian dari *target costing* :

4.3.1 Menentukan Harga Pasar

Dalam menentukan harga pasar , tentunya penting untuk sebuah usaha melihat pasar pesaing yang menjual produk yang sama. Hal ini dilakukan agar usaha tersebut dapat mengetahui harga jual yang dipatok oleh setiap pesaing. Sehingga dari informasi tersebut setiap unit usaha dapat menetapkan strategi untuk menentukan harga jual produknya yang lebih kompetitif. Karena salah satu indikator konsumen dalam memilih produk yang sama tentu melihat dari segi harga.

Usaha Du Café Semarang yang berlokasi di daerah Tembalang tentu memiliki pesaing dalam bidang bisnisnya, maka dari itu penting bagi usaha ini untuk melihat bagaimana setiap pesaing menetapkan harga jual produknya , khususnya untuk produk yang sama dengan Du Café tawarkan. Berikut informasi beberapa harga jual produk dari setiap pesaing dari usaha Du Café Semarang ini (penentuan pesaing ini juga didasarkan pada konsep rumah makan yang memiliki ciri yang sama dengan Du Café Semarang) :

Tabel 4.2 Daftar Harga Jual Produk *Chicken Steak*

Nama Rumah makan	Harga
House Of Moo	Rp17.000
SteakHolic	Rp18.500
O Mama Mia	Rp20.000
Du Café	Rp20.000

Data sekunder 2018 (Lampiran 9)

Tabel 4.2 menyajikan informasi mengenai harga jual produk *chicken steak* dari setiap masing – masing usaha rumah makan. Dari informasi tersebut memperlihatkan bahwa untuk produk *chicken steak* dari Du Café memiliki *range* harga yang relative lebih tinggu dari pada pesaingnya.

Tabel 4.3 Daftar Harga Jual Produk Nasi Goreng

Nama Rumah makan	Harga
De Lasco	Rp18.000
Kahatkene	Rp16.000
Du Café	Rp20.000

Data sekunder 2018 (Lampiran 11)

Tabel 4.3 menyajikan informasi mengenai harga jual produk nasi goreng dari setiap masing-masing usaha rumah makan. Dari informasi tersebut memperlihatkan bahawa untuk produk nasi goreng dari Du Café masih memiliki *range* harga yang relative lebih tinggi dari pada pesaingnya.

Tabel 4.4 Daftar Harga Jual Produk Nasi Ayam

Nama Rumah makan	Harga
De Lasco	Rp18.000
Kahatkene	Rp17.000
Du Café	Rp20.000

Data sekunder 2018 (Lampiran 10)

Tabel 4.4 menyajikan informasi mengenai harga jual produk nasi ayam dari setiap masing – masing usaha rumah makan. Dari informasi tersebut memperlihatkan bahawa untuk produk nasi ayam dari Du Café masih memiliki *range* harga yang relative lebih tinggi dari pada pesaingnya.

Demikian informasi mengenai harga jual produk chicken steak, nasi goreng dan nasi ayam dari usaha rumah makan Du Café dan pesaingnya. Dari hasil informasi tersebut, dapat ditentukan harga jual produk yang kompetitif untuk menu chicken steak, nasi goreng dan nasi ayam dari usaha Du Café tersebut. Berikut penentuan harga jual produk yang kompetitif untuk produk Du Café tersebut :

Tabel 4.5 Daftar Harga Jual Produk Yang Kompetitif

Menu	Harga
Chicken Steak	Rp17.000
Nasi Goreng	Rp16.000
Nasi Ayam	Rp17.000

Sumber: Data sekunder diolah, 2018

Harga jual produk yang kompetitif baru ini memakai harga jual terkecil dari setiap pesaing yang ada, hal ini dilakukan agar harga jual ini dapat tetap mendukung biaya produksi dan sebagai usaha untuk dapat menguasai pasar. Kemudian yang membedakan produk ini nantinya adalah pada saat *redesign* produk, produk ini melakukan analisis konsumen sebagai dasar untuk menciptakan produk sesuai dengan keinginan konsumen.

4.3.2 Menentukan Laba Yang Diinginkan

Usaha rumah makan Du Café ini menetapkan laba usaha sebesar 25%. Dasar dari penetapan laba in merupakan hasil diskusi yang dilakukan peneliti dengan owner dari usaha rumah makan Du Café. Berdasarkan informasi yang didapatkan peneliti mengenai penetapan laba tersebut, tujuan penetapan laba ini merupakan sarana untuk bisnis ini dapat menetapkan biaya-biaya produksi yang lebih baik dan tentunya dapat dijadikan dasar dalam penentuan *target costing.* Penetapan laba ini merupakan sebuah strategi usaha rumah makan Du Café Semarang, untuk dapat mencapai tujuan jangka panjang usaha ini dalam meningkatkan omzet bersih usaha tersebut, dan dengan pencapaian tersebut, maka alokasi sumber daya ekonomi untuk bisnis rumah makan ini akan semakin lebih baik, diantaranya sebagai tabungan usaha jangka panjang untuk pengadaan peralatan (khususnya peralatan *kitchen)* , dasar pelatihan dan kompensasi bonus bagi karyawan serta menjadi dasar untuk penilaian kemakmuran usaha rumah makan Du Cafe.

4.3.3 Menentukan *Target Costing* (Target Biaya)

Setelah menentukan harga jual produk yang kompetitif dan target laba yang diinginkan, langkah selanjutnya adalah menentukan target biaya yang nantinya menjadi acuan usaha ini dalam melakukan *redesign* produk agar biaya produksi tidak melebihi target biaya yang sudah di tentukan. Hal ini juga nantinya akan membantu usaha Du Café, agar pencapaian laba yang diinginkan juga dapat diukur dengan baik.

Tabel 4.6 Perhitungsn Target Costing

Menu	Perhitungan Target Costing	
Chicken Steak	Rp17.000 - (25%*Rp17.000)	
	Rp17.000 - (Rp4.250)	
	Target Costing	Rp12.750
Nasi Goreng	Rp16.000 - (25%*Rp16.000)	
	Rp16.000 - (Rp4.000)	
	Target Costing	Rp12.000
Nasi Ayam	Rp17.000 - (25%*Rp17.000)	
	Rp17.000 - (Rp4.250)	
	Target Costing	Rp12.750

Sumber : Data sekunder diolah, 2018

Tabel 4.6 ini menyajikan informasi mengenai target biaya yang didapat dari perhitungan harga jual produk dikurangkan dengan presentase laba yang sebelumnya sudah dikalikan dengan harga jual produk tersebut. Fungsi dari target biaya ini adalah sebagai dasar bahwa biaya produksi untuk setiap produk tidak boleh lebih dari target yang sudah ditentukan agar pencapaian laba dapat terpenuhi dengan baik. Jika terdapat kelebihan biaya produksi maka dapat dilakukan *redesign* produk untuk menekan biaya produk agar sesuai dengan target biaya yang sudah ditentukan sebelumnya.

4.3.4 Penerapan *Quality Function Deployment*

Hal ini dilakukan sebagai tindak lanjut dari proses *redesign* produk, sehingga dengan menerapkan metode *Quality Function Deployment* ini nantinya akan membantu bisnis rumah makan Du Café untuk menciptakan sebuah produk yang sesuai dengan

kualitas kriteria konsumen. Dengan menyediakan produk yang sesuai dengan kualitas konsumen inginkan tentunya akan dapat meningkatkan penjualan dari usaha bisnis ini. Berikut adalah tahapan dalam metode *Quality Function Deployment* ,

4.3.4.1 Menentukan Kriteria Pelanggan

Penentuan kriteria ini ditetapkan oleh peneliti dengan bantuan identifikasi oleh pihak chef (*marketing*). Sehingga ditetapkan kriteria konsumen diantaranya adalah tampilan makanan, porsi makanan dan rasa makanan. Dalam setiap aspek yang ada mengenai setiap kriteria-kriteria pelanggan pada umumnya, peneliti akan mencari informasi mengenai kriteria pelanggan untuk setiap produk makanan chicken steak, nasi goreng dan nasi ayam dengan melakukan s*urvey* terhadap 150 responden. Jumlah ini responden diambil dari setengah total jumlah pelanggan rata – rata Du Café pada bulan Desember 2017. *Survey* ini dilakukan dengan membagikan kuisioner baik kuisioner dalam bentuk fisik atau dalam bentuk elektronik (form google) kepada setiap pelanggan Du Café dan beberapa konsumen yang berdomisili di daerah Tembalang-Banyumanik. *Survey* ini dilakukan terhadap pelanggan dan konsumen yang dipilih secara acak, selama kurang lebih dengan rentan waktu satu bulan. Survey ini dilakukan secara langsung di lokasi usaha rumah makan Du Café Semarang yang terletak di jalan Durian Raya No.21 Banyumanik Semarang Berikut data hasil *survey* mengenai kriteria konsumen :

Tabel 4.7 Hasil Informasi Kriteria Konsumen Untuk Produk Chicken Steak

KRITERIA KONSUMEN MENU *CHICKEN STEAK*		Hasil Responden	Presentase
Tampilan Makana		21	14%
Porsi Makanan (kuantitas makanan)		24	16%
Rasa Makanan		105	70%
TOTAL		150	100%

Sumber : Data sekunder diolah, 2018 (Lampiran 2)

Tabel 4.7 memberikan informasi mengenai kriteria dari konsumen terhadap setiap produk menu chicken steak. Dari hasil survey ini mayoritas dari total 150 responden memilih kriteria terhadap rasa makanan, hal ini terlihat untuk menu chicken steak terdapat 105 reponden yang memilih kriteria rasa makanan.

Tabel 4.8 Hasil Informasi Kriteria Konsumen Untuk Produk Nasi Goreng

KRITERIA KONSUMEN MENU NASI GORENG		Hasil Responden	Presentase
Tampilan Makana		10	7%
Porsi Makanan (kuantitas makanan)		35	23%
Rasa Makanan		105	70%
TOTAL		150	100%

Sumber : Data sekunder diolah, 2018 (Lampiran 2)

Tabel 4.8 memberikan informasi mengenai kriteria dari konsumen terhadap setiap produk menu nasi goreng. Dari hasil survey ini mayoritas dari total 150 responden memilih kriteria terhadap rasa makanan, hal ini terlihat

untuk menu nasi goreng terdapat 105 reponden yang memilih kriteria rasa makanan.

Tabel 4.9 Hasil Informasi Kriteria Konsumen Untuk Produk Nasi Ayam

KRITERIA KONSUMEN MENU NASI AYAM		Hasil Responden	Presentase
Tampilan Makana		18	12%
Porsi Makanan (kuantitas makanan)		34	23%
Rasa Makanan		98	65%
TOTAL		150	100%

Sumber : Data sekunder diolah, 2018 (Lampiran 2)

Tabel 4.9 memberikan informasi mengenai kriteria dari konsumen terhadap setiap produk menu nasi ayam. Dari hasil survey ini mayoritas dari total 150 responden memilih kriteria terhadap rasa makanan, hal ini terlihat untuk menu nasi ayam terdapat 98 reponden yang memilih kriteria rasa makanan.

4.3.5.2 Identifikasi Biaya Komponen Setiap Produk

Identifikasi biaya komponen dilakukan dengan cara melihat langsung dari rincian master data usaha rumah makan Du Café Semarang yaitu data *food ingredients.* Data ini merupakan data bahan baku beserta kuantitasnya yang dibagi kedalam tiga komponen untuk setiap menu dengan masing – masing komponen tersedut terdapat komposisi bahan bakunya. Berikut data informasi mengenai komponen setiap produk chiken steak, nasi goreng dan nasi ayam.

