

ANALISIS FAKTOR-FAKTOR YANG MENEKAN COST FOOD AND BEVERAGE PADA HOTEL THE 101 BALI OASIS SANUR

Ericson Tenabolo¹, Putu Aristya Adi Wasita²

^{1,2}Program Studi Akuntansi, Fakultas Bisnis Pariwisata Pendidikan Dan Humaniora, Universitas Dhyana Pura, Jl. Raya Padang Luwih Tegaljaya Dalung Kuta Utara, Bali, Indonesia

Email: 20111501014@undhirabali.ac.id

ABSTRAK

Pengendalian biaya merupakan hal yang sangat penting dalam melakukan penjualan makanan dan minuman dalam perhotelan. Perencanaan pengendalian biaya makanan dan minuman yang dilakukan di Hotel THE 101 Bali Oasis dilakukan dengan cara menentukan standar biaya yang dikeluarkan dalam memperoleh dan menghasilkan makanan dan minuman itu sendiri. Namun, pada kenyataannya biaya yang timbul terkadang melebihi target yang telah ditentukan. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui faktor-faktor yang dapat menekan biaya yang timbul dari penjualan food and beverage pada Hotel THE 101 Bali Oasis Sanur. Jenis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah data kuantitatif dan data kualitatif. Teknik pengumpulan data menggunakan teknik observasi, wawancara dan dokumentasi. Hal yang harus diperhatikan dalam melakukan pengaturan biaya adalah komponen total pembentukan biaya kotor yaitu biaya persediaan awal, total persediaan mendatang, dan total persediaan food and beverage akhir. Kendala yang dihadapi dalam menekan cost itu sendiri yaitu terletak pada fungsi pembelian, penerimaan bahan, penyimpanan, produksi, dan fungsi penjualan. Hasil dalam penelitian ini menunjukkan bahwa faktor yang berpengaruh dalam menekan cost food and beverage yaitu pengalokasian setiap barang atau bahan yang ada sesuai dengan porsi dan tempatnya masing-masing. Berdasarkan hasil penelitian tersebut maka untuk menekan biaya yang timbul dari food and beverage pada Hotel THE 101 Bali Oasis Sanur yaitu adanya fungsi control yang lebih intens antara setiap department yang ada sehingga adanya kordinasi yang efektif terkait aktivitas keluar masuknya makanan dan minuman.

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

1. Pendahuluan

Ditengah pesatnya perkembangan usaha saat ini, sektor pariwisata merupakan salah satu sektor yang sangat mendorong pembangunan daerah serta negara tersebut, dengan adanya parawisata banyak negara bisa di kenal. Hal ini membuat setiap sektor pariwisata terus berupaya dalam menentukan strategi yang akan diterapkan dalam menjalani usahanya. Tidak sedikit banyak usaha yang harus terhenti karena salah dalam memilih strategi yang dijalankan. Penerapan strategi yang baik sangat berpengaruh dalam jalannya operasional perusahaan. Bukan hanya itu dengan strategi yang baik juga setiap usaha akan mampu melihat faktor faktor yang dapat berpengaruh terhadap laba yang diperoleh.

Salah satu sektor pariwisata yang sangat berkembang saat ini adalah Perhotelan. Pehotelan saat ini terus berupaya menawarkan berbagai layanan dan serta produk produk yang mereka miliki. Hal ini bertujuan untuk meningkatkan daya tarik bagi para wisatawan serta meningkatkan penjualan demi memperoleh laba yang ditargetkan. Setiap hotel akan terus berinovasi dalam memberikan layanan yang terbaik serta rasa aman dan nyaman.

Tidak hanya itu, penentuan strategi yang diambil dalam setiap aktivitas terus diperhatikan. Hal ini bertujuan untuk dapat meminimalisir setiap resiko resiko yang akan muncul nantinya.

Sumber pendapatan utama hotel yang sangat berpengaruh terhadap laba yaitu penjualan kamar. Selain itu penjualan makanan dan minuman juga merupakan salah satu faktor yang menunjang pendapatan dari hotel itu sendiri. Penjualan makanan dan minuman dapat dikatakan memiliki pengaruh yang cukup besar dalam memberikan kontribusi untuk menunjang laba yang dihasilkan. Hotel THE 101 Bali Oasis Sanur merupakan salah satu hotel bintang empat yang ada di Bali. Hotel ini sangat baik dilihat dari fasilitas dan setiap produk produk yang dimilikinya. Adapun setiap fasilitas yang dimilikinya yaitu fasilitas kamar dengan berbagai design, restaurant dan bar, fasilitas swimming pool, fasilitas SPA dan Meeting Room.

