



Volume 5 Nomor 2, Desember 2022, pages: 165-176

ANALISIS PENGENDALIAN *FOOD COST* DI HOTEL VILA LUMBUNG - BALI

FOOD COST CONTROL ANALYSIS AT VILA LUMBUNG HOTEL - BALI

**I Nyoman Dhita Utama Putra^{1*}, Rimalinda Lukitasari²,
Victor Bangun Mulia³, I Ketut Wibawa⁴**
Manajemen Perhotelan, Politeknik Internasional Bali^{1*234}
komangdhita10@gmail.com

Received: 31/10/2022

Revised: 15/12/2022

Accepted: 16/12/2022

Abstrak

Pengendalian *food cost* perlu dilakukan agar pendapatan dapat melebihi biaya operasional, sehingga didapat lebih banyak keuntungan. Pada kasus Hotel Vila Lumbung ditemukan penyimpangan pada pengendalian *food cost* pada bulan Juli-Desember 2021, yaitu adanya rata-rata selisih sebesar 15,77% antara *actual food cost* dan *standard food cost*, sehingga pengendalian *food cost* di hotel tersebut perlu untuk dianalisis. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui kondisi pengendalian *food cost* di Hotel Vila Lumbung Bali, serta mengidentifikasi penyebab munculnya selisih persentase antara *actual food cost* dan *standard food cost*. Teori yang digunakan yaitu *food cost control* dan analisis selisih (*variance*), dengan menggunakan metode campuran (*mix method*). Data dikumpulkan melalui observasi, dokumentasi, dan wawancara. Hasil dari penelitian ini menunjukkan bahwa: 1) pengendalian *food cost* di Hotel Vila Lumbung Bali belum optimal karena terdapat selisih yang merugikan antara *actual food cost* dan *standard food cost*; 2) terjadinya selisih yang merugikan tersebut disebabkan dari kurang optimal dalam penerapan *standard purchase specification*, dan juga kurang optimal dalam penerapan sistem *first in first out*, *first expired first out*, serta kurang dalam perawatan dari pada ruangan *store*. Dengan hasil yang didapatkan pada penelitian ini diharapkan, kepada Hotel Vila Lumbung menjadi masukan terhadap penerapan pengendalian *food cost*.

Kata Kunci: *Food Cost Control*, Analisis Selisih, *Standard Food Cost*, *Actual Food Cost*

Abstract

Food cost control needs to be done so that income can exceed the operational costs, so it's more profitable. The case of Hotel Vila Lumbun, deviations were found in food cost control from July-December 2021, namely an average difference of 15.77% between actual food costs and standard food costs, so the food cost control at the hotel is necessary to be analysed. This study was aimed to determine the condition of food cost control at Hotel Vila Lumbung Bali, and to identify the causes of the differences in percentage between actual food costs and standard food costs. The theory used in this research was the food cost control and the analysis of variance, by using a mixed method. The data were collected through observation, documentation, and interviews. The results of this study show that: 1) food cost control at Hotel Vila Lumbung Bali was not optimal because there was detrimental food cost difference between actual food costs and standard food costs; 2) the occurrence of the adverse difference was caused by less than optimal in the application of standard purchase specifications, and also less than optimal in the application of the first in first out, first expired first out system, and less maintenance than the store room. From the results obtained in this study, it is hoped that the Vila Lumbung Hotel will become an input for the implementation of food cost control.

Keywords: *Food Cost Control*, Variance Analysis, *Standard Food Cost*, *Actual Food Cost*

1. PENDAHULUAN

Sektor industri pariwisata merupakan salah satu penghasil devisa terbesar di Indonesia. Menteri Pariwisata dan Ekonomi Kreatif, Sandiaga Uno, menyebutkan sektor pariwisata merupakan penyumbang devisa kedua terbesar setelah minyak dan gas, dan limapuluh persen pendapatan didapatkan dari Bali (Yanwardhana, 2021). Menurut data Badan Pusat Statistik, dari total kunjungan melalui pintu udara bulan Januari-Desember 2019, bandara Ngurah Rai memperoleh kunjungan sebesar 6.239.543 dibandingkan dengan total kunjungan pintu udara seluruh Indonesia sebesar 9.834.706 kunjungan (Badan Pusat Statistik, 2020). Dilihat dari data tersebut, tentu saja menunjukkan bahwa bisnis di bidang pariwisata, termasuk akomodasi, memiliki prospek bisnis yang sangat baik dan tentu itu akan menguntungkan di masa mendatang, seperti hotel, restoran dan villa.

Pada kasus bisnis hotel, salah satu sumber pendapatan adalah dari penjualan makanan dan minuman dalam hotel. Untuk memaksimalkan pendapatan dari sektor ini, salah satunya dengan menerapkan standar biaya makanan. Hal ini dimaksudkan agar pengeluaran untuk biaya makanan sesuai standar tersebut untuk menghindari kerugian (Wijaya & Widhiastuty, 2021). Hal ini dilakukan dengan menentukan atau membuat standarisasi mulai dari pembelian barang seperti pemilihan supplier serta memastikan ketersediaan barang dan penawaran harga pada supplier. Selanjutnya dari penerimaan barang yang perlu di perhatikan yaitu kualitas barang, jumlah barang harus sesuai dengan harga yang sudah ditentukan pada proses pembelian barang. Penyimpanan barang ini meliputi temperatur, kebersihan serta tidak ada kerusakan barang, penanggalan barang agar tidak terjadi *expired*, dan penataan dengan rapi untuk mempermudah pengambilan barang. Sementara untuk pengeluaran barang, harus berdasarkan dari formulir yang detail seperti nama barang, jumlah, alasan permintaan serta persetujuan *department head*, pengolahan makanan yang akan di sajikan melalui resep yang berisi waktu pengolahan dan kuantitas sesuai

dengan menu. Standarisasi ini juga memudahkan deteksi terhadap ketidakwajaran atau penyimpangan yang berhubungan dengan biaya makanan (Armin, 2016)). Untuk menjaga penggunaan biaya tetap stabil, maka perlu dilakukan pengawasan oleh seorang *cost controller* dan juga peranan manajer di setiap departemen hotel yang terkait. Proses pengawasan dilakukan mulai dari tahapan pembelian barang, dan penerimaan barang, hingga penyimpanan barang dan pengeluaran barang ke setiap departemen. Selain itu, *inventory store* harus dilakukan secara berkala setiap bulannya.

