

# **MODEL PERHITUNGAN BIAYA MAKANAN DI HOTEL ASTON BRAGA BANDUNG**

## **PROYEK AKHIR**

Diajukan sebagai salah satu syarat dalam menyelesaikan

Program Diploma IV

Program Studi Administrasi Hotel

Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung



Oleh:

GERALDINE PATRICIA

Nomor Induk Mahasiswa: 201621285

**PROGRAM STUDI ADMINISTRASI HOTEL  
SEKOLAH TINGGI PARIWISATA NHI BANDUNG**

**2020**

## LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL PROYEK AKHIR

**"MODEL PERHITUNGAN BIAYA MAKANAN DI HOTEL ASTON BRAGA  
BANDUNG"**

NAMA : GERALDINE PATRICIA  
NIM : 201621285  
PROGRAM STUDI : ADMINISTRASI HOTEL  
JURUSAN : HOSPITALITI

Pembimbing I,



**Edison, S.Sos., MM.**

NIP. 19580514 199303 1 002

Pembimbing II,



**Pudin Saepudin, SST.Par., MPPar.**

NIP. 19770514 200902 1 002

Bandung, 25 Agustus 2020

Mengetahui,

Kepala Bagian Administrasi Akademik dan  
Kemahasiswaan,

Menyetujui,

Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung,



**Andar Danova L. Goeltom, S.Sos., M.Sc**

NIP.19710506 199803 1 001

**Faisal, MM.Par.,CHE**

NIP. 19730706 199503 1 001

## PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : Geraldine Patricia  
Tempat/Tanggal Lahir : Bandung, 5 Februari 1998  
NIM : 201621285  
Program Studi : Administrasi Hotel  
Jurusan : Hospitaliti

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Proyek Akhir yang berjudul:  
**“MODEL PERHITUNGAN BIAYA MAKANAN DI HOTEL ASTON BRAGA 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 STP Bandung dan etika yang berlaku dalam masyarakat keilmuan kecuali arahan dari Tim Pembimbing.
2. Dalam 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 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 Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung ini serta peraturan-peraturan terkait lainnya.
4. Demikian Surat Pernyataan ini saya buat dengan sebenar-benarnya untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Bandung, 12 Juli 2020  
Yang membuat pernyataan,



**Geraldine Patricia**  
NIM 201621285

## **MOTTO**

*“I did my best, and God did the rest.”*

- Hattie McDaniel

# **PERSEMBAHAN**

Untuk Tuhan,  
saya,  
keluarga  
dan bangsa

## ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan pada pengendalian biaya makanan dengan referensi khusus untuk industri hotel. Salah satu hal yang sangat besar pengaruhnya terhadap penjualan makanan adalah biaya makanan, sehingga diperlukan adanya standarisasi dalam penetapan biaya makanan. Oleh karena itu, perlu dilakukan perhitungan yang lebih detail dan dilakukan secara berkala, agar perhitungan yang akurat dapat dipertahankan hingga akhirnya perusahaan mendapatkan laba yang maksimal.

Penelitian ini menggunakan metode penelitian deskriptif dengan pendekatan kuantitatif, dengan tujuan mendeskripsikan dari objek ataupun hasil penelitian yang dilakukan di Hotel Aston Braga Bandung. Pengendalian biaya yang tidak maksimal akan berdampak pada tingginya biaya makanan dari yang standarkan. Pada penelitian ini, penulis akan membahas salah satu faktor yang menyebabkan kurang akuratnya perhitungan standarisasi biaya, yaitu jumlah bahan pokok makanan yang terbuang selama proses pengolahan makanan / *butchering*, Sehingga penulis akan melakukan perhitungan *yield test* untuk menghitung standar biaya makanan yang baru.

**Kata Kunci : Pengendalian Biaya, *Yield Test*, Makanan, Hotel Aston Braga Bandung**

## **ABSTRACT**

The research aims at controlling food costs with specific references to the hotel industry. One that affect the most of food sales is the cost of food, so it needs standardization in food costing. Therefore, it needs to be done more detailed calculations and done periodically, so that accurate calculations can be maintained and the company is getting the maximum profit.

