

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Pariwisata tidak pernah luput dengan inovasi yang dapat membuat perkembangan pariwisata berkembang secara pesat. Hal ini menjadi salah satu poin yang dapat membantu pariwisata untuk menarik wisatawan dari domestik hingga ke mancanegara. Dewasa ini, sektor pariwisata telah menjadi salah satu prioritas yang dapat dijadikan salah satu sumber penghasilan atau devisa negara di Indonesia. Bank Indonesia (BI) pernah menuturkan bahwa pariwisata merupakan sektor yang paling efektif untuk meningkatkan devisa Indonesia secara signifikan. Hal ini semakin membuat masyarakat untuk membuka peluang usaha yang bergerak di bidang jasa khususnya pariwisata, contohnya seperti hotel, restoran, jasa rental, agen perjalanan dan lain sebagainya.

Kota Bali telah dikenal masyarakat sebagai salah satu kota pariwisata mulai dari berbagai destinasi wisata hingga keberagaman kuliner. Selain diminati oleh wisatawan domestik, Bali juga memiliki wisatawan asing. Dinas Pariwisata Bali, I Putu Astawa pernah menyatakan bahwa kontribusi pariwisata terhadap perekonomian Bali mencapai 53% khususnya untuk UMKM (Usaha Mikro, Kecil dan Menengah) dan Koperasi yang dapat menampung 1,1 juta orang sebagai tenaga kerja. Hal ini menyatakan bahwa roda perekonomian di Kota Bali bergantung kepada sektor pariwisata sehingga pariwisata di Kota Bali selalu menciptakan inovasi-inovasi baru khususnya dalam bidang jasa akomodasi.

Menurut (Munavitz, 2009) menyatakan bahwa akomodasi pariwisata adalah segala kebutuhan yang disediakan ketika seseorang sedang berwisata. Akomodasi yang dimaksud dapat merupakan tempat menginap, beristirahat, makan dan minum, dan lain sebagainya. Contoh akomodasi adalah hotel, motel, *guest house*, *bungalow*, *mess*, *apartment*, hostel, asrama, dan lain-lain.

Adapun menurut (Widana & A.A.GP, 2009) menyatakan bahwa hotel adalah sebuah jenis akomodasi dengan menggunakan seluruh atau sebagian dari bangunan yang dikelola secara komersial dan menyediakan fasilitas penginapan, pelayanan jasa, makanan dan minuman, serta jasa-jasa lainnya yang dimana fasilitas dan pelayanan tersebut disediakan kepada tamu yang ingin menginap. Sedangkan pengertian hotel menurut (Putri, 2016) yaitu hotel merupakan jenis usaha yang dikelola secara profesional yang menyediakan pelayanan jasa dari mulai penginapan, makanan dan minuman serta fasilitas lainnya, dimana diperuntukkan untuk masyarakat umum. Maka, penulis menyimpulkan bahwa hotel adalah sebuah tempat usaha komersial penyedia akomodasi hingga pelayanan jasa makanan dan minuman kepada tamu dengan tujuan untuk memperoleh keuntungan.

Pergerakan atau mobilitas yang padat oleh masyarakat modern turut menjadi pendorong perkembangan industri hotel di Indonesia. Semakin berkembangnya industri perhotelan, hotel tidak hanya menyediakan akomodasi untuk tempat menginap tetapi hotel pun menyediakan beberapa fasilitas lainnya yaitu seperti *meeting room*, *spa*, *gymnastic*, *wedding venue*, dan lain-lain. Secara umum, sebuah hotel terbagi menjadi beberapa department yaitu *Front Office* (FO), *Housekeeping* (HK), *Food and Beverages* (F&B), *Kitchen*, *Pastry*, *Finance*, *Sales and Marketing* (S&M), *Human Resources* (HR), *Engineering* dan *Security*.

Dilihat dari segi operasionalnya, pada umumnya sumber *revenue* atau pendapatan terbesar dari sebuah hotel dihasilkan oleh *Room Department* karena hasil penjualan kamar hotel sebagai tempat akomodasi tamu. Selain itu, department penghasil *revenue* terbesar kedua berasal dari *Food & Beverages Department* dari hasil penjualan makanan serta minuman. Hal ini beriringan dengan (Wiyasha, 2006) yang menyebutkan bahwa pendapatan hotel bersumber dari penjualan kamar, makanan, minuman dan pendapatan lain (contohnya *minor operated department* seperti telepon, *laundry, dry cleaning*, kolam renang dan sebagainya). Melihat dari hal ini, industri perhotelan pun harus memaksimalkan penjualan mereka dari semua *operated department* untuk menghasilkan pendapatan yang maksimal.