Hotel Vila Lumbung merupakan salah satu hotel bintang empat kasi di kawasan Seminyak-Bali. Seperti banyak hotel di Bali, Vila Lumbung juga mengalami dampak dari situasi pandemi. Ketidakstabilan perekonomian tentu saja bisa berpengaruh pada ranah *food cost control*. Melalui wawancara singkat dengan salah satu pegawai *cost controller* dan *chiefaccountant* Hotel Vila Lumbung, dijelaskan bahwa batas toleransi selisih antara *actual cost* dengan *standard cost* yaitu sebesar 1%, jika *actual food cost* melebihi 1% dari *standard food cost* berarti penjualan makanan masih kurang berjalan dengan efisien sesuai rencana dan dapat mengurangi keuntungan. Berikut data perbandingan persentase *food* di Hotel Vila Lumbung antara *actual cost* dengan *standard cost*, sementara *standard food cost* sudah ditentukan sebesar 34,00% periode Juni-Desember 2021 melalui penjabaran berikut: dari rata-rata *actual food cost* yang di dapat selama periode enam bulan tersebut yaitu sebesar 49,77% denganselisih yang di dapat pada angka 15,77%. Melalui penjabaran data tersebut, terlihat bahwa *actual food cost* rata-rata masih jauh melebihi dari tingkat toleransi yang di tetapkan hotel sebesar 1% dengan *standard food cost* di angka 34,00%.

Melihat data tahun di atas yang menunjukkan pengendalian *food cost* masih melewati standar, maka dirasa penting untuk menganalisis pengendalian *food cost* di Hotel Vila Lumbung. Berdasarkan data tahun 2021 yang menunjukkan kondisi merugikan pada *food cost*, menjadikan perlu untuk diteliti penyebab selisih pada *food*

cost, kemudian dilakukan tindakan perbaikan serta pencarian solusi yang sesuai untuk mengatasi masalah tersebut. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui kondisi pengendalian *food cost* di Hotel Vila Lumbung Bali dan menganalisis penyebab terjadinya selisih persentase antara *actual food cost* dengan standar *food cost* di Hotel Vila Lumbung Bali.

Hasil dari penelitian ini diharapkan mampu berkontribusi dalam menunjukkan bahwa penggabungan analisis selisih dan *food cost control* merupakan suatu metode yang masih relevan dan saling melengkapi untuk analisis *food cost control*. Selain itu, diharapkan penelitian ini diharapkan dapat memberikan pengetahuan praktis tentang penerapan analisis pengendalian *food cost* dalam mengoptimalkan *gross profit*. Secara khusus, bagi Hotel Vila Lumbung dapat dipergunakan sebagai referensi dalam alam usaha mengendalikan *food cost*, dan untuk usaha lainnya pada bidang perhotelan dan penjualan makanan diharap menjadi wawasan tambahan dan pembandingan untuk perusahaan, baik di perhotelan maupun diluar perhotelan.

2. METODE

Penelitian dilaksanakan pada Hotel Vila Lumbung Bali yang berlokasi di Jl. Petitenget No.1000x, Seminyak, Kec. Kuta Utara, Kabupaten Badung, Bali. Penelitian ini menggunakan metode campuran dengan mengkombinasikan antara metode penelitian kualitatif dan kuantitatif dalam suatu kegiatan penelitian untuk memperoleh data yang lebih komprehensif, valid, reliabel, dan objektif (Creswell, 2013). Metode campuran diperlukan untuk menjawab permasalahan yang digali. Untuk mencari tahu kondisi pengendalian biaya makanan digunakan pendekatan kuantitatif dan untuk mencari tahu penyebab dan solusi yang sesuai digunakan pendekatan kualitatif.

Metode campuran pada penelitian ini menggunakan strategi bertahap (*sequential mixed methods*) berupa strategi transformatif sekuensial. Pertama peneliti melakukan pengolahan data kuantitatif berupa *food cost reconciliation*, untuk menemukan selisih antara *actual food cost*

dengan *standard food cost* pada Hotel Vila Lumbung. Terkait dari temuan selisih tersebut, selanjutnya melakukan analisis data kualitatif yang didapat melalui wawancara dengan *chief accountant*, *cost controller*, dan *chef restaurant* di Hotel Vila Lumbung, untuk menjawab dari penyebab terjadinya selisih *actual food cost* dengan *standard food cost* di Hotel Vila Lumbung. Metode utama pada penelitian ini adalah kualitatif karena untuk menemukan penyebab terjadinya selisih, dan dari metode kuantitatif deskriptif sebagai data pendukung.

Konsep pengendalian *food cost* yang dimaksudkan adalah pengendalian anggaran bahan baku yang digunakan untuk membuat hidangan untuk pelanggan, supaya tidak terjadi peningkatan biaya pada *food cost* perlu adanya pengendalian biaya bahan makanan (Pradiptha et al., 2018). Sebagai usaha memaksimalkan keuntungan, *food cost* merupakan biaya terbesar ataupun kedua terbesar yang harus dipelajari dan diperhatikan oleh manajemen (Wijaya & Widhiastuty, 2021). Pengendalian bahan makanan sangat penting karena memerlukan penganggaran dan pengendalian biaya yang dapat mengurangi pengeluaran dan menghasilkan keuntungan yang lebih besar (Pradiptha et al., 2018). Jadi *food cost* merupakan biaya penggunaan bahan makan saat produksi, yang harus diperhatikan dan dipelajari untuk melakukan pengendalian biaya. Tujuan dilaksanakan pengendalian adalah untuk mengontrol pelaksanaan kegiatan agar sesuai dengan rencana, serta agar dapat segera melaksanakan tindakan perbaikan bila terjadi penyimpangan (Swantari et al., 2017).

Analisis pengendalian *food cost* merupakan kegiatan meneliti dalam upaya evaluasi biaya produksi bahan makan dan melakukan perbaikan dari kesalahan saat pelaksanaan pengendalian biaya, jadi korelasi dari konsep dengan penelitian ini adalah untuk menunjang dalam menemukan akar permasalahan dari meningkatnya biaya makanan dan penyebab peningkatan biaya.

Penelitian ini menggunakan dua teori yaitu analisis selisih (*variance*) oleh Mulyadi (2014) dan teori *food cost control* oleh Dittmer dan Keefe (2014) kedua teori

ini memiliki peranan penting karena saling berubungan untuk dapat menjawab dari pada rumusan masalah yang di angkat pada penelitian ini, yaitu teori analisis selisih (*variance*) untuk menjawab rumusan pertama sehingga teori *food cost control* dapat mendukung dan menunjang dari analisis selisih *food cost* yang mana teori *food cost control* untuk dapat menjawab rumusan masalah kedua yaitu mengetahui dari penyebab selisish *food cost* yang di dapat melalui teori analisis selisih (*variance*), dapat diuraikan sebagai berikut(Mulyadi, 2014):

1. Analisis Selisih (*Variance*)

Teori analisis selisih terutama pada pembahasan dan perhitungan akan *basic cost* dari barang akan menjadi acuan penting dan signifikan dalam mengatur supaya perhitungan dari *food cost* dilakukan dengan baik dan tepat. Sehingga dalam teori ini, *actual cost* memiliki peran penting dalam pengendalian *food cost*, karena menunjukkan dari pada biaya sesungguhnya yang terjadi di Hotel Vila Lumbung, dan digunakan sebagai acuan dari pengendalian *food cost* serta untuk menjawab rumusan masalah pertama, sementara *standard cost* pada teori ini juga memiliki peran penting dalam pengendalian *food cost*, karena apabila dalam perhitungan *food cost* yaitu *actual cost* melebihi dari pada *standard cost* menunjukkan bahwa pengendalian *food cost* masih kurang baik (Mulyadi, 2014).

2. *Food Cost Control*

Pengelolaan bahan makanan selain sangat berpengaruh terhadap kualitas makanan yang dihasilkan, juga mempengaruhi biaya bahan makanan atau *food cost*. Pemborosan biaya dapat terjadi dari penyimpanan yang tidak baik sehingga bahan menjadi busuk, adanya bahan yang tidak sesuai standar mutu, adanya bahan yang hilang karena pencurian dan pemakaian yang boros.

Menurut Dittmer dan Keefe (2014), dalam kaitannya dengan pengendalian *food cost*, perlu diketahui fungsi-fungsi pokok dalam aktivitas pengadaan barang yang harus diawasi

ada empat yaitu *purchasing*, *receiving*, *storing*, dan *issuing* dengan penjelasan masing-masing bagian sebagai berikut (Dittmer & Keefe, 2014):

a. *Purchasing* (Pembelian)

Purchasing (Dittmer & Keefe, 2014) berperan dalam pembelian bahan serta memastikan *supplier* melakukan pengiriman bahan secara berkesinambungan. Bagian ini juga harus memastikan efisiensi belanja barang melalui pengawasan standar dan kualitas bahan agar sesuai dengan yang dibutuhkan dan dibeli dengan harga termurah. *Purchasing* merupakan bagian penting didalam teori *food cost control* sebab menjadi penentu dari pemilihan *supplier*, kualitas, kuantitas, harga barang, hingga jadwal kedatangan barang atau bahan makanan yang dibutuhkan hotel terkendali. Jika *purchasing* tidak berfungsi sebagaimana mestinya, maka akan ada risiko *over-ordering* atau *under-ordering*, serta tidak adanya standar *kualifikasi* dan *kuantifikasi* yang dapat mempengaruhi pembengkakan biaya dan tentu saja keuntungan (Davis et al., 2018).

b. *Receiving* (Penerimaan)

Bagian *receiving* atau penerimaan barang memiliki fungsi utama untuk memastikan jenis, kualitas, kuantitas dan harga barang yang diterima sesuai dengan yang disepakati (Dittmer & Keefe, 2014). Dalam melaksanakan tugasnya, beberapa hal harus disinkronkan oleh bagian *receiving*. Beberapa hal tersebut termasuk pemeriksaan apakah barang yang diterima sesuai dengan spesifikasi pembelian yang disepakati, kemudian daftar pesanan pembelian, serta faktur yang disampaikan bersamaan dengan pengiriman barang tersebut oleh *supplier*. Wadah atau kemasan yang diterima juga harus dipastikan tidak mengalami kerusakan ataupun kebocoran. Peran bagian *receiving* dari teori *food cost control*

merupakan untuk memastikan barang yang datang tidak terjadi cacat dan sesuai dengan apa yang sudah disepakati diawal, guna untuk pengendalian *food cost*. Mempekerjakan pegawai yang kurang mampu dalam hal administratif maupun pengetahuan bahan dan pengelolaan kualitas akan menyebabkan peningkatan biaya (Davis et al., 2018)

c. *Storing* (Penyimpanan)

Penyebab umum dari peningkatan biaya yang disebabkan dari proses penyimpanan umumnya adalah adalah bahan yang rusak dari proses penyimpanan yang kurang baik. Namun, tidak menutup kemungkinan terdapat pula perilaku karyawan yang menyebabkan pemborosan, hingga tindakan pencurian oleh karyawan. Penyimpanan atau *storing* untuk persediaan bahan makanan dimaksudkan agar hotel tetap memiliki persediaan bahan untuk membuat makanan dalam jumlah yang cukup setiap kali dibutuhkan. Di sisi lain, bagian *storing* juga diharapkan menekan kerugian akibat kerusakan makanan pada saat proses penyimpanan tersebut maupun kehilangan karena dicuri oleh karyawan hotel. Pada teori *food cost control*, *storing* memiliki peran untuk memastikan barang pada *store* tidak mengalami kerusakan baik dari penempatan barang, suhu yang tidak sesuai ataupun *expired* akibat tidak diberi tanggal saat penerimaan barang, serta kontaminasi silang yang dapat disebabkan dari proses penyimpanan yang kurang baik (Davis et al., 2018; Dittmer & Keefe, 2014).

