

Food Cost Control Strategy at Hyatt Regency Bali

Gusti Ngurah Oka Krisnayana^{1*}, I Dewa Ayu Rai Sumariati², Ni Ketut Mareni³
Politeknik Pariwisata Bali

Corresponding Author: Gusti Ngurah Oka Krisnayana
Ngurah.krisnayana@gmail.com

ARTICLE INFO

Keywords : Standard Food Cost, Actual Food Cost, Food Cost, Food Ingredients, Strategy

Received : 03 August

Revised : 21 Augustus

Accepted: 23 September

©2024 Krisnayana, Sumariati, Mareni: This is an open-access article distributed under the terms of the [Creative Commons Attribution 4.0 International](https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/).



ABSTRACT

This study was conducted to determine the causes of deviations in actual food costs from standard food costs set by management and food cost control strategies at Hyatt Regency Bali. This study uses primary and secondary data in the form of documentation and interviews with the cost control, purchasing and receiving departments. As for data analysis techniques, this study uses qualitative descriptive analysis techniques by comparing interview data between informants and the theory used. The results of this study indicate that there is a difference between standard food costs and actual food costs of 4% which is caused by suboptimal food purchasing and receiving procedures. The results of this study state that the food procurement procedure has been running, but when purchasing or receiving food in large quantities, the purchasing and receiving parties tend to pay less attention to the procedures set by the company, such as the purchasing department does not apply standard purchase specifications when making urgent food purchases, the receiving department tends to trust suppliers to calculate and weigh incoming goods themselves when goods arrive in large quantities.

Strategi Food Cost Control pada Hyatt Regency Bali

Gusti Ngurah Oka Krisnayana^{1*}, I Dewa Ayu Rai Sumariati², Ni Ketut Maren³
Politeknik Pariwisata Bali

Corresponding Author: Gusti Ngurah Oka Krisnayana

Ngurah.krisnayana@gmail.com

ARTICLE INFO

Kata Kunci: Standard Food Cost, Actual Food Cost, Food Cost, Bahan Makanan, Strategi

Received : 03 Agustus

Revised : 21 Agustus

Accepted: 23 September

©2024 Krisnayana, Sumariati, Maren: This is an open-access article distributed under the terms of the [Creative Commons Atribusi 4.0 Internasional](https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/).



ABSTRAK

Penelitian ini dilakukan untuk mengetahui penyebab terjadinya penyimpangan actual food cost dari standard food cost yang telah ditetapkan oleh pihak manajemen dan strategi food cost control pada Hyatt Regency Bali. Penelitian ini menggunakan data primer dan sekunder berupa hasil dokumentasi dan wawancara dengan bagian cost control, purchasing dan receiving. Sedangkan untuk teknik analisis data, penelitian ini menggunakan teknik analisis deskriptif kualitatif yaitu dengan membandingkan data hasil wawancara antara narasumber dengan teori yang digunakan. Dari hasil penelitian ini menunjukkan bahwa, terdapat selisih antara standard food cost dan actual food cost sebesar 4% yang disebabkan oleh prosedur pembelian dan penerimaan bahan makanan yang tidak optimal. Hasil dari penelitian ini menyatakan bahwa prosedur pengadaan bahan makanan sudah berjalan namun pada saat pembelian atau penerimaan bahan makanan dalam jumlah yang banyak pihak pembelian dan penerimaan cenderung kurang memperhatikan prosedur yang telah ditetapkan oleh perusahaan, seperti pada bagian pembelian tidak menerapkan standard purchase specification ketika melakukan pembelian bahan makanan yang bersifat urgent, bagian penerimaan cenderung percaya kepada supplier untuk menghitung dan menimbang sendiri barang yang datang ketika barang datang dalam jumlah yang banyak.

PENDAHULUAN

Sektor pariwisata menjadi sektor utama yang sangat pesat dikembangkan di seluruh negara di dunia. Bali menjadi salah satu penghasil pendapatan ekonomi yang sangat berpengaruh untuk pendapatan daerah. Hal tersebut menjadikan sektor pariwisata menjadi sebuah sektor/industri yang banyak menyerap tenaga kerja untuk masyarakat Bali. Sektor pariwisata menjadi sektor yang harus dijaga unsur-unsur pendukung pariwisata yang ada di Bali seperti menjaga keindahan alamnya, melestarikan seni, budaya, dan adat istiadat yang ada di Bali yang selama ini menjadi daya tarik untuk para wisatawan lokal maupun asing untuk berwisata ke pulau Bali (Dewi et al., 2022; Hartana et al., 2022; Novta et al., 2022).

Pengertian hotel menurut Sulastiyono (2011:5), "Hotel adalah suatu perusahaan yang dikelola oleh pemiliknya dengan menyediakan pelayanan makanan, minuman dan fasilitas kamar untuk tidur kepada orang-orang yang sedang melakukan perjalanan dan mampu membayar dengan jumlah yang wajar sesuai dengan pelayanan yang diterima tanpa adanya perjanjian khusus" Dari definisi mengenai hotel di atas, dapat disimpulkan bahwa hotel merupakan suatu tempat istirahat yang didalamnya sudah tersedia fasilitas-fasilitas yang mendukung seperti makan, minum, dan jasa pelayanan lain yang dikelola secara komersial dan digunakan sesuai dengan standar yang berlaku (Andayana & Pitanatri, 2023; Dwilestari et al., 2024; Pitanatri et al., 2024; Pramitha et al., 2021).

Berbicara mengenai hotel, tentu saja hotel tidak akan berjalan tanpa adanya departemen-departemen yang membantu menjalankan dari belakang layar. Hyatt Regency Bali memiliki beberapa departemen di hotel, diantaranya Accounting Department. Accounting Department pada hotel mempunyai tugas untuk mengatur keuangan yang terjadi pada hotel. Dalam Accounting Department, terdapat bagian yang bertugas untuk mengatur dan mengontrol biaya di hotel, khususnya biaya makanan dan minuman yang disebut dengan cost control. Cost control melakukan pengendalian biaya dengan melakukan pengawasan terhadap pengadaan bahan makanan, mulai dari proses pembelian bahan makanan (purchasing), penerimaan (receiving), penyimpanan (storing) dan pengeluaran (issuing).

Penelitian tentang food cost sudah mulai banyak berkembang. Salah satunya yaitu, Ni Kadek Astri Devi Rismawati (2021) melakukan sebuah penelitian dengan judul Analisis Penyebab Tingginya Food Cost di The Oasis Lagoon Sanur. Hasil dari penelitian menunjukkan bahwa pengendalian harga pokok makanan di The Oasis Lagoon Sanur belum terlaksana dengan optimal. Perbedaan penelitian terdahulu dengan penelitian ini adalah terletak pada lokasi penelitian.

Ni Putu Rika Ariska Yuliana (2022) melakukan sebuah penelitian yang berjudul Analisis Faktor-Faktor yang Menyebabkan Tingginya Food Cost di Hotel Four Points by Sheraton Bali Ungasan. Hasil penelitian diperoleh menyatakan bahwa pembelian bahan makanan oleh Hotel Four Points by Sheraton Bali Ungasan tidak berdasarkan standard purchase specification.

Ni Luh Eka Jayanti (2021) melakukan sebuah penelitian yang berjudul Analisis Faktor-Faktor yang Menyebabkan Tingginya Food Cost di Nandini

Jungle Resort dan Spa Bali. Hasil penelitian menunjukkan Nandini Jungle Resort dan Spa Bali sudah menerapkan beberapa prinsip pengendalian food cost, namun beberapa prinsip pengendalian food cost belum dilaksanakan secara maksimal. Perbedaan penelitian ini dengan penelitian sebelumnya terletak pada lokasi penelitian saat ini yaitu di Hyatt Regency Bali. Perbedaan penelitian ini dengan penelitian sebelumnya terletak pada lokasi penelitian saat ini yaitu di Hyatt Regency Bali.

A.A Ngurah Mayun Mahendradata (2021) melakukan sebuah penelitian yang berjudul Analisis Prosedur Pengadaan Bahan Makanan Penyebab Tingginya Food Cost di Ayodya Resort Bