

ANALISIS FOOD COST TERHADAP PENGENDALIAN MANAJEMEN BIAYA PADA HOTEL NOVOTEL BALI NUSA DUA

Ni Kadek Pramesti Pradnya Swary 1)*, Anak Agung Raka Sitawati 2), Gede Sedana Wibawa Yasa 3)

Politeknik Negeri Bali, Badung, Bali

Email: pramestirara07@gmail.com

ABSTRACT

This study focus on food cost controlling with reference to the hotel industry. This study aims to find out how was food cost controlling done at Novotel Bali Nusa Dua Hotel, to identify the cause of the food cost percentage's variance between the actual food cost and standard food cost and efforts to control food cost. In this research, there are two data analysis methods used: 1) Quantitative method, this method is done by calculating standard food cost and actual food cost percentage and the compare these two. 2) Qualitative descriptive method, this method is done by giving a review or interpretation about data and information obtained and then compare them with inventory management theories including the procedures for purchasing, receiving, storing and issuing, and also processing raw materials. Data collection techniques in this study is the observation and technical data analysis using quantitative analysis techniques and qualitative descriptive analysis techniques. The results of this research gave an indication that: 1) Food cost controlling at Novotel Bali Nusa Dua Hotel has not done optimally. It is identified from the unfavorable variance between actual food cost percentage and standard food cost percentage as results of the high purchase and high gross food consumption. 2) The occurrence of food cost variance is caused by the food's quality and the price of the food materials. Another cause is the lack in implementation of food's processing and serving standards by respective parties and resulted in higher food coasting. Those standards are Standard Purchase Specification, Standard Yield, Standard Recipe, and Standard Portion Size

Keywords: Cost, Cost Control, Standard Food Cost, Actual Food Cost

ABSTRAK

Penelitian ini berfokus kepada pengendalian harga pokok makanan dengan refrensi khusus industri hotel. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengendalian harga pokok makanan (*food cost*) pada Hotel Novotel Bali Nusa Dua, mengidentifikasi penyebab terjadinya perbedaan persentase *food cost* antara harga pokok aktual makanan (*actual food cost*) dan harga pokok baku makanan (*standard food cost*) serta upaya pengendalian *food cost*. Penelitian ini menggunakan dua metode analisis data, yaitu: 1) Metode kuantitatif dengan menghitung persentase *standard food cost* dan *actual food cost* kemudian membandingkan keduanya. 2) Metode deskriptif kualitatif dengan memberikan ulasan atau interpretasi data dan informasi yang diperoleh kemudian membandingkannya dengan teori-teori pengolahan persediaan meliputi, prosedur pembelian, penerimaan, penyimpanan, dan pengeluaran bahan baku serta pengolahan bahan baku. Teknik pengumpulan data dalam penelitian ini adalah observasi dan teknik analisis data menggunakan teknik analisis kuantitatif dan analisis deskriptif kualitatif. Hasil penelitian ini memberikan indikasi bahwa: 1) pengendalian harga pokok makanan di Hotel Novotel Bali

Article History

Received: Juli 2024

Reviewed: Juli 2024

Published: Juli 2024

Plagirism Checker No 234

Prefix DOI : Prefix DOI :

10.8734/Musytari.v1i2.365

Copyright : Author

Publish by : Musytari



This work is licensed under a [Creative Commons Attribution-NonCommercial 4.0 International License](https://creativecommons.org/licenses/by-nc/4.0/)

Nusa Dua belum terlaksana dengan optimal, hal ini terindikasi dari terjadinya selisih yang merugikan antara *actual food cost* dengan *standard food cost* sebagai akibat tingginya tingkat pembelian dan *gross food consumption*, 2) terjadinya selisih *food cost* tersebut disebabkan oleh pemilihan *supplier* yang hanya berdasarkan loyalitas, sehingga tidak dapat menjamin kualitas bahan makanan, dan harga bahan makanan. Penyebab lainnya adalah belum berjalannya penerapan standar standar-standar di dalam pengolahan dan penyajian makanan oleh pihak terkait secara optimal, sehingga terjadi pembebanan harga pokok makanan yang lebih tinggi. Standar-standar tersebut adalah *Standar Purchase Specification*, *Standard Yield*, *Standard Recipe*, dan *Standard Portion Size*.

Kata kunci: Biaya, pengendalian biaya, harga pokok baku makanan, harga pokok aktual makanan.

PENDAHULUAN

Industri terbesar di dunia dan salah satu industri jasa dengan pertumbuhan tertinggi adalah pariwisata. Hal ini karena industri pariwisata, memainkan peran penting dalam mendukung perekonomian suatu negara dan merupakan sumber utama devisa yang dapat memacu pertumbuhan ekonomi, khususnya di Indonesia (Yanwardhana, 2021). Melihat fenomena tersebut, tentunya berpengaruh terhadap berkembangnya sarana dan prasarana yang mendukung kunjungan wisatawan salah satunya yaitu fasilitas perhotelan. Hotel adalah bangunan yang dirancang terutama bagi orang untuk menginap, beristirahat, memperoleh pelayanan dan atau fasilitas lainnya dengan dipungut bayaran (Wiyasha, 2016). Selain pendapatan kamar, sumber pendapatan hotel juga sebagian besar berasal dari penjualan makanan dan minuman yang memberikan kontribusi cukup besar bagi hotel. Pendapatan makanan dan minuman menyumbang sebesar 30% dari keseluruhan pendapat hotel, dan merupakan sumber pendapat terbesar kedua setelah pendapatan kamar (Wiyasha, 2016).

