

PENGARUH BIAYA MAKANAN, BIAYA MINUMAN, DAN BIAYA BANQUET TERHADAP LABA DI HARRIS HOTEL KELAPA GADING

*Pamuji Gesang Raharjo¹, Lutfi Suyudi²
Dosen STEIN Jakarta¹, Mahasiswa STEIN, Jakarta²*

ABSTRACT

*The purpose of this study was to determine the cost of food, beverage costs and banquet costs to earnings at HARRIS Kelapa Gading Hotel. The research used by the author uses secondary data obtained by the author of HARRIS Kelapa Gading Hotel for 3 years, namely from 2015-2017. Data analysis that can be used is multiple linear regression, which in conducting multiple linear regression analysis must go through a classic assumption test consisting of normality test, multicollinearity test, and heteroscedasticity test. While the Hypothesis test used is F Test, T Test, and Determination Correlation Test (R²). From the results we can see greater than the Cost, Beverage Cost and Cost for Securities at HARRIS Kelapa Gading Hotels both online and simultaneously (simultaneously).
Keywords: Food Cost, Beverage Cost, Banquet Cost, and Profit*

PENDAHULUAN

Latar Belakang

Sebuah hotel untuk dapat berkembang haruslah melalui perjuangan dan didukung dengan perencanaan yang matang dalam menghadapi berbagai masalah rintangan yang timbul, seperti masalah operasional, keuangan, maupun masalah pemasaran untuk setiap produk yang dimiliki oleh hotel. Masalah persaingan mengharuskan setiap hotel harus secara terus menerus melakukan perbaikan didalam mutu pelayanan terhadap tamu serta efisiensi dalam menekan biaya produksi untuk setiap produk-produknya agar dapat bersaing dengan hotel-hotel lainnya. Pada perusahaan yang bergerak dibidang perhotelan, penghasilan yang diperoleh adalah dari hasil penjualan produk yang diolah sendiri menjadi barang siap jual kepada tamu, oleh karena itu untuk memperoleh laba yang maksimal pada perusahaan perhotelan harus benar-benar memperhatikan biaya bahan baku untuk membuat sebuah produk yang siap jual kepada tamu sehingga harga pokok produksi dapat ditentukan dengan tepat.

Jika harga pokok produksi yang ditentukan dengan tepat pastinya sebuah perusahaan akan memperoleh laba yang maksimal dan pertumbuhan positif akan terjadi di sebuah perusahaan tersebut, dan pastinya akan membuat sebuah perusahaan akan mengalami perkembangan, karena dengan adanya laba yang maksimal maka perusahaan akan mengalami perkembangan aktivitas perusahaan dan pada akhirnya akan menjaga kelangsungan hidup perusahaan. Namun pada kenyataannya seringkali perusahaan mengalami penurunan laba bahkan mengalami kerugian.

Laba merupakan indikator keberhasilan bagi perusahaan yang berorientasi pada laba, karena biasanya keberhasilan dari suatu perusahaan tersebut dilihat dari jumlah laba yang diperolehnya pada periode tertentu. Laba adalah selisih lebih pendapatan atas beban sehubungan dengan kegiatan usaha. Sedangkan laba bersih (*net income*) adalah selisih lebih semua pendapatan dan keuntungan terhadap semua beban, kerugian dan merupakan kenaikan bersih terhadap modal. Agar diperoleh laba sesuai dengan yang dikehendaki perusahaan perlu

menyusun perencanaan laba yang baik. Hal tersebut ditentukan oleh kemampuan perusahaan untuk memprediksi kondisi usaha pada masa yang akan datang yang penuh ketidakpastian, serta mengamati kemungkinan faktor-faktor yang dapat mempengaruhi laba.

Salah satu unsur yang mempengaruhi laba perusahaan adalah biaya, biaya merupakan *asset*/aktiva yang dikeluarkan suatu perusahaan untuk memperoleh tujuan tertentu contohnya dalam hal ini adalah untuk memperoleh laba bersih, biaya bahan baku adalah nilai uang dari bahan baku yang digunakan dalam proses produksi sebuah produk. Dari faktor tersebut, biaya merupakan salah satu faktor yang mempengaruhi besar kecilnya laba yang diperoleh. Biaya merupakan komponen penting yang harus dipertimbangkan dalam menentukan harga jual produk atau jasa. Hotel adalah salah satu perusahaan yang menghasilkan sebuah produk dan jasa untuk ditawarkan kepada setiap tamunya. Maka dari itu sebuah hotel haruslah mengolah biaya-biaya yang terjadi dalam penyajian produk dan jasanya untuk mendapatkan laba yang maksimal. Berkaitan dengan latar belakang di atas, maka tujuan penelitian ini adalah, sebagai berikut :

1. Untuk mengetahui seberapa besar pengaruh Biaya Makanan terhadap Laba di HARRIS Hotel Kelapa Gading.
2. Untuk mengetahui seberapa besar pengaruh Biaya Minuman terhadap Laba di HARRIS Hotel Kelapa Gading.
3. Untuk mengetahui seberapa besar pengaruh Biaya Banquet terhadap Laba di HARRIS Hotel Kelapa Gading.
4. Untuk mengetahui seberapa besar pengaruh Biaya Makanan, Biaya Minuman, dan Biaya Banquet terhadap Laba di HARRIS Hotel Kelapa Gading.

LANDASAN TEORI

Manajemen Keuangan

Manajemen keuangan Menurut Margaretha (2007) adalah proses pengambilan keputusan tentang aset, pembiayaan dari aset, dan pendistribusian

dari seluruh *cash flow* yang potensial yang dihasilkan dari aset tersebut. Sedangkan menurut Horne dan Wachowicz (2012) manajemen keuangan (*financial management*) berkaitan dengan perolehan aset, pendanaan, dan manajemen aset dengan didasari beberapa tujuan umum untuk kepentingan perusahaan. Menurut Darsono (2009) ialah aktivitas pemilik dan manajemen perusahaan untuk memperoleh sumber modal yang semurah-murahnya dan menggunakannya seefektif, seefisien dan seproduktif mungkin untuk menghasilkan laba, aktivitas itu meliputi :

1. Aktivitas Pembiayaan. Aktivitas pembiayaan (*financing activity*) ialah kegiatan pemilik dan manajemen perusahaan untuk mencari sumber modal untuk membiayai kegiatan bisnis, sumber dari pembiayaan ini terdiri dari sumber eksternal dan internal.
2. Aktivitas Investasi. Aktivitas investasi ialah kegiatan penggunaan dana berdasarkan pemikitan hasil yang sebesar-besarnya dan risiko yang sekecil-kecilnya.
3. Aktivitas Bisnis. Aktivitas bisnis ialah kegiatan untuk mencari laba melalui efektivitas penjualan barang atau jasa dan efisiensi biaya yang akan melahirkan laba, aktivitas itu dapat dilihat dari laporan rugi-laba.

Analisis Laporan Keuangan

Menurut Darsono (2009) analisis laporan keuangan adalah kegiatan membandingkan kinerja perusahaan dalam bentuk angka-angka keuangan dengan perusahaan sejenis atau dengan angka-angka keuangan periode sebelumnya. Analisis laporan keuangan merupakan bagian tidak terpisahkan dan bagian penting dari analisis bisnis yang lebih luas menurut. Menurut Subramanyam & Wild (2009) analisis laporan keuangan adalah aplikasi dari alat dan Teknik analisis untuk laporan keuangan bertujuan umum dan data-data yang berkaitan untuk menghasilkan estimasi dan kesimpulan yang bermanfaat dalam analisis bisnis. Analisis laporan keuangan dibuat

bertujuan untuk mengurangi ketergantungan pada firasat, tebakan, dan intuisi dalam pengambilan keputusan, serta mengurangi ketidakpastian analisis bisnis.

Analisis bisnis merupakan analisis atas prospek dan resiko perusahaan untuk kepentingan pengambilan keputusan bisnis, analisis bisnis membantu pengambilan keputusan dengan menstrukturkan tugas analisis melalui evaluasi atas lingkungan bisnis perusahaan, strateginya, serta posisi dan kinerja keuangannya. Adapun jenis-jenis analisis bisnis antara lain :

1. Analisis Kredit. Kreditor (*creditors*) meminjamkan dana kepada sebuah perusahaan dan menerima janji pembayaran atas pokok dan bunganya pada waktu yang telah disepakati antara kreditor dengan peminjam dana, jenis pendanaan ini bersifat sementara karena kreditor mengharapkan pembayaran kembali atas dana mereka dengan bunganya.
2. Analisis Ekuitas. Investor Ekuitas (*equity investor*) menyediakan dana kepada pemilik saham sebagai balasan atas resiko dan imbalan kepemilikan, investor ekuitas merupakan penyedia terbesar disebuah perusahaan. Dalam hal ini investor ekuitas berhak atas distribusi asset perusahaan hanya setelah klaim dari pengklaim yang lebih utama telah dipenuhi termasuk bunga residu, ini berarti investor ekuitas menjadi orang pertama jika perusahaan mengalami terlikuidasi dan juga jika perusahaan sejahtera maka investor ekuitas mendapatkan keuntungan tanpa batas.

