

BAB V

SIMPULAN DAN SARAN

5.1 Simpulan

Dari hasil pembahasan pada bab IV tentang pengendalian *food cost* dan persediaan bahan makanan pada *Nongsa Point Marina and Resort* maka dapat disimpulkan bahwa :

1. Pengendalian *food cost* pada *Nongsa Point Marina and Resort*

Dari hasil analisis *actual food cost percentage*, dapat dinyatakan bahwa pengendalian *food cost* di *Nongsa Point Marina and Resort* secara keseluruhan pada tahun 2015 telah terlaksana dengan baik karena menghasilkan selisih menguntungkan yang artinya pendapatn juga diperoleh dengan angka yang tinggi, namun khusus pada pada tahun 2016 dan tahun 2017 pengendalian *food cost* tidak terlaksana dengan baik karena menghasilkan selisih merugikan pada pembiayaan makanan yang juga menyebabkan pendapatan pada tahun tersebut rendah.

2. Pengendalian persediaan pada *Nongsa Point Marina and Resort*

Hasil analisis menyatakan bahwa, pengendalian persediaan di tahun 2017 dan tahu 2016 tidak terlaksana dengan baik dibuktikan dengan adanya beberapa tingkat persentase kebusukan di atas 1% sedangkan untuk tahun 2015 persentase tingkat kebusukan bahan makanan terlaksana dengan baik yang berarti pengendalian persediaan pada tahun 2015 telah berhasil.

5.1 Saran

Berdasarkan perhitungan *actual food cost reconciliation*, serta analisis persentase tingkat kebusukan pada bahan makanan menunjukkan beberapa selisih yang merugikan, ini berarti biaya yang dikeluarkan perusahaan lebih besar dari standar yang dianggarkan, maka :

1. Hendaknya bagian *Cost Controller* lebih meningkatkan kerja sama dengan bagian *F&B Department* yaitu *Executive Chef*, untuk membuat strategi variasi menu dalam menghadapi hari liburan nasional, serta untuk mengawasi pemakaian barang-barang bahan makanan agar terhindar dari kebusukan dan diolah sesuai dengan *standard yield*, *standard recipe* dan *standard portion size* yang telah ditetapkan. Hal yang paling penting untuk diawasi dalam hal ini adalah pengolahan daging-dagingan yang dilakukan oleh bagian *Butcher*, karena daging-dagingan merupakan bahan makanan yang memiliki nominal harga yang paling tinggi.
2. Hendaknya bagian *Cost Controller* lebih meningkatkan kerja sama dengan bagian *Purchasing* untuk mengontrol harga pembelian barang-barang bahan makanan agar harga yang diperoleh adalah harga yang terendah tanpa mengurangi mutu bahan yang seharusnya dipakai sehingga, tingkat pembelian bahan baku sejalan dengan tingkat pendapatan penjualan makanan.