

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 general (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 dibilang 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

Bulan	Pendapatan	Food Cost	%Food Cost	%Normal Food Cost	Pendapatan Yang Seharusnya	Selisih Pendapatan
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.