d. *Issuing* (Pengeluaran)

Penerapan kebijakan manajemen diperlukan dalam pengendalian pengeluaran (*issuing*) bahan makanan. Hal ini agar bahan yang dikeluarkan dari gudang memang digunakan untuk kegiatan

operasional hotel, dan mencegah kebocoran. Contohnya, persetujuan atasan mutlak dibutuhkan dalam proses untuk mengeluarkan barang tertentu. Pengeluaran bahan ini harus menggunakan formulir yang mencantumkan daftar permintaan barang disertai kuantitas, peruntukan, serta tanda tangan atasan sebagai pengesahan. Atasan yang dimaksud dalam hal ini adalah kepala dapur dan wakil kepala dapur. *Issuing* didalam teori *food cost control* berperan untuk memastikan barang yang keluar dari *store* tercatat, seperti tujuan alokasi barang, jumlah barang yang di keluarkan, serta harga barang yang keluar harus dicatat untuk dipergunakan pada saat proses penghitungan *food cost*. (Davis et al., 2018; Dittmer & Keefe, 2014)

Metode pengumpulan data yang digunakan pada penelitian ini dengan tiga metode pengumpulan data yaitu observasi, wawancara, dan juga dokumentasi untuk menelusuri kondisi biaya bahan makanan. Sumber data primer pada penelitian ini diperoleh dari hasil observasi baik itu pengamatan, pengukuran, dokumentasi langsung di lapangan dan wawancara dengan tiga narasumber yaitu dengan *Chief Accountant*, *Cost Controller*, dan *Chief* di Hotel Vila Lumbung. Sedangkan untuk data sekunder yang digunakan penelitian ini adalah *food cost reconciliation* Hotel Vila Lumbung periode Juli-Desember 2021, dan data berupa *soft copy* yang tersimpan di komputer perusahaan, jurnal, artikel, dan lain-lain.

Penelitian ini menggunakan teknik analisis selisih yang membandingkan antara *actual food cost* dengan *standard food cost*. Menurut Mulyadi (2014) pada analisis selisih biaya dilakukan proses yang sistematis untuk membandingkan biaya sesungguhnya (*actual cost*) dengan biaya standar (*standar cost*) dan menentukan besarnya selisih biaya, kemudian menginterpretasikan penyebabnya.

Actual cost oleh Wiyasha (2011) diartikan sebagai harga pokok yang merupakan harga pokok yang sesungguhnya

dalam satu periode akuntansi, misalnya setahun. Sedangkan, perhitungan harian adalah harga pokok perkiraan. Untuk menentukan *actual food cost* (biaya pokok bahan baku makanan) maka formula yang di bawah ini dapat diterapkan (Wiyasha, 2011):

$$\begin{aligned} & \text{Harga pokok makanan} \\ = & \text{Nilai persediaan awal} + \text{Pembelian} - \\ & \text{Nilai persediaan akhir} - \text{Penyesuaian} [1] \end{aligned}$$

Tahapan selanjutnya adalah menentukan persentase *actual food cost* (Harga Pokok Makanan) dengan menentukan formula dibawah ini:

$$= \frac{\text{Actual Food Cost Percentage}}{\text{Harga Pokok Makanan Dijual}} \times 100\% [2]$$

Penjualan Bersih

Menurut Wiyasha (2011) dalam pengendalian *standard cost*, diperlukan adanya ukuran baku yang dapat membantu manajemen untuk mencapai sasaran *standard cost*. Ukuran baku ini berkaitan juga dengan berbagai hal baku lainnya, seperti resep, takaran, spesifikasi baku, serta *standard yield*. Penentuan *standard food cost* didapatkan dari resep baku yang memuat harga jual dan persentase harga pokok makanan. Formula untuk mendapatkan persentase *standard food cost* adalah dengan rumus sebagai berikut:

$$= \frac{\text{Food Cost Percentage}}{\text{Net Consumption}} \times 100\% [3]$$

Net Food Salees

Setelah menemukan hasil *standard food cost percentage* dan *actual food cost percentage* menggunakan rumus diatas, selanjutnya untuk menjawab rumusan masalah satu pada penelitian ini perlu menentukan selisish persentase biaya (*cost percentage variance*) dengan melakukan perbandingan antara persentase biaya makanan sesungguhnya (*actual food cost percentage*) dengan persentase biaya standar makanan (*standard food cost percentage*). Selisih dapat dicari melalui cara berikut:

$$= \text{Standard Food cost Percentage} - \text{Actual Food cost Percentage} [4]$$

Selain analisis selisih penelitian ini menggunakan analisis kualitatif yang digunakan untuk mengetahui penyebab terjadinya selisih. Analisis data dilakukan dalam beberapa langkah, termasuk mereduksi data, kemudian mengaitkan hasil data tereduksi dengan landasan teori dan kajian pustaka, kemudian dilakukan penarikan kesimpulan. Hasil analisis data disajikan dalam bentuk naratif dan tabel.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Melalui Penjabaran data pada latar belakang dapat menunjukkan bahwa terjadi penyimpangan pada *food cost* antara *standard cost* dengan *actual cost* dari periode Juli-Desember 2021. Terdapat *standard cost* sebesar 34.00% sedangkan rata-rata *actual cost* selama periode enam bulan sebesar 49,77%. Berdasarkan penjelasan narasumber dari pihak *accounting* bahwa tingkat toleransi *food cost* di Hotel Vila Lumbung sebesar 1%, namun pada kenyataannya selisih *food cost* yang terjadi menunjukkan angka sebesar 15.77%. tentunya ini sudah jauh melebihi dari *standard cost* yang sudah ditetapkan pihak manajemen hotel.

