

PENGENDALIAN BIAYA MAKANAN DI THE JAYAKARTA SUITES BANDUNG

PROYEK AKHIR

Diajukan sebagai salah satu syarat dalam menyelesaikan

Program Diploma IV

Program Studi Pengelolaan Perhotelan

Poltiteknik Pariwisata NHI Bandung



Disusun oleh:

ALDIA AFRYANDA

NIM : 2021309050

PROGRAM STUDI PENGELOLAAN PERHOTELAN

POLITEKNIK PARIWISATA NHI

BANDUNG

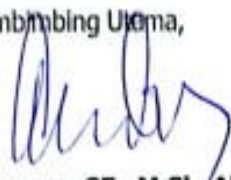
2025

LEMBAR PENGESAHAN

PENGENDALIAN BIAYA MAKANAN DI THE JAYAKARTA SUITES BANDUNG

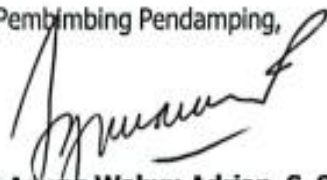
NAMA : ALDIA AFRYANDA
NIM : 2021309050
JURUSAN : HOSPITALITI
PROGRAM STUDI : D4 – PENGELOLAAN PERHOTELAN

Pembimbing Utama,



Dr. Andre Hernowo, SE., M.Si., Ak., CHE.
NIP.19670217 199303 1 001

Pembimbing Pendamping,



**I Gusti Agung Wahyu Adrian, S. ST,
Par., MM.Par., M. Sc., CHRMP., CHE.**
NIP.19780605 200912 1 002

Bandung, 18 Juni 2025

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerjasama,



NI Gusti Made Kerti Utami, BA., MM.Par., CHE.
NIP. 19710316 199603 2 001

LEMBAR PENGESAHAN

"Pengendalian Biaya Makanan di The Jayakarta Suites Bandung"

NAMA : Aldia Afryanda
NIM : 2021309050
PROGRAM STUDI : Pengelolaan Perhotelan

Pembimbing Utama,



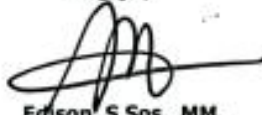
Dr. Andre Hernowo, SE., M.Si., Ak., CHE
NIP. 19670217 199303 1 001

Pembimbing Pendamping,



I Gusti Agung Wahyu Adrian, S. ST. Par., MM.Par., M.
Sc., CHRMP., CHE,
NIP. 19780605 200912 1 002

Penguji I,



Edison, S.Sos., MM,
NIP. 19580514 199303 1 002

Penguji II,



Drs. Rachmat Mulyawan, M.M.Par.
NIP. 19620129 199203 1 001

Bandung, 4 Agustus 2025

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerja Sama



Ni Gusti Made Kerti Utami, BA., MM.Par., CHE
NIP. 19710316 199603 2 001

Menyetujui,

Direktur Politeknik Pariwisata NHI Bandung



Dr. Anwari Masatip., MM.Par., CEE
NIP. 19750415 200212 1 001

MOTTO

“Karena sesungguhnya sesudah kesulitan itu ada kemudahan, Sesungguhnya sesudah kesulitan itu ada kemudahan”

(Surat Al-Insyirah ayat 5-6)

PERSEMBAHAN

Proyek akhir ini saya persembahkan kepada :

Allah SWT yang senantiasa selalu memberikan rahmat, serta karunia-nya sehingga penulis dapat menyelesaikan proyek akhir ini.

Orang tua dan adik saya tercinta : Bapak Dani Mulyana, Ibu Rina Widiyanti Sutisna dan Ghafira Angelina, yang tidak kenal lelah mendoakan dan men-support semangat, moril, dan materil kepada penulis.

Untuk seluruh keluarga dan saudara saya yang selalu mendoakan dan menyemangati saya.

Para Bapak dan Ibu dosen Poltekpar NHI Bandung yang telah memberikan ilmu yang sangat bermanfaat bagi penulis selama menjalani kuliah.

Teman-teman PPH 8B (Hoalieur) yang selalu support dari awal perkuliahan sampai tahap penulisan proyek akhir ini.

PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya:

Nama : Aldia Afryanda
Tempat/Tanggal Lahir : Bandung, 30 Agustus 2002
NIM : 2021309050
Program Studi : Pengelolaan Perhotelan
Jurusan : Hospitaliti

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Proyek Akhir yang berjudul:
"Pengendalian Biaya Makan Di The Jayakarta Suites 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 Politeknik Pariwisata NHI 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 Politeknik Pariwisata NHI Bandung ini serta peraturan-peraturan terkait lainnya.
4. Demikian Surat Pernyataan ini saya buat dengan sebenar-benarnya untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Bandung, 23 Juni 2025

Yang membuat pernyataan,



Aldia Afryanda

NIM: 2021309050

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui bagaimana pengendalian biaya makanan dilakukan oleh The Jayakarta Suites Bandung dalam mengatasi selisih antara actual food cost dan standard food cost. Biaya makanan merupakan salah satu komponen terbesar dalam operasional hotel, sehingga pengelolaannya sangat penting untuk menjaga efisiensi dan profitabilitas. Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif deskriptif dengan teknik pengumpulan data melalui wawancara mendalam bersama Financial Controller, observasi langsung di The Jayakarta Suites Bandung.

Dalam upaya pengendalian, manajemen hotel menerapkan beberapa strategi seperti pengawasan ketat pada proses pembelian, perencanaan menu menggunakan pendekatan menu engineering, pelatihan rutin bagi karyawan dapur, serta evaluasi berkala terhadap laporan biaya makanan. Strategi-strategi ini sejalan dengan prinsip Seven Steps of Food Cost Control, meskipun masih memerlukan peningkatan pada aspek pengawasan dan kerja sama lintas departemen. Temuan ini menegaskan bahwa pengendalian biaya makanan yang efektif harus dilakukan secara menyeluruh, mulai dari tahap perencanaan, pelaksanaan, hingga evaluasi. Penelitian ini diharapkan dapat menjadi acuan bagi manajemen hotel dalam meningkatkan efisiensi pengelolaan biaya makanan dan mendukung pencapaian kinerja operasional yang lebih optimal.

Kata kunci: Pengendalian biaya makanan, Selisih actual dan standar food cost, The Jayakarta Suites Bandung

ABSTRACT

This study aims to explore how food cost control is implemented at The Jayakarta Suites Bandung in addressing the discrepancy between actual food cost and standard food cost. Food cost represents one of the largest components of hotel operations, making its management crucial for maintaining efficiency and profitability. This research employs a descriptive qualitative approach, with data collected through in-depth interviews with the Financial Controller and direct observations at The Jayakarta Suites Bandung.

To control food costs, the hotel management applies several strategies, including strict supervision of the purchasing process, menu planning using a menu engineering approach, regular training for kitchen staff, and periodic evaluations of food cost reports. These strategies align with the principles of the Seven Steps of Food Cost Control, although improvements are still needed in terms of supervision and interdepartmental collaboration. The findings highlight that effective food cost control must be comprehensive, covering planning, implementation, and evaluation stages. This study is expected to serve as a reference for hotel management in enhancing food cost efficiency and supporting the achievement of better operational performance.

Keywords: Food cost control, Actual vs. standard food cost variance, The Jayakarta Suites Bandung.

KATA PENGANTAR

Dengan menyebut nama Allah SWT atas Rahmat dan hidayah-Nya penulis mampu menyelesaikan Proyek Akhir dengan judul **“PENGENDALIAN BIAYA MAKANAN DI THE JAYAKARTA SUITES BANDUNG”**.

Proyek Akhir ini disusun sebagai salah satu persyaratan kelulusan bagi mahasiswa/i Politeknik Pariwisata NHI Bandung Diploma IV yang berada di semester akhir program studi Pengelolaan Perhotelan jurusan Hospitaliti. Penulis mengakui bahwa penyusunan Proyek Akhir ini masih jauh dari kata sempurna, maka penulis mengharapkan agar para pembaca dapat memaklumi dan memaafkan apabila dalam karya tulis ini terdapat kesalahan baik yang disengaja maupun tidak disengaja dilakukan oleh penulis baik dari segi penulisan atau juga tata bahasa.

Selama menyusun usulan Proyek Akhir ini, penulis tidak luput dari banyaknya dukungan, bimbingan, saran dan dorongan dari banyak pihak yang berhasil membantu penulis dalam menyelesaikan makalah ini. Oleh karena itu, dengan segala hormat dan rasa syukur penulis ingin mengucapkan terima kasih yang tak terhingga kepada:

1. Bapak Dr. Anwari Masatip, MM. Par., CEE. selaku Direktur Politeknik Pariwisata NHI Bandung,
2. Ibu Ni Gusti Made Kerti Utami, B.A., M.M. Par., CHE. selaku Kepala Bagian Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerjasama Politeknik Pariwisata NHI Bandung,

3. Bapak Pudin Saepudin, S.ST. Par., MP. Par., CHE. selaku Ketua Jurusan Hospitaliti Politeknik Pariwisata NHI Bandung,
4. Ibu Ita Maemunah, S.ST. Par., MM. Par., CHE. selaku Ketua Program Studi Pengelolaan Perhotelan Politeknik Pariwisata NHI Bandung
5. Bapak Dr. Andre Hernowo, SE., M.Si., Ak., CHE. selaku dosen Pembimbing Utama yang telah memberikan bimbingan, arahan, dan saran yang berkaitan dengan fenomena penelitian,
6. Bapak I Gusti Agung Wahyu Adrian, SST.Par., MM. Par., M.Sc., CHRMP., CHE. selaku dosen Pembimbing Pendamping yang telah memberikan bimbingan, arahan dan saran berkaitan dengan penulisan penelitian,
7. Seluruh Dosen Program Studi Pengelolaan Perhotelan yang telah memberikan arahan dan motivasi
8. Ibu Hera Yulianti selaku *General Manager The Jayakarta Suites Bandung* yang telah mengizinkan peneliti untuk melakukan penelitian di *The Jayakarta Suites Bandung*,
9. Bapak David Bagus Riyanto selaku Financial Controller The Jayakarta Suites Bandung yang telah membantu peneliti terkait data yang berhubungan dengan pengendalian biaya makanan,
10. Terkhususnya penulis persembahkan kepada Bapak Dani Mulyana dan Ibu Rina Widiyanti. selaku Orang Tua terkasih yang senantiasa selalu membina, mendoakan dan memberikan dukungan kepada penulis dalam menjalani dan menyelesaikan masa Pendidikan di Politeknik Pariwisata NHI Bandung,

11. Rekan-rekan satu perjuangan, PPH 8B (Hoalieur & Lalieur Brothers) yang sudah memberikan dukungan baik tenaga maupun waktu serta menjadi tempat keluh kesah selama penulis menempuh pendidikan di Politeknik Pariwisata NHI Bandung ini,

12. Semua pihak yang tidak dapat disebutkan satu persatu yang telah banyak membantu memberikan pemikiran demi kelancaran dan keberhasilan penyusunan Proyek Akhir ini.

Karna kebaikan dan dukungan dari pihak-pihak diataslah penulis mampu menyelesaikan Proyek Akhir ini. Semoga kebaikan dan jasa yang telah diberikan setiap pihak akan mendapatkan balasan yang berlimpah dari Allah SWT.

Penulis menyadari sepenuhnya bahwa Proyek Akhir ini masih sangat jauh dari kata sempurna dengan segala kekurangan dan kesalahan yang ada. Maka dari itu, penulis mengharapkan adanya kritik dan saran dari seluruh pihak agar penulis mampu berkembang di kemudian hari.

Bandung, 23 Juni 2025

Aldia Afryanda

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR.....	i
DAFTAR ISI.....	iv
DAFTAR GAMBAR.....	vi
DAFTAR TABEL.....	vii
DAFTAR LAMPIRAN.....	viii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang Penelitian.....	1
B. Fokus Penelitian.....	5
C. Tujuan Penelitian.....	5
D. Manfaat Penelitian.....	6
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	7
A. Kajian Teori.....	7
B. Kerangka Berpikir.....	25
BAB III METODE PENELITIAN.....	26
A. Pendekatan Penelitian.....	26
B. Tempat Penelitian.....	26
C. Sumber Data.....	27
D. Metode Pengumpulan Data.....	27
E. Analisis Data.....	29
F. Jadwal Penelitian.....	31
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN.....	32
A. Hasil Penelitian.....	32
B. Pembahasan.....	39
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....	48
1. Kesimpulan.....	48
B. Rekomendasi.....	49
DAFTAR PUSTAKA.....	51

LAMPIRAN.....	53
----------------------	-----------

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
KERANGKA PEMIKIRAN	25

DAFTAR TABEL

TABEL	Halaman
Variance Food Cost Percentage	Error! Bookmark not defined.
JADWAL PENELITIAN	31