Novotel Bali Nusa Dua merupakan hotel bintang 5 bergerak di bidang jasa perhotelan yang berada di kawasan ITDC, Nusa Dua, Bali. Hotel ini menawarkan layanan makanan dan minuman, serta fasilitas lainnya, selain akomodasi kamar. Banyaknya restoran dan *bar* yang dimiliki oleh Novotel Bali Nusa Dua, menjadikan *food and beverage departement* sebagai salah satu sumber pendapatan terbesar kedua setelah *room departement*. Namun, *food and beverage departement* juga menjadi departemen dengan pengeluaran (*cost*) terbesar bagi hotel dan pengawasan yang sulit karena sifat yang mudah rusak dari bahan baku yang digunakan. Oleh karena itu untuk menjaga *food cost* agar tidak menyimpang dari standar yang telah ditetapkan sebelumnya perlu dilakukan pengendalian biaya.

Pengendalian manajemen biaya khususnya pada bagian *food cost* dilakukan oleh *Cost controll* yang bertugas dalam mengatur maupun melakukan kontrol terhadap biaya-biaya di hotel khususnya makanan dan minuman agar tidak menyimpang dari standar. Pengeluaran biaya yang berlebihan akan berpengaruh pada pendapatan hotel, sehingga untuk mengoptimalkan pendapatan makanan manajemen harus melakukan pengendalian biaya. Pengendalian biaya merupakan kegiatan pengawasan terhadap pengeluaran barang yang diawali dari pembelian (*purchasing*), penerimaan (*receiving*), penerimaan (*storing*), dan pengeluaran (*issuing*). Dalam rangka meningkatkan kemampuan perusahaan untuk meminimalkan kebocoran biaya dan mengoptimalkan laba, manajemen biaya dilaksanakan dengan membandingkan biaya standar (*standard cost*) dengan biaya aktual (*actual cost*) untuk mengetahui apakah ada ketidaksesuaian antara biaya yang direncanakan dan biaya aktual (Mahendra dan Sabir, 2020).

Berikut disajikan data perbandingan *standard food cost* dengan *actual food cost* pada periode 2021, 2022 dan 2023 di Novotel Bali Nusa Dua dapat dilihat pada tabel berikut:

Tabel 1.1 Perbandingan *Standard Food Cost* dengan *Actual Food Cost* di Novotel Bali Nusa Dua Periode Januari - Desember 2021

Month	Standard	Actual	Variance	Standard	Actual	Variance
	Rp	Rp	Rp	%	%	%
January	90,211,173.36	93,012,223.93	(2,801,050.57)	33.00	36.02	3.02
February	66,227,780.48	76,013,514.08	(9,785,733.60)	33.00	45.87	12.87
March	179,723,884.63	179,483,794.29	240,090.34	33.00	32.85	-0.15
April	112,855,558.86	119,832,132.27	(6,976,573.41)	33.00	38.84	5.84
May	398,137,074.06	386,945,349.25	11,191,724.81	33.00	30.80	-2.20
June	337,582,074.06	341,413,161.63	(3,831,087.57)	33.00	34.12	1.12
July	538,552,074.06	577,383,250.22	(38,831,176.16)	33.00	39.79	6.79
August	546,340,074.06	571,961,028.44	(25,620,954.38)	33.00	40.11	7.11
September	558,319,074.06	577,385,192.98	(19,066,118.92)	33.00	38.72	5.72
October	589,559,369.19	620,274,478.70	(30,715,109.51)	33.00	39.28	6.28
November	575,793,820.80	578,034,076.28	(2,240,255.48)	33.00	40.38	7.38
December	768,962,620.80	810,280,729.16	(41,318,108.36)	33.00	39.99	6.99
Average	396,855,381.54	411,001,577.60	(14,146,196.07)	33.00	38.06	5.06

Tabel 1.2 Perbandingan *Standard Food Cost* dan *Actual Food Cost* di Novotel Bali Nusa Dua Periode Januari - Desember 2022

Month	Standard	Actual	Variance	Standard	Actual	Variance
	Rp	Rp	Rp	%	%	%
January	52,842,537.37	55,858,918.72	(3,016,381.35)	33.00	38.40	5.40
February	36,458,693.70	41,715,592.17	(5,256,898.47)	33.00	45.51	12.51
March	66,788,535.00	73,821,085.54	(7,032,550.54)	33.00	42.52	9.52
April	39,557,139.53	44,020,854.06	(4,463,714.53)	33.00	43.88	10.89
May	44,543,574.90	49,738,007.17	(5,194,432.27)	33.00	43.44	10.44
June	77,994,071.76	79,568,643.27	(1,574,571.51)	33.00	34.96	1.96
July	54,072,094.85	59,602,603.45	(5,530,508.60)	33.00	42.29	9.29
August	33,262,664.49	37,827,318.47	(4,564,653.98)	33.00	45.07	12.07
September	48,498,937.87	58,232,248.90	(9,733,311.03)	33.00	49.69	16.69
October	135,167,117.25	137,285,297.42	(2,118,180.17)	33.00	34.53	1.53
November	105,929,117.25	106,253,580.96	(324,463.71)	33.00	33.34	0.34
December	231,804,723.80	228,629,106.30	3,175,617.50	33.00	31.61	-1.39
Average	77,243,267.31	81,046,104.70	(3,802,837.39)	33.00	40.44	7.44

