

**PERHITUNGAN BIAYA MAKANAN  
DI HORIZON GREEN FOREST BANDUNG**

**PROYEK AKHIR**

Diajukan sebagai salah satu dalam menyelesaikan

Program/ Diploma IV

Program Studi Administrasi Hotel

Politeknik Pariwisata NHI Bandung



Oleh:

KENJI KANAGA

NIM: 201822691

**PROGRAM STUDI ADMINISTRASI HOTEL  
POLITEKNIK PARIWISATA NHI BANDUNG**

**2022**


# LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL SKRIPSI/PROYEK AKHIR/TUGAS AKHIR

## PERHITUNGAN BIAYA MAKANAN DI HORISON GREEN FOREST BANDUNG

NAMA : Kenji Kanaga  
NIM : 201822691  
PROGRAM STUDI : Administrasi Hotel

Pembimbing Utama,



Edison Sitompul. Sos. M.M.  
NIP. 19580514 199303 1 002

Pembimbing Pendamping,



Pudin Saepudin, S.ST. Par, MP.Par., CHE  
NIP. 19770514 200902 1 002

Penguji I,



Ita Maemunah S.ST.Par., MM.Par., CHE  
NIP. 19761226 201101 2 003

Penguji II,



Nor Ismawanto Choirudin, SE., MM  
NIP. 19690826 200212 1 001

Bandung, 16 Agustus 2022

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerja  
Sama

Menyetujui,

Direktur Politeknik NHI Bandung

**Dr. ER. Ummi Kalsum, MM. Par., CHRMP.**  
19730723 199503 2 001

**Andar Danova L. Goeltom, S.Sos., M.Sc**  
NIP. 19710506 199803 1 001

## **PERNYATAAN MAHASISWA**

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : Kenji Kanaga  
Tempat/Tanggal Lahir : Bandung, 14 Mei 2000  
NIM : 201822691  
Program Studi : Administrasi Hotel  
Jurusan : Hospitaliti

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir yang berjudul:  
**“PERHITUNGAN BIAYA MAKANAN DI HORISON GREEN FOREST BANDUNG”**  
ini adalah merupakan hasil karya dan hasil penelitian saya sendiri, bukan merupakan hasil penjiplakan, pengutipan, penyusunan oleh orang atau pihak lain atau cara-cara lain yang tidak sesuai dengan ketentuan akademik yang berlaku di Politeknik Pariwisata NHI Bandung dan etika yang berlaku dalam masyarakat keilmuan kecuali arahan dari Tim Pembimbing.
2. Dalam Tugas Akhir/Proyek Akhir ini tidak terdapat karya atau pendapat yang telah ditulis atau dipublikasikan orang atau pihak lain kecuali secara tertulis dengan jelas dicantumkan sebagai acuan dalam naskah dengan disebutkan sumber, nama pengarang dan dicantumkan dalam daftar pustaka.
3. Surat Pernyataan ini saya buat dengan sesungguhnya, apabila dalam naskah Tugas Akhir/Proyek Akhir ini ditemukan adanya pelanggaran atas apa yang saya nyatakan di atas, atau pelanggaran atas etika keilmuan, dan/atau ada klaim terhadap keaslian naskah ini, maka saya bersedia menerima sanksi akademik berupa pencabutan gelar yang telah diperoleh karena karya tulis ini dan sanksi lainnya sesuai dengan norma yang berlaku di Politeknik Pariwisata NHI Bandung ini serta peraturan-peraturan terkait lainnya.
4. Demikian Surat Pernyataan ini saya buat dengan sebenar-benarnya untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Bandung, 30 juni 2022

Yang membuat pernyataan,



Kenji Kanaga

NIM 201822691

## ABSTRAK

Pengendalian biaya makanan dengan menilai harga dari pembelian hingga menentukan harga jual di Horison Green Forest Bandung. Penetapan pengendalian biaya mencakup seluruh sumber biaya makanan di bagian *food& beverage department*, seperti bagian dapur untuk produksi makanan, dengan menggunakan metode penelitian kuantitatif dengan pendekatan deskriptif. Dengan menggunakan cara uji dokumen, observasi dan wawancara, penulis mendapatkan beberapa hasil yaitu, *standard recipe* yang telah dilakukan oleh Horison Green Forest Bandung sudah sesuai standard, namun ada beberapa hal yang menarik Ketika Horison Green Forest Bandung menentukan harga jual pada setiap produk makanannya dengan berbagai pertimbangan ratio, dan rata-rata harga competitor maka, diterbitkan harga jual untuk pelanggan.