Tabel 4.10 Biaya Komponen Produk *Chicken Steak*

INGREDIENT	*QTY*	*PRICE/KG*	*AMOUNT*	TOTAL	PERSENTASE
Komponen Lauk Pauk				Rp2.400	42%
ayam fillet	0,05	Rp48.000	Rp2.400		
Komponen Karbohidrat				Rp1.250	22%
french fries	0,05	Rp25.000	Rp1.250		
Komponen Komponen Menu dan Persiapan				Rp2.130	37%
Buncis	0,01	Rp14.000	Rp140		
Wortel	0,01	Rp10.000	Rp100		
brown sauce	0,025	Rp30.000	Rp750		
bumbu penyedap	0,02	Rp37.000	Rp740		
Terigu	0,02	Rp5.000	Rp100		
Parsley	0,005	Rp60.000	Rp300		
TOTAL	0,19		Rp5.780		100%

Sumber : Data sekunder, 2018 (Lampiran 4)

Tabel 4.11 Biaya Komponen Produk Nasi Goreng

INGREDIENT	*QTY*	*PRICE/KG*	*AMOUNT*	*TOTAL*	**PERSENTASE**
Komponen Karbohidrat				Rp1.740	27%
nasi putih	0,15	Rp11.600	Rp1.740		
Komponen Lauk Pauk				Rp3.013	46%
ayam dice	0,04	Rp26.000	Rp1.040		
Krupuk	0,04	Rp16.000	Rp640		
telur horen	0,063	Rp20.000	Rp1.333		
Komponen Menu dan Persiapan				Rp1.800	27%
daun bawang	0,005	Rp10.000	Rp50		
bawang putih	0,01	Rp30.000	Rp300		
kecap manis	0,005	Rp18.233	Rp91		
timun	0,01	Rp7.000	Rp70		
Tomat	0,01	Rp12.000	Rp120		
raja rasa	0,005	Rp71.833	Rp359		
bumbu penyedap	0,02	Rp37.000	Rp740		
Acar	0,01	Rp7.000	Rp70		
TOTAL	0,37		Rp6.553		100%

Sumber : Data sekunder, 2018 (Lampiran 4)

Tabel 4.12 Biaya Komponen Produk Nasi Ayam

INGREDIENT	*QTY*	*PRICE/KG*	*AMOUNT*	*TOTAL*	**PERSENTASE**
Komponen Karbohidrat				Rp1.028	16%
Nasi putih	0,08	Rp11.600	Rp928		
terigu	0,02	Rp5.000	Rp100		
Komponen Lauk Pauk				Rp3.780	58%
ayam slice	0,09	Rp42.000	Rp3.780		
Komponen Menu dan Persiapan				Rp1.725	26%
cabe rawit setan	0,005	Rp55.000	Rp275		
bawang merah	0,005	Rp30.000	Rp150		
tomat	0,015	Rp12.000	Rp180		
serai	0,005	Rp12.000	Rp60		
daun jeruk	0,005	Rp20.000	Rp100		
terasi	0,005	Rp30.000	Rp150		
timun	0,01	Rp7.000	Rp70		
bumbu penyedap	0,02	Rp37.000	Rp740		
TOTAL	0,26		Rp6.533		100%

Sumber : Data sekunder, 2018 (Lampiran 4)

Tabel 4.10, tabel 4.11 dan tabel 4.12 memberikan informasi mengenai biaya komponen untuk setiap produk chicken steak, nasi goreng dan nasi ayam. Dari hasil identifikasi tersebut, komponen-komponen biaya dari produk tersebut dantaranya adalah bahan makanan (lauk pauk), bahan makanan (karbohidrat), dan menu persiapan makanan.

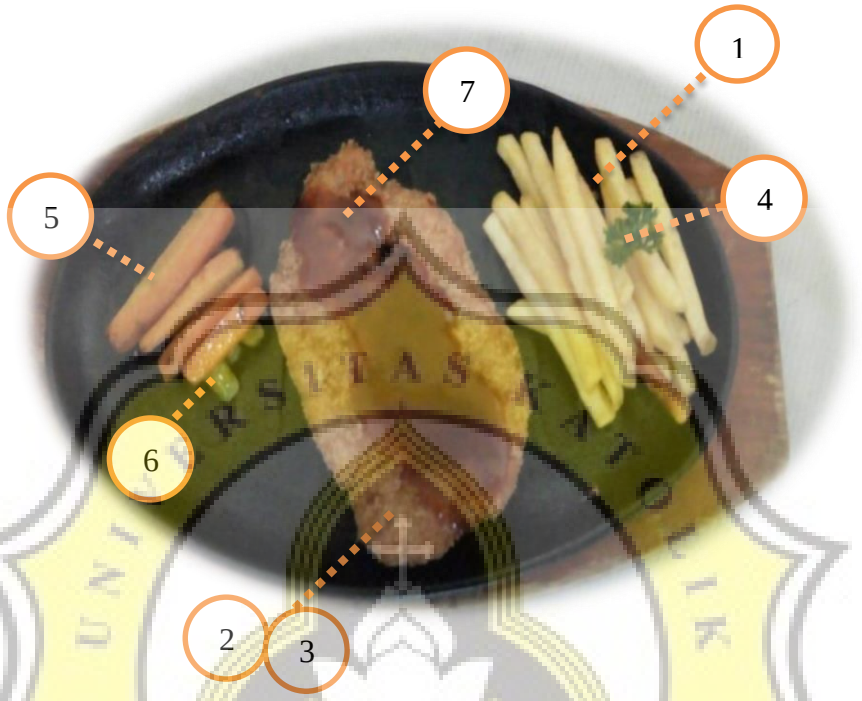
4.3.5.3 Menentukan Bagaimana Komponen Produk Berkontribusi Terhadap Kriteria Konsumen

Dalam menentukan nilai presentase kontribusi dari setiap komponen terhadap kriteria konsumen , pihak marketing operasi dan manajemen biaya dari Du Café Semarang yang memiliki peran tanggung jawab dalam melakukan analisis tersebut. Berikut prosedur yang didapatkan peneliti melalui hasil wawancara dengan pihak marketing operasi dan manajemen mengenai penentuan nilai presentase kontribusi dari setiap komponen terhadap kriteria konsumen. Setiap komposisi bahan baku di kelompokkan ke dalam komponen dengan menyesuaikan analisis masing-masing kriteria konsumen.

4.3.5.3.1 Menentukan Kontribusi Dari Komponen Produk Terhadap Tampilan Makanan

Dilihat dari segi kualitas , seluruh komponen bahan baku ini menggunakan kualitas standard menengah yang artinya bahan baku ini diperoleh melalui agen pasar tradisional, sehingga biaya yang dikeluarkan untuk membeli bahan baku ini relative sama (harga pasar tradisional). Kemudian penentuan kontribusi ini juga ditentukan melalui gambaran bahan baku yang sudah diproses menjadi produk siap saji. Berikut gambaran produk yang sudah jadi untuk masing – masing menu dan bahan bakunya

Gambar 4.1 *Chicken Steak*



Keterangan gambar :

Karbohidrat	1	*French Fries*
Lauk Pauk	2	Ayam *Fillet*
	3	Terigu
Menu dan Persiapan makanan	4	Parsley
	5	Wortel
	6	Buncis
	7	*Brown Sauce*

Total terdapat tujuh bahan baku yang mendemostrasikan produk dalam produk jadi chicken steak. Terigu masuk dalam komponen lauk pauk, karena dari analisis tampilan makanan , bahan baku ini,dicampur bersama ayam *fillet*

Sumber : Data sekunder, 2018 (Lampiran 4)

Kemudian dari jumlah bahan baku yang terdapat dalam produk siap saji tersebut, langkah selanjutnya adalah melakukan identifikasi untuk masing – masing komponen produk, dengan mengakumulasikan kedalam hitungan presentase per komponennya.

Tabel 4.13 Bahan Baku Yang Terdapat Dalam Produk Siap Saji *Chicken Steak*

Karbohidrat	1 bahan baku	14%
Lauk Pauk	2 bahan baku	29%
Menu dan Persiapan Makanan	4 bahan baku	57%
Total	7 bahan baku	100%

Sumber : Data sekunder, 2018 (Lampiran 4)

Kemudian , dari data jumlah bahan baku yang terdapat dalam produk siap saji tersebut, melakukan perhitungan biaya yang dikeluarkan untuk memperoleh bahan baku setiap komponen yang ada, yang kemudian akan diakumulasikan pada masing – masing komponen.

Tabel 4.14 Biaya Yang Dikeluarkan Untuk Memperoleh Bahan Baku *Chicken Steak*

Karbohidrat	*French Fries*	Rp25.000	Rp25.000	13%
Lauk Pauk	Ayam *Fillet*	Rp48.000	Rp53.000	28%
	Terigu	Rp5.000		
Menu dan Persiapan makanan	Parsley	Rp60.000	Rp114.000	59%
	Wortel	Rp10.000		
	Buncis	Rp14.000		
	Brown Sauce	Rp30.000		
Total		Rp192.000		100%

Sumber : Data sekunder, 2018 (Lampiran 4)

Kedua hasil analisis tersebut yaitu jumlah bahan baku yang terdapat dalam produk siap saji dan biaya yang dikeluarkan untuk memperoleh bahan baku, kemudian dilakukan perhitungan rata – rata perhitungan tingkat kontribusi komponen untuk tampilan makanan.

Tabel 15. Perhitungan Rata – Rata Untuk Menentukan Kontribusi

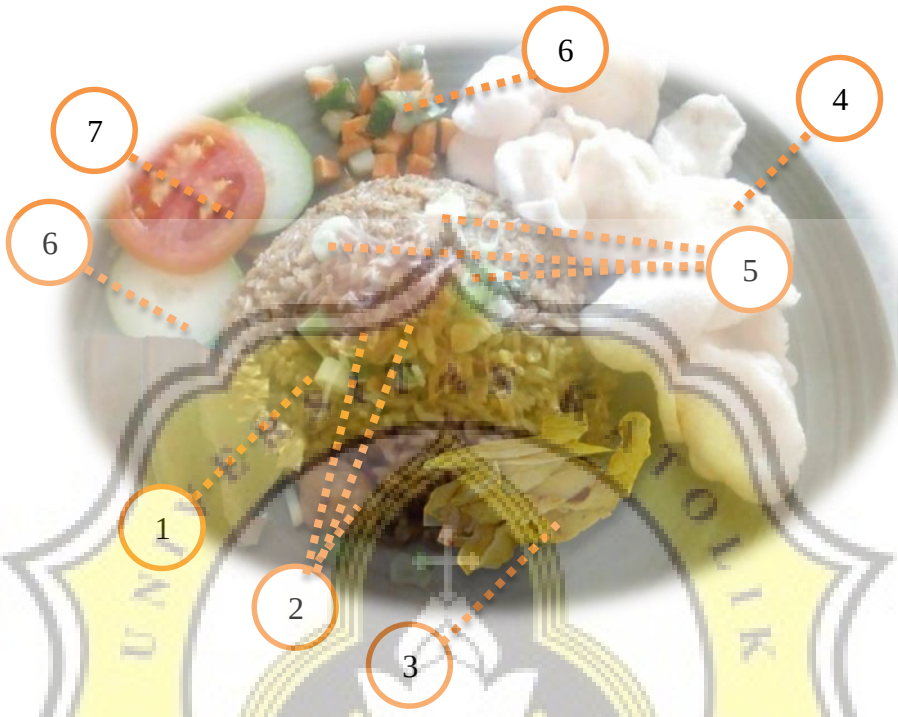
KOMPONEN	Jumlah Bahan Baku	Biaya Bahan Baku	Kontribusi Kriteria Tampilan Makanan
Karbohidrat	14%	13%	20%
Lauk Pauk	29%	28%	20%
Menu dan Persiapan Makanan	57%	59%	60%

Sumber : Data sekunder diolah, 2018

Dari perhitungan tersebut, didapatkan hasil bahwa komponen bahan baku karbohidrat memiliki kontribusi terhadap kriteria konsumen tampilan makanan sebesar 20%, dan untuk komponen bahan baku lauk pauk memiliki kontribusi terhadap kroteria konsumen tampilan makanan sebesar 20%, sedangkan untuk komponen bahan baku menu dan persiapan makanan memiliki kontribusi terhadap kriteria konsumen tampilan makanan sebesar 60%.Hasil analisis tersebut komponen yang paling dominan tehadap kontribusi kriteria tampilan makanan adalah komponen menu dan persiapan makanan. Berdasarkan informasi yang peneliti dapatkan dari narasumber

Du Café, secara garis besar menu *main course* yang berasal dari *western* ini memiliki proses dan bahan khusus seperti bentuk piring , bumbu sauce khusus dan parsley serta sayuran-sayuran yang dapat memberikan kesan berbeda dengan menu lokal,hal ini merupakan salah satu dasar bahwa dari analisis tersebut menu dan persiapan makanan memiliki presentase tertinggi di dalam memberikan kontribusi kriteria tampilan makanan. Hasil Perhitungan rata – rata kontribusi kriteria tampilan makanan untuk produk chicken steak sudah dalam perhitungan pembulatan.

