

**ANALISIS PERSEDIAAN BAHAN MAKANAN DAN  
PENGENDALIAN *FOOD COST* TERHADAP  
PENDAPATAN PERUSAHAAN  
DI *NONGSA RESORT***

**SKRIPSI**



**Oleh :  
Aulia Ulfah  
150810105**

**PROGRAM STUDI AKUNTANSI  
FAKULTAS ILMU SOSIAL DAN HUMANIORA  
UNIVERSITAS PUTERA BATAM  
2019**

**ANALISIS PERSEDIAAN BAHAN MAKANAN DAN  
PENGENDALIAN *FOOD COST* TERHADAP  
PENDAPATAN PERUSAHAAN  
DI *NONGSA RESORT***

**SKRIPSI**

**Untuk memenuhi salah satu syarat  
guna memperoleh gelar sarjana**



**Oleh  
Aulia Ulfah  
150810105**

**PROGRAM STUDI AKUNTANSI  
FAKULTAS ILMU SOSIAL DAN HUMANIORA  
UNIVERSITAS PUTERA BATAM  
2019**

## HAL PERNYATAAN

Yang bertanda tangan di bawah ini saya:

Nama : Aulia Ulfah  
NPM/NIP : 150810105  
Fakultas : Ilmu Sosial dan Humaniora  
Program Studi : Akuntansi

Dengan ini saya menyatakan bahwa “**Skripsi**” yang saya buat dengan judul “**Analisis Persediaan Bahan Makanan dan Pengendalian *Food Cost* terhadap Pendapatan Perusahaan di Nongsa Resort**”:

1. Skripsi ini adalah asli dan belum pernah diajukan untuk mendapatkan gelar akademik (sarjana, dan/atau magister), baik di Universitas Putera Batam maupun di perguruan tinggi lain;
2. Skripsi ini adalah murni gagasan, rumusan, dan penelitian saya sendiri, tanpa bantuan pihak lain, kecuali arahan pembimbing;
3. Dalam skripsi ini tidak terdapat karya atau pendapat yang telah ditulis atau dipublikasikan orang lain, kecuali secara tertulis dengan jelas dicantumkan sebagai acuan dalam naskah dengan disebutkan nama pengarang dan dicantumkan dalam daftar pustaka;
4. Pernyataan ini saya buat dengan sesungguhnya dan apabila di kemudian hari terdapat penyimpangan dan ketidakbenaran dalam pernyataan ini, maka saya bersedia menerima sanksi akademik berupa pencabutan gelar yang telah diperoleh, serta sanksi lainnya sesuai dengan norma yang berlaku di perguruan tinggi.

Batam, 09 November 2018

Materai 6000

**Aulia Ulfah**

15081010

**ANALISIS PERSEDIAAN BAHAN MAKANAN DAN  
PENGENDALIAN *FOOD COST* TERHADAP  
PENDAPATAN PERUSAHAAN  
DI *NONGSA RESORT***

**SKRIPSI**

**Untuk memenuhi salah satu syarat  
guna memperoleh gelar sarjana**

**Oleh  
Aulia Ulfah  
150810105**

**Telah disetujui oleh Pembimbing pada tanggal  
seperti tertera di bawah ini**

**Batam, 21 Januari 2019**

**Erni Yanti Natalia, S.Pd., M.Pd.K., M.Ak.  
Pembimbing**

## ABSTRAK

Pada masa sekarang ini industri pariwisata adalah industri yang mengalami perkembangan pertumbuhan yang sangat pesat dan cepat. Hal ini yang memicu industri pariwisata di Indonesia terus berusaha meningkatkan pelayanan yang terbaik bagi para wisatawan. Sebagai organisasi yang berorientasi pada usaha yang meraih keuntungan, pihak manajemen dituntut untuk memiliki perancangan yang matang. Tujuan utama pembuatan perencanaan adalah untuk meningkatkan peluang dan kemampuan kompetitif perusahaan serta untuk meningkatkan keuntungan pada tingkat nilai yang memuaskan. Oleh karena itu, dibutuhkanlah peran pengendalian biaya (*food cost*). Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui bagaimana analisis persediaan bahan makanan dan pengendalian *food cost* dalam upaya peningkatan pendapatan pada *Nongsa Resort*. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode deskriptif kualitatif dan kuantitatif. Untuk deskriptif kualitatif berkenaan dengan tata cara dan teori yang berhubungan dengan pengendalian tersebut sedangkan kuantitatif dengan menggunakan *food cost report* mulai dari tahun 2015-2017. Kesimpulan dari penelitian ini menggambarkan bahwa untuk tahun 2015 telah dilakukan pengendalian dengan sangat baik, sedangkan untuk tahun 2016-2017, pengendalian tersebut cenderung ke arah kurang baik, untuk itu dapat diberikan saran bahwa harus ditingkatkannya upaya pengendalian tersebut didukung dengan kerja sama antara pihak-pihak yang berkaitan, agar pendapatan perusahaan dapat meningkat kedepannya.

*Keywords: Cost, Cost Control, Pengendalian, Actual Food Cost, Standard Food Cost.*

## ***ABSTRACT***

*In the present time the tourism industry is an industry that is experiencing rapid and rapid growth. This has triggered the tourism industry in Indonesia to continue to improve the best services for tourists. As a business-oriented organization that makes a profit, management is required to have a mature design. The main purpose of making a plan is to increase the opportunities and competitive capabilities of the company and to increase profits at a satisfactory value level. Therefore, the role of cost control is needed. The purpose of this study was to find out how to analyze food supplies and control food costs in an effort to increase revenue at Nongsa Resort. The method used in this research is descriptive qualitative and quantitative methods. For descriptive qualitative with regard to the procedures and theories relating to these controls while quantitative by using food cost report starting from know 2015-2017. The results of this study found that the analysis of the controls as a whole ran poorly. The conclusions of this study illustrate that for 2015 the control has been carried out very well, while for 2016-2017, the control tends to be in a bad direction. For that reason, it can be suggested that efforts to improve the supervision should be supported by cooperation between the parties. related, so that the company's income can increase in the future.*

*Keywords: Cost, Cost Control, Control, Actual Food Cost, Standard Food Cost*

## KATA PENGANTAR

Puji syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa telah melimpahkan segala rahmat dan karuniaNya, sehingga penulis dapat menyelesaikan laporan tugas akhir yang merupakan salah satu persyaratan untuk menyelesaikan program studi strata satu (S1) pada Program Studi Akuntansi Universitas Putera Batam.

Penulis menyadari bahwa skripsi ini masih jauh dari sempurna. Karena itu, kritik dan saran akan senantiasa penulis terima dengan senang hati.

Dengan segala keterbatasan, penulis menyadari pula bahwa skripsi ini takkan terwujud tanpa bantuan, bimbingan, dan dorongan dari berbagai pihak. Untuk itu, dengan segala kerendahan hati, penulis menyampaikan ucapan terima kasih kepada:

1. Rektor Universitas Putera Batam Ibu Dr. Nur Elfi Husda, S. Kom., M.SI.
2. Dekan Fakultas Ilmu Sosial dan Humaniora Universitas Puter Batam Bapak Suhardianto S.Hum., M.Pd.
3. Ketua Program Studi Akuntansi Bapak Haposan Banjarnahor S.E., M.SI.
4. Pembimbing skripsi Ibu Erni Yanti Natalia S.Pd., M.Pd.K., M.Ak.
5. Pembimbing akademik Bapak Baru Harahap S.E., M.Ak.
6. Dosen dan Staf Universitas Putera Batam memberikan pengajaran dan membantu akademik.
7. Kepada *Head Department* saya Bapak Erman yang sudah memberikan izin kepada saya untuk mengadakan penelitian di Nongsa Point Marina And Resort.
8. Kedua orang tua saya Bapak Azmi dan Ibu Ermanida yang senantiasa selalu memberikan saya semangat untuk menyelesaikan pendidikan saya hingga selesai.
9. Adik-adik saya yang senantiasa memberi saya suasana yang tidak bosan ketika jenuh dalam menyelesaikan pendidikan saya.
10. Kepada teman-teman seperjuangan saya yang selalu aktif dalam bertukar pikiran agar skripsi ini menjadi cepat selesai.
11. Kepada rekan-rekan kerja di tempat saya bekerja dan sekaligus tempat saya mengadakan penelitian yang sudah senantiasa memberikan masukan tentang proposal yang saya buat.
12. Kepada sahabat saya yang berbeda kampus dan jurusan dengan saya yang juga membantu saya dalam memberikan masukan tentang penyelesaian proposal saya.

Semoga tugas akhir ini dapat bermanfaat bagi kita semua, akhirnya dengan mengucapkan syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa

Batam, 09 November 2018

Penulis

## DAFTAR ISI

<b>HAL PERNYATAAN</b> .....	<b>i</b>
<b>HALAMAN PENGESAHAN</b> .....	<b>ii</b>
<b>ABSTRAK</b> .....	<b>iii</b>
<b>ABSTRACT</b> .....	<b>iv</b>
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	<b>v</b>
<b>DAFTAR ISI</b> .....	<b>vii</b>
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	<b>ix</b>
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	<b>x</b>
<b>DAFTAR RUMUS</b> .....	<b>xi</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN</b> .....	<b>1</b>
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Identifikasi Masalah.....	9
1.3 Batasan Masalah .....	9
1.4 Rumusan Masalah.....	10
1.5 Tujuan Penelitian .....	10
1.6 Manfaat Penelitian .....	11
1.6.1 Manfaat Teoritis.....	11
1.6.2 Manfaat Praktis.....	11
1.6.2.1. Bagi Penulis.....	11
1.6.2.2. Bagi Perusahaan.....	11
1.6.2.3. Bagi Pembaca .....	12
<b>BAB II LANDASAN TEORI</b> .....	<b>13</b>
2.1. Hotel.....	13
2.2. Resort .....	14
2.3. Pengendalian Persediaan Bahan Makanan .....	15
2.3.1. Pengertian Persediaan .....	15
2.3.2. Tujuan Persediaan.....	16
2.3.3. Pengertian Pengendalian Persediaan Bahan Makanan.....	17
2.3.4. Metode Pencatatan Persediaan Bahan Makanan .....	17
2.4. <i>Food Cost</i> .....	18
2.4.1. Pengertian <i>Food Cost</i> .....	18
2.4.2. Jenis-Jenis <i>Food Cost</i> .....	19
2.4.2.1. Standard food cost (harga pokok baku makanan).....	19
2.4.2.2. Actual food cost (harga pokok makanan) .....	20
2.4.3. Teknik Pengendalian <i>Food Cost</i> .....	21
2.4.4. Jenis-Jenis Laporan Pengendalian <i>Food Cost</i> .....	22
2.4.5. Ciri-Ciri Pengendalian <i>Food Cost</i> yang baik .....	23
2.4.6. Faktor-Faktor Penyebab Tingginya <i>Food Cost</i> .....	23
2.4.7. Pengendalian <i>Food Cost</i> .....	24
2.5. Pendapatan Perusahaan .....	26
2.6. Penelitian Terdahulu .....	28