Laporan Keuangan

Kumpulan laporan informasi keuangan yang bertujuan umum kepada orang-orang diluar organisasi bisnis yang biasanya laporan keuangan tersebut mencakup: neraca, laporan laba rugi, laporan perubahan posisi keuangan (yang dapat disajikan dalam berbagai cara seperti misalnya: laporan arus kas atau laporan arus dana), catatan dan laporan lain serta materi penjelasan yang merupakan bagian

integral dari laporan keuangan (Simamora, 2000). Sedangkan menurut Munawir (2016) laporan keuangan adalah hasil dari proses akuntansi yang dapat digunakan sebagai alat untuk berkomunikasi antara data keuangan atau aktivitas suatu perusahaan dengan pihak-pihak yang berkepentingan dengan data atau aktivitas perusahaan tersebut. Laporan keuangan (*financial statement*) merupakan daftar ringkasan akhir transaksi keuangan organisasi yang menunjukkan semua kegiatan operasional organisasi dan akibatnya selama tahun buku yang bersangkutan (Sugiyarso dan Winarni, 2005).

Biaya

Biaya (*cost*) menurut Nafarin (2013) diartikan dalam arti sempit suatu yaitu suatu nilai yang secara langsung dikorbankan dan diukur dalam satuan uang untuk memperoleh hasil, sedangkan biaya dalam arti luas adalah harga pokok (*cost*) dan beban (*expense*) yang digunakan untuk akunting manajemen dan ilmu ekonomi lainnya. Terdapat beberapa pendapat mengenai definisi biaya (*cost*), antara lain: *cost* adalah suatu pengorbanan sumber daya untuk mencapai tujuan tertentu, dan sebagian akuntan mendefinisikan biaya sebagai satuan moneter atas pengorbanan barang dan jasa untuk memperoleh manfaat dimasa kini atau masa yang akan datang. Jadi dapat disimpulkan pengertian biaya (*cost*) adalah pengorbanan sumber daya ekonomi (*resources*) (Witjaksono, 2006). Sedangkan menurut Mulyadi (2005) biaya adalah objek yang dicatat dalam satuan uang, yang tlah terjadi atau yang kemungkinan akan terjadi untuk tujuan tertentu.

Laba

Laba (*income*) adalah perbedaan antara pendapatan dengan keseimbangan biaya-biaya dan pengeluaran untuk periode tertentu, dan laba dibedakan menjadi laba akuntan dengan laba ekonomi dan laba

akunting dengan laba ekonomi (Nafarin 2013).

1. Laba akuntan dengan laba ekonomi. Pengertian laba akuntan, disini definisi laba menurut ahli akunting adalah hal yang menambah modal atau jumlah yang dapat dikonsumsi tanpa mengganggu modal atau jumlah yang dapat dikonsumsi seseorang dalam suatu periode tanpa mempengaruhi keadaan orang tersebut ada akhir periode dibandingkan keadaannya pada awal periode disebut dengan untung. Pengertian laba ekonom dalam bahasa ekonom adalah hal yang menambah modal atau jumlah yang dapat dikonsumsi tanpa mengganggu modal atau jumlah yang dapat dikonsumsi seseorang dalam suatu periode dimana pada akhir periode keadaan orang

tersebut menjadi lebih baik (*better off*) dibandingkan dengan awal periode.

2. Laba akunting dan laba ekonomi. Pengertian laba ekonom berbeda dengan laba ekonomi, dimana laba ekonomi adalah laba setelah memperhitungkan nilai ekonomi seperti pendapatan (*revenues*), beban (*expenses*), termasuk beban utang (*expenses of debt*), dan beban modal sendiri (*expenses of equity*). Sedangkan laba akunting hanya memperhitungkan beban utang tetapi tidak memperhitungkan beban modal sendiri, beban utang dan beban modal sendiri (deviden) disebut dengan beban modal (*expenses of capital*) atau ada yang menyebutnya dengan biaya dana (*cost of fund*).

Penelitian Terdahulu

Tabel 1. Penelitian terdahulu

No.	Nama	Judul Penelitian	Metode	Hasil Penelitian
1	Sayyida (2014)	Pengaruh Biaya Produksi terhadap Laba Perusahaan	Analisis Regresi Linier Berganda	Adanya pengaruh secara signifikan dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan biaya <i>overhead</i> pabrik mempunyai pengaruh secara signifikan secara bersama-sama terhadap laba bersih.
2	Fadillah Zainnah Ramadhan (2011)	Pengaruh Biaya Produksi dan Biaya Operasional terhadap Laba Bersih kasus Perusahaan Industri manufaktur sektor industri barang konsumsi sub rokok yang terdaftar di Bursa Efek Indonesia (BEI)	Analisis Regresi Linier Berganda	Adanya pengaruh Biaya Produksi terhadap laba dimana semakin tinggi Biaya Produksi maka akan diikuti Laba Bersih semakin tinggi juga, sedangkan pengaruh Biaya Operasional terhadap Laba yaitu dimana adanya pengaruh Biaya Operasional terhadap Laba, akan tetapi pengaruh tersebut berdampak tidak terlalu besar terhadap peningkatan Laba Bersih.
3	Yonnade Arga Putra (2014)	Analisis Pengaruh Biaya Produksi dan Penjualan terhadap Laba Perusahaan Mikro, Kecil dan Menengah di Kecamatan Jaten Kabupaten Karanganyar	Analisis Regresi Linier Berganda	Adanya pengaruh secara simultan antara Biaya Produksi dan Penjualan terhadap Laba perusahaan secara positif dan signifikan di UMKM Kecamatan Jaten Kabupaten Karanganyar.

Hipotesis Penelitian

Hipotesis adalah dugaan sementara yang kebenarannya masih harus dilakukan pengujian. Berdasarkan tinjauan diatas maka hipotesis yang akan diuji dalam penelitian adalah :

1. Adanya pengaruh biaya makanan terhadap laba di HARRIS Hotel Kelapa Gading.
2. Adanya pengaruh biaya minuman terhadap laba di HARRIS Hotel Kelapa Gading.

3. Adanya pengaruh biaya banquet terhadap laba di HARRIS Hotel Kelapa Gading.
4. Adanya pengaruh biaya makanan, biaya minuman, biaya banquet terhadap laba di HARRIS Hotel Kelapa Gading.

METODOLOGI PENELITIAN

Metodologi Penelitian

Penelitian ini merupakan penelitian dengan metode kuantitatif yang menekankan pengujian teori tentang biaya makanan, biaya minuman, dan biaya banquet terhadap laba melalui pengukuran-pengukuran variabel-variabel penelitian. Metode penelitian ini ditujukan untuk mengembangkan teori melalui pendekatan kuantitatif dengan menggunakan data sekunder laporan keuangan Hotel Harris Summarecon Kelapa Gading.

Waktu Dan Tempat Penelitian

Aktivitas penelitian ini secara keseluruhan dilaksanakan selama 3 tahun

sejak bulan Januari tahun 2015 sampai dengan bulan Desember tahun 2017. Tempat penelitian yang digunakan oleh peneliti adalah HARRIS Hotel Kelapa Gading yang berlokasi di Jalan Boulevard Mall Summarecon Kelapa Gading Jakarta Utara.

Metode Analisis Data

Metode analisis data dalam penelitian ini menggunakan metode analisis regresi berganda, tetapi untuk melakukan penelitian dengan regresi berganda tersebut peneliti di haruskan melakukan uji asumsi klasik terlebih dahulu yang merupakan prasyarat yang harus di lewati untuk melakukan metode analisis regresi berganda.