Gambar 4.2 Nasi Goreng



Keterangan gambar :

Karbohidrat	1	Nasi Putih
Lauk Pauk	2	Ayam *Dice*
	3	Telur
	4	Krupuk
Menu dan Persiapan makanan	5	Daun Bawang
	6	Timun
	7	Tomat
	8	Acar

Total terdapat sembilan bahan baku yang mendemostrasikan produk dalam produk jadi nasi goreng.

Sumber : Data sekunder, 2018 (Lampiran 4)

Kemudian dari jumlah bahan baku yang terdapat dalam produk siap saji tersebut, langkah selanjutnya adalah melakukan identifikasi untuk masing – masing komponen produk, dengan mengakumulasikan kedalam hitungan presentase per komponennya.

Tabel 4.16 Bahan Baku Yang Terdapat Dalam Produk Siap Saji Nasi Goreng

Karbohidrat	1 bahan baku	13%
Lauk Pauk	3 bahan baku	38%
Menu dan Persiapan Makanan	4 bahan baku	50%
Total	8 bahan baku	100%

Sumber : Data sekunder, 2018 (Lampiran 4)

Kemudian , dari data jumlah bahan baku yang terdapat dalam produk siap saji tersebut, melakukan perhitungan biaya yang dikeluarkan untuk memperoleh bahan baku setiap komponen yang ada, yang kemudian akan diakumulasikan pada masing – masing komponen.

Tabel 4.17 Biaya Yang Dikeluarkan Untuk Memperoleh Bahan Baku Nasi Goreng

Karbohidrat	Nasi Putih	Rp11.600	Rp11.600	23%
Lauk Pauk	Ayam Dice	Rp26.000	Rp62.000	49%
	Telur Horen	Rp20.000		
	Krupuk	Rp16.000		
Menu dan Persiapan makanan	Daun Bawang	Rp10.000	Rp36.000	28%
	Timun	Rp7.000		
	Tomat	Rp12.000		
	Acar	Rp7.000		
	Total	Rp109.600		100%

Sumber : Data sekunder, 2018 (Lampiran 4)

Kedua hasil analisis tersebut yaitu jumlah bahan baku yang terdapat dalam produk siap saji dan biaya yang dikeluarkan untuk memperoleh bahan baku, kemudian dilakukan perhitungan rata – rata perhitungan tingkat kontribusi komponen untuk tampilan makanan.

Tabel 4.18 Perhitungan Rata – Rata Untuk Menentukan Kontribusi

KOMPONEN	Jumlah Bahan Baku	Biaya Bahan Baku	Kontribusi Kriteria Tampilan Makanan
Karbohidrat	13%	23%	20%
Lauk Pauk	38%	49%	40%
Menu dan Persiapan Makanan	50%	28%	40%

Sumber : Data sekunder diolah, 2018

Dari perhitungan tersebut, didapatkan hasil bahwa komponen bahan baku karbohidrat memiliki kontribusi terhadap kriteria konsumen tampilan makanan sebesar 20%, dan untuk komponen bahan baku lauk pauk memiliki kontribusi terhadap kriteria konsumen tampilan makanan sebesar 40%, sedangkan untuk komponen bahan baku menu dan persiapan makanan memiliki kontribusi terhadap kriteria konsumen tampilan makanan sebesar 40%. Berdasarkan informasi yang peneliti dapatkan dari narasumber Du Café, berbeda dengan konteks namanya , nasi goreng bukanlah hanya sekedar nasi yang hanya digoreng saja, semakin banyak varian atau bahan tambahan dalam campuran nasinya serta garnish tentu akan mempercantik tampilan makanan, tampilan makanan yang menarik tentu akan menambah

tingkat nafsu makan seseorang akan tinggi, maka dari itu dari perhitungan presentase tersebut juga memberikan gambaran bahwa komponen lauk pauk dan menu persiapan makanan memiliki nilai yang sepadan. Hasil Perhitungan rata – rata kontribusi kriteria tampilan makanan untuk produk nasi goreng sudah dalam perhitungan pembulatan

Gambar 4.3 Nasi Ayam

Keterangan gambar :

Karbohidrat	1	Nasi Putih
Lauk Pauk	2	Ayam *Slice*
	3	Terigu
Menu dan Persiapan makanan	4	Cabe
	5	Serai
	6	Timun
	7	Tomat
	8	Bawang merah

Total terdapat tujuh bahan bakuyang mendemostrasikan produk dalam produk jadi nasi ayam. Terigu masuk dalam komponen lauk pauk, karena dari analisis tampilan makanan , bahan baku ini,dicampur bersama ayam *slice*

Sumber : Data sekunder, 2018 (Lampiran 4)

Kemudian dari jumlah bahan baku yang terdapat dalam produk siap saji tersebut, langkah selanjutnya adalah melakukan identifikasi untuk masing – masing komponen produk, dengan mengakumulasikan kedalam hitungan presentase per komponennya.

Tabel 4.19 Bahan Baku Yang Terdapat Dalam Produk Siap Saji Nasi Ayam

Karbohidrat	1 bahan baku	14%
Lauk Pauk	2bahan baku	29%
Menu dan Persiapan Makanan	5 bahan baku	57%
Total	8 bahan baku	100%

Sumber : Data sekunder, 2018 (Lampiran 4)

Kemudian , dari data jumlah bahan baku yang terdapat dalam produk siap saji tersebut, melakukan perhitungan biaya yang dikeluarkan untuk memperoleh bahan baku setiap komponen yang ada, yang kemudian akan diakumulasikan pada masing – masing komponen.

Tabel 4.20 Biaya Yang Dikeluarkan Untuk Memperoleh Bahan Baku Nasi Ayam

Karbohidrat	Nasi Putih	Rp11.600	Rp11.600	7%
Lauk Pauk	Ayam *Slice*	Rp42.000	Rp47.000	27%
	Terigu	Rp5.000		
Menu dan Persiapan makanan	Tomat	Rp12.000	Rp116.000	66%
	Timun	Rp7.000		
	Cabe	Rp55.000		
	Serai	Rp12.000		
	Bawang Merah	Rp30.000		
Total		Rp144.600		100%

Sumber : Data sekunder, 2018 (Lampiran 4)

Kedua hasil analisis tersebut yaitu jumlah bahan baku yang terdapat dalam produk siap saji dan biaya yang dikeluarkan untuk memperoleh bahan baku, kemudian dilakukan perhitungan rata – rata perhitungan tingkat kontribusi komponen untuk tampilan makanan.

Tabel 4.21 Perhitungan Rata – Rata Untuk Menentukan Kontribusi

KOMPONEN	Jumlah Bahan Baku	Biaya Bahan Baku	Kontribusi Kriteria Tampilan Makanan
Karbohidrat	14%	7%	10%
Lauk Pauk	29%	27%	30%
Menu dan Persiapan Makanan	57%	66%	60%

Sumber : Data sekunder diolah, 2018

Dari perhitungan tersebut, didapatkan hasil bahwa komponen bahan baku karbohidrat memiliki kontribusi terhadap kriteria konsumen tampilan makanan sebesar 10%, dan untuk komponen bahan baku lauk pauk memiliki kontribusi terhadap kroteria konsumen tampilan makanan sebesar 30%, sedangkan untuk komponen bahan baku menu dan persiapan makanan memiliki kontribusi terhadap kriteria konsumen tampilan makanan sebesar 60%. Sehingga dari analisis tersebut menjelaskan bahwa komponen menu dan persiapan makanan memiliki kontribusi paling dominan untuk kriteria tampilan makanan. Berdasarkan informasi yang peneliti dapatkan dari

narasumber Du Café, hasil analisis ini juga didukung dengan teknik platting yang digunakan khusus untuk produk ini yaitu dengan meletakkan komponen utama ayam yang sudah dimasak dengan bumbunya diatas bagian nasi (hampir menutupi nasi dan ayam), maka dari itu dari seti tampilan terlihat komponen menu dan persiapan makanan yang paling mendominasi untuk produk tersebut. Maka dari itu selain dari analisis tersebut, teknik ini juga merupakan salah satu alasan mengapa komponen menu dan persiapan makanan mendominasi kriteria tampilan makanan. Hasil Perhitungan rata – rata kontribusi kriteria tampilan makanan untuk produk nasi ayam sudah dalam perhitungan pembulatan.

4.3.5.3.2 Menentukan Kontribusi Dari Komponen Produk Terhadap Kriteria Porsi Makanan

Produk yang menjadi bagian dalam penelitian ini merupakan produk main course. Produk main course adalah produk yang memiliki standard size kuantitas minimal 100 gram. Dalam menentukan kontribusi dari komponen masing-masing produk terhadap kriteria porsi makanan, dilakukan dengan menjumlahkan total kuantitas bahan baku untuk masing – masing komponen dalam nilai presentase kemudian akan dihitung rata-rata dengan biaya yang dibutuhkan atau dikeluarkan sesuai dengan jumlah kuantitas yang dibutuhkan untuk masing – masing komponen dalam nilai

presentase. Berikut analisis untuk menentukan presentase tersebut dari masing – masing produk.

4.3.5.3.2.1 Penentuan Kontribusi Dari Komponen Bahan Baku Terhadap Kriteria Konsumen Porsi Makanan Untuk Produk *Chicken Steak*

Langkah pertama yang harus dilakukan dalam menentukan kontribusi dari komponen bahan baku terhadap kriteria porsi makanan, adalah mengidentifikasi kuantitas yang dipakai untuk produk *chicken steak* tersebut, kemudian kuantitas tersebut diakumulasikan terhadap masing – masing komponen yang ada.

Tabel 4.22 Daftar Komponen Produk Chicken Steak dan Kuantitas Bahan

Komponen	Komposis	Kuantitas/ KG	Total Kuantitas/ KG	Presentase
Karbohidrat	*french fries*	0,05	0,05	26%
Lauk Pauk	ayam *fillet*	0,05	0,05	26%
Menu dan Persiapan Makanan	Terigu	0,02	0,09	47%
	Wortel	0,01		
	Buncis	0,01		
	brown sauce	0,025		
	bumbu penyedap	0,02		
	Parsley	0,005		
Total		0,19		100%

Sumber : Data sekunder, 2018 (Lampiran 4)

Langkah kedua, setelah menentukan kuantitas untuk setiap komponennya, kemudian melakukan perhitungan biaya yang

dikeluarkan sesuai dengan jumlah kuantitas bahan baku yang digunakan pada masing – masing komponen produk tersebut.

Tabel 4.23 Daftar biaya yang dibutuhkan untuk setiap takaran komponen produk *Chicken Steak*

Komponen	Komposisi	Kuantitas/ KG	*Price/KG*	*Amount*	Presentase
Karbohidrat	french fries	0,05	Rp25.000	Rp1.250	
TOTAL				Rp1.250	22%
Lauk Pauk	ayam fillet	0,05	Rp48.000	Rp2.400	
TOTAL				Rp2.400	42%
Menu dan Persiapan Makanan	Terigu	0,02	Rp5.000	Rp100	37%
	Wortel	0,01	Rp10.000	Rp100	
	Buncis	0,01	Rp14.000	Rp140	
	brown sauce	0,025	Rp25.000	Rp750	
	bumbu penyedap	0,02	Rp30.000	Rp740	
	Parsley	0,005	Rp37.000	Rp300	
TOTAL				Rp2.130	
TOTAL BIAYA KOMPONEN				Rp5.780	100%

Sumber : Data sekunder, 2018 (Lampiran 4)

Dari hasil analisis pada tabel jumlah kuantitas produk dan tabel biaya kuantitas bahan baku per komponen produk, langkah selanjutnya yang dilakukan adalah menghitung rata-rata dari kedua hasil analisis tersebut yang merupakan cara untuk menentukan nilai kontribusi setiap komponen produk.

