

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Penelitian

Kota Bandung dikenal sebagai salah satu destinasi wisata kota yang lengkap dibandingkan daerah-daerah lain di Jawa Barat. Memiliki beragam atraksi seperti destinasi kuliner yang unik dan beragam, kegiatan kebudayaan Sunda yang menarik, dan wisata berbelanja yang selalu menjadi daya tarik tersendiri bagi para wisatawan untuk berkunjung ke Kota Bandung, hal ini terbukti dengan meningkatnya indeks pariwisata Kota Bandung hingga mencapai 95,30 dibandingkan dengan Kota Denpasar dengan nilai indeks 87,65 dan Kota Yogyakarta dengan nilai indeks 85,68. (Pemerintah Provinsi Jawa Barat, 2018)

Sebagai salah satu pilar utama pariwisata, usaha akomodasi memiliki peran pentingnya tersendiri dalam dunia pariwisata. Ketika wisatawan berpergian jauh tentu membutuhkan tempat beristirahat dan bermalam yang nyaman dan sesuai dengan preferensi serta budget yang dimiliki. Hal ini merupakan tugas akomodasi untuk menyediakan suatu pelayanan penginapan dan pelayanan lain yang dibutuhkan dalam mengakomodir kebutuhan wisatawan tersebut. Akomodasi adalah suatu tempat bagi seseorang untuk tinggal secara sementara, dapat berupa hotel, losmen, *resort*, *apartement*, dan sebagainya. (Hermawan, Brahmanto, & Hamzah, 2018)

Hotel sebagai salah satu jenis dari usaha akomodasi yang terus berkembang, berevolusi dan menyebar luas hingga ke seluruh wilayah Indonesia, salah satunya adalah Kota Bandung, Jawa Barat. Sebagai kota wisata, Bandung memiliki jumlah hotel yang cukup padat, berikut data jumlah hotel di Bandung pada tahun 2018 :

TABEL 1
JUMLAH HOTEL DI BANDUNG 2018

Klasifikasi	Jumlah	Kamar
Hotel Bintang 5	18	2464
Hotel Bintang 4	32	3651
Hotel Bintang 3	42	3507
Hotel Bintang 2	25	1500
Hotel Bintang 1	10	382
Non Bintang	218	6041

Sumber : BPS Kota Bandung

Dari data di atas dapat dipahami bahwa jumlah hotel di Bandung sangat tinggi dan merata dalam setiap kelasnya. Dengan tingginya jumlah hotel di Bandung menyebabkan tingkat persaingan antar hotel meningkat. Hal ini mengharuskan para pelaku hotel bersaing untuk selalu berinovasi dan memberikan pelayanan jasa dan produk sebaik mungkin, salah satunya adalah pelayanan makanan dan minuman.

Dalam menjalankan operasionalnya setiap hotel pasti mengharapkan akan mendapatkan keuntungan semaksimal mungkin dengan meminimalisir segala

biaya yang dibutuhkan, dalam proses ini tentu diperlukan suatu pengawasan agar biaya yang ada terkendali sesuai dengan standar yang telah ditetapkan. Pengawasan (*Controlling*) diartikan oleh Dessler (2009) sebagai suatu penyusunan standar seperti kuota penjualan, standar kualitas, atau level produksi; pemeriksaan untuk mengkaji prestasi kerja aktual dibandingkan dengan standar yang telah ditetapkan; mengadakan tindakan korektif yang diperlukan. Adanya pengawasan terhadap biaya produksi dikatakan berhasil jika pengawasan tersebut terstruktur tanpa mengurangi kuantitas dan kualitas, sehingga produk tetap sesuai harapan perusahaan dan juga tamu hotel. Pengawasan dalam biaya makanan sering disebut *cost control* yang menurut Dittmer (2009) dapat diartikan sebagai suatu proses yang dilakukan oleh manajemen untuk mengatur biaya yang ada dan menghindari biaya lebih yang tidak dibutuhkan. *Cost control* merupakan suatu proses berkelanjutan yang dimulai dan melibatkan seluruh proses pembelian (*purchasing*), penerimaan (*receiving*), penyimpanan (*storing*), pengeluaran (*issuing*) barang, dan proses persiapan dan pengolahan makanan dan minuman untuk dijual, serta pelatihan dan juga penjadwalan personil terkait. Dalam *Cost Control* menurut Dittmer (2009) terdapat dua macam pengendalian, yaitu *Food Control* atau juga dikenal sebagai *Food Cost Control* dan *Beverage Control* atau disebut juga dengan *Beverage Cost Control*.