ANALYSIS DAN PEMBAHASAN

Deskripsi Biaya makanan, Biaya Minuman, Biaya Banquet dan Laba tahun 2015

Tabel 2. Presentase biaya makanan, minuman, dan banquet terhadap laba di Harris Hotel Kelapa Gading tahun 2015

No.	Bulan	Biaya Makanan (Juta Rupiah)	Pertumbuhan (%)	Biaya Minuman (juta rupiah)	Pertumbuhan (%)	Biaya Banquet (juta rupiah)	Pertumbuhan (%)	Laba (juta rupiah)	Pertumbuhan (%)
1	Januari	277		18		269		924	
2	Februari	575	107.581	20	11.111	175	-34.944	1109	20.022
3	Maret	260	-54.783	15	-25.000	355	102.857	1531	38.052
4	April	260	0.000	15	0.000	168	-52.676	895	-41.541
5	Mei	231	-11.154	27	80.000	433	157.738	1462	63.352
6	Juni	468	102.597	37	37.037	385	-11.085	1581	8.140
7	Juli	335	-28.419	27	-27.027	130	-66.234	965	-38.963
8	Agustus	449	34.030	23	-14.815	441	239.231	1797	86.218
9	September	468	4.232	23	0.000	227	-48.526	1415	-21.258
10	Oktober	292	-37.607	23	0.000	594	161.674	2474	74.841
11	November	571	95.548	21	-8.696	766	28.956	2576	4.123
12	Desember	500	-12.434	22	4.762	494	-35.509	2177	-15.489
	Jumlah	4686		271		4169		18906	
	Rata-rata	390.500	18.145	22.583	5.216	347.417	40.135	1575.500	16.136
	Standar Deviasi	127.640	58.554	5.977	30.445	217.161	5232.963	582.915	44.779

Data yang digunakan pada tabel 2 merupakan data sekunder yang diperoleh dari laporan keuangan di Harris Hotel Kelapa Gading selama tahun 2015. Dari tabel tersebut diperoleh informasi bahwa biaya makanan terbesar yang dikeluarkan pada tahun 2015 adalah pada bulan Februari yaitu sebesar Rp. 575

juta dengan tingkat presentase pertumbuhan 107,58%, dan pada tahun 2015 biaya terkecil yang dikeluarkan adalah pada bulan Mei yaitu dengan biaya sebesar Rp. 231 juta dengan presentase pertumbuhan sebesar -11,15%, dari total keseluruhan biaya makanan pada tahun 2015 adalah sebesar Rp.4,686 milyar,

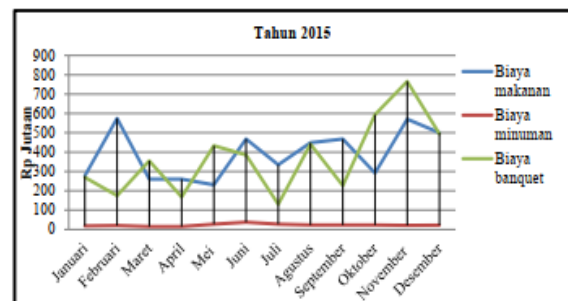
biaya makanan terbesar pada bulan Februari terjadi dikarenakan pada saat bulan Februari 2015 sedang ada terjadi *high season* untuk tingkat hunian kamar, yang dimana untuk hunian kamar tersebut sudah ternasuk dengan *breakfast* sehingga membuat biaya makanan mengalami peningkatan yang besar.

Dari tabel 2 diperoleh informasi bahwa biaya minuman terbesar yang dikeluarkan pada tahun 2015 adalah pada bulan Juni yaitu sebesar Rp. 37 juta dengan presentase pertumbuhan sebesar 37,03%, dan pada tahun 2015 biaya terkecil yang dikeluarkan adalah pada bulan April yaitu sebesar Rp. 15 juta dengan presentasi pertumbuhan sebesar -25%, dari total keseluruhan biaya minuman pada tahun 2015 adalah sebesar Rp. 271 juta, biaya minuman terbesar terjadi pada bulan Juni, dikarenakan pada bulan Juni 2015 adalah bulan Ramadhan yang dimana konsumsi untuk setiap minuman lebih tinggi dibandingkan dengan bulan-bulan lainnya.

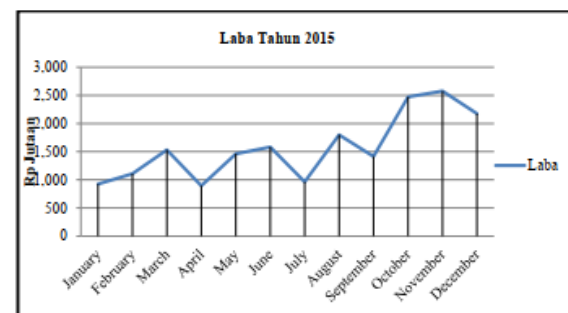
Dari tabel 2 diperoleh informasi bahwa biaya banquet terbesar yang dikeluarkan pada tahun 2015 adalah pada bulan November yaitu sebesar Rp. 766 juta dengan presentase pertumbuhan sebesar 28,95% dan pada tahun 2015 biaya terkecil yang dikeluarkan adalah pada bulan Juli yaitu sebesar Rp. 130 juta, biaya banquet terbesar pada bulan November, dikarenakan pada bulan November 2015 adalah *quarter 4* untuk setiap tahunnya, yang dimana *quarter 4* tersebut selalu digunakan oleh setiap perusahaan untuk mengevaluasi kinerja kerja selama tahun tersebut dan membuat target dengan anggarannya untuk tahun berikutnya tersebut.

Secara keseluruhan rata-rata biaya makanan per bulan pada tahun 2015 adalah Rp.390 juta atau dalam presentase sebesar 18.14 %. Total keseluruhan biaya makanan pada tahun 2015 cukup signifikan meningkat sebesar Rp.4,691 miliar. Pada tahun 2015 rata-rata biaya minuman per bulan adalah sebesar Rp.23

juta atau dalam presentase sebesar 5,21% untuk setiap bulannya. Total keseluruhan biaya minuman pada tahun 2015 tidak terlalu signifikan untuk pertumbuhannya yaitu sebesar Rp.276 juta. Pada tahun 2015 rata-rata biaya banquet perbulannya adalah Rp.370 juta atau dalam presentase sebesar 40.13%. Total keseluruhan biaya banquet pada tahun 2015 cukup signifikan untuk perkembangannya sebesar Rp.4,443 miliar. Total realisasi laba dari biaya makanan, biaya minuman dan biaya banquet secara keseluruhan sebesar Rp.18,910 miliar dengan total rata-rata secara keseluruhan adalah sebesar Rp.1,575 miliar. Dari deskripsi analisis laporan keuangan selama tahun 2015 tersebut sesuai dengan teori, menurut Darsono (2009) analisis laporan keuangan adalah kegiatan membandingkan kinerja perusahaan dalam bentuk angka-angka keuangan dengan perusahaan sejenis atau dengan angka-angka keuangan periode sebelumnya.



Gambar 1. Pertumbuhan biaya makanan, biaya minuman dan biaya banquet



Gambar 2. Laba di Harris Kelapa Gading tahun 2015

Data yang digunakan adalah data yang diperoleh dari laporan keuangan Harris Hotel Kelapa Gading, dengan melihat presentase laba selama tahun 2015 pada Harris Hotel Kelapa Gading tidak stabil untuk setiap bulannya dimana laba yang tertinggi terjadi pada bulan November tahun 2015 yaitu dengan presentase sebesar 4,123% dengan jumlah dalam rupiah sebesar Rp.2,576 miliar. Dikarenakan pada bulan November tahun 2015, acara MICE yang berlangsung di Harris Hotel Kelapa Gading sedang mengalami peningkatan yang cukup signifikan besar, dikarenakan pada bulan tersebut perusahaan-perusahaan sedang membuat anggaran untuk tahun berikutnya dan berbagai macam kegiatan lainnya seperti acara-acara *gala dinner* bersama seluruh karyawan dari masing-masing perusahaan, sehingga membutuhkan ruangan sehingga biaya makanan dan biaya banquet mengalami peningkatan yang cukup besar, namun diiringi dengan

pendapatan yang juga besar sehingga laba di bulan November mencapai angka tertinggi di tahun 2015.

Sedangkan laba terendah yang terjadi yaitu pada bulan April 2015 dengan presentase penurunan sebesar (-41.54%) dengan jumlah rupiah sebesar Rp.895 juta. Hal ini terjadi dikarenakan pada bulan April tahun 2015 tingkat hunian HARRIS Hotel untuk setiap outletnya sedang dalam keadaan *low season banquet* dan dengan tingkat hunian yang stabil, pada bulan April perusahaan sedang mengevaluasi kinerja setiap karyawannya di Q1 pada bulan Januari-Maret

2015, sehingga setiap perusahaan sedang tidak membutuhkan tempat diluar kantor yang mereka miliki.