Tabel 1.3 Perbandingan *Standard Food Cost* dan *Actual Food Cost* di Novotel Bali Nusa Dua Periode Januari – Desember 2023

Month	Standard	Actual	Variance	Standard	Actual	Variance
	Rp	Rp	Rp	%	%	%
January	794,532,825.90	829,642,641.85	(35,109,815.95)	33.00	37.24	4.24
February	485,279,375.79	518,630,516.50	(33,351,140.71)	33.00	39.41	6.41
March	669,988,215.93	710,895,743.64	(40,907,527.71)	33.00	38.75	5.75
April	743,026,749.63	748,481,578.65	(5,454,829.02)	33.00	33.75	0.75
May	580,778,507.76	611,615,357.21	(30,836,849.45)	33.00	38.01	5.01
June	784,982,685.63	821,791,961.08	(36,809,275.45)	33.00	37.48	4.48
July	925,113,261.93	991,796,896.70	(66,683,634.77)	33.00	39.73	6.73
August	897,898,082.42	936,123,277.33	(38,225,194.91)	33.00	37.09	4.09
September	839,042,218.08	893,444,579.11	(54,402,361.03)	33.00	39.10	6.10
October	838,773,636.69	839,129,027.95	(355,391.26)	33.00	33.07	0.07
November	600,025,388.16	636,601,209.90	(36,575,821.74)	33.00	38.75	5.75
December	820,179,053.76	846,937,322.27	(26,758,268.51)	33.00	36.15	3.15
Average	748,301,666.81	782,090,842.68	(33,789,175.88)	33.00	37.38	4.38

Berdasarkan ketiga tabel diatas, pada tabel 1.1 diketahui bahwa rata-rata *actual food cost* yang terjadi tidak sesuai dengan standar yang telah ditetapkan oleh manajemen hotel. Manajemen menetapkan persentase biaya standar sebesar 33.00%, sedangkan rata-rata persentase yang terjadi pada tahun 2021 sebesar 40.44%, tahun 2022 sebesar 38.06% dan tahun 2023 sebesar 37.38%. Data tersebut menunjukkan bahwa terdapat selisih sebesar 7.44% di tahun 2021, 5.06% di tahun 2022, dan 4.38% di tahun 2023,

sedangkan pihak manajemen memberikan toleransi sebesar 1%, sehingga dapat dikatakan dalam tiga tahun terakhir periode 2021 hingga 2023 telah terjadi penyimpangan yang merugikan sehingga penyimpangan ini harus diidentifikasi penyebab dan cara pengendalian *food cost* yang efektif.

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui penyebab terjadinya selisih persentase *food cost* antara *standard food cost* dan *actual food cost* pada Hotel Novotel Bali Nusa Dua, untuk mengetahui pengendalian *food cost* di Hotel Novotel Bali Nusa Dua dan untuk mengetahui upaya pengendalian *food cost* di Hotel Novotel Bali Nusa Dua. Manfaat dari penelitian ini adalah hasil penelitian ini dapat digunakan sebagai masukan atau informasi tambahan bagi perusahaan dan dapat menjadi bahan pertimbangan atau evaluasi dalam hal pengendalian *food cost*.

TINJAUAN PUSTAKA

Biaya merupakan hal penting karena mempengaruhi harga suatu produk dijual, biaya produk, dan laba yang dihasilkan dari penjualan tersebut. Biaya menurut *The Committee on Cost-American Accounting Association* (2019), merupakan peristiwa atau kejadian yang diukur berdasarkan nilai uang yang dikeluarkan, atau dapat dibayarkan untuk mencapai tujuan tertentu. Mulyadi (2016), menyatakan bahwa secara umum biaya mengacu pada pengorbanan sumber ekonomi, yang diukur dalam satuan uang, yang telah atau akan dikorbankan untuk mencapai tujuan tertentu. Biaya juga dapat diartikan sebagai bagian dari pemasukan atas pengorbanan untuk mendapatkan harta dari barang maupun jasa yang menyediakan berbagai kegunaan sesuai harapan suatu organisasi (Massie *et al.*, 2018). Menurut Firdaus *et al.* (2019), biaya (*cost*) adalah nilai pengorbanan yang dilakukan untuk mendapatkan barang atau jasa yang bermanfaat di kemudian hari, atau memiliki manfaat yang lebih dari satu periode akuntansi tahunan. Berdasarkan dari pengertian diatas dapat disimpulkan empat unsur pokok dalam pengertian biaya, yaitu:

1. Biaya merupakan pengorbanan sumber ekonomi dari perusahaan
2. Yang diperhitungkan saat terjadi maupun yang belum terjadi
3. Diukur dalam satuan uang
4. Pengorbanan tersebut memiliki tujuan