Tabel 4.24 Perhitunga Rata-Rata Kontribusi Kriteria Porsi Makanan Produk *Chicken Steak*

KOMPONEN	Kuantitas Bahan Baku	Biaya Bahan Baku	Kontribusi Kriteria Porsi Makanan
Karbohidrat	26%	22%	20%
Lauk Pauk	26%	42%	30%
Menu dan Persiapan Makanan	47%	37%	50%

Sumber : Data sekunder diolah, 2018

Dari Perhitungan rata-rata tersebut , informasi yang didapatkan adalah untuk komponen bahan baku karbohidrat memiliki kontribusi terhadap kriteria konsumen porsi makanan sebesar 20% dan untuk komponen bahan baku lauk pauk memiliki kontribusi terhadap kriteria konsumen porsi makanan sebesar 30%, sedangkan untuk komponen bahan baku menu dan persiapan makanan memiliki kontribusi terhadap kriteria konsumen porsi makanan sebesar 50%. Hasil analisis tersebut memperlihatkan bahwa komponen menu dan persiapan makanan memiliki nilai paling dominan dalam kontribusinya pada kriteria porsi makanan. Berdasarkan informasi yang peneliti dapatkan dari narasumber Du Café, melihat dari segi kuantitas bahan baku produk *chicken steak* ini, memang memiliki bahan khusus dan bumbu khusus pada menu dan persiapan makanan untuk menciptakan ciri khas produk

chicken steak, maka dari itu dengan kuantitas yang banyak tentu akan mempengaruhi biaya komponennya, sehingga hal ini juga merupakan salah satu alasan mengapa komponen menu dan persiapan makanan memiliki presentase lebih tinggi. Perhitungan rata – rata kontribusi kriteria porsi makanan untuk produk *chicken steak* sudah dalam perhitungan pembulatan.

4.3.5.3.2.2 Penentuan Kontribusi Dari Komponen Bahan Baku Terhadap Kriteria Konsumen Porsi Makanan Untuk Produk Nasi Goreng

Langkah pertama yang harus dilakukan dalam menentukan kontribusi dari komponen bahan baku terhadap kriteria porsi makanan, adalah mengidentifikasi kuantitas yang dipakai untuk produk nasi goreng tersebut, kemudian kuantitas tersebut diakumulasikan terhadap masing – masing komponen yang ada.

Tabel 4.25 Daftar Komponen Produk Nasi Goreng dan Kuantitas Bahan

Komponen	Komposisi	Kuantitas/KG	Total Kuantitas/KG	Presentase
Karbohidrat	Nasi Putih	0,15	0,15	39%
Lauk Pauk	Ayam *Dice*	0,04	0,143	41%
	Telur Horen	0,63		
	Krupuk	0,04		
Menu dan Persiapan makanan	bawang putih	0,01	0,075	20%
	raja rasa	0,005		
	daun bawang	0,005		
	kecap manis	0,005		
	timun	0,01		
	Tomat	0,01		
	bumbu penyedap	0,02		
	Acar	0,01		
Total		0,3675		100%

Sumber : Data sekunder, 2018 (Lampiran 4)

Langkah kedua, setelah menentukan kuantitas untuk setiap komponennya, kemudian melakukan perhitungan biaya yang dikeluarkan sesuai dengan jumlah kuantitas bahan baku yang digunakan pada masing – masing komponen produk tersebut.

Tabel 4.26 Daftar biaya yang dibutuhkan untuk setiap takaran komponen produk Nasi Goreng

Komponen	Komposisi	Kuantitas /KG	*Price/KG*	*Amount*	Presentase
Karbohidrat	Nasi Putih	0,15	Rp11.600	Rp1.740	27%
Total				Rp1.740	
Lauk Pauk	Ayam Dice	0,04	Rp26.000	Rp1.040	46%
	Telur Horen	0,63	Rp20.000	Rp1.333	
	Krupuk	0,04	Rp16.000	Rp640	
Total				Rp3.013	
Menu dan Persiapan makanan	bawang putih	0,01	Rp30.000	Rp300	27%
	raja rasa	0,005	Rp71.833	Rp359	
	daun bawang	0,005	Rp10.000	Rp50	
	kecap manis	0,005	Rp18.233	Rp91	
	Timun	0,01	Rp7.000	Rp70	
	Tomat	0,01	Rp12.000	Rp120	
	bumbu penyedap	0,02	Rp37.000	Rp740	
	Acar	0,01	Rp7.000	Rp70	
Total				Rp 1.800	
TOTAL BIAYA KOMPONEN				Rp6.553	100%

Sumber : Data sekunder, 2018 (Lampiran 4)

Dari hasil analisis pada tabel jumlah kuantitas produk dan tabel biaya kuantitas bahan baku per komponen produk, langkah selanjutnya yang dilakukan adalah menghitung rata-rata dari kedua hasil analisis tersebut yang merupakan cara untuk menentukan nilai kontribusi setiap komponen produk.

Tabel 4.27 Perhitunga Rata-Rata Kontribusi Kriteria Porsi Makanan Produk Nasi Goreng

KOMPONEN	Kuantitas Bahan Baku	Biaya Bahan Baku	Kontribusi Kriteria Porsi Makanan
Karbohidrat	41%	27%	40%
Lauk Pauk	39%	46%	40%
Menu dan Persiapan Makanan	20%	27%	20%

Sumber : Data sekunder diolah, 2018

Dari Perhitungan rata-rata tersebut , informasi yang didapatkan adalah untuk komponen bahan baku karbohidrat memiliki kontribusi terhadap kriteria konsumen porsi makanan sebesar 40% dan untuk komponen bahan baku lauk pauk memiliki kontribusi terhadap kriteria konsumen porsi makanan sebesar 40%, sedangkan untuk komponen bahan baku menu dan persiapan makanan memiliki kontribusi terhadap kriteria konsumen porsi makanan sebesar 20%. Hasil analisis tersebut memperlihatkan bahwa komponen bahan baku karbohidrat dan lauk pauk memiliki nilai kontribusi yang sama. Berdasarkan informasi yang peneliti dapatkan dari narasumber Du Café, khusus untuk produk nasi goreng , untuk memberikan kesan bahwa produk nasi goreng tidak hanya sebuah produk nasi yang digoreng , maka perlu adanya bahan baku tambahan khususnya bahan lauk pauk dan beberapa bahan pendukung lainnya yang diberikan pada saat proses memasak, dengan

memperhatikan takaran yang tepat , tentu juga akan memberikan sebuah produk standard *main course* yang tepat. Dari penjelasan tersebut merupakan salah satu bukti bahwa komponen lauk pauk dengan karbohidrat memiliki presentase yang seimbang . Perhitungan rata – rata kontribusi kriteria porsi makanan untuk produk nasi goreng sudah dalam perhitungan pembulatan.

4.3.5.3.2.3 Penentuan Kontribusi Dari Komponen Bahan Baku Terhadap Kriteria Konsumen Porsi Makanan Untuk Produk Nasi Ayam

Langkah pertama yang harus dilakukan dalam menentukan kontribusi dari komponen bahan baku terhadap kriteria porsi makanan, adalah mengidentifikasi kuantitas yang dipakai untuk produk nasi ayam tersebut, kemudian kuantitas tersebut diakumulasikan terhadap masing – masing komponen yang ada.

Tabel 4.28 Daftar Komponen Produk Nasi Ayam dan Kuantitas Bahan

Komponen	Komposisi	Kuantitas/KG	Total Kuantitas/KG	Presentase
Karbohidrat	Nasi putih	0,08	0,1	38%
	Terigu	0,02		
Lauk Pauk	ayam slice	0,09	0,09	35%
Menu dan Persiapan makanan	cabe rawit setan	0,005	0,07	27%
	bawang merah	0,005		
	tomat	0,015		
	serai	0,005		
	daun jeruk	0,005		
	terasi	0,005		
	timun	0,01		
	bumbu penyedap	0,02		
Total		0,26		100%

Sumber : Data sekunder, 2018 (Lampiran 4)

Langkah kedua, setelah menentukan kuantitas untuk setiap komponennya, kemudian melakukan perhitungan biaya yang dikeluarkan sesuai dengan jumlah kuantitas bahan baku yang digunakan pada masing – masing komponen produk tersebut.

Tabel 4.29 Daftar biaya yang dibutuhkan untuk setiap takaran komponen produk Nasi Ayam

Komponen	Komposisi	Kuantitas/ KG	Price/KG	Amount	Presentase
Karbohidrat	Nasi putih	0,08	Rp11.600	Rp928	16%
	Terigu	0,02	Rp5.000	Rp100	
Total				Rp1.028	
Lauk Pauk	ayam slice	0,09	Rp42.000	Rp3.780	58%
Total				Rp3.780	
Menu dan Persiapan makanan	cabe rawit setan	0,005	Rp55.000	Rp275	26%
	bawang merah	0,005	Rp30.000	Rp150	
	tomat	0,015	Rp12.000	Rp180	
	serai	0,005	Rp12.000	Rp60	
	daun jeruk	0,005	Rp20.000	Rp100	
	terasi	0,005	Rp30.000	Rp150	
	timun	0,01	Rp7.000	Rp70	
	bumbu penyedap	0,02	Rp37.000	Rp740	
	Nasi putih	0,005	Rp55.000	Rp275	
Total				Rp1.725	
TOTAL BIAYA KOMPONEN				Rp6.533	100%

Sumber : Data sekunder, 2018 (Lampiran 4)

Dari hasil analisis pada tabel jumlah kuantitas produk dan tabel biaya kuantitas bahan baku per komponen produk, langkah selanjutnya yang dilakukan adalah menghitung rata-rata dari kedua hasil analisis tersebut yang merupakan cara untuk menentukan nilai kontribusi setiap komponen produk.

Tabel 4.30 Perhitunga Rata-Rata Kontribusi Kriteria Porsi Makanan Produk Nasi Ayam

KOMPONEN	Kuantitas Bahan Baku	Biaya Bahan Baku	Kontribusi Kriteria Porsi Makanan
Karbohidrat	35%	16%	20%
Lauk Pauk	38%	58%	50%
Menu dan Persiapan Makanan	27%	26%	30%

Sumber : Data sekunder diolah, 2018

Dari Perhitungan rata-rata tersebut , informasi yang didapatkan adalah untuk komponen bahan baku karbohidrat memiliki kontribusi terhadap kriteria konsumen porsi makanan sebesar 20% dan untuk komponen bahan baku lauk pauk memiliki kontribusi terhadap kriteria konsumen porsi makanan sebesar 50%, sedangkan untuk komponen bahan baku menu dan persiapan makanan memiliki kontribusi terhadap kriteria konsumen porsi makanan sebesar 30%. Dari hasil analisis tersebut, kontribusi yang paling dominan untuk kriteria porsi makanan adalah komponen bahan baku lauk pauk. Berdasarkan informasi yang peneliti dapatkan dari narasumber, Du Café sebenarnya memiliki standard khusus untuk produk nasi ayam yang mereka tawarkan, yaitu komponen ayam pada menu ini harus memiliki kuantitas diatas komponen lain, namun dalam data bahan baku produk, kuantitas ayam *fillet* masih dibawah komponen karbohidrat, maka dari itu mereka

menggunakan terigu dalam pencampuran untuk bahan lauk pauknya, sehingga dalam perhitungan analisis tersebut komponen bahan baku lauk pauk memiliki presentase tertinggi dalam segi porsi makanan. Perhitungan rata – rata kontribusi kriteria porsi makanan untuk produk nasi ayam sudah dalam perhitungan pembulatan.

4.3.5.3.3 Menentukan Kontribusi Dari Komponen Produk Terhadap Kriteria Rasa Makanan

Dalam menentukan kontribusi dari komponen produk untuk kriteria rasa makanan, terdapat bahan baku dasar atau khusus yang digunakan oleh usaha rumah makan Du Café Semarang ini untuk menunjang rasa makanan. Bahan baku dasar ini berbeda – beda sesuai dengan jenis produknya. Berikut data bahan baku dasar untuk setiap produk dan analisis perhtungan kontribusi komponen bahan baku terhadap kriteria rasa makanan.

4.3.5.3.3.1 Menentukan Kontribusi Dari Komponen Produk *Chicken Steak* Terhadap Kriteria Rasa Makanan

Langkah pertama untuk menentukan kontribusi dari komponen produk untuk kriteria rasa makanan pada produk *chicken steak* adalah menentukan bahan dasar dari setiap komponen yang kemudian diakumulasikan kuantitas bahan tersebut. Langkah selanjutnya adalah menghitung biaya yang dikeluarkan sesuai dengan kapasitas kuantitas dari setiap komponen yang dipakai.

