

# **ANALISIS *ACTUAL FOOD COST* DI THE ST. REGIS BALI RESORT**

## **PROYEK AKHIR**

Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat dalam  
menyelesaikan Program Diploma IV  
Program Studi Administrasi Hotel  
Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung



Disusun Oleh :

**SHERLY YUNIAN TI TARYA**

**Nomor Induk : 201721974**

**PROGRAM STUDI ADMINISTRASI HOTEL**

**SEKOLAH TINGGI PARIWISATA NHI**

**BANDUNG**

**2021**

## LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL SKRIPSI/PROYEK AKHIR/TUGAS AKHIR

**ANALISIS *ACTUAL FOOD COST* DI THE ST. REGIS BALI RESORT**

NAMA : SHERLY YUNIANI TARYA

NIM : 201721974

PROGRAM STUDI : ADMINISTRASI HOTEL

JURUSAN : PERHOTELAN

Pembimbing I,



**Dr. Andre Hernowo, SE., M.Si., Ak.**

NIP. 19670217 199303 1 001

Pembimbing II,



**Drs. Deden Saepudin, M.Pd.**

NIP. 19670615 199603 1 001

Bandung, 3 September 2021

Mengetahui,

Kepala Bagian Administrasi Akademik dan  
Kemahasiswaan,

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

NIP. 19710506 199803 1 001

Menyetujui,

Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung,

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

NIP. 19730706 199503 1 001

## PERNYATAAN KEASLIAN KARYA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : Sherly Yunianti Tarya  
Tempat/Tanggal Lahir : Bandung, 18 Juni 1999  
NIM : 201721974  
Program Studi : Administrasi Hotel  
Jurusan : Hospitality

Dengan ini saya menyatakan bahwa :

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir/Skripsi yang berjudul: **“Analisis Actual Food Cost di The St. Regis Bali Resort”** 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 Tugas Akhir/Proyek Akhir/Skripsi 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/Skripsi 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.

Bali, 03 Juli 2021

Yang membuat pernyataan,



SHERLY YUNIAN TI TARYA

NIM 201721974

## **MOTTO**

*“Know that you are worth.”*

## **HALAMAN PERSEMBAHAN**

Teruntuk kedua orang tua, kakak, dan teman-teman yang selalu mendukung serta memberikan semangat.

## ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis *actual food cost* yang terjadi di Hotel The St. Regis Bali Resort. Hotel The St. Regis Bali Resort merupakan *luxury hotel* bintang 5 yang dibuka pada tahun 2008 yang berlokasi di Kawasan Pariwisata, Nusa Dua, Blok Lot S6, Po. Box 44 Nusa Dua Bali 80363. Penelitian ini menggunakan pendekatan deskriptif kualitatif dengan teknik pengambilan data melalui wawancara kepada beberapa narasumber yang kemudian datanya akan diolah menjadi sebuah hasil analisis data sesuai dengan indikatornya masing-masing. Berdasarkan observasi dan penelitian awal, bahwa pihak hotel mengalami kenaikan pada *actual food cost* selama 3 tahun berturut-turut. Kemudian penulis menggunakan teori yang terdiri dari 7 sub variabel yaitu *ordering* atau *purchasing*, *receiving*, *storing*, *issuing*, *preparation*, *cooking & serving* dan *monitoring*. Hasil penelitian ini, menunjukkan bahwa *actual food cost* yang mengalami kenaikan tersebut disebabkan pada proses *storing* dan *issuing* sehingga kualitas bahan makanan pun tidak maksimal sebelum proses produksi. Maka setelah dilakukan analisis, dapat disimpulkan bahwa tidak diberlakukan jam operasional dan tidak adanya *storekeeper* yang mengawasi bahan makanan dari *store* ke *preparation area* sehingga bahan makanan pun tidak terawasi dengan baik. Sehingga penulis memberikan rekomendasi yakni dengan diberlakukannya pengawasan yang ketat dan adanya jam operasional pada ruang penyimpanan.

Kata kunci : *actual food cost, ordering, purchasing, receiving, storing, issuing, preparation, cooking and serving, monitoring.*

## **ABSTRACT**

*This study aims is to determine analysis of actual food cost in The St. Regis Bali Resort. The St. Regis Bali Resort is one of the luxury five stars hotel which was operated on 2008 and located in Kawasan Pariwisata, Nusa Dua, Blok Lot S6, Po. Box 44 Nusa Dua Bali 80363. This study uses a descriptive with qualitative method which used interview with some of interviewees from hotel and the data will be proceed become analysis result regarding every indicator that applied. Regarding premilinary research that actual food cost always increase from the latest three years period. The author will use seven sub variable which are ordering or purchasing, receiving, storing, issuing, preparation, cooking & serving and monitoring. The analysis results show that storing process still not running as standard so the author conclude that the core problem is on storing process and issuing process that give bad impact for food quality. After analysis results was shown, the author give recommendantion for storing process need to applied operational hours and storekeeper who take control on food items from storage area to preparation area.*

*Keywords : actual food cost, ordering, purchasing, receiving, storing, issuing, preparation, cooking and serving, monitoring.*

## KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa karena atas berkat dan rahmat-Nya, penulis dapat menyelesaikan penyusunan Proyek Akhir ini yang berjudul “**Analisis Actual Food Cost di The St. Regis Bali Resort**” dan menyelesaikan tepat pada waktunya. Penyusunan Proyek Akhir ini diajukan untuk memenuhi salah satu persyaratan kelulusan Program Studi Administrasi Hotel Jurusan Hospitaliti Diploma IV di Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.

Dalam penyusunan Proyek Akhir ini penulis banyak menghadapi rintangan dan halangan, tetapi banyak sekali pihak yang membantu memberikan bimbingan dan masukan, baik secara langsung maupun tidak langsung. Oleh karena itu, penulis bermaksud untuk menyampaikan terima kasih kepada pihak-pihak yang telah membantu dalam penulisan Proyek Akhir ini, yaitu :

1. Bapak Faisal, MM.Par., CHE., selaku Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
2. Bapak Andar Danova L. Goeltom, S.Sos., M.Sc., selaku Kepala Bagian Administrasi Akademik dan Kemahasiswaan Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
3. Bapak Edison, S.Sos., MM., selaku ketua Jurusan Hospitaliti Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
4. Bapak Pudin Saepudin, SST.Par., MP.Par., selaku Ketua Program Studi Administrasi Hotel.



5. Bapak Dr. Andre Hernowo, S.E., M.Si., Ak., selaku Pembimbing I telah menyediakan waktu, saran, kritik dan ilmu yang telah diberikan sehingga dapat terselesaikan dengan tepat waktu.
6. Bapak Drs. Deden Saepudin, M.Pd., selaku Pembimbing II yang telah memberikan ilmu, dukungan dan bimbingan.
7. Seluruh dosen dan karyawan di Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung atas jasanya dalam memberikan ilmu selama penulis menjalani studi.
8. Seluruh pimpinan dan karyawan The St. Regis Bali Resort yang telah membantu penulis selama masa training dan penyusunan Proyek Akhir ini.
9. Kedua orang tua dan kakak yang selalu mendukung dan mendoakan penulis.
10. Seluruh rekan-rekan mahasiswa/i ADH tahun angkatan 2017, terutama kelas ADH A 2017 yang selalu menyemangati dan mendukung penulis dalam penulisan Proyek Akhir ini.
11. Untuk Anastasia, Titi, Isabella, Bella sebagai teman yang menemani penulis saat sedang melaksanakan *job training*.

Penulis menyadari bahwa masih banyak kekurangan dalam penulisan Proyek Akhir ini. Oleh karena itu, segala kritik dan saran yang bersifat membangun sangat penulis harapkan. Akhir kata, semoga Proyek Akhir ini dapat bermanfaat sebagai tambahan informasi bagi para pembaca.