Deskripsi Biaya makanan, Biaya minuman, Biaya banquet dan laba tahun 2016

Tabel 3. Presentase biaya makanan, minuman, dan banquet terhadap laba di Harris Hotel Kelapa Gading tahun 2016

No.	Bulan	Biaya Makanan (Juta Rupiah)	Pertumbuhan (%)	Biaya Minuman (juta rupiah)	Pertumbuhan (%)	Biaya Banquet (juta rupiah)	Pertumbuhan (%)	Laba (juta rupiah)	Pertumbuhan (%)
1	Januari	705		27		389		2301	
2	Februari	536	-23.972	26	-3.704	535	37.532	2454	6.649
3	Maret	502	-6.343	28	7.692	496	-7.290	2534	3.260
4	April	695	38.446	25	10.714	697	40.524	2715	7.143
5	Mei	436	-37.266	38	52.000	430	-38.307	2194	-19.190
6	Juni	355	-18.578	28	26.316	351	-18.372	1908	-13.036
7	Juli	410	15.493	25	10.714	404	15.100	2262	18.553
8	Agustus	448	9.268	27	8.000	742	83.663	3295	45.668
9	September	302	-32.589	28	3.704	294	-60.377	2164	-34.325
10	Oktober	301	-0.331	29	3.571	501	70.408	2513	16.128
11	November	431	43.189	26	10.345	430	-14.172	2237	-10.983
12	Desember	435	0.928	27	3.846	440	2.326	2059	-7.957
	Jumlah	5556		334		5709		28636	
	Rata-rata	463.000	-1.069	27.833	1.547	475.750	10.094	2386.333	1.083
	Standar Deviasi	150.954	26.587	3.455	19.710	151.817	44.525	362.258	21.041

Data yang digunakan pada tabel 3 merupakan data sekunder yang diperoleh dari laporan keuangan Harris Hotel Kelapa Gading selama tahun 2016. Dari tabel tersebut diperoleh informasi

bahwa biaya makanan terbesar yang dikeluarkan pada tahun 2016 adalah pada bulan Januari yaitu sebesar Rp. 705 juta, dan pada tahun 2016 biaya terkecil yang dikeluarkan adalah pada bulan Oktober

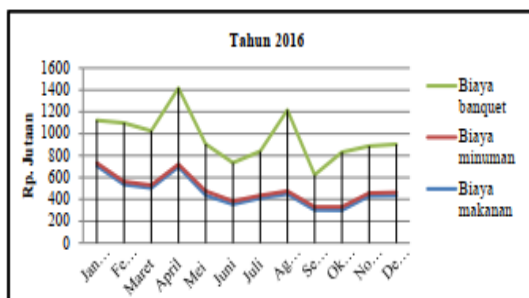
yaitu dengan biaya sebesar Rp. 301 juta dengan presentase pertumbuhan sebesar -0,33%, dari total keseluruhan biaya makanan pada tahun 2016 adalah sebesar Rp. 5,556 miliar, biaya makanan terbesar pada bulan Januari tersebut terjadi dikarenakan pada saat bulan Januari 2016 sedang terjadi *high season* untuk tingkat hunian kamar, rata-rata penghuni kamar tersebut adalah tamu-tamu sekitar lingkungan hotel yang ditinggalkan oleh para pembantu rumah tangganya untuk pulang kampung akhir tahun, sehingga mereka memilih untuk tinggal di Hotel untuk mengisi liburan akhir tahunnya, sehingga membuat biaya makanan mengalami peningkatan yang besar.

Dari tabel 3 diperoleh informasi bahwa biaya minuman terbesar yang dikeluarkan pada tahun 2016 adalah pada bulan Mei yaitu sebesar Rp. 38 juta dengan presentase pertumbuhan sebesar 52% dan pada tahun 2016 biaya terkecil yang dikeluarkan adalah pada bulan Juli yaitu sebesar Rp. 25 juta dengan presentasi pertumbuhan sebesar 10,71% dari total keseluruhan biaya minuman pada tahun 2016 adalah sebesar Rp. 334 juta, biaya minuman terbesar terjadi pada bulan Mei, dikarenakan pada bulan Mei 2016 terdapat berbagai promosi yang dilakukan untuk meningkatkan *revenue* minuman pada bulan tersebut, dengan mengadakan promosi berupa *Happy Hour Promotion* dengan *benefit* membeli 1 minuman mendapatkan 1 minuman kembali, terkecuali minuman yang beralkohol, dan promosi tersebut berlaku hanya untuk pemesanan minuman saja, bukan berlaku untuk makanan.

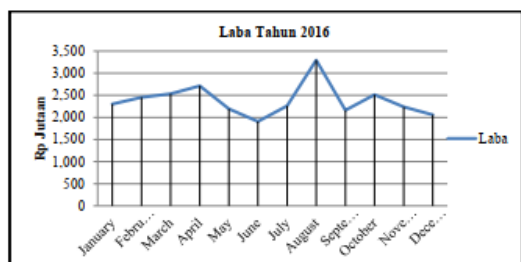
Dari tabel 3 diperoleh informasi bahwa biaya banquet terbesar yang dikeluarkan pada tahun 2016 adalah pada bulan Agustus yaitu dengan biaya sebesar Rp. 742 juta dengan presentase pertumbuhan sebesar 83,66% dan pada tahun 2016 biaya terkecil yang dikeluarkan adalah pada bulan September yaitu dengan biaya sebesar Rp. 294 juta, dengan

keseluruhan biaya banquet pada tahun 2016 sebesar Rp. 5,709 miliar, biaya banquet terbesar pada bulan Agustus, dikarenakan pada bulan Agustus telah diselenggarakan *event Jakarta Food Fashion and Festival* selama 2 minggu terakhir dibulan Agustus, sehingga *event* tersebut membuat biaya banquet meningkat lebih besar daripada bulan lainnya. Secara keseluruhan rata-rata biaya makanan per bulan pada tahun 2016 adalah Rp.463 juta atau dalam presentase sebesar (-1.06%).

Total keseluruhan biaya makanan pada tahun 2016 mengalami penurunan dengan total biaya sebesar Rp.5.562. miliar. Pada tahun 2016 rata-rata biaya minuman per bulan adalah sebesar Rp.28 juta atau dalam presentase sebesar 1.54% untuk setiap bulannya. Total keseluruhan biaya minuman pada tahun 2016 mengalami pertumbuhan yaitu sebesar Rp.338 juta. Pada tahun 2016 rata-rata biaya banquet per bulannya adalah sebesar Rp.476 juta atau dalam presentase sebesar 10.09%. Total keseluruhan biaya banquet pada tahun 2016 mengalami perkembangan sebesar Rp.5,714 miliar. Total realisasi laba dari biaya makanan, biaya minuman dan biaya banquet secara keseluruhan sebesar Rp.28 juta dengan total rata-rata perkembangannya setiap bulan adalah sebesar Rp.2,386 miliar. Dari deskripsi analisis laporan keuangan pada tahun 2016 tersebut sesuai dengan teori, menurut Subramanyam & Wild (2009) analisis laporan keuangan adalah aplikasi dari alat dan Teknik analisis untuk laporan keuangan bertujuan umum dan data-data yang berkaitan untuk menghasilkan estimasi dan kesimpulan yang bermanfaat dalam analisis bisnis. Analisis laporan keuangan dibuat bertujuan untuk mengurangi ketergantungan pada firasat, tebakan, dan intuisi dalam pengambilan keputusan, serta mengurangi ketidakpastian analisis bisnis.



Gambar 3. Pertumbuhan biaya makanan, biaya minuman dan biaya banquet



Gambar 4. Laba di Harris Kelapa Gading tahun 2016

Data yang digunakan adalah data yang diperoleh dari laporan keuangan Harris Hotel Kelapa Gading, dengan melihat presentase laba selama tahun 2016 pada Harris Hotel Kelapa Gading tidak stabil untuk setiap bulannya dimana peningkatan laba yang paling signifikan

terjadi pada bulan Agustus tahun 2016 yaitu dengan presentase sebesar 45.66% dengan jumlah dalam rupiah sebesar Rp.3,295 miliar. Dikarenakan pada bulan Agustus tahun 2015, acara *event meeting* yang berlangsung di Harris Hotel Kelapa Gading sedang mengalami peningkatan yang cukup besar, sehingga biaya banquet pada bulan Agustus tahun 2016 lebih tinggi dibandingkan dengan biaya makanan dan biaya minuman.

Sedangkan penurunan yang terjadi secara signifikan terjadi pada bulan September tahun 2016 dengan presentase penurunan sebesar (-34.32%) dengan jumlah rupiah sebesar Rp.2,164 miliar. Hal ini terjadi dikarenakan pada bulan September tahun 2016 tingkat hunian tinggi dan kebanyakan paket *meeting* yang digunakan sudah satu paket dengan menginap dikamar dan mendapatkan *breakfast* untuk setiap paginya di Harris Café.