Tabel 4.31 Data Bahan Baku Dasar *Chicken Steak*

Komponen	Komposisi	Kuantitas/KG	%	*Price*	%
Karbohidrat	*french fries*	0,05	34%	Rp1.250	24%
Lauk Pauk	ayam *fillet*	0,05	34%	Rp2.400	47%
Menu dan Persiapan makana	*brown sauce*	0,025	31%	Rp750	29%
	bumbu penyedap	0,02		Rp740	
Total		0,145		Rp5.140	

Sumber : Data sekunder, 2018 (Lampiran 4)

Kemudian setelah diketahui nilai dari setiap komponen produk antara kuantitas produk dengan biaya yang dikeluarkan sesuai dengan kepasistas bahan baku, kemudian langkah selanjutnya adalah menghitung rata – rata dari presentase nilai tersebut untuk mendapatkan nilai kontribusi.

Tabel 4.32 Perhitunga Rata-Rata Kontribusi Kriteria Rasa Makanan Produk *Chicken Steak*

KOMPONEN	Kuantitas Bahan Baku	Biaya Bahan Baku	Kontribusi Kriteria Rasa Makanan
Karbohidrat	34%	24%	30%
Lauk Pauk	34%	47%	40%
Menu dan Persiapan Makanan	31%	29%	30%

Sumber : Data sekunder diolah, 2018

Dari Tabel tersebut memperlihatkan bahwa untuk komponen karbohidrat memiliki kontribusi terhadap kriteria rasa makanan sebesar 30%, dan untuk komponen lauk pauk memiliki kontribusi terhadap kriteria rasa makanan sebesar 40%, sedangkan untuk menu dan persiapan makanan memiliki kontribusi terhadap kriteria rasa makanan sebesar 30%. Dari analisis tersebut membuktikan bahwa komponen lauk pauk memiliki kontribusi tertinggi di dalam kriteria konsumen rasa makana. Berdasarkan informasi yang peneliti dapatkan dari narasumber Du Café , dalam proses pembuatan produk chicken steak, terdapat proses khusus untuk komponen bahan baku ayam *fillet* dari produk ini, yaitu proses *marinade* artinya adalah proses perendaman dengan flavour khusus selama kurang lebih satu hari untuk menciptakan cita rasa yang lebih kuat. Dari penjelasan tersebut memberikan gambaran bahwa pada komponen bahan baku lauk pauk merupakan bahan penting yang dapat menunjang cita rasa produk, maka dari itu hasil analisis ini memberikan gambaran kontribusi tertinggi dalam kriteria rasa makanan Perhitungan rata – rata kontribusi kriteria rasa makanan untuk produk *chicken steak* sudah dalam perhitungan pembulatan.

4.3.5.3.3.2 Menentukan Kontribusi Dari Komponen Produk Nasi Goreng Terhadap Kriteria Rasa Makanan

Langkah pertama untuk menentukan kontribusi dari komponen produk untuk kriteria rasa makanan pada produk nasi goreng adalah menentukan bahan dasar dari setiap komponen yang kemudian diakumulasikan kuantitas bahan tersebut. Langkah selanjutnya adalah menghitung biaya yang dikeluarkan sesuai dengan kapasitas kuantitas dari setiap komponen yang dipakai.

Tabel 4.33 Data Bahan Baku Dasar Nasi Goreng

Komponen	Komposisi	Kuantitas/KG	%	*Price*	%
Karbohidrat	nasi putih	0,15	**45%**	Rp1.740	28%
Lauk Pauk	ayam *dice*	0,04	**43%**	Rp1.040	48%
	telur horen	0,0625		Rp1.333	
	Krupuk	0,04		Rp640	
Menu dan Persiapan Makanan	bawang putih	0,01	13%	Rp300	24%
	raja rasa	0,005		Rp359	
	kecap manis	0,005		Rp91	
	bumbu penyedap	0,02		Rp740	
Total		0,3175	100%	Rp6.243	100%

Sumber : Data sekunder, 2018 (Lampiran 4)

Kemudian setelah diketahui nilai dari setiap komponen produk antara kuantitas produk dengan biaya yang dikeluarkan sesuai dengan kepasistas bahan baku, kemudian langkah selanjutnya adalah

menghitung rata – rata dari presentase nilai tersebut untuk mendapatkan nilai kontribusi.

Tabel 4.34 Perhitunga Rata-Rata Kontribusi Kriteria Rasa Makanan Produk Nasi Goreng

KOMPONEN	Kuantitas Bahan Baku	Biaya Bahan Baku	Kontribusi Kriteria Rasa Makanan
Karbohidrat	45%	28%	30%
Lauk Pauk	43%	48%	50%
Menu dan Persiapan Makanan	13%	24%	20%

Sumber : Data sekunder diolah, 2018

Dari Tabel tersebut memperlihatkan bahwa untuk komponen karbohidrat memiliki kontribusi terhadap kriteria rasa makanan sebesar 30%, dan untuk komponen lauk pauk memiliki kontribusi terhadap kriteria rasa makanan sebesar 50%, sedangkan untuk menu dan persiapan makanan memiliki kontribusi terhadap kriteria rasa makanan sebesar 20%. Dari analisis tersebut komponen yang paling dominan dalam berkontribusi untuk kriteria rasa makanan adalah komponen bahan baku lauk pauk. Berdasarkan informasi yang peneliti dapatkan dari narasumber Du Café, dalam proses memasak khususnya nasi goreng tentu ada dua jenis bahan yang terlibat yaitu jenis bahan protein nabati dan bahan protein hewani. Semakin banyak bahan protein hewani yang terdapat dalam suatu produk, aroma sedap khas bumbu dan

masakan akan lebih terasa (cita rasa lebih terasa), karena daya serap protein hewani lebih baik dari pada protein nabati , maka dari itu penjelasan ini merupakan salah satu alasan bahwa komponen lauk pauk memiliki presentase tertinggi dalam kriteria konsumen untuk rasa makanan. Perhitungan rata – rata kontribusi kriteria rasa makanan untuk produk nasi goreng sudah dalam perhitungan pembulatan.

4.3.5.3.3.3 Menentukan Kontribusi Dari Komponen Produk Nasi Ayam Terhadap Kriteria Rasa Makanan

Langkah pertama untuk menentukan kontribusi dari komponen produk untuk kriteria rasa makanan pada produk nasi ayam adalah menentukan bahan dasar dari setiap komponen yang kemudian diakumulasikan kuantitas bahan tersebut. Langkah selanjutnya adalah menghitung biaya yang dikeluarkan sesuai dengan kapasitas kuantitas dari setiap komponen yang dipakai.

Tabel 4.35 Data Bahan Baku Dasar Nasi Ayam

Komponen	Komposisi	Kuantitas/KG	%	*Price*	%
Karbohidrat	Nasi putih	0,08	36%	Rp928	16%
Lauk Pauk	ayam *slice*	0,09	41%	Rp3.780	63%
Menu dan Persiapan Makanan	Terigu	0,02	23%	Rp100	21%
	cabe rawit setan	0,005		Rp275	
	bawang merah	0,005		Rp150	
	bumbu penyedap	0,02		Rp740	
Total		0,22	100%	Rp5.973	100%

Sumber : Data sekunder, 2018 (Lampiran 4)

Kemudian setelah diketahui nilai dari setiap komponen produk antara kuantitas produk dengan biaya yang dikeluarkan sesuai dengan kepasistas bahan baku, kemudian langkah selanjutnya adalah menghitung rata – rata dari presentase nilai tersebut untuk mendapatkan nilai kontribusi.

Tabel 4.36 Perhitunga Rata-Rata Kontribusi Kriteria Rasa Makanan Produk Nasi Ayam

KOMPONEN	Kuantitas Bahan Baku	Biaya Bahan Baku	Kontribusi Kriteria Rasa Makanan
Karbohidrat	36%	16%	30%
Lauk Pauk	41%	63%	50%
Menu dan Persiapan Makanan	23%	21%	20%

Sumber : Data sekunder diolah, 2018

Dari Tabel tersebut memperlihatkan bahwa untuk komponen karbohidrat memiliki kontribusi terhadap kriteria rasa makanan sebesar 30%, dan untuk komponen lauk pauk memiliki kontribusi terhadap kriteria rasa makanan sebesar 50%, sedangkan untuk menu dan persiapan makanan memiliki kontribusi terhadap kriteria rasa makanan sebesar 20%. Dari hasil analisis ini kita dapat melihat bahwa dominan komponen yang berkontribusi terhadap kriteria rasa makanan adalah komponen lauk pauk. Berdasarkan informasi yang peneliti dapatkan dari narasumber Du Café, jika melihat dari segi proses memasaknya, komponen lauk pauk menjadi dasar cita rasa produk ini karena proses pencampuran bumbu dilakukan saat memasak dan persiapan produk ini, maka dari itu pada komponen lauk pauk memiliki kontribusi yang lebih dominan untuk menciptakan rasa makanan. Perhitungan rata – rata kontribusi kriteria rasa makanan untuk produk nasi ayam sudah dalam perhitungan pembulatan..

4.3.5.3.4 Mengumpulkan Data Hasil Analisis Kontribusi Komponen Terhadap Kriteria Konsumen

Kemudian setelah mendapatkan data mengenai kontribusi komponen terhadap setiap masing – masing kriteria konsumen untuk produk chicken steak, nasi goreng dan nasi ayam, maka data tersebut di ringkas secara sederhana dengan bentuk table sebagai berikut.

Tabel 4.37 Presentase Kontribusi Komponen Terhadap Kriteria Konsumen Untuk Produk *Chicken Steak*

		KRITERIA KONSUMEN		
KOMPONEN DARI CHICKEN STEAK		**Tampilan Makanan**	**Porsi Makanan (kuantitas makanan)**	**Rasa Makanan**
Bahan Makanan (Lauk Pauk)		20%	30%	40%
Bahan Makanan (Karbohidrat)		20%	20%	30%
Menu dan persiapan makanan		60%	50%	30%
TOTAL		100%	100%	100%

Sumber : Data sekunder diolah, 2018

Tabel 4.38 Presentase Kontribusi Komponen Terhadap Kriteria Konsumen Untuk Produk Nasi Goreng

		KRITERIA KONSUMEN		
KOMPONEN DARI NASI GORENG		**Tampilan Makanan**	**Porsi Makanan (kuantitas makanan)**	**Rasa Makanan**
Bahan Makanan (Lauk Pauk)		40%	40%	50%
Bahan Makanan (Karbohidrat)		20%	40%	30%
Menu dan persiapan makanan		40%	20%	20%
TOTAL		100%	100%	100%

Sumber : Data sekunder diolah, 2018

Tabel 4.39 Presentase Kontribusi Komponen Terhadap Kriteria Konsumen Untuk Produk Nasi Ayam

		KRITERIA KONSUMEN		
KOMPONEN DARI NASI AYAM		**Tampilan Makanan**	**Porsi Makanan (kuantitas makanan)**	**Rasa Makanan**
Bahan Makanan (Lauk Pauk)		30%	50%	50%
Bahan Makanan (Karbohidrat)		10%	20%	30%
Menu dan persiapan makanan		60%	30%	20%
TOTAL		100%	100%	100%

Sumber : Data sekunder diolah, 2018

Tabel diatas menyajikan informasi mengenai kontribusi dari setiap komponen produk terhadap setiap kriteria konsumen yang disajikan dalam bentuk presentase. Jadi data ini mengukur sejauh mana komponen bahan makanan (lauk pauk), bahan makanan (karbohidrat) dan menu, persiapan makanan berkontribusi terhadap kriteria konsumen yaitu pada tampilan makanan, porsi makanan, dan rasa makanan. Data ini didapatkan dengan melakukan identifikasi produk dari pihak marketing operasi dan manajemen biaya Du Café. Jadi dari data ini akan terukur jelas bahwa setiap komponen yang ada pada produk tersebut memiliki nilai pada kriteria konsumen.

4.3.5.4 Menentukan Indeks Penting Dari Setiap Produk

Langkah selanjutnya dalam metode *Quality Function Deployment* ini adalah menentukan indeks penting. Indeks penting ini adalah nilai yang menggambarkan bahwa dari setiap komponen produk yang ada , komponen apa yang dapat memberikan nilai kepuasan konsumen terhadap kriteria yang dipilih konsumen. Sehingga dari nilai

yang dihasilkan dalam perhitungan indeks penting ini akan digunakan sebagai acuan untuk melakukan *redesign* produk. Berikut perhitungan indeks penting untuk masing – masing produk, yaitu produk chicken steak, nasi goreng dan nasi ayam.

