

ABSTRAK

IRWAN SETIAWAN FAUZI, NIM 2017150022. Analisis Efektivitas Pemungutan Pajak Hotel Dan Pajak Restoran Serta Kontribusi Terhadap Pendapatan Asli Daerah DKI Jakarta Tahun 2015 - 2019. Dibawah bimbingan: Marza S Saputra, SE,MM, Ak.,CA

Indonesia menggunakan sistem otonomi daerah dalam melaksanakan pemerintahannya dengan tujuan untuk mengatur dan mengurus rumah tangganya sendiri. Provinsi DKI Jakarta secara tidak langsung menjadi pusat dari perekonomian Indonesia. Perekonomian di Jakarta terus berkembang dengan sangat pesat, sehingga pembangunan hotel dan restoran di Jakarta diketahui menjadi faktor yang mendorong peningkatan realisasi PAD. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui tingkat efektivitas pemungutan pajak hotel dan restoran serta kontribusinya terhadap PAD DKI Jakarta Tahun 2015-2019. Metode analisis data dalam penelitian ini menggunakan analisis dekriptif kuantitatif. Variabel dalam penelitian ini adalah rasio efektivitas dan rasio kontribusi. Berdasarkan hasil analisis dalam penelitian ini, rata-rata efektivitas pemungutan pajak hotel DKI Jakarta tahun 2015-2019 adalah sebesar 96,00% dengan kriteria efektif sedangkan pajak restoran adalah sebesar 101,43% dengan kriteria sangat efektif dan rata-rata kontribusi pemungutan pajak hotel dan pajak restoran terhadap PAD DKI Jakarta tahun 2015-2019 sangat kurang.

Kata kunci: efektivitas, kontribusi, pajak hotel, pajak restoran, pendapatan asli daerah.

ABSTRAK

Dedi Sovian NIM 2017156042. Analisis Pengaruh Biaya Operasional dan Pendapatan Terhadap *Net Profit Margin* Kantor Jasa Penilai Publik Agus, Firdaus, & Rekan Kantor Cabang Pusat II.

Biaya operasional merupakan biaya yang tidak lepas dari kegiatan suatu perusahaan dalam menjalankan kegiatan operasi perusahaan, dengan tujuan perusahaan baik yang besar maupun yang kecil adalah untuk memperoleh laba atau keuntungan perusahaan. *Net Profit Margin* merupakan suatu indikator penting dalam mencapai tujuan perusahaan besarnya *Net Profit Margin* yang diperoleh dapat dilihat dari bagaimana perusahaan melakukan strategi untuk meminimalisir biaya yang dikeluarkan. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui dan menganalisis bagaimana pengaruh biaya operasional dan pendapatan terhadap *Net Profit Margin* pada Kantor Jasa Penilai Publik Agus, Firdaus, & Rekan. Pendekatan penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah pendekatan penelitian deskriptif dengan teknik pengumpulan data dalam penelitian ini menggunakan studi dokumentasi dan wawancara mengenai data-data yang berasal dari laporan keuangan maupun informasi lainnya yang berkaitan dengan penelitian ini. Teknik analisis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah teknik analisis Deskriptif dan Kuantitatif.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa biaya operasional dan pendapatan memiliki pengaruh terhadap *Net Profit Margin*, biaya yang tinggi tidak akan baik bagi perusahaan dan akan mempengaruhi kegiatan operasional perusahaan serta berdampak pada pendapatan perusahaan juga.

Kata kunci : Biaya operasional, Pendapatan, *Net Profit Margin* (NPM)

ABSTRAK

Anik Fitriani 2017110031. Pengaruh Faktor Rencana Persediaan Bahan Baku Terhadap Persiapan Proses Produksi Makanan di *The Acacia Hotel Jakarta*. Pembimbing Tanjung Prasetyo, SE, MP.

Persediaan bahan baku makanan merupakan salah satu faktor utama dalam industri perhotelan untuk menunjang kelancaran proses produksi, tidak terkecuali *The Acacia Hotel Jakarta*. Kurangnya persediaan bahan baku makanan akan mengganggu proses produksi makanan yang mengakibatkan hotel kehilangan kesempatan untuk mendapatkan keuntungan. Terhitung dari Januari 2018 sampai Desember 2020 terjadi keluhan pada bagian persiapan proses produksi makanan dengan permasalahan utama keterlambatan penerimaan pesanan bahan baku makanan dari waktu yang diminta. Penelitian bertujuan untuk mengetahui bagaimana faktor rencana persediaan bahan baku, persiapan proses produksi makanan, dan bagaimana pengaruh dari faktor rencana persediaan bahan baku terhadap persiapan proses produksi makanan di *The Acacia Hotel Jakarta*. Metode analisis data yang digunakan adalah deskriptif kuantitatif, analisis regresi linear sederhana, dan uji T. Teknik pengumpulan data yang digunakan adalah kuesioner kepada karyawan *internal The Acacia Hotel Jakarta* yang terkait dengan penelitian persediaan bahan baku dan persiapan proses produksi makanan.

Berdasarkan hasil analisis, menunjukkan bahwa faktor rencana persediaan bahan baku baik, namun terdapat tiga dimensi yang lebih rendah walaupun nilai rata-rata tergolong baik, yaitu dimensi ketepatan jumlah pemakaian bahan baku, ketepatan jenis *item stock*, dan kesesuaian jumlah yang dipesan. Hasil pada persiapan proses produksi makanan baik, namun terdapat dua dimensi yang lebih rendah walaupun nilai rata-rata tergolong cukup baik, yaitu dimensi ketepatan standar resep dan kelengkapan bahan baku yang diminta. Hasil penelitian menunjukkan bahwa faktor rencana persediaan bahan baku berpengaruh positif dan signifikan terhadap persiapan proses produksi makanan di *The Acacia Hotel Jakarta*. Hal yang perlu dilakukan adalah peningkatan pada dimensi yang masih rendah dan kinerja di persediaan bahan baku, dapat dilakukan dengan cara *monitoring stock* barang yang dimiliki secara berkala. Pemantauan tersebut bertujuan untuk mengetahui keadaan terkini dari *stock* yang dimiliki, sehingga dapat dilakukan langkah yang cepat dan tepat jika ada barang yang kurang dan segera melakukan *reorder point*.

Kata kunci: Faktor rencana persediaan bahan baku, persiapan proses produksi makanan, *The Acacia* Hotel Jakarta