2.7.	Kerangka Berpikir.....	30
<b>BAB III</b>	<b>METODE PENELITIAN .....</b>	<b>32</b>
3.1.	Desain Penelitian .....	32
3.2.	Definisi operasional dan pengukuran variabel .....	34
3.2.1.	Persediaan bahan makanan (Variabel Independen/Variabel X <sub>1</sub> ).....	34
3.2.2.	Pengendalian <i>Food Cost</i> (Variabel Independen/Variabel X <sub>2</sub> ).....	34
3.2.3.	Pendapatan Perusahaan (Variabel Dependen/Variabel Terikat (Y)) .....	34
3.3.	Populasi dan Sampel .....	<b>35</b>
3.3.1.	Populasi .....	35
3.3.2.	Sampel.....	36
3.3.3.	Teknik Pengumpulan Sampel.....	36
3.3.4.	Metode Analisis Data.....	37
3.4.	Teknik pengumpulan data .....	<b>38</b>
3.5.	Lokasi dan Jadwal Penelitian .....	<b>39</b>
<b>BAB IV</b>	<b>HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN.....</b>	<b>41</b>
4.1.	Gambaran Umum Nongsa Point Marina and Resort .....	<b>41</b>
4.1.1.	Sejarah <i>Nongsa Point Marina and Resort</i> .....	41
4.1.2.	Bidang Usaha & Fasilitas Nongsa Point Marina and Resort.....	42
4.1.3.	Department <i>Accounting Nongsa Point Marina and Resort</i> .....	43
4.1.4.	Struktur Organisasi <i>Accounting Nongsa Point Marina and Resort</i> .....	43
4.1.5.	Struktur Organisasi <i>Section</i> Berperan Dalam Pengendalian <i>Food Cost</i> ....	45
4.2.	Analisis Pengendalian <i>Food Cost</i> pada <i>Nongsa Point Marina and Resort</i>	<b>52</b>
4.3.	Analisis Pengendalian Persediaan pada <i>Nongsa Point Marina and Resort</i>	<b>89</b>
<b>BAB V</b>	<b>SIMPULAN DAN SARAN .....</b>	<b>95</b>
5.1.	Simpulan.....	<b>95</b>
5.2.	Saran.....	96
	<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>97</b>
	<b>LAMPIRAN</b>	
	Lampiran 1. Pendukung Penelitian	
	Lampiran 2. Daftar Riwayat Hidup	
	Lampiran 3. Surat Keterangan Penelitian	

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 2. 1 Kerangka Berpikir .....	31
Gambar 3. 1 Desain Penelitian .....	33
Gambar 4. 1 Struktur Organisasi Departemen <i>Accounting</i> .....	45
Gambar 4. 2 Struktur organisasi yang berperan dalam pengendalian <i>food cost</i> .....	45

## DAFTAR TABEL

Tabel 1. 1 Pendapatan Penjualan Makanan Di <i>Nongsa Point Marina &amp; Resort</i> Januari – Desember 2017 .....	5
Tabel 1. 2 Tingkat % <i>Food Cost</i> Periode Januari 2017 - Desember 2017 .....	6
Tabel 1. 3 Persentase Tingkat Kerusakan Bahan Makanan Di <i>Nongsa Point Marina And Resort</i> Januari - Desember 2017 (Dinyatakan Dalam Ribuan) .....	8
Tabel 2. 1 Penelitian Terdahulu.....	28
Tabel 4. 1 Tingkat % <i>Food Cost</i> Periode Januari 2017 - Desember 2017 .....	53
Tabel 4. 2 Rekapitulasi <i>Net Revenue</i> tahun 2017 .....	54
Tabel 4. 3 Rekapitulasi <i>Net Revenue</i> tahun 2016 .....	55
Tabel 4. 4 Rekapitulasi <i>Net Revenue</i> tahun 2015 .....	55
Tabel 4. 5 Tabel Rekapitulasi Analisis <i>Revenue</i> Tahun 2017 .....	87
Tabel 4. 6 Tabel Rekapitulasi Analisis <i>Revenue</i> Tahun 2016 .....	87
Tabel 4. 7 Tabel Rekapitulasi Analisis <i>Revenue</i> Tahun 2015 .....	88
Tabel 4. 8 Rekapitulasi tingkat persentase kebusukan bahan makanan tahun 2017 ..	89
Tabel 4. 9 Rekapitulasi tingkat persentase kebusukan bahan makanan tahun 2016 ..	90
Tabel 4. 10 Rekapitulasi tingkat persentase kebusukan bahan makanan tahun 2015	90

## DAFTAR RUMUS

Rumus 2. 1 <i>Food Cost Percentage</i> .....	20
Rumus 2. 2 Harga Pokok Makanan Dijual.....	21
Rumus 2. 3 <i>Actual Food Cost</i> .....	21
Rumus 3. 1 <i>Food Cost Percentage</i> .....	37
Rumus 3. 2 Harga Pokok Makanan Dijual.....	37
Rumus 3. 3 <i>Actual Food Cost Percentage</i> .....	37
Rumus 3. 4 <i>Food Cost Percentage Variance</i> .....	37

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Pada masa sekarang ini industri pariwisata adalah industri yang mengalami perkembangan pertumbuhan yang sangat pesat dan cepat. Hal ini yang memicu industri pariwisata di Indonesia terus berusaha meningkatkan pelayanan yang terbaik bagi para wisatawan. Selain itu, masih banyak upaya yang dilakukan pemerintah daerah maupun pusat dalam mempromosikan pariwisata di Indonesia. Bentuk sarana yang perlu dibangun menunjang sektor pariwisata adalah sarana akomodasi yang diwujudkan dalam bentuk bangunan yang sering disebut dengan hotel dan resort. Terdapat pengertian yang berbeda antar hotel dan juga resort.

Hotel merupakan salah satu jenis akomodasi yang menyediakan jasa penginapan serta makanan dan minuman juga jasa lain serta memberikan pelayanan yang maksimal kepada tamunya. *Resort* merupakan kawasan wisata atau tempat wisata yang harus dilengkapi dengan berbagai fasilitas atraksi dan usaha jasa wisata lainnya dengan tujuan untuk memenuhi kebutuhan wisatawan yang dikelola secara terintegrasi dalam satu manajemen. Dari pengertian tersebut dapat diambil kesimpulan bahwa terdapat perbedaan pengertian antara hotel dan *resort*. Hotel dapat disebut sebagai *resort* apabila dilengkapi dengan berbagai fasilitas, amenities dan layanan lainnya, sehingga semua kebutuhan wisatawan dapat dipenuhi di tempat tersebut (Darsiharjo, 2014).

Pulau Batam yang termasuk dalam Kepulauan Riau merupakan salah satu daerah tujuan wisata yang memiliki keanekaragaman objek dan daya tarik wisata. Dengan memiliki objek daya tarik pantai yang menarik membuat para pengunjung berdatangan ke berbagai objek wisata yang ada di Batam. Selain wisatawan lokal, Batam juga banyak dikunjungi oleh berbagai wisatawan asing.

Di kota Batam terdapat kawasan wisata internasional dimana terdapat *resort*, salah satunya *Nongsa Point Marina and Resort – Batam*. *Nongsa Point Marina and Resort – Batam* adalah salah satu usaha jasa bidang perhotelan dan merupakan *resort* bintang empat yang terletak di semenanjung Nongsa, timur laut Pulau Batam. Dengan 19 kilometer dari garis pantai yang menawarkan tenang, pantai gambar sempurna dengan lingkungan hijau subur dengan fasilitas marina internasional dan properti perumahan. Dibangun di sekitar teluk alam di pulau Batam, Indonesia, itu benar-benar menjadi tujuan pantai yang unik menawarkan surga yang damai dan memanjakan untuk mereka yang mencari gaya hidup yang istimewa, dengan fasilitas berlabuh mengesankan bagi pemilik perahu.

Adapun fasilitas-fasilitas yang disediakan oleh *Nongsa Point Marina and Resort - Batam* untuk para tamu adalah fasilitas kamar, restoran dan bar, fasilitas *meeting room*, fasilitas olahraga pantai seperti *Volly* pantai, dan rekreasi serta adanya penyelenggaraan program setiap sabtu malam yang dinamakan dengan “pasar malam”. Departemen makanan dan minuman adalah salah satu bagian yang terdapat di hotel yang mempunyai fungsi yaitu melaksanakan penjualan makanan dan minuman.

Sebagai organisasi yang berorientasi pada usaha yang meraih keuntungan, pihak manajemen dituntut untuk memiliki perancangan yang matang. Tujuan utama

pembuatan perencanaan adalah untuk meningkatkan peluang dan kemampuan kompetitif perusahaan serta untuk meningkatkan keuntungan pada tingkat nilai yang memuaskan.

Seperti halnya sebuah organisasi yang lazim, manajemen terbagi dalam beberapa bagian yang dikenal dengan *department*. Tiap-tiap departemen memiliki beberapa fungsi dan tugas yang berbeda. Berdasarkan aktivitas operasionalnya, pengelolaan hotel/resort dibagi dalam dua kelompok yaitu *operated department* dan *non operated department*.

*Operated department* terdiri dari *room department*, *food and beverage department*, *minor department* (*telephone, operatore, laundry, dry cleaning, drug store* dan sumber pendapatan lainnya. *Non operated department* terdiri dari *administrative and generall* (*executive office, accounting department* dan *Human Resources Department (HRD)*), *sales and marketing* dan *engineering department*.

*Food and beverage department* merupakan salah satu departemen hotel yang mempunyai fungsi melaksanakan penjualan dan memproduksi makanan serta minuman, selain itu *food and beverage* merupakan sumber pendapatan terbesar kedua setelah *room department*, untuk itu harus dilaksanakan pengawasan dan pengendalian dari pembiayaan makanan dan juga persediaannya agar tetap mendapatkan *profit*.

