

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Sektor pariwisata di Indonesia merupakan salah satu sektor yang memberikan kontribusi terhadap pendapatan daerah dan nasional yang cukup besar. Saat ini pariwisata di Indonesia merupakan penyumbang devisa terbesar kedua setelah minyak dan bumi.

Menurut (Salah, 2003) dalam bukunya "*Tourism Management*" pariwisata adalah salah satu jenis industri baru yang mampu menghasilkan pertumbuhan ekonomi yang cepat dalam penyediaan lapangan kerja, standard hidup serta menstimulasi sektor-sektor produktivitas lainnya. Dengan semakin pesatnya pertumbuhan pariwisata di suatu daerah, baik industri pariwisata domestik dan internasional, tidak hanya meningkatkan penerimaan devisa negara, namun juga memperluas sumber pekerjaan yang akhirnya menciptakan banyak lapangan pekerjaan baru.

Dalam rangka meningkatkan pariwisata Indonesia, seperti di kutip dari siaran pers kementerian pariwisata dan ekonomi kreatif, pemerintahan Indonesia melakukan beberapa upaya, beberapa di antaranya di terbitkannya Surat Keputusan Bersama (SKB) tentang perubahan Hari Libur Nasional dan Cuti Bersama, dimana tahun 2020 yang sebelumnya berjumlah 20 hari menjadi 24 hari.

Selain itu, Kamenparekraf juga gelar rangkaian promosi pariwisata di Arab Saudi. Kegiatan yang dilakukan ini ada yang bersifat B to B (Business to Business) dan B to C (Business to Customer). Menghadapi hal ini Indonesia khususnya sektor yang bergerak di bidang pariwisata juga harus memiliki strategi dan persiapan yang baik dalam menyambut para wisatawan yang akan datang. Industri contohnya Hotel dan Restoran harus memanfaatkan kesempatan ini sebaik mungkin untuk mendapatkan pendapatan yang optimal.

Menurut (Wiyasha: 2009), penjualan kamar memberikan kontribusi kurang lebih sebesar 65% dari total pendapatan hotel. Pendapatan kedua terbesar adalah pendapatan dari makanan dan minuman yang memberikan kontribusi sebesar 30% - 40% dari total pendapatan hotel. Dari teori tersebut dapat dilihat bahwa sektor penyedia makanan dan minuman memberikan kontribusi pendapatan yang cukup besar. Dari wisata kuliner ini, Indonesia juga dapat mempromosikan hidangan khas setiap daerahnya.

Untuk mencapai tujuan tersebut, hotel dan restoran memerlukan sistem pengendalian yang berfungsi sebagai tolok ukur bagi manajemen dalam mengendalikan harga pokok makanan sehingga dapat meningkatkan profitabilitas.

Menurut Hall Singleton (2007:32), aktivitas pengendalian adalah berbagai kebijakan dan prosedur yang digunakan untuk memastikan bahwa tindakan yang tepat telah dilakukan untuk menangani berbagai risiko yang telah diidentifikasi. Aktivitas pengendalian merupakan suatu aktivitas yang

berkelanjutan, yang mencakup perencanaan, pelaksanaan, koreksi, dan evaluasi.

Jahuari (2006) menyatakan kegiatan pengendalian biaya (*Cost Control*) ini merupakan salah satu faktor penting yang berkontribusi dalam pertumbuhan industri hotel. Kegiatan pengendalian ini terdapat di setiap langkah dalam operasi hotel, sehingga akan terintegrasi dengan departemen lainnya. Hal ini sesuai dengan teori Dukas (1976) "*The seven stages (of food cost control) are purchasing, receiving, storage, issuing, preparation, cooking, and service*". Dari teori di atas dapat dilihat bahwa proses pengendalian biaya terdapat beberapa tahap yang dimulai dari tahap pengadaan (*Purchasing*), penerimaan (*receiving*), penyimpanan (*storing*), pengambilan barang dari gudang (*issuing*), Persiapan (*preparation*), pengolahan (*cooking*), hingga penyajian ke tamu (*Service*).

Di tahap pengadaan (*purchasing*) dan Penerimaan barang (*receiving*) pengendalian dapat dilakukan dengan menetapkan *Standard Purchase Specifications*, sehingga terdapat sebuah standard untuk bahan baku makanan. Kemudian hotel dan Restoran juga memerlukan standard resep dan *Standard Yield* agar dapat menentukan kuantitas bahan makanan yang di butuhkan sehingga dapat mengontrol pengambilan bahan makanan dari gudang (*issuing*). Standard per porsi (*standard portion sizes*) dan standard biaya per porsi (*standard portion costs*) juga perlu di perhatikan sebelum memproduksi makanan, selain agar tamu mendapatkan porsi makanan yang konsisten namun juga merupakan suatu standard bagi hotel dan restoran agar kegiatan pengendalian dapat dilakukan secara efektif. Menurut UU No 20

Tahun 2014 “Standardisasi adalah proses merumuskan, menetapkan, menerapkan, memelihara, memberlakukan, dan mengawasi standard yang dilaksanakan secara tertib dan bekerja sama dengan semua pemangku kepentingan.”

