

Analisis Sistem Pengendalian Internal *Food Cost* pada Hotel Fairfield by Marriott Bali Legian

I Putu Hendra Saputra¹; Putu Arisya Adi Wasita²

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

*Email : ¹22111501049@undhirabali.ac.id

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui sistem pengendalian internal food cost di Hotel Fairfield by Marriott Bali Legian. Pengendalian food cost merupakan elemen penting dalam industri perhotelan karena memiliki dampak langsung pada profitabilitas suatu hotel. Penelitian ini menggunakan metode kuantitatif deskriptif dan pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian ini menggunakan teknik observasi, wawancara, dan dokumentasi. Hasil analisis ini menunjukkan adanya selisih antara standard food cost dengan actual food cost yang diakibatkan oleh salah satunya oleh ketidakefisienan dalam fungsi penyimpanan dan pembelian. Selisih ini menunjukkan bahwa sistem pengendalian yang diterapkan belum berjalan secara efektif. Oleh karena itu, Hotel Fairfield by Marriott Bali Legian perlu melakukan pengawasan dan pengelolaan inventori untuk menekan selisih biaya serta meningkatkan profitabilitas hotel.

Kata Kunci: *food_cost*, profitabilitas, pengendalian

1. Pendahuluan

Industri perhotelan merupakan salah satu sektor yang sangat penting dalam mendukung pariwisata di Bali. Sebagai destinasi wisata yang dikenal secara global, Bali menyediakan berbagai pilihan akomodasi yang dirancang untuk memenuhi kebutuhan wisatawan dari berbagai segmen pasar.

Hotel-hotel di Bali tidak hanya menjadi tempat menginap, tetapi juga menyediakan berbagai layanan pendukung seperti restoran, bar, dan banquet yang berkontribusi pada pengalaman tamu secara keseluruhan. Dalam konteks ini,

pengelolaan food and beverage (F&B) menjadi salah satu aspek penting yang harus diperhatikan oleh manajemen hotel untuk menjaga kualitas layanan sekaligus mendukung keberlanjutan operasional bisnis.

Salah satu elemen penting dalam operasional hotel adalah pengelolaan food and beverage (F&B). Menurut Wiyasha (2008:218), penjualan makanan dan minuman memberikan kontribusi sebesar 30-40% dari total pendapatan hotel. Dalam pengelolaan F&B, food cost merupakan indikator yang sangat penting untuk diperhatikan.

Food cost mengacu pada persentase biaya bahan makanan yang dikeluarkan dibandingkan dengan pendapatan yang dihasilkan dari penjualan makanan tersebut. Pengelolaan food cost yang efektif tidak hanya mencerminkan efisiensi operasional tetapi juga berkontribusi langsung pada margin keuntungan hotel.

Hotel Fairfield by Marriott Bali Legian, sebagai salah satu hotel berbintang di kawasan wisata strategis Bali, menghadapi tantangan yang serupa dalam pengelolaan food cost. Hotel ini menawarkan berbagai layanan, termasuk restoran yang menyajikan berbagai hidangan untuk memenuhi kebutuhan wisatawan.

Namun, seperti halnya hotel lainnya, terdapat potensi perbedaan antara *standard food cost* dan *actual food cost* yang dapat memengaruhi pendapatan hotel. Faktor-faktor seperti pemborosan bahan makanan, ketidakefisienan dalam proses pembelian dan penyimpanan, serta kurangnya pengendalian operasional dapat menjadi penyebab utama perbedaan tersebut.

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis sistem pengendalian food cost yang diterapkan di Hotel Fairfield by Marriott Legian Bali. Fokus utama penelitian adalah untuk mengidentifikasi faktor-faktor yang menyebabkan perbedaan (*variance*) antara *standard food cost* dan *actual food cost* serta mengevaluasi dampaknya terhadap pendapatan hotel.

Dengan memahami masalah ini, diharapkan hotel dapat mengembangkan strategi yang lebih efektif dalam mengelola food cost, meningkatkan efisiensi operasional, dan pada akhirnya meningkatkan profitabilitasnya.

2. Metode

Penelitian ini menggunakan pendekatan analisis kuantitatif deskriptif. Teknik pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian ini adalah teknik observasi, wawancara, dan dokumentasi.

