

**ANALISA EFISIENSI USAHA PIZZA DI WILAYAH SOLO RAYA
DENGAN PENDEKATAN *DATA ENVELOPMENT ANALYSIS* (DEA)**

TESIS

Diajukan Kepada

Program Studi Magister Manajemen

Sekolah Pascasarjana Universitas Muhammadiyah Surakarta

Untuk Memenuhi Salah Satu Syarat Guna Memperoleh Gelar

Magister dalam Ilmu Manajemen



Oleh

NANDA AFRIANDI NUGROHO

P100180012

**MAGISTER MANAJEMEN SEKOLAH PASCASARJANA
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH SURAKARTA**

2020

NOTA PEMBIMBING 1

Wiyadi, M.M., Ph.D

Program Studi Magister Manajemen

Sekolah Pascasarjana

Universitas Muhammadiyah Surakarta

Nota Dinas

Hal: Tesis Saudara Nanda Afriandi Nugroho

Kepada Yth.

Ketua Program Studi Magister Manajemen

Sekolah Pascasarjana

Universitas Muhammadiyah Surakarta

Assalamualaikum Warahmatullahi Wabarakaatuh

Setelah membaca, meneliti, mengoreksi dan mengadakan perbaikan terhadap tesis saudara:

Nama : Nanda Afriandi Nugroho

NIM : P100180012

Konsentrasi : Manajemen Pemasaran

Judul : Analisa Efisiensi Usaha Pizza di Wilayah Solo Raya Dengan Pendekatan *Data Envelopment Analysis* (DEA)

Dengan ini kami menilai tesis tersebut dapat disetujui untuk diajukan dalam sidang ujian tesis pada Program Studi Magister Manajemen, Sekolah Pascasarjana Universitas Muhammadiyah Surakarta.

Wassalamu'alaikum Warahmatullahi Wabarakaatuh

Surakarta, September 2020

Pembimbing I



Wiyadi, M.M., Ph.D

NOTA PEMBIMBING 2

Dr. Muzakar Isa, SE, MSi

Program Studi Magister Manajemen
Sekolah Pascasarjana
Universitas Muhammadiyah Surakarta

Nota Dinas

Hal: Tesis Nanda Afriandi Nugroho

Kepada Yth.

Ketua Program Studi Magister Manajemen
Sekolah Pascasarjana
Universitas Muhammadiyah Surakarta

Assalamualaikum Warahmatullahi Wabarakaatuh

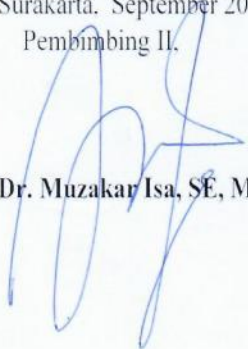
Setelah membaca, meneliti, mengoreksi dan mengadakan perbaikan terhadap tesis saudara:

Nama	: Nanda Afriandi Nugroho
NIM	: P100180012
Konsentrasi	: Manajemen Pemasaran
Judul	: Analisa Efisiensi Usaha Pizza di Wilayah Solo Raya Dengan Pendekatan <i>Data Envelopment Analysis</i> (DEA)

Dengan ini kami menilai tesis tersebut dapat disetujui untuk diajukan dalam sidang ujian tesis pada Program Studi Magister Manajemen, Sekolah Pascasarjana Universitas Muhammadiyah Surakarta.

Wassalamu'alaikum Warahmatullahi Wabarakaatuh

Surakarta, September 2020
Pembimbing II.


Dr. Muzakar Isa, SE, MSi

**ANALISA EFISIENSI USAHA PIZZA DI WILAYAH SOLO RAYA DENGAN
PENDEKATAN DATA *ENVELOPMENT ANALYSIS (DEA)***

TESIS

Oleh

NANDA AFRIANDI NUGROHO

NIM : P 100 180 012

SUSUNAN PEMBIMBING

Utama Drs. Wiyadi, M.M., Ph.D
 NIDN : 0612056501

Pendamping Dr. Muzakar Isa, S.E., M.Si
 NIDN : 0622117602

Telah dinyatakan memenuhi syarat untuk diujikan

Pada tanggal

Ketua Program Studi Magister Manajemen
Fakultas Ekonomi Dan Bisnis
Universitas Muhammadiyah Surakarta