Kata kunci: Pengendalian biaya, pembelian, harga jual, Horison Green Forest Bandung

## ***ABSTRACT***

*Cost control by assessing the price from purchase to determining the selling price at Horison Green Forest Bandung. Determination of control covers all sources of food costs in the food & beverage department, such as the kitchen for food production, using quantitative research methods with a descriptive approach. By using document testing, observation and interviews, the authors get several results, namely, the standard recipe that has been carried out by Horison Green Forest Bandung is in accordance with the standards, but there are some interesting things. When Horison Green Forest Bandung determines the selling price of each food product with various consideration of the ratio, and the competitor's average price then, the published selling price for the customer.*

*Keywords: Cost control, purchasing, selling price, Horison Green Forest Bandung*

## Kata Pengantar

Puji serta syukur peneliti panjatkan ke hadirat Tuhan yang Maha Pengasih dan Maha Penyayang, karena atas berkat dan rahmat yang telah dilimpahkan serta atas karunia-Nya peneliti dapat menuntaskan Proyek Akhir dengan judul **“PERHITUNGAN BIAYA MAKANAN DI HORISON GREEN FOREST BANDUNG”** sesuai dengan waktu yang telah ditentukan. Penyusunan Proyek Akhir ini memiliki tujuan agar peneliti dapat menyelesaikan studi dan mendapatkan gelar Sarjana Terapan Pariwisata (S.Tr.Par) pada program studi Diploma IV Administrasi Hotel di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

Terdapat banyak bantuan, dukungan,serta bimbingan yang diberikan oleh berbagai pihak kepada peneliti selama kegiatan penyusunan Proyek Akhir ini berlangsung. Dengan rasa hormat peneliti ingin mengucapkan terima kasih kepada:

1. Bapak Andar Danova L. Goeltom, S.Sos., M.Sc. selaku Direktur Politeknik Pariwisata NHI Bandung,
2. Ibu Dr. ER. Ummi Kalsum, MM.Par., CHRMP, selaku Kepala Bagian Administrasi, Kemahasiswaan, dan Kerja Sama Politeknik Pariwisata NHI Bandung,
3. Ibu Dr. Lien Maulina, M.Pd., CHE, selaku Ketua Jurusan *Hospitality* Politeknik Pariwisata NHI Bandung,
4. Ibu Ita Maemunah S.ST.Par., MM. Par., CHE., selaku Ketua Program Studi Administrasi Hotel Politeknik Pariwisata NHI Bandung,
5. Bapak Edison, S.Sos., MM. selaku pembimbing 1 peneliti yang telah memberikan kritik, saran, serta bimbingan selama proses penyusunan Proyek Akhir,
6. Bapak Pudun Saepudin, S.ST. Par., MP.Par.,CHE., selaku pembimbing 2 peneliti yang telah memberikan kritik, saran,serta bimbingan selama proses penyusunan Proyek Akhir,
7. Bapak Enda Wianda selaku *financial controller* Horison Green Forest Bandung, yang membantu dalam memberikan data dan arahan mengenai *cost control*,

8. Bapak Kang Siu Sung dan Ibu So Pei Lie selaku orang tua dan keluarga besar peneliti yang selalu memberikan dukungan serta mendoakan yang terbaik bagi peneliti dalam keadaan apapun,
9. Teman, kerabat dan saudara yang selalu memberikan dukungan.

Rangkaian Proyek Akhir ini tentunya tidak luput dari adanya kekurangan dari peneliti sepenuhnya sadar akan hal tersebut, minimnya pengalaman yang dimiliki peneliti tentunya merupakan salah satu faktor penyebab adanya kekurangan. Oleh karenanya peneliti sangat terbuka akan kritik dan saran yang bersifat konstruktif sehingga susunan Proyek Akhir ini dapat menjadi lebih baik. Peneliti berharap Proyek Akhir ini dapat bermanfaat bagi berbagai kalangan, khususnya pada industri pariwisata dan perhotelan, serta memberikan kontribusi kepada Horison Green Forest Bandung.