Bagian yang melaksanakan pengendalian terhadap pembiayaan makanan dan persediaan dikenal dengan nama *cost control department* yaitu bagian dari departemen yang memiliki fungsi melaksanakan pengendalian biaya, melakukan pencatatan atas persediaan bahan baku untuk makanan dan minuman, di mana seksi biaya makanan (*food controller*) melaksanakan pencatatan biaya yang khusus

berhubungan dengan biaya makanan (*food cost*), dan seksi biaya minuman (*beverage controller*), untuk melaksanakan fungsi pencatatan biaya yang khusus berhubungan dengan biaya minuman (*beverage cost*) (Kapidin, 2015).

Pengendalian biaya yaitu metode yang digunakan untuk mencapai sesuatu yang ingin diperoleh hasil yang maksimal, agar biaya dapat dikendalikan. (Swantari & Wicaksono, 2017). Strategi pengendalian biaya makanan dan minuman dilakukan untuk mengevaluasi dan menganalisis pelaksanaan proses produksi makanan dan minuman, apakah telah sesuai dengan *standard operational procedure* atau standar menu yang telah ditentukan oleh manajemen dimana menurut Wiyasha (2008:218), penjualan makanan harus memberikan kontribusi sebesar 30-40% dari total pendapatan hotel (Wayan Hesadijaya Utthavi, 2015).

Dalam pelaksanaan pengendalian ini terdapat beberapa permasalahan atau kendala yang dihadapi berkaitan dengan persediaan bahan makanan yang bisa dibbilang cukup rumit, baik mengenai mutu persediaan, jumlah, harga, standar ukuran persediaan dan ketepatan waktu kedatangan persediaan yang dipesan dari *supplier*. Karena itu diperlukan pengendalian internal terhadap biaya masuk dan keluar agar kegiatan operasional perusahaan efektif dan efisien sehingga tujuan perusahaan tercapai yakni memperoleh laba yang optimal (Esterlin Uhise, Hendrik Manossoh, 2018).

Pengendalian terhadap pembiayaan makanan dan persediaan ini akan sangat berpengaruh pada pendapatan perusahaan dari penjualan makanan. Apabila pengendalian dilakukan dengan efektif dan efisien maka pendapatan perusahaan

akan meningkat apabila tidak dilakukan dengan baik maka pendapatan perusahaan akan menurun.

**Tabel 1. 1** Pendapatan Penjualan Makanan Di *Nongsa Point Marina & Resort* Januari – Desember 2017

<b>Bulan</b>	<b>Pendapatan</b>	<b>Food Cost</b>	<b>%Food Cost</b>	<b>%Normal Food Cost</b>	<b>Pendapatan Yang Seharusnya</b>	<b>Selisih Pendapatan</b>
Januari	540.599.590	191.518.068	35,43%	34,00%	563.288.435	-22.688.845
Februari	384.233.594	133.143.382	34,65%	34,00%	391.598.182	-7.364.588
Maret	277.450.851	98.132.372	35,37%	34,00%	288.624.624	-11.173.773
April	667.381.814	235.563.998	35,30%	34,00%	692.835.288	-25.453.474
May	663.963.301	233.593.300	35,18%	34,00%	687.039.118	-23.075.817
Juni	664.601.958	233.298.192	35,10%	34,00%	686.171.153	-21.569.195
Juli	389.646.032	136.067.912	34,92%	34,00%	400.199.741	-10.553.709
Agustus	492.226.275	172.055.899	34,95%	34,00%	506.046.762	-13.820.487
September	564.107.671	197.669.406	35,04%	34,00%	581.380.606	-17.272.935
Oktober	388.727.717	136.169.861	35,03%	34,00%	400.499.591	-11.771.874
November	478.688.437	167.843.079	35,06%	34,00%	493.656.115	-14.967.678
Desember	995.120.893	345.470.237	34,72%	34,00%	1.016.088.932	-20.968.039

Dari tabel di atas dapat dijelaskan bahwa pendapatan dari penjualan makanan di *Nongsa Point Marina & Resort* setiap bulannya mencapai angka pendapatan yang tidak sebanding dari *food cost* yang telah dikeluarkan. Untuk itu sangat diperlukan adanya strategi pengendalian baik dalam *food cost* maupun pengendalian dari persediaan bahan makanan, agar diperoleh pendapatan yang seharusnya didapatkan.

Agar dapat mencapai target, manajemen hotel dan restoran harus melaksanakan pengendalian atas *food & beverage cost*. Oleh karena itulah diperlukan pengaturan biaya untuk mencapai tujuan tersebut. Dengan distandarisasinya biaya makanan, tentu

pihak hotel menginginkan agar biaya makanan yang dikeluarkan atau yang terjadi diharapkan sesuai dengan standar yang ditetapkan oleh manajemen. Akan tetapi pada tahun 2017 terjadi selisih lebih yang melewati batas toleransi sampai sebesar 35 % antara standard *food cost* yang dikeluarkan hotel dengan actual *food cost* nya.

**Tabel 1. 2** Tingkat % *Food Cost* Periode Januari 2017 - Desember 2017

Bulan	<i>Food Cost Percentage</i>		
	<i>Actual</i>	<i>Standard</i>	<i>Selisih</i>
	%		
Januari	35,43%	34%	1,43%
Februari	34,65%	34%	0,65%
Maret	35,37%	34%	1,37%
April	35,30%	34%	1,30%
May	35,18%	34%	1,18%
Juni	35,10%	34%	1,10%
July	34,92%	34%	0,92%
Agustus	34,95%	34%	0,95%
September	35,04%	34%	1,04%
Oktober	35,03%	34%	1,03%
November	35,06%	34%	1,06%
Desember	34,72%	34%	0,72%

Melihat angka persentase *food cost* di atas yang melebihi tingkat toleransi/kewajaran, ada faktor-faktor yang menyebabkan kenapa hal tersebut bisa terjadi seperti harga beli bahan makanan yang fluktuatif, demi menjaga kualitas makanan sering digunakannya barang-barang impor, perubahan harga jual terhadap makanan juga mempengaruhi hal tersebut karena untuk mengubah harga jual tersebut haruslah melalui berbagai macam kesepakatan antar manajemen. Tidak tersedianya suatu barang juga mempengaruhi *food cost*, karena ketika barang itu tidak tersedia,

pastinya bagian pembelian beralih untuk menggunakan barang lain yang tentunya memiliki harga yang berbeda pula.

Fungsi pengendalian sangat dibutuhkan terhadap pelaksanaan pengadaan persediaan, karena persediaan menyangkut investasi dana dalam bentuk barang persediaan, akan akan menunjang kelancaran arus bahan baku untuk proses produksi maupun jasa. Pada umumnya pengeluaran untuk persediaan bahan baku suatu hotel cukup besar, sesuai dengan volume produksi. Oleh karena itu pelaksanaan fungsi pengendalian dapat meningkatkan daya guna dan hasil guna agar dapat memperoleh pendapatan yang diharapkan dari suatu hotel. (Swantari & Wicaksono, 2017)

Pelaksanaan fungsi pengendalian yang buruk akan mengakibatkan salah perhitungan terhadap *safety stock* sehingga persediaan bahan makanan menjadi terlalu banyak dan menimbulkan biaya yang tinggi seperti biaya penyimpanan, sedangkan apabila persediaan bahan makanan kurang dari yang seharusnya maka akan menimbulkan masalah dalam operasional. Persediaan bahan makanan mempunyai risiko tinggi atas kerusakan dan kerugian akibat dari sistem penerimaan, penyimpanan dan pengeluaran barang yang kurang baik.

Dapat dilihat bahwa tingkat persentase kerusakan bahan makanan di *Nongsa Point Marina and Resort* Periode Januari 2017 sampai dengan Desember 2017 menunjukkan angka yang terkadang naik drastis ataupun turun secara drastis. Hal ini sangat berpengaruh terhadap perolehan pendapatan hotel/*resort* karena ketika barang busuk mencapai angka yang melebihi standar yaitu di atas 1% maka akan memberikan pengaruh negatif juga terhadap tingkat pendapatan yang diperoleh oleh perusahaan. (Swantari & Wicaksono, 2017).

**Tabel 1.3** Persentase Tingkat Kerusakan Bahan Makanan Di *Nongsa Point Marina And Resort* Januari - Desember 2017 (Dinyatakan Dalam Ribuan)

	<i>Opening Inv</i>	<i>Purchased</i>	<i>Total</i>	<i>Closing Inv</i>	<i>Before Adj</i>	<i>After Adj + Spoiled</i>	<i>Spoiled</i>	<i>Percentage</i>
<i>January</i>	553.368	232.632	786.001	545.699	240.302	238.797	1.504	0,63
<i>February</i>	545.699	145.070	690.769	517.787	172.981	171.283	1.697	0,99
<i>March</i>	517.787	146.083	663.871	522.543	141.327	139.791	1.536	1,10
<i>April</i>	522.543	250.785	773.329	499.043	274.286	272.378	1.907	0,70
<i>May</i>	499.043	293.540	792.583	519.178	273.405	271.452	1.953	0,72
<i>June</i>	519.178	289.958	809.136	520.856	288.280.	286.280	1.999	0,70
<i>July</i>	520.856	140.961	661.818	479.881	181.936	180.043	1.892	1,05
<i>August</i>	479.881	203.792	683.674	475.537	208.137	206.103	2.033	0,99
<i>September</i>	475.537	203.181	678.718	442.916	235.802	234.115	1.686	0,72
<i>October</i>	442.916	155.762	598.678	430.434	168.244	165.819	2.424	1,46
<i>November</i>	430.434	216.929	647.363	443.138	204.225	203.347	878	0,43
<i>December</i>	443.138	498.152	941.291	539.065	402.225	400.426	1.799	0,45

Dari tabel di atas juga dapat dilihat bahwa ada beberapa bulan yang memberikan tingkat kebusukan di atas 1%. Sebagaimana yang diketahui dalam ketentuan yang ditetapkan oleh oleh Michael C. Coltman (1980:101) yang mengemukakan bahwa perbedaan yang normal antara catatan *inventory* pada buku dengan kenyataan adalah tidak lebih dari 1 % dibandingkan dengan jumlah persediaan selama satu bulan. (Arwana, 2014)

Dalam pelaksanaan operasionalnya, masalah pengadaan bahan makanan dan minuman sangat berpengaruh dalam operasional hotel, karena pengadaan bahan makanan dan minuman merupakan proses yang dilakukan untuk mendapatkan bahan makanan yang dibutuhkan dengan harga yang rendah dan memiliki kualitas yang sesuai dengan standar hotel.