Dalam menjalankan usahanya, hotel tidak hanya berfokus terhadap pendapatan yang diperoleh melainkan pada faktor faktor yang akan berpengaruh terhadap tingkat laba yang dihasilkan. Salah satunya yaitu biaya yang akan timbul akibat dari setiap aktivitas operasional perusahaan. Menurut Juli dan Retno (2015:271), Biaya merupakan pengeluaran yang mempunyai hubungan langsung dengan usaha atau kegiatan usaha dengan tujuan untuk memperoleh, menghasilkan atau menjaga penghasilan. Sedangkan menurut Emy dan Monika (2019:4), Biaya adalah manfaat yang dikorbankan untuk memperoleh barang atau jasa. Biaya yang terlalu tinggi dapat menyebabkan tingkat laba yang dihasilkan tidak maksimal. Dengan begitu hotel akan membuat strategi yang dapat menekan setiap biaya yang muncul.

Pengendalian biaya adalah hal yang terus menerus dilakukan hotel karena dari setiap aktivitas yang ada pasti akan menimbulkan biaya. Pengendalian biaya mencakup dari segi perencanaan, pelaksanaan, koreksi dan evaluasi. Pada umumnya, pengendalian biaya lebih difokuskan terhadap keluar masuknya food and beverage. Aktivitas penjualan food and beverage harus betul betul diperhatikan dengan baik sehingga biaya yang timbul nantinya tidak melebihi target yang ditentukan. Oleh karena itu diperlukan pengaturan biaya untuk mencapai tujuan tersebut.

Ada berbagai cara yang dilakukan perusahaan dalam melakukan pengendalian biaya, antara lain adanya koordinasi yang efektif dengan setiap department yang ada sehingga setiap aktivitas yang terjadi bisa dapat dikendalikan dengan baik sehingga tidak menyebabkan terjadinya hal yang tidak diinginkan. Salah satu hal yang paling utama dalam melakukan pengaturan biaya yaitu terkait budget yang akan dikeluarkan oleh masing masing department yang ada dalam memperoleh suatu barang atau jasa. Budget yang tidak didasarkan atas perhitungan yang tepat akan berpengaruh terhadap biaya yang akan timbul nantinya.

Dalam perhotelan, setiap bahan makanan yang dibutuhkan diharapkan dapat memberikan keuntungan bagi hotel. Tapi kenyataannya tidak semua bahan makanan yang dikeluarkan oleh hotel dapat memberikan keuntungan yang diharapkan. Hal ini karena pemakaian yang tidak sesuai dengan porsi yang telah ditentukan.

2. Metode

Metode analisis data yang digunakan pada penelitian kali ini adalah metode analisis deskriptif kualitatif. Jenis penelitian deskriptif kualitatif adalah menggambarkan fenomena atau kenyataan yang ada, baik bersifat alami maupun rekayasa manusia. Metode Analisis data menggunakan pendekatan analisis kualitatif deskriptif. Teknik analisis data deskriptif kualitatif adalah salah satu teknik atau metode yang digunakan dalam penelitian kualitatif. Penelitian kualitatif merupakan penelitian yang lebih menekankan pada pengamatan fenomena dan memerlukan insting yang tajam dari peneliti. Penelitian kualitatif biasanya

mempelajari hubungan atau interaksi antara beberapa variabel penelitian dengan tujuan untuk memahami peristiwa yang sedang diteliti serta biasanya meneliti studi kasus dengan dasar teori tertentu.

a. Observasi (Pengamatan)

Observasi adalah teknik pengumpulan data yang dilakukan melalui suatu pengamatan, dengan disertai pencatatan-pencatatan terhadap keadaan atau perilaku objek sasaran.

b. Wawancara

Wawancara adalah teknik pengumpulan data melalui proses tanya jawab lisan, pertanyaan datang dari pihak yang mewawancarai dan jawaban diberikan oleh yang diwawancarai.

c. Dokumentasi

Dokumentasi adalah suatu cara yang digunakan untuk memperoleh data dan informasi dalam bentuk buku, arsip, dan dokumen, tulisan angka dan gambar yang berupa laporan serta keterangan yang dapat mendukung penelitian.