Deskripsi Biaya makanan, Biaya minuman, Biaya banquet dan laba tahun 2017

Tabel 4. Presentase biaya makanan, minuman, dan banquet terhadap laba di Harris Hotel Kelapa Gading tahun 2017

No.	Bulan	Biaya Makanan (Juta Rupiah)	Pertumbuhan (%)	Biaya Minuman (juta rupiah)	Pertumbuhan (%)	Biaya Banquet (juta rupiah)	Pertumbuhan (%)	Laba (juta rupiah)	Pertumbuhan (%)
1	Januari	400		39		393		3051	
2	Februari	553	38.250	39	0.000	348	-11.450	2546	-16.552
3	Maret	733	32.550	29	-25.641	432	24.138	2633	3.417
4	April	547	-25.375	39	34.483	444	2.778	2895	9.951
5	Mei	564	3.108	39	0.000	365	-17.793	2491	-13.955
6	Juni	721	27.837	39	0.000	417	14.247	2959	18.788
7	Juli	578	-19.834	40	0.340	373	-10.552	2583	-12.707
8	Agustus	571	-1.211	24	-38.462	366	-1.877	3064	18.622
9	September	740	29.597	38	58.333	735	100.820	4410	43.930
10	Oktober	792	7.027	30	-21.053	282	-61.633	2927	-33.628
11	Nopember	725	-8.460	38	26.667	519	84.043	4031	37.718
12	Desember	656	-9.517	29	-23.684	657	26.590	4163	3.275
	Jumlah	7580		423		5331		37753	
	Rata-rata	631.667	6.725	35.167	0.968	444.250	13.574	3146.083	5.351
	Standar Deviasi	114.082	22.217	5.491	29.041	132.107	45.894	670.553	23.706

Data yang digunakan pada tabel 4 merupakan data sekunder yang diperoleh dari laporan keuangan di Harris Hotel Kelapa Gading selama tahun 2017. Dari tabel tersebut diperoleh informasi bahwa biaya makanan terbesar yang dikeluarkan pada tahun 2017 adalah pada bulan Oktober yaitu sebesar Rp. 792 juta dengan presentase pertumbuhan sebesar 7,02% dan pada tahun 2017 biaya terkecil yang dikeluarkan adalah pada bulan Januari yaitu sebesar Rp. 400 juta, dari total keseluruhan biaya makanan pada tahun 2017 adalah sebesar Rp. 7,580 miliar. Biaya makanan terbesar terjadi pada bulan Oktober, dikarenakan pada bulan Oktober 2017 terdapat banyak *event-event Family Package, Exclusive Package & Birthday Package* yang diselenggarakan di *Meeting Room*, pada bulan Oktober tersebut setiap perusahaan berada di Q4, yang dimana disaat Q4 tersebut adalah disaat perusahaan harus mengevaluasi kinerja karyawan-karyawannya dan membuat anggaran di tahun berikutnya untuk membuat hasil yang lebih baik dari pada tahun sebelumnya, oleh karena itu setiap perusahaan memerlukan ruangan *meeting*, akan tetapi paket yang digunakan di HARRIS Hotel oleh setiap perusahaan tersebut bersifat seperti jamuan makan dipadukan dengan seminar, dan pada bulan tersebut banyak acara ulang tahun yang diselenggarakan di HARRIS Hotel, sehingga membuat biaya makanan pada bulan Oktober meningkat lebih tinggi dari pada tahun sebelumnya.

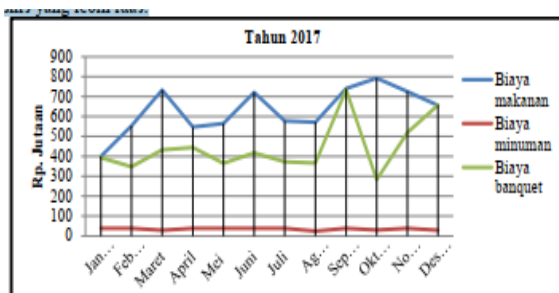
Dari tabel 4 tersebut diperoleh informasi biaya minuman terbesar pada tahun 2017 terjadi pada bulan Juli yaitu sebesar Rp. 40 juta dengan presentase sebesar 0,34% dan pada tahun 2017 biaya terkecil yang dikeluarkan pada bulan Agustus yaitu sebesar Rp. 24 juta dengan presentase pertumbuhan sebesar -38,46%, dari total keseluruhan biaya minuman pada tahun 2017 adalah sebesar Rp. 423 juta. Biaya minuman terbesar terjadi pada bulan Juli, dikarenakan pada bulan Juli adalah bulan suci

Ramadhan/bulan puasa, yang dimana pada bulan tersebut orang-orang lebih banyak memesan minuman pada saat acara buka bersama ataupun secara sendiri-sendiri untuk melepaskan dahaga mereka disaat berbuka puasa, sehingga membuat pada bulan tersebut terjadi peningkatan pada biaya makanan yang membuat biaya makanan pada bulan tersebut lebih besar daripada di bulan-bulan lainnya.

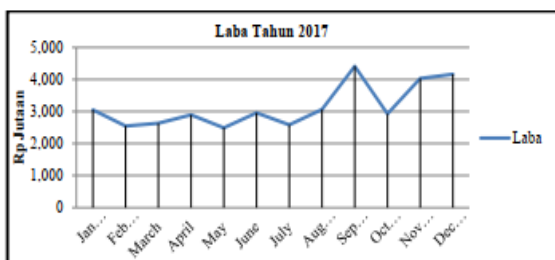
Dari tabel 4 tersebut diperoleh informasi biaya banquet terbesar pada tahun 2017 terjadi pada bulan September yaitu sebesar Rp. 735 juta dengan presentase pertumbuhan 100,82% dan pada tahun 2017 biaya terkecil yang dikeluarkan terjadi pada bulan Oktober yaitu sebesar Rp. 282 juta dengan presentase pertumbuhan sebesar -61,63%, dari total keseluruhan biaya banquet pada tahun 2017 adalah sebesar Rp. 5,331 miliar. Biaya banquet terkecil pada bulan Oktober terjadi karena renovasi yang dimana ruangan *meeting* berkurang karena digunakan untuk area makanan *restaurant*. Biaya banquet terbesar pada bulan September, dikarenakan pada bulan September berada pada posisi *high season* untuk tingkat sewaan ruangan rapat, pada bulan September tersebut berada pada posisi Q3 untuk setiap perusahaan-perusahaan, yang dimana pada posisi Q3 tersebut setiap perusahaan sedang memfokuskan setiap target-target yang dibuatnya pada tahun sebelumnya agar tercapai dengan maksimal, sehingga setiap perusahaan sering mengadakan seminar dan acara-acara lainnya yang membutuhkan ruangan rapat tersebut, oleh karena itu pada bulan September terjadi peningkatan terhadap biaya banquet dan membuat biaya pada bulan tersebut lebih besar dari pada bulan-bulan lainnya.

Secara keseluruhan rata-rata biaya makanan per bulan pada tahun 2017 adalah sebesar Rp.631 juta atau dalam presentase sebesar 6.72%. Total keseluruhan biaya makanan pada tahun 2017 mengalami kenaikan dengan total

biaya sebesar Rp.7,576 miliar. Pada tahun 2017 rata-rata biaya minuman per bulan adalah sebesar Rp.35 juta atau dalam presentase sebesar 0.96%. Total keseluruhan biaya minuman pada tahun 2017 mengalami kenaikan dengan total biaya sebesar Rp.428 juta. Pada tahun 2017 rata-rata biaya banquet per bulan adalah sebesar Rp.444 juta atau dalam presentase sebesar 13.57%. Total keseluruhan biaya banquet pada tahun 2017 mengalami kenaikan dengan total biaya sebesar Rp.5,336 miliar. Total realisasi laba dari biaya makanan, biaya minuman dan biaya banquet secara keseluruhan sebesar Rp.37,759 miliar dengan total rata-rata perkembangan setiap bulannya adalah sebesar Rp.3,146 miliar. Dari deskripsi analisis laporan keuangan tersebut sesuai dengan teori, menurut Darsono (2009) analisis laporan keuangan adalah kegiatan membandingkan kinerja perusahaan dalam bentuk angka-angka keuangan dengan perusahaan sejenis atau dengan angka-angka keuangan periode sebelumnya. Analisis laporan keuangan merupakan bagian tidak terpisahkan dan bagian penting dari analisis bisnis yang lebih luas.