Dari penjelasan di atas mengenai pengendalian *food* dan persediaan bahan makanan, maka penulis ingin melakukan penelitian terhadap hal tersebut dengan mengambil judul “Analisis Persediaan Bahan Makanan dan Pengendalian *Food Cost* terhadap Pendapatan Perusahaan di *Nongsa Resort*.”

## **1.2 Identifikasi Masalah**

Permasalahan penelitian yang penulis ajukan ini dapat diidentifikasi permasalahannya sebagai berikut:

1. Pendapatan dari penjualan makanan yang tidak mencapai dari target pendapatan yang seharusnya;
2. *Food cost* yang senantiasa berada di atas angka 34%;
3. Tingkat persentase kebusukan barang yang berada di atas 1%;
4. Faktor-faktor yang menyebabkan tingkat *food cost* berubah-ubah (fluktuatif);
5. Pengendalian persediaan bahan makanan yang masih bersifat kurang mengawasi.

## **1.3 Batasan Masalah**

Mengingat banyaknya perkembangan yang bisa ditemukan dalam permasalahan ini, maka perlu adanya batasan-batasan masalah yang jelas mengenai apa yang dibuat dan diselesaikan dalam proposal ini. Adapun batasan-batasan masalah pada proposal ini adalah sebagai berikut:

1. Persediaan yang digunakan dalam penelitian ini adalah jenis persediaan yang dilaksanakan secara FIFO (*First In First Out*);

2. Data yang digunakan dalam penelitian ini adalah *monthly report* dari bulan Januari 2015 sampai dengan Desember 2017;
3. Penelitian ini akan membahas faktor-faktor yang hanya terkait dengan pengendalian *food cost* dan persediaan dalam kategori makanan;
4. Objek penelitian dilakukan di *Nongsa Point Marina and Resort* yang merupakan salah satu resort yang berada di wilayah *Nongsa Resort*;
5. Pendapatan perusahaan yang digunakan dalam penelitian ini adalah pendapatan yang berasal dari penjualan makanan.

#### **1.4 Rumusan Masalah**

Dalam penelitian ini maka penulis memberikan rumusan masalah sebagai berikut:

1. Bagaimana persediaan bahan makanan dalam upaya peningkatan pendapatan pada *Nongsa Resort* ?
2. Bagaimana pengendalian *food cost* dalam upaya peningkatan pendapatan pada *Nongsa Resort* ?

#### **1.5 Tujuan Penelitian**

Tujuan penelitian berdasarkan proposal yang dibuat oleh peneliti adalah sebagai berikut:

1. Untuk mengetahui bagaimana analisis persediaan bahan makanan dalam upaya peningkatan pendapatan pada *Nongsa Resort*;

2. Untuk mengetahui bagaimana analisis pengendalian *food cost* dalam upaya peningkatan pendapatan pada *Nongsa Resort*.

## **1.6 Manfaat Penelitian**

### **1.6.1 Manfaat Teoritis**

Dengan adanya penelitian ini, maka manfaat dari aspek teoritis adalah sebagai dasar penyusunan skripsi yang diharapkan dapat memberikan pemahaman dan menjadikan sebagai khasanah ilmu pengetahuan mengenai bagaimana analisis persediaan bahan makanan dan pengendalian *food cost* dalam upaya peningkatan pendapatan perusahaan di *Nongsa Resort*. Diharapkan juga dapat menjadi dasar bagi perusahaan dalam pengambilan keputusan manajemen.

### **1.6.2 Manfaat Praktis**

#### **1.6.2.1. Bagi Penulis**

Berfungsi untuk menambah wawasan teoritis yang berdasarkan teori dan yang ada tentang analisis persediaan bahan makanan dan pengendalian *food cost* dalam upaya peningkatan pendapatan pada *Nongsa Resort*. Diharapkan juga dapat memberikan konsep yang berkaitan dengan judul penelitian.

#### **1.6.2.2. Bagi Perusahaan**

Dapat menjadi tolak ukur kepada manajemen perusahaan untuk meningkatkan efektivitas dan efisiensi pengelolaan bahan makanan pada masa yang akan datang. Manfaat yang lain untuk perusahaan adalah sebagai masukan dalam memperbaiki penyimpangan persentase *food cost* yang terjadi dan data atau

informasi, sebagai dasar pengambilan keputusan sehingga dapat menarik minat para investor untuk menanamkan modal pada perusahaan.

#### **1.6.2.3. Bagi Pembaca**

Sebagai bahan informasi dan menjadi bahan untuk penelitian selanjutnya atau bahan referensi penelitian selanjutnya atau menjadi bahan tambahan penelitian selanjutnya.

## **BAB II**

### **LANDASAN TEORI**

#### **2.1. Hotel**

Industri perhotelan adalah salah satu industri yang berperan penting dalam perkembangan ekonomi dan dunia pariwisata Indonesia. Secara umum hotel di definisikan sebagai bangunan perusahaan atau usaha yang menyediakan jasa penginapan, makanan, minuman bagi tamu dan juga di sertai dengan fasilitas lainnya. Hotel adalah jasa penjualan penginapan yang merupakan suatu kegiatan yang dilakukan oleh perusahaan dalam usahanya memasarkan produk atau jasa yang dimiliki kepada masyarakat atau konsumen yang membutuhkan (Esterlin Uhise, Hendrik Manossoh, 2018).

Menurut Sambodo dan Bagyono (2006:1) pengertian hotel adalah bidang usaha yang berkembang sering dengan kemajuan sektor pariwisata. Tuntutan para pelancong yang ingin mendapatkan layanan akomodasi yang sesuai mendorong usaha perhotelan untuk terus meluas, baik secara kuantitatif maupun kualitatif. Kondisi ini tidak terlepas dari mobilisasi perjalanan umat manusia di seluruh dunia yang semakin meningkat dari waktu ke waktu. Dewasa ini, perhotelan bukan lagi sebuah bisnis tradisional melainkan telah berubah menjadi industri yang memiliki peran yang sangat menentukan bagi internasionalisasi usaha perjalanan, kesejahteraan ekonomi, dan juga peningkatan transportasi, baik darat, laut, maupun udara. Oleh karenanya penurunan jumlah kunjungan wisatawan, baik domestik maupun mancanegara, di suatu daerah tujuan wisata akan langsung mempengaruhi occupancy (tingkat hunian

kamar) hotel. Selain perhotelan usaha perjalanan juga berhubungan erat dengan kepariwisataan secara umum. Baik perhotelan maupun usaha perjalanan menempati posisi yang sejajar dalam kegiatan pariwisata (Samsul Huda, 2015).

Ada juga yang menyebutkan bahwa hotel sebagai suatu unit bisnis yang menawarkan jasa kamar, makanan, minuman serta berbagai jasa lain yang kesemuanya dimaksudkan untuk melayani tamu (Nuada, 2013).

## **2.2. Resort**

*Resort* adalah kawasan wisata atau tempat wisata yang harus dilengkapi dengan berbagai fasilitas atraksi dan usaha jasa wisata lainnya. *Resort* dibangun dengan tujuan untuk memenuhi kebutuhan wisatawan yang dikelola secara terintegrasi dalam satu manajemen, sehingga kata kunci *resort* adalah manajemen yang terintegrasi yaitu kesatuan manajemen. Oleh karena itu, tidak semua hotel dapat disebut sebagai *resort* (Darsiharjo, 2014).

Dilihat dari bentuk dan luasnya, *resort* dapat berupa kawasan wisata yang luas (lebih dari 30 hektar) atau hanya suatu kawasan dengan luas beberapa hektar. Bahkan dalam perkembangannya, terminologi *resort* seringkali digunakan oleh suatu hotel, yaitu dengan sebutan *resort* hotel. Hotel dapat disebut *resort* apabila dilengkapi dengan berbagai fasilitas, amenities dan layanan lainnya, sehingga semua kebutuhan wisatawan dapat dipenuhi di tempat tersebut, oleh karena itu dalam aspek layanan sering disebut dengan *one stop services* (Darsiharjo, 2014).

Keberadaan *resort* tidak semata-mata hanya untuk memanjakan wisatawan dengan berbagai layanan dan atraksi wisata, melainkan juga harus berfungsi menjaga

lingkungan dan budaya masyarakat yang ada di sekitarnya. Maka dari itu pembangunan atau pengelolaan resort harus memiliki tema sesuai dengan karakteristik fisik daerah serta budaya yang ada di daerah tersebut. Pembangunan *resort* harus ditekankan pada (Darsiharjo, 2014):

- 1) Perbaiki kualitas lingkungan;
- 2) Mempertahankan keanekaragaman hayati;
- 3) Memperkenalkan sosial budaya masyarakat;
- 4) Memanfaatkan dan mengembangkan budaya masyarakat;
- 5) Memperkenalkan dan mempertahankan jati diri bangsa;
- 6) Mempupuk persaudaraan dan kebersamaan;
- 7) Pengentasan kemiskinan;
- 8) Memperbaiki dan memacu pertumbuhan ekonomi.

Proses pembangunan dan pengembangan *resort* harus disesuaikan dengan kondisi masyarakatnya. Tanpa pertimbangan tersebut pengembangan *resort* akan mengalami kesulitan karena tidak didukung oleh masyarakat sebagai pemilik keanekaragaman yang dimaksud (Darsiharjo, 2014).

## **2.3. Pengendalian Persediaan Bahan Makanan**

### **2.3.1. Pengertian Persediaan**

Menurut Freddi Rangkuti (1995:1) mengatakan bahwa: “persediaan adalah sebagai suatu aktifitas yang meliputi barang-barang untuk di jual dalam suatu periode usaha tertentu atau persediaan barang-barang yang masih dalam pengerjaan proses produksi ataupun persediaan bahan baku yang menunggu penggunaannya dalam suatu

proses produksi”. Sehingga dapat disimpulkan bahwa persediaan merupakan barang-barang yang selalu harus ada sebelum diperlukan dengan tujuan untuk dijual atau dikonsumsi, persediaan ini meliputi persediaan barang dasar, persediaan dalam proses, dan persediaan barang jadi (Arwana, 2014).

