

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 (Pradiptha, 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 (2001:55) 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 (Pradiptha, 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)3 (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 | <p>Analisis Pengendalian Food Cost Pada GBTV Hotel & Convention – Bali</p> <p>Jurnal <i>Fundamentals of Probability</i> Vol. 02 Pages: 1-7 Tahun 2015</p> | <p>Wayan Hesadijaya Utthavi</p> <p>I Gede A. Sumerta</p> | <p>Teknik analisis kuantitatif</p> <p>Teknik analisis kualitatif deskriptif</p> | <p>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>.</p> |
| 2 | <p>Analysis Of Food Cost Control At The One Legian Hotel.</p> <p>Journal of Applied Sciences in Travel and Hospitality Vol. 1 Issues: 02 June 2018 E-ISSN: 2622-8319</p> | <p>I Wayan Arya Pradiptha</p> <p>Lien Darlina</p> <p>Ida Ayu E.</p> | <p>Teknik analisis kuantitatif</p> <p>Teknik analisis kualitatif deskriptif</p> | <p>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.</p> |
| 3 | <p>Analisis Pengendalian Biaya Makanan dan Minuman Pada RM Resort</p> <p>Jurnal Manajemen Pariwisata Vol. 7, Issues: 1 Hal. 75-93 Juni, 2007</p> | <p>I Made Marsa Arsana</p> | <p>Teknik analisis kuantitatif</p> <p>Teknik analisis kualitatif deskriptif</p> | <p>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 & entertainment, employee meals</i> untuk A&G, dan <i>departement expense</i>.</p> |

| | | | | |
|---|---|---------------|-----------------------|--|
| 4 | <p>Strategi Pengendalian Biaya Dalam Upaya Meningkatkan Produktivitas Departemen Makanan dan Minuman</p> <p>Jurnal Sosio E Kons Vol. 9 Issues. 2 Hal. 132-138 Agustus 2017</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>Jurnal Media Bina Ilmiah Vol. 7 ISSN: 1978-3787 Juli 2013</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> |

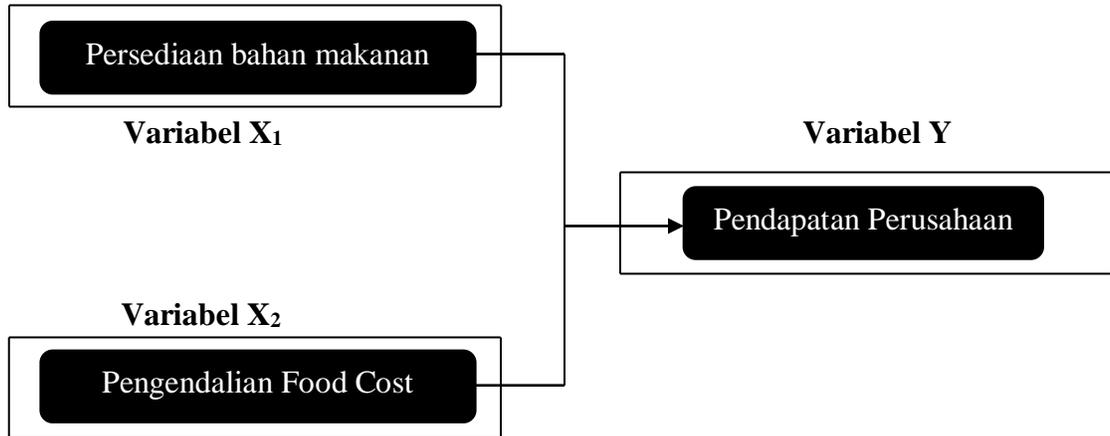
2.7. Kerangka Berpikir

Kerangka berpikir merupakan model konseptual tentang bagaimana teori berhubungan dengan berbagai faktor yang telah diidentifikasi sebagai masalah yang penting. Kerangka berpikir 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 berpikir. (Sugiyono, (2016 : 283-284))

Kerangka berpikir dalam suatu penelitian perlu dikemukakan apabila di dalam penelitian tersebut berkenaan dua variabel atau lebih. Kerangka berpikir yang dihasilkan dapat berupa kerangka berpikir 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