Walaupun hotel identik dengan penjualan kamar, tetapi *Food and Beverages Department* berkontribusi sebagai *operated department* penghasil *revenue* kedua di hotel pada umumnya. Berdasarkan pemaparan di atas, maka hotel pun dituntut untuk memberikan pelayanan yang terbaik dengan harga yang sesuai. Penyajian produk secara konsisten pun akan menarik hati konsumen untuk terus mengunjungi hotel tersebut. Di sini, konsistensi akan kualitas harus terjaga dengan baik maka persiapan dalam sebuah penyajian produk pun harus dilakukan dengan benar. Maka untuk mencapai efisiensi pendapatan yang baik, penjualan makanan dan minuman pun harus maksimal serta melakukan strategi pengendalian biaya yang efektif.

Menurut (Giagian, 1999) pengendalian biaya merupakan suatu proses atau usaha yang sistematis dalam menetapkan standar pelaksanaan yang bertujuan untuk perencanaan, sistem informasi umpan balik, membandingkan pelaksanaan nyata dengan sebuah perencanaan, menentukan dan mengatur penyimpangan-

penyimpangan serta melakukan koreksi perbaikan sesuai dengan rencana yang telah ditetapkan, sehingga tujuan tercapai secara efektif dan efisien dalam penggunaan biaya. Berdasarkan (Dittmer, 2009) dalam bukunya yang berjudul *Principle of Food, Beverage and Labor Cost Control* menyatakan bahwa aktivitas pengendalian biaya terdiri dari fungsi pembelian barang (*puchasing*), penerimaan barang (*receiving*), penyimpanan barang (*storing*), pengeluaran barang (*issuing*) hingga proses produksi (*production*). Oleh karena itu, sebuah restoran harus menerapkan strategi pengendalian biaya dengan maksimal agar tidak terjadi pembengkakan biaya khususnya pada biaya produksi dengan tujuan memaksimalkan pendapatan yang didapat dengan baik.

Sebuah pengendalian biaya yang baik akan berpengaruh besar terhadap biaya produksi seperti biaya makanan (*food cost*). Tujuan dari pengendalian biaya itu sendiri menurut (Coltman, 1989) bahwa pengendalian biaya makanan dibuat untuk menghindari atau membatasi biaya yang tinggi pada setiap bahan makanan ketika kegiatan operasional, dimulai pada saat pemesanan bahan baku makanan, pelayanan kepada tamu, sampai kepada pencatatan dan penghitungan biaya tersebut. Pada umumnya, *standard food cost* sudah ditetapkan di awal sebelum sebuah hotel atau restoran itu berdiri. Pendapatan yang besar dan sebuah pengendalian biaya yang baik diyakini mampu menghasilkan laba kotor (*gross profit*) yang besar pula. Biaya (*Cost*) menurut (Supriyono, 2011) adalah harga perolehan yang dikorbankan atau digunakan dalam rangka memperoleh penghasilan atau *revenue* yang akan dipakai sebagai pengurang penghasilan. Sedangkan *food cost* (biaya makanan) menurut (Dopson & Hayes, 2016) dalam bukunya yang berjudul *Food and Beverage Cost Control 4th Edition*, 2015

menyatakan bahwa “*Food costs are the costs associated with actually producing the menu items a guest selects*”. Dalam arti lain, biaya makanan adalah biaya-biaya yang terkait saat tamu memesan sebuah menu. Pada umumnya, hotel atau perusahaan telah menetapkan standar sebuah *food cost* dalam suatu periode tertentu. Apabila dirumuskan maka perhitungan *food cost percentage* menjadi seperti di bawah ini.

$$\text{Food Cost \%} = \frac{\text{Food Cost}}{\text{Food Sales}} \times 100\%$$

The St. Regis Bali Resort merupakan salah satu hotel *property* di bawah *chain* hotel Marriott International, Inc. yang terletak di Kawasan Pariwisata, Nusa Dua, Blok Lot S6, Kuta Selatan, Kabupaten Badung, Bali 80363. The St. Regis Bali Resort didirikan tahun 2007 dan mulai dioperasikan pada tanggal 15 September 2008 dan grand opening pada tanggal 28 Februari 2009. Konsep The St. Regis Bali adalah *Natural Tropical Garden, Residential, Colonial Style* dan *Local Modern Style*, di mana arsitek dari bangunan resort ini adalah *Ground Kent Architect* Indonesia. Selain kamar hotel *suites* dan *resident villa*, The St. Regis Bali Resort menawarkan beberapa makanan dan minuman dari 4 restoran dan 2 bar yang terdapat di *resort*. Namun, setelah melakukan observasi awal, *food cost* yang dihasilkan tidak memenuhi standar yang telah ditetapkan. Berikut ini merupakan data perbandingan *food sales* dengan *actual food cost* dari periode 2017 hingga 2019.

