TEMPLATE LAPORAN LABA RUGI RUMAH MAKAN

Format profesional untuk memantau omzet, HPP makanan, biaya tenaga kerja, biaya operasional, dan laba bersih rumah makan.

Nama Rumah Makan		**Periode**		**Disusun oleh**		**Tanggal**	
Cabang / Lokasi		**Mata Uang**	IDR	**Metode Laporan**	Accrual / Cash	**Status**	Draft

Ringkasan Kinerja Keuangan

Total Pendapatan	HPP / Food Cost	Laba Kotor	Labor Cost	Biaya Operasional	Laba Operasional	Laba Bersih	Net Margin
Rp _____	Rp _____	Rp _____	Rp _____	Rp _____	Rp _____	Rp _____	_____%

Rumus laba rugi rumah makan:

Laba Bersih Rumah Makan = Total Pendapatan - HPP Makanan dan Minuman - Biaya Operasional - Pajak

Pendapatan

Kategori	Item	Kuantitas	Satuan	Harga/Biaya per Unit	Total	Catatan
Pendapatan	Penjualan makanan utama			Rp	Rp	
Pendapatan	Penjualan minuman			Rp	Rp	
Pendapatan	Penjualan paket nasi / combo			Rp	Rp	
Pendapatan	Penjualan lauk tambahan			Rp	Rp	
Pendapatan	Katering / pesanan besar			Rp	Rp	
Pendapatan	Delivery / online order			Rp	Rp	
Pendapatan	Pendapatan lain dari penjualan			Rp	Rp	
Total Pendapatan		**Rp _____**				

HPP / Food Cost

Kategori	Item	Kuantitas	Satuan	Harga/Biaya per Unit	Total	Catatan
HPP / Food Cost	Bahan protein utama			Rp	Rp	
HPP / Food Cost	Beras / karbohidrat			Rp	Rp	
HPP / Food Cost	Sayur, bumbu, dan rempah			Rp	Rp	
HPP / Food Cost	Minyak goreng dan bahan masak			Rp	Rp	
HPP / Food Cost	Bahan minuman			Rp	Rp	
HPP / Food Cost	Kemasan takeaway / delivery			Rp	Rp	
HPP / Food Cost	Waste / adjustment stok bahan			Rp	Rp	
Total HPP / Food Cost		**Rp** _____				
Laba Kotor		**Rp** _____		Total Pendapatan - Total HPP / Food Cost		

TEMPLATE LAPORAN LABA RUGI RUMAH MAKAN

Detail biaya, pendapatan lain, dan metrik keuangan yang perlu dipantau.

Biaya Tenaga Kerja

Kategori	Item	Kuantitas	Satuan	Harga/Biaya per Unit	Total	Catatan
Biaya Tenaga Kerja	Gaji koki / juru masak			Rp	Rp	
Biaya Tenaga Kerja	Gaji kitchen crew			Rp	Rp	
Biaya Tenaga Kerja	Gaji kasir			Rp	Rp	
Biaya Tenaga Kerja	Gaji waiter / pelayan			Rp	Rp	
Biaya Tenaga Kerja	Lembur karyawan			Rp	Rp	
Biaya Tenaga Kerja	BPJS / tunjangan karyawan			Rp	Rp	
Total Biaya Tenaga Kerja		**Rp _____**				

Biaya Operasional

Kategori	Item	Kuantitas	Satuan	Harga/Biaya per Unit	Total	Catatan
Biaya Operasional	Sewa tempat			Rp	Rp	
Biaya Operasional	Listrik			Rp	Rp	
Biaya Operasional	Air dan gas dapur			Rp	Rp	
Biaya Operasional	Internet dan software kasir			Rp	Rp	
Biaya Operasional	Komisi platform delivery			Rp	Rp	
Biaya Operasional	Marketing dan promosi			Rp	Rp	
Biaya Operasional	Peralatan kebersihan			Rp	Rp	
Biaya Operasional	Perawatan dapur / equipment			Rp	Rp	
Biaya Operasional	Depresiasi peralatan			Rp	Rp	
Biaya Operasional	Perizinan dan administrasi			Rp	Rp	
Biaya Operasional	Biaya bank / payment gateway			Rp	Rp	
Biaya Operasional	Biaya operasional lain			Rp	Rp	
Total Biaya Operasional		**Rp** _____				

Pendapatan dan Beban Lainnya

Kategori	Item	Kuantitas	Satuan	Harga/Biaya per Unit	Total	Catatan
Pendapatan/Beban Lain	Pendapatan lain-lain			Rp	Rp	
Pendapatan/Beban Lain	Pendapatan bunga / bagi hasil			Rp	Rp	
Pendapatan/Beban Lain	Biaya administrasi bank			Rp	Rp	
Pendapatan/Beban Lain	Beban lain-lain			Rp	Rp	
Total Pendapatan/Beban Lainnya		**Rp** _____		Pendapatan lain - Beban lain		
Laba Operasional		**Rp** _____		Laba kotor - Biaya tenaga kerja - Biaya operasional		
Laba Bersih		**Rp** _____		Laba operasional +/- Pendapatan dan beban lainnya		

TEMPLATE LAPORAN LABA RUGI RUMAH MAKAN

Metrik dan panduan evaluasi untuk manajemen.

Metrik Keuangan Restoran yang Perlu Dipantau

Metrik	Rumus	Nilai	Interpretasi
Food Cost Percentage	Total HPP / Total Pendapatan	_____%	Menilai porsi biaya bahan baku terhadap penjualan.
Labor Cost Percentage	Total Labor Cost / Total Pendapatan	_____%	Menilai efisiensi biaya tenaga kerja terhadap omzet.
Gross Margin	Laba Kotor / Total Pendapatan	_____%	Menilai margin setelah biaya bahan baku dihitung.
Operating Expense Ratio	Biaya Operasional / Total Pendapatan	_____%	Menilai beban operasional terhadap omzet.
Net Margin	Laba Bersih / Total Pendapatan	_____%	Menilai profit akhir setelah seluruh biaya dihitung.

Formula inti:

Laba Kotor = Total Pendapatan - HPP / Food Cost

Laba Operasional = Laba Kotor - Biaya Tenaga Kerja - Biaya Operasional

Laba Bersih = Laba Operasional +/- Pendapatan dan Beban Lainnya

Laba Bersih Rumah Makan = Total Pendapatan - HPP Makanan dan Minuman - Biaya Operasional - Pajak

Catatan Pengisian

No.	Catatan
1	Gunakan satu periode laporan yang konsisten, misalnya bulanan atau kuartalan.
2	Pisahkan biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, dan biaya operasional agar analisis margin lebih akurat.
3	Review metrik food cost, labor cost, dan net margin secara berkala untuk melihat perubahan profitabilitas.
4	Gunakan template Excel jika membutuhkan perhitungan otomatis dan template PDF untuk versi cetak atau arsip.