Wiyadi, M.M., Ph.D.
NIDN : 0612056501

**ANALISA EFISIENSI USAHA PIZZA DI WILAYAH SOLO RAYA
DENGAN PENDEKATAN DATA *ENVELOPMENT ANALYSIS (DEA)***

TESIS

Oleh

NANDA AFRIANDI NUGROHO

NIM : P 100 180 012

SUSUNAN DEWAN PENGUJI

Ketua Penguji Drs. Wiyadi, M.M., Ph.D
NIDN : 0612056501

Penguji Dr. Muzakar Isa, S.E., M.Si
NIDN : 0622117602

Anggota Drs. M. Farid Wajdi, M.M., Ph.D
NIDN : 0605056501

Telah dipertahankan di hadapan tim penguji dan telah memenuhi syarat kelulusan
Pada tanggal 1 Oktober 2020



Direktur Sekolah Pascasarjana
Universitas Muhammadiyah Surakarta


Prof. Dr. Bambang Sumardjoko
NIDN : 0014056201

PERNYATAAN KEASLIAN TESIS

Saya yang bertandatangan dibawah ini:

Nama : Nanda Afriandi Nugroho
NIM : P100180012
Program Studi : Magister Manajemen
Konsentrasi : Manajemen Pemasaran
Judul : Analisa Efisiensi Usaha Pizza di Wilayah Solo Raya Dengan Pendekatan *Data Envelopment Analysis* (DEA)

Menyatakan dengan sebenarnya bahwa tesis yang saya serahkan ini benar-benar hasil karya sendiri, kecuali kutipan-kutipan dan ringkasan-ringkasan yang saya jelaskan sumbernya. Apabila dikemudian hari terbukti tesis ini jiplakan, gelar yang diberikan oleh Universitas Muhammadiyah Surakarta batal saya terima.

Surakarta, September 2020
Yang membuat pernyataan,



NANDA AFRIANDI NUGROHO

MOTTO

‘Dunia ini ibarat bayangan. Kalau kau berusaha menangkapnya, ia akan lari. Tapi kalau kau membelakanginya, ia tak punya pilihan selain mengikutimu’

Ibnu Qayyim Al Jauziyah

‘Apa gunanya memiliki mobil balap jika anda tidak bisa mengendarainya’

Tony Stark

‘Jangan berhenti, sebelum sampai tujuan’

PERSEMBAHAN

Karyainiakupersembahkanuntuk:

1. Orang Tua kutercinta
2. Adikkutercantik
3. Keluargabesar
4. Almamaterku

KATA PENGANTAR

Alhamdulillahirabbil'alamin, segala puji dan syukur penulis panjatkan kepada Allah SWT atas segala berkah dan rahmat darinya yang tiada henti curahkan kepada penulis, sehingga penulis dapat menyelesaikan tesis ini dengan judul "**ANALISA EFISIENSI USAHA PIZZA DI WILAYAH SOLO RAYA DENGAN PENDEKATAN *DATA ENVELOPMENT ANALYSIS (DEA)***" dapat terselesaikan dengan baik dan tepat waktu yang dimana tesis ini adalah menjadi suatu syarat untuk mendapatkan Gelar Magister di Sekolah Pascasarjana Universitas Muhammadiyah Surakarta.

Penulis menyadari bahwa dalam menyelesaikan tesis ini tidak dapat terlepas dari bantuan dan dengan keikhlasan serta rendah hati, penulis menyampaikan terima kasih kepada:

1. Prof. Dr. Sofyan Anif, M.Si. Rektor Universitas Muhammadiyah Surakarta yang telah memberikan izin dan kesempatan kepada penulis untuk mengikuti dan menyelesaikan Program Pascasarjana Universitas Muhammadiyah Surakarta.
2. Prof. Dr. Bambang Sumardjoko, M.Pd. Direktur Program Pascasarjana Universitas Muhammadiyah Surakarta yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk menempuh belajar di Magister Manajemen Universitas Muhammadiyah Surakarta.
3. Wiyadi, M.M., Ph.D. selaku Pembimbing 1 terima kasih banyak atas bimbingan dan arahnya kepada penulis dalam penyelesaian tesis ini.