DAFTAR LAMPIRAN

Food Reconciliation Januari – Maret 2025

Daftar Bimbingan

Surat Izin Penelitian

Surat Izin Melakukan Penelitian

Hasil Wawancara

Form persetujuan wawancara

Daftar Riwayat Hidup

Turnitin

DAFTAR PUSTAKA

- Asti, E. P. V. (2000). *Evaluasi Sistem Pengendalian Food Cost*. Retrieved from https://www.google.com/url?sa=t&source=web&rct=j&opi=89978449&url=https://repository.usd.ac.id/18067/2/942114002_Full.pdf&ved=2ahUKEwjWpLnHk_uNAxUeRmwGHQnVKeUQFnoECCYQAQ&usg=AOvVaw2MYr3MWDFJe0YRJ7rAQ_HI
- Brigham, E. F., & Houston, J. F. (2019). *Fundamentals of Financial Management (15th ed.)* (15th ed.). Cengage Learning.
- Bhadani Priyanka. (2023). The Average Restaurant Food Cost Percentage & What You Can Do About It. Retrieved June 18, 2025, from Anyconnector website: <https://anyconnector.com/blog/the-average-restaurant-food-cost-percentage-what-you-can-do-about-it/>
- Hansen, D. R., & Mowen, M. M. (2015). *Cornerstones of Cost Management (3rd ed.)*. (3rd ed.). Boston: Cengage Learning.
- Kirby D. Payne. (2016). Seven Steps to Food Cost Control. Retrieved June 18, 2025, from HVS website: <https://www.hvs.com/article/7609-Seven-Steps-to-Food-Cost-Control>
- Mahardika, I. G. M. D. P. (2024). *SKRIPSI ANALISIS PENGENDALIAN FOOD COST PADA HOTEL THE ST. REGIS BALI RESORT*. Badung. Retrieved from https://www.google.com/url?sa=t&source=web&rct=j&opi=89978449&url=https://repository.pnb.ac.id/13941/1/RAMA_93308_2015744168_0009098804_0013069202_Part.pdf&ved=2ahUKEwjWpLnHk_uNAxUeRmwGHQnVKeUQFnoECD0QAQ&usg=AOvVaw1CnSaQjOikZ0lO7VdTy1HY
- Made Kerta Wijaya, I., & Luh Putu Sri Widhiastuty, N. (2021). *PENGENDALIAN FOOD COST OLEH COST CONTROLLER PADA PAPILLON ECHO BEACH CANGGU* (Vol. 1).
- Porter, M. E. (1985). *Competitive Advantage Michael Porterr_250313_095218 (1)*.
- Mulyadi. (2016). *Akuntansi biaya* (5th ed.). UPP STIM YKPN.
- Noviantari, N. P. (2022). *ANALISIS PENGENDALIAN BIAYA FOOD AND BEVERAGE PADA HOTEL X*. Badung.

- Nyoman, N., Trivena, E. I., Luh, N., Sri, P., & Pradyani, P. (2022). *Analisis Pengendalian Biaya Food And Beverage Pada Hotel Villa Lumbung Seminyak* (Vol. 5).
- Sartono, A. (2017). *Manajemen Keuangan Teori dan Aplikasi Edisi 4* (4th ed.). Yogyakarta: BPFE.
- Sirait, M. (2015). *PENGANTAR ILMU PARIWISATA BANDUNG*. ALFABETA.
- Sugiyono. (2014). *Metode Penelitian Pendidikan: Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Bandung: Alfabeta
- Wahyudi, G. E., Agung, G., Krisna, M., Sari, K., Winia, I. N., Sagitarini, L. L., ... Pemayun, A. (n.d.). *Sejarah Artikel Analysis of Food Cost Control during the Covid-19 Pandemic*. <https://doi.org/10.51172/jbmb>
- Dopson, L. R., & Hayes, D. K. (2020). *Food and Beverage Cost Control* (7th ed.). Hoboken, NJ: Wiley.
- Wiyasha. (2011). *Manajemen Operasional Tata Boga*. Yogyakarta: Andi Offset.
- Badan Pusat Statistik (2025, 3 Februari). Kunjungan wisatawan mancanegara (wisman) pada Desember 2024 mencapai 1,24 juta kunjungan, naik 8,72 persen year-on-year (y-o-y). Berita Resmi Statistik. Diakses dari <https://www.bps.go.id/id/pressrelease/2025/02/03/2407/...>
- Badan Pusat Statistik. (2024, 1 Februari). *Kunjungan wisatawan mancanegara pada Desember 2023 mencapai 1,14 juta kunjungan* [Berita Resmi Statistik]. <https://www.bps.go.id/id/pressrelease/2024/02/01/2347/kunjungan-wisatawan-mancanegara-pada-desember-2023-mencapai-1-14-juta-kunjungan--naik-20-17-persen--year-on-year--.html>
- Badan Pusat Statistik. (2023). *Statistik Kunjungan Wisman 2022* [Publikasi tahunan]. Badan Pusat Statistik. <https://www.bps.go.id/publication/2023/03/...>