Dalam kegiatan operasionalnya, Industri hotel dan restoran akan mencari pendekatan biaya yang efektif untuk meningkatkan pendapatan dan memperluas penjualan (Yang, Y 2014). Di level strategis, pengendalian biaya (*Cost Control*) di tujukan sebagai pendukung dalam pengambilan keputusan, karena untuk menyelaraskan struktur biaya aktual industri, serta mengevaluasi efisiensi strategis dari hotel dan restoran (Anderson, 2006).

Menurut Dittmer (2003) “*Cost Control is a process used by managers to regulate costs and guard excessive cost.*” Dengan adanya standard yang baku, maka akan dapat dibuat anggaran perencanaan (*budget*), yang kemudian akan dianalisis terhadap biaya yang dikeluarkan (*Actual*), sehingga akan mencegah terjadinya pembengkakan pada harga pokok makanan (*Food Cost*) dan mendapatkan keuntungan yang optimal.

Berdasarkan hasil observasi awal penulis di Hotel Aston Braga, dan diskusi dengan bagian cost control, setiap perusahaan yang bergerak di bidang penjualan makanan, akan memiliki standard food cost yang merupakan perencanaan awal dalam menentukan standard biaya makanan. Standard ini lah yang akan dijadikan tolok ukur perhitungan biaya makanan.

Untuk Hotel Aston Braga, manajemen telah melakukan penetapan standard biaya makanan yaitu sebesar 30%, yang kemudian dijadikan standard food cost seperti tabel dibawah ini.

TABEL 1
ACTUAL FOOD COST HOTEL ASTON BRAGA
PERIODE OKTOBER – DESEMBER 2019

Bulan	Standard Food Cost	Actual Food Cost	Selisih
Oktober	30%	35,43%	5,43%
November	30%	35,87%	5,87%
Desember	30%	40,93%	10,93%

Sumber: Data Hotel Aston Braga, Bandung

Dari tabel di atas, dapat dilihat bahwa terdapat adanya fenomena yang terjadi dalam pelaksanaan pengendalian biaya (*cost control*), yaitu adanya perbedaan (*variance*) antara standard awal (*standard cost*) dan biaya aktual (*actual cost*) yang terjadi di lapangan. Hal ini berarti bahwa perlu dilakukannya perhitungan dan pengkajian ulang untuk standard food cost. Perlu diperhatikan bahwa standard ini perlu di evaluasi secara periodik dikarenakan adanya kemungkinan perubahan pada bahan pokok dari supplier. Sehingga untuk mempertahankan standard yang akurat, standard ini perlu di hitung ulang, salah satunya dengan melakukan penghitungan juga terhadap bahan pokok makanan yang terbuang selama proses produksi. Karena meskipun bahan tersebut tidak terpakai / terbuang selama proses produksi, hotel tetap mengeluarkan biaya untuk membeli bahan pokok tersebut

Diharapkan dengan ditetapkan dan diimplementasikannya model perhitungan biaya yang lebih detail yang mencakup perhitungan bahan pokok makanan yang terbuang selama proses produksi, dapat ditetapkan

standard biaya pokok makanan yang lebih akurat sehingga akan mendukung pada penciptaan laba hotel yang lebih optimal.

Dari latar belakang masalah diatas, maka penulis tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul “**MODEL PERHITUNGAN BIAYA MAKANAN DI HOTEL ASTON BRAGA BANDUNG** “

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah dikemukakan di atas, maka rumusan masalah dalam penelitian ini antara lain sebagai berikut:

1. Bagaimana penetapan *yield test* di Tos Raos Restoran, Hotel Aston Braga Bandung?
2. Bagaimana standard *recipe* di Tos Raos Restoran, Hotel Aston Braga Bandung?
3. Bagaimana penetapan *recipe costing* di Tos Raos Restoran, Hotel Aston Braga Bandung?
4. Bagaimana penetapan *food cost percentage* di Tos Raos Restoran, Hotel Aston Braga Bandung?

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Formal :

Tujuan penulis melakukan penelitian ini yaitu sebagai salah satu syarat kelulusan bagi mahasiswa/i program studi Administrasi Hotel Diploma IV.

2. Tujuan Operasional:

- a. Untuk mengetahui penetapan *yield test* di Tos Raos Restoran, Hotel Aston Braga Bandung.

- b. Untuk mengetahui penetapan *recipe* di Tos Raos Restoran, Hotel Aston Braga Bandung.
- c. Untuk mengevaluasi *recipe costing* di Tos Raos Restoran, Hotel Aston Braga Bandung.
- d. Untuk mengetahui penetapan *food cost percentage* di Tos Raos Restoran, Hotel Aston Braga Bandung.

D. Manfaat Penelitian

1. Bagi Penulis

Penelitian ini berguna untuk menambah pengetahuan, baik teori maupun praktek, serta pemahaman di bidang akuntansi keuangan khususnya mengenai model perhitungan biaya makanan.

2. Bagi Perusahaan

Bagi Hotel Aston Braga, diharapkan dapat menjadi masukan dan memberikan sumbangan pemikiran untuk mengetahui kelemahan-kelemahan dalam model perhitungan biaya makanan sehingga dapat dilakukan upaya perbaikan ke arah yang lebih baik.