Bandung, 30 Juli 2022

Kenji Kanaga

## DAFTAR ISI

ABSTRAK .....	v
DAFTAR GAMBAR .....	x
DAFTAR TABEL .....	xi
DAFTAR LAMPIRAN .....	xii
BAB I PENDAHULUAN .....	1
A. Latar Belakang Masalah.....	1
B. Rumusan Masalah .....	4
C. Tujuan Penelitian .....	4
D. Manfaat Penelitian .....	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	6
A. Kajian Teori .....	6
B. Kerangka Pemikiran.....	19
BAB III METODE PENELITIAN.....	21
A. Pendekatan Penelitian .....	21
B. Objek Penelitian .....	22
C. Sampling .....	23
D. Metode Pengumpulan data.....	24
E. Definisi Operasional Variabel.....	25
F. Analisis Data .....	25
G. Jadwal Penelitian.....	27
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN .....	28
A. Hasil penelitian.....	28
B. Pembahasan.....	38
BAB V SIMPULAN DAN REKOMENDASI.....	42
A. Simpulan .....	42
B. Rekomendasi .....	43
DAFTAR PUSTAKA .....	45
LAMPIRAN.....	46



## DAFTAR GAMBAR

Gambar	hal
1 Butcher Card.....	18
2 Kerangka Pemikiran .....	20

## DAFTAR TABEL

Tabel	hal
1 Actual food cost, Food and beverage .....	3
2 Matriks Operasional Variabel.....	25
3 Jadwal Penelitian .....	27
4 Menu bahan utama dan makanan yang akan di lakukan butcher test.....	29
5 Perhitungan Butcher Test Bahan utama Buntut Sapi .....	30
6 Perhitungan Butcher Test Bahan Utama Ikan Nila .....	30
7 Perbandingan Harga Bahan Utama Sebelum dan Sesudah Butcher .....	31
8 Standard Recipe Menu : Sop Ikan Nila Portion : 1 Port .....	32
9 Standard Recipe Menu : Sop Buntut Portion : 1 Port .....	32
10 Perhitungan Mengenai Recipe Costing Sebelum dan Sesudah Butcher Test (Sop Buntut).....	34
11 Perhitungan Selling Price Sebelum dan sesudah Butcher Test Ikan Nila .....	34
12 Perhitungan Selling Price Sebelum dan Sesudah Butcher Test (Buntut Sapi).....	36
13 Perhitungan Selling Price Sebelum dan Sesudah Butcher Test .....	37
14 Rata-rata harga Jual Makanan Ala Carte di Horison Green Forest Bandung .....	38

## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	hal
1 Pedoman Wawancara	46
2 Foto Wawancara	48
3 Surat Lokus	49
4 Daftar Riwayat Hidup	52

## DAFTAR PUSTAKA

- Anindita, H. (2021). *Cost Control : Ini dia Elemen dalam Cost Control yang Wajib Diketahui!* 1.
- Christou, P. A. (2020). *Philosophies of Hospitality and Tourism: Giving and Receiving*. Channel View Publications.
- darmawan, d. (2019). *Metode penelitian kuantitatif*. Bandung: PT. Remaja Rosdakarya.
- Darmawan, D. (2019). *Metode penelitian kuantitatif* (4th ed.). Bandung: PT Remaja Rosdakarya.
- Dopson, L. R. (2016). *Food and beverage cost control* (6th ed.). John Wiley & Sons.
- Publishers, V. (2017). *Cost Accounting & Management Essentials You Always Wanted To Know*. Vibrant Publishers.
- Sugiyono, P. D. (2013). *Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif, dan R&D* (19th ed.). Bandung: Alfabeta, CV.
- Traster, D. (2013). *Foundations of Cost Control*. New Jersey: Pearson Education, Inc.
- Yusuf, P. A. (2014). *Metode Penelitian* (1st ed.). Jakarta: Pt. fajar interpratama mandiri.