

Analisis Pengendalian Biaya *Food And Beverage* Pada Hotel Villa Lumbung Seminyak

Ni Nyoman Ester Ivon Trivena¹, Ni Luh Putu Sri Purnama Pradyani²

¹Program Studi Akuntansi, Fakultas Ekonomi Bisnis Dan Humaniora, Universitas Dhyana Pura, Jl. Raya Padang Luwih Tegaljaya Dalung Kuta Utara, Bali, Indonesia.
Email: ¹19111501039@undhirabali.ac.id; ²sripurnama@undhirabali.ac.id

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui bagaimana pengendalian biaya *food and beverage* pada Hotel Villa Lumbung Seminyak. Penelitian ini menggunakan pendekatan analisis kuantitatif deskriptif dan teknik pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian ini menggunakan teknik observasi, wawancara dan dokumentasi. Komponen yang perlu dipertimbangkan dalam pengendalian biaya *food and beverage* adalah komponen total pembentukan biaya kotor yaitu biaya persediaan awal, total persediaan mendatang dan total persediaan *food and beverage* akhir. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa dalam pengendalian biaya pada *food and beverage* masih belum efektif dalam pembelian barang dan penerimaan barang serta tempat penyimpanan barang yang masih kurang terkontrol, seperti disaat barang datang bagian penerimaan harus menyesuaikan dengan market list atau orderan dan disimpan pada store sesuai dengan jenis barang yang datang. Berdasarkan hasil penelitian tersebut maka pengendalian biaya *food and beverage* pada Hotel Villa Lumbung Seminyak harus lebih dapat mengontrol dalam pembelian barang serta penerimaan barang, cara dalam mengontrol pembelian barang yaitu dimana dengan selalu memperhatikan bahan *food and beverage* sehingga tidak terjadinya kelebihan pembelian barang dan memerlukan tambahan tempat penyimpanan.

Kata kunci: Pengendalian biaya *food and beverage*, komponen biaya, kendala.

1. Pendahuluan

Dengan semakin berkembangnya dunia bisnis, maka masalah yang dihadapi oleh perusahaan adalah ketatnya persaingan oleh sebab itu perusahaan harus mampu membuat strategi yang dapat menekan biaya khususnya pada produk kualitas makanan dan minuman yang dihasilkan. Disetiap jenis usaha, Khususnya pada usaha Hotel maupun restoran pasti bertujuan untuk memperoleh laba secara berkelanjutan. Sumber keuntungan utama hotel berasal dari penjualan kamar dan selain itu juga ada penjualan makanan dan minuman yang diperoleh hotel.

Menurut Hesadijaya, Agus (2017), penjualan makanan dan minuman memberikan kontribusi sebesar 30-40% dari total pendapatan hotel. Hotel Vila Lumbung adalah salah satu usaha jasa bidang perhotelan dan merupakan hotel bintang empat. Adapun fasilitas-fasilitas yang disediakan oleh Hotel Vila Lumbung untuk para tamu adalah Fasilitas Kamar, Restoran dan Bar, Fasilitas Konferensi, Fasilitas Olahraga (GYM), dan Fasilitas Swimming Pool. Departemen makanan dan minuman adalah salah satu bagian yang terdapat di hotel yang mempunyai fungsi untuk melaksanakan penjualan makanan dan minuman.

Aktivitas pengendalian merupakan suatu aktivitas yang berkelanjutan, suatu aktivitas yang mencakup perencanaan, pelaksanaan, koreksi dan evaluasi. Agar dapat mencapai target, manajemen hotel dan restoran harus melaksanakan pengendalian atas food & baverage cost. Oleh karena itulah diperlukan pengaturan biaya untuk mencapai tujuan tersebut. Dengan distandarisasinya biaya makanan, tentu pihak hotel menginginkan agar biaya makanan yang dikeluarkan atau yang terjadi diharapkan sesuai dengan standar yang ditetapkan oleh manajemen.

Adapun yang perlu diperhatikan perusahaan yang ingin melakukan sistem pengendalian biaya yang efektif, yakni : Kordinasi yang berarti dalam melaksanakan aktivitas setiap departement bagian dari perusahaan harus terlebih dahulu membuat rencana anggaran(budget) bagi departementnya. Apabila budget ini digabungkan dalam satu divisi disebut budget divisi, dan bila digabungkan dengan budget divisi lainnya dinamakan budget/anggaran perusahaan, anggaran perusahaan yang yang dibuat untuk jangka waktu satu tahun dinamakan annual plan.

Maka Setiap bahan makanan yang dikeluarkan oleh general store maupun dari dapur utama dari outlets lainnya, diharapkan dapat mendatangkan pendapatan dan keuntungan bagi hotel, dalam kenyataannya tidak semua bahan makanan yang keluar dari gudang mendatangkan pendapatan bagi pihak hotel. Agar tidak terjadi barang hilang dan rusak, maka diperlukan pelaksanaan Inventory control yang baik Menurut (Ahmad Kamaruddin, 2015) menyatakan "persediaan dapat disimpulkan bahwa barang yang disimpan untuk tujuan digunakan ataupun akan dijual pada saat periode tertentu".

Maka Inventory akan dilakukan dalam sebuah gudang penyimpanan oleh seorang storekeeper. Pada intinya sebuah Inventory merupakan pencatatan terhadap barang yang akan masuk dalam store, serta barang yang berada di luar store maupun barang yang sudah rusak. Inventory pada suatu perusahaan berhubungan erat dengan kegiatan mengumpulkan data tentang aktivitas dan transaksi keluar masuknya barang suatu perusahaan karena Inventory begitu penting bagi perusahaan, maka, Peran Inventory sangat penting untuk dilakukan di setiap akhir bulan dan sebaiknya dilaksanakan secara kontinyu.

Fungsi Inventory control ini sendiri untuk meminimalkan adanya peningkatan biaya yang tidak perlu atas bahan makanan yang siap digunakan dalam kegiatan operasional hotel. Jika Inventory control tidak berjalan sebagaimana mestinya, maka akan mengakibatkan tingginya cost, maka sangat dibutuhkan perhitungan barang yang mendukung kelancaran proses Inventory dalam ruang lingkup Food dan Beverage pada sebuah hotel. Menurut (Ahmad Kamaruddin, 2015) Inventory yaitu persediaan barang yang dimana ada di dalam suatu perusahaan yang akan dicatat dalam sebuah sistem, secara manual ataupun secara actual. Maka Inventory akan dilakukan dalam sebuah gudang penyimpanan oleh seorang storekeeper. Pada intinya sebuah Inventory merupakan pencatatan terhadap barang yang akan masuk dalam store, serta barang yang berada di luar store maupun barang yang sudah rusak.

Menurut (Ahmad Kamaruddin, 2015) pengendalian biaya (Cost Control) merupakan suatu cara atau metode yang akan digunakan dalam mencapai tujuan, agar dapat mengendalikan biaya. Pengertian biaya adalah suatu pengorbanan ekonomis yang dinilai dengan satuan uang, yang telah terjadi

ataupun belum terjadi ataupun kemungkinan akan terjadi untuk mencapai tujuan tertentu. Serta pengertian pengendalian adalah suatu usaha yang terus-menerus dan dilakukan secara sistematis, agar pelaksanaan sesuai dengan rencana yang telah ditetapkan.

2. Metode

Jenis penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah jenis penelitian deskriptif kuantitatif. Bila ditinjau dari tujuan dan sifatnya penelitian ini bersifat deskriptif dan cenderung menggunakan analisis. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui peran biaya food and beverage pada Hotel Villa Lumbung Seminyak. Didalamnya terdapat upaya mendiskripsikan, mencatat dan menganalisis kondisi yang terjadi saat ini. Pendapat Arikunto (2013:3), mendefinisikan penelitian deskriptif kuantitatif yang digunakan sebagai alat bantu dalam memecahkan masalah dalam penelitian ini adalah kertas kerja untuk menentukan standard food cost (harga pokok baku makanan) selama periode evaluasi kemudian berdasarkan kertas kerja tersebut didapatkan formula untuk mendapatkan persentase standard food cost (harga pokok baku makanan) dengan rumus sebagai berikut :

$$\text{Food Cost Percentage} = \frac{\text{Cost of Food Sold}}{\text{Food Sales}} \times 100\%$$

Untuk menentukan actual food cost (Harga pokok baku makanan) maka formula yang di bawah ini dapat diterapkan :

$$\text{Harga Pokok Makanan Dijual} = \text{Nilai Persediaan awal} + \text{Pembelian} \\ - \text{Nilai Persediaan akhir} - \text{Penyesuaian}$$

Setelah menetapkan Formula diatas kemudian menentukan persentase actual food cost (Harga Pokok Makanan) dengan formula dibawah in

$$\text{Actual Food Cost Percentage} = \frac{\text{Harga Pokok Makanan Dijual}}{\text{Penjualan Bersih}} \times 100\%$$

3. Hasil dan Pembahasan

3.1 Pengendalian biaya *food and Beverage* pada Hotel Villa Lumbung Seminyak

Memperoleh keuntungan dari penjualan makanan dan minuman tentunya membutuhkan biaya-biaya dalam proses produksi hingga produk tersebut dapat disajikan, maka untuk mencapai target keuntungan yang didapat biaya-biaya tersebut harus dikendalikan. Hotel Villa Lumbung Seminyak menetapkan standar *food cost* sebesar 31.20%, Sementara standar *beverage cost* sebesar 27,97%. Dengan distandarisasinya *food cost* dan *beverage cost*, maka pihak hotel menginginkan agar biaya makanan yang dikeluarkan atau yang terjadi diharapkan sesuai dengan standar yang ditetapkan oleh manajemen. Akan tetapi pada tahun 2022 terjadi selisih lebih yang melewati batas toleransi sebesar 1% antara standard food cost yang dikeluarkan hotel dengan actual food cost-nya. Hal ini berbeda dengan actual beverage cost yang masih berada

pada batas toleransi standard cost-nya. Berikut persentase perbandingan antara Actual dan Standard Beverage Cost serta Actual dan Standard Food cost pada Hotel Villa Lumbung Seminyak untuk periode Juni – November 2022 dapat dilihat pada Tabel 1 berikut :

Tabel 1.
Perbandingan Antara Actual Dengan Standard Food & Beverage Cost Pada Hotel Villa Lumbung Seminyak Periode Juni– November 2022

BULAN	FOOD COST			BEVERAGE COST		
	Actual	Standar	Selisih	Actual	Standar	Selisih
	%	%	%	%	%	%
Juni	34,38	31,20	3,18	28,59	27,97	1,62
Juli	33,98	31,20	2,78	28,89	27,97	0,92
Agustus	32,16	31,20	0,96	28,83	27,97	0,86
September	33,89	31,20	2,69	28,68	27,97	0,71
Oktober	33,86	31,20	2,66	29,79	27,97	1,82
November	31,89	31,20	0,69	28,59	27,97	0,62
Rata-rata	33,36	31,20	2,16	28,98	27,97	0,92

Sumber : Hotel Villa Lumbung Seminyak (data diolah) 2022

Berdasarkan table diatas dapat dilihat bahwa jumlah rata-rata *actual food cost* 33,36% yang diman melebihi dengan standar yang telah ditetapkan dan dengan selisih 2,16% dan dari selisih tersebut melebihi dari batas toleransi yang telah ditetapkan manajemen sebesar 1%. Namun standar *beverage cost* rata-rata adalah 27,97% sedangkan untuk rata-rata pada *Actual beverage cost* adalah 28,98% dn dari table diatas dapat dilihat selisih dari *beverage cost* yaitu sebesar 0,92% akan tetapi dari selisih tersebut masih dibawah batas toleransi yang ditetapkan manajemen sebesar 1%.

Ada beberapa kendala-kendala yang dihadapi dalam penengendalian biaya food and beverage pada Hotel Villa Lumbung Seminyak yaitu sebagai berikut ini:

a. Kendala Fungsi Pembelian (*Purchasing*)

Sistem Pengawasan yang Kurang Baik Terhadap Persediaan Bahan Makanan dan Minuman *Purchasing* memiliki peran utama dalam fungsi pembelian, karena hasil perjanjian harga dengan rekanan atau supplier akan menentukan harga pokok makanan dan minuman yang dijual. *Purchasing* harus mencari rekanan atau supplier yang mampu menyediakan bahan-bahan kebutuhan sesuai dengan jumlah bahan yang dibutuhkan di hotel dengan harga dan kualitas yang sudah distandarkan. Kendala yang terjadi dalam fungsi pembelian adalah sistem pengawasan yang kurang baik terhadap persediaan bahan makanan dan minuman, memiliki keterkaitan dengan kendala pada fungsi penyimpanan dan pengeluaran makanan dan minuman. Kurang baiknya pengawasan terhadap persediaan bahan makanan dan minuman ini akan berpengaruh langsung kepada komponen Total Incoming Stock yang terdiri dari komponen pembelian (*purchase*),

b. Fungsi Penyimpanan barang dan pengeluaran barang yang kurang pengawasan yang maksimal.