Pengendalian adalah kebijakan prosedur yang dirancang untuk memastikan bahwa arahan yang dibuat oleh manajemen telah dilaksanakan (Mulyadi, 2016). Salah satu strategi yang digunakan oleh perusahaan untuk meningkatkan pendapatan adalah pengendalian biaya, yang bertujuan untuk mengoptimalkan laba dengan memperoleh pendapatan dan laba dengan mengeluarkan biaya sesedikit mungkin. Menurut Kapidin (2017), pengendalian biaya makanan adalah upaya untuk melaksanakan proses pembuatan makanan sesuai dengan standar menu yang telah ditetapkan oleh manajemen. Nasehatun (2016), pengendalian biaya terdiri dari empat langkah, sebagai berikut:

1. Tetapkan strategi dan cari dasar-dasar standar biaya
2. Mengevaluasi biaya yang sebenarnya dengan rencana biaya
3. Identifikasi pihak-pihak yang bertanggung jawab jika terjadi penyimpangan
4. Melakukan evaluasi dan penyempurnaan untuk mengurangi atau mengatasi penyimpangan

Dittmer dan Keefe (2018), menyatakan bahwa penting untuk memahami fungsi-fungsi utama yang terlibat dalam proses pengendalian biaya makanan (*food cost*), yang harus diawasi ada empat yaitu *purchasing*, *receiving*, *storing* dan *issuing*, dengan penjelasan masing-masing fungsi. Hal ini mencakup pemantauan biaya bahan baku, penilaian kualitas dan kuantitas penggunaan bahan, kontrol stok, analisis harga, dan evaluasi terhadap metode penyajian serta efisiensi dalam penggunaan bahan makanan.

Harga pokok makanan adalah biaya-biaya yang dikeluarkan dalam pengolahan bahan baku menjadi suatu produk (Mulyadi, 2016). Sedangkan menurut Wiyasha (2016), harga pokok makanan adalah semua bahan makanan yang dipergunakan untuk memproduksi suatu jenis makanan. Menurut Suarsana (2017), Harga pokok makanan mencakup semua biaya yang dikeluarkan dari pemrosesan hingga penyajian, atau sejak makanan disiapkan untuk disajikan kepada pelanggan. Berdasarkan pernyataan tersebut maka pengertian dari harga pokok makanan adalah biaya yang dikeluarkan dalam memproduksi atau menyajikan item makanan tertentu.

Menurut Wiyasha (dalam Gunawan *et al.*, 2023) *standar food cost* adalah biaya-biaya atau harga pokok makanan yang seharusnya didapat apabila makanan atau minuman tersebut betul-betul dibuat berdasarkan ketentuan yang telah ditetapkan dan dinyatakan dengan persentase atau rupiah. Menurut Tirayoh *et al.*, (2014), biaya standar adalah perkiraan dari pendanaan sebelumnya yang dihitung secara logis untuk

menghasilkan sejumlah unit tertentu maupun produksi dalam waktu yang sudah ditetapkan. Biaya standar digunakan sebagai metode pengukuran utama untuk menentukan penilaian penyelenggaraan keputusan yang sudah ditetapkan sebelumnya (Runtu & Salmon, 2016). Berdasarkan kutipan diatas, dapat disimpulkan bahwa *standard cost* adalah harga pokok makanan yang seharusnya terjadi yang dihitung dengan menerapkan harga pokok pada resep baku makanan dan dinyatakan dengan persentase atau rupiah.

Menurut Wiyasha (dalam Gunawan *et al.*, 2023), *actual cost* adalah harga pokok yang benar-benar terjadi dalam satu periode. Menurut Suarsana (dalam Utthavi & Sumerta, 2017) *actual food cost* adalah biaya atau harga pokok makanan maupun minuman yang kenyataannya terjadi setelah proses pengolahan sampai siap disajikan.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan jenis data kualitatif dan kuantitatif. Data kualitatif penelitian ini mencakup sejarah hotel, struktur organisasi, dan hasil wawancara dengan narasumber, observasi, dan dokumentasi pada Hotel Novotel Bali Nusa Dua. Data kuantitatif pada penelitian ini menggunakan data *flash cost report* tahun 2021,2022 dan 2023 dan *food cost reconciliation* periode 2021,2022 dan 2023. Data primer pada penelitian ini diperoleh dari hasil wawancara dengan empat narasumber yaitu, *Purchasing Manager*, *Receiving*, *Cost Controller* dan *Executive Chef*. Wawancara dilakukan terkait dengan pengendalian *food cost* di Hotel Novotel Bali Nusa Dua pada periode 2021, 2022 dan 2023. Dan *food cost reconciliation* sebagai sumber data primer yang berbentuk soft copy. Sementara, data sekunder pada penelitian ini yaitu jurnal ilmiah penelitian terdahulu terkait analisis pengendalian *food cost*. Penelitian ini menggunakan teknik pengumpulan data dengan teknik observasi, wawancara, dan dokumentasi. Teknik observasi dilakukan dengan pengamatan langsung tentang pengendalian *food cost* di Novotel Bali Nusa Dua. Wawancara ditujukan kepada *Purchasing Manager*, *Receiving*, *Cost Controller* dan *Executive Chef*. Dokumentasi digunakan dengan melihat arsip-arsip dokumen hotel khususnya *food flash cost report* tahun 2021, 2022 dan 2023 serta dokumen yang berhubungan dengan judul penelitian yang dibuat oleh peneliti. Teknik analisis data menggunakan metode campuran dengan menggabungkan teknis analisis deskriptif kualitatif yang mendeskripsikan data yang diperoleh selama penelitian melalui wawancara, observasi dan dokumentasi. Sementara, teknik analisis kuantitatif yang melibatkan analisis angka dengan menggunakan rumus atau formula yang relevan dengan masalah yang diteliti.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Memperoleh profit dari penjualan makanan tentunya melibatkan berbagai biaya dalam proses produksi hingga produk tersebut siap dijual. Oleh karena itu, untuk mencapai tujuan profit yang diinginkan, biaya-biaya tersebut perlu dikelola dengan baik. Novotel Bali Nusa Dua menetapkan standar biaya dalam pengendalian biaya makanan sebesar 33%. Sedangkan untuk mengetahui biaya sesungguhnya yang dikeluarkan untuk memproduksi suatu makanan, hasil penghitungan selama satu periode (bulan) dikumpulkan dalam bentuk laporan rekonsiliasi biaya makanan.