4. Dr. Muzakar Isa,SE.,MSi. Selaku Pembimbing 2 terima kasih atas kesabaran, bimbingan, dan arahan sehingga penulis dapat menyelesaikan tesis ini.
5. Bapak dan Ibu Dosen di Program Studi Magister Manajemen yang telah membekali penulis dengan ilmu pengetahuan selama menempuh pendidikan, serta seluruh karyawan dan staff Tata Usaha yang telah memberikan bantuan dan kelancaran dalam urusan administrasi.
6. Orang tua ku tercinta, terima kasih atas kasih sayang, perhatian, dan kesabaranmu yang telah memberikanku semangat, do'a, inspirasi, dorongan moril maupun material dalam menyelesaikan tesis ini.
7. Adikku tercantik, terima kasih atas do'a dan motivasinya sehingga mas dapat menyelesaikan tesis ini.
8. Para owner, manager, dan supervisor setiap *brand* pizza yang menjadi bahan penelitian saya, terima kasih telah mendukung dan membantu dalam kemudahan pengambilan data penelitian.
9. Keluarga SC HORE, terima kasih banyak untuk bantuan, do'a dan kerja samanya selama ini broh, sukses untuk kita semua.
10. Teman-teman Magister Manajemen 2018 kelas B, terima kasih atas kebersamaan dan kekompakannya.
11. Semuayang mendukung penulis yang tidak dapat saya sebutkan satu persatu.

Penulis menyadari bahwa tesis ini masih jauh dari kesempurnaan, oleh karena itu, besar harapan penulis kepada pembaca atas kontribusinya baik berupa

saran dan kritik yang sifatnya membangun demi kesempurnaan tesis ini. Semoga tesis ini dapat memberikan nilai positif bagi pembangunan bisnis kuliner dan pengembangan ilmu pengetahuan. Aamiin.

Surakarta, September 2020

Nanda Afriandi Nugroho

ABSTRAKSI

Penelitian ini bertujuan untuk (1) Menganalisis tingkat efisiensi usaha Pizza di Wilayah Solo Raya. (2) Menganalisis tingkat optimalisasi penggunaan *input* pada usaha Pizza di Wilayah Solo Raya. dan (3) Menganalisis tingkat optimalisasi perolehan *output* pada usaha Pizza di Wilayah Solo Raya. Penelitian menggunakan pendekatan deskriptif kuantitatif terhadap semua *brand* pizza di wilayah Solo Raya sebanyak 8 *brand*. Variabel *Input* yang digunakan adalah biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, jumlah karyawan, dan jumlah outlet. Sedangkan *output*-nya adalah laba penjualan, laba bersih, laba kotor. Penelitian ini menggunakan data sekunder, yang diperoleh dari owner, manajer, dan supervisor setiap brand pizza di wilayah Solo Raya menggunakan metode dokumentasi. Alat analisis yang digunakan adalah analisis efisiensi dengan metode *Data Envelopment Analysis* (DEA). Hasil penelitian menunjukkan bahwa 3 dari 8 brand pizza di wilayah Solo Raya belum efisien. Dalam pencapaian output yang telah ditetapkan, mereka belum optimal dalam penggunaan input, yaitu belum optimal dalam penentuan jumlah biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, jumlah outlet dan jumlah karyawan. Adapun dalam penggunaan input yang dimiliki, mereka juga belum optimal dalam dalam pencapaian outputnya, yaitu penjualan, dan laba bersih.

Kata kunci: Pizza, Efisiensi, Data Envelopment Analysis (DEA)

ABSTRACTION

This study aims to (1) analyze the efficiency level of the pizza business in the Solo Raya area. (2) Analyze the level of optimization of input use in the Pizza business in the Solo Raya area. and (3) Analyze the level of optimizing of output acquisition at the Pizza business in Solo. This study used a quantitative descriptive approach to all 8 brands of pizza in the Solo Raya area. Input variables used are raw material costs, labor costs, number of employees, and number of outlets. Meanwhile, the output is sales profit, net profit, and gross profit. This study uses secondary data, which is obtained from the owner, manager, and supervisor of each pizza brand in the Solo Raya area using the documentation method. The analytical tool used is the efficiency analysis with the Data Envelopment Analysis (DEA) method. The results showed that 3 out of 8 pizza brands in the Solo Raya area were not efficient. In taking the predetermined outputs, they have not been optimal in the use of inputs, that is, they have not been optimal in determining the amount of raw material costs, labor costs, the number of outlets and the number of employees. As for the use of their inputs, they are also not optimal in their output, namely sales and net income..