Pada bagian ini dipaparkan kondisi dari *actual cost* yang terjadi di Hotel Vila Lumbung, serta mengetahui pengendalian *food cost* dan persentase naik turunnya *variance* dari masing-masing elemen *food cost reconciliation* dengan menggunakan teori analisis *variance* yang membandingkan antara *standard cost* dan *actual cost*. Kondisi tersebut dapat dilihat sebagai berikut:

Tabel 1. Perbandingan Antara *Standard Cost* Dengan *Actual Cost* Pada Hotel Vila Lumbung-Bali, Bulan Juli-Augustus 2021

KETERANGAN	July			August		
	Standard	Actual	Variance	Standard	Actual	Variance
	%	%	%	%	%	%
1. Opening Inventory	0,07	0,15	0,08	0,06	0,13	0,07
2. Incoming Stocks	0,05	0,11	0,06	0,06	0,13	0,07
3. Returned Stocks	-	-	-	-	-	-
4. Beverage For Food	-	-	-	-	-	-
5. Inventory Available (1+2+3+4)	0,12	0,25	0,14	0,12	0,26	0,15
6. Closing Inventory	0,06	0,12	0,07	0,05	0,12	0,07
7. Gross Consumption (5-6)	0,06	0,13	0,07	0,06	0,14	0,08
8. Cost Adjustment	0,03	0,07	0,04	0,05	0,11	0,06
9. Net Consumption (7-8)	0,16	0,06	- 0,10	0,15	0,04	- 0,12
10. Net Food Sales	0,46	0,11	- 0,35	0,45	0,07	- 0,38
Food Cost Percentage	34,00	51,06	17,06	34,00	51,54	17,54

Sumber: Hotel Vila Lumbung-Bali (Data Diolah), 2022

Berdasarkan tabel 1 diatas, *incoming stocks* merupakan jumlah total dari seluruh pembelian barang atau bahan baku makanan dalam waktu satu bulan. Peningkatan pembelian pada bulan Juli berdampak pada meningkatnya *food cost* yang dijual, sehingga pembelian di bulan Juli belum mengarah pada *standard* yang di tetapkan. *Gross consumption* adalah jumlah keseluruhan biaya yang digunakan operasional hotel khususnya makanan selama periode satu bulan. *Gross consumption* mengalami peningkatan yang berdampak pada meningkatnya *food cost* yang dijual sehingga *gross food consumption* pada bulan July belum mengarah pada *standard* yang di tetapkan. Penyesuaian terhadap biaya makanan yang terjadi bulan Juli berperan terhadap menurunnya *food cost*.

Sedangkan pada bulan Agustus, *incoming stocks* mengalami peningkatan yang berdampak pada meningkatnya *food cost* yang dijual sehingga pembelian di bulan Agustus belum mengarah pada *standard* yang di tetapkan. *Gross consumption* mengalami peningkatan yang berdampak pada meningkatnya *food cost* yang dijual sehingga *gross food consumption* pada bulan August belum mengarah pada *standard*. Penyesuaian terhadap biaya makanan yang terjadi bulan Agustus berdampak pada menurunnya *food cost*.

Dilihat dari tabel diatas, terkait dari perbandingan *food cost percentage* antara *standard* dengan *actual* bulan Juli. *Actual* melampaui dari pada *standard* yang ditetapkan, dengan selisih sebesar 17,06% yang tentu sudah melebihi *standard* toleransi sebesar 1%. Sementara pada bulan Agustus juga melampaui dari *standard* dengan selisih 17,54%.

Berdasarkan tabel 2, *incoming stocks* pada bulan September mengalami peningkatan yang berdampak pada meningkatnya *food cost* yang dijual sehingga pembelian belum mengarah pada *standard* yang di tetapkan. *Gross consumption* adalah jumlah keseluruhan biaya yang digunakan operasional hotel khususnya makanan selama periode satu bulan. *Gross consumption* mengalami peningkatan yang berdampak pada

meningkatnya *food cost* yang dijual sehingga *gross food consumption* pada bulan September belum mengarah pada *standard* yang di tetapkan. Penyesuaian terhadap biaya makanan yang terjadi pada bulan September berperan terhadap menurunnya *food cost*

Tabel 2. Perbandingan Antara *Standard Cost* Dengan *Actual Cost* Pada Hotel Vila Lumbung-Bali, Bulan September-Oktober 2021

KETERANGAN	September			October		
	Standard	Actual	Variance	Standard	Actual	Variance
	%	%	%	%	%	%
1. Opening Inventory	0,05	0,11	0,06	0,05	0,11	0,06
2. Incoming Stocks	0,06	0,14	0,07	0,06	0,13	0,07
3. Returned Stocks	-	-	-	-	-	-
4. Beverage For Food	-	-	-	-	-	-
5. Inventory Available (1+2+3+4)	0,12	0,25	0,13	0,11	0,24	0,13
6. Closing Inventory	0,06	0,12	0,06	0,05	0,11	0,06
7. Gross Consumption (5-6)	0,06	0,13	0,07	0,06	0,13	0,07
8. Cost Adjustment	0,03	0,07	0,04	0,03	0,07	0,04
9. Net Consumption (7-8)	0,16	0,06	- 0,10	0,16	0,06	- 0,09
10. Net Food Sales	0,46	0,12	- 0,34	0,47	0,13	- 0,33
Food Cost Percentage	34,00	50,25	16,25	34,00	48,44	14,44

Sumber: Hotel Vila Lumbung-Bali (Data Diolah), 2022

Pada bulan Oktober, *incoming stocks* mengalami peningkatan yang berdampak pada meningkatnya *food cost* yang dijual. Hal ini membuat pembelian pada bulan Oktober belum mengarah pada *standard* yang di tetapkan. *Gross consumption* mengalami peningkatan yang berdampak pada meningkatnya *food cost* yang dijual sehingga *gross food consumption* pada bulan Oktober belum mengarah pada *standard* yang ditetapkan. Penyesuaian terhadap biaya makanan yang terjadi pada bulan Oktober berdampak pada menurunnya *food cost*.

Dilihat dari tabel di atas, pada perbandingan *food cost percentage* antara *standard* dengan *actual* bulan September. *Actual* melampaui dari pada *standard* yang ditetapkan, dengan selisih sebesar 16,25% yang tentu sudah melebihi *standard* toleransi sebesar 1%. Sementara pada bulan Oktober juga melampaui *standard* dengan selisih 14,44% namun terjadi penurunan di banding bulan September.

