

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Kota Bandung merupakan kota yang ramai dikunjungi oleh para wisatawan. Wisatawan memilih Kota Bandung sebagai tujuan wisata alam maupun buatan. Terbukti pada tahun 2019, jumlah kunjungan wisatawan ke 38 tempat wisata di Bandung mencapai 2.485.755 orang, meningkat dibanding dengan tahun sebelumnya (Kepala Dinas Pariwisata dan Kebudayaan Bandung, 2019).

Dengan adanya peningkatan jumlah wisatawan tersebut, berdampak pada perkembangan industri akomodasi yang merupakan salah satu industri yang berperan dalam perkembangan ekonomi dan pariwisata di Kota Bandung. Industri akomodasi tidak bisa dipisahkan dari industri pariwisata karena keduanya saling berkaitan dan membutuhkan, tanpa adanya kegiatan pariwisata maka usaha akomodasi tidak akan terpenuhi, begitu pula sebaliknya. Wisatawan yang berkunjung membutuhkan akomodasi untuk menginap, salah satu jenis akomodasi yang menjadi pilihan tepat untuk menginap adalah hotel. Hotel merupakan salah satu faktor pendukung dalam pariwisata yang berkembang menjadi industri handal yang mempunyai prospek yang menjanjikan, tentu saja hal ini berpengaruh terhadap persaingan diantara para pelaku bisnis. Oleh sebab itu, tiap-tiap hotel berlomba untuk memberikan pelayanan terbaik dari segi teknologi, pelayanan, dan fasilitas yang ada, termasuk dalam manajemen hotel agar dapat meningkatkan keuntungan pada tingkat yang memuaskan. Sulastiyono (2006) mendefinisikan hotel sebagai “Perusahaan yang

menyediakan layanan menginap untuk orang-orang yang melakukan perjalanan. Dikelola oleh *owner* dengan layanan tempat tidur beserta fasilitas makanan dan minuman serta fasilitas pendukung lainnya dengan membayar tarif yang sudah ditentukan”. Dengan kata lain, hotel merupakan bangunan yang digunakan sebagai penyedia tempat menginap dan makanan dan minuman yang dikelola oleh *owner* secara komersil dan umum.

Dalam mengelola usaha penyedia makanan dan minuman, sebuah hotel harus didukung oleh bagian departemen yang bertanggung jawab dalam menjalankan tugasnya dalam mengelola makanan dan minuman. *Food and Beverage Department* atau *Foodservices operations* merupakan *department* yang bertanggung jawab dalam melaksanakan penjualan, memproduksi serta menyajikan makanan serta minuman kepada tamu yang bertujuan untuk memperoleh pendapatan serta keuntungan bagi hotel. Oleh karena itu harus ada pelaksanaan pengawasan serta pengendalian biaya makanan dan minuman (*cost control*) agar biaya yang dikeluarkan sesuai dengan target (*Budget*) dan tetap mendapatkan keuntungan (*profit*).

Cost Control menurut Dopson. Lea R, et all (2008) yaitu “mengidentifikasi pendapatan, pengeluaran, serta keuntungan dalam periode tertentu sehingga diperlukan cara menganalisis, mengelola, serta mengendalikan biaya, biaya yang dimaksud adalah biaya yang diberikan sesuai dengan jumlah yang telah ditetapkan sebelumnya sehingga menghasilkan tingkat keuntungan yang diinginkan”. Pengendalian ini dimulai dari :

1. *Standarized Recipes* (standarisasi resep).
2. *Inventory Control* (pengendalian inventaris/persediaan)

3. *Purchasing* (pembelian).
4. *Receiving* (penerimaan).
5. *Storage* (penyimpanan).
6. *Determining Actual Food Expenses* (menentukan biaya aktual makanan).

Dopson, Lea R, et all (2008) membagi *Cost Control* menjadi 2 macam, yaitu : *Food cost* dan *Beverage cost*. *Food cost* merupakan biaya yang terkait dengan produk atau *item* menu yang dipilih oleh tamu, termasuk biaya daging, susu, buah, sayur, serta kategori lain yang diproduksi oleh bagian *foodservice operation* (Dopson, Lea R, et all, 2008). bisa diartikan juga bahwa *food cost* merupakan biaya variabel yang dibebankan sebagai biaya langsung produksi makanan. Ada 2 jenis biaya dalam *food cost*, yaitu *Cost of food sold* dan *Cost of food consume*.

Cost of food sold merupakan biaya makanan yang dikeluarkan oleh *foodservice operation* kecuali biaya *employee meals* (makanan karyawan). Untuk bisa mengetahui biaya *actual* (sebenarnya) adalah dengan menghitung inventaris awal (*beginning inventory*) diikuti dengan inventaris biaya lainnya sampai akhir bulan (Dopson, Lea R, et all, 2008). Dopson, Lea R, et all (2008) menyatakan bahwa “Tidak selamanya biaya ‘rendah’ itu baik dan biaya ‘tinggi’ itu buruk. Karena tinggi rendahnya *cost of food sold* idealnya akan mengikuti tinggi atau rendahnya *food sales* (penjualan makanan). Oleh karena itu untuk menentukan baik atau buruknya *food cost* harus dilihat dan dibandingkan dengan jumlah *food sales*.”

Agar dapat mengendalikan *cost of food sold* dengan baik maka harus mengetahui patokan-patokan atau istilah lainnya adalah *budget food cost of sold* yang harus diterapkan dan dilaksanakan dalam mengeluarkan biaya untuk pembuatan makanan. *Budget food cost of sold* merupakan target yang ditetapkan oleh hotel. Standar yang ditetapkan oleh perusahaan Menurut CTH tahun 2009 adalah 28% - 30%. Standar ini digunakan untuk mengukur dan menilai *actual cost of sold* dengan *budget cost of sold*.

Setiap hotel pasti menerapkan *food cost control* dalam mengoperasikan hotelnya dengan cara membandingkan *actual cost of sold* dengan *budget cost of sold* setiap bulannya agar bisa mempertahankan *budget* yang telah ditentukan agar bisa menjadi evaluasi hotel di bulan depan dan seterusnya. Sehingga bisa merencanakan strategi untuk meraih keuntungan semaksimal mungkin. Salah satu hotel yang menerapkan *food cost control* adalah Hotel NEO Dipatiukur Bandung. Berikut merupakan gambar Hotel NEO Dipatiukur Bandung :



GAMBAR 1
HOTEL NEO DIPATIUKUR BANDUNG

Sumber: <https://www.NEOhotels.com/>

Objek dari penelitian ini adalah Hotel Neo Dipatiukur Bandung yang merupakan salah satu brand dari Archipelago International dan menjadi brand Neo pertama yang hadir di Kota Bandung. Hotel Neo Dipatiukur merupakan hotel dengan konsep *budget* di bawah bendera perusahaan PT. CAKRAWALA NIRWANA GLOBAL INDO dan berdiri pada tahun 2015 dan berlokasi di Jalan Dipatiukur No. 72 - 74, Lebakgede, Coblong, Kota Bandung 40132 Jawa Barat, sebagai hotel berbintang 3 (***).

Hotel Neo Dipatiukur Bandung dapat ditempuh hanya dalam waktu ± 15 menit dari jalan Tol Pasteur, ± 30 menit berkendara dari Jalan Merdeka yaitu pusat perbelanjaan dan pusat bisnis Bandung Indah Plaza, Bandung Electronic Center, Plaza Dago. Bandara Husein Sastranegara ± 45 menit, Stasiun Kereta Api ± 35 menit dan ± 60 menit dari Terminal Bus Leuwi Panjang.

Dari Hotel Neo Dipatiukur Bandung, Teater terbuka Dago Tea House dapat dicapai dengan berjalan kaki selama ± 15 menit, Dago Endah Golf Course dan Taman Hutan Raya Ir. H. Juanda dapat dicapai dalam waktu ± 10 menit berkendara. Restaurant The Valley, Restaurant The View dan Siera Café dapat dicapai ± 15 menit berkendara. Cihampelas walk ± 30 menit dan beberapa factory outlet disepanjang Jalan Ir. H. Juanda (Dago) dapat dicapai ± 10 menit. Restaurant Kampung Daun, Sapu Lidi, The Peak, Rumah Strawberry dan pusat penjualan tanaman hias Cihideung dapat ditempuh selama ± 1 jam berkendara.

