

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Penelitian

Industri pariwisata merupakan salah satu sektor strategis yang berperan besar dalam menyumbang devisa negara. Di Indonesia, sektor ini mengalami perkembangan yang pesat dari tahun ke tahun. Pertumbuhan ini terutama terlihat dari meningkatnya jumlah wisatawan mancanegara yang datang berkunjung ke berbagai destinasi wisata di tanah air.

Berdasarkan data dari Badan Pusat Statistik (2024), tercatat jumlah kunjungan wisatawan internasional pada tahun 2022 mencapai 5,47 juta orang. Jumlah ini terus meningkat secara signifikan, yakni menjadi 11,6 juta kunjungan pada tahun 2023 dan naik lagi menjadi 13,9 juta kunjungan pada tahun 2024. Fakta ini menunjukkan bahwa daya tarik pariwisata Indonesia terus berkembang dan semakin diminati oleh wisatawan global.

Tingginya angka kunjungan wisatawan tentu harus diimbangi dengan ketersediaan sarana dan prasarana penunjang, salah satunya adalah fasilitas akomodasi. Akomodasi menjadi aspek penting dalam mendukung kenyamanan dan pengalaman wisatawan selama berada di suatu destinasi. Ketersediaan akomodasi yang memadai dapat meningkatkan kualitas layanan pariwisata secara keseluruhan.

Menurut Sirait, (2015), akomodasi atau penginapan adalah tempat yang menyediakan fasilitas untuk wisatawan menginap dan beristirahat, baik disertai layanan makanan dan minuman maupun tidak. Hotel merupakan salah satu bentuk akomodasi yang tidak hanya memberikan layanan menginap, tetapi juga menyediakan berbagai fasilitas pendukung seperti restoran, ruang pertemuan, layanan kebersihan, hingga hiburan.

Dalam operasional hotel, tujuan utama yang ingin dicapai tentu adalah memperoleh keuntungan. Salah satu sumber pendapatan terbesar hotel berasal dari penjualan kamar. Namun demikian, sektor makanan dan minuman (*food and beverage*) juga memberikan kontribusi besar terhadap pendapatan hotel secara keseluruhan. Oleh karena itu, pengelolaan yang tepat terhadap sektor ini menjadi hal yang sangat penting.

Agar hotel dapat mencapai target keuntungan yang diinginkan, maka pengendalian terhadap biaya makanan harus dilakukan secara optimal. Salah satu cara pengendalian yang umum dilakukan adalah dengan membandingkan antara biaya standar (*standard cost*) yang telah ditetapkan dengan biaya aktual (*actual cost*) yang terjadi dalam operasional. Hal ini sebagaimana dijelaskan oleh Noviantari (2022) bahwa pengendalian food and beverage dapat dilakukan melalui analisis perbandingan antara kedua jenis biaya tersebut.

Jayakarta Hotels & Resorts merupakan jaringan perhotelan lokal berbintang empat yang didirikan oleh Syukur Pudjiadi dan bernaung di bawah induk perusahaan The Jayakarta Group. Jaringan ini memulai kiprahnya di

industri perhotelan pada tahun 1977 dengan pendirian hotel pertamanya, yaitu The Jayakarta SP Jakarta Hotel, yang terdiri atas 21 lantai dan 334 kamar. Hingga saat ini, Jayakarta Hotels & Resorts telah mengelola sepuluh hotel yang tersebar di delapan kota besar di Indonesia, yakni Jakarta, Bandung, Anyer, Cisarua, Yogyakarta, Bali, Lombok, dan Komodo-Flores. Dengan cakupan tersebut, Jayakarta Hotels & Resorts menjadi salah satu manajemen hotel lokal terbesar di Indonesia yang secara konsisten mengusung nilai pelestarian budaya dalam sektor pariwisata.

Salah satu properti yang dikelola adalah The Jayakarta Suites Bandung, yang mulai beroperasi pada 10 Maret 1994 dan diresmikan secara langsung oleh Presiden Republik Indonesia saat itu, Bapak Soeharto, pada tanggal 6 Desember 1995. Hotel ini berdiri di atas lahan seluas 10.000 meter persegi dan memiliki empat lantai. Menjelang pergantian tahun 2005 ke 2006, pihak manajemen melakukan pengembangan dengan membangun gedung baru yang diberi nama *Boutique Room*, yang menambah kapasitas sebanyak 75 kamar. Dengan penambahan ini, total kamar yang tersedia di hotel mencapai 213 unit.