4.3.5.3.1 Menentukan Indeks Penting Untuk Produk *Chicken Steak*

Dalam menentukan indeks penting untuk produk chicken steak, data informasi yang dibutuhkan adalah data informasi kriteria konsumen untuk produk chicken steak, data ini dapat di peroleh setelah peneliti melakukan *survey* pada tahap pertama dalam melakukan metode *quality function deployment* ini. Dan data selanjutnya yang dibutuhkan adalah data kontribusi komponen terhadap kriteria konsumen untuk produk *chicken steak*, data ini di dapatkan setelah peneliti melakukan analisis pada tahap ketiga dalam melakukan metode *quality function deployment*. Kemudian dari data ini dilakukan perhitungan dengan rumus sebagai berikut :

Menu *Chicken Steak*

- Komponen bahan makanan (lauk pauk)

  (%kriteria konsumen"tampilan makanan" x %komponen "bahan makanan (lauk pauk)") + (%kriteria konsumen"porsi makanan" x %komponen "bahan makanan (lauk pauk)") + (%kriteria konsumen"rasa makanan" x %komponen "bahan makanan (lauk pauk)")

(14% * 20%) + (16% * 30%) + (70% * 40%) = 36%

- Komponen bahan makanan (karbohidrat)

  (%kriteria konsumen"tampilan makanan" x %komponen "bahan makanan (karbohidrat)") + (%kriteria konsumen"porsi makanan" x %komponen "bahan makanan (karbohidrat)") + (%kriteria konsumen"rasa makanan" x %komponen "bahan makanan (karbohidrat)")

  (14% * 20%) + (16% * 20%) + (70% * 30%) = 27%

- Menu dan persiapan makanan

  (%kriteria konsumen"tampilan makanan" x %komponen "menu dan persiapan makanan") + (%kriteria konsumen"porsi makanan" x %komponen "menu dan persiapan makanan") + (%kriteria konsumen"rasa makanan" x %komponen "menu dan persiapan makanan")

  (14% * 60%) + (16% * 50%) + (70% * 300%) = 37%

Tabel 4.40 Perhitungan Untuk Menentukan Indeks Penting Produk *Chicken Steak*

		KRITERIA KONSUMEN			
		Tampilan Makana	**Porsi Makanan (kuantitas makanan)**	**Rasa Makanan**	INDEKS PENTING
KRITERIA KONSUMEN MENU CHICKEN STEAK (PRESENTASE)		14%	16%	70%	
KOMPONEN					
Bahan Makanan (Lauk Pauk)		20%	30%	40%	36%
Bahan Makanan (Karbohidrat)		20%	20%	30%	27%
Menu dan persiapan makanan		60%	50%	30%	37%
TOTAL		100%	100%	100%	100%

Sumber : Data sekunder diolah, 2018

Tabel 4.40 memberikan informasi mengenai perhitungan indeks penting untuk setiap komponen menu produk chicken steak. Dari perhitungan tersebut nilai indeks penting yang tertinggi terdapat pada komponen menu dan persiapan makanan untuk produk *chicken steak* walaupun nilai tersebut memiliki selisih yang sedikit dengan bahan makanan lauk pauk. Sehingga dapat disimpulkan bahwa komponen produk menu dan persiapan makanan merupakan komponen yang dapat memberikan kepuasan terhadap kriteria konsumen inginkan.

4.3.5.3.2 Menentukan Indeks Penting Untuk Produk Nasi Goreng

Dalam menentukan indeks penting untuk produk nasi goreng, data informasi yang dibutuhkan adalah data informasi kriteria konsumen untuk

produk nasi goreng, data ini dapat di peroleh setelah peneliti melakukan survey pada tahap pertama dalam melakukan metode *quality function deployment* ini. Dan data selanjutnya yang dibutuhkan adalah data kontribusi komponen terhadap kriteria konsumen untuk produk nasi goreng, data ini di dapatkan setelah peneliti melakukan analisis pada tahap ketiga dalam melakukan metode *quality function deployment*. Kemudian dari data ini dilakukan perhitungan dengan rumus sebagai berikut :

Menu Nasi Goreng

- Komponen bahan makanan (lauk pauk)

  (%kriteria konsumen"tampilan makanan" x %komponen "bahan makanan (lauk pauk)") + (%kriteria konsumen"porsi makanan" x %komponen "bahan makanan (lauk pauk)") + (%kriteria konsumen"rasa makanan" x %komponen "bahan makanan (lauk pauk)")

  (7% * 40%) + (23% *40%) + (70% * 50%) = 47%

- Komponen bahan makanan (karbohidrat)

  (%kriteria konsumen"tampilan makanan" x %komponen "bahan makanan (karbohidrat)") + (%kriteria konsumen"porsi makanan" x %komponen "bahan makanan (karbohidrat)") + (%kriteria

konsumen”rasa makanan” x %komponen “bahan makanan (karbohidrat)”)

(7% * 20%) + (23% * 40%) + (70% * 30%) = 32%

- Menu dan persiapan makanan

  (%kriteria konsumen”tampilan makanan” x %komponen “menu dan persiapan makanan”) + (%kriteria konsumen”porsi makanan” x %komponen “menu dan persiapan makanan”) + (%kriteria konsumen”rasa makanan” x %komponen “menu dan persiapan makanan”)

  (7% * 40%) + (23% * 20%) + (70% * 20%) = 21%

Tabel 4.41 Perhitungan Untuk Menentukan Indeks Penting Produk Nasi Goreng

		KRITERIA KONSUMEN			
		Tampilan Makanan	**Porsi Makanan (kuantitas makanan)**	**Rasa Makanan**	INDEKS PENTING
KRITERIA KONSUMEN MENU NASI GORENG (PRESENTASE)		7%	23%	70%	
KOMPONEN					
Bahan Makanan (Lauk Pauk)		40%	40%	50%	47%
Bahan Makanan (Karbohidrat)		20%	40%	30%	32%
Menu dan persiapan makanan		40%	20%	20%	21%
TOTAL		100%	100%	100%	100%

Sumber : Data sekunder diolah, 2018

Tabel 4.41 memberikan informasi mengenai perhitungan indeks penting untuk setiap komponen menu produk nasi goreng. Dari perhitungan tersebut nilai indeks penting yang tertinggi terdapat pada komponen bahan makanan lauk pauk untuk produk nasi goreng, sehingga dapat disimpulkan bahwa komponen produk bahan makanan lauk pauk merupakan komponen yang dapat memberikan kepuasan terhadap kriteria konsumen inginkan.

4.3.5.3.2 Menentukan Indeks Penting Untuk Produk Nasi Ayam

Dalam menentukan indeks penting untuk produk nasi ayam, data informasi yang dibutuhkan adalah data informasi kriteria konsumen untuk produk nasi ayam, data ini dapat di peroleh setelah peneliti melakukan survey pada tahap pertama dalam melakukan metode *quality function deployment* ini. Dan data selanjutnya yang dibutuhkan adalah data kontribusi komponen terhadap kriteria konsumen untuk produk nasi ayam, data ini di dapatkan setelah peneliti melakukan analisis pada tahap ketiga dalam melakukan metode *quality function deployment*. Kemudian dari data ini dilakukan perhitungan dengan rumus sebagai berikut :

Menu Nasi Ayam

- Komponen bahan makanan (lauk pauk)

  (%kriteria konsumen"tampilan makanan" x %komponen "bahan makanan (lauk pauk)") + (%kriteria konsumen"porsi makanan" x %komponen "bahan makanan (lauk pauk)") + (%kriteria konsumen"rasa makanan" x %komponen "bahan makanan (lauk pauk)")

  (12% * 40%) + (23% *30%) + (65% * 50%) = 44%

- Komponen bahan makanan (karbohidrat)

  (%kriteria konsumen"tampilan makanan" x %komponen "bahan makanan (karbohidrat)") + (%kriteria konsumen"porsi makanan" x %komponen "bahan makanan (karbohidrat)") + (%kriteria konsumen"rasa makanan" x %komponen "bahan makanan (karbohidrat)")

  (12% * 30%) + (23% * 40%) + (65% * 30%) = 32%

- Menu dan persiapan makanan

  (%kriteria konsumen"tampilan makanan" x %komponen "menu dan persiapan makanan") + (%kriteria konsumen"porsi makanan" x %komponen "menu dan persiapan makanan") + (%kriteria konsumen"rasa makanan" x %komponen "menu dan persiapan makanan")

  (12% * 30%) + (23% * 30%) + (65% * 20%) = 23%

Tabel 4.42 Perhitungan Untuk Menentukan Indeks Penting Produk Nasi Ayam

		KRITERIA KONSUMEN			
		Tampilan Makanan	**Porsi Makanan (kuantitas makanan)**	**Rasa Makanan**	INDEKS PENTING
KRITERIA KONSUMEN MENU NASI AYAM (PRESENTASE)		12%	23%	65%	
KOMPONEN					
Bahan Makanan (Lauk Pauk)		30%	50%	50%	48%
Bahan Makanan (Karbohidrat)		10%	20%	30%	25%
Menu dan persiapan makanan		60%	30%	20%	27%
TOTAL		100%	100%	100%	100%

Sumber : Data sekunder diolah, 2018

Tabel 4.42 memberikan informasi mengenai perhitungan indeks penting untuk setiap komponen menu produk nasi ayam. Dari perhitungan tersebut nilai indeks penting yang tertinggi terdapat pada komponen bahan makanan lauk pauk untuk produk nasi ayam, sehingga dapat disimpulkan bahwa komponen produk bahan makanan lauk pauk merupakan komponen yang dapat memberikan kepuasan terhadap kriteria konsumen inginkan.

Hasil dari indeks penting ini mendefinisikan bahwa aspek kriteria yang konsumen inginkan terukur dengan komponen dari setiap produk. Dari setiap kriteria konsumen inginkan ini, untuk produk *chicken steak* komponen produk yang dapat memenuhi kriteria yang konsumen inginkan sebagian besar terdapat

pada komponen menu dan persiapan , hasil ini terlihat dengan nilai indeks penting tertinggi yaitu pada komponen menu dan persiapan makanan pada tingkat 37%, nilai ini memiliki tingkat selisish yang sangat sedikit dengan komponen bahan makanan lauk pauk yaitu pada tingkat 36%. Kemudian untuk produk nasi goreng komponen produk yang dapat memenuhi kriteria yang konsumen inginkan sebagian besar terdapat pada komponen bahan makanan lauk pauk, hasil ini terlihat dengan nilai indeks penting tertinggi yaitu pada komponen bahan makanan lauk pauk pada tingkat 47%. Dan untuk produk nasi ayam komponen produk yang dapat memenuhi kriteria yang konsumen inginkan sebagian besar terdapat pada komponen bahan makanan lauk pauk, hasil ini terlihat dengan nilai indeks penting tertinggi yaitu pada komponen bahan makanan lauk pauk pada tingkat 48%.

4.3.5.5 Membandingkan Indeks Penting Dan Biaya Relatif Sebagai Dasar Untuk Menentukan *Value Engineering*

Kemudian setelah mengetahui nilai indeks penting pada masing – masing produk, tahap selanjutnya adalah membandingkan nilai indeks penting untuk masing – masing produk dengan biaya relatif yang dikeluarkan untuk memenuhi kebutuhan bahan baku setiap komponen produk. Tahap ini bertujuan untuk mengetahui apakah biaya yang dianggarankan untuk setiap komponen produk tersebut sudah sesuai dengan komponen produk yang dapat memberikan kriteria konsumen inginkan. Sehingga dari hasil informasi ini,

dapat dijadikan sebagai dasar dalam menentukan *value engineering*, yaitu dengan melihat komponen produk apa yang memiliki biaya relatif tinggi, kemudian dapat dialokasikan untuk komponen produk yang dapat memberikan kriteria yang konsumen inginkan.

4.3.5.5.1 Membandingkan Indeks Penting Dan Biaya Relatif Produk *Chicken Steak*

Dalam melakukan perbandingan ini ,informasi yang dibutuhkan untuk membandingkan indeks penting dan biaya relatif setiap komponen produk, dengan melihat data informasi dari tahap identifikasi biaya komponen setiap produk untuk produk chicken steak dan data informasi dari tahap menentukan indeks penting dari setiap produk untuk produk chicken steak. Berikut akan dijelaskan lebih lanjut di dalam tabel perbandingan indeks penting dengan biaya relatif untuk produk chicken steak.

