

ABSTRAK

Buku dengan judul "Akuntansi Sederhana Bisnis Catering" ini ditulis oleh Tyas Kurniawati NIM 12403173249, Pembimbing Lantip Susilowati, S.Pd., M.M.

Akuntansi merupakan suatu proses atau kegiatan yang tidak dapat dipisahkan dari kehidupan manusia, khususnya dalam bisnis. Seiring berkembangnya peradaban dan teknologi suatu bisnis harus memiliki strategi khusus dalam menghadapi persaingan yang ketat, terutama dalam penentuan biaya operasional usaha. Suatu bisnis pasti memerlukan catatan akuntansi untuk menghasilkan laporan keuangan yang digunakan sebagai pengambilan keputusan, bagaimana strategi bisnis yang tepat agar operasional produksinya lebih efektif dan efisien.

Pada bisnis catering atau jasa boga saat ini memiliki prospek yang baik , sebab yang dahulunya hanya digunakan untuk penyambutan tamu dan pernikahan, saat ini sudah berkembang karena masyarakat banyak yang membutuhkan jasa catering baik dalam acara besar maupun dalam kebutuhan makan sehari hari.

Dengan adanya peluang yang prospektif, maka seseorang yang ingin belajar atau memulai bisnis harus memiliki panduan atau sumber referensi yang memadai. Dalam buku ini dibahas mengenai bagaimana pencatatan biaya pada bisnis catering, bagaimana penentuan harga pokok pesanan pada bisnis catering, bagaimana siklus akuntansi pada bisnis catering serta dilengkapi dengan contoh kasus dan latihan soal.

Kata kunci : Akuntansi, Bisnis, Catering

ABSTRACT

The book with the title "Simple Accounting for Catering Business" was written by Tyas Kurniawati NIM 12403173249, Supervisor Lantip Susilowati, S.Pd., M.M.

Accounting is a process or activity that cannot be separated from human life, especially in business. Along with the development of civilization and technology, a business must have a special strategy in the face of intense competition, especially in determining business operating costs. A business definitely needs accounting records to produce financial reports that are used as decision making, how to use the right business strategy so that its production operations are more effective and efficient.

The catering business or catering business currently has good prospects, because previously it was only used for welcoming guests and weddings, now it has developed because many people need catering services both for large events and for daily food needs.

With a prospective opportunity, someone who wants to learn or start a business must have adequate guidance or reference sources. This book discusses how to record costs in the catering business, how to determine the cost of orders in the catering business, how the accounting cycle is in the catering business and is equipped with case examples and practice questions.

Keywords: Accounting, Business, Catering