### **2.3.2. Tujuan Persediaan**

Menurut Freddy Rangkuti (1995:7), menyebutkan bahwa tujuan diadakannya persediaan dalam suatu perusahaan yaitu (Arwana, 2014):

1. Untuk menjaga kontinuitas perusahaan;
2. Menghindari penyimpanan yang berlebihan guna mencegah over investment dan barang yang membusuk;
3. Menjaga jangan sampai terjadi kerugian akibat waktu penyerahan dan menghemat biaya pemesanan;
4. Untuk membuat perencanaan pembelian barang yang optimal;
5. Menjaga agar kebutuhan barang dapat seimbang dan purchase seimbang dengan *inventory store system*;
6. Untuk mencegah *slow moving items*.

Bahan makanan yang baik adalah bahan makanan yang bermutu serta kebersihannya terjamin dan diolah dengan memenuhi persyaratan yang ditentukan dalam ilmu kesehatan, yang akan menghasilkan hidangan yang bernilai tinggi. Bahan dasar makanan tersebut harus dalam keadaan segar, serta terjamin kesehatannya dengan sistem penyimpanan bahan yang melalui syarat atau ketentuan seperti suhu udara, kebersihan tempat dan ruangan penyimpanan. (Arwana, 2014)

### **2.3.3. Pengertian Pengendalian Persediaan Bahan Makanan**

Pengendalian persediaan bahan makanan merupakan suatu bentuk pengawasan terhadap persediaan bahan makanan agar tidak terjadi penyimpangan dari kebijaksanaan manajemen atas persediaan bahan makanan yang telah ditetapkan terlebih dahulu di dalam suatu perusahaan. Pengendalian bahan makanan yang disimpan di tempat penyimpanan dapat dilakukan dengan mengadakan pencatatan persediaan bahan makanan yang disimpan.

### **2.3.4. Metode Pencatatan Persediaan Bahan Makanan**

Menurut Bruno Meizel (1980:45), bahwa pelaksanaan pencatatan persediaan bahan makanan yang disimpan, dapat dilakukan dengan menggunakan metode (Arwana, 2014):

#### *1. Perpetual inventory*

Kegiatan ini dilakukan dengan melakukan pencatatan terhadap barang yang diterima dan dikeluarkan oleh petugas gudang lalu dijumlahkan dengan hasil kegiatan *perpetual inventory book* yang disimpan oleh petugas pengendalian biaya dan bincard yang berada di gudang. Cara mencatat adalah dengan menambahkan tambahan persediaan yang diterima pada hari tersebut dengan total hari kemarin dan dikurangi dengan persediaan yang didistribusikan ke seksi-seksi yang membutuhkan.

#### *2. Physical inventory*

Dilakukan secara berkala dengan mengadakan pemeriksaan detail terhadap bahan-bahan persediaan. Pemeriksaan ini dilakukan di gudang dan di area

produksi. Hasil kegiatan ini dicatat ke dalam buku catatan gudang (*store room inventory book*).

### 3. *Daily physical inventory*

Usaha memperkecil kemungkinan kehilangan atas bahan persoalan, petugas pengendalian biaya mempersiapkan suatu catatan mengenai persediaan yang ada di area produksi untuk membuat perhitungan dan pencatatan fisik dari jumlah persediaan sebagai petugas pengendalian biaya melakukan terhadap beberapa persediaan bahan makanan secara acak dan minimal mengadakan *physical inventory* setidaknya satu kali dalam satu bulan guna meminimalkan perbedaan tersebut.

Pada kenyataannya, sering terjadi perbedaan jumlah barang secara fisik dengan catatannya. Untuk meyakinkan tidak terjadinya perbedaan dan keakuratan catatan, petugas pengendalian biaya harus mengadakan pemeriksaan terhadap beberapa persediaan bahan makanan secara acak yaitu persediaan barang yang memiliki perputaran tinggi dan nilai tinggi dengan mengadakan *physical inventory* setidaknya 2 kali dalam sebulan (Arwana, 2014).

## 2.4. *Food Cost*

### 2.4.1. *Pengertian Food Cost*

*The food cost is all food ingredients used to produce a kind of food (Wiyasha, 2007: 10).* “Biaya makanan adalah semua komposisi makanan yang digunakan untuk memproduksi/menghasilkan berbagai jenis makanan. Menurut Kasavana dan Smith Suarsana (2007: 4) dalam definisinya menyebutkan bahwa (Pradiptha, Darlina, &

Elistyawati, 2018): *"The food cost is the cost that occurs during processing until the presentation or so that the food is ready to be served to guests"*.

Biaya makanan adalah biaya daging, buah, dan sayuran yang sebenarnya, dan barang-barang lain yang diperlukan untuk menghasilkan item menu. Minuman non-alkohol diklasifikasikan sebagai biaya makanan. Biaya minuman adalah biaya nyata minuman beralkohol dan bahan lainnya, seperti jus, air berkarbonasi, dan buah yang digunakan untuk membuat minuman untuk tamu (Cengiz, Cengiz, Demirciftci, & Cobanoglu, 2018).

Berdasarkan pendapat dari masing-masing para ahli maka dapat disimpulkan bahwa biaya makanan (*food cost*) adalah keseluruhan biaya yang dikeluarkan untuk memproduksi/menghasilkan makanan dan kemudian makanan yang telah jadi tersebut akan dijual kepada pelanggan/tamu.

#### **2.4.2. Jenis-Jenis *Food Cost***

*Food cost* dibagi menjadi 2 bagian yaitu: *standard food cost* dan *actual food cost*.

##### **2.4.2.1. *Standard food cost (harga pokok baku makanan)***

Merupakan hasil interaksi antara berbagai ukuran baku yang lain seperti resep baku, takaran baku, spesifikasi baku bahan makanan, serta standard yield. Pendapat lain tentang pengertian *standard food cost* adalah menurut Schmidgall (1986:242), menurutnya *standard food cost* adalah "Harga pokok yang telah ditetapkan berdasarkan informasi penjualan sebelumnya dan standar resep yang telah ditetapkan". Menurut Wiyasha (2006:25) untuk dapat mengendalikan *standard food cost* (harga pokok baku makanan), diperlukan ukuran baku. Ukuran baku ini

merupakan alat bantu manajemen untuk mencapai sasaran *standard food cost* (Wayan Hesadijaya Utthavi, 2015).

$$\text{Food Cost Percentage} = \frac{\text{Cost of Food Sold}}{\text{Food Sales}} \times 100 \%$$

**Rumus 2. 1 Food Cost Percentage**

Ukuran baku digunakan oleh manajemen sebagai patokan untuk menjaga agar harga pokok makanan tetap sesuai dengan yang telah ditentukan sebelumnya. Untuk dapat menentukan *standard food cost* (harga pokok baku makanan) adalah didapatkan dari resep baku yang dimana disebutkan bahwa pada karu resep baku makanan tersebut dicantumkan harga jual dan persentase harga pokok makanan. Menurut Wiyasha (2006:11) diperlukan kertas kerja untuk menentukan *standard food cost* (harga pokok baku makanan) selama periode evaluasi kemudian berdasarkan kertas kerja tersebut didapatkan formula untuk mendapatkan persentase *standard food cost* (harga pokok baku makanan) dengan rumus sebagai berikut : (Wayan Hesadijaya Utthavi, 2015).

#### **2.4.2.2. Actual food cost (harga pokok makanan)**

*Actual food cost* (harga pokok makanan) menurut Wiyasha (2006:91) adalah harga pokok yang benar-benar terjadi dalam satu periode akuntansi, misalnya setahun. Wiyasha (2006:94) juga berpendapat bahwa perhitungan harga pokok makanan yang dilakukan harian merupakan harga pokok estimasian. Dikatakan sebagai estimasi karena semua bahan makanan yang keluar dari gudang dibebankan sebagai harga pokok makanan sementara masih ada sebagian bahan makanan yang ditentukan dengan perhitungan langsung, dimana dalam industri hotel biasa disebut dengan rekonsiliasi harga pokok makanan. Untuk menentukan *actual food cost*

(harga pokok makanan) maka formula yang di bawah ini dapat diterapkan : (Wayan Hesadijaya Utthavi, 2015)

$$\begin{aligned} \text{Harga Pokok Makanan Dijual} = & \\ & \text{Nilai Persediaan Awal} \\ & + \text{Pembelian} - \text{Persediaan Akhir} \\ & - \text{Penyesuaian} \end{aligned}$$

**Rumus 2. 2** Harga Pokok Makanan Dijual

Setelah menetapkan Formula diatas kemudian menentukan persentase actual food cost (Harga Pokok Makanan) dengan menentukan formula dibawah ini:

$$\begin{aligned} \text{Actual Food Cost Persentage} = & \\ \frac{\text{Harga Pokok Makanan Dijual}}{\text{Penjualan Bersih}} \times 100\% & \end{aligned}$$

**Rumus 2. 3** *Actual Food Cost*

Untuk *Beverage Cost* perlakuan perhitungannya sama dengan perhitungan *food cost*. Perbedaannya hanya terletak pada harga pokok makanan yang diganti menjadi harga pokok minuman.

#### 2.4.3. Teknik Pengendalian *Food Cost*

Menurut J.B. Heckert (2014:252) tujuan dari pengendalian adalah untuk memperoleh jumlah hasil produksi atau hasil yang sebesar-besarnya dengan kualitas yang dikehendaki, dari pemakaian sejumlah bahan tertentu, tenaga kerja atau fasilitasnya atau memperoleh hasil yang sebaik-baiknya dengan biaya yang sekecil mungkin dalam kondisi yang ada (Pradiptha, 2018).

Menurut J.B. Heckert (2014:254), untuk mengendalikan pelaksanaan ini, langkah pertama yang perlu dilakukan adalah menetapkan standar maksimal perbandingan, langkah kedua adalah mencatat prestasi pelaksanaan yang sebenarnya dan langkah terakhir adalah membandingkan biaya yang sesungguhnya terjadi (*actual*

*cost*) dengan biaya standar (*standard cost*) yang telah ditetapkan. Langkah terakhir ini mencakup sebagai berikut (Pradipta, 2018):

1. Menetapkan perbedaan atau selisih antara *standard* dengan prestasi pelaksanaan yang sesungguhnya;
2. Menganalisis penyebab terjadinya perbedaan atau selisih (*variance*);
3. Mengambil tindakan perbaikan untuk mengendalikan biaya sesungguhnya yang tidak memuaskan agar sesuai dengan *standard* yang ditetapkan terlebih dahulu.