Gambar 5. Pertumbuhan biaya makanan, biaya minuman dan biaya banquet



Gambar 6. Laba di Harris Kelapa Gading tahun 2017

Data yang digunakan adalah data yang diperoleh dari laporan keuangan Harris Hotel Kelapa Gading, dengan melihat presentase laba selama tahun 2017 pada Harris Hotel Kelapa Gading tidak stabil untuk setiap bulannya dimana peningkatan laba yang paling signifikan terjadi pada bulan September tahun 2017 yaitu dengan presentase sebesar 43.93% dengan jumlah dalam rupiah sebesar Rp.4,410 miliar. Dikarenakan pada bulan September tahun 2017, pada bulan September berada pada posisi *high season* untuk tingkat sewaan ruangan rapat, pada bulan September tersebut berada pada posisi Q3 untuk setiap perusahaanperusahaan, yang dimana pada posisi Q3 tersebut setiap perusahaan sedang memfokuskan setiap target-target yang dibuatnya pada tahun sebelumnya agar tercapai dengan maksimal, sehingga setiap perusahaan sering mengadakan seminar dan acara-acara lainnya yang membutuhkan ruangan rapat, sehingga *event-event* tersebut menyebabkan peningkatan biaya makanan dan biaya banquet yang menjadi faktor penyebab meningkatnya laba yang terjadi di Harris Hotel Kelapa Gading.

Sedangkan penurunan yang terjadi secara signifikan terjadi pada bulan Oktober tahun 2017 dengan presentase penurunan sebesar (-33.62%) dengan jumlah rupiah sebesar Rp.2,927 miliar. Hal ini terjadi dikarenakan pada bulan Oktober tahun 2017 sedang terjadi renovasi terhadap restaurant HARRIS, pada saat restaurant tersebut direnovasi, manajemen HARRIS memindahkan restaurant tersebut kedalam ruangan rapat dan ruangan rapat yang digunakan sebanyak 4 ruangan, dan untuk penjualan minuman tersebut dipindahkan ke *juice bar* yang dimana untuk produksi minuman di *juice bar* tersebut sangatlah terbatas, hal tersebut membuat biaya makanan yang terjadi lebih besar dibandingkan biaya banquet dan biaya minuman pada tahun tersebut.

Uji Normalitas

Uji normalitas bertujuan untuk mengetahui normal atau tidaknya suatu distribusi data. Berikut ini akan disajikan uji normalitas data dengan menggunakan program SPSS versi 24.

Dengan menggunakan taraf signifikan $\alpha = 5\%$ (0,05) diperoleh untuk variable X_1 , X_2 , X_3 dan Y dengan menggunakan uji One Sample Kolmogorov-Smirnov dengan demikian data tersebut berdistribusi normal karena ditemukan nilai signifikan $0,200 > 0,05$. Berdasarkan hasil analisis diatas diperoleh kesimpulan bahwa asumsi kenormalan data telah terpenuhi.

Tabel 5. Uji Normalitas

One-Sample Kolmogorov-Smirnov Test		Unstandardized Residual
N		36
Normal Parameters ^{a,b}	Mean	0
	Std. Deviation	0.07335593
	Most Extreme Absolute Differences	0.08
	Positive	0.079
	Negative	-0.08
Kolmogorov-Smirnov Z		0.08
Asymp. Sig. (2-tailed)		.200 ^{cd}

Uji Multikolinearitas

Tabel 6. Uji Multikolinearitas

Variabel	Coefficients ^a		Kesimpulan
	Collinearity Statistics		
	Tolerance	VIF	
Biaya Makanan	0.730	1.370	Bebas multikolinearitas
Biaya Minuman	0.754	1.326	Bebas multikolinearitas
Biaya Banquet	0.880	1.137	Bebas multikolinearitas

Suatu variable menunjukkan gejala multikolinearitas bisa dilihat dari nilai VIF (*Variance Inflation Factor*) yang tinggi pada variable-variabel bebas suatu model regresi. Jika nilai VIF kurang dari 10 dan nilai *Tolerance* lebih dari 0,1 untuk kedua variable maka dapat disimpulkan bahwa model regresi tidak terjadi

masalah multikolinearitas. Seperti table 5.5 tersebut menyatakan bahwa nilai VIF untuk Biaya Makanan $1,370 < 10$, Biaya Minuman $1,326 < 10$, dan Biaya Banquet $1,137 < 10$. Dan nilai *Tolerance* untuk Biaya Makanan $0,730 > 0,1$, Biaya Minuman $0,754 > 0,1$ dan Biaya Banquet $0,880 > 0,1$. Maka dapat disimpulkan bahwa regresi tidak terjadi masalah multikolinearitas.

Uji Autokorelasi

Uji autokorelasi bertujuan untuk menguji apakah dalam model regresi linear ada korelasi antara kesalahan pengganggu pada periode $t-1$ (sebelumnya). Model

regresi yang baik adalah regresi yang bebas dari autokorelasi. Untuk mengetahui ada tidaknya autokorelasi kita harus melihat nilai Uji *Run* yang dinyatakan pada gambar berikut:

Tabel 7. Uji Autokorelasi

Runs Test	
	Unstandardized Residual
Test Value	-0.01070
Cases < Test Value	18
Cases \geq Test Value	18
Total Cases	36
Number of Runs	14
Z	-1.522
Asymp. Sig. (2-tailed)	0.128

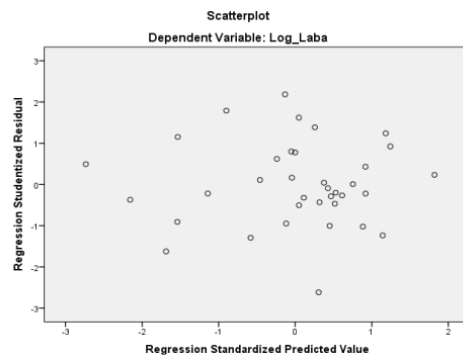
Berdasarkan hasil analisis transformasi regresi diperoleh nilai signifikansi $= 0,128 > 0,05$ sehingga H_0 diterima, dengan demikian dapat disimpulkan tidak ada gangguan autokorelasi.

Uji Heterokedastisitas

Uji Heterokedastisitas digunakan untuk menguji apakah dalam model regresi linier berganda terjadi ketidak samaan varian dari residual pada suatu pengamatan ke pengamatan yang lain tetap, maka disebut homoskedastisitas. Sebaliknya, apabila berbeda disebut heteroskedastisitas. Model regresi yang baik adalah tidak terjadi heterokedastisitas dengan melihat pola titik-titik pada scatterplot regresi. Jika titik-titik menyebar dengan pola yang tidak jelas dan di bawah angka 0 pada sumbu Y, maka tidak terjadi masalah heterokedastisitas.

Dari gambar tersebut dapat diketahui bahwa titik-titik menyebar dengan pola yang tidak jelas di atas dan di bawah angka

0 pada sumbu Y. jadi dapat disimpulkan bahwa tidak terjadi masalah heterokedastisitas pada model regresi.



Gambar 7. Uji Heterokedastisitas

Hasil Model Analisis Regresi Linier Berganda

Tabel 8. Hasil Analisis Regresi Linier Berganda

Model	Unstandardized Coefficients		Standardized Coefficients
	B	Std. Error	Beta
1 (Constant)	0.277	0.267	
Biaya Makanan	0.344	0.102	0.298
Biaya Minuman	0.455	0.130	0.303
Biaya Banquet	0.574	0.079	0.586

Model Regresi yang dihasilkan adalah :

$$Y = 0,277 + 0,344 \text{ Biaya Makanan} + 0,455 \text{ Biaya Minuman} + 0,574 \text{ Biaya Banquet} + e$$

Dengan demikian :

1. Nilai constanta sebesar 0,277 menunjukkan nilai murni variabel Laba HARRIS Hotel Kelapa Gading dari tahun 2015 sampai dengan 2017 tanpa Biaya Makanan, Biaya Minuman, dan Biaya Banquet.
2. Nilai koefisien regresi sebesar 0,344 Biaya Makanan, menunjukkan bahwa ada kontribusi positif variabel Biaya Makanan, dengan demikian bila variabel Biaya Makanan naik sebesar 1 point maka akan diikuti peningkatan variabel Laba sebesar 0,344 kali.
3. Nilai koefisien regresi sebesar 0,455 Biaya Minuman, menunjukkan bahwa ada kontribusi positif variabel Biaya

Makanan, dengan demikian bila variabel Biaya Minuman naik sebesar 1 point maka akan diikuti peningkatan variabel Laba sebesar 0,455 kali.

4. Nilai koefisien regresi sebesar 0,574 Biaya Banquet, menunjukkan bahwa ada kontribusi positif variabel Biaya Banquet, dengan demikian bila variabel Biaya Banquet naik sebesar 1 point maka akan diikuti peningkatan variabel Laba sebesar 0,574 kali.