This research uses descriptive research methods with a quantitative approach, with the purpose of describing the object or the research results conducted at Aston Braga Hotel Bandung. The lack calculation of the cost control will impact the high cost of food from standard. In this research, the author will discuss one of the factors that lead to the lack of accuracy of standardizing costs, which is the amount of ingredients wasted during food processing/butchering, so that the authors will do the yield test calculation to calculate the standard of new food costs.

**Keywords: Cost Control, Yield Test, Food, Aston Braga Hotel Bandung.**

## KATA PENGANTAR

Dengan segala kerendahan hati, tulus dan ikhlas penulis menyampaikan puji dan syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa karena dengan rahmat dan karunia-Nya, penulis dapat menyelesaikan Proyek Akhir ini dengan tepat waktu.

Penulisan Proyek Akhir yang berjudul: “ Model Perhitungan Biaya Makanan di Hotel Aston Braga Bandung” ini dilakukan untuk memenuhi salah satu syarat kelulusan pada program studi Administrasi Hotel. Penulis menyadari bahwa, tanpa bantuan dan bimbingan dari berbagai pihak Proyek Akhir ini tidak dapat terlaksana dengan baik. Perkenankanlah penulis menyampaikan rasa hormat dan terima kasih kepada:

1. Tuhan Yang Maha Esa, atas berkat, rahmat dan kuasa yang telah diberikan kepada penulis sehingga penulis dapat menyelesaikan Proyek Akhir ini.
2. Bapak Faisal, MM.Par., CHE., selaku Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.
3. Bapak Andar Danova L. Goeltom, S.Sos.,M.Sc. selaku Kepala Bagian Administrasi Akademik dan Kemahasiswaan.
4. Bapak Edison, S.Sos., MM. Selaku Ketua Jurusan Hospitaliti Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung dan Pembimbing I.
5. Bapak Pudir Saepudin, SST. Par., MPPar. selaku Kepala Program Studi Administrasi Hotel dan Pembimbing II.
6. Seluruh dosen Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung yang telah mengajar dan memberikan banyak ilmu kepada penulis selama ini, khususnya dosen jurusan perhotelan Program Studi D-IV Administrasi Hotel.

7. Ibu Merry, selaku Human Resources Manager, yang telah banyak membantu penulis dalam proses pemberian data Proyek Akhir ini serta seluruh karyawan Aston Braga Hotel Bandung.
8. Papa dan Mama tersayang, atas doa, dorongan dan dukungan yang telah diberikan, baik secara moril maupun materil, selama proses penyusunan Proyek Akhir ini.
9. Seluruh rekan mahasiswa Program Studi Administrasi Hotel tahun angkatan 2016 atas kebersamaan, dukungan, serta persahabatan yang dijalani selama 4 tahun ini.

Penulis memohon maaf jika masih ada kekurangan dan kesalahan dalam penyusunan Proyek Akhir ini, baik bentuk kata maupun penulisan. Semoga Proyek Akhir ini dapat berguna bagi pembaca.

Bandung, April 2020

Geraldine Patricia

## DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR .....	viii
DAFTAR ISI.....	x
DAFTAR GAMBAR.....	xii
DAFTAR TABEL.....	xiii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xv
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang Masalah.....	1
B. Rumusan Masalah.....	6
C. Tujuan Penelitian .....	6
D. Manfaat Penelitian .....	7
BAB II TINJAUAN PUSTAKA .....	8
A. Kajian Teori .....	8
1. Pengendalian Biaya.....	8
2. Biaya .....	14
3. Struktur Biaya Bisnis Hotel dan Restoran .....	16
4. Harga Pokok Makanan ( <i>Food Cost</i> ) .....	17
5. Yield Testing.....	19
6. Penetapan Harga Jual ( <i>Selling Price</i> ).....	23
B. Kerangka Pemikiran.....	24
BAB III METODE PENELITIAN .....	26
A. Pendekatan Penelitian .....	26
B. Objek Penelitian.....	27
C. Metode Pengumpulan Data .....	28
D. Definisi Operasional Variabel.....	29
E. Sumber Data.....	30
F. Analisis Data .....	31
G. Jadwal Penelitian.....	32
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN.....	33
A. Hasil Penelitian .....	33
1. Tinjauan Penetapan <i>Yield Test</i> di Tos Raos Restoran, Hotel Aston Braga Bandung.....	33
2. Tinjauan Mengenai <i>Standard Recipe</i> di Tos Raos Restoran, Hotel Aston Braga Bandung.....	37