#### **2.4.4. Jenis-Jenis Laporan Pengendalian *Food Cost***

Menurut Wiyasha (2011:55) pada bukunya yang berjudul *F&B Cost Control*, terdapat beberapa jenis laporan yang dibuat oleh seorang *Food and Beverage Cost Controller* sebagai dasar untuk mengendalikan *food cost*, antara lain (Pradipta, 2018):

1. *Daily Food Cost (Daily Flash Cost)*

*Daily food cost report* adalah bentuk laporan harian yang dibuat oleh *Cost Controller* atau seorang *Food & Beverage Controller* untuk mengendalikan *food cost* agar tidak terlanjur meningkat (tinggi). Karena jika terjadi *cost* tinggi pada hari ini, berarti akan menjadi peringatan untuk hari berikutnya, agar pihak kitchen mengurangi jumlah orderannya dan menggunakan bahan secara lebih efisien. Dua komponen yang sangat berpengaruh terhadap *daily food cost (daily flash cost)* adalah *direct purchase* dan *store requisition*. Setiap hari, kedua komponen ini akan ditotal nilai rupiahnya oleh *Cost Controller* atau seorang *Food & Beverage Controller*.

## 2. *Food Cost Reconciliation*

Untuk mengetahui apakah *food cost* sudah sesuai dengan standar yang diharapkan atau tidak, maka dibuatlah *food cost reconciliation*, sebab bisa saja terjadi kesalahan-kesalahan selama periode tertentu. *Food cost reconciliation* didasari atas *inventory* (penghitungan fisik) terhadap barang-barang yang dikenal dengan sebutan *actual food cost*.

### 2.4.5. Ciri-Ciri Pengendalian *Food Cost* yang baik

Menurut Mulyadi (2005:381) terdapat 5 syarat yang harus dipenuhi agar pengendalian biaya dapat dikatakan berjalan dengan baik, yang terdiri dari (Pradiptha, 2018):

1. Struktur organisasi yang menetapkan secara tegas wewenang dari tanggung jawab tiap tingkatan manajemen;
2. Anggaran biaya yang disusun untuk tingkatan manajemen;
3. Penggolongan biaya sesuai dengan dapat tidaknya biaya dikendalikan (*control ability*) oleh manajemen tertentu dalam organisasi;
4. Sistem akuntansi biaya yang disesuaikan dengan struktur organisasi;
5. Sistem pelaporan biaya kepada manager yang bertanggung jawab.

### 2.4.6. Faktor-Faktor Penyebab Tingginya *Food Cost*

Menurut Wiyasha (2011:102) terdapat beberapa faktor penyebab terjadinya ketidakstabilan dalam pembiayaan makanan, yaitu (Pradiptha, 2018):

1. Faktor harga bahan baku makanan;

2. Faktor *standard yield*, *standard recipe*, dan *standard portion size*;
3. Faktor musim pariwisata;
4. Faktor jenis tamu.

#### **2.4.7. Pengendalian *Food Cost***

Dalam kaitannya dengan industri perhotelan, pengendalian *food cost* sangat penting dalam sebuah hotel, mengingat makanan merupakan salah satu sumber penghasilan dari sebuah hotel. Salah satu hal yang sangat penting dalam usaha bidang makanan adalah pengelolaan tata boga, dimana didalamnya menyangkut pengelolaan bahan makanan. Pengelolaan bahan makanan sangat berpengaruh terhadap kualitas makanan yang dihasilkan, selain itu berpengaruh pula pada *food cost*. Jika banyak bahan makanan yang busuk, mutu tidak sesuai standar, banyak yang hilang karena pencurian dan pemakaian yang boros, maka *food cost* pasti akan membengkak atau lebih besar dari standar yang telah ditentukan. Menurut Dittmer dan Keefe (2009:114), dalam kaitannya dengan pengendalian *cost*, perlu diketahui fungsi-fungsi pokok dalam aktivitas pengadaan hingga pengolahan bahan makanan yang harus diawasi, yaitu (Pradiptha, 2018):

1. *Purchasing* (Pembelian)

Fungsi dari bagian *purchasing* adalah untuk memastikan pengiriman belanja berkesinambungan sesuai dengan standar dan kualitas yang dibutuhkan dan dibeli dengan harga termurah sehingga pembelian berjalan secara efektif.

2. *Receiving* (Penerimaan Barang)

Fungsi utama dari penerimaan barang adalah memastikan barang-barang yang datang sudah sesuai jenis, mutu, jumlah dan harga yang disepakati. Barang-barang yang diterima harus dicocokkan dengan spesifikasi pembelian, pesanan pembelian serta faktur yang dikirim bersama-sama dengan barang tersebut oleh supplier.

3. *Storing* (Penggudangan)

Prinsip penyebab dari meningkatnya biaya pada saat bahan makanan tersimpan di gudang adalah kerusakan bahan, pencurian dan pemborosan penggunaan bahan makanan oleh karyawan. Tujuan pengendalian fungsi penyimpanan persediaan bahan makanan agar hotel memiliki persediaan bahan makanan dalam jumlah yang memadai dan di sisi lain menekan kerugian akibat kerusakan makanan atau kehilangan karena dicuri oleh karyawan (*pilferage*) hotel.

4. *Issuing* (Pengeluaran)

Pengendalian pengeluaran bahan makanan memerlukan kebijakan manajemen agar pengeluaran bahan makanan dari gudang murni bertujuan untuk kegiatan operasional hotel. Seperti wewenang untuk mengeluarkan barang tertentu memerlukan persetujuan atasan (kepala dapur) dan wakil kepala dapur dengan formulir yang berisi detail permintaan barang beserta tanda tangan atasan.

5. *Processing* (Pengolahan)

Dalam pengolahan bahan makanan, bagian yang berperan adalah *kitchen* khususnya *Butcher*. *Butcher* merupakan bagian dari *kitchen* yang bertugas untuk memotong daging-dagingan hingga siap dimasak, selain itu tugas dari *Butcher*

adalah menyimpan dan menjaga kualitas dan kuantitas daging. Maka dari itu bagian butcher ini sangat berperan dalam menjaga stabilitas *food cost*.

## **2.5. Pendapatan Perusahaan**

Pendapatan perusahaan adalah terdiri atas semua pendapatan yang merupakan hasil langsung dari kegiatan usaha bank yang benar benar telah diterima. *Financial Accounting Standards Board* (FASB) menyatakan bahwa penghasilan merupakan arus masuk atau kenaikan pada nilai harga satuan usaha atau penghentian hutang-hutang atau kombinasi dari keduanya dalam satu periode yang didapatkan dari pemberian/produksi barang-barang, pemberian jasa dan pelaksanaan aktivitas ekonomi lainnya.

Tidak semua perusahaan sama dalam mengartikan suatu pendapatan dikarenakan perusahaan dibawah ini melakukan aktivitas usaha yang berbeda-beda diantaranya, kongsi jasa memperoleh pendapatan dari hasil memberikan pelayanan jasa kepada konsumen dan memperoleh imbalan dari pelayanan yang diberikan. (Esterlin Uhise, Hendrik Manossoh, 2018)

Menurut Ikatan Akuntan Indonesia (IAI)<sup>3</sup> (2007:23) menyatakan pendapatan adalah arus masuk bruto manfaat ekonomi yang timbul dari aktivitas normal perusahaan selama periode yang mengakibatkan kenaikan ekuitas, yang tidak berasal dari kontribusi penanaman modal. Pendapatan hanya terdiri dari arus masuk bruto, manfaat ekonomi yang diterima oleh perusahaan untuk dirinya sendiri. Jumlah yang ditagih untuk dan atau atas nama pihak ketiga bukan merupakan pendapatan karena

tidak menghasilkan manfaat ekonomi bagi perusahaan dan tidak mengakibatkan kenaikan ekuitas. (Andri Mardi Susanto, Indria Yuli Susanti, 2015)

Dengan adanya beberapa pengertian di atas maka dapat disimpulkan bahwa pendapatan perusahaan terutama untuk sektor pariwisata seperti *resort* adalah segala pemasukan yang diperoleh dari berbagai aktivitas operasional seperti pendapatan dari sewa kamar, penjualan makanan dan juga penjualan minuman serta pendapatan yang diperoleh pada saat menerima berbagai acara yang diadakan di hotel/resort yang bersangkutan.

Pendapatan perusahaan di sektor pariwisata seperti di hotel/*resort* diperoleh dari bermacam-macam penjualan dari beberapa divisi. Penjualan tersebut seperti penjualan yang didapatkan dari sewa kamar, penjualan makanan dan minuman, penjualan dari jasa laundry, penjualan dari SPA/sauna, penjualan dari *berthing* kapal ataupun penjualan yang diperoleh dari pelaksanaan acara *outing* oleh perusahaan-perusahaan lain. Pendapatan yang paling utama berasal dari penjualan sewa kamar, sedangkan untuk penjualan makanan dan minuman berada di urutan kedua.

## 2.6. Penelitian Terdahulu

**Tabel 2.1** Penelitian Terdahulu

No	Judul penelitian	Nama Peneliti	Teknik Analisis Data	Hasil dan Pembahasan
1	Analisis Pengendalian Food Cost Pada GBTV Hotel & Convention – Bali  <b>Jurnal <i>Fundamentals of Probability</i></b> <b>Vol. 02</b> <b>Pages: 1-7</b> <b>Tahun 2015</b>	Wayan Hesadijaya Utthavi  I Gede A. Sumerta	Teknik analisis kuantitatif  Teknik analisis kualitatif deskriptif	Pengendalian <i>food cost</i> belum terlaksana dengan optimal. Hal ini terindikasi dari terjadinya selisih merugikan antara actual <i>food cost</i> dengan standard <i>food cost</i> sebagai akibat dari tingginya tingkat pembelian dan <i>gross food consumption</i> .
2	Analysis Of Food Cost Control At The One Legian Hotel.  <b>Journal of Applied Sciences in Travel and Hospitality</b> <b>Vol. 1</b> <b>Issues: 02</b> <b>June 2018</b> <b>E-ISSN: 2622-8319</b>	I Wayan Arya Pradiptha  Lien Darlina  Ida Ayu E.	Teknik analisis kuantitatif  Teknik analisis kualitatif deskriptif	Peningkatan persentase rekonsiliasi biaya makanan antara aktual dari standar yang dianggarkan pada bulan Mei, Juni dan Juli adalah karena peningkatan dalam jumlah total saham yang masuk, konsumsi kotor dan konsumsi bersih.
3	Analisis Pengendalian Biaya Makanan dan Minuman Pada RM Resort  <b>Jurnal Manajemen Pariwisata</b> <b>Vol. 7, Issues: 1</b> <b>Hal. 75-93</b> <b>Juni, 2007</b>	I Made Marsa Arsana	Teknik analisis kuantitatif  Teknik analisis kualitatif deskriptif	Terjadinya selisih biaya makanan selama periode tersebut yang merugikan yang disebabkan oleh kenaikan persentase dari penjualan: <i>gross cost available, compliment cost</i> seperti <i>fruit basket, music &amp; entertainment, employee meals</i> untuk A&G, dan <i>departement expense</i> .