Penyebab terjadinya selisih persentase *food cost* antara *actual food cost* dengan *standard food cost* pada Hotel Novotel Bali Nusa Dua

1. Kendala Fungsi Pembelian (*Purchasing*): Sistem Pengawasan Bahan Makanan yang Kurang Baik. Pengawasan yang kurang baik untuk melacak ketersediaan bahan makanan. Kurang baiknya pengawasan terhadap persediaan bahan makanan ini akan berdampak langsung pada komponen *Total Incoming Stock* yang terdiri dari komponen pembelian (*purchase*), permintaan bahan baku kepada general store (*store issues*) dan biaya transfer.
2. Pembelian Bahan Makanan Secara Mendadak. Karena kurangnya stok bahan makanan di gudang yang dapat dikaitkan oleh beberapa faktor seperti kerusakan pada bahan makanan yang bersifat *perishable*. Akibatnya, *purchasing* harus membeli bahan tersebut secara mendadak di pasar, yang biasanya memiliki harga dan kualitas yang berbeda dari bahan yang biasanya disediakan oleh *supplier*.
3. Terjadi Pembelian Berlebihan Terhadap Suatu Bahan Makanan. Kelebihan persediaan dapat meningkatkan risiko kerusakan bahan (*spoilage*) dan berpengaruh langsung terhadap biaya komponen *purchase* pada *food cost reconciliation*. Kelebihan pembelian ini biasanya terdeteksi saat *Cost Control* melakukan *inventory* bulanan pada gudang penyimpanan bahan makanan untuk memantau stok masuk (*incoming stock*).

4. Kendala Dalam Penyimpanan Bahan Makanan. Penyimpanan bahan makanan yang tidak mengikuti standar suhu yang ada, serta produk daging dan makanan laut tidak dibungkus pada saat dimasukkan ke dalam *freezer*. Hal ini dapat menyebabkan dehidrasi serta oksidasi karena udara yang masuk ke dalam daging dapat merusak kualitas.
5. Kendala Dalam Pengeluaran Bahan Makanan. Bahan makanan yang mengalami kerusakan sebagian besar disebabkan oleh tidak diterapkannya prosedur *First-in First-out (FIFO)* yang berarti barang yang pertama dimasukkan ke gudang adalah bahan yang seharusnya dikeluarkan lebih dulu ketika dibutuhkan, dengan tidak diterapkannya metode ini maka menyebabkan banyak bahan makanan rusak.
6. Kurangnya Pengawasan Oleh *Receiving* Kepada *Supplier*. *Receiving* cenderung terlalu yakin kepada *supplier* untuk menimbang sendiri dan hanya melihat barang tiba sesuai dengan *purchase order* tanpa melakukan pemeriksaan berulang.
7. Kurangnya Komunikasi yang Baik Antara Bagian Penerimaan dan Bagian Produksi. Ketika proses penerimaan bahan baku makanan pihak penerimaan tidak ditemani oleh bagian produksi sehingga kualitas dari bahan makanan yang dibutuhkan oleh bagian produksi sering tidak memenuhi standar kualitas produksi.
8. Kendala Fungsi Produksi (*Food and Beverage Product*): Kurang Maksimalnya Kinerja Bagian Produksi. Hal ini disebabkan oleh kinerja yang kurang optimal dari bagian produksi makanan yang mengarah pada pengabaian standar yang berlaku dalam memproduksi makanan, seperti *standard recipe*, *standard portion size* dan *standard yield*.

