

**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

HAL PERNYATAAN	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
ABSTRAK	iii
ABSTRACT	iv
KATA PENGANTAR.....	v
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR GAMBAR.....	ix
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR RUMUS	xi
BAB I PENDAHULUAN	1
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
BAB II LANDASAN TEORI.....	13
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
BAB III	METODE PENELITIAN	32
3.1.	Desain Penelitian	32
3.2.	Definisi operasional dan pengukuran variabel	34
3.2.1.	Persediaan bahan makanan (Variabel Independen/Variabel X_1).....	34
3.2.2.	Pengendalian <i>Food Cost</i> (Variabel Independen/Variabel X_2).....	34
3.2.3.	Pendapatan Perusahaan (Variabel Dependen/Variabel Terikat (Y))	34
3.3.	Populasi dan Sampel	35
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	38
3.5.	Lokasi dan Jadwal Penelitian	39
BAB IV	HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN.....	41
4.1.	Gambaran Umum Nongsa Point Marina and Resort	41
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 Berperan Dalam Pengendalian Food Cost</i>	45
4.2.	Analisis Pengendalian <i>Food Cost</i> pada <i>Nongsa Point Marina and Resort</i>	52
4.3.	Analisis Pengendalian Persediaan pada <i>Nongsa Point Marina and Resort</i>	89
BAB V	SIMPULAN DAN SARAN	95
5.1.	Simpulan.....	95
5.2.	Saran.....	96
	DAFTAR PUSTAKA.....	97
	LAMPIRAN	
	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 & 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