Uji Simultan Variabel (Uji F)

Uji F digunakan untuk mengetahui apakah model regresi linier berganda yang dihasilkan dapat digunakan sebagai model untuk memprediksi pengaruh biaya makanan, biaya minuman, dan biaya banquet terhadap laba, maka perlu menggunakan uji F. Berikut ini akan dijelaskan pengujian masing-masing variable seperti dibawah ini.

Tabel 9. Uji F

ANOVA ^a						
	Model	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
1	Regression	0.845	3	0.282	47.855	.000 ^b
	Residual	0.188	32	0.006		
	Total	1.033	35			

a. Dependent Variable: Laba

b. Predictors: (Constant), Biaya Banquet, Biaya Minuman, Biaya Makanan

Berdasarkan tabel 9 terdapat hasil analisis diperoleh F_{hitung} sebesar 47,885 dengan signifikansi sebesar 0,000. Dengan tingkat signifikan 0,05, dengan derajat kebebasan $(n-k-1)$ atau $36-3-1=32$. Dalam perhitungan diperoleh nilai F_{hitung} 47,885 sedangkan F_{tabel} pada taraf signifikan 5% sebesar 2,90, sehingga dari hasil perhitungan tampak bahwa F_{hitung} lebih besar dari F_{tabel} ($47,885 > 2,90$), sehingga H_0 ditolak dan H_1 diterima, artinya variable independen yang meliputi biaya makanan, biaya minuman, dan biaya banquet berpengaruh positif terhadap laba di HARRIS Hotel Kelapa Gading pada tahun 2015-2017. Sedangkan jika dilihat dari nilai signifikansi hitung adalah $0,000 < 0,05$.

Dari pernyataan tersebut dapat disimpulkan bahwa jika semakin besar biaya makanan, biaya minuman, dan biaya banquet maka akan semakin besar laba yang dihasilkan, hal ini sesuai dengan teori Simamora (2000) yaitu, semakin besar biaya yang terjadi maka akan semakin besar pula pendapatan yang didapatkan, dan akan menghasilkan laba bersih terhadap perusahaan. Hal ini terjadi dikarenakan disaat tingkat hunian kamar dihotel tinggi, akan semakin tinggi tingkat kebutuhan tamu untuk mengkonsumsi makanan dan minuman, hal tersebut membuat biaya makanan dan minuman meningkat diikuti dengan pendapatan dan juga laba bersih yang dihasilkan dari biaya tersebut. Begitu juga disaat tingkat kebutuhan di ruangan rapat (banquet) yang tinggi, pastinya akan meningkatkan biaya banquet sesuai dengan kebutuhannya, hal ini pastinya akan meningkatkan pendapatan di banquet dan

pastinya akan meningkatkan laba bersih yang terjadi.

Uji Parsial Variabel (Uji t)

Uji t parsial dalam analisis regresi berganda bertujuan untuk mengetahui apakah variabel bebas (X) secara parsial (sendiri) berpengaruh signifikan terhadap variabel (Y). Dalam penelitian ini diketahui bahwa n berjumlah 36 pada tingkat signifikan menggunakan $\alpha = 5\%$ yang berarti bahwa tingkat keyakinan adalah sebesar 95%. Hasil uji t dapat dilihat pada tabel 10 dibawah ini:

Tabel 10. Hasil Uji parsial dengan Uji t

	Model	t	Sig.
1	(Constant)	1.037	0.308
	Biaya Makanan	3.369	0.002
	Biaya Minuman	3.485	0.001
	Biaya Banquet	7.280	0.000

a. Dependent Variable: Laba

Berdasarkan hasil dari tabel 10 di atas dapat dijelaskan sebagai berikut:

1. Pengaruh Uji t-Statistik Biaya Makanan
Berdasarkan tabel 10 variabel biaya makanan (X_1) mempunyai nilai koefisien sebesar 3,369 dan nilai signifikan sebesar 0,002. Maka dengan menggunakan derajat kebebasan dengan cara $df = n-k-1$ ($36-3-1=32$), pada hasil pengolahan data variabel Biaya Makanan diperoleh nilai t_{hitung} 3,369 $> t_{tabel}$ 3,365. Dengan alpha (α) yang digunakan adalah 5% variabel nilai Biaya Makanan mempunyai nilai signifikan $0,002 < 0,05$. Maka angka tersebut memberikan penjelasan H_0 ditolak dan H_1 diterima. Kesimpulan yang dapat ditarik bahwa ada pengaruh yang signifikan untuk koefisien variabel Biaya Makanan secara parsial terhadap

variabel Laba di HARRIS Hotel Kelapa Gading pada tahun 2015-107. Hasil Penelitian ini diperkuat dengan *standart food cost* yang sudah ditentukan oleh manajemen HARRIS Hotel Kelapa Gading yaitu sebesar 30% dari total penjualan makanan untuk mendapatkan keuntungan laba yang diinginkan, yang dimana didalam 30% tersebut hanya biaya-biaya yang terjadi untuk menghasilkan suatu jenis makanan yang disajikan kepada para tamu di HARRIS Hotel Kelapa Gading.

2. Pengaruh Uji t-Statistik Biaya Minuman Berdasarkan tabel 10 variabel biaya minuman (X_2) mempunyai nilai koefisien sebesar 3,485 dan nilai signifikan sebesar 0,001. Maka dengan menggunakan derajat kebebasan dengan cara $df=n-k-1$ ($36-3-1=32$), pada hasil pengolahan data variabel Biaya Minuman diperoleh nilai t_{hitung} 3,485 $>t_{tabel}$ 3,365. Dengan alpha (α) yang digunakan adalah 5% variabel nilai Biaya Minuman mempunyai nilai signifikan $0,001 < 0,05$. Maka angka tersebut memberikan penjelasan H_0 ditolak dan H_1 diterima. Kesimpulan yang dapat ditarik bahwa ada pengaruh yang signifikan untuk koefisien variabel Biaya Minuman secara parsial terhadap variabel Laba di HARRIS Hotel Kelapa Gading pada tahun 2015-107. Hasil Penelitian ini diperkuat dengan *standart cost beverages* yang sudah ditentukan oleh manajemen HARRIS Hotel Kelapa Gading yaitu sebesar 20% dari total penjualan minuman untuk mendapatkan keuntungan laba yang diinginkan, yang dimana didalam 20% tersebut hanya biaya-biaya yang terjadi untuk menghasilkan suatu jenis minuman yang disajikan kepada para tamu di HARRIS Hotel Kelapa Gading.
3. Pengaruh Uji t-Statistik Biaya Banquet Berdasarkan tabel 10 variabel biaya makanan (X_3) mempunyai nilai

koefisien sebesar 7,280 dan nilai signifikan sebesar 0,000. Maka dengan menggunakan derajat kebebasan dengan cara $df=n-k-1$ ($36-3-1=32$), pada hasil pengolahan data variabel Biaya Makanan diperoleh nilai t_{hitung} 7,280 $>t_{tabel}$ 3,365. Dengan alpha (α) yang digunakan adalah 5% variabel nilai Biaya Makanan mempunyai nilai signifikan $0,000 < 0,05$. Maka angka tersebut memberikan penjelasan H_0 ditolak dan H_1 diterima. Kesimpulan yang dapat ditarik bahwa ada pengaruh yang signifikan untuk koefisien variabel Biaya Minuman secara parsial terhadap variabel Laba di HARRIS Hotel Kelapa Gading pada tahun 2015-107. Hasil penelitian ini diperkuat dengan *standart cost banquet* yang sudah ditentukan oleh manajemen HARRIS Hotel Kelapa Gading yaitu sebesar 25% dari total penjualan *convention room/banquet hall* untuk mendapatkan keuntungan laba yang diinginkan, yang dimana didalam 25% tersebut hanya biaya-biaya yang terjadi untuk menghasilkan *convention room/banquet hall* yang siap untuk digunakan oleh para tamu HARRIS Hotel Kelapa Gading.