Pengendalian *Food Cost* di Hotel Novotel Bali Nusa Dua

1. Pelaksanaan Pengendalian *Food Cost* Pada Bagian *Purchasing*
 - a. Pemilihan *Supplier*.
Keputusan pemilihan *supplier* tidak hanya didasarkan pada kriteria yang ketat seperti harga terendah, tetapi juga mempertimbangkan tingkat loyalitas yang diberikan oleh para *supplier* kepada perusahaan.
 - b. Kuantitas Pembelian Bahan Makanan
Seringkali berat daging yang dikirim oleh *supplier* melebihi batas dari standard kuantitas yang telah ditentukan yang mana hal tersebut mempengaruhi kenaikan pada *food cost*, itu dikarenakan adanya minimum pembelian yang telah ditetapkan oleh pihak pemasok.
 - c. Harga Pembelian Bahan Makanan
Pembelian bahan makanan dilakukan berdasarkan harga kompetitif yang dikumpulkan dari beberapa *supplier*. Tetapi, terkadang meskipun harga yang ditawarkan lebih besar daripada *supplier* lain, bagian *purchasing* melakukan pembelian bahan makanan lebih cenderung memilih kepada loyalitas *supplier*.
2. Pelaksanaan Pengendalian *Food Cost* Pada Bagian *Receiving*
 - a. Verifikasi Kuantitas
Bagian penerimaan (*receiving*) cenderung terlalu percaya kepada *supplier* untuk menghitung dan menimbang barang yang datang sendiri. Hal ini berdampak pada jumlah barang yang diterima tidak sesuai dengan jumlah yang dipesan karena kelalaian *receiving* yang tidak menghitung dan menimbang sendiri barang bawaan *supplier*.
 - b. Verifikasi Kualitas
Bagian *receiving* hanya melihat bahan makanan dari tampilan luar saja dan kadang tidak memeriksa keadaan di dalam bahan makanan tersebut. Hal ini akan berdampak pada kualitas bahan makanan yang diterima tidak sesuai dengan standar yang telah ditetapkan.
 - c. Memindahkan Bahan Makanan ke Area Penyimpanan
Karena padatnya jam kerja di pagi hari, beberapa *supplier* datang bersamaan sehingga setelah bahan makanan diterima, pihak *receiving* tidak segera memindahkan bahan makanan ke area penyimpanan. Hal ini berdampak pada kualitas dari bahan makanan yang datang terutama untuk bahan makanan *frozen*, daging dan *seafood* yang rentan terhadap suhu.
3. Pelaksanaan Pengendalian *Food Cost* Pada Bagian *Storing*
 - a. Kondisi dari Fasilitas dan Peralatan Penyimpanan

Lingkungan pengatur suhu di mana makanan disimpan tidak dipelihara dengan baik dan tidak mematuhi kriteria suhu yang ada. Hal ini berdampak pada bahan makanan akan lebih rentan sebagai akibat dari manajemen suhu yang tidak tepat di tempat penyimpanan.

- b. **Penjagaan Kualitas dari Bahan Makanan**
Produk daging dan makanan laut tidak dibungkus pada saat dimasukkan ke dalam *freezer*. Hal ini menyebabkan Daging akan menjadi lebih cepat rusak yang disebabkan oleh dehidrasi serta oksidasi karena udara yang masuk ke dalam daging.
 - c. **Pemberian Tanggal atau Tanda Pada Bahan Makanan yang tiba**
Bahan makanan yang mudah rusak tidak diberi tanda ataupun label kapan barang tersebut diterima. Sehingga sulit untuk menerapkan metode *FIFO* dan memutuskan barang mana yang akan digunakan terlebih dahulu.
 - d. **Rotasi Stok**
Karena tata letak yang kurang baik dan tidak adanya pemberian tanggal pada saat penerimaan barang, menyebabkan bahan makanan yang pertama masuk tidak keluar terlebih dahulu mengakibatkan banyak bahan makanan yang terlambat keluar sehingga menyebabkan kerusakan yang pada akhirnya berdampak pada tingginya *food cost*.
4. **Pelaksanaan Pengendalian *Food Cost* Pada Bagian *Issuing***
- a. ***Direct***
Bahan makanan seperti sayuran, daging dan buah yang sifatnya *daily*, dapat diambil langsung oleh pihak *kitchen* tanpa memerlukan persetujuan atasan atau *store requisition*. Hal ini dapat terjadi kemungkinan pengambilan barang berlebih pada proses pengeluaran bahan makanan karena tidak adanya bukti atau *store requisition*.
 - b. ***Store***
Karena permintaan gudang dengan SR hanya diterapkan pada produk minuman dan tidak ada pengawasan pada proses pengeluaran bahan baku makanan sehingga barang yang diambil tanpa adanya pencatatan yang dilakukan dapat mengakibatkan terjadinya pengambilan bahan makanan berlebih.
5. **Pelaksanaan Pengendalian *Food Cost* Pada Bagian *Production***
- a. ***Standard Yield***
Pihak dapur belum memanfaatkan *standard yield* dengan optimal selama proses pengolahan bahan makanan yang mengakibatkan pemborosan bahan makanan karena bahan makanan yang seharusnya masih bisa dimanfaatkan terbuang begitu saja, sehingga *food cost* menjadi tinggi.
 - b. ***Standard Recipe***
Standard Recipe harus digunakan dengan baik karena takaran baku dari setiap bahan makanan yang dipakai telah ditetapkan dalam resep. *Chef* terkadang mengabaikan *standard recipe*. *Chef* terkadang hanya mengandalkan perkiraan, terutama ketika menyiapkan porsi makanan dalam jumlah sedikit.
 - c. ***Standard Portion Size***
Penggunaan *Standard Portion Size* harus digunakan dengan baik untuk menjaga konsistensi takaran setiap jenis makanan. Namun, pada kenyataannya, tidak setiap hidangan makanan disajikan dengan jumlahh makanan yang sama. Sehingga mengakibatkan porsi makanan yang disajikan berubah-ubah sehingga *food cost* per porsinya dapat menjadi lebih besar.