Karena lokasinya sering dilalui oleh para wisatawan, Hotel Neo Dipatiukur Bandung menjadi pilihan tepat untuk menginap bagi para wisatawan. Penjualan

makanan dan minuman di hotel sangat erat kaitannya dengan departemen yang bertanggung jawab yaitu *Food & Beverage Department* serta bagian *cost control* untuk mengendalikan biaya makanan agar tidak melebihi *budget* yang telah ditetapkan. Berdasarkan hasil wawancara dan observasi peneliti dengan pihak *Cost Control*, ditemukan bahwa *budget cost of food sold* di Hotel Neo Dipatiukur Bandung adalah 35% - 40%. Dan melalui data yang ditemukan bahwa adanya perbedaan yang cukup signifikan antara *actual cost of sold* dengan *budget cost of sold*. Berikut data terkait *actual cost of sold* dan *budget cost of sold* di Hotel Neo Dipatiukur Bandung, periode bulan Februari 2019 – Agustus 2019 :

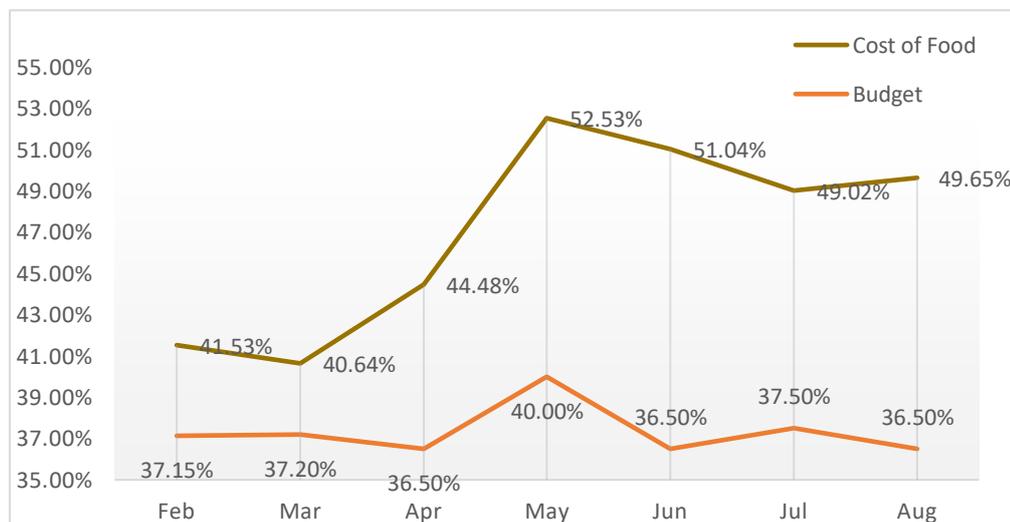
TABEL 1
REKAPITULASI COST OF FOOD SOLD HOTEL NEO DIPATIUKUR
BANDUNG BULAN FEBRUARI 2019 - AGUSTUS 2019

Bulan	<i>Cost of Food Sold</i>	<i>Nett Food Sales</i>	<i>Actual Cost Of Food Sold (%)</i>	<i>Budget Cost of Food Sold (%)</i>	Selisih <i>Actual dan Budget (%)</i>
Februari	53.166.809	128.010.363	41,53%	37,15%	4.38%
Maret	71.560.098	176.063.265	40,64%	37,20%	3.44%
April	76.229.953	171.389.568	44,48%	36,50%	7.98%
Mei	66.674.293	126.919.496	52,53%	40,00%	12.53%
Juni	71.896.323	140.863.323	51.40%	36.50%	14.9%
Juli	98.287.151	200.514.027	49,02%	37,50%	11.52%
Agustus	84.091.746	169.383.077	49.65%	36.50%	13.15%

Sumber : *Summary of Cost of Food, Cost Control Hotel Neo Dipatiukur Bandung*

Data tabel 1 berisi tentang rekapitulasi *cost of food sold* beserta presentase *actual* dan *budget cost of food sold*. Terjadi selisih yang cukup tinggi antara *actual* dan *budget cost of food sold* di bulan Juni, yaitu sebesar 14.9% diikuti oleh bulan Agustus sebesar 13.15%, bulan Mei sebesar 12.53%, dan Juli sebesar 11.52%. Sedangkan bulan Februari sampai April terdapat selisih yang tidak terlalu tinggi. Sehingga dapat disimpulkan bahwa dalam kurun waktu 6 bulan selisih terbesar yaitu terdapat pada bulan Juni 14,9%, selisih terkecil pada bulan Maret yaitu 3.44%, dan untuk selisih yang terjadi pada bulan Februari hingga Agustus yaitu 11.5%. Dari data tabel 1.1 apabila digambarkan menjadi grafik maka akan muncul sebagai berikut :

TABEL 2
GRAFIK ACTUAL COST OF FOOD SOLD DAN BUDGET COST OF FOOD SOLD HOTEL NEO DIPATIUKUR BANDUNG BULAN FEBRUARI 2019 - AGUSTUS 2019



Sumber : *Summary of Cost of Food, Cost Control* Hotel NEO Dipatiukur Bandung

Berdasarkan tabel grafik 2 dapat dilihat selisih antara presentase *actual* dan *budget cost of food sold* Hotel Neo Dipatiukur Bandung yang berada di atas *budget* yang seharusnya.