Tabel 4.43 Perbandingan Indeks Penting dengan Biaya Relatif Produk *Chicken Steak*

	KOMPONEN	INDEKS PENTING	BIAYA RELATIF
CHICKEN STEAK	Bahan Makanan (Lauk Pauk)	36%	42%
	Bahan Makanan (Karbohidrat)	27%	22%
	Menu dan persiapan makanan	37%	37%
	TOTAL	100%	100%

Sumber : Data sekunder diolah, 2018

Dari tabel 4.43 menyajikan informasi mengenenai biaya relatif untuk produk chicken steak ternyata memiliki proporsi yang terlalu tinggi pada komponen bahan makanan lauk pauk, sehingga perlu adanya penyesuaian biaya bahan baku komponen karena komponen yang menjadi indeks penting adalah komponen menu dan persiapan makanan. Walaupun nilai indeks penting antara komponen bahan makanan lauk pauk dan menu persiapan makanan memiliki selisih yang sedikit , namun tetap perlu adanya penyesuaian kembali untuk biaya bahan baku komponennya.

4.3.5.5.2 Membandingkan Indeks Penting Dan Biaya Relatif Produk Nasi Goreng

Dalam melakukan perbandingan ini ,informasi yang dibutuhkan untuk membandingkan indeks penting dan biaya relatif setiap komponen produk, dengan melihat data informasi dari tahap identifikasi biaya komponen setiap produk untuk produk nasi goreng dan data informasi dari tahap menentukan indeks penting dari setiap produk untuk produk nasi goreng. Berikut akan dijelaskan lebih lanjut di dalam tabel perbandingan indeks penting dengan biaya relatif untuk produk nasi goreng .

Tabel 4.44 Perbandingan Indeks Penting dengan Biaya Relatif Produk Nasi Goreng

	KOMPONEN	INDEKS PENTING	BIAYA RELATIF
NASI GORENG	Bahan Makanan (Lauk Pauk)	47%	46%
	Bahan Makanan (Karbohidrat)	32%	27%
	Menu dan persiapan makanan	21%	27%
	TOTAL	100%	100%

Sumber : Data sekunder diolah, 2018

Dari tabel 4.44 menyajikan informasi mengenenai biaya relatif untuk produk nasi goreng, pada produk ini ternyata memiliki proporsi biaya yang paling tinggi pada komponen bahan makanan lauk pauk, hal ini memperlihatkan bahwa proporsi biaya bahan baku komponen sudah sesuai. Pernyataan ini dapat dilihat dengan komponen yang menjadi indeks penting adalah komponen bahan baku lauk pauk.

4.3.5.5.3 Membandingkan Indeks Penting Dan Biaya Relatif Produk Nasi Ayam

Dalam melakukan perbandingan ini ,informasi yang dibutuhkan untuk membandingkan indeks penting dan biaya relatif setiap komponen produk, dengan melihat data informasi dari tahap identifikasi biaya komponen setiap produk untuk produk nasi ayam dan data informasi dari tahap menentukan indeks penting dari setiap produk untuk produk nasi ayam. Berikut akan dijelaskan lebih

lanjut di dalam tabel perbandingan indeks penting dengan biaya relatif untuk produk nasi ayam.

Tabel 4.45 Perbandingan Indeks Penting dengan Biaya Relatif Produk Nasi Ayam

	KOMPONEN	INDEKS PENTING	BIAYA RELATIF
NASI GORENG	Bahan Makanan (Lauk Pauk)	48%	58%
	Bahan Makanan (Karbohidrat)	25%	16%
	Menu dan persiapan makanan	27%	27%
	TOTAL	100%	100%

Sumber : Data sekunder diolah, 2018

Dari tabel 45 menyajikan informasi mengenenai biaya relatif untuk produk nasi ayam, pada produk ini ternyata memiliki proporsi biaya yang paling tinggi pada komponen bahan makanan lauk pauk, hal ini memperlihatkan bahwa proporsi biaya bahan baku komponen sudah sesuai. Pernyataan ini dapat dilihat dengan komponen yang menjadi indeks penting adalah komponen bahan baku lauk pauk.

4.4 Menentukan *Value Engineering* (Rekayasa Nilai)

Tahap ini merupakan sebuah upaya bagi setiap usaha pada umumnya untuk dapat menetapkan pencapaian target laba dan tentunya untuk memenuhi target costing. Perlu adanya beberapa alternatif yang akan ditawarkan sebagai dasar untuk pengambilan keputusan bisnis.Usaha Du Café ini menerapkan *Value Engineering*

(Rekayasa Nilai) sebagai upaya mereka untuk dapat melakukan *redesign* produk dengan target costing dan target laba yang telah ditentukan oleh usaha ini, khususnya untuk produk chicken steak, nasi goreng dan nasi ayam.

4.4.1 Menentukan *Value Engineering* (Rekayasa Nilai) Untuk Produk *Chicken Steak*

Untuk produk *chicken steak*, komponen produk yang menjadi dasar penentuan rekayasa nilai adalah pada komponen menu dan persiapan makanan dan bahan makanan lauk pauk. Hal tersebut dikarenakan komponen menu dan persiapan makanan memiliki nilai indeks penting tertinggi pada produk *chicken steak*, walaupun terdapat selisih yang cukup sedikit dengan komponen bahan makanan lauk pauk untuk nilai indeks pentingnya. Maka dari itu dalam melakukan *redesign* produk, fokus *redesign* untuk produk chicken steak adalah pada kuantitas dan kualitas pada komposisi komponen menu persiapan makanan. Berikut alternative – alternative yang diberikan untuk produk chicken steak :

1. Mengurangi komposisi ayam *fillet* pada komponen bahan makanan (lauk pauk) menjadi 0,36 KG.
2. Mengurangi komposisi *French fries* pada komponen bahan makanan (karbohidrat) menjadi 0,02 KG.
3. Mengurangi komposisi terigu pada komponen menu dan persiapan makanan menjadi 0,015 KG .

4. Mengganti bahan *brown sauce* menjadi *brown sauce organic* pada komponen menu dan persiapan makanan dan mengurangi komposisinya menjadi 0,02 Liter. Tujuan dari usaha ini adalah untuk mendapatkan kualitas rasa yang lebih original dan mengurangi *cost* penyediaan bahan baku.
5. Mengganti kualitas wortel dan buncis pada komponen menu dan persiapan makanan menjadi kualitas super dan premium dengan harga per kilogramnya adalah Rp.18.000 dan Rp.21.000.
6. Menambah komposisi wortel dan buncis ada komponen menu dan persiapan makanan menjadi 0,015 KG dan 0,012 KG.

Untuk memperjelas penerapan *value engineering* (rekayasa nilai) tersebut, berikut informasi mengenai daftar komponen produk chicken steak pada saat sebelum diberikan alternatif – alternatif dan informasi mengenai daftar komponen produk chicken steak yang sudah disesuaikan dengan alternatif – alternatif yang diberikan.

Tabel 4.46 Komposisi Komponen Produk *Chicken Steak* Sebelum Terdapat Alternatif

KOMPOSISI	QTY (KG)	PRICE (KG)	AMOUNT
Bahan Makanan (Lauk Pauk)			
ayam fillet	0,05	Rp48.000	Rp2.400
Bahan Makanan (Karbohidrat)			
french fries	0,05	Rp25.000	Rp1.250
Menu dan persiapan makanan			
terigu	0,02	Rp5.000	Rp100
wortel	0,01	Rp10.000	Rp100
buncis	0,01	Rp14.000	Rp140
brown sauce	0,025	Rp30.000	Rp750
bumbu penyedap	0,02	Rp37.000	Rp740
parsley	0,005	Rp60.000	Rp300
TOTAL			Rp5.780

Sumber : Data sekunder diolah, 2018

Tabel 4.47 Komposisi Komponen Produk *Chicken Steak* Diberikan Alternatif

KOMPOSISI	QTY (KG)	PRICE (KG)	AMOUNT	% AMOUNT
Bahan Makanan (Lauk Pauk)				43%
ayam fillet	0,036	48.000	Rp1.728	
Bahan Makanan (Karbohidrat)				12%
french fries	0,02	25.000	Rp 500	
Menu dan persiapan makanan				44%
terigu	0,015	5.000	Rp 75	
Qooali Wortel Super	0,015	18.000	Rp 270	
Qooali Buncis Premium	0,012	21.000	Rp 252	
brown sauce	0,02 (per liter)	21.000 (per liter)	Rp 420	
bumbu penyedap	0,014	37.000	Rp 518	
parsley	0,004	60.000	Rp 240	
Jumlah Kunatitas Bahan	0,116			100%
TOTAL			Rp4.003	

Sumber : Data sekunder diolah, 2018

Dalam melakukan rekayasa nilai tersebut, tentu perlu memperhatikan indeks penting yang diinginkan konsumen untuk memenuhi setiap kriteria yang mereka inginkan. Dari produk ini indeks penting konsumen adalah terhadap komponen menu dan persiapan makanan, walaupun sebenarnya komponen bahan makanan lauk memiliki selisih yang sangat sedikit dalam perhitungan indeks penting .Jika dilihat

dari komposisi kuantitas dan kualitas pada komponen menu dan persiapan makanan dan komponen bahan baku lauk pauk, produk chicken steak ini menggunakan kualitas bahan yang lebih baik, dilihat dengan penggantian bahan baku buncis dan wortel yang semula menggunakan standard medium , menggantinya dengan standard premium. Kemudian penggantian kualitas bumbu brown sauce yang menjadi bahan organic, akan meningkatkan cita rasa pada bahan chicken fillet dari produk tersebut. Melihat dari segi kuantitas, jumlah bahan yang digunakan juga disesuaikan dengan takaran yang tepat, hal ini terlihat dengan pengurangan komponen bahan yang memberikan *taste* (bumbu penyedap, brown sauce,terigu) juga disesuikan dengan kuantitas dari ayam fillet, French fries dan buncis wortel. Kemudian jika dilihat dari biaya relatifnya , komponen menu persiapan makanan (44%) , memiliki proporsi persentase tertinggi, sama dengan perhitungan indeks penting (37%). Dan dari total kuantitas produk tersebut, masih sesuai dengan standard produk main course yaitu sebesar 0,116 KG atau 116 Gram, dari standard main course minimal adalah 100 Gram

4.4.2 Menentukan *Value Engineering* (Rekayasa Nilai) Untuk Produk Nasi Goreng

Untuk produk nasi goreng, komponen produk yang menjadi dasar penentuan rekayasa nilai adalah pada komponen bahan makanan lauk pauk. Hal tersebut dikarenakan komponen bahan makanan lauk pauk memiliki nilai indeks penting tertinggi pada produk nasi goreng. Maka dari itu dalam melakukan *redesign* produk, fokus *redesign* untuk produk nasi ayam adalah pada kuantitas dan kualitas pada

komposisi komponen bahan baku lauk pauk. Berikut alternative – alternative yang diberikan untuk produk nasi goreng :

1. Mengurangi komposisi krupuk pada komponen bahan makanan (lauk pauk) menjadi 0,01 KG
2. Mengurangi komposisi nasi putih pada komponen bahan makanan (karbohidrat) menjadi 0,0495 KG
3. Mengurangi komposisi bawang putih ,raja rasa, bumbu penyedap pada komponen menu dan persiapan makanan menjadi 0,0035 KG , 0,00175 KG, dan 0,00175 KG. komposisi ini merupakan komposisi yang saling memyensuaiakan akan *taste* tetap sesuai standard yang ada.
4. Menghilangkan komposisi timun dan tomat pada komponen menu dan persiapan makanan, karena komponen ini tudak terlalu penting bagi produk.
5. Mengurangin komposisi telur dan ayam dice pada komponen bahan makanan (lauk pauk) menjadi 0,75 telur atau 0,047 KG dan 0,035 KG ayam.
6. Mengurangi komposisi kecap pada komponen menu dan persiapan makanan menjadi 0,00165 KG.

Untuk memperjelas penerapan *value engineering* (rekayasa nilai) tersebut, berikut informasi mengenai daftar komponen produk nasi goreng pada saat sebelum diberikan alternatif – alternatif dan informasi mengenai daftar komponen produk nasi goreng yang sudah disesuaikan dengan alternatif – alternatif yang diberikan.