Upaya Pengendalian *Food Cost* di Hotel Novotel Bali Nusa Dua

Beberapa upaya yang dapat diterapkan oleh Hotel Novotel Bali Nusa Dua untuk menghadapi kendala-kendala yang terjadi:

1. **Pengendalian Fungsi Pembelian (*Purchasing*)**
Sistem pengawasan yang kurang baik dan memadai di gudang penyimpanan bahan makanan berkontribusi pada hambatan yang muncul dalam fungsi pembelian barang. Upaya yang dilakukan untuk mengatasi kendala pada bagian pembelian adalah dengan memeriksa kembali persediaan bahan makanan di gudang sebelum melakukan pemesanan kepada pemasok untuk mencegah kesalahan pemesanan atau pemesanan bahan makanan secara berlebihan. Bahan makanan berharga tinggi dan sangat dibutuhkan dapat menjadi fokus pemeriksaan ulang.

2. Pengendalian Fungsi Penerimaan (*Receiving*)

Kendala yang dihadapi dalam fungsi penerimaan adalah sinkronasi yang tidak memadai dan kurang baik dengan fungsi produksi sebagai pengguna dari bahan makanan yang diterima. Sebaiknya, salah satu bagian produksi menunjuk staf sebagai perwakilan untuk menemani bagian penerimaan menerima bahan baku makanan. Selain itu, memperhatikan ketika bahan makanan ditimbang oleh supplier untuk menghindari perbedaan kuantitas yang diterima dengan *purchase order*.

3. Pengendalian Fungsi Penyimpanan (*storing*) dan Pengeluaran Bahan Makanan (*issuing*)

Kendala pada fungsi penyimpanan dan pengeluaran bahan makanan adalah sistem pengawasannya yang kurang baik, yang menyebabkan kerusakan bahan dan penggunaan bahan baku yang tidak tepat. Usaha yang dapat dilakukan yaitu memberlakukan kartu stok barang/bahan untuk general store dan pemberian stamp atau tanggal penerimaan barang sehingga memudahkan penyimpanan dengan metode FIFO.

4. Pengendalian Fungsi Produksi

Kendala yang dihadapi oleh fungsi produksi adalah kurangnya kinerja dari bagian produksi dan ketidakmampuan untuk menerapkan standar yang berlaku. Usaha yang dapat dilakukan untuk mengatasi kendala ini adalah Memberikan *test* atau ujian secara teratur tentang standar pembuatan menu makanan yang berlaku serta meningkatkan pengawasan terhadap tindakan yang dilakukan sebelum dan sesudah penyajian produk makanan.

KESIMPULAN DAN SARAN

Berdasarkan analisis dan uraian pembahasan yang telah dijelaskan, dapat disimpulkan bahwa pengendalian *food cost* di Hotel Novotel Bali Nusa Dua belum dilakukan secara optimal. Hal ini tentunya mempengaruhi kegagalan manajemen hotel dalam memenuhi *standard food cost* yang telah ditetapkan sehingga terjadi peningkatan *food cost*. Adapun penyebab terjadinya selisih persentase merugikan dalam pengendalian *food cost* di Hotel Novotel Bali Nusa Dua, sebagai berikut:

1. Pembelian Bahan Makanan

Purchasing kurang memperhatikan standar yang menjadi pedoman saat membeli bahan makanan, terutama ketika melakukan pembelian dalam jumlah banyak sehingga banyak bahan makanan yang tidak sesuai dengan standar, serta pemilihan *supplier* yang cenderung kepada tingkat loyalitas.

2. Penerimaan Bahan Makanan

Pihak *receiving* cenderung terlalu percaya kepada *supplier* untuk menghitung dan menimbang sendiri bahan makanan yang datang sehingga jumlah bahan makanan yang diterima tidak sesuai dengan jumlah yang dipesan. Selama pemeriksaan kualitas, pihak penerimaan hanya memperhatikan kuantitas, dan mengabaikan kualitas bahan makanan yang datang, hal ini dapat mengganggu proses produksi jika bahan makanan yang diterima tidak sesuai dengan standar produksi.

3. Penyimpanan Bahan Makanan

Kondisi temperatur suhu tempat penyimpanan bahan makanan yang tidak mengikuti standar suhu yang ada, serta produk daging dan makanan laut tidak dibungkus pada saat dimasukkan ke dalam *freezer*. Bahan makanan yang mudah rusak tidak diberi tanda ataupun label kapan barang tersebut diterima, serta bahan makanan yang pertama masuk tidak keluar terlebih dahulu sesuai dengan metode *FIFO* karena tata letak yang kurang baik dan tidak adanya tanggal kapan barang tersebut diterima.

4. Pengeluaran Bahan Makanan

Kurangnya pengawasan pada proses pengeluaran bahan makanan, sehingga barang yang diambil tanpa adanya pencatatan dapat mengakibatkan kemungkinan terjadinya pengambilan bahan makanan berlebihan.

5. Pengolahan Bahan Makanan

Pada penerapan prosedur pengolahan makanan, pihak *kitchen* hanya melakukan perkiraan dalam penerapan *standard yield*, *standard recipe* dan *standard portion size*. Hal ini mengakibatkan ketidaksesuaian bahan baku yang dibeli, penggunaan bahan makanan yang diolah serta porsi penyajian yang berbeda sehingga menyebabkan *food cost* menjadi tinggi.