Berdasarkan hasil wawancara awal terhadap *cost control* dan *assistant chief accountant*, naiknya *cost of food sold* yang terjadi karena kurangnya administrasi yang baik seperti pengontrolan biaya makanan (*food cost control*) yang dinilai penting untuk mengoperasikan layanan makanan. Dimulai dari pembelian bahan baku (*raw ingredients*) yang berlebih dan kurang efektifnya upaya dalam memperhitungkan penggunaan bahan makanan untuk suatu produk sehingga pengeluaran melebihi *budget* yang ada. Faktor lainnya adalah fluktuasi harga nilai bahan baku karena musiman, contohnya sayuran, ayam, telur, dan lain sebagainya

Dari paparan hasil pengamatan awal yang terhadap masalah yang terjadi di Hotel Neo Dipatiukur Bandung, diduga bahwa kurangnya proses administrasi yang kurang baik mengakibatkan *actual cost of food sold* yang melebihi *budget cost of food sold*. Sedangkan *actual cost of food sold* dikatakan ideal apabila berada dibawah atau mendekati angka *budget cost of food sold* tanpa mengganti kualitas dan kuantitas bahan baku dari produk tersebut, disamping itu juga ada faktor lain yaitu fluktuasi harga bahan baku. Beberapa temuan yang sudah disebutkan di atas menjadi indikasi adanya masalah didalam administrasi yang ada di Hotel Neo Dipatiukur Bandung. Dari data tersebut maka diperlukan evaluasi dan rekomendasi untuk memperbaiki administrasi yang ada agar *actual cost of food sold* bisa dibawah ataupun mendekati angka *budget cost of food sold*. Oleh karena itu penulis akan melakukan penelitian dengan judul ***Analisis Actual Cost of Food Sold di Hotel Neo Dipatiukur Bandung.***

B. Rumusan Masalah

Dari paparan penulis sebelumnya, maka dibuat perumusan masalah dengan pertanyaan dibawah ini :

1. Bagaimana kondisi proses *standarized recipes* di Hotel Neo Dipatiukur Bandung?.
2. Bagaimana kondisi proses *inventory control* di Hotel Neo Dipatiukur Bandung?.
3. Bagaimana kondisi proses *purchasing* di Hotel Neo Dipatiukur Bandung?.
4. Bagaimana kondisi proses *receiving* di Hotel Neo Dipatiukur Bandung?.
5. Bagaimana kondisi proses *storage* di Hotel Neo Dipatiukur Bandung?.
6. Bagaimana kondisi *determining actual food expenses* di Hotel Neo Dipatiukur Bandung?.

C. Tujuan Penelitian

Dari perumusan masalah, maka di tentukan tujuan dari penelitian ini, adalah:

1. Untuk mengidentifikasi proses *standarized recipes* di Hotel Neo Dipatiukur Bandung?.
2. Untuk mengidentifikasi proses *inventory control* di Hotel Neo Dipatiukur Bandung.
3. Untuk mengidentifikasi proses *purchasing* di Hotel Neo Dipatiukur Bandung.
4. Untuk mengidentifikasi proses *receiving* di Hotel Neo Dipatiukur Bandung.

5. Untuk mengidentifikasi proses *storage* di Hotel Neo Dipatiukur Bandung.
6. Untuk mengidentifikasi *actual cost of food sold* di Hotel Neo Dipatiukur Bandung.

D. Pembatasan Masalah

Penulis menetapkan batasan permasalahan penelitian agar penelitian dapat lebih terfokus dan mendalam. Oleh karena itu, penulis hanya akan membahas *food cost control* selaku variabel independen dan *cost of food sold* selaku variabel dependen di Hotel Neo Dipatiukur Bandung. Serta hanya akan membahas prosedur penyusunan *actual cost of food sold* dan tidak membahas penentuan *budget cost of food sold* yang dibuat oleh Hotel Neo Dipatiukur Bandung.

E. Manfaat Penelitian

1. Memberikan rekomendasi bagi pihak Hotel Neo Dipatiukur mengenai administrasi *food cost control* dan *cost of food sold* serta sebagai bahan pertimbangan untuk manajemen dalam membentuk dan mengendalikan *food cost control* dan *cost of food sold*.
2. Memberikan informasi untuk referensi untuk pengusaha jasa di bidang akomodasi agar proses administrasi berjalan baik dalam membentuk dan mengendalikan *food cost control* dan *cost of food sold*.