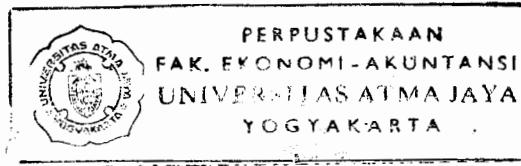


19.

MILIK PERPUSTAKAAN	
UNIVERSITAS ATMA JAYA	
YOGYAKARTA	
Diterima :	09 MAR 2002
Inventarisasi	0993/EA/Hd.3/2002
Klasifikasi	R-f-68.562/The/07
Katalog :	
Selesai diproses :	



ANALISIS BIAYA MUTU MAKANAN

HOTEL MELIA PUROSANI YOGYAKARTA



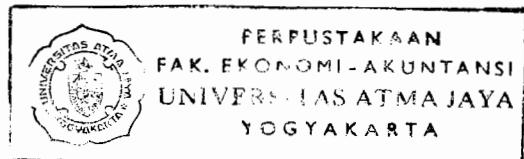
Disusun Oleh :

THELMA

No. Mhs. : 08658 / EA

NPM : 96 04 08658

FAKULTAS EKONOMI
UNIVERSITAS ATMA JAYA YOGYAKARTA
2001



ANALISIS BIAYA MUTU MAKANAN
HOTEL MELIA PUROSANI YOGYAKARTA

SKRIPSI

**Diajukan Untuk Memenuhi Syarat – Syarat Guna Memperoleh
Gelar Sarjana Ekonomi Pada Fakultas Ekonomi
Jurusan Ekonomi Akuntansi
Universitas Atmajaya
Yogyakarta**

Disusun oleh:

THELMA

No.Mhs : 08658 / EA

NPM : 96 04 08658

FAKULTAS EKONOMI
UNIVERSITAS ATMAJAYA YOGYAKARTA
2001

SKRIPSI DENGAN JUDUL

ANALISIS BIAYA MUTU MAKANAN

HOTEL MELIA PUROSANI YOGYAKARTA

Disusun oleh:

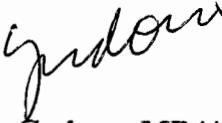
THELMA

No.Mhs : 08658 / EA

NPM : 96.04.08658

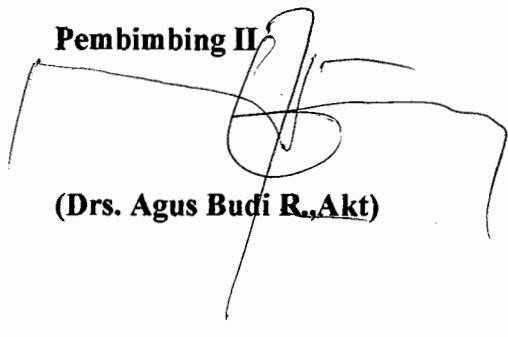
Telah disetujui dan diterima baik oleh:

Pembimbing I


(Dr.Gudono, MBA)

Tanggal 26 April 2001

Pembimbing II


(Drs. Agus Budi R.,Akt)

Tanggal 20 April 2001

SKRIPSI BERJUDUL
ANALISIS BIAYA MUTU MAKANAN
HOTEL MELIA PUROSANI YOGYAKARTA

Yang dipersiapkan dan disusun oleh:

THELMA

No.Mhs : 08658 / EA

NPM : 96 04 08658

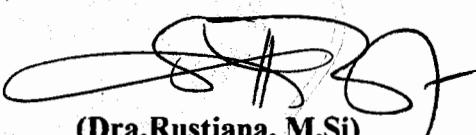
Telah dipertahankan di depan Panitia Penguji pada tanggal 14 September 2001 dan dinyatakan telah memenuhi syarat untuk diterima sebagai salah satu persyaratan untuk memperoleh gelar Sarjana Ekonomi Jurusan Akuntansi

SUSUNAN PANITIA PENGUJI

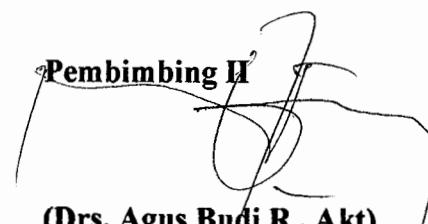
Pembimbing I


(Dr. Gudono, MBA)

Penguji


(Dra. Rustiana, M.Si)

Pembimbing II


(Drs. Agus Budi R., Akt)

Penguji


(Dra. Dewi Ratnaningsih, MBA., Akt)