Kurangnya pengawasan pada general store dapat mengakibatkan kurang terkontrolnya pengambilan bahan makanan dan minuman terlebih lagi pada saat pengambilan barang kurangnya komunikasi Selain itu,

kapasitas barang yang disimpan juga cukup besar, sehingga jika hotel dihadapkan pada situasi occupancy kamar yang tinggi, maka departemen Food and Beverage Mengambil barang tidak terkontrol. Ketika diakhir bulan pihak cost controller mengalami selisih barang Ketika dalam melakukan inventory barang pada general store.

c. Kendala Fungsi Penerimaan Barang (*Receiving*)

Pada saat menerima barang *Receiving* Sesekali Menerima Bahan Makanan dan Minuman yang Bahan yang Sudah Diterima Tidak Mendapat Penanganan Langsung: penanganan yang dimaksud adalah proses penyimpanan bahan pada Food and Beverage Store (Chiller atau lemari pendingin). Hal ini tentunya akan mempengaruhi kesegaran dari bahan makanan ataupun minuman (sayur, buah dan daging) tersebut.

Maka upaya yang dapat dilakukan dalam mengatasi kendala pengendalian biaya Food and Beverage yang ada pada hotel villa lumbang agar dapat meminimalkan biaya dan meningkatkan laba perusahaan yaitu

1. Pengendalian Fungsi Pembelian (*Purchasing*)

Kendala yang terjadi pada fungsi pembelian barang dipengaruhi oleh kurang baiknya sistem pengawasan pada gudang penyimpanan bahan makanan dan minuman, kendala ini berpengaruh langsung terhadap komponen total incoming stock (purchase, store issue dan transfer) dan juga dapat mempengaruhi komponen spoilage. Upaya yang dapat dilakukan untuk mengatasi kendala ini adalah melakukan pemeriksaan kembali persediaan bahan makanan dan minuman di gudang sebelum melakukan pengorderan kepada *purchasing*, yang dimaksud dengan pemeriksaan kembali ini adalah ketika karyawan *food and beverage* yang bertugas sudah selesai membuat Daily Market List maka sebaiknya dilakukan pemeriksaan kembali terhadap persediaan bahan di gudang, untuk menghindari kekeliruan dalam pengorderan bahan makanan dan minuman. Pemeriksaan kembali ini dapat lebih ditekankan kepada bahan-bahan yang memiliki harga dan tingkat kebutuhan yang tinggi.

2. Pengendalian Fungsi Penyimpanan dan Pengeluaran Bahan (*Food and Beverage Department*)

Kendala pada fungsi penyimpanan dan pengeluaran bahan adalah sistem pengawasannya yang kurang baik, sehingga menimbulkan kerusakan bahan dan penyalahgunaan bahan-bahan tersebut. Usaha yang sudah dilakukan untuk mengatasi kendala ini yaitu dengan membuat laporan *Food and Beverage Reconciliation* yang dikerjakan langsung oleh pihak Accounting Department. Laporan *Food and Beverage Reconciliation* merupakan penyesuaian terhadap jumlah persediaan awal suatu bahan, jumlah incoming stock, jumlah penjualan, jumlah kerusakan bahan dan jumlah persediaan akhir. Namun usaha ini tidak dapat dikatakan mengatasi secara penuh kendala yang terjadi, hal ini dikarenakan laporan ini tidak mampu menjangkau semua bahan-bahan

yang ada pada gudang penyimpanan, hanya dapat dilakukan pada bahan-bahan dengan satuan pcs dan bahan tetap untuk membuat suatu menu yaitu seperti Burger Bun, Mini Dough Pizza, Dough Pizza dan Indomie. Maka selain dengan menerapkan usaha tersebut, sebaiknya dilakukan usaha-usaha lain untuk mengatasi kendala pada fungsi penyimpanan. Usaha yang dapat dilakukan adalah sebagai berikut:

- Memberlakukan Kartu Stok Barang/Bahan: untuk General Store (gudang keseluruhan) yang dikelola langsung oleh Accounting Department, pada Hotel Villa Lumbung Seminyak sebenarnya sudah diberlakukan kartu stok barang, namun hal serupa tidak diterapkan pada penyimpanan makanan dan minuman sehingga bahan keluar-masuk tanpa pengawasan yang baik. Setiap jenis bahan makanan dan minuman yang disimpan di dalam gudang harus memiliki kartu barang masing-masing. Kartu stok barang yang dimaksud adalah kartu untuk mencatat keluar-masuknya bahan makanan tersebut, dengan kartu stok barang ini sistem pengawasan pada bagian penyimpanan akan lebih terkendali. Kartu stok barang ini juga tentunya akan mempermudah pengendalian persediaan bahan makanan dan minuman, karna jumlah bahan tersedia serta jumlah maksimum dan minimum stok dapat dilihat dengan jelas pada kartu stok tersebut, sehingga pengawasan terhadap persediaan bahanpun dapat ditingkatkan.
- Menentukan Kebijakan yang Mengatur Tentang Penyimpanan dan Pengeluaran Bahan Makanan dan Minuman: di Hotel Villa Lumbung Seminyak belum memiliki aturan ini, bahan-bahan yang ada di dalam gudang makanan dan minuman dapat dikeluarkan dan digunakan tanpa sepengetahuan dari head department bersangkutan terlebih dahulu. Sebaiknya wewenang untuk mengeluarkan bahan-bahan dari gudang makanan dan minuman diberikan kepada Chef sebagai pejabat tertinggi pada Food and Beverage Department. Sehingga nantinya ketika bagian produksi memerlukan bahan-bahan, maka sebelumnya harus meminta persetujuan dari Chef terlebih dahulu.