Berdasarkan kesimpulan diatas, maka saran serta upaya yang dapat diberikan kepada perusahaan dalam hal pengendalian *food cost*, yaitu:

1. Bagian *purchasing* ketika membeli bahan makanan seharusnya selalu berpedoman pada *standard purchase specification* agar semua kualitas barang yang dibeli dapat memenuhi standar dan tidak ada yang terbuang, serta pemilihan pemasok bahan baku makanan sebaiknya mengutamakan mutu, harga, kuantitas serta kualitas bahan makanan yang akan dibeli tidak hanya karena loyalitas pemasok.
2. Bagian *receiving* seharusnya menimbang sendiri jumlah barang yang datang agar sesuai dengan jumlah yang dibeli, serta membuka dan memeriksa bagian dalam bahan makanan dan mencicipi dari segi rasa untuk menjaga kualitas dari bahan makanan.
3. *Storekeeper* sebaiknya lebih memperhatikan dan mengecek suhu sesuai dengan standar yang telah ditetapkan, serta membungkus daging dan makanan laut dengan plastik bening untuk menghindari dehidrasi serta oksidasi karena udara yang masuk ke dalam daging dapat merusak kualitas serta memperhatikan tata letak bahan makanan untuk memudahkan bahan makanan tersebut masuk dan keluar sesuai dengan metode *FIFO*.
4. *Storeroom requisition* sebaiknya dibuat oleh *outlet* yang memerlukan bahan makanan agar semua barang yang dikeluarkan sesuai dengan *storeroom requisition* sehingga tidak ada peluang bagi pihak manapun mengambil bahan secara berlebihan yang dapat menyebabkan tingginya *food cost* pada bulan yang bersangkutan.
5. Selalu beracuan dengan *standard yield*, *standard recipe* dan *standard portion size* dalam proses penyajian bahan makanan untuk menghindari tidak konsistensi penyajian makanan yang dapat menimbulkan *complaint*, serta perlu diadakannya sosialisasi tentang pentingnya pengendalian *food cost* khususnya bagi departement *food and beverage product* agar dapat memaksimalkan keuntungan. Serta melakukan sosialisasi kepada bagian produksi dalam hal pentingnya menjaga dan mengendalikan *food cost*.

DAFTAR PUSTAKA

- Budiyasa, I. K. G., Putra, A. M., & Suarka, F. M. (2018). Analisis Pengendalian Biaya Food and Beverage Pada Harris Hotel Raya Kuta Bali. *Jurnal Kepariwisata Dan Hospitalitas* 2.3, 2(3), 135–154.
- Damayanti, T., Susanti, C., & Febri Berliana Irawan, P. . D. T. . S. C. (2022). Analisis Efektivitas Pengendalian Internal Pengadaan Bahan Makanan Terhadap Tingginya Food Cost di Hotel “X.” *Journal of Accounting and Hospitality P-ISSN Xxxx-Xxxx | E-ISSN Xxxx-Xxxx*, 1(1), 38–48. <https://doi.org/10.52352/jah.v1i1.980>
- Gunawan, I. M. D. P., Pambudi, B., & Wardana, M. A. (2023). Analisis Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Tingginya Food Cost di Hotel. *Jurnal Ilmiah Pariwisata Dan Bisnis*, 2(5), 1194–1205. <https://doi.org/10.22334/paris.v2i5.426>
- I Made Kerta Wijaya, & Ni Luh Putu Sri Widhiastuty. (2021). Pengendalian Food Cost Oleh Cost Controller Pada Papillon Echo Beach Canggu. *Journal of Tourism and Interdisciplinary Studies*, 1(2), 82–92. <https://doi.org/10.51713/jotis.v1i2.58>
- Jayasmara, M. D., Damayanti, T., Agung, A., & Septiawati, I. M. (2022). Analisis Efektivitas Pengendalian Pada Prosedur Pengadaan Bahan Makanan di “ S ” Kuta Resort. 1(1), 49–58. <https://doi.org/10.52352/jah.v1i1.981>
- Mandodo, N., & Daud, M. (2022). Analisis Biaya Standar Dalam Pengendalian Biaya Produksi PT. Toarco Jaya Makassar 2020-2021. *ACE: Accounting Research Journal*, 2(1), 43–63.
- Pengendalian, S., & Upaya, B. (2017). PRODUKTIVITAS DEPARTEMEN MAKANAN DAN MINUMAN (FOOD & BEVERAGE DEPARTMENT) Kapidin Program Studi Pendidikan Ekonomi Universitas Indraprasta dalam hal ini Strategi Pengendalian Biaya. *Sosio E-Kons*, 9(2), 132–138. https://journal.lppmunindra.ac.id/index.php/sosio_ekons/article/view/1944
- Pradiptha, I. W. A., Darlina, L., & Elistyawati, I. A. (2018). Analysis of Food Cost Control at The One Legian Hotel. *Journal of Applied Sciences in Travel and Hospitality*, 1(2), 188–196.
- Wahyudi, G. E., Sari, I. G. A. M. K. K., Winia, I. N., Sagitarini, L. L., & Pemayun, I. D. G. A. (2022). Analysis of Food Cost Control during the Covid-19 Pandemic. *Jurnal Bali Membangun Bali*, 3(3), 195–208. <https://doi.org/10.51172/jbmb.v3i3.235>

Wiryanata, I. G. N. A. (2022). Efektifitas Pengadaan Bahan Makanan dalam Penentuan Harga Jual. *Jurnal Gastronomi Indonesia*, 10(2), 108–117. <https://doi.org/10.52352/jgi.v10i2.1073>