Yogyakarta, Oktober 2001
Universitas Atma Jaya Yogyakarta

FAKULTAS EKONOMI

Dekan

(Drs. Gunawan Jiwanto, MBA)





Karya ini kupersembahkan kepada:
Keluargaku tercinta: **Papa & Mama**
Kakakku **Edwin** dan Adik-adikku **Ferni**
dan Eric
Serta **Aphie** tersayang dan teman-
temanku terkasih



*Allah Setia dan karena itu, Ia tidak akan membiarkan
Kamu dicobai melampaui kekuatanmu.*

(1 Korintus 10:13)

*Barangsiapa percaya kepada-Ku,
ia akan hidup walaupun ia sudah mati, dan setiap orang
yang hidup dan yang percaya kepada-Ku, tidak akan mati.*

(Yohanes 11:25-26)

*Kalau **hati** cerah, **dunia** juga akan cerah.*

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan kepada Allah Bapa di surga atas segala berkat dan karuniaNya yang telah diberikan kepada penulis sehingga penulis mampu menghadapi segala hambatan dan mampu menyelesaikan penulisan skripsi ini. Penulisan skripsi ini bertujuan melengkapi serta memenuhi persyaratan untuk memperoleh gelar Sarjana Ekonomi Jurusan Akuntansi Universitas Atma Jaya Yogyakarta.

Penulis sangat menyadari bahwa skripsi ini dapat diselesaikan berkat adanya doa, bantuan, bimbingan, dukungan serta motivasi dari berbagai pihak. Oleh sebab itu, dengan segala kerendahan hati, perkenankanlah penulis menyampaikan ucapan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada:

1. Bapak Dr. Gudono, MBA selaku dosen pembimbing I yang telah berkenan memberikan bimbingan dan pengarahan selama penulisan skripsi ini.
2. Bapak Drs. Agus Budi, Akt. selaku dosen pembimbing II yang telah berkenan memberikan bimbingan dan pengarahan selama penulisan skripsi ini.
3. Seluruh staf pengajar Fakultas Ekonomi Universitas Atma Jaya Yogyakarta yang telah memberikan bekal ilmu pengetahuan selama penulis menempuh kuliah.

4. Mr. Frans H. Staats, General Manager Hotel Melia Purosani atas izin serta bantuan dalam penelitian untuk penulisan skripsi di Hotel Melia Purosani.
5. Pak Wayan, Financial Controller Hotel Melia Purosani atas segala bantuan yang diberikan sehingga penelitian untuk penulisan skripsi dapat berjalan dengan baik.
6. Para karyawan Hotel Melia Purosani, terutama Karyawan di bagian Accounting atas bantuan yang diberikan selama masa penelitian skripsi.
7. Keluargaku tercinta papa dan mama, abangku Edwin serta adik-adikku Ferni dan Eric yang telah memberikan doa, kasih sayang, bantuan serta dorongan baik secara moril maupun material.
8. Keluarga dr.Wibowo S.,MMR yang telah memberikan bantuan serta fasilitas sehingga penulisan skripsi ini dapat terselesaikan.
9. Teman-temanku terkasih, terutama Aphie yang sudah banyak membantu dalam penyusunan skripsi ini serta selalu memberikan dorongan agar skripsi ini cepat selesai
10. Sahabatku Damarica, Tresia, Patshee, Dian, dan Githa atas bantuan dan dorongan yang diberikan selama ini.
11. Untuk Grace, teman seperjuangan yang telah memberikan bantuan dan dorongan dalam penyelesaian skripsi ini.
12. Untuk Bang Koni, Nitsen dan Ayu atas dorongan dan motivasinya selama ini.
13. Semua pihak yang tidak dapat disebutkan satu per satu yang juga telah memberikan bantuan dalam penelitian dan penyusunan skripsi ini.

Penulis menyadari bahwa skripsi ini masih ada kelemahan atau kekurangan, oleh karena itu kritik dan saran yang bersifat membangun sangat penulis harapkan dari semua pihak. Akhirnya penulis berharap semoga skripsi ini dapat memberikan manfaat bagi pembaca sekalian.