3. Hasil dan Pembahasan

Fairfield by Marriott Bali Legian merupakan salah satu hotel bintang empat yang telah berdiri sejak tahun 2018. Hotel ini terletak di daerah Legian tepatnya di Jalan Sri Rama No.8C Legian, Kecamatan Kuta, Kabupaten Badung. Untuk memenuhi kebutuhan akomodasi pengunjung, hotel ini menyediakan 160 kamar dengan satu restoran (*Tebu Merah Restaurant*) dan satu bar (*Pool Bar*) serta fasilitas penunjang lainnya seperti *Gym*, *Meeting Room (Kecak & Legong Meeting Room)* dan fasilitas lainnya.

Dalam industri perhotelan biaya makanan merupakan salah satu biaya yang penting untuk dikendalikan diantara biaya-biaya yang lain, pengendalian biaya makanan sangat penting karena hal ini dapat membatasi pemborosan (Onyeocha, 2015:60). Oleh karena itu, hotel perlu untuk menetapkan *standard food cost* sebagai acuan untuk memastikan efisiensi dan pengendalian biaya. Namun dalam praktiknya, seringkali terjadi perbedaan antara *standard food cost* dan *actual food cost*.

Maka dari itu, diperlukan analisis mendalam untuk mengidentifikasi faktor-faktor penyebab terjadinya perbedaan antara biaya tersebut agar dapat dilakukan perbaikan yang tepat dalam sistem operasional. Berikut ini disajikan data mengenai perbandingan antara *actual food cost* dan *standard food cost* pada periode Januari

sampai dengan Juni 2024 di Fairfield by Marriott Bali Legian yang dapat dilihat pada

Tabel 1.1:

Tabel 1.1 *Standard Food Cost dan Actual Food Cost Januari-Juni 2024*

BULAN	STANDARD FC	ACTUAL FC	VARIANCE
Januari	155.403.868	208.583.822	-53.179.954
Februari	162.164.306	239.217.317	-77.053.011
Maret	209.606.364	250.231.546	-40.625.182
April	189.712.278	285.904.417	-96.192.139
Mei	225.761.629	290.119.180	-64.357.551
Juni	197.293.326	224.774.479	-27.481.153
Rata-rata	189.990.295	249.805.127	-59.814.832

Sumber : Departemen *Finance* di Fairfield by Marriott Bali Legian (data diolah)

Berdasarkan tabel 1.1 dapat dilihat bahwa rata-rata actual food cost yang terjadi tidak sesuai dengan standar yang telah ditetapkan oleh manajemen hotel. *Standard food cost* yang ditetapkan rata-rata sebesar Rp 189.990.295, sedangkan *actual food cost* rata-ratanya sebesar Rp 249.805.127. Hal tersebut menimbulkan selisih (*variance*) rata-rata sebesar Rp 59.814.832. Hal ini menunjukkan bahwa terjadinya ketidakefisienan dalam pengelolaan biaya bahan makanan.

4. Simpulan

Berdasarkan hasil analisis, ditemukan bahwa actual food cost pada Hotel Fairfield by Marriott Bali Legian lebih tinggi dibandingkan standard food cost yang telah ditetapkan. Perbedaan ini menunjukkan adanya ketidakefisienan dalam pengelolaan food cost yang disebabkan oleh beberapa faktor, seperti pembelian bahan makanan yang tidak terencana,

ketidakefisienan dalam penyimpanan yang menyebabkan pemborosan, proses pengolahan makanan yang kurang optimal, fluktuasi harga bahan baku, serta kurangnya pengawasan dan kontrol operasional.

Kondisi ini berdampak langsung pada margin keuntungan restoran hotel, sehingga menurunkan profitabilitas secara keseluruhan. Untuk mengatasi permasalahan ini, diperlukan upaya perbaikan dalam sistem pengendalian internal food cost seperti meningkatkan efisiensi pembelian, memperbaiki manajemen penyimpanan, dan memberikan pelatihan kepada staf untuk mengurangi pemborosan.

5. Daftar Rujukan

- 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.
- Wiyasha, I. (2011). *F&B Cost Control untuk Hotel dan Restoran*. Yogyakarta: Andi.
- Utthavi, W. a. (2017). Analisis Pengendalian Food Cost Pada GTBV Hotel & Convention Bali. *Politeknik Negeri Bali*.
- Utama, I. G. (2014). Pengantasi Industri Pariwisata. *Universitas Dhyana Pura*.
- Mulyadi, D. (2018). *Akuntansi Biaya*. YPKN
- Akhpani, Z. I. (2013). Analisis Efektifitas Pengendalian Food Cost Guna Mengoptimalkan Gross Profit Nirwana Beach Club Restaurant Nirwana Gardens Resort Bintan.

