

**ANALISIS *ACTUAL COST OF FOOD SOLD* DI
HOTEL NEO DIPATIUKUR BANDUNG**

SKRIPSI

Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat
dalam menempuh studi pada
Program Strata-1



Oleh :

SRI WIJAYANINGSIH
Nomor Induk : 201621251

**PROGRAM STUDI
AKOMODASI DAN KATERING**

**SEKOLAH TINGGI PARIWISATA
BANDUNG
2020**

LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL SKRIPSI/PROYEK AKHIR/TUGAS AKHIR
**ANALISIS *COST OF FOOD SOLD* DI HOTEL NEO DIPATIUKUR
BANDUNG**

NAMA : SRI WIJAYANINGSIH
NIM : 201621251
PROGRAM STUDI : AKOMODASI DAN KATERING
JURUSAN : *HOSPITALITY*

Pembimbing I,



Dr. Andre Hernowo, S.E., M.Si. Ak
NIP 19670217 199303 1 001

Pembimbing II,



Maksum Suparman, S.Pd., M.Pd.
NIP 19680921 200605 1 001

Bandung, September 2020

Mengetahui,

Menyetujui,

Kepala Bagian Administrasi Akademik dan
Kemahasiswaan,

Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung



Andar Danova L. Goeltom, S.Sos., M.Sc
NIP.19710506 199803 1 001

Faisal, MM.Par., CHE
NIP. 19730706 199503 1 001

PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : Sri Wijayaningsih
Tempat/Tanggal Lahir : Bandung, 05 Maret 1999
NIM : 201621251
Program Studi : Akomodasi dan Katering
Jurusan : *Hospitality*

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir/Skripsi yang berjudul: “**Analisis Actual Cost of Food Sold di Hotel NEO Dipatiukur 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 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.

Bandung, 11 September 2020

Yang Membuat Pernyataan,



Sri Wijayaningsih
201621251

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa atas berkat dan rahmat-Nya, penulis dapat menyelesaikan skripsi yang merupakan salah satu syarat akademik kelulusan dalam menempuh studi pada Program S1, Program Studi Akomodasi dan Katering di Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung, dengan judul **“Analisis Actual Cost of Food Sold di Hotel Neo Dipatiukur Bandung”**

Dengan ini penulis ingin menyampaikan terima kasih kepada semua pihak yang telah terlibat dan akhirnya penulis dapat menyelesaikan Usulan Penelitian ini. Dalam kesempatan ini, tak lupa penulis mengucapkan rasa hormat dan terima kasih kepada :

1. Bapak Faisal, MM.Par.,CHE. Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.
2. Bapak Andar Danova L. Goeltom, S.Sos., M.Sc. Kepala Bagian Administrasi Akademik dan Kemahasiswaan Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.
3. Bapak Edison Sitompul, S.Sos., MM. Ketua Jurusan *Hospitality* Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.
4. Ibu Siti Yulia Irani Nugraha, SE., MM. Par. Ketua program Studi Akomodasi dan Katering Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.
5. Bapak Dr. Andre Hernowo, SE., M.Si.Ak. Pembimbing I yang telah memberikan ilmu dan arahan sebagai pembimbing skripsi penulis.
6. Bapak Maksum Suparman, SPd., M.Pd. Pembimbing II yang telah memberikan ilmu dan arahan sebagai pembimbing skripsi penulis.

7. Bapak Rudy Haryadi, *Hotel Manager* Hotel Neo Dipatiukur Bandung yang telah memberikan kesempatan untuk meneliti Hotel Neo Dipatiukur Bandung.
8. Ibu Nadia Mutia, *Human Resources Manager* di Hotel Neo Dipatiukur Bandung. Yang telah memberikan saya kesempatan meneliti.
9. Bapak Ridwan Gunawan, *Assistant Chief Accountant* dan *Cost Control Officer* di Hotel Neo Dipatiukur Bandung yang telah mengarahkan dan memberikan pengetahuan tentang *cost control*.
10. Bapak Iman Budiawan, *Staff Purchasing, Receiving, dan Storekeeper officer* yang telah memberikan informasi di lapangan.
11. Seluruh *staff* dan karyawan di Hotel NEO Dipatiukur Bandung yang telah mendukung penulis selama melaksanakan penelitian.
12. Keluarga penulis yang selalu memberikan do'a dan dukungannya untuk menyelesaikan skripsi ini.
13. Sahabat serta teman-teman penulis yang selalu menyemangati untuk menyelesaikan skripsi ini.

Harapan penulis adalah semoga skripsi ini dapat menjadi acuan atau pedoman bagi penyusunan skripsi penulis berikutnya. Oleh sebab itu, penulis berharap adanya kritik dan saran dari berbagai pihak demi perbaikan penulis yang telah kami buat di masa yang akan datang.