3. Tinjauan Mengenai penetapan <i>Recipe Costing</i> di Tos Raos Restoran, Hotel Aston Braga Bandung .....	40
4. Tinjauan Mengenai Penetapan <i>Food Cost Percentage</i> di Tos Raos Restoran, Hotel Aston Braga Bandung .....	43
B. Pembahasan.....	48
1. Analisis Perhitungan <i>Yield Test</i> di Tos Raos Restoran, Hotel Aston Braga Bandung .....	48
2. Analisis Mengenai <i>Standard Recipe</i> di Tos Raos Restoran, Hotel Aston Braga Bandung .....	52
3. Analisis Mengenai penetapan <i>Recipe Costing</i> di Tos Raos Restoran, Hotel Aston Braga Bandung .....	54
4. Analisis Mengenai Penetapan <i>Food Cost Percentage</i> di Tos Raos Restoran, Hotel Aston Braga Bandung .....	55
BAB V KESIMPULAN DAN REKOMENDASI .....	59
A. Kesimpulan .....	59
B. Rekomendasi .....	61
DAFTAR PUSTAKA .....	63
DAFTAR LAMPIRAN .....	66

## DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1 Rekaman Kontrol Porsi.....	13
2 <i>Meat Cutting Yield Test</i> .....	23
3 Kerangka Pemikiran.....	25

## DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1 <i>Actual Food Cost</i> Hotel Aston Braga .....	5
2 Matriks Operasional Variabel .....	30
3 Jadwal Penelitian.....	32
4 Menu Makanan Yang Melalui Proses <i>Yield Test</i> .....	34
5 Perhitungan <i>Yield Test</i> Dengan Bahan Utama Daging Tenderloin .....	35
6 Perhitungan <i>Yield Test</i> Dengan Bahan Utama Daging Sirloin.....	35
7 Perhitungan <i>Yield Test</i> Dengan Bahan Utama Daging Ayam.....	35
8 Perhitungan <i>Yield Test</i> Dengan Bahan Utama Ikan Salmon.....	36
9 Perbandingan Harga Bahan Utama Sebelum dan Sesudah <i>Yield Test</i> .....	36
10 Standar Resep dengan Bahan Utama Tenderloin.....	37
11 Standar Resep dengan Bahan Utama Sirloin .....	38
12 Standar Resep dengan Bahan Utama Ayam.....	38
13 Standar Resep dengan Bahan Utama Ikan Salmon .....	39
14 Selisih Harga pada Standard Recipe Setelah <i>Yield Test</i> .....	39
15 Perhitungan Mengenai Recipe Costing Sebelum dan Sesudah <i>Yield Test</i> (Tenderloin Steak) .....	40
16 Perhitungan Mengenai Recipe Costing Sebelum dan Sesudah <i>Yield Test</i> (Sirloin Steak) .....	41
17 Perhitungan Mengenai Recipe Costing Sebelum dan Sesudah <i>Yield Test</i> (Ayam) .....	41
18 Perhitungan Mengenai Recipe Costing Sebelum dan Sesudah <i>Yield Test</i>	