Pada tabel 3 dapat dilihat bahwa *incoming stocks* mengalami peningkatan pembelian pada bulan November yang berdampak pada meningkatnya *food cost* yang dijual sehingga pembelian pada bulan November belum mengarah pada *standard*

yang di tetapkan. *Gross consumption* mengalami peningkatan hal ini berimbas kepada peningkatan *food cost* yang dijual sehingga *gross food consumption* pada bulan November belum mengarah pada *standard* yang di tetapkan. Penyesuaian terhadap biaya makanan yang terjadi bulan Jul berperan terhadap menurunnya *food cost*.

Tabel 3. Perbandingan Antara *Standard Cost* Dengan *Actual Cost* Pada Hotel Vila Lumbung-Bali, Bulan Nopember-Desember 2021

KETERANGAN	November			December		
	Standard	Actual	Variance	Standard	Actual	Variance
	%	%	%	%	%	%
1. Opening Inventory	0,05	0,11	0,06	0,04	0,09	0,05
2. Incoming Stocks	0,06	0,14	0,08	0,07	0,15	0,08
3. Returned Stocks	-	-	-	-	-	-
4. Beverage For Food	-	-	-	-	-	-
5. Inventory Available (1+2-3+4)	0,12	0,26	0,14	0,11	0,24	0,13
6. Closing Inventory	0,05	0,12	0,07	0,04	0,09	0,05
7. Gross Consumption (5-6)	0,06	0,14	0,07	0,07	0,15	0,08
8. Cost Adjustment	0,04	0,09	0,05	0,04	0,10	0,05
9. Net Consumption (7-8)	0,15	0,05	- 0,11	0,16	0,06	- 0,10
10. Net Food Sales	0,45	0,09	- 0,36	0,46	0,12	- 0,34
Food Cost Percentage	34,00	48,64	14,64	34,00	49,28	15,28

Sumber: Hotel Vila Lumbung-Bali (Data Diolah), 2022

Pada bulan Desember, *incoming stocks* mengalami peningkatan yang berdampak pada meningkatnya *food cost* yang dijual sehingga pembelian pada bulan Desember belum mengarah pada *standard* yang di tetapkan. *Gross consumption* mengalami peningkatan yang berdampak pada meningkatnya *food cost* yang dijual sehingga *gross food consumption* pada bulan Desember belum mengarah pada *standard*. Penyesuaian terhadap biaya makanan yang terjadi bulan December berdampak pada menurunnya *food cost*.

Dilihat dari tabel di atas, pada perbandingan *food cost percentage* antara *standard* dengan *actual* bulan November. *Actual* melampaui dari pada *standard* yang ditetapkan, dengan selisish sebesar 14,64% yang tentu sudah melebihi *standard* toleransi sebesar 1%. Sementara pada bulan Desember juga melampaui *standard* dengan selisih 15,28%.

Berdasarkan dari penjabaran tabel data di atas, bahwa pengendalian *food cost* di Hotel Vila Lumbung masih kurang berjalan dengan baik, hal ini dapat terlihat dari *incoming stock* dan *gross consumption* setiap bulan mengalami peningkatan yang menyebabkan *actual cost* yang terjadi

selama enam bulan tersebut melampaui jauh dari pada *standard cost* yang ditentukan Hotel Vila Lumbung. Penyebab terjadi selisih persentase antara *actual food cost* dengan *standard food cost* di Hotel Vila Lumbung.

Berdasarkan dari hasil analisis selisih di Hotel Vila Lumbung, terjadi peningkatan *actual cost* selama periode Juli-December 2021 melalui penjabaran tabel diatas, untuk menemukan penyebab terjadinya selisih persentase antara *actual food cost* dengan *standard food cost* di Hotel Vila Lumbung, terkait pada teori *food cost control* oleh Dittmer dan Keefe (2011), terdapat empat elemen yang perlu di perhatikan dalam proses pengadaan bahan makanan sebagai upaya dari pengendalian *food cost* yaitu, *purchasing*, *receiving*, *storing*, dan *issuing*. Untuk menemukan penyebab terjadi selisih persentase antara *actual food cost* dengan *standard food cost* di Hotel Vila Lumbung, peneliti melakukan wawancara dengan I Gusti Agung Anom Anantawikrama selaku *chief accountant* dan penambahan pada *purchasing* serta ikut mengawasi dari *receiving*, *storing*, dan *issuing*. I Made Sumardika selaku *cost controller*, dan I Made Suidiana selaku *executive sous chef*.

Dari hasil observasi dan wawancara dengan narasumber didapat kendala penyebab dari terjadinya selisih persentase yaitu:

1. *Purchasing*

Terkait *standard operation procedure* yang sudah diterapkan, kenyataanya di lapangan masih terdapat beberapa kendala sehingga saat proses *purchasing* tidak berjalan sesuai *standard* di Hotel Vila Lumbung. Kendala-kendala di antaranya seperti yang disebutkan oleh Sumardika dan Suidiana melalui wawancara meliputi adanya miskomunikasi antara *supplier* dan *purchasing* menyebabkan perbedaan harga pada *invoice* dengan *purchase order*, dan kuantitas barang yang di order tidak sesuai dengan *market list* yang diajukan.

Hasil observasi dilokasi terkait miskomunikasi yang terjadi akibat dari fluktuasi harga yang terjadi pada masa

pandemi yang tidak diinformasikan oleh pihak supplier serta akibat dari kerja merangkap karyawan *accounting* sehingga tidak melakukan survei harga, peneliti juga menemukan dilakukannya pembelian barang langsung ke pasar swalayan yang tentu saja memiliki harga yang lebih tinggi dibandingkan dengan pembelian langsung dari *supplier*, dan tanpa mengacu pada *market list* atau *purchase order*. Hal ini terjadi karena adanya kondisi kehabisan barang pada *store*, yang dibutuhkan segera oleh departemen untuk operasional hotel.

