

Analysis Of Operational Costs In Increasing Revenue At Resto Benda, Puncak Sempur Loji Karawang

Analisis Biaya Operasional Dalam Meningkatkan Pendapatan Pada Usaha Resto Benda Puncak Sempur Loji Karawang

Nurhalimah¹, Santi Pertiwi Hari Sandi², Khaerudin Sidik Patoni³

Universitas Buana Perjuangan Karawang^{1,2,3}

mn21.nurhalimah300@mhs.ubpkarawang.ac.id¹, santi.pertiwi@ubpkarawang.ac.id²,

Khaerudin.patoni@ubpkarawang.ac.id³

*Corresponding Author

ABSTRACT

This study aims to identify, calculate, analyze, and explain operating costs and how these costs determine revenue at Resto Benda Puncak Sempur Loji, Karawang. The research uses a quantitative descriptive method. Primary data was obtained from the owner of Resto Benda through interviews, observations, and documentation. In addition, secondary data was collected from books, journals, and websites. The research sample was determined using a random sampling technique, selecting Resto Benda as the main focus. The data covers the years 2022 and 2023. Based on the data analysis results, operating costs can be determined by examining cost components, which consist of selling expenses and general and administrative expenses. The results show that, according to Resto Benda, operating costs increased by 3.33%, while according to the full costing theory, they increased by 2.76% from 2022 to 2023. Meanwhile, operational revenue increased by 15.52% from 2022 to 2023 according to Resto Benda, while according to the theory, it rose by 112.3%. The comparison between operating costs according to the owner and the theory shows a discrepancy because several cost components were not included by Resto Benda as stated in the theory. This analysis provides insight into the importance of operating cost efficiency in increasing generated revenue, which supports long-term financial planning and decision-making.

Keywords: Operational Costs, Revenue, Tourism-Based Restaurant

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui, menghitung, menganalisis, menjelaskan biaya operasional dan biaya operasional dalam menentukan pendapatan pada usaha Resto Benda Puncak Sempur Loji, Karawang. Penelitian ini menerapkan metode deskriptif kuantitatif. Data primer didapat dari pemilik usaha Resto Benda dengan cara wawancara, observasi dan dokumentasi. Selain itu, data sekunder diperoleh dari buku, jurnal, dan website. Sampel penelitian ditentukan menggunakan teknik *random sampling*, yaitu memilih Resto Benda sebagai fokus utama. Jumlah data penelitian yaitu tahun 2022 dan tahun 2023. Berdasarkan hasil analisis data dalam menentukan biaya operasional dapat diketahui dengan melihat komponen biaya yang terdiri dari biaya penjualan dan biaya administrasi dan umum. Hasil menunjukkan bahwa perhitungan biaya operasional menurut Resto Benda bertambah Rp 3,33%, sedangkan menurut teori *full costing* bertambah 2,76% dari tahun 2022 ke 2023. Sementara pendapatan operasional mengalami peningkatan menurut Resto Benda sebesar 15,52% pada tahun 2022 ke 2023, sedangkan menurut teori tahun 2022 ke tahun 2023 sebesar 112,3%. Berdasarkan perbandingan biaya operasional menurut pemilik dan teori, adanya perbedaan karena ada beberapa biaya yang tidak dimasukkan oleh Resto Benda sesuai dengan teori. Analisis ini memberikan pemahaman tentang pentingnya efisiensi biaya operasional dalam meningkatkan pendapatan yang dihasilkan, membantu dalam perencanaan keuangan jangka panjang dan pengambilan keputusan.

Kata Kunci: Biaya Operasional, Pendapatan, Resto Berbasis Pariwisata.

1. Pendahuluan

Karawang Selatan, mencakup Kecamatan Pangkalan dan Tegalwaru, memiliki potensi wisata yang luar biasa dengan beragam destinasi alam yang menarik. Beberapa objek wisata

terkenal di kawasan ini meliputi Air Terjun Grand Canyon, Goa Dayeuh, Curug Cigeuntis, Bukit Sanggabuana, hingga Puncak Sempur. Selain itu, keberadaan berbagai lokasi seperti Bukit Kembar Puncak Pinus dan Curug Bandung/Batu Tumpang semakin memperkaya daya tarik daerah ini. Keindahan alam dan kesejukan udara membuat Karawang Selatan menjadi destinasi favorit para wisatawan. Tingginya minat wisatawan telah mendorong pertumbuhan sektor kuliner di Karawang Selatan, termasuk munculnya banyak resto dan kafe yang menawarkan pengalaman makan sambil menikmati panorama alam. Salah satu resto yang memanfaatkan potensi ini adalah Resto Benda. (Karawang, 2020)

Resto Benda berlokasi di salah satu pariwisata di Karawang Selatan yaitu di Puncak Sempur Loji Karawang, dengan konsep kuliner bernuansa alam. Resto Benda merupakan sebuah restoran sekaligus kafe dengan memanfaatkan daya tarik alam sekitar. Panorama pegunungan yang asri dan udara sejuk menjadikan Resto Benda sebagai destinasi favorit bagi wisatawan yang ingin menikmati hidangan lezat sambil bersantai di tengah alam terbuka. Restoran ini menawarkan berbagai menu khas dengan cita rasa tradisional seperti paket liwet Sunda yang terdiri dari nasi, lauk-pauk, lalapan, tempe, dan tahu.

Dalam bisnis restoran dan kafe, pengelolaan biaya operasional memiliki peran penting dalam menjaga keseimbangan antara biaya dan pendapatan. Efisiensi dalam pengelolaan tersebut dapat secara signifikan meningkatkan profitabilitas usaha. (Sylvia, 2020). Seiring dengan perkembangan industri kuliner di kawasan wisata, terdapat berbagai tantangan yang dihadapi pengusaha terkait kenaikan biaya operasional. Seperti usaha Resto Benda yang mengalami tantangan dalam mengelola biaya operasionalnya sehingga sebaiknya mencari solusi untuk mengelola biaya operasional agar tetap kompetitif. Salah satu langkah yang bisa diambil adalah menerapkan solusi dengan mengoptimalkan efisiensi biaya tanpa mengurangi kualitas layanan dan menu yang ditawarkan. (Kolonta et al., 2024)

Keberlanjutan suatu usaha sangat dipengaruhi oleh bagaimana biaya operasional dikelola, terutama di sektor kuliner yang berada di kawasan wisata seperti Resto Benda di Puncak Sempur Loji, Karawang. Pengelolaan biaya operasional yang tepat, usaha di kawasan wisata juga memiliki peluang keuntungan yang besar karena tingginya jumlah kunjungan wisatawan.

Berikut adalah data biaya operasional dan pendapatan yang diperoleh oleh Resto Benda Puncak Sempur Loji Karawang tahun 2022 dan 2023.