Food Cost Control menurut Dittmer (2009) adalah suatu implementasi dari proses kontrol untuk mengatur aksi dari para karyawan yang terkait dengan pengolahan makanan termasuk mengontrol, mengukur, dan menilai *food cost* dan *food sales*. *Food Cost Control* memiliki beberapa tahapan yaitu dimulai dari *Purchasing, Receiving, Storing, Issuing, Food Production Control, Monitoring*

Foodservice Operations, Menu Engineering and Analysis, dan *Controlling Food Sales* (Dittmer, 2009). Tujuan dari adanya *food cost control* tidak lah lain demi mengatur sedemikian rupa agar *food cost* sesuai dengan standar yang dikehendaki.

Biaya makanan (*Food cost*) menurut Miller dkk. (2002), keseluruhan biaya yang digunakan selama proses produksi sesuai dengan menu yang dipilih oleh tamu. *Food cost* merupakan biaya di luar biaya tetap seperti biaya sewa, biaya listrik, dan biaya gaji pegawai. Biaya makanan (*Food Cost*) sendiri terdapat dua macam, *Cost of Food Consumed* dan *Cost of Food Sold*.

Cost of Food Sold atau dalam bahasa Indonesia adalah Harga Pokok Makanan menurut Wiyasha (2014) merupakan harga pokok bahan makanan yang digunakan untuk menghasilkan penjualan. Harga pokok makanan di industri perhotelan dihitung hanya dari bahan makanan yang digunakan untuk memproduksi makanan.

Setiap hotel secara pasti akan menerapkan *cost control* dalam operasionalnya agar dapat mempertahankan budget dari biaya yang telah ditentukan, terutama pada biaya makanan selaku salah satu sumber biaya terbesar di hotel serta demi meraih keuntungan semaksimal mungkin. Sesuai dengan teori dari Dopson (2016) yang menyatakan bahwa apabila *cost control* yang efektif dipertemukan dengan usaha agresif dari manajemen untuk memenuhi dan melampaui ekspektasi tamu akan mampu menghasilkan profit yang jauh lebih besar. Salah satu hotel tsb yang menerapkan *food cost control* di Kota Bandung adalah Hotel Aston Pasteur.

Hotel Aston Pasteur berlokasi di Jl. Dr. Djunjunan No. 162, Bandung. Hotel Aston Pasteur terletak hanya lima menit dari pintu tol Pasteur memiliki akses yang mudah untuk menuju ke beberapa destinasi wisata belanja seperti Paris Van Java Shopping Mall, Rumah Mode Factory Outlet, Jl. Dago, Jl. Cihampelas, dan Jl. Riau atau pun menuju destinasi lain seperti Lembang, Ciwidey. Hotel berstandar bintang 4 yang telah diresmikan sejak tahun 2015 ini memiliki 215 kamar dengan beragam fasilitas penunjang seperti Kambara restoran, kolam renang, pusat kebugaran, dan Kahyangan *Lounge*.

Melalui wawancara dan observasi peneliti dengan pihak *Cost Control*, ditemukan bahwa standar *cost of food sold* di Hotel Aston Pasteur adalah maksimal 35% dan melalui data yang berhasil dihimpun ditemukan bahwa beberapa periode *cost of food sold* di hotel ini berada di luar batas standar yang telah ditentukan hotel dan mengalami fluktuasi. Berikut data terkait *cost of food sold* Hotel Aston :