Bali, Juli 2021

Sherly Yunianti Tarya

## DAFTAR ISI

ABSTRAK .....	iii
ABSTRACT .....	iv
KATA PENGANTAR .....	v
DAFTAR ISI .....	vii
DAFTAR GAMBAR .....	ix
DAFTAR TABEL .....	x
DAFTAR LAMPIRAN .....	xi
BAB I PENDAHULUAN .....	1
A. Latar Belakang Masalah .....	1
B. Fokus Penelitian .....	7
C. Tujuan Penelitian .....	7
D. Manfaat Penelitian .....	8
BAB II TINJAUAN PUSTAKA .....	9
A. Kajian Teori .....	9
1. Akuntansi Manajemen .....	9
2. Pengendalian Biaya ( <i>Cost Control</i> ) .....	10
3. Pengendalian Biaya Makanan ( <i>Food Cost Control</i> ) .....	11
a. <i>Ordering</i> atau <i>Purchasing</i> .....	12
b. <i>Receiving</i> .....	16
c. <i>Storing</i> .....	18
d. <i>Issuing</i> .....	20
e. <i>Preparation</i> .....	22
f. <i>Cooking and Serving</i> .....	23
g. <i>Monitoring</i> .....	24
B. Kerangka Pemikiran .....	27
BAB III METODE PENELITIAN .....	28
A. Rancangan Penelitian .....	28
B. Partisipan dan Tempat Penelitian .....	29
C. Metode Pengumpulan Data .....	30
D. Definisi Operasional Variabel .....	31

E. Analisis Data.....	32
F. Pengujian Keabsahan Data.....	34
G. Jadwal Penelitian.....	35
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN .....	36
A. Hasil Analisis dan Pembahasan Proses <i>Ordering</i> atau <i>Purchasing</i> .....	36
B. Hasil Analisis dan Pembahasan Proses <i>Receiving</i> .....	48
C. Hasil Analisis dan Pembahasan Proses <i>Storing</i> .....	57
D. Hasil Analisis dan Pembahasan Proses <i>Issuing</i> .....	67
E. Hasil Analisis dan Pembahasan Proses <i>Preparation</i> .....	72
F. Hasil Analisis dan Pembahasan Proses <i>Cooking &amp; Serving</i> .....	76
G. Hasil Analisis dan Pembahasan <i>Monitoring</i> .....	80
BAB V SIMPULAN DAN REKOMENDASI .....	86
A. Simpulan .....	86
B. Rekomendasi.....	89
DAFTAR PUSTAKA .....	92

## DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. <i>FOOD COST RECONCILIATION</i> .....	26
2. KERANGKA PEMIKIRAN .....	27
3. <i>STANDARD OPERATIONAL PROCEDURES RECEIVING</i> .....	48

## DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. PERBANDINGAN <i>FOOD SALES</i> DAN <i>ACTUAL FOOD COST</i> TAHUN 2017, 2018 DAN 2019 DI THE ST. REGIS BALI RESORT	6
2. <i>STANDARD PURCHASE SPECIFICATION</i> .....	13
3. INDIKATOR <i>TEMPERATURE</i> MENURUT PAUL R. DITTMER.....	18
4. Matriks Operasional Variabel .....	31
5. Jadwal Kegiatan Penelitian .....	35
6. Hasil Wawancara Mengenai Proses <i>ORDERING</i> Atau <i>PURCHASING</i> .....	38
7. Tingkat Kesesuaian Proses <i>ORDERING</i> Atau <i>PURCHASING</i> .....	45
8. Hasil Wawancara Mengenai Proses <i>RECEIVING</i> .....	51
9. Tingkat Kesesuaian Proses <i>RECEIVING</i> .....	55
10. Hasil Wawancara Mengenai Proses <i>STORING</i> .....	57
11. Tingkat Kesesuaian Proses <i>STORING</i> .....	64
12. Hasil Wawancara Mengenai Proses <i>ISSUING</i> .....	67
13. Tingkat Kesesuaian Proses <i>ISSUING</i> .....	70
14. Hasil Wawancara Mengenai Proses <i>PREPARATION</i> .....	72
15. Tingkat Kesesuaian Proses <i>PREPARING</i> .....	75
16. Hasil Wawancara Mengenai Proses <i>COOKING &amp; SERVING</i> .....	76
17. Tingkat Kesesuaian Proses <i>COOKING &amp; SERVING</i> .....	79
18. Hasil Wawancara Mengenai Proses <i>MONITORING</i> .....	80
19. <i>FOOD COST RECONCILIATION</i> THE ST. REGIS BALI RESORT TAHUN 2017 .....	82
20. <i>FOOD COST RECONCILIATION</i> THE ST. REGIS BALI RESORT TAHUN 2018 .....	82
21. <i>FOOD COST RECONCILIATION</i> THE ST. REGIS BALI RESORT TAHUN 2019 .....	83
22. Tingkat Kesesuaian Proses <i>MONITORING</i> .....	85

## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. SURAT KETERANGAN PENELITIAN .....	94
2. BIODATA PENULIS .....	95
3. HASIL TURNITIN .....	96

## DAFTAR PUSTAKA

- Association, A. A. (1966). *Introduction to Accounting*. 2.
- Coltman, M. (1989). *Cost Control for Hospitality Industry*. New York: Van Nostrand Reinhold.
- Davis, B., Lockwood, A., A. P., & Pantelidis, I. (2008). *Food and Beverage Management : Fourth Edition*. Slovenia: Elsevier Ltd.
- Dittmer, P. R. (2009). *Food, Beverage, and Labor Cost Control : Ninth Edition*. New York: John Wiley & Sons, Inc.
- Dopson, L. R., & Hayes, D. K. (2016). *Food and Beverage Cost Control : Sixth Edition*. Canada: John Wiley & Sons, Inc.
- George, J. M., & Jones, G. R. (1999). *2nd Edition Understanding and Managing Organizational Behavior*. USA: Addison - Wesley Production Company.
- Giagian, S. S. (1999). *Manajemen Personalia*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Horngen, C. T. (2005). *Accounting*. Pearson Education.
- ira. (2020, October 21). *Simakrama Konsolidasi Pelaku Pariwisata untuk Pemulihan Pariwisata Bali*. Retrieved from Redkasi 9 com: <https://www.redaksi9.com/read/3202/Simakrama-Konsolidasi-Pelaku-Pariwisata-untuk-Pemulihan-Pariwisata-Bali.html>
- Miles, M. B., & Huberman, M. (1992). *Analisis Data Kualitatif*. Jakarta: Penerbit Universitas Indonesia.
- Munavitz, S. (2009). Retrieved from Manfaat Pariwisata dari Berbagai Segi: <http://pariwisatadanteknologi.blogspot.com/2010/04/manfaat-pariwisata-dari-berbagai-segi.html.%20%5b17>
- Ojugo, C. (2010). *Practical Food and Beverage Cost Control Second Edition*. Canada: Cengage Learning.

- Payne, K. D. (2016, Februari 16). Seven Steps to Food Cost Control. *HVS*, 1. Dipetik Desember 12, 2020, dari HVS Web site: <https://www.hvs.com/article/7609/seven-steps-to-food-cost-control/>
- Putri, E. D. (2016). *Pengantar Akomodasi dan Restoran*. Yogyakarta: Deepublish.
- Siegel, G., & Marconi, H. R. (1989). *Behavioral Accounting*. Cincinnati, OH: South Western Publishing, Co.
- Stoner, J. A., Freeman, E. R., & Gilbert, D. R. (1995). *Management 6th Edition*. New Jersey: Prentice Hall Inc.
- Sudjana, N., & Ibrahim. (2004). *Penelitian dan Penilaian Pendidikan*. Bandung: Sinar Baru.
- Sugiarto. (2015). *Metodologi Penelitian Hospitaliti & Pariwisata*. Tangerang: Matana Publishing.
- Sugiyono. (2013). *Metode Penelitian Pendidikan*. Bandung: Alfabeta.
- Sugiyono. (2016). *Metode Penelitian Kualitatif, Kuantitatif, R&D*. Bandung: Alfabet.
- Supriyono. (2011). *Akuntansi Biaya Pengumpulan Biaya dan Penentuan Harga Pokok*. Yogyakarta: BPFE.
- The St. Regis Bali Resort*. (2021). Dipetik June 21, 2021, dari Marriot International: <https://www.marriott.com/hotels/travel/dpsxr-the-st-regis-bali-resort/>
- Widana, P. I., & A.A.GP. (2009). *Akuntansi Perhotelan Pendekatan Sistem Informasi*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Wiyasha, I. (2006). *F & B Cost Control untuk Hotel dan Restoran*. Yogyakarta: Penerbit ANDI.