(Salmon) .....	42
19 Selisih Harga Recipe Costing Setelah <i>Yield Test</i> .....	42
20 Perhitungan Food Cost Percentage Sebelum dan Sesudah Yield Test (Tenderloin) .....	43
21 Perhitungan Food Cost Percentage Sebelum dan Sesudah Yield Test (Sirloin).....	44
22 Perhitungan Food Cost Percentage Sebelum dan Sesudah Yield Test (Ayam) .....	44
23 Perhitungan Food Cost Percentage Sebelum dan Sesudah Yield Test (Salon).....	45
24 Perbandingan <i>Average Food Cost Percentage</i> .....	45
25 <i>Standard Food Cost</i> Sebelum <i>Yielding Test</i> .....	46
26 <i>Standard Food Cost</i> Sesudah <i>Yielding Test</i> .....	47

## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1 Menu Restoran .....	66
2 Biodata Peneliti .....	67
3 Surat Keterangan Izin Melakukan Penelitian.....	68
4 Surat Keterangan Sudah Melakukan Penelitian.....	69
5 Turnitin.....	70

## DAFTAR PUSTAKA

- Adisasmita, Rahardjo. 2011. *Pengelolaan Pendapatan Dan Anggaran Daerah*. Yogyakarta : GRAHA ILMU
- Anderson, S. W. (2006). *Managing costs and cost structure throughout the value chain: research on strategic cost management*. *Handbooks of Management Accounting Research*, 2, 481-506.
- Arikunto, S., 2009. *Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktik*. Edisi Revisi 6. Jakarta : Rineka Cipta.
- BC Cook Articulation Committee. (2015). *Basic Kitchen and Food Service Management*. Victoria, B.C. Retrieved from <<https://opentextbc.ca/basickitchenandfoodservicemanagement/>>.
- Dittmer, P. (2003). *Principles of food beverage and labor cost controls: 7th ed*. New York: J. Wiley.
- Dukas, P. (1973). *How to plan and operate a restaurant*. Rochelle Park, NJ: Hayden Book Company.
- Firdaus. 2009. *Akuntansi Biaya*. Edisi 2. Jakarta, Penerbit: Salemba Empat.
- Hall dan Singleton, (2007). *Audit Teknologi Informasi dan Assurance*, Buku Satu, Edisi Kedua, Jakarta: Salemba Empat.

Jauhari, V. (2006). Competencies for a career in the hospitality industry: An Indian perspective. *International Journal of Contemporary Hospitality Management*, 18(2): 123-134.

Keefe, Paul. R. Dittmer and J. Desmond. (2009). *PRINCIPLES OF FOOD, BEVERAGE, AND LABOR COST CONTROLS*. Canada: John Wiley & Sons, Inc.

Kemenpar.go.id. 2020. Siaran Pers : Kemenparekraf Gelar Rangkaian Promosi Pariwisata Di Arab Saudi. [online] Available at: <<http://www.kemenparekraf.go.id/post/siaran-pers-kemenparekraf-gelar-rangkaian-promosi-pariwisata-di-arab-saudi>>.

Kemenpar.go.id. 2020. Siaran Pers : Menparekraf: Penambahan Cuti Bersama Berdampak Positif Terhadap Pariwisata. [online] Available at: <<http://www.kemenparekraf.go.id/post/siaran-pers-menparekraf-penambahan-cuti-bersama-berdampak-positif-terhadap-pariwisata>>.

Opentextbc.ca. 2015. *Basic Kitchen And Food Service Management*. [online] Available at: <<https://opentextbc.ca/basickitchenandfoodservicemanagement/open/download?type=pdf>>.

Salah. 2003. *Manajemen Kepariwisata*. Jakarta: Pradnya Paramita

Suarsana. 2007. *Pengendalian Biaya Departemen F&B di Perhotelan*. Yogyakarta: Graha Ilmu.

- Sugiyono. (2017). Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D. Bandung : Alfabeta, CV.
- Sugiyono. 2012. Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R&D. Bandung: Alfabeta.
- Suwardjono. 2008. Teori Akuntansi: Perekayasaan Pelaporan Keuangan. Yogyakarta: BPF.
- Wiyasha, IBM. (2006). F&B Cost Control untuk Hotel dan Restoran, Yogyakarta: Andi Offset.
- Yang, Y., 2014. A Study of Hotel Management Financial Competencies with the Focus on Revenue and Cost Management (Doctoral dissertation, Kent State University).