TABEL 2
REKAPITULASI COST OF FOOD
COST HOTEL ASTON PASTEUR BANDUNG

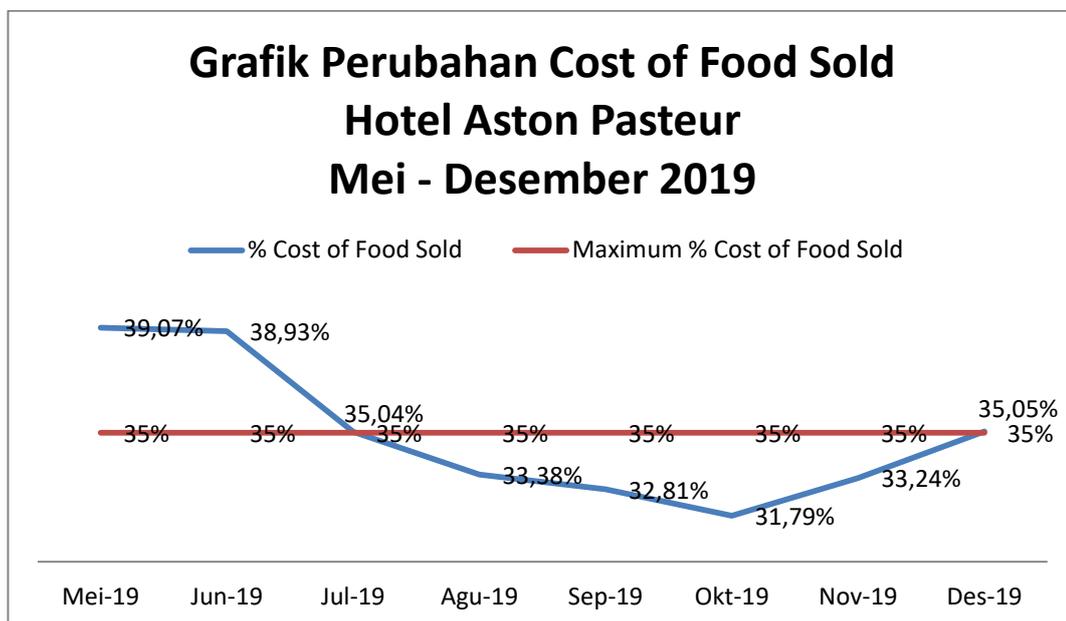
Tahun	Bulan	Food Sales	Cost of Food Sold	% Cost of Food Sold
2019	Mei	1.702.768.390,33	665.267.647,99	39,07%
2019	Juni	1.382.210.388,02	538.116.370	38,93%
2019	Juli	1.719.105.453,84	602.450.956,43	35,04%
2019	Agustus	1.675.891.106,6	559.391.958,42	33,38%
2019	September	1.502.249.882	492.879.297	32,81%
2019	Oktober	1.597.644.624	507.891.226	31,79%
2019	November	1.599.452.461,16	531.657.998,09	33,24%

2019	Desember	1.777.809.143,59	622.766.543	35,05%
------	----------	------------------	-------------	--------

(Sumber : *Cost Control* Hotel Aston Pasteur Bandung)

Dari tabel tersebut dapat ditemukan bahwa dalam periode Mei 2019 hingga Desember 2019 persentasi *Cost of Food Sold* paling rendah terletak pada bulan Oktober 2019 dengan nilai 31,79% sedangkan presentasi *Cost of Food Sold* tertinggi terletak pada bulan Mei 2019 dengan nilai 39,07%. Jumlah rata – rata persentasi dari *Cost of Food Sold* selama periode Mei 2019 hingga Desember 2019 sendiri adalah 34,91%. Dari data tabel di atas apabila digambarkan menjadi grafik maka akan muncul sebagai berikut :

GRAFIK 1
GRAFIK PERUBAHAN COST OF
FOOD SOLD DI HOTEL ASTON PASTEUR



(Sumber :Olahan Peneliti)

Dari tabel di atas dapat dipahami dalam tahun 2019 terdapat beberapa bulan di mana *cost of food sold* Hotel Aston Pasteur berada di atas standar yang telah ditetapkan dan mengalami fluktuasi yang cukup tajam dalam waktu yang singkat.