TABEL 1

**PERBANDINGAN *FOOD SALES* DAN *ACTUAL FOOD COST* TAHUN
2017, 2018 DAN 2019 DI THE ST. REGIS BALI RESORT**

Tahun	Food Sales	<i>Actual Food Cost</i>	<i>Actual Food Cost (%)</i>	<i>Standard Food Cost (%)</i>
2017	Rp. 58.729.461.834	Rp. 20.365.630.590	34,68%	32,0%
2018	Rp. 63.778.101.328	Rp. 23.329.704.516	36,58%	32,0%
2019	Rp. 53.294.494.284	Rp. 20.306.180.016	38,10%	32,0%

Sumber : *Accounting Department The St. Regis Bali Resort, 2021.*

Berdasarkan tabel 1, terlihat pada tahun 2018 mengalami kenaikan pada *actual food cost* sebesar Rp. 2.964.073.926. atau 1,90% apabila dibandingkan dengan tahun 2017. Kemudian pada tahun 2019, *actual food cost* tetap mengalami penurunan apabila dibandingkan dengan tahun 2018, namun jika dibandingkan *actual food cost percentage* tahun 2019 dibandingkan dengan tahun 2018 mengalami kenaikan sebesar 1,52%. Maka, disini penulis merasa perlu untuk meneliti lebih lanjut mengenai kenaikan pada *actual food cost* di The St. Regis Bali Resort. Penulis akan menggunakan teori yang dikemukakan (Payne, 2016) mengenai metode untuk mengendalikan *food cost* dalam mengkaji fenomena tersebut. Dalam teori tersebut, *food cost control* terdiri dari 7 langkah yakni *ordering, receiving, storing, issuing, preparation, cooking & serving*, dan *monitoring* .

Berdasarkan latar belakang permasalahan yang telah diuraikan di atas, maka penulis tertarik untuk meneliti lebih lanjut permasalahan tentang *actual food cost* di The St. Regis Bali Resort sebagai topik penulisan Proyek Akhir Program

Diploma IV Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung dengan judul sebagai berikut : **“Analisis *Actual Food Cost* di The St. Regis Bali Resort”**.

B. Fokus Penelitian

Berdasarkan latar belakang masalah dan data yang telah diuraikan sebelumnya, maka di sini penulis akan melakukan penelitian mengenai analisis *actual food cost* di The St. Regis Bali Resort dengan fokus penelitian sebagai berikut :

1. Bagaimana kondisi proses *ordering* di The St. Regis Bali Resort?
2. Bagaimana kondisi proses *receiving* di The St. Regis Bali Resort?
3. Bagaimana kondisi proses *storing* di The St. Regis Bali Resort?
4. Bagaimana kondisi proses *issuing* di The St. Regis Bali Resort?
5. Bagaimana kondisi proses *preparation* di The St. Regis Bali Resort?
6. Bagaimana kondisi proses *cooking & serving* di The St. Regis Bali Resort?
7. Bagaimana kondisi proses *monitoring* di The St. Regis Bali Resort?

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Formal

Tujuan formal dari penelitian ini adalah sebagai salah satu syarat kelulusan untuk penyelesaian studi jurusan Hospitaliti dan program studi Diploma IV Administrasi Hotel (ADH) di Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.

2. Tujuan Operasional

- a. Untuk mengidentifikasi proses *ordering* di The St. Regis Bali Resort.
- b. Untuk mengidentifikasi proses *receiving* di The St. Regis Bali Resort.
- c. Untuk mengidentifikasi proses *storing* di The St. Regis Bali Resort.
- d. Untuk mengidentifikasi proses *issuing* di The St. Regis Bali Resort.

- e. Untuk mengidentifikasi proses *preparation* di The St. Regis Bali Resort.
- f. Untuk mengidentifikasi proses *cooking & serving* di The St. Regis Bali Resort.
- g. Untuk menganalisis proses *monitoring* di The St. Regis Bali Resort.

D. Manfaat Penelitian

1. Bagi Akademisi

Memperluas wawasan dan pengetahuan penulis mengenai pengendalian biaya makanan serta mengasah kemampuan penulis dalam menganalisis fenomena yang terjadi di lapangan berdasarkan teori yang sudah ada.

2. Bagi Perusahaan

Penulis berharap penelitian ini digunakan sebagai bahan rekomendasi khususnya pada pengendalian biaya makanan di The St. Regis Bali Resort.

3. Bagi Pembaca

Untuk menambah wawasan pembaca khususnya tentang pengendalian biaya makanan.