Akhir kata penulis berharap semoga laporan ini dapat memberikan manfaat maupun inspirasi terhadap siapapun yang membacanya. Sekian.

Bandung, Juli 2020

Penulis

ABSTRAK

Food revenue merupakan sumber pendapatan terbesar kedua di Hotel, oleh karena itu untuk mendapatkan laba yang diinginkan oleh hotel diperlukan pengendalian dalam *food cost control* (pengendalian biaya makanan) untuk menjaga *actual cost of food sold* (biaya yang dikeluarkan) hotel tidak melebihi *budget cost of food sold* yang telah ditetapkan oleh Hotel. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis *actual cost of food sold* di Hotel Neo Dipatiukur Bandung. Dalam operasionalnya, langkah-langkah prosedur yang diperlukan dalam mengendalikan *food cost control* adalah : *standarized recipe, inventory control, purchasing, receiving, storage, dan determining actual food expenses*. *Actual cost of food sold* dapat diketahui dengan menghitung *food reconciliation (beginning inventory, purchase, dan ending inventory)* pada periode tertentu yang berada di *determining actual food expenses*. Teknik analisis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah *explanatory research* karena menguji hipotesis antara *actual cost of food sold* dengan *food cost control*. Pengumpulan data yang dilakukan secara *mix methode* sehingga data terkumpul melalui observasi, wawancara, dan dokumentasi dan pengujian keabsahan data dilakukan dengan triangulasi teknik, triangulasi sumber, dan *membercheck*. Hasil penelitian menunjukkan bahwa prosedur *food cost control* yaitu *standarized recipe, inventory control, purchasing, receiving, storage, dan determining actual food expenses* sudah diterapkan dengan baik. Namun prosedur-prosedur tersebut belum diterapkan secara sempurna sehingga menyebabkan beban *food cost* meningkat. Oleh karena itu diperlukan evaluasi untuk meningkatkan kinerja *staff* yang terlibat dalam 6 prosedur tersebut agar beban *food cost* di Hotel Neo Dipatiukur bisa terkendali.

Kata Kunci : *Food cost, Actual cost of food sold, Budget cost of food sold, Hotel Neo Dipatiukur Bandung*

ABSTRACT

Food revenue is the second-largest source of revenue in hotels, therefore to get the profit desired by hotels, a control in food cost control is needed to keep the actual cost of food sold (costs incurred) hotels do not exceed the budget cost of food sold that have been determined by the Hotel. This study aims to analyze the actual cost of food sold at Hotel Neo Dipatiukur Bandung. In operation, the procedural steps needed to control food cost control are: standardized recipes, inventory control, purchasing, receiving, storage, and determining actual food expenses. The actual cost of food sold can be determined by calculating food reconciliation (beginning inventory, purchase, and ending inventory) for a certain period that determines actual food expenses. The data analysis technique used in this research is explanatory research because it tests the hypothesis between the actual cost of food sold and the food cost control. Data collection was carried out using a mixed-method so that the data was collected through observation, interviews, and documentation, and testing the validity of the data was carried out by technique triangulation, source triangulation, and member check. The results showed that food cost control procedures, namely standardized recipe, inventory control, purchasing, receiving, storage, and determining actual food expenses have been applied well. However, these procedures have not been implemented perfectly, causing the food cost burden to increase. Therefore evaluation is needed to improve the performance of the staff involved in these 6 procedures so that the food cost burden at Hotel Neo Dipatiukur can be controlled.

Keyword : *Food cost, Actual cost of food sold, Budget cost of food sold, Hotel Neo Dipatiukur Bandung*

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	iv
ABSTRAK	vi
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xii
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang Masalah.....	1
B. Rumusan Masalah.....	9
C. Tujuan Penelitian.....	9
D. Pembatasan Masalah.....	10
E. Manfaat Penelitian.....	10
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	11
A. Kajian Teori.....	11
1. Hotel.....	11
2. Pengertian Akuntansi Biaya dan Biaya.....	12
3. Cost Control dan Food Cost.....	15
4. Cost of Food Sold.....	23
5. Peralatan Pendukung.....	25
B. Penelitian Terdahulu.....	27
C. Kerangka Pemikiran.....	30
BAB III METODE PENELITIAN	31
A. Desain Penelitian.....	31
B. Objek Penelitian.....	33
C. Populasi dan Sampel.....	33
D. Metode Pengumpulan Data.....	34
E. Definisi Operasional Variabel.....	36
F. Analisis Data.....	40
G. Pengujian Keabsahan Data.....	42
H. Jadwal Penelitian.....	44

BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN.....	45
A. Hasil Penelitian dan Pembahasan <i>Standarized Recipe</i> di Hotel Neo Dipatiukur Bandung	45
B. Hasil Penelitian dan Pembahasan <i>Inventory Control</i> di Hotel Neo Dipatiukur Bandung	50
C. Hasil Penelitian dan Pembahasan <i>Purchasing</i> di Hotel Neo Dipatiukur Bandung.....	54
D. Hasil Penelitian dan Pembahasan <i>Receiving</i> di Hotel Neo Dipatiukur Bandung.....	62
E. Hasil Penelitian dan Pembahasan <i>Storage</i> di Hotel Neo Dipatiukur Bandung	69
F. Hasil Penelitian dan Pembahasan <i>Determining Actual Food Expenses</i> di Hotel Neo Dipatiukur Bandung	74
BAB V SIMPULAN, SARAN, DAN IMPLIKASI.....	94
A. Simpulan.....	94
B. Implikasi	96
C. Saran.....	97
DAFTAR PUSTAKA	98
LAMPIRAN	100

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1 Hotel Neo Dipatiukur Bandung.....	4
Gambar 2 Kerangka Pemikiran	30
Gambar 3 Gudang Hotel Neo Dipatiukur Bandung 1.....	49
Gambar 4 Gudang Hotel Neo Dipatiukur Bandung 2.....	49
Gambar 5 <i>Bin Card</i> Hotel Neo Dipatiukur Bandung	51
Gambar 6 Alur Purchasing diluar Barang <i>Daily</i>	53
Gambar 7 Alur Purchasing untuk Barang <i>Daily</i>	53
Gambar 8 Dokumen Daily Market List 1	56
Gambar 9 Dokumen Daily Market List 2	57
Gambar 10 Dokumen <i>Purchase Order</i>	59
Gambar 11 Dokumen <i>Supplier Quotation</i> dan <i>Purchase Request</i> 1	60
Gambar 12 Dokumen <i>Supplier Quotation</i> dan <i>Purchase Request</i> 2	60
Gambar 13 Alur <i>Receiving</i>	61
Gambar 14 <i>Acceptable</i> dan <i>Unacceptable Goods</i>	62
Gambar 15 <i>Distribution Procedurs</i>	62
Gambar 16 Dokumen <i>Invoice from Supplier</i>	66
Gambar 17 Dokumen <i>Sales Invoice from Supplier</i>	67
Gambar 18 Dokumen <i>Receiving Report Form</i>	67
Gambar 19 <i>Store Requisition Manual</i>	72
Gambar 20 <i>Store Requisition</i> melalui Sistem VHP	72

DAFTAR TABEL

Tabel 1 Rekapitulasi Cost of Food Sold Hotel Neo Dipatiukur Bandung Bulan Februari 2020 – Agustus 2020	6
Tabel 2 Grafik Actual Cost of Food Sold dan Budget Cost of Food Sold Hotel Neo Dipatiukur Bandung Bulan Februari 2020 – Agustus 2020.....	7
Tabel 3 Standarized Recipe	17
Tabel 4 Rumus <i>Food Cost</i>	21
Tabel 5 Penelitian Terdahulu	27
Tabel 6 Matrix Operasional Variabel	38
Tabel 7 Jadwal Penelitian.....	44
Tabel 8 Standar Resep Hotel Neo Dipatiukur Bandung	48
Tabel 9 <i>Food Cost Reconciliation Report</i> Februari 2019	76
Tabel 10 <i>Food Cost Reconciliation Report</i> Maret 2019	77
Tabel 11 <i>Food Cost Reconciliation Report</i> April 2019	78
Tabel 12 <i>Food Cost Reconciliation Report</i> Mei 2019	79
Tabel 13 <i>Food Cost Reconciliation Report</i> Juni 2019	80
Tabel 14 <i>Food Cost Reconciliation Report</i> Juli 2019.....	81
Tabel 15 <i>Perbandingan Actual Cost of Food Sold (%) dengan Budger Cost of Food Sold (%)</i>	82
Tabel 16 <i>Perbandingan Actual Cost of Food Sold (Rp) dengan Budger Cost of Food Sold (Rp)</i>	84
Tabel 17 Tingkat Kesesuaian Mengenai Actual Cost of Food Sold.....	87

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Instrumen Penelitian.....	100
Lampiran 2 Transkrip Wawancara.....	103
Lampiran 3 Reduksi Data.....	108
Lampiran 4 Dokumentasi Foto	110
Lampiran 5 Surat Persetujuan Informan	106
Lampiran 6 Formulir Bukti Bimbingan	109
Lampiran 7 Surat Izin Penelitian	113
Lampiran 8 Surat Izin Telah Melakukan Penelitian	114
Lampiran 9 <i>Turn It In</i>	115
Lampiran 10 Persetujuan Dosen Pembimbing 1	118
Lampiran 11 Persetujuan Dosen Pembimbing 2	119
Lampiran 12 Biodata.....	120