Kondisi pembelian barang yang tidak sesuai standar karena miskomunikasi dan kondisi pembelian barang dengan harga lebih tinggi ini justru berbeda dengan penelitian di GBTV Hotel and Convention-Bali (Utthavi & Sumerta, 2017) yang justru terjadi karena mengutamakan pemilihan harga bahan termurah saja. Kedua kondisi berbeda pada kedua hotel ini tentu saja tidak sesuai dengan teori Dittmer dan Keefe (2014) yang menekankan pembelian harus sesuai standar mutu dan kuantitas namun tetap mempertimbangkan harga termurah. Jadi kedua hal tersebut harus sama-sama dipertimbangkan, baik standarisasi kualitas maupun harga.

2. *Receiving*

Kendala yang terjadi adalah barang yang datang tidak sesuai dengan *purchase order*, dan terjadi perbedaan harga, contohnya saat pembelian barang yang masih *fresh* seperti sayur-mayur, misal di saat menerima barang seperti brokoli, pada perjanjian awal kitaminta tanpa batang namun ketika barang datang masih terdapat batang, makasaat penerimaan harus di potong terlebih dahulu baru di timbang dan diterima barang tersebut.

Dari hasil obesrvasi peneliti di lokasi, berkaitan dengan proses pembelian yang menyimpang maka pada saat penerimaan barang juga mengalami penyimpangan pada peningkatan harga pada saat barang diterima dan tidak melakukan pengecekan kualitas pada

proses penerimaan barang. Permasalahan ini sesuai dengan yang disebutkan Davis, *et.al* (2018) pada bagian teori di atas, yang mengatakan bahwa penempatan staf yang memiliki kecakapan yang cukup dalam hal administrative dan pengelolaan, termasuk pengenalan, kualitas sangatlah penting.

3. *Storing*

Hotel Vila Lumbung sudah menerapkan *standard operation procedure* pada bagian *storing* untuk mencegah terjadinya kerusakan barang saat proses penyimpanan, namun pada kenyataannya masih terdapat kendala saat proses *storing* sehingga menyebabkan tidak berjalan sesuai *standard*.

Sementara dari observasi oleh peneliti di lapangan menemukan bahwa kondisi *store* kurang terawat baik kebersihan maupun penempatan barang yang kurang baik dan suhu pada penyimpanan *store* masih belum di perhatikan dengan baik sehinggaterjadi kelembaban pada ruangan *store* dan mengakibatkan kerusakan barang yang di simpan. Hal ini berbeda dengan temuan di Papiion Echo Beach Canggus (Wijaya & Widhiastuty, 2021) yang menunjukkan bahwa periode *storing* yang terlalu lama menyebabkan bahan-bahan menjadi rusak, sedangkan periode simpan yang terlalu lama itu sendiri disebabkan oleh tingkat penjualan yang rendah.

4. *Issuing*

Melalui *standard operation procedure* terkait proses *issuing* yang diterpkan di Hotel Vila Lumbung dalam upaya pengndalian *food cost*, melalui wawancara dengan Sumardika menyebutkan bahwa tidak mengalami kesulitan ataupun kendala yang terjadi saat proses pengeluaran barang. Begitupula dengan observasi yang dilakukan peneliti di lokasi Hotel Vila Lumbung terkait proses *issuing* sudah berjalan dengan baik dan tidak adanya kendala-kendala seperti yang disebutkan oleh Dittmer dan Keefe (2014) yang

berkenaan dengan kebocoran pengeluaran bahan. Hal ini menunjukkan bahwa penerapan terdapat *standard operation procedure* sudah berjalan dengan baik.

Terkait dari hasil yang didapat dari ke empat elemen diatas, terlihat masih terjadi beberapa kendala dan masalah sehingga tidak berjalan sesuai standar yaitu pada proses *purchasing* adanya miskomunikasi dengan pihak *supplier* yang mengakibatkan perbedaan harga, dan kuantitas barang tidak sesuai dengan *purchase order* serta hotel melakukan pembelian barang ke pihak ketiga seperti suwalayan atau supermarket dengan harganya lebih tinggi. Terkait kendala yang terjadi pada *purchasing* hal ini tentu beraikat terhadap proses *receiving* yang mana pada saat penerimaan barang tidak sesuai dengan *market list* atau *purchase order* seperti pada harga barang, dan jumlah atau berat barang yang di terima, serta kurang dalam melakukan pengecekan kualitas barang yang di terima akibat pembelian pada pihak ketiga.

Proses *storing* juga terjadi kendala pada kondisi *store* yang kurang terawat seperti kebersihan, penempatan barang yang kurang terstruktur dan suhu ruangan pada *store* yang lembab menyebabkan cepetnya proses kerusakan barang serta terjadi *expired* pada barang saat penyimpanan di *store* dan kerusakan barang akibat hama. Sementara pada proses *issuing* tidak terjadi masalah yang menunjukkan bahwa *standard operating procedure* sudah diterapkan dengan baik. Semua kendala dan masalah yang terjadi dari elemen *purchasing*, *receiving*, dan *storing* berpengaruh terhadap terjadinya selisih *food cost* merugikan terhadap pengendalian *food cost* di Hotel Vila Lumbung.

4. KESIMPULAN

Penelitian ini dilakukan untuk mengetahui pengendalian food cost beserta kondisi dari actual cost di Hotel Vila Lumbung serta penyebab terjadi selisih

persentase antara *actual food cost* dengan *standard food cost* di Hotel Vila Lumbung. Data dalam penelitian ini diperoleh dari observasi serta melakukan wawancara langsung di Hotel Vila Lumbung dengan tiga narasumber yaitu *chief accountant*, *cost controller*, dan *executive sous chef*. Berdasarkan penjelasan diatas maka simpulan yang dapat diambil adalah sebagai berikut:

1. Berdasarkan pemaparan hasil diatas menunjukkan bahwa pengendalian *food cost* masih kurang berjalan deangan optimal, hal ini terindikasi dari kondisi *actual cost* yang jauh melebihi dari pada *standard cost*. Berdasarkan perhitungan rata-rata dalam periode enam bulan, *actual food cost* adalah sebesar 49,87%, sedangkan *standard food cost* yang ditetapkan manajemen adalah 34%. Tampak bahwa rata-rata selisihnya adalah 15,87%. Hal ini jauh lebih tinggi dari toleransi yang ditetapkan manajemen Hotel Vila Lumbung sebanyak 1%. Hal ini merupakan akibat dari tingginya volume pembelian pada *incoming stock* sehingga terjadi peningkatan biaya pada hotel, yang mana *incoming stock* merupakan jumlah total dari pembelian barang khususnya makanan selama periode satu bulan, dan terjadi peningkatan *gross consumption* sementara pendapatan tidak mengalami peningkatan sehingga menyebabkan biaya makanan yang tinggi, yang mana *gross consumption* adalah jumlah keseluruhan biaya makanan yang digunakan operasional hotel selama periode satu bulan. Terkait dari meningkatnya *incoming stock* dan *gross consumption* tersebut mengakibatkan terjadinya selisih *food cost* yang berdampak merugikan bagi Hotel Vila Lumbung.
2. Penyebab terjadi selisih persentase antara *actual food cost* dengan *standard food cost* di Hotel Vila Lumbung, disebabkan dari kurang optimal dalam penerapan *standard purchase specification* yang tentunya berimbas pada proses penerimaan barang, sehingga banyak terjadi peyimpangan baik dari segi harga barang, dan

kuantitas barang, dan juga kurang optimal dalam penerapan sistem *first in first out, first expired first out* sehingga terjadi *expired* pada barang saat penyimpanan barang di *store*, serta kurang dalam perawatan dari pada ruangan *store* baik kebersihan ataupun penempatan barang yang kurang terstruktur dan penerapan *pest control* agar tidak terjadi kerusakan barang yang disebabkan oleh hama dimana yang di jumpai pada *general store* dan *kitchen store* yang berdampak pada kerusakan barang sehingga mengakibatkan *waste* dan menyebabkan peningkatan biaya makanan.

Berdasarkan kesimpulan diatas, maka saran yang peneliti ajukan adalah sebagai berikut:

1. Pihak manajemen Hotel Vila Lumbung: perlu mengadakan pelatihan atau *training* secara berkala tentang *standard operation procedure* terutama pada proses pengadaan barang kepada seluruh departemen terkait, khususnya *accounting* dan melakukan pengawasan yang lebih optimal terhadap proses pengadaan barang dan menerapkan *food safety* sistem seperti *pest control* untuk menghindari kerusakan barang akibat hama.
2. Pada proses pengadaan barang harus lebih teliti dalam menjalankan tugas dan wewenang dari setiap bagian, dengan mengacu pada *standard operating procedure*. Seperti pada bagian *purchasing* melakukan pengecekan terhadap harga barang ke pihak supplier agar tidak terjadi perbedaan harga dan kuantitas pada saat *receiving* dilakukan. Pada bagian *storing*, untuk lebih menjaga kebersihan agar tidak memancing hama untuk masuk ke dalam store dan mengawasi *expired date* supaya barang rusak akibat *expired*.
3. Bagi peneliti selanjutnya: adanya keterbatasan peneliti pada cakupan penelitian yaitu kurang dalam melakukan analisis pada proses pengolahan makanan di Hotel Vila Lumbung sehingga di harapkan untuk peneliti selanjutnya dapat melakukan analisis pada proses pengolahan

makanan untuk mengetahui kendala dialami dan penerapan *standard operating procedure* pada proses pengolahan makanan di Hotel Vila Lumbung. Penelitian ini dapat dikembangkan menggunakan metode yang berbeda sehingga dapat melihat secara lebih mendalam terhadap pengendalian *food cost* di Hotel Vila Lumbung.

REFERENSI

- Armin, K. (2016). Analisis Efektivitas Pengendalian Biaya Food And Beverage Departement Pada Max One Vivo Hotel Palembang. *Jurnal Kompetitif*, 5(1), 19–31.
- Badan Pusat Statistik. (2020). *Berita Resmi Statistik: Perkembangan Pariwisata dan Transportasi Nasional Desember 2019*. <https://www.bps.go.id/pressrelease/2020/02/03/1711/jumlah-kunjungan-wisman-ke-indonesia-desember-2019-mencapai-1-38-juta-kunjungan.html>.
- Creswell, J. W. (2013). *Research Design Qualitative, Quantitative, and Mixed Methods Approaches [Research Design Pendekatan Kualitatif, Kuantitatif, dan Mixed]*. (3rd ed.). Pustaka Pelajar.
- Davis, B., Lockwood, A., Alcott, P., & Pantelidis, I. S. (2018). *Food and Beverage Management* (6th ed.). Routledge.
- Dittmer, P. R., & Keefe, J. D. (2014). *Principles of Food, Beverage, and Labor Cost Controls*. John Wiley & Sons.
- Mulyadi. (2014). *Akuntansi Biaya* (5th ed.). UPP-STIM YKPN.
- 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.
- Swantari, A., Wicaksono, H., & Festivalia, F. (2017). Analisis Food And Beverage Controller Terhadap Laba Food And Beverage Department: Studi Kasus Restoran Hotel Di

- Jakarta. *Jurnal Ilmiah Pariwisata*, 22(2), 57–64.
- Utthavi, W. H., & Sumerta, I. G. A. (2017). Analisis Pengendalian Food Cost Pada GTBV Hotel & Convention-Bali. *Jurnal Bisnis Dan Kewirausahaan*, 13(3). <https://doi.org/https://dx.doi.org/10.31940/jbk.v13i3.727>.
- Wijaya, I. M. K., & Widhiastuty, N. L. P. S. (2021). Pengendalian Food Cost Oleh Cost Controller Pada Papillon Echo Beach Canggü. *Journal of Tourism and Interdisciplinary Studies (JoTIS)*, 1(2), 82–92.
- Wiyasha. (2011). *F&B Cost Control*. Penerbit Andi.
- Yanwardhana, E. (2021, December). Sandi Uno: Bali Penyumbang Devisa Terbesar di Pariwisata RI. *CNBC Indonesia*. <https://www.cnbcindonesia.com/news/20211222193439-4-301297/sandi-uno-bali-penyumbang-devisa-terbesar-di-pariwisata-ri>.