4. Simpulan

Berdasarkan hasil pembahasan maka dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut ini :

- a. Pengendalian *food cost* belum terlaksana dengan optimal. Hal ini terindikasi dari terjadinya selisih merugikan antara *actual food cost* dengan *standard food cost* sebagai akibat dari tingginya tingkat pembelian dan *gross food consumption*. Penyebab Terjadinya Actual Food cost tinggi adalah: Dalam pemilihan supplier, bagian purchasing hanya mementingkan harga termurah yang ditawarkan supplier dan kurang mempertimbangkan aspek lainnya, Kurang optimalnya pihak purchasing menerapkan standard purchase specification. Serta pada saat pembelian barang masih sangat kurangnya tempat penyimpanan.
- b. Dari Perhitungan selisih standar food cost percentage dengan actual food cost percentage mengalami selisih yang merugikan. Ini berarti biaya yang dikeluarkan lebih besar dari standar yang telah ditetapkan. Maka untuk

meminimalisasi kemungkinan terjadinya hal yang serupa, Adapun saran yang dapat diberikan:

- Cost control bersama dengan Executive Chef dan bagian Purchasing hendaknya lebih meningkatkan kerjasamanya guna melakukan pengawasan dan pengendalian terhadap harga bahan makanan yang akan digunakan dalam pengolahan makanan.
- Cost control bersama dengan bagian purchasing sebaiknya menerapkan prosedur pembelian bahan makanan yang berlaku di hotel dengan lebih konsisten. Pemilihan supplier sebaiknya tidak hanya berdasarkan harga terendah, tetapi juga memperhatikan mutu dan kualitas bahan makanan.
- Cost control bersama dengan Executive Chef sebaiknya melakukan pengawasan dan pengendalian yang lebih optimal atas penggunaan standar-standar yang telah ditentukan.

5. Daftar Rujukan

- Adam, F., Manossoh, H., & Pinatik, S. 2016. "Analisis Efisiensi Pengendalian Biaya Kualitas Pada Aksan Bakery Manado". Dalam Going Concern: Jurnal Riset Akuntansi. Vol. 11.No.2.Hal:101-109.Manado: Universitas Sam Ratulangi Manado.
- Ahmad, Kamaruddin. 2015. Akuntansi Manajemen; Dasar-dasar Konsep Biaya dan Pengambilan Keputusan. Jakarta
- Budiyasa, I. K. G., A.M.Putra, and F.M.S.(2018). Analisis Pengendalian Biaya Food and Beverage Pada Harris Hotel Raya Kuta Bali. *Jurnal Kepariwisata Dan Hospitalitas* 2.3, 2(3), 135-154.
- Dopson, Lea R. Hayes, David K. Miller, Jack E. Food and Beverage Cost Control; Fourth Edition. USA. John Wiley & Sons, Inc.
- Eko Donik Setiawan, I Wayan. 2013. Analisis Tingginya Food cost Pada Restoran Waterfall Di Ayodya Resort Bali;Skripsi. Bali. Sekolah Tinggi Pariwisata Bali
- Hesadijaya, Agus. (2017). Analisis Pengendalian Food Cost Pada Gtbv Hotel & Convention - Bali. Jurusan Akuntansi Politeknik Negeri Bali, 1-10.
- Nugraha, Putra 2008. Peranan Controller Dalam Pengendalian Biaya Promosi Untuk Meningkatkan Volume Penjualan (Studi Kasus Pada Hotel Bumi Karsa Bidakara Jakarta).Skripsi. Universitas Kristen Maranatha
- Rajawali Pers. Bartono PH. 2005. Analisis Food Product;Studi Food cost dan Pedoman Training. Yogyakarta.Penerbit Andi.