DAFTAR PUSTAKA

- (AHMA), A. H. (2010). Definisi Hotel. Dalam A. Budi Sulistyono, *SKRIPSI*. Semarang: Fakultas Ekonomi Universitas Diponegoro.
- American Hotel & Lodging Educational Institute, A., Hotel Association of New York City, & Hospitality Financial and Technology Professional, H. (2014). Cost of Sales and Other Revenue. Dalam *Uniform System of Account for the Lodging Industry, Eleventh Revised Edition* (hal. 30). Michigan: AHLEI.
- Anggito, A., & Setiawan, J. (2018). Metodologi Penelitian Kualitatif. Sukabumi: CV : Jejak.
- Bustami, B., & Nulela. (2010). Sistem Akuntansi. Edisi : Kedua. Jakarta: Mitra Wacana Media.
- Bustami, B., & Nurlela. (2010). Akuntansi Biaya. Edisi : Kedua. Jakarta: Mitra Wacana Media.
- Cresswell, J. W. (2013). *Research Design Pendekatan Kualitatif, Kuantitatif, dan Mixed*. Yogyakarta: Pustaka Pelajar.
- Deviarti, H., & Ayu, M. (2011). Analisa Cost Volume Profit sebagai Alat Bantu Manajemen dalam Rangka Perencanaan Laba dengan Penerapan Teori Kendala pada Skylite Surya Internusa. *BINUS BUSINESS REVIEW Vol. 2 No. 1* : 527-539, 528.
- Dhewanto, W., & Falahah. (2007). ERP (Enterprise Resource Planning) Menyelaraskan Teknologi Informasi dengan Strategi Bisnis. Bandung: Informatika.
- Dictionary, B. (2020, 04 14). © 2020 *WebFinance Inc*. Diambil kembali dari What is Hotel? Definition and Meaning: <http://www.businessdictionary.com/definition/hotel.html>
- Dittmer, P. R., & Desmond Keefe III, J. (2009). *Principle of Food, Beverage, and Labor Cost Control*. Hoboken, New Jersey: John Wiley & Sons, Inc.
- Dopson, L. R., Hayes, D. K., & Miller, J. E. (2008). Food and Beverage Cost Control Fourth Edition. Dalam *Profit : The Reward for Service*. Hoboken, New Jersey: John Wiley & Sons, Inc.
- Dopson, L. R., Hayes, D. K., & Miller, J. E. (2015). Food and Beverage Cost Control Sixth Edition. Dalam *Chapter 4 : Managing Inventory and Production : Inventory Control*. Hoboken, New Jersey: John Wiley & Sons, Inc.

- Gregoire, M. B. (2010). Research Contribution. Who Will Direct Hospital Food service Departments in the Future? *Journal of Foodservice Management & Education, Volume 4*, 491.
- Hospitality), C. (. (2009). CTH Diploma in Hotel Management Food and Beverage Operations. Dalam *Food Production* (hal. 52). London: BPP Learning Media.
- Hotel, N. (2020, Maret 16). Diambil kembali dari <https://www.neohotels.com/>
- Mulyadi. (2010). Sistem Akuntansi. Edisi : 3. Cetakan : 5. Jakarta: Salemba Empat.
- Nusa, & Hendarman. (2013). *Metode Riset Campur Sari*. Jakarta: Indeks.
- Sani, A., & Vivin, M. (2013). *Metodologi Penelitian Manajemen. Sumber Daya Manusia (Teori, Kuisisioner dan Analisis Data)*. Malang: PT. Gramedia Pustakan Utama.
- SINDATA, P. S. (2014, Desember 8). *PT. SUPRANUSA SINDATA - VHP Visual Hotel Program*. Diambil kembali dari <https://www.linkedin.com/company/pt-supranusa-sindata>
- Singarimbun, D., & Efendi, S. (2015). *Metode Penelitian Survei*. LP3ES.
- Sugiyono. (2010). *Metodologi Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- Sugiyono. (2013). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- Sugiyono. (2014). *Metodologi Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D*. Bandung: CV Alfabeta.
- Sugiyono. (2015). *Metodologi Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D*. Bandung: CV Alfabeta.
- Sugiyono. (2016). *Metodologi Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Bandung: CV Alfabeta.
- Sugiyono. (2017). *Metodologi Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Bandung: CV Alfabeta.
- Sulastiyono, A. (2006). *Teknik dan Prosedur Divisi Kamar pada Bidang Hotel*. Bandung: Alfabeta.
- Sumarsono, S. (2004). *Metode Riset Sumber Daya Manusia*. Jember: Graha Ilmu.
- Traster, D. (2013). Introduction to Cost Control, Chapter One. Dalam *Foundations of Cost Control* (hal. 3). New Jersey: Pearson Education, Inc.
- Wiersma, W. (2010). *Metodologi Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Dalam Sugiyono. Bandung: CV Alfabeta.