Yogyakarta, 25 April 2001

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
HALAMAN PERSEMBAHAN	iv
HALAMAN MOTTO	v
KATA PENGANTAR	vi
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR GAMBAR	xiii
DAFTAR TABEL	xiv
DAFTAR LAMPIRAN	xv
BAB I PENDAHULUAN	
1.1 Latar Belakang Masalah	1
1.2 Perumusan Masalah	5
1.3 Batasan Masalah	5
1.4 Tujuan Penelitian	6
1.5 Manfaat Penelitian	6
1.6 Metode Penelitian	6
1.7 Metode Analisis Data	7
1.8 Sistematika Pembahasan	11

BAB II BIAYA MUTU

2.1 Mutu	12
2.1.1 Pengertian Mutu	12
2.1.2 Dimensi dari Mutu	13
2.1.3 Faktor-Faktor Mendasar yang Mempengaruhi Mutu	14
2.2 Biaya Mutu	18
2.2.1 Pengertian Biaya Mutu dan Klasifikasi	18
2.2.2 Pengukuran Biaya Mutu	24
2.2.3 Konsep Biaya Mutu Optimal	27
2.2.4 Informasi Biaya Mutu	30
2.3 Pengendalian Biaya Mutu	30
2.3.1 Pemilihan Standar Mutu	30
2.3.2 Kuantifikasi Standar Mutu	31
2.3.3 Jenis-Jenis Laporan Kinerja Mutu	33
2.4 Pengendalian Mutu Makanan	35
2.4.1 Prinsip Pengendalian yang Efektif	35
2.4.2 Standar sebagai Pedoman Pengendalian	36

BAB III GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN

3.1 Sejarah dan Perkembangan Perusahaan	38
3.1.1 Lokasi dan Bentuk Perusahaan	39

3.1.2 Akomodasi	40
3.1.3 Restoran dan Bar	41
3.1.4 Banquet dan Fasilitas Konferensi	42
3.2 Struktur Organisasi	43
3.2.1 Deskripsi jabatan	45
3.3 Personalia	49
3.4 Pemasaran	51
3.5 Food & Beverage Department	52
3.5.1 Pembagian Dapur	53
3.6 Nilai dan Filosofi Perusahaan	54
3.7 Sistem Kerja dari Food Production	55
3.8 Standar yang Digunakan	60
3.9 Pembagian Tugas dan Bagan Alur Pemrosesan Pesanan Makanan	61

BAB IV ANALISIS DATA

4.1 Klasifikasi Biaya Mutu	69
4.2 Total Biaya Mutu yang Optimal	71
4.3 Menganalisa Hubungan Komponen Biaya Mutu terhadap Total Biaya Mutu	77

BAB V KESIMPULAN

5.1 Kesimpulan 79

5.2 Saran 79

DAFTAR PUSTAKA

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
2.1 Grafik Biaya Mutu Optimal - Pandangan Tradisional.....	28
2.2 Grafik Biaya Mutu Optimal - Pandangan Kontemporer.....	29
3.1 Struktur Organisasi Hotel Melia Purosani.....	44
3.2 Bagan Three System of Food Beverage Operation and Interrelationship.....	59
3.3 Bagan Alur Pemrosesan Pesanan Makanan.....	64

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
3.1 Laporan Biaya Mutu Hotel Melia Purosani Bulan Januari - Juni 1998	65
3.2 Laporan Biaya Mutu Hotel Melia Purosani Bulan Juli - Desember 1998.....	66
3.3 Laporan Biaya Mutu Hotel Melia Purosani Bulan Januari - Juni 1999	67
3.4 Laporan Biaya Mutu Hotel Melia Purosani Bulan Juli - Desember 1999.....	68
4.1 Analisa Total Biaya Mutu	76
4.2 Komposisi Biaya Mutu dari Total Biaya Mutu dan Total Biaya Mutu dari Penjualan tahun 1998.....	77
4.3 Komposisi Biaya Mutu dari Total Biaya Mutu dan Total Biaya Mutu dari Penjualan tahun 1999.....	77

DAFTAR LAMPIRAN

- Lampiran 1 : Data untuk regresi berupa data biaya pengendalian (X_1) dan kuadratnya (X_{12}), biaya kegagalan (X_2) dan kuadratnya (X_{22}), dan penjualan (Y).
- Lampiran 2 : Hasil regresi untuk menentukan biaya mutu optimal dengan variabel X_1 , X_{12} dan Y , kurva dan interpretasinya.
- Lampiran 3 : Hasil regresi untuk menentukan biaya mutu optimal dengan variabel X_2 , X_{22} dan Y , kurva dan interpretasinya.
- Lampiran 4 : Tabel nilai distribusi t
- Lampiran 5 : Tabel nilai distribusi F
- Lampiran 6 : Hasil regresi antara total biaya mutu dengan tingkat kerusakan, dan *scattered plot*-nya.