Tabel 1. Biaya Operasional dan Pendapatan tahun 2022 dan 2023

No	Tahun	Biaya Operasional	Pendapatan
1.	2022	Rp 300.000.000	Rp 577.000.000
2.	2023	Rp 310.000.000	Rp 630.000.000

Sumber: Pemilik Usaha Resto Benda, 2024

Berdasarkan tabel 1, biaya operasional dari tahun 2022 ke tahun 2023 meningkat 3,33%, disertai dengan peningkatan pendapatan Resto Benda dari tahun 2022 ke tahun 2023 sebesar 9,18%.

Banyak usaha yang menghadapi tantangan besar dalam mempertahankan margin keuntungan akibat meningkatnya biaya operasional setiap tahun. Kenaikan ini sering disebabkan oleh inflasi, peningkatan harga pasar, atau tambahan kebutuhan operasional harian. Akibatnya, para pelaku usaha harus mencari cara untuk menekan biaya tanpa mengurangi kualitas produk atau layanan. Dalam kondisi seperti ini, efisiensi dalam pengelolaan biaya operasional menjadi aspek yang tidak dapat diabaikan agar usaha untuk tetap mampu bersaing ditengah ketatnya persaingan pasar. (Suhaemi, 2021).

Pengelolaan biaya operasional yang efisien tidak hanya bertujuan untuk mengontrol pengeluaran tetapi juga berperan dalam menjaga stabilitas keuangan perusahaan. Hal ini menunjukkan betapa pentingnya manajemen biaya dalam bisnis restoran agar tetap bersaing

di tengah perubahan ekonomi dan keinginan konsumen yang terus berubah seiring waktu. (Kolonta et al., 2024)

Berdasarkan penelitian terdahulu, menurut penelitian (Tahulending & Rondonuwu, 2022) menunjukkan hasil bahwa biaya operasional tahun 2020 pada CV. Kombos Tendean mengalami penurunan 7% disertai dengan pendapatan yang menurun 10,41%. Sedangkan menurut penelitian lain (Jatiningrum, 2024) menunjukkan hasil bahwa, biaya operasional tahun 2021 pada UMKM Kripik Buah Darsa meningkat 66,24 % disertai dengan pendapatan yang meningkat 19,73%. Menurut penelitian (Pridhi, 2023) menunjukkan hasil bahwa, biaya operasional tahun 2021 pada PT Surya Cemerlang meningkat 19,01% disertai dengan pendapatan yang meningkat 0.19%. Hasil penelitian menurut (Asrul & Waluya, 2022) Menunjukkan bahwa biaya operasional Antero Hotel Jababeka tahun 2020 mengalami penurunan 80,25 % diikuti dengan pendapatan yang menurun 96,23%. Pendapatan tersebut sangat rendah disebabkan karena covid-19 berlangsung sehingga hotel beroperasi dipertengahan tahun saja.

Berdasarkan pendahuluan diatas, peneliti memiliki ketertarikan melakukan penelitian dengan judul "Analisis Biaya Operasional dalam Meningkatkan Pendapatan pada Usaha Resto Benda Puncak Sempur Loji Karawang".

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui, menghitung, menganalisis dan menjelaskan (1) Bagaimana menentukan biaya operasional, (2) Bagaimana biaya operasional dalam menentukan pendapatan operasional pada usaha Resto Benda Puncak Sempur Loji Karawang.

2. Tinjauan Pustaka

Manajemen Keuangan

Manajemen keuangan menurut irfani adalah proses pengelolaan dana perusahaan untuk mencapai tujuan bisnis melalui penggunaan dana yang efisien dan efektif (Jaya et al., 2023). Weston dan Copeland menjelaskan bahwa manajemen keuangan mencakup pengalokasian dana, pengadaan modal kerja, dan distribusi hasil usaha (Suhada, 2024). Selain itu, menurut Husnan dan Pudjiastuti manajemen keuangan juga meliputi perencanaan, analisis, dan pengendalian dana perusahaan untuk memastikan efektivitas penggunaannya (Hariyani, 2021).

Biaya Operasional

Biaya operasional mencakup biaya penjualan, administrasi, iklan, penyusutan, perbaikan dan pemeliharaan yang terkait dengan operasional Perusahaan (Indah et al., 2021). Biaya ini muncul dalam kegiatan pemasaran atau penjualan serta fungsi administrasi dan umum (Jatiningrum, 2024). Selain itu, biaya operasional mencakup keseluruhan pengeluaran yang berhubungan dengan distribusi serta kegiatan organisasi (Kusuma et al., 2022).

Indikator biaya operasional menurut buku Penganggaran Perusahaan II (Savitri, 2016) yaitu biaya penjualan, dan biaya administrasi dan umum. Biaya penjualan meliputi biaya iklan dan biaya transportasi Selain itu, biaya administrasi dan umum meliputi biaya gaji pegawai, biaya telepon/ internet, biaya listrik, air dan gas, dan biaya perbaikan dan pemeliharaan.

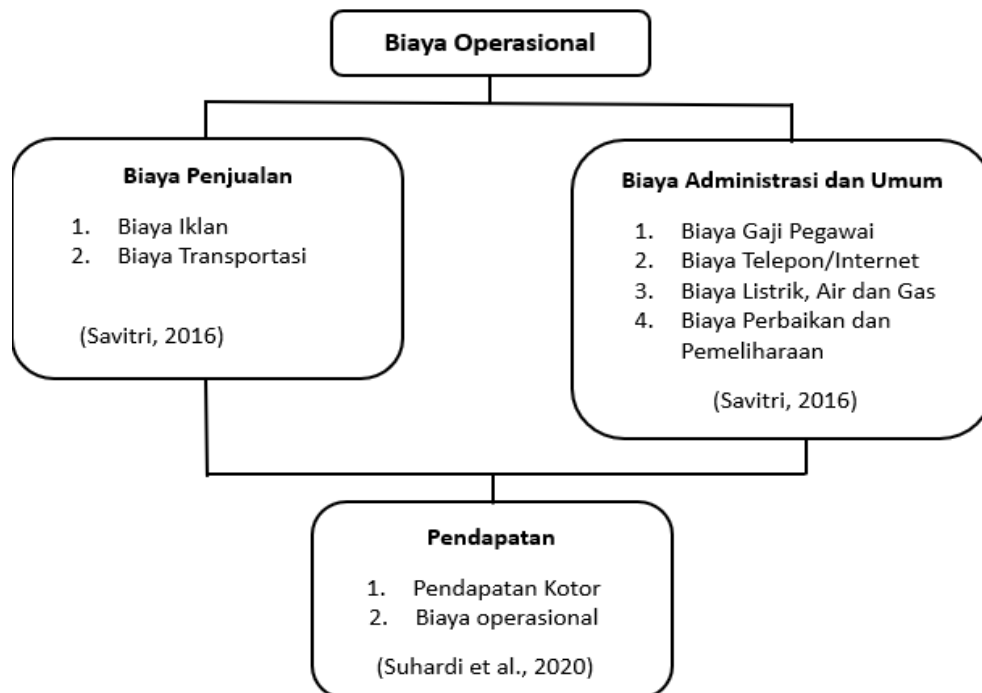
Metode *full costing* menurut buku Akuntansi Biaya (Adolph, 2016) dapat diterapkan dalam pengelolaan biaya operasional untuk memberikan gambaran yang lebih terperinci terkait pengalokasian biaya. Dengan pendekatan ini, biaya penjualan dan biaya administrasi dan umum, diperhitungkan secara menyeluruh dalam menghitung total biaya operasional yang dikeluarkan.