The Jayakarta Suites Bandung menjadi salah satu pilihan utama di kawasan Dago, Bandung, berkat konsep arsitekturalnya yang autentik dan lokasinya yang strategis, dekat dengan berbagai destinasi wisata serta pusat kota. Keunikan desain yang mencerminkan karakter budaya lokal khususnya budaya Sunda dan nuansa khas Jawa Barat menjadi nilai jual tersendiri yang menarik perhatian wisatawan, termasuk para agen perjalanan (*inbound travel*

agent) yang membawa tamu mancanegara. Selain itu, konsep hotel yang ramah keluarga juga menjadi faktor penunjang yang menjadikan hotel ini populer di kalangan wisatawan keluarga atau grup keluarga yang menginap bersama.

Namun demikian, persaingan yang ketat di wilayah Dago menuntut pihak manajemen The Jayakarta Suites Bandung untuk selalu menjaga kualitas layanan, termasuk pada sektor makanan dan minuman. Salah satu upaya yang dilakukan adalah dengan menekan biaya operasional tanpa mengurangi kualitas produk yang diberikan kepada tamu. Pengadaan bahan makanan dan minuman menjadi aspek krusial yang perlu direncanakan dengan cermat agar tidak menimbulkan pemborosan.

Dalam pelaksanaan operasional hotel, pengadaan bahan makanan dan minuman merupakan aspek yang sangat krusial, karena proses ini bertujuan untuk memperoleh bahan-bahan yang dibutuhkan dengan harga yang kompetitif serta kualitas yang sesuai dengan standar yang ditetapkan oleh manajemen hotel. Dengan diterapkan standarisasi biaya makanan, pihak manajemen hotel menginginkan agar pengeluaran biaya makanan yang dikeluarkan dapat disesuaikan dengan rancangan anggaran yang sudah direncanakan. Akan tetapi pada beberapa bulan terakhir khususnya saat pada bulan maret kemarin di The Jayakarta Suites Bandung terjadi selisih melebihi batas toleransi antara *standard food* yang dikeluarkan hotel dengan *actual food costnya*.

Berdasarkan latar belakang yang sudah penulis uraikan diatas, maka dari itu perlu adanya penelitian yang mendalam yang bertujuan untuk mengetahui penyebab terjadinya selisih *food cost* dan untuk mengetahui pengendalian *food cost* pada The Jayakarta Suites Bandung.

B. Fokus Penelitian

Berdasarkan uraian latar belakang masalah tersebut, maka penulis mendapatkan fokus penelitian yang akan menjadi acuan dalam penelitian ini, antara lain :

1. Bagaimana perencanaan biaya makanan di The Jayakarta Suites Bandung
2. Bagaimana tahapan pengendalian biaya di The Jayakarta Suites Bandung

C. Tujuan Penelitian

Berdasarkan uraian pada rumusan masalah, maka tujuan penulis untuk melakukan penelitian ini antara lain:

1. Untuk mengetahui proses perencanaan biaya makanan di The Jayakarta Suites Bandung
2. Untuk mengetahui sistem administrasi pengendalian biaya di The Jayakarta Suites Bandung

D. Manfaat Penelitian

1. Manfaat Teoritis

Hasil dari penelitian ini diharapkan dapat menambah pengetahuan dan wawasan mahasiswa mengenai pengendalian biaya *food cost*, selain itu dapat memberikan referensi dan bahan kajian khususnya yang berkaitan dengan topik pengendalian biaya *food cost* dimasa yang akan datang.

2. Manfaat Praktis

a. Bagi Mahasiswa

Hasil dari penelitian ini diharapkan dapat menambah pengetahuan dan pemahaman mendalam mengenai pengendalian biaya *food cost* pada The Jayakarta Suites Bandung.

b. Bagi Perusahaan

Hasil dari penelitian ini diharapkan dapat dijadikan sebagai sumber informasi dan evaluasi bagi pihak hotel sehingga dapat memperoleh kebijakan baru untuk meningkatkan profitabilitas hotel.