Yang seharusnya apabila *food cost control* yang diterapkan secara baik maka *cost of food sold* akan berada di batas standar yang telah ditentukan. Di atasnya *cost of food sold* dari standar yang telah ditentukan dan adanya fluktuasi yang cukup signifikan antara *actual cost of food sold* dikhawatirkan dapat mengganggu profitabilitas yang diharapkan oleh hotel. Dari dugaan dan permasalahan yang telah dijelaskan di atas penulis merasa perlu ditelitinya “**Analisis Actual cost of food sold di Hotel Aston Pasteur Bandung**”.

B. Rumusan Masalah

1. Bagaimana kondisi proses *purchasing* di Hotel Aston Pasteur?
2. Bagaimana kondisi proses *receiving* di Hotel Aston Pasteur?
3. Bagaimana kondisi proses *storing* di Hotel Aston Pasteur?
4. Bagaimana kondisi proses *issuing* di Hotel Aston Pasteur?
5. Bagaimana kondisi proses *food production control* di Hotel Aston Pasteur?
6. Bagaimana kondisi *monitoring foodservice operations* di Hotel Aston Pasteur.
7. Bagaimana *menu engineering and analysis* di Hotel Aston Pasteur?
8. Bagaimana proses *controlling food sales* di Hotel Aston Pasteur?

C. Tujuan Penelitian

Dalam melakukan penelitian ini, untuk menjawab rumusan masalah yang timbul maka tujuan – tujuan yang ingin dicapai adalah sebagai berikut :

1. Untuk mengidentifikasi proses *purchasing* di Hotel Aston Pasteur.
2. Untuk mengidentifikasi proses *receiving* di Hotel Aston Pasteur.
3. Untuk mengidentifikasi proses *storing* di Hotel Aston Pasteur.

4. Untuk mengidentifikasi proses *issuing* di Hotel Aston Pasteur.
5. Untuk mengidentifikasi proses *food production control* di Hotel Aston Pasteur.
6. Untuk menganalisis *monitoring foodservice operations* di Hotel Aston Pasteur.
7. Untuk mengidentifikasi *menu engineering and analysis* di Hotel Aston Pasteur.
8. Untuk menganalisis *controlling food sales* di Hotel Aston Pasteur.

D. Keterbatasan Penelitian

Penelitian kali ini lebih berfokus pada *actual cost of food sold* di mana komponen pembentuk dan pengendalinya adalah *food cost control* yang terdiri dari *purchasing, receiving, storing, issuing, food production control, monitoring foodservice operations, menu engineering and analysis, dan controlling food sales*. Peneliti memutuskan hal ini dikarenakan menurut Dittmer (2009) dimensi – dimensi tersebut merupakan tahapan dengan tingkat peluang munculnya biaya yang tidak diinginkan muncul. Aspek lain seperti penetapan standar *food cost* tidak dibahas dalam penelitian ini. Selain itu lokasi penelitian ini dibatasi pada Hotel Aston Pasteur selaku salah satu hotel yang sedang memiliki kondisi *cost of food sold* yang kurang ideal. Dan karena penelitian sedang dilakukan saat pandemi COVID 19 maka penelitian maka observasi lapangan tidak dapat dilakukan karena kebijakan yang ada baik dari pemerintah dan pihak lokasi penelitian.

E. Manfaat Penelitian

Berdasarkan tujuan penelitian yang ingin dicapai, diharapkan penelitian ini akan menghasilkan manfaat secara langsung maupun tidak langsung baik kepada dunia akademis dan juga dunia industri yang berupa :

1. Manfaat Akademis

- a) Memberikan bahan informasi untuk memperluas wawasan para pembaca mengenai akunting terutama tentang *food cost control* dan *cost of food sold*.
- b) Sebagai pijakan dan referensi untuk penelitian selanjutnya terkait topik *food cost control* dalam pengefisiensian *cost of food sold*.

2. Manfaat Praktis

- a) Untuk dunia industri

Diharapkan penelitian ini mampu memberikan sumbangan konsep atau ide yang dapat diterapkan bagi dunia industri dalam membentuk dan mengendalikan *food cost control* dan *cost of food sold*.