Pendapatan

Pendapatan merupakan arus kas yang dihasilkan dari aktivitas suatu entitas, baik melalui penerimaan jasa maupun jumlah sisa keuntungan yang terkait dengan operasi usaha (Lesly & Yuliadi, 2020). Pendapatan adalah aliran kas masuk yang dihasilkan oleh aktivitas operasional perusahaan dalam periode tertentu. (Pipit Mulyah, 2020). Pendapatan operasional adalah jumlah sisa keuntungan yang terkait dengan operasi usaha (Masrifah, 2023). Menurut buku Teori Akuntansi, pendapatan dapat diartikan sebagai pendapatan kotor dikurangi dengan biaya operasional. (Suhardi et al., 2020).

3. Kerangka Pemikiran

Berikut merupakan kerangka pemikiran berdasarkan hasil latar belakang dan tujuan penelitian, maka kerangka penelitian ini adalah sebagai berikut:



Gambar 1. Paradigma Penelitian
 Sumber: Hasil olah Penulis, 2024

4. Metode Penelitian

Metode yang digunakan yaitu metode deskriptif kuantitatif yang bertujuan untuk menggambarkan biaya operasional dan pendapatan pada Resto Benda Puncak Sempur Loji Karawang. Penelitian deskriptif kuantitatif bertujuan untuk menggambarkan situasi atau fenomena berdasarkan hasil analisis setiap variabel yang diteliti sesuai dengan kejadian yang terjadi. (Kusuma et al., 2022). Lokus Penelitian dilakukan di Resto Benda Puncak Sempur Loji Karawang. Pemilik dan Karyawan restoran dijadikan responden penelitian. Waktu penelitian dilakukan dari bulan Oktober sampai Januari 2025.

Populasi dalam penelitian ini adalah usaha Resto Benda. Sampel penelitian ditentukan menggunakan teknik *random sampling*, yaitu memilih Resto Benda sebagai fokus utama berdasarkan dengan tujuan penelitian yang meneliti biaya operasional dan pendapatan di Resto Benda Puncak Sempur Loji Karawang dengan jumlah data penelitian yaitu tahun 2022 dan tahun 2023.

Data penelitian diperoleh dari data primer dan data sekunder. Data primer dikumpulkan dengan cara wawancara, observasi, dokumentasi dengan pemilik Resto Benda. Data Sekunder diperoleh dari sumber-sumber referensi terdahulu seperti jurnal, buku, dan dokumen lain yang berhubungan dengan penelitian. Teknik analisis data yang digunakan adalah analisis deskriptif kuantitatif yang menjelaskan biaya operasional (biaya penjualan, dan biaya administrasi dan umum) dan pendapatan dari Resto Benda tahun 2023 serta melakukan perhitungan biaya operasional Resto Benda 2023 dengan rumus perhitungan menurut buku Penganggaran Perusahaan II (Savitri, 2016) sebagai berikut:

$$\text{Biaya Operasional} = \text{Biaya Penjualan} + \text{Biaya Administrasi Umum}$$

Perhitungan biaya operasional dihitung menggunakan metode *full costing*. Biaya penjualan dan biaya administrasi dan umum, diperhitungkan secara menyeluruh untuk menghitung total biaya operasional yang dikeluarkan.

Variabel yang digunakan adalah biaya operasional sebagai variabel independen dan pendapatan sebagai variabel dependen.

4. Hasil Dan Pembahasan

Hasil penelitian

Resto Benda terletak di Puncak Sempur, Desa Citalaksana, Kecamatan Tegalwaru, Kabupaten Karawang. Restoran ini menawarkan pemandangan alam yang indah di Kawasan Karawang Selatan, dengan hamparan hijau perbukitan yang menenangkan serta udara segar khas pegunungan. Keindahan panorama ini menjadi daya tarik utama bagi pengunjung yang ingin menikmati suasana alami sambil bersantai. Gambar di bawah ini menampilkan pemandangan alam dari Resto Benda:



Gambar 1. Pemandangan Resto Benda

Sumber: Resto Benda, 2024

Berdasarkan wawancara dengan pemilik Resto Benda, Bapak Rifki Firgiawan, restoran ini didirikan pada bulan Oktober tahun 2021. Konsep yang diusung adalah restoran atau kafe yang tidak hanya menyajikan makanan dan minuman berkualitas, tetapi juga pengalaman menikmati alam. Resto Benda ini mengelola berbagai biaya operasional untuk menjalankan usahanya.

1. Menentukan Biaya Operasional

a. Menurut Perhitungan Resto Benda

Berikut biaya operasional yang dikeluarkan oleh Resto Benda menurut pemilik Resto Benda, yaitu sebagai berikut:

Tabel 2. Perhitungan Biaya Operasional Resto Benda Tahun 2022 dan 2023

No	Biaya Operasional	2022	2023
1	Biaya Iklan	Rp 800.000	Rp 1.000.000
2	Biaya Transportasi	Rp 3.000.000	Rp 3.600.000
3	Biaya Gaji Pegawai	Rp 216.000.000	Rp 216.000.000
4	Biaya Listrik, Air, dan Gas	Rp 26.400.000	Rp 31.200.000
5	Biaya Internet	Rp 5.400.000	Rp 6.000.000
6	Biaya Perbaikan dan Pemeliharaan	Rp 400.000	Rp 400.000
7	Biaya Penyusutan	Rp 18.000.000	Rp 18.000.000
8	Bahan Baku	Rp 30.000.000	Rp 33.800.000
Total Biaya Operasional		Rp 300.000.000	Rp 310.000.000

Sumber: Pemilik Usaha Resto Benda, 2024

Berdasarkan tabel 2, komponen biaya operasional menurut Resto Benda tahun 2022 dan 2023 memperlihatkan peningkatan pada sebagian besar elemen biaya, secara keseluruhan bertambah Rp 10.000.000 atau 3,33 %. Kenaikan tersebut didorong oleh peningkatan biaya iklan, transportasi, listrik, air, gas, bahan baku, serta biaya telepon/internet. Peningkatan ini mencerminkan usaha Resto Benda sejalan dengan permintaan konsumen.

b. Hasil Perhitungan Biaya Operasional (*Full costing*)

Menurut teori *full costing*, biaya penjualan dan biaya administrasi dan umum diperhitungkan secara menyeluruh dalam menghitung total biaya operasional yang dikeluarkan. Biaya operasional terdiri dari biaya penjualan dan biaya administrasi dan umum, Adapun komponen biaya-biaya tersebut yaitu:

Biaya Penjualan

Biaya penjualan yaitu biaya-biaya yang digunakan untuk menjalankan usahanya sehari-hari. Biaya penjualan tersebut meliputi biaya iklan dan biaya transportasi.