3. Hasil dan Pembahasan

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 THE 101 Bali Oasis Sanur menetapkan standar food cost sebesar 32.00% dan standar beverage cost sebesar 32,00%. 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 2023 terjadi selisih yang tinggi antara standar food cost and beverage cost dengan actual food cost and beverage cost. Berikut persentase perbandingan cost food and beverage cost berdasarkan tingkat konsumsi dan penjualan pada Hotel THE 101 Bali Oasis Sanur untuk periode Januari – Oktober 2023 dapat dilihat pada Tabel 1 berikut:

Tabel 1. Perbandingan food cost and beverage cost pada Hotel THE 101 Bali Oasis Sanur Periode Januari – Oktober 2023

Periode 2023	Food			Beverage		
	Comsuption	Sales	Cost sales	Comsuption	Sales	Cost sales
Januari	295,559,356	571,853,719	51.68%	76,312,700	180,046,281	42.39%
Februari	262,294,301	455,418,182	57.59%	66,908,199	171,588,430	38.99%
Maret	281,079,156	564,074,380	49.83%	60,722,704	168,676,860	36.00%
April	265,358,037	548,220,331	48.40%	65,166,523	182,758,678	35.66%
Mei	332,927,400	626,917,562	53.11%	89,713,263	235,319,835	38.12%
Juni	355,387,662	757,673,817	46.91%	94,640,445	259,700,000	36.44%
Juli	473,296,731	1,045,622,126	45.26%	115,409,283	329,806,623	34.99%
Agustus	450,382,125	1,086,420,413	41.46%	121,485,386	332,455,785	36.54%
September	402,466,982	921,754,298	43.66%	103,352,085	282,212,810	36.62%
Oktober	456,281,649	940,416,291	48.52%	115,093,403	287,461,983	40.04%

sumber: Hotel THE 101 Bali Oasis Sanur

Dari data diatas, cost food and beverage pada Hotel THE 101 Bali Oasis Sanur mengalami pasang surut dengan nilai yang cukup tinggi dari standarisasi yang ditetapkan. Hal ini diperlukan pengendalian yang efektif sehingga cost diatas dapat ditekan. Adapun faktor – faktor yang dapat menekan cost food and beverage pada Hotel THE 101 Bali Oasis Sanur yaitu sebagai berikut:

3.1 Preperation yang Akurat

Preperation berkaitan erat dengan persiapan yang dilakukan dalam menentukan jumlah porsi atau banyaknya makanan dan minuman yang disediakan untuk siap dijual. Preperation yang tidak detail akan berpengaruh terhadap cost yang timbul. Pada Hotel THE 101 Bali Oasis Sanur, faktor preperation masih menjadi kendala yang masih belum maksimal dimana masih terdapat loss penjualan terutama pada makanan yang tidak terjual sesuai dengan porsi yang disediakan.

3.2 Standar Recipe

Dalam perhotelan standar recipe adalah tingkat komposisi atau Ingredient bahan makanan yang digunakan untuk setiap menu makanan atau minuman yang akan diproduksi. jika komposisi bahan tidak sesuai dengan standar recipe maka akan menyebabkan timbulnya cost karena jumlah (berat/gram) dari satu bahan sudah dihitung sesuai dengan biaya yang dikeluarkan untuk mendapatkan bahan tersebut. Pada Hotel THE 101 Bali Oasis Sanur setiap komposisi bahan makanan dan minuman yang digunakan untuk produksi sudah sesuai dengan standar recipe yang telah ditentukan. Berikut contoh standar recipe salah satu menu makanan pada Hotel THE 101 Bali Oasis Sanur dalam tabel berikut:

Tabel 2. Standar Recipe meat lover kategori pizza pada Hotel THE 101 Bali Oasis Sanur

STANDARD RECIPE							
RECIPE FOR		MEAT LOVER			QTY PRODUCED	1	PORTION
CATEGORY		pizza			DATE	1-Oct-22	
OUTLET		TERRACE RESTAURANT			RECIPE NO	PL 001	
NO	CODE	QTY	UNIT	ITEM	Unit Price	LF	TOTAL
1	S	SD 011	1.000	PCS	PIZZA DOUGH	1,573.53	1,573.53
2	S	SD 013	1.000	PORTION	TOMATO CONCASE @183	3,146.72	3,146.72
3	A	1030059	0.010	KG	BASIL	70,000.00	700.00
4	A	1010025	0.150	gra	CHICKEN BREAST	47,000.00	7,050.00
5	A	1050361	0.005	PAC	GARAM SUMATRACD @ 1KG	10,000.00	50.00
6	A	1060004	0.002	KG	MERICA BUBUK / PEPPER POWDER	110,000.00	220.00
7	A	1060077	0.080	KG	CHEESE MOZARELLA	135,000.00	10,800.00
8	A	1010158	0.100	KG	CHICKEN BREAKFAST SAUSAGE	50,000.00	5,000.00
					TOTAL		34,546
					MARK UP 10%		3,455
					TOTAL COST		38,001

Sumber: Hotel THE 101 Bali Oasis Sanur

3.3 Daily Inventory yang Efektif

Daily Inventory atau inventory harian adalah aktivitas mencatat dan menghitung jumlah persediaan awal (stock on hand) dan persediaan akhir untuk mengetahui stock dan pemakaian barang sehingga bisa terjadi selisih dapat diketahui dengan cepat. Daily inventory sangat diperlukan untuk mengetahui total cost harian. Jika inventory harian tidak dijalankan dengan konsisten maka cost yang timbul tidak dapat dikontrol yang dapat menyebabkan membengkaknya cost itu sendiri. Pada Hotel THE 101 Sanur, daily harian rutin dilaporkan kepada cost control setiap harinya sehingga cost control dapat dengan mudah menekan cost yang timbul.

3.4 Pembelian Barang dengan Harga yang Kompetitif

Pembelian barang dengan harga yang kompetitif merupakan faktor yang dapat menekan cost. Barang dengan harga yang tinggi dapat menyebabkan timbulnya cost karena biaya yang dikeluarkan untuk mendapatkan barang tersebut lebih besar dibandingkan pendapatan yang diterima. Pada Hotel THE 101 Sanur, pembelian barang

dengan harga yang kompetitif masih belum maksimal dikarenakan pada saat stock barang kosong distore maka opsi yang dilakukan yaitu mencari barang tersebut ditoko terdekat dimana harga barang tersebut jauh lebih mahal dibandingkan harga dari supplier barang tersebut.

4. Simpulan

Hotel THE 101 Bali Oasis Sanur sejauh ini sudah menjalankan faktor-faktor diatas untuk menekan cost dari penjualan makanan dan minuman. Dari keempat faktor diatas, sudah memberikan hasil yang signifikan untuk menekan cost food and beverage pada Hotel THE 101 Sanur.

Terlepas dari faktor yang ada, pentingnya fungsi control dan fungsi kordinasi antar setiap department yang ada terutama cost control, purchasing dan dept, FB sehingga tidak terjadinya miss komunikasi yang dapat mengakibatkan loss factor. Dengan begitu cost yang timbul tidak membengkak yang dapat berpengaruh terhadap laba yang diperoleh. Adapun saran yang dapat diberikan dalam penelitian ini yaitu sebagai berikut:

- a) Mengurangi pembelian barang yang diluar dari harga supplier dengan kata lain harga lebih mahal dibandingkan harga dari supplier barang tersebut.
- b) Purchasing harus selalu mengecek barang apa saja yang sering menjadi kebutuhan setiap department yang ada sehingga barang tersebut tidak sampai kosong (selalu ada stock untuk disimpan di store).

5. Daftar Rujukan

- Ayu Tasya Noviantari, 2022. *Analisis Pengendalian Food and Beverage Pada Hotel X*.
- Budiyasa, I. K. G., A.M. Putra, And F.M.S. (2018). *Analisis Pengendalian Biaya Food and Beverage Pada Harris Hotel Raya Kuta Bali*.
- Dhita Utama Putra, Rimalinda Lukitasari, Victor Bangun Mulia, Wibawa, 2022. *Analisis Pengendalian Food Cost Di Hotel Villa Lumbung Bali*.
- Ni Nyoman Ester Ivon Trivena, Ni Luh Putu Sri Purnama Pradnyani, 2022. *Analisis Pengendalian Biaya Food and Beverage Pada Hotel Villa Lumbung Seminyak: Universitas Dhyana Pura Bali*
-