Keywords: Pizza, efficiency, Data Envelopment Analysis (DEA)

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL.....	
NOTA PEMBIMBING I.....	i
NOTA PEMBIMBING II	ii
HALAMAN PENGESAHAN PEMBIMBING	iii
HALAMAN PENGESAHAN PENGUJI	iv
PERNYATAAN KEASLIAN TESIS	v
MOTTO	vi
PERSEMBAHAN	vii
KATA PENGANTAR	viii
ABSTRAKSI	xi
ABSTRACT.....	xii
DAFTAR ISI.....	xiii
DAFTAR TABEL	xvi
DAFTAR GAMBAR	xvii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xviii
BAB I PENDAHULUAN	1
A. LatarBelakangMasalah.....	1
B. RumusanMasalah.....	6
C. Tujuan Penelitian.....	6
D. Manfaat Penelitian.....	6
E. SistematikaPenulisan	7

BAB II TINJAUAN PUSTAKA	9
A. Landaan Teori.....	9
1. Operasional Bisnis.....	9
2. Kinerja Keuangan.....	13
3. Efisiensi	14
4. Optimalisasi.....	19
5. Pengukuran Efisiensi dengan Metode Data Envelopment Analysis (DEA)	20
6. DEA dalam studi efisiensi restaurant	26
7. Pendapatan.....	29
B. Penelitian Sebelumnya	31
C. Kerangka Pemikiran	37
BAB III METODE PENELITIAN	39
A. Desain Penelitian.....	39
B. Lokasi Penelitian	40
C. Definisi Operasional	40
D. Populasi dan Sampel	42
E. Jenis dan Sumber Data	42
F. Teknik Pengumpulan Data	43
G. Teknik Analisis <i>Data Envelopment Analysis</i> (DEA)	44
BAB IV HASIL ANALISIS DAN PEMBAHASAN	47
A. Gambaran penelitian yang dilakukan	47
B. Hasil Analisis efisiensi dengan data envelopment analysis (DEA)	48

C. Pembahasan	61
BAB V PENUTUP.....	65
A. Kesimpulan	65
B. KeterbatasanPenelitian	66
C. Saran	66
DAFTAR PUSTAKA	68
LAMPIRAN	

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 1.1 Usaha pizza di Solo Raya	2
Tabel 4.1. Pengumpulan Sampel Penelitian	47
Tabel 4.2 Hasil Efisiensi Brand Pizza Di Solo Raya 2019	49
Tabel 4.3 <i>Banchmasrk</i> Efisiensi dan Nilai <i>Multiplier</i> Pada <i>Brand</i> Pizza Di Solo Raya	50
Tabel 4.4 Perbandingan Realisasi (<i>Actual</i>) dengan Target <i>Queen Pizza</i>	52
Tabel 4.5 Perbandingan Realisasi (<i>Actual</i>) dengan Target <i>Pizza Zein</i>	54
Tabel 4.6 Perbandingan Realisasi (<i>Actual</i>) dengan Target <i>Italian Delight</i>	56
Tabel 4.7 Beban Input yang Dikurangi oleh <i>Queen Pizza</i> (Rp.)	58
Tabel 4.8 Beban Input yang Dikurangi oleh <i>Pizza Zein</i> (Rp.)	59
Tabel 4.9 Beban Input yang Dikurangi oleh <i>Italian Delight</i> (Rp.)	60
Tabel 4.10 Hasil Minimisasi Usaha Pizza 2019 (Rp.)	62
Tabel 4.11 Hasil Maksimisasi Usaha Pizza 2019 (Rp.)	63

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar II.1 KerangkaPemikiran	38

DAFTAR LAMPIRAN

1. Data
2. Hasil Olahan