4	<p>Strategi Pengendalian Biaya Dalam Upaya Meningkatkan Produktivitas Departemen Makanan dan Minuman</p> <p><b>Jurnal Sosio E Kons Vol. 9 Issues. 2 Hal. 132-138 Agustus 2017</b></p>	Kapidin	Metode kuantitatif	<p>Dari hasil analisis data dalam artikel ini, dengan penerapan strategi pengendalian yang dilakukan bagian makanan dan minuman di Hotel Nikko Jakarta, dapat disimpulkan bahwa dengan menerapkan strategi pengendalian biaya, khususnya untuk pengendalian biaya bahan makanan dan bahan minuman, telah dapat meningkatkan produktivitas.</p>
5	<p>Kalkulasi Harga Pokok Makanan Harian untuk Pengendalian Biaya di Hotel.</p> <p><b>Jurnal Media Bina Ilmiah Vol. 7 ISSN: 1978-3787 Juli 2013</b></p>	I Wayan Nuada	Descriptive normative	<p>Dalam rangka menjaga kualitas makanan, menentukan harga yang bersaing dan menarik, pencapaian target laba, meningkatkan efisiensi pengolahan makanan sudah seyogianya hotel melakukan kalkulasi harga pokok makanan harian. Dengan melakukan kalkulasi harga pokok makanan harian dapat diharapkan pula cepat diketahui bila terjadi penyimpangan, sehingga koreksi/perbaikan segera pula dapat dilakukan. Karena itu setiap hotel dalam pengendalian biaya pelayanan jasa makan disarankan untuk melakukan kalkulasi harga pokok makanan harian.</p>

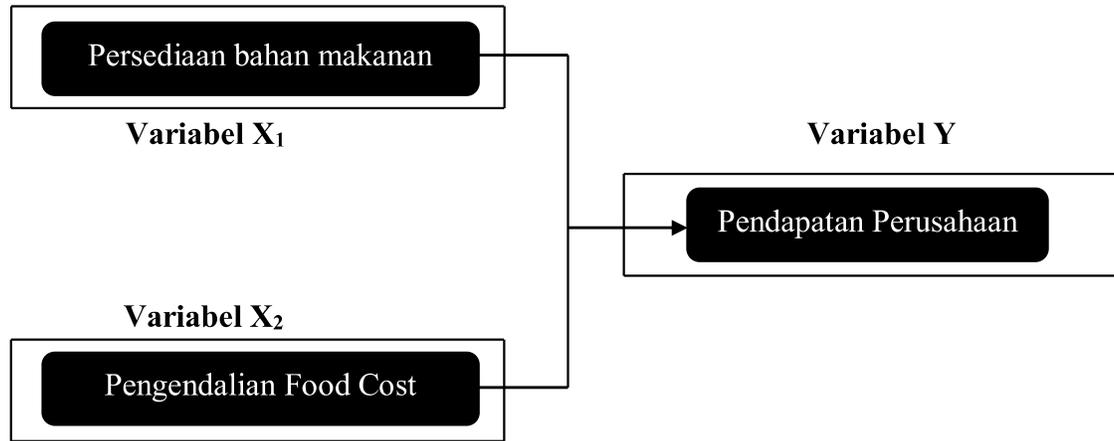
## 2.7. Kerangka Berpikir

Kerangka berpikir merupakan model konseptual tentang bagaimana teori berhubungan dengan berbagai faktor yang telah diidentifikasi sebagai masalah yang penting. Kerangka berfikir yang baik akan menjelaskan secara teoritis pertautan antar variabel yang akan diteliti. Jadi secara teoritis perlu dijelaskan hubungan antar variabel independen dan dependen. Bila dalam penelitian ada variabel moderator dan intervening, maka juga perlu dijelaskan, mengapa variabel itu ikut dilibatkan dalam penelitian. Pertautan antar variabel tersebut, selanjutnya dirumuskan ke dalam bentuk paradigma penelitian. Oleh karena itu, pada setiap penyusunan paradigma penelitian harus didasarkan pada kerangka berfikir. (Sugiyono, (2016 : 283-284))

Kerangka berfikir dalam suatu penelitian perlu dikemukakan apabila di dalam penelitian tersebut berkenaan dua variabel atau lebih. Kerangka berfikir yang dihasilkan dapat berupa kerangka berfikir yang asosiatif/hubungan maupun komparatif/perbandingan. (Sugiyono, (2016 : 283-2284))

Pengendalian biaya makanan (*food cost*) merupakan suatu cara yang dilaksanakan oleh bagian *cost control* agar dapat menekan biaya makanan yang dikeluarkan seminimal mungkin dengan harapan agar dapat memperoleh pendapatan yang semaksimal mungkin. Mengingat bahwa persediaan bahan makanan ini merupakan jenis persediaan yang sangat sensitif, maka harus dilakukan suatu tindakan agar persediaan bahan makanan tersebut tidak terlalu lama diabaikan sehingga menyebabkan kebusukan dan memberikan dampak sebagai suatu kerugian yang diterima oleh perusahaan.

Berdasarkan landasan teori di atas, maka penulis merancang suatu kerangka berfikir yang terkait dengan penelitian ini sebagai berikut :



**Gambar 2.1** Kerangka Berpikir

## **BAB III**

### **METODE PENELITIAN**

#### **3.1. Desain Penelitian**

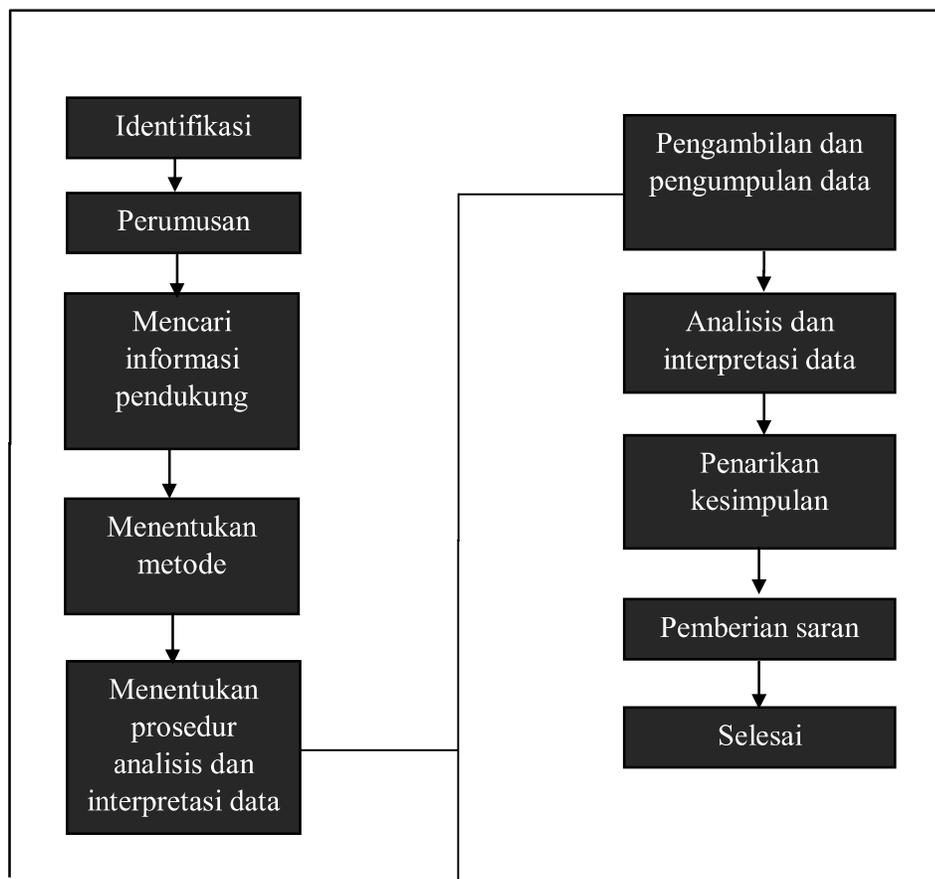
Desain penelitian merupakan suatu strategi untuk mencapai tujuan penelitian yang telah ditetapkan dan berperan sebagai pedoman atau penuntun pada seluruh proses penelitian (M. Ali Sodik, M.A., Dr. Sandu Siyoto.,SKM., 2015 (98-105)).

Penelitian ini menggunakan teknik analisis kuantitatif dan teknik analisis kualitatif deskriptif untuk menganalisis data penelitian. Pada analisis kuantitatif, adapun teknik analisis dan rumus yang digunakan sebagai alat bantu dalam memecahkan masalah dalam penelitian ini adalah kertas kerja untuk menentukan *standard food cost* (harga pokok baku makanan) selama periode evaluasi kemudian berdasarkan kertas kerja tersebut didapatkan formula untuk mendapatkan persentase *standard food cost* (Arsana, 2007).

Pada analisis deskriptif kualitatif, teknik analisis yang digunakan adalah dengan cara memahami, menguraikan dan menyajikan fakta yang diperoleh lalu membandingkannya dengan teori- teori yang ada. Adapun teori-teori yang digunakan, yaitu (Wayan Hesadijaya Utthavi, 2015):

1. Teori prosedur pembelian bahan makanan, yaitu teori dasar permintaan bahan makanan menurut Hartanto (1979:59), prinsip pengendalian pada pembelian menurut Dittmer dan Keefe (2009:99) dan prosedur pembelian bahan makanan menurut Ninemier (2004:132).

2. Teori prosedur penerimaan bahan makanan, yaitu prosedur pengawasan penerimaan menurut Dittmer dan Keefe (2009:124), dan teori langkah-langkah penerimaan bahan makanan menurut Ninemier (1983:258).
3. Teori prosedur penyimpanan dan pengeluaran bahan makanan, yaitu prosedur penyimpanan bahan makanan menurut Ninemier (2004:225) serta prosedur pengeluaran barang di gudang menurut Wiyasha (2011:66)
4. Teori lainnya terkait dengan pengendalian aktivitas terkait *food cost*



**Gambar 3.1** Desain Penelitian

### **3.2. Definisi operasional dan pengukuran variabel**

Operasional variabel merupakan proses penguraian variabel peneliti ke dalam sub variabel, indikator dan pengukuran. Adapun syarat penguraian operasionalisasi dilakukan bila berdasarkan konsep dan indikator masing-masing variabel sudah jelas, apabila belum jelas secara konseptual maka perlu dilakukan analisis faktor.

#### **3.2.1. Persediaan bahan makanan (Variabel Independen/Variabel $X_1$ )**

Adalah sebagai suatu aktifitas yang meliputi barang-barang untuk dijual dalam suatu periode usaha tertentu atau persediaan barang-barang yang masih dalam pengerjaan proses produksi ataupun persediaan bahan baku yang menunggu penggunaannya dalam suatu proses produksi. Dapat disimpulkan bahwa persediaan merupakan barang-barang yang selalu harus ada sebelum diperlukan dengan tujuan untuk dijual atau dikonsumsi, persediaan ini meliputi persediaan barang dasar, persediaan dalam proses, dan persediaan barang jadi.

#### **3.2.2. Pengendalian *Food Cost* (Variabel Independen/Variabel $X_2$ )**

Adalah pengendalian yang dilakukan untuk dapat menekan persentase *food cost* yang menunjukkan derajat perbandingan antara pendapatan *food* dengan *food cost* yang telah diperoleh setelah dilakukan adjustment (penyesuaian)

#### **3.2.3. Pendapatan Perusahaan (Variabel Dependen/Variabel Terikat (Y))**

Pendapatan perusahaan adalah arus masuk atau kenaikan pada nilai harga satuan usaha atau penghentian hutang-hutang atau kombinasi dari keduanya dalam satu periode yang didapatkan dari pemberian/produksi barang-barang, pemberian jasa dan pelaksanaan aktivitas ekonomi lainnya.

**Tabel 3. 1** Operasional variabel

<b>Variabel</b>	<b>Sub Variabel</b>	<b>Indikator</b>
Pengendalian <i>phase</i> <i>operasional</i>	<i>Purchasing</i>	Prosedur <i>purchasing</i>
	<i>Receiving</i>	Prosedur <i>receiving</i>
	<i>Storing</i>	Prosedur <i>storing</i>
	<i>Production</i>	Prosedur <i>production</i>
Pengendalian <i>phase</i> manajemen (setelah kegiatan berlangsung)	Laporan keuangan <i>food cost</i> (dengan membandingkan <i>actual food cost</i> dan <i>standard/potential food</i> <i>cost</i> )	Persentase selisih perbandingan <i>actual food cost</i> dengan <i>standard/potential food cost</i>
Perolehan pendapatan perusahaan	Kesesuaian pendapatan yang diperoleh dengan pendapatan yang seharusnya terjadi	Perbandingan yang terjadi antara pendapatan yang dihasilkan akibat <i>actual food cost</i> dengan pendapatan yang dihasilkan akibat <i>standard/potential food cost</i>

### 3.3. Populasi dan Sampel

#### 3.3.1. Populasi

Populasi adalah kumpulan dari elemen-elemen yang mempunyai karakteristik tertentu yang dapat digunakan untuk membuat kesimpulan. Populasi yang terdiri atas jutaan elemen yang tidak mungkin dapat diobservasi semua, oleh karena itu, peneliti menggunakan sampel. (Sugiyono, 2016 (215-221))

Populasi dalam penelitian ini adalah karyawan yang berhubungan dengan proses pengendalian bahan makanan dan juga yang berhubungan dengan pengendalian *food cost* pada PT. *Nongsa Point Marina and Resort* dengan jumlah karyawan sekitar 185 orang.

### 3.3.2. Sampel

Sampel merupakan kumpulan subjek yang mewakili populasi. Sampel yang diambil harus mempunyai karakteristik yang sama dengan populasinya dan harus mewakili anggota populasi. (Sugiyono, 2016 (215-221))

Sampel dalam penelitian ini adalah seseorang yang berhubungan dengan pengendalian *food cost* yang dikenal dengan nama *cost control*, *receiver* adalah seseorang berhubungan dengan proses penerimaan persediaan bahan makanan, *storekeeper* adalah seorang yang berhubungan dengan proses penyimpanan persediaan bahan makanan dan *purchasing* merupakan bagian dari pembelian persediaan bahan makanan. Beberapa orang tersebut sangat dibutuhkan agar memudahkan dalam pengumpulan informasi yang terkait dengan judul penelitian.

### 3.3.3. Teknik Pengumpulan Sampel

Teknik *sampling* merupakan teknik pengambilan sampel. Untuk menentukan sampel yang akan digunakan dalam penelitian, terdapat berbagai teknik *sampling* yang digunakan (Sugiyono, 2016 (215-221)).

Dalam penelitian ini menggunakan teknik pengambilan sampel yang disebut dengan *purposive sampling* karena adanya pertimbangan tertentu dari penulis agar penelitian ini dapat memberikan suatu hasil yang reliabel, yang merupakan salah satu dari jenis teknik *nonprobability sampling*. *Nonprobability sampling* adalah teknik pengambilan sampel yang tidak memberi peluang/kesempatan sama bagi setiap unsur atau anggota populasi untuk dipilih menjadi sampel.

### 3.3.4. Metode Analisis Data

Ada beberapa langkah yang harus dilakukan peneliti untuk membuat analisa terhadap *food costing* di Nongsa Point Marina and Resort. Langkah – langkah tersebut akan ditulis secara berurutan pada sub bab dibawah ini:

1. Metode kuantitatif, yaitu teknik analisis yang berupa perhitungan biaya makanan persentase makanan, harga pokok penjualan makanan (*cost of food sold*) dan selisih biaya (*variance cost*).

$$\text{Food Cost Percentage} = \frac{\text{Cost of Food Sold}}{\text{Food Sales}} \times 100 \%$$

**Rumus 3. 1** *Food Cost Percentage*

Untuk menentukan actual food cost (Harga pokok baku makanan) maka formula yang di bawah ini dapat diterapkan:

$$\text{Harga Pokok Makanan Dijual} = \text{Nilai Persediaan Awal} + \text{Pembelian} - \text{Persediaan Akhir} - \text{Penyesuaian}$$

**Rumus 3. 2** Harga Pokok Makanan Dijual

Setelah menetapkan Formula diatas kemudian menentukan persentase *actual food cost* (Harga Pokok Makanan) dengan formula dibawah ini:

$$\text{Actual Food Cost Percentage} = \frac{\text{Harga Pokok Makanan Dijual}}{\text{Penjualan Bersih}} \times 100 \%$$

**Rumus 3. 3** *Actual Food Cost Percentage*

Perbedaan antara prosentase biaya makanan yang sesungguhnya terjadi dengan biaya standar disebut dengan selisih prosentase biaya (*cost percentage variance*). Selisih tersebut dapat dicari dengan cara: (Wayan Hesadijaya Utthavi, 2015)

$$\text{Food Cost Percentage Variance} = \text{Standart food cost percentage} - \text{Actual food cost percentage}$$

**Rumus 3. 4** *Food Cost Percentage Variance*

2. Metode deskriptif kualitatif yaitu memberikan ulasan atau interpretasi data dan informasi yang diperoleh, sehingga menjadi lebih bermakna dari pada sekedar penyajian dalam bentuk angka-angka (numerik).

#### **3.4. Teknik pengumpulan data**

Alat yang digunakan untuk mengumpulkan data adalah pedoman, wawancara, dan dokumentasi. Teknik pengumpulan data dimaksudkan untuk mendapatkan data-data yang diperlukan dalam penelitian ini sebagai alat pendukung pembuktian suatu penelitian.

Penelitian ini menggunakan data primer dan data sekunder. Data primer didapat dari hasil observasi di *Nongsa point marina and resort* dengan pihak *finance department* dan *food and beverage department*. Sedangkan data sekunder didapat dari sumber-sumber lain yang mendukung seperti *reconciliation report food*. Alat pengumpul data dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Observasi Wirartha (2006:248), menjelaskan bahwa teknik observasi adalah studi yang disengaja dan sistematis dengan jalan pengamatan dan pencatatan.
2. Wawancara adalah suatu cara pengumpulan data dengan mengadakan tanya jawab langsung dengan pihak manajemen yang terkait.
3. Dokumentasi adalah suatu cara pengumpulan data dengan melihat langsung atau mengumpulkan dokumen – dokumen yang bersangkutan langsung dengan penelitian.
4. Studi pustaka adalah penelitian yang bersifat kepustakaan dengan mempelajari teori – teori sebagai dasar teoritis.

### **3.5. Lokasi dan Jadwal Penelitian**

Lokasi penelitian dengan judul analisis persediaan bahan makanan dan pengendalian *food cost* terhadap pendapatan perusahaan ini mengambil objek di PT. *Nongsa Point Marina and Resort*, dimana data yang diambil sebagai penguat untuk hasil penelitian termasuk dalam data *time series* merupakan jenis data yang nilainya diambil secara berurutan atau reguler selama periode waktu yang ditentukan. Data yang diambil ini bersifat kuantitatif yaitu data yang berupa angka-angka yang berasal dari perhitungan atribut pengukuran variabel tertentu dengan rentang waktu mulai dari Januari 2015 sampai dengan dengan Desember 2017.

Berikut ini adalah jadwal waktu penelitian yang telah peneliti lakukan sejak Oktober 2017 sampai Januari 2018 adalah sebagai berikut :

**Tabel 3. 2** Jadwal Penelitian Tugas Akhir/Skripsi

Kegiatan	Oktober 2018				November 2018				Desember 2018				Januari 2019				
<b>Analisa Kegiatan</b>	■	■															
<b>Perancangan</b>			■	■	■												
<b>Perancangan</b>						■	■										
<b>Pelaksanaan Observasi, Wawancara, Studi Pustaka</b>								■	■	■							
<b>Pengumpulan Data</b>											■	■					
<b>Pengolahan Hasil</b>													■	■	■	■	