Tabel 4.48 Komposisi Komponen Produk Nasi Goreng Sebelum Diberikan Alternatif

KOMPOSISI	QTY (KG)	PRICE (KG)	AMOUNT
Bahan Makanan (Lauk Pauk)			
Krupuk	0,04	Rp16.000	Rp640
Telur	0,0625	Rp1.333 (per biji)	Rp1.333
ayam dice	0,04	Rp26.000	Rp1.040
Bahan Makanan (Karbohidrat)			
nasi putih	0,15	Rp11.600	Rp1.740
Menu dan persiapan makanan			
bawang putih	0,01	Rp30.000	Rp300
raja rasa	0,005	Rp71.833	Rp359
daun bawang	0,005	Rp10.000	Rp50
kecap manis	0,005	Rp18.233	Rp91
timun	0,01	Rp7.000	Rp70
Tomat	0,01	Rp12.000	Rp120
bumbu penyedap	0,02	Rp37.000	Rp740
Acar	0,01	Rp7.000	Rp70
TOTAL			Rp6.554

Sumber : Data sekunder diolah, 2018

Tabel 4.49 Komposisi Komponen Produk Nasi Goreng

Diberikan Alternatif

KOMPOSISI	QTY (KG)	PRICE (KG)	AMOUNT	% AMOUNT
Bahan Makanan (Lauk Pauk)				64%
Krupuk	0,01	Rp16.000	Rp160	
Telur	0,04688	Rp20.000	Rp1.000	
ayam dice	0,035	Rp26.000	Rp910	
Bahan Makanan (Karbohidrat)				18%
nasi putih	0,0495	Rp11.600	Rp574	
Menu dan persiapan makanan				19%
bawang putih	0,0035	Rp 30.000	Rp105	
raja rasa	0,00175	Rp 71.833	Rp126	
daun bawang	0,00175	Rp 10.000	Rp18	
kecap manis	0,00165	Rp 18.233	Rp30	
timun	0	Rp 7.000	Rp -	
Tomat	0	Rp 12.000	Rp -	
bumbu penyedap	0,007	Rp 37.000	Rp259	
Acar	0,01	Rp 7.000	Rp70	
Jumlah Kuantitas	0.167			100%
TOTAL			Rp3.251	

Sumber : Data sekunder diolah, 2018

Dalam melakukan rekayasa nilai tersebut, tentu perlu memperhatikan indeks penting yang diinginkan konsumen untuk memenuhi setiap kriteria yang mereka inginkan. Dari produk ini indeks penting konsumen adalah terhadap

komponen bahan makanan lauk pauk. Jika dilihat dari komposisi kuantitas produk untuk menciptakan cita rasa yang baik, kuantitas bahan baku protein hewani harus lebih banyak dari kuantitas bahan baku protein nabati, jika dibandingkan dengan komposisi bahan baku sebelum diberlakukannya rekayasa nilai tersebut, protein hewani (lauk pauk) memiliki jumlah kuantitas lebih sedikit yaitu ±0,014Kg dari protein nabatinya yaitu ±0,015Kg. Dengan adanya rekayasa nilai ini jumlah kuantitas protein hewani menjadi lebih tinggi yaitu ±0,09Kg dari pada protein nabati yaitu ±0,05Kg. Cita rasa sebuah produk nasi goreng akan tercipta karena protein hewani memiliki ciri khas bahwa ketika di masak aroma dan rasa sedap akan lebih mendominasi dari pada protein nabati. Dan melihat dari segi kualitas produk, untuk menciptakan sebuah produk yang baik tentu jumlah komposisi kuantitas bahan akan disesuiakan, artinya terdapat komponen produk yang saling berkaitan , jadi ketika komponen produk mengalami pengurangan kuantitas , maka komponen produk tertentu juga akan mengalami pengurangan, hal ini dilakukan agar produk tidak mengalami *under cook* artinya produk yang buruk, untuk kasus pada produk ini misalnya adalah ketika ada pengurangan kuantitas nasi dan bahan lauk pauk, maka bumbu yang dipakai untuk memasak produk ini juga akan mengalami pengurangan, tujuannya adalah tentu agar produk tidak menjadi terlalu asin atau hambar. Dalam penerapan rekayasa nilai ini terdapat standard pengurangan kuantitas yaitu kuantitas yang dipakai menjadi 30%-35% dari kuantitas awal (khususnya bahan nasi dengan bumbunya). Dan komponen produk yang saling

berkaitan ini adalah komposisi nasi,bawang putih,raja rasa, daun bawang, kecap manis dan bumbu penyedap. Kemudian jika dilihat dari biaya relatifnya, komponen bahan makan lauk pauk memiliki proporsi yang paling tinggi (64%), hal ini juga sesuai dengan nilai indeks penting pada produk ini yaitu pada komponen bahan makanan lauk pauk (47%). Dilihat dari segi kuantitas, total kuantitas produk nasi goreng setelah diberikan rekayasa nilai adalah 0,0167Kg atau 167 Gram , hasil ini membuktikan produk tersebut masih dalam standard produk *maincourse* yaitu minial 100Gram.

4.4.3 Menentukan *Value Engineering* (Rekayasa Nilai) Untuk Produk Nasi Ayam

Untuk produk nasi ayam, komponen produk yang menjadi dasar penentuan rekayasa nilai adalah pada komponen bahan makanan lauk pauk. Hal tersebut dikarenakan komponen bahan makanan lauk pauk memiliki nilai indeks penting tertinggi pada produk nasi ayam. Maka dari itu dalam melakukan *redesign* produk, fokus *redesign* untuk produk nasi ayam adalah pada kuantitas dan kualitas pada komposisi komponen bahan baku lauk pauk. Berikut alternative – alternative yang diberikan untuk produk nasi ayam :

1. Menguangi komposisi ayam slice pada komponen bahan makanan (lauk pauk) menjadi 0,0585 KG.
2. Mengurangi komposisi nasi putih dan terigu pada komponen bahan makanan (karbohidrat) menjadi 0,04 KG dan 0,014 KG.
3. Mengurangi komposisi cabe rawit setan, bawa merah, tomat, serai, daun jeruk, terasi, timun, bumbu penyedap pada komponen menu dan persiapan makanan menjadi 0,00325 KG; 0,00325 KG; 0 KG; 0,00325 KG; 0,00325 KG; 0,00325 KG; 0,008 KG; 0,013 KG.

Untuk memperjelas penerapan *value engineering* (rekayasa nilai) tersebut, berikut informasi mengenai daftar komponen produk nasi goreng pada saat sebelum diberikan alternatif – alternatif dan informasi mengenai daftar komponen produk nasi goreng yang sudah disesuaikan dengan alternatif – alternatif yang diberikan.

Tabel 4.50 Komposisi Komponen Produk Nasi Ayam Sebelum Diberikan Alternatif

KOMPOSISI	QTY (KG)	PRICE (KG)	AMOUNT
Bahan Makanan (Lauk Pauk)			
ayam slice	0,09	Rp42.000	Rp3.780
Bahan Makanan (Karbohidrat)			
Nasi putih	0,08	Rp11.600	Rp928
Terigu	0,02	Rp5.000	Rp100
Menu dan persiapan makanan			
cabe rawit setan	0,005	Rp55.000	Rp275
bawang merah	0,005	Rp30.000	Rp150
Tomat	0,015	Rp12.000	Rp180
Serai	0,005	Rp12.000	Rp60
daun jeruk	0,005	Rp20.000	Rp100
Terasi	0,005	Rp30.000	Rp150
Timun	0,01	Rp7.000	Rp70
bumbu penyedap	0,02	Rp37.000	Rp740
TOTAL			Rp6.533

Sumber : Data sekunder diolah, 2018

Tabel 4.51 Komposisi Komponen Produk Nasi Ayam Diberikan Alternatif

KOMPOSISI	QTY (KG)	PRICE (KG)	AMOUNT	% AMOUNT
Bahan Makanan (Lauk Pauk)				63%
ayam slice	0,0585	Rp 42.000	Rp2.457	
Bahan Makanan (Karbohidrat)				13%
Nasi putih	0,04	Rp 11.600	Rp464	
terigu	0,014	Rp 5.000	Rp70	
Menu dan persiapan makanan				25%
cabe rawit setan	0,00325	Rp 55.000	Rp179	
bawang merah	0,00325	Rp 30.000	Rp98	
tomat	0	Rp 12.000	Rp -	
serai	0,00325	Rp 12.000	Rp39	
daun jeruk	0,00325	Rp 20.000	Rp65	
terasi	0,00325	Rp 30.000	Rp98	
timun	0,008	Rp 7.000	Rp56	
bumbu penyedap	0,013	Rp 37.000	Rp481	
Jumlah Kuantitas Bahan	0,149			100%
TOTAL			Rp4.006	

Sumber : Data sekunder diolah, 2018

Dalam melakukan rekayasa nilai tersebut, tentu perlu memperhatikan indeks penting yang diinginkan konsumen untuk memenuhi setiap kriteria yang mereka inginkan. Dari produk ini indeks penting konsumen adalah terhadap komponen bahan makanan lauk pauk. Jika melihat dari segi kuantitas, komponen lauk pauk memiliki

jumlah yang masih lebih tinggi terhadap komponen lainnya dan ini sesuai dengan standard produk nasi ayam , yaitu kuantitas bahan makanan lauk pauk harus lebih banyak dari bahan lain, khususnya bahan karbohidrat. Hal ini terlihat bahwa jumlah kuantitas bahan makanan lauk pauk sebanyak 58,5 gram, lebih banyak dari kuantitas bahan makanan karbohidrat sebanyak 54 gram. Jika melihat dari segi kualitas, dalam melakukan pengurangan bahan pada setiap masing – masing komponen juga disesuaikan dengan takaran standardnya dan merata, sehingga jika satu komponen bahan mengalami pengurangan bahan tentu bahan yang lain khususnya bahan *flavour* juga akan disesuikan. Kondisi ini untuk mencegah adanya produk gagal, seperti produk terlalu asin atau terlalu hambar. Dalam produk ini komponen yang saling berkaitan dan perlu adanya penyesuaian adalah komponen bahan makanan lauk pauk harus diatas bahan makanan karbohidrat dan komponen bahan makanan lauk pauk juga disesuaikan dengan takaran bahan menu dan persiapan makanan, bahan yang dipakai untuk masing – masing komponen tersebut adalah sekitar 65% dari kuantitas bahan awal. Dilihat dari total kuantitas, produk nasi ayam ini memiliki total kuantitas 0,149 Kg atau 149 Gram , yang artinya produk ini masih sesuai dengan standard produk *maincourse* yaitu 100 Gram. Kemudian jika dilihat dari biaya relatifnya, komponen bahan makanan lauk pauk memiliki proporsi yang paling tinggi (63%), hal tersebut sesuai dengan nilai indeks pentinf dari produk ini yaitu pada komponen bahan makanan lauk pauk(48%).

4.4.4 Total Biaya Produk Setelah Dilakukan Rekayasa Nilai

Dari informasi biaya bahan baku produk yang sudah dilakukan rekayasa nilai tersebut, kemudian langkah yang dilakukan adalah menjumlahkan total biaya produk. Usaha ini dilakukan untuk mengukur apakah dari total biaya produksi yang baru ini sudah sesuai dengan *target costing* yang sudah ditentukan sebelumnya. Berikut penjelasan mengenai biaya produksi yang baru untuk setiap produk, disajikan dalam bentuk tabel.

Tabel 4.52 Total Biaya Untuk Memproduksi Makanan

	Chicken Steak	Nasi Goreng	Nasi Ayam
Cost Food	Rp4.003	Rp3.251	Rp4.006
Chef Salary	Rp2.700	Rp2.700	Rp2.700
Crew Salary	Rp4.911	Rp4.911	Rp4.911
Oprasional Cost	Rp1.130	Rp1.130	Rp1.130
Total	Rp12.744	Rp11.992	Rp12.747

Sumber : Data sekunder diolah, 2018

Dari informasi ini kita mengetahui bahwa terdapat penurunan total biaya produksi untuk produk *chicken steak*, nasi goreng, dan nasi ayam. Dari total biaya produksi yang ada ini masing-masing produk sesuai dengan target biaya yang sudah ditentukan pada tahap sebelumnya. Hal ini terlihat total biaya produksi untuk produk chicken steak dan nasi ayam tidak melebihi Rp12.750 dan untuk produk nasi goreng total biaya produksi tidak melebihi Rp12.000 .