Hasil Uji Koefisien Determinasi (R_2)

Koefisien Determinasi (R_2) berfungsi untuk melihat sejauh mana keseluruhan variabel independen dapat menjelaskan variabel dependen. Nilai koefisien determinasi adalah antara 0 dan 1. Apabila angka koefisien determinasi semakin kuat, yang berarti variabel-variabel independen memberikan hampir semua informasi yang dibutuhkan untuk memprediksi variasi variabel dependen. Sedangkan nilai koefisien determinasi (*adjusted R_2*) yang kecil berarti kemampuan variabel-variabel independen dalam menjelaskan variasi variabel dependen adalah terbatas, berikut hasil pengujian statistiknya :

Tabel 11 Hasil Uji Koefisien Determinasi

Model	Rhitung	Kategori	Koefesien Determinasi	Rtabel (a=5%)	Kesimpulan
Biaya Makanan	0.512	Sedang	26.21	0.329	Signifikan
Biaya Minuman	0.525	Sedang	27.56	0.329	Signifikan
Biaya Banquet	0.763	Kuat	58.22	0.329	Signifikan
Simultan	0.904	Sangat Kuat	81.72	0.329	Signifikan

Tabel 11 Memberi informasi tentang nilai koefisien korelasi dan koefisien determinasi antara masing-masing variabel secara parsial maupun secara bersamaan. Dengan bantuan SPSS versi 24 ditemukan nilai koefisien korelasi parsial variabel Biaya Makanan adalah 0,512 yang berada di kategori sedang dengan koefisien determinasi sebesar 26,21 dan dinyatakan signifikan. Ini menggambarkan bahwa Biaya Makanan memiliki pengaruh terhadap Laba, yang berarti adanya hubungan searah antara Biaya Makanan dengan Laba perusahaan. Semakin meningkatnya Biaya Makanan maka Laba perusahaan juga mengalami peningkatan, sebaliknya jika nilai Biaya Makanan mengalami penurunan maka Laba juga mengalami penurunan. Nilai koefisien korelasi parsial variabel Biaya Minuman adalah 0,525 yang berada di kategori sedang dengan koefisien determinasi sebesar 27,56 dan dinyatakan signifikan. Ini menggambarkan bahwa Biaya Minuman memiliki pengaruh terhadap Laba, yang berarti adanya hubungan searah antara Biaya Minuman dengan Laba perusahaan.

Semakin meningkatnya Biaya Minuman maka Laba perusahaan juga mengalami peningkatan, sebaliknya jika nilai Biaya Minuman mengalami penurunan maka Laba juga mengalami penurunan. Nilai koefisien korelasi parsial variabel Biaya Banquet adalah 0,763 yang berada di kategori kuat dengan koefisien determinasi sebesar 58,22 dan dinyatakan signifikan. Ini menggambarkan bahwa Biaya Banquet memiliki pengaruh terhadap Laba, yang berarti adanya hubungan searah antara Biaya Banquet dengan Laba perusahaan. Semakin meningkatnya Biaya Banquet maka Laba perusahaan juga mengalami

peningkatan, sebaliknya jika nilai Biaya Banquet mengalami penurunan maka Laba juga mengalami penurunan. Nilai koefisien korelasi (r) menunjukkan kekuatan (keeratan) hubungan atau korelasi antara ketiga variabel independen terhadap variabel dependen. Angka r yang didapat yaitu 0,904 yang tergolong dalam kriteria sangat kuat, artinya korelasi antara variabel Biaya Makanan, Biaya Minuman, Biaya Banquet dan Laba memiliki tingkat keeratan yang kuat.

R^2 (R Square) menunjukkan nilai koefisien determinasi yaitu presentase sumbangan pengaruh variabel independen terhadap variabel dependen. Pada penelitian ini nilai R^2 sebesar 0,8172 atau 81,72%. Hal ini berarti bahwa variabel Biaya Makanan, Biaya Minuman, dan Biaya Banquet mempengaruhi sebesar 81,72% dan sisanya ($100\% - 81,72\% = 18,28\%$) 18,28% dipengaruhi oleh faktor lain yang tidak ikut terobservasi seperti biaya produksi yang lainnya seperti tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* langsung. Ada pula biaya operasional yang terdiri dari, biaya pemasaran dan biaya *overhead* tetap.

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Berdasarkan hasil analisis data dan pembahasan mengenai Pengaruh Biaya Makanan, Biaya Minuman, dan Biaya Banquet terhadap Laba di HARRIS Hotel Kelapa Gading pada tahun 2015-2017 yang telah dijelaskan di bab V, maka dapat disimpulkan sebagai berikut :

1. Pada variabel Biaya Makanan dengan hasil uji hipotesis dinyatakan berpengaruh positif dan berpengaruh secara signifikan terhadap variabel Laba, dengan kontribusi determinasi

- sebesar 26,21% yang menyatakan Biaya Makanan berpengaruh signifikan terhadap Laba di HARRIS Hotel Kelapa Gading.
2. Pada variabel Biaya Minuman dengan hasil uji hipotesis dinyatakan berpengaruh positif dan berpengaruh secara signifikan terhadap variabel Laba, dengan kontribusi determinasi sebesar 27,56% yang menyatakan Biaya Minuman berpengaruh signifikan terhadap Laba di HARRIS Hotel Kelapa Gading.
 3. Pada variabel Biaya Banquet dengan hasil uji hipotesis berpengaruh positif dan berpengaruh secara signifikan terhadap variabel Laba, dengan kontribusi determinasi sebesar 58,22% yang menyatakan Biaya Banquet berpengaruh signifikan terhadap Laba di HARRIS Hotel Kelapa Gading.
 4. Hasil pengolahan data secara simultan terlihat F_{hitung} sebesar 47,885 lebih besar dibandingkan F_{tabel} sebesar 2,90, maka H_0 ditolak dan H_1 diterima artinya variabel independen meliputi: Biaya Makanan, Biaya Minuman dan Biaya Banquet berpengaruh positif terhadap variabel Laba di HARRIS Hotel Kelapa Gading pada tahun 2015-2017.

Saran

Saran yang disampaikan oleh penulis pada penelitian ini, yaitu : HARRIS Hotel Kelapa Gading harus selalu memperhatikan setiap biaya makanan, biaya minuman, dan biaya banquet yang dikeluarkan untuk memaksimalkan laba yang akan diperoleh bagi perusahaan, semua biaya-biaya tersebut sangatlah berpengaruh dalam meningkatkan profitabilitas sebuah perusahaan yang bergerak dibidang perhotelan. Karena semakin besar biaya yang terjadi maka akan semakin besar pula pendapatan yang didapatkan, dan akan menghasilkan laba bersih terhadap perusahaan.

Daftar Pustaka

- Darsono dan Ashari. 2009. *Pedoman Praktis Memahami Laporan Keuangan*. Yogyakarta: Andi.
- Horne, James C. Van dan John M Wachowicz Jr. 2012. *Prinsip-Prinsip Manajemen Keuangan (Edisi 13)*. Jakarta : Salemba Empat.
- Margaretha, Farah. 2007. *Manajemen Keuangan Bagi Industri Jasa*. Gramedia Widiasarana Indonesia. Jakarta.
- Mulyadi. 2005. *Akuntansi Biaya, Edisi Kelima*. Yogyakarta: Unit Penerbit dan Pecetakan Akademi Manajemen Perusahaan YKPN.
- Munawir, S. 2015. *Analisis Laporan Keuangan*. Jakarta: Salemba Empat.
- Nafarin, M. 2013. *Penganggaran Perusahaan*. Edisi ketiga, Cetakan kedua, Buku 1. Jakarta : Salemba Empat.
- Simamora, Henry. 2000. *Basis Pengambilan Keputusan Bisnis*. Salemba Empat. Jakarta.
- Sugiyarso, Winarni. 2005. *Dasar-dasar Akuntansi Perkantoran*, Penerbit Media PressIndo, Yogyakarta.
- Witjaksono, Armanto. 2006. *Akuntansi Biaya*. Jakarta: Graha Ilmu.
- Wild, John, & K. R. Subramanyam. 2009. *Financial Statement Analysis*. McGraw-Hill International Edition

Jurnal

- Fadillah Zainnah Ramadhan. 2015. Pengaruh Biaya Produksi dan Biaya Operasional terhadap Laba Bersih. *Skripsi*. Unikom : Bandung.

Sayyida. 2014. Pengaruh Biaya Produksi terhadap Laba Perusahaan. *Jurnal Performance Bisnis dan Akuntansi*. Volume IV, No.1, Maret 1014.

Putra, Yonnade Arga. 2014. Analisis Pengaruh Biaya Produksi dan Penjualan Terhadap Laba Perusahaan (Studi pada Usaha Mikro Kecil dan Menengah di Kecamatan Jaten Kabupaten Karanganyar). *Skripsi*. Universitas Muhammadiyah : Surakarta.

Mulyana, Asep. 2017. Pengaruh Biaya Produksi Dan Biaya Promosi

Terhadap Laba Usaha Samsung Co Tahun 2009-2015. *Jurnal Manajemen Indonesia*. Vol. 17, No. 3, Desember 2017.

Rustami, Putu., Kirya, I Ketut, dan Wayan Cipta. 2014. Pengaruh Biaya Produksi, Biaya Promosi, dan Volum Penjualan Terhadap Laba Pada Perusahaan Kopi Bubuk Banyuwatis. *e-Journal Bisma Universitas Pendidikan Ganesha Jurusan Manajemen*. Volume 2, Tahun 2014.