1) Biaya Iklan

Resto Benda mempromosikan usahanya melalui media sosial seperti Instagram, TikTok, dan Facebook. Dalam promosi melalui media sosial masih dipegang oleh pemilik. Resto Benda hanya mengeluarkan biaya iklan untuk biaya pemasangan banner ketika tahun baru setahun sekali, titik pemasangan banner di jembatan pertigaan arah puncak sempur. Berikut biaya yang dikeluarkan:

Tabel 3. Biaya Iklan Resto Benda Tahun 2022 dan 2023

Biaya Iklan	2022	2023
Pemasangan banner	Rp 800.000	Rp 1.000.000

Sumber: Resto Benda, diolah penulis 2024

Berdasarkan tabel 3, biaya iklan mengalami penambahan dari Rp800.000 pada tahun 2022 menjadi Rp1.000.000 pada tahun 2023, dengan penambahan sebesar Rp200.000 atau 25%.

2) Biaya Transportasi

Biaya transportasi yang digunakan yaitu mobil pribadi pemilik Resto Benda. Biaya Berikut biaya transportasinya:

Tabel 4. Biaya Transportasi Resto Benda Tahun 2022 dan 2023

Biaya Transportasi	Biaya Per Bulan	Biaya Per tahun
Tahun 2022		
Transportasi mobil	Rp 250.000	Rp 3.000.000
Tahun 2023		
Transportasi mobil	Rp 300.000	Rp 3.600.000

Sumber: Resto Benda, diolah penulis 2024

Berdasarkan tabel 4, biaya transportasi bertambah dari Rp3.000.000 pada tahun 2022 menjadi Rp3.600.000 pada tahun 2023, dengan penambahan nilai sebesar Rp600.000 atau 20%. Biaya transportasi ini yaitu biaya BBM (bahan bakar minyak) yang digunakan untuk pembelian bahan dapur Resto Benda.

Biaya Administrasi dan Umum

Biaya administrasi umum mencakup berbagai pengeluaran yang diperlukan untuk mendukung operasional Resto Benda. Biaya yang dikeluarkan Resto Benda meliputi biaya gaji pegawai, biaya telepon/internet, biaya listrik, air dan gas, biaya penyusutan dan biaya perbaikan dan pemeliharaan, sebagai berikut:

1) Biaya Gaji Pegawai

Berikut biaya gaji yang dikeluarkan Resto Benda:

Tabel 5. Biaya Gaji Pegawai Resto Benda Tahun 2022 dan 2023

Divisi	Biaya Upah/bulan	Pegawai	Total Biaya	Per Tahun
Tahun 2022				
Pemilik 1	Rp 10.000.000	1	Rp 10.000.000	Rp 120.000.000
Pemilik 2	Rp 4.000.000	1	Rp 4.000.000	Rp 48.000.000
Gaji Koki	Rp 3.000.000	2	Rp 6.000.000	Rp 72.000.000
Gaji Kasir	Rp 3.000.000	1	Rp 3.000.000	Rp 36.000.000
Gaji Barista	Rp 3.000.000	2	Rp 6.000.000	Rp 72.000.000
Gaji Pramur Saji				
Tambahan Weekend	Rp 1.000.000	2	Rp 2.000.000	Rp 24.000.000
Gaji Pramur Saji				
Tambahan Khusus Tahun Baru (2), Bulan Puasa (2) dan Lebaran (2)	Rp 2.000.000	6	Rp 12.000.000	Rp 12.000.000
Jumlah Tahun 2022				Rp 384.000.000
Tahun 2023				
Pemilik 1	Rp 10.000.000	1	Rp 10.000.000	Rp 120.000.000
Pemilik 2	Rp 4.000.000	1	Rp 4.000.000	Rp 48.000.000
Gaji Koki	Rp 3.000.000	2	Rp 6.000.000	Rp 72.000.000
Gaji Kasir	Rp 3.000.000	1	Rp 3.000.000	Rp 36.000.000
Gaji Barista	Rp 3.000.000	2	Rp 6.000.000	Rp 72.000.000
Gaji Pramur Saji				
Tambahan Weekend	Rp 1.000.000	2	Rp 2.000.000	Rp 24.000.000
Gaji Pramur Saji				
Tambahan	Rp 2.000.000	6	Rp 12.000.000	Rp 12.000.000

Khusus Tahun Baru (2), Bulan Puasa (2) dan Lebaran (2)	
Jumlah Tahun 2023	Rp 384.000.000

Sumber: Resto Benda, diolah penulis 2024

Berdasarkan tabel 5, biaya gaji Resto Benda tahun 2022 dan tahun 2023 sebesar Rp 384.000.000. Biaya tersebut dikeluarkan untuk 5 orang pegawai tetap yaitu gaji kasir, gaji koki, dan gaji barista sebesar Rp 180.000.000 per tahunnya. Sedangkan untuk 8 orang pegawai tidak tetap yaitu gaji untuk 2 orang tambahan pramu saji weekend dan 6 orang pegawai di hari tertentu yaitu sebesar Rp36.000.000 per tahunnya. 2 orang pegawai pramu saji tambahan weekend bekerja 8 hari kerja setiap bulannya. Pramu saji tambahan hari tertentu hanya bekerja sebulan dalam setahun. 2 orang bekerja 1 bulan ditahun baru, 2 orang bekerja 1 bulan dibulan puasa dan 2 orang bekerja 1 bulan di setelah lebaran. Untuk pramu saji karena tidak menetap sehingga setiap bulan pegawainya selalu berubah-ubah.

2) Biaya Listrik, Air dan Gas

Berikut biaya yang dikeluarkan Resto Benda:

Tabel 6. Biaya Listrik, Air dan Gas Resto Benda Tahun 2022 dan 2023

Biaya- Biaya	Per Bulan	Per Tahun
Tahun 2022		
Listrik	Rp 500.000	Rp 6.000.000
Air	Rp 500.000	Rp 6.000.000
Gas	Rp1.200.000	Rp 14.400.000
Jumlah		Rp 26.400.000
Tahun 2023		
Listrik	Rp 600.000	Rp 7.200.000
Air	Rp 500.000	Rp 6.000.000
Gas	Rp 1.500.000	Rp 18.000.000
Jumlah		Rp 31.200.000

Sumber: Resto Benda, diolah penulis 2024

Berdasarkan tabel 6, biaya listrik bertambah sebesar Rp1.200.000 atau 20%. Biaya listrik yang tinggi ini disebabkan oleh Resto Benda yang usahanya berada di alam terbuka/pegunungan dan buka hingga malam hari.

3) Biaya Telepon/ Internet

Berikut biaya telepon/ internet yang dikeluarkan Resto Benda untuk telepon/ internet:

Tabel 7. Biaya Telepon/ Internet Resto Benda Tahun 2022 dan 2023

Biaya Telepon/ Internet	Biaya Per Bulan	Biaya Per tahun
Tahun 2022		
Internet	Rp 450.000	Rp 5.400.000
Tahun 2023		
Internet	Rp 500.000	Rp 6.000.000

Sumber: Resto Benda, diolah penulis 2024

Berdasarkan tabel 7, biaya telepon dan internet Resto Benda mengalami penambahan dari Rp5.400.000 pada tahun 2022 menjadi Rp6.000.000 pada tahun 2023, dengan penambahan sebesar Rp600.000 atau 11,11%. Penambahan biaya internet ini

berbanding lurus dengan peningkatan jumlah konsumennya. Biaya internet ini berupa biaya kuota internet yang diberikan secara gratis untuk konsumen di Resto Benda.

4) Biaya Perbaikan dan Pemeliharaan

Berikut Biaya yang dikeluarkan Resto Benda untuk Perbaikan dan Pemeliharaan:

Tabel 8. Biaya Perbaikan dan Pemeliharaan Tempat Berbahan Kayu Resto Benda 2022 dan 2023

Biaya	2022	2023
Biaya Perbaikan dan Pemeliharaan Tempat Berbahan Kayu	Rp 400.000	Rp 400.000

Sumber: Resto Benda, diolah penulis 2024

Berdasarkan tabel 8, Untuk biaya pemeliharaan yang meliputi pemeliharaan tempat berbahan kayu. Pemeliharaan ini dilakukan dua kali dalam setahun dengan biaya jasa sebesar Rp200.000 per kali perawatan.

5) Biaya Penyusutan

Berikut biaya penyusutan yang dikeluarkan Resto Benda:

Tabel 9. Biaya Penyusutan aktiva tetap Resto Benda Tahun 2022

Alat	Rinci	Biaya Pembelian (Rp)	Total Pembelian (Rp)	Umur Pema-kaian (Thn)	Nilai Sisa (Rp)	Penyusutan Tahunan (Rp)
Mixer	2	1.500.000	3.000.000	2	300.000	1.350.000
Kompore	2	1.000.000	2.000.000	4	200.000	450.000
Kulkas	1	3.400.000	3.400.000	10	340.000	306.000
Blender	3	360.000	1.080.000	1	108.000	969.000
Genset	1	5.000.000	5.000.000	6	500.000	750.000
Rice Cooker	3	500.000	1.500.000	2	150.000	675.000
Bangunan	2	100.000.000	200.000.000	20	20.000.000	9.000.000
Kendaraan	1	150.000.000	150.000.000	18	15.000.000	7.500.000
Jumlah Penyusutan						Rp 21.000.000

Sumber: Resto Benda, diolah penulis 2024

Berdasarkan Tabel 9, biaya penyusutan alat produksi Resto Benda sebesar Rp18.000.000 pada tahun 2022. Metode penyusutannya dengan memperhitungkan umur ekonomis dan nilai sisa setiap aset. Menurut buku Kebijakan Akuntansi Aset Tetap, penentuan nilai sisa atau penentuan umur ekonomis aktiva tetap ditentukan berdasarkan faktor intensitas penggunaan dan perawatan yang diberikan, sehingga alat produksi bisa dihitung penyusutannya. (Akuntansi, 2016)

Adapun biaya penyusutan alat produksi pada tahun 2023 sebagai berikut:

Tabel 10. Biaya Penyusutan aktiva tetap Resto Benda Tahun 2023

Alat	Rinci	Biaya Pembelian (Rp)	Total Biaya Pembelian (Rp)	Umur pema-kaian (Thn)	Nilai Sisa (Rp)	Penyusutan Tahunan (Rp)
Mixer	2	1.500.000	3.000.000	2	300.000	1.350.000
Kompore	2	1.000.000	2.000.000	4	200.000	450.000
Kulkas	1	3.400.000	3.400.000	10	340.000	306.000
Blender	3	430.000	1.290.000	1	129.000	1.161.000
Genset	1	5.000.000	5.000.000	6	500.000	750.000

Rice Cooker	3	500.000	1.500.000	2	150.000	675.000
Bangunan	2	100.000.000	200.000.000	20	20.000.000	9.000.000
Kendaraan	1	150.000.000	150.000.000	18	15.000.000	7.500.000
Jumlah Penyusutan					Rp 21.192.000	

Sumber: Resto Benda, diolah penulis 2024

Berdasarkan Tabel 10, Penyusutan Resto Benda tahun 2023 sebesar Rp 18.192.000. Pengelolaan penyusutan yang konsisten ini menunjukkan upaya Resto Benda untuk menjaga keberlanjutan penggunaan alat produksi dan mengoptimalkan umur pakai aset-asetnya, sehingga operasional tetap berjalan secara efisien tanpa adanya lonjakan biaya.

6) Biaya Bahan Baku, penolong dan perlengkapan

Berikut biayabahan baku, penolong dan perlengkapan yang dikeluarkan Resto Benda:

Tabel 11. Biaya Bahan Baku, penolong dan perlengkapan Resto Benda Tahun 2022 dan 2023

Biaya-Biaya	Biaya Per Bulan	Biaya Per tahun
Tahun 2022		
Ayam 60 kg	Rp 1.800.000	Rp 21.600.000
Ikan 30 kg	Rp 840.000	Rp 10.080.000
Daging sapi 15kg	Rp 825.000	Rp 9.900.000
Sayuran-sayuran	Rp 700.000	Rp 8.400.000
Bumbu	Rp 900.000	Rp 10.800.000
Beras 100 kg	Rp 1.300.000	Rp 15.600.000
Buah-buahan	Rp 500.000	Rp 6.000.000
Telur 16 kg	Rp 448.000	Rp 5.376.000
Tempe tahu	Rp 300.000	Rp 3.600.000
Bahan minuman	Rp 500.000	Rp 6.000.000
Perlengkapan dan lainnya	Rp 400.000	Rp 4.800.000
Jumlah tahun 2022		Rp 102.156.000
Tahun 2023		
Ayam 60 kg	Rp 2.100.000	Rp 25.200.000
Ikan 30 kg	Rp 900.000	Rp 10.800.000
Daging sapi 15 kg	Rp 900.000	Rp 10.800.000
Sayur-sayuran	Rp 750.000	Rp 9.000.000
Bumbu	Rp 1.000.000	Rp 12.000.000
Beras 100 kg	Rp 1.300.000	Rp 15.600.000
Buah-buahan	Rp 550.000	Rp 6.600.000
Telur 16 kg	Rp 480.000	Rp 5.760.000
Tempe tahu	Rp 300.000	Rp 3.600.000
Bahan minuman	Rp 500.000	Rp 6.000.000
Perlengkapan dan lainnya	Rp 450.000	Rp 5.400.000
Jumlah Tahun 2023		Rp 110.760.000

Sumber: Resto Benda, diolah penulis 2024

Berdasarkan tabel 11, biaya bahan baku, penolong dan perlengkapan Resto Benda mengalami peningkatan 8,42% atau sebesar Rp 8.604.000 dari Rp 102.156.000 pada tahun 2022 menjadi Rp 110.760.000 tahun 2023.

Menu utama dari Resto Benda adalah paket liwet Sunda yang terdiri dari nasi, lauk-pauk, lalapan, tempe, dan tahu sebagai pelengkap. Menu ini memerlukan bahan-bahan utama seperti ayam, ikan, daging sapi, berbagai jenis sayuran, beras, tempe, tahu, serta bumbu-bumbu khas untuk memastikan cita rasa yang enak. Selain itu, telur digunakan sebagai tambahan dalam menu nasi goreng, sementara buah-buahan segar menjadi bahan utama untuk pembuatan jus. Beragam bahan minuman, seperti teh, wedang, dan beberapa varian serbuk minuman berasa, digunakan untuk melengkapi pilihan minuman yang ditawarkan di Resto Benda. Adapun biaya perlengkapan yang dikeluarkan Resto Benda untuk biaya tisu dan sedotan plastik.

2. Pendapatan

Berikut merupakan pendapatan dari Resto benda:

Tabel 12. Pendapatan Resto Benda Tahun 2022 dan 2023

Bulan	2022	2023
Januari	Rp 60.000.000	Rp 55.000.000
Februari	Rp 55.000.000	Rp 55.000.000
Maret	Rp 55.000.000	Rp 50.000.000
April	Rp 45.000.000	Rp 70.000.000
Mei	Rp 42.000.000	Rp 60.000.000
Juni	Rp 42.000.000	Rp 55.000.000
Juli	Rp 45.000.000	Rp 52.000.000
Agustus	Rp 43.000.000	Rp 45.000.000
September	Rp 43.000.000	Rp 42.000.000
Oktober	Rp 40.000.000	Rp 43.000.000
November	Rp 47.000.000	Rp 48.000.000
Desember	Rp 60.000.000	Rp 55.000.000
Jumlah	Rp 577.000.000	Rp 630.000.000

Sumber: Resto Benda, diolah penulis 2024

Berdasarkan Tabel 12, pendapatan Resto Benda menunjukkan peningkatan dari Rp577.000.000 pada tahun 2022 menjadi Rp630.000.000 pada tahun 2023, dengan kenaikan sebesar Rp53.000.000 atau sekitar 9,18%. Kenaikan ini mencerminkan keberhasilan Resto Benda dalam menarik lebih banyak pengunjung, terutama pada bulan-bulan tertentu seperti April dan Mei yang menunjukkan peningkatan. Hal ini terkait dengan momen liburan dan hari raya yang meningkatkan kunjungan wisatawan ke kawasan Puncak Sempur.

Pembahasan

1. Menentukan Biaya Operasional

Biaya operasional pada Resto Benda terdiri dari biaya penjualan, dan biaya administrasi dan umum. Rumus dalam menghitung biaya operasional yaitu:

$$\text{Biaya Operasional} = \text{Biaya Penjualan} + \text{Biaya Administrasi Umum}$$

Berdasarkan hasil penelitian, berikut perhitungan biaya operasional resto Benda tahun 2022 dan 2023:

Tabel 13. Biaya Operasional Resto Benda Tahun 2022 dan 2023

No	Keterangan	Pemilik		Teori Full costing	
		2022	2023	2022	2023
Biaya penjualan					
1	Biaya Iklan	Rp 800.000	Rp 1.000.000	Rp 800.000	Rp 1.000.000
2	Biaya Transportasi	Rp 3.000.000	Rp 3.600.000	Rp 3.000.000	Rp 3.600.000
Total Biaya		Rp 3.800.000	Rp 4.600.000	Rp 3.800.000	Rp 4.600.000

Penjualan					
Biaya Administrasi dan Umum					
1	Biaya Gaji Pegawai	Rp216.000.000	Rp216.000.000	Rp384.000.000	Rp384.000.000
2	Biaya Listrik, Air, dan Gas	Rp 26.400.000	Rp 31.200.000	Rp 26.400.000	Rp 31.200.000
3	Biaya Telepon/ Internet	Rp 5.400.000	Rp 6.000.000	Rp 5.400.000	Rp 6.000.000
4	Biaya Perbaikan dan Pemeliharaan	Rp 400.000	Rp 400.000	Rp 400.000	Rp 400.000
5	Biaya Penyusutan	Rp 18.000.000	Rp 18.000.000	Rp 21.000.000	Rp 21.192.000
6	Biaya Bahan Baku, Penolong dan Perlengkapan	Rp 30.000.000	Rp 33.800.000	Rp102.156.000	Rp110.760.000
Total Biaya Administrasi dan Umum		Rp296.200.000	Rp305.400.000	Rp539.356.000	Rp553.552.000
Total Biaya Operasional		Rp300.000.000	Rp310.000.000	Rp543.156.000	Rp558.152.000

Sumber: Resto Benda, diolah penulis 2024

Berdasarkan tabel 13, memperlihatkan komponen biaya-biaya yang dikeluarkan untuk mendukung aktivitas operasi usaha Resto Benda. Perhitungan biaya operasional menurut Resto Benda bertambah 3,33%. Sedangkan menurut teori *full costing* bertambah 2,76% dari 2022 ke 2023.

Komponen biaya penjualan menunjukkan kontribusi penting dalam pengelolaan biaya operasional. Biaya iklan, meskipun biayanya bertambah dari tahun 2022 ke tahun 2023 sebesar 25%, tetapi tetap efisien karena sebagian besar promosi dilakukan melalui media sosial yang tidak memerlukan biaya tambahan. Strategi ini tidak hanya menekan biaya tetapi juga memperluas jangkauan promosi secara efektif. Penambahan biaya transportasi juga mengalami peningkatan sebesar 20%, ini mencerminkan meningkatnya frekuensi pembelian bahan baku seiring dengan pertumbuhan jumlah pelanggan yang dilayani oleh Resto Benda. Peningkatan ini turut dipengaruhi oleh letak restoran yang berada di kawasan area pegunungan, sehingga membutuhkan perjalanan yang lebih jauh untuk pengadaan bahan baku.

Biaya Administrasi Umum seperti biaya listrik air dan gas, telepon dan bahan baku bertambah dari tahun 2022 ke tahun 2023 hal ini mencerminkan penyesuaian kebutuhan operasional yang lebih kompleks selama periode puncak, seperti musim liburan dan hari raya yang mencerminkan respons terhadap kebutuhan operasional yang lebih tinggi seiring dengan bertambahnya jumlah pengunjung.

Biaya operasional yang meliputi biaya penjualan dan biaya administrasi dan umum dengan metode *full costing* secara keseluruhan meningkat dari tahun 2022 ke 2023 dikarenakan biaya bahan baku dan lainnya setiap tahun mengalami peningkatan harga.

Penelitian ini sejalan dengan penelitian (Pridhi, 2023) yang menunjukkan bahwa penggunaan metode *full costing* dalam menentukan biaya operasional dapat meningkatkan pendapatan usaha. Kenaikan biaya operasional merupakan hal yang umum terjadi dalam usaha kuliner akibat fluktuasi harga bahan baku, kenaikan upah tenaga kerja, serta kebutuhan akan peningkatan pelayanan kepada konsumen. Oleh karena itu, pemantauan biaya secara berkala sangat penting dilakukan agar usaha dapat mengantisipasi lonjakan pengeluaran dan menjaga kestabilan pendapatan operasional.

2. Biaya Operasional dalam Menentukan Pendapatan Operasional

Biaya operasional dapat membantu usaha dalam menentukan pendapatan operasional usaha. Rumus dalam menghitung pendapatan operasional yaitu sebagai berikut:

$$\text{Pendapatan Operasional} = \text{Pendapatan Kotor} - \text{Biaya Operasional}$$

Berdasarkan hasil penelitian, berikut perhitungan pendapatan operasional Resto Benda tahun 2022 dan 2023:

Tabel 14. Pendapatan Operasional Resto Benda Tahun 2022 dan 2023

Keterangan	Pemilik		Teori	
	Tahun 2022	Tahun 2023	Tahun 2022	Tahun 2023
Pendapatan Kotor	Rp 577.000.000	Rp 630.000.000	Rp 577.000.000	Rp 630.000.000
Biaya Operasional	Rp 300.000.000	Rp 310.000.000	Rp 543.156.000	Rp 558.152.000
Total Pendapatan Operasional	Rp 277.000.000	Rp 320.000.000	Rp 33.844.000	Rp 71.848.000

Sumber: Resto Benda, diolah penulis 2024

Berdasarkan tabel 14, menunjukkan bahwa pendapatan operasional Resto benda menurut pemilik meningkat dari tahun 2022 ke tahun 2023 sekitar 15,52%, sedangkan menurut teori meningkat 112,3%.

Peningkatan pendapatan operasional ini, menunjukkan efektivitas Resto Benda dalam mengelola biaya operasional. Meski terdapat peningkatan biaya operasional dari tahun 2022 ke tahun 2023, pendapatan operasional berhasil meningkat. Hal ini menunjukkan bahwa pengelolaan biaya operasional yang dilakukan mampu mengimbangi tingginya harga bahan baku dan pengeluaran operasional lainnya.

Perbandingan Biaya Operasional dan Pendapatan Operasional menurut Pemilik dan Teori *Full costing*. Tabel perbandingannya yaitu sebagai berikut:

Tabel 15. Perbandingan Biaya Operasional dan Pendapatan Operasional Resto Benda Tahun 2022 dan 2023

Ket.	Tahun	Pendapatan	Biaya Operasional	Pendapatan Operasional	Perbandingan
Pemilik	2022	Rp 577.000.000	Rp300.000.000	Rp277.000.000	Rp243.156.000
Teori		Rp 577.000.000	Rp543.156.000	Rp 33.844.000	
Pemilik	2023	Rp 630.000.000	Rp310.000.000	Rp320.000.000	Rp248.152.000
Teori		Rp 630.000.000	Rp558.152.000	Rp 71.848.000	

Sumber: Resto Benda, diolah penulis 2024

Berdasarkan Tabel 15, terdapat perbedaan pendapatan operasional antara perhitungan pemilik dan teori *full costing* pada tahun 2022 dan 2023. Pendapatan operasional yang dihitung pemilik lebih tinggi dibandingkan dengan perhitungan teori. Hal ini terjadi karena perhitungan pemilik tidak menghitung detail beberapa komponen biaya yang penting, seperti biaya penyusutan, gaji pemilik, dan bahan baku, penolong dan perlengkapan. yang sebaiknya dimasukkan dalam total biaya operasional. Pendekatan yang kurang detail ini menyebabkan perhitungan biaya operasional menjadi lebih rendah, sehingga pendapatan

operasional tampak lebih tinggi dibandingkan dengan perhitungan yang menggunakan teori *full costing*.

Perbedaan ini terlihat pada komponen biaya gaji pegawai. Menurut perhitungan pemilik, gaji pemilik tidak dimasukkan ke dalam komponen biaya gaji pegawai, sedangkan teori *full costing* mencakup semua biaya gaji, termasuk gaji pemilik. Dalam menentukan biaya operasional, pemilik sebaiknya memasukkan gaji pemilik sebagai bagian dari total biaya gaji, karena gaji ini merupakan penghasilan yang diambil langsung dari usaha dan menjadi bagian penting dari pengeluaran operasional. Pendekatan ini akan memberikan gambaran keuangan yang lebih akurat dan terperinci.

Selanjutnya, perbedaan perhitungan juga terlihat pada biaya penyusutan. Menurut pemilik, biaya penyusutan tidak dihitung berdasarkan standar akuntansi yang mempertimbangkan umur ekonomis dan nilai sisa aset. sehingga menghasilkan angka yang lebih akurat. Dengan menghitung penyusutan secara tepat, Resto Benda dapat memperoleh data keuangan yang lebih realistis untuk mendukung pengambilan keputusan strategis dan keberlanjutan operasional usaha.

Selain itu, terdapat perbedaan pada perhitungan biaya bahan baku, penolong, dan perlengkapan antara pemilik dan teori *full costing*. Pemilik tidak mencatat secara detail komponen-komponen biaya tersebut, sehingga biaya yang dihitung menjadi lebih rendah dibandingkan dengan perhitungan berdasarkan teori. Dalam pencatatan biaya operasional, sebaiknya setiap komponen biaya bahan baku, seperti ayam, ikan, daging sapi, serta bahan penolong dan perlengkapan, dicantumkan secara rinci dan lengkap. Hal ini mencakup jumlah penggunaan, harga satuan, serta frekuensi pembelian. Dengan pencatatan yang detail, pemilik dapat mengidentifikasi pola pengeluaran, mengontrol biaya secara lebih baik, dan merencanakan kebutuhan bahan baku dengan lebih baik untuk mendukung efisiensi operasional.

Secara keseluruhan biaya Operasional Resto Benda mengalami peningkatan biaya operasional dari tahun 2022 ke tahun 2023 sebesar 3,33% menurut pemilik dan meningkat 2,76% menurut teori, serta pendapatan meningkat 15,52% menurut pemilik dan 112,3% menurut teori *full costing*. pengelolaan biaya operasional yang lebih rinci dengan teori *full costing* dapat menjadi faktor yang dapat menentukan peningkatan pendapatan yang lebih tepat.

Hal ini diperjelas dengan penelitian terdahulu yang dilakukan oleh (Jatiningrum, 2024) yang menunjukkan bahwa, penentuan biaya operasional dengan secara lengkap menggunakan metode *full costing* dengan memasukkan semua biaya-biaya secara keseluruhan dapat menjadi kunci dalam mencapai pendapatan usaha yang lebih besar dan akurat.

5. Penutup

Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan, dapat disimpulkan yaitu:

1. Penentuan biaya operasional di Resto Benda dapat dianalisis melalui dua komponen utama, yaitu biaya penjualan dan biaya administrasi umum. Komponen ini mencakup biaya iklan, transportasi, gaji pegawai, listrik, air, gas, pemeliharaan serta biaya bahan baku dan penyusutan. Penelitian ini menunjukkan bahwa mencatat pengeluaran biaya operasional secara rinci dan mengevaluasinya secara berkala sangat penting untuk mengelola usaha Resto Benda.
2. Biaya operasional secara langsung memengaruhi pendapatan usaha. Analisis menunjukkan bahwa peningkatan biaya operasional sebesar 2,76% dari tahun 2022 ke 2023 tetap dapat diimbangi oleh peningkatan pendapatan operasional sebesar 112,3%. Tetapi, berdasarkan perbandingan biaya operasional menurut pemilik dan teori, adanya perbedaan karena ada beberapa biaya yang tidak dimasukkan oleh Resto Benda sesuai dengan teori.

Implikasi

1. Pemilik usaha Resto Benda sebaiknya untuk meningkatkan pencatatan biaya operasional dengan lebih terperinci sesuai dengan teori. Hal ini mencakup semua komponen biaya yang digunakan untuk menjalankan operasional perusahaan. Contohnya, biaya gaji pemilik sebaiknya dimasukkan kedalam perhitungan biaya gaji dan biaya penyusutan yang dikeluarkan oleh Resto Benda sebaiknya disesuaikan dengan teori umur ekonomisnya.
2. Resto Benda sebaiknya bisa lebih detail dalam menghitung biaya dan jika usaha ini sudah berkembang dengan baik sebaiknya menggunakan staff ahli dibidangnya atau orang yang mengerti di bidang keuangan sehingga bisa terlihat berapa jumlah laba yang diperoleh Resto Benda. Resto Benda diharapkan dapat mengoptimalkan pengelolaan biaya operasional secara terencana dengan melakukan penghematan dan memastikan setiap pengeluaran benar-benar mendukung operasional dan peningkatan pendapatan usaha.
3. Penelitian selanjutnya diharapkan dapat memperluas objek kajian tidak hanya terbatas pada usaha Resto/Cafe tetapi juga mencakup sektor usaha lain seperti jasa, perdagangan, atau industri kreatif agar hasil penelitian lebih beragam dan diharapkan penelitian mendatang tidak hanya menggunakan metode *full costing* dalam menganalisis biaya operasional, tetapi juga dapat mempertimbangkan penggunaan metode lain seperti *activity based costing (ABC)* atau *variable costing* untuk memberikan hasil analisis yang lebih mendalam dan sebagai bahan perbandingan dalam pengambilan keputusan manajerial yang lebih efektif.

Daftar Pustaka

- Adolph, R. (2016). *Akuntansi Biaya*. Banjarmasin:Poliban Press.
- Akuntansi, K. K. (2016). Kebijakan Akuntansi Aset Tetap. *Kebijakan Akuntansi Berbasis Akrua*, September, 1–31.
- Hariyani, D. santi. (2021). *Manajemen Keuangan 1 Edisi Revisi*, UNIPMA PERS, Madiun. 0–118.
- Jaya, A., Kuswandi, S., Prastyandari, C. W., Baidlowi, I., Mardiana, Ardana, Y., Sunandes, A., Nurlina, Palnus, & Muchsidin, M. (2023). Manajemen Keuangan. In *Modul Kuliah* (Vol. 7, Issue 2).
- Pipit Muliyah, D. A. (2020). Akuntansi Pendapatan. *Journal GEEJ*, 7(2), 6–33.
- Savitri. (2016). *Buku Penganggaran Perusahaan II*. Yogyakarta: Pustaka Sahila Yogyakarta.
- Asrul, & Waluya, S. (2022). Analisis Pendapatan dan Biaya Operasional terhadap Laba Usaha pada Antero Hotel Jababeka. *Mulia Pratama Jurnal Ekonomi Dan Bisnis*, 1(1 SE-), 12–17. <https://ejournal.stiemp.ac.id/mp/article/view/163>
- Indah, S., Hastuti, P. I., Tribhuwana, U., & Malang, T. (2021). *Klaseman Kota Malang*. 6(2), 158–166.
- Jatiningrum, C. (2024). *Produksi Dan Biaya Operasional Terhadap Laba Bersih Improving Msme Performance Through Analysis Of Production Costs And Operating Costs On Net Profit*. September, 5571–5584.
- Karawang, D. P. dan K. K. (2020). *Statistik Sektoral Dinas Pariwisata Dan Kebudayaan*. 140–144. <https://www.karawangkab.go.id/dokumen/statistik-sektoral-dinas-pariwisata-dan-kebudayaan>
- Kolonta, R., Imran, S., & Boekoesoe, Y. (2024). Analisis Keuntungan Usaha Rumah Makan “Om Cicha” Kecamatan Sipatan Kota Gorontalo. *AGRINESIA: Jurnal Ilmiah Agribisnis*, 78–84. <https://doi.org/10.37046/agr.v0i0.18311>
- Kusuma, D. T., Sahara, K., & Rahayu, P. (2022). Analisis Anggaran Biaya Operasional Terhadap Pengendalian Kinerja Manajerial Guna Meningkatkan Sisa Hasil Usaha (Shu) (Studi Kasus Pada Koperasi Langgeng Mulyo Ngancar). *JCA (Jurnal Cendekia Akuntansi)*, 3(2), 59. <https://doi.org/10.32503/akuntansi.v3i2.3003>
- Lesly, N., & Yuliadi. (2020). *Terhadap Laba Bersih Pada Perusahaan Konstruksi Di Bursa Efek*

Indonesia. 6.

- Masrifah, O. (2023). *Analisis biaya operasional pada pabrik tahu kelurahan karangpawitan analysis of operational costs at a tofu factory in karangpawitan urban village.*
- Pridhi, A. E. (2023). *Analisis Biaya Operasional Dalam Menentukan Pendapatan perusahaan pada PT . Surya Trans Cemerlang Karawang. Analysis Of Operational Costs In Determining The Revenue Of Pt . Surya Trans Cemerlang Karawang.*
- Suhada, W. Q. (2024). The Effect Of Working Capital Turnover On Profitability In Sub-Sector Manufacturing Companies Consumption Goods On BEI. *Prosiding Simposium Ilmiah Akuntansi*, 7, 1048–1056 <https://sia-iaikpd.fdapsu.org/index.php/sia/article/view/169%0A>
- Suhaemi, U. (2021). Pengaruh Pendapatan Usaha Dan Biaya Operasional Terhadap Laba Bersih. *COMPETITIVE Jurnal Akuntansi Dan Keuangan*, 5(2), 35. <https://doi.org/10.31000/competitive.v5i2.4166>
- Suhardi, Fitriana, A. V., Indrawati, A., Amrih, M., Sembiring, S., Jannah, L., Budiantara, M., Rifani, R. A., Gaol, R. L., Berry, Y., Diva, S., & Lukman, S. (2020). *Teori Akutansi.*
- Sylvia, R. (2020). Kawasan Wisata Kuliner Siring Laut Kotabaru. *Jurnal Ekonomi Manajemen*, 12(2), 127–134.
- Tahulending, M., & Rondonuwu, S. N. (2022). Analisis Pengendalian Biaya Operasional Terhadap Peningkatan Laba pada CV. Kombos Tendean. *Jurnal LPPM Bidang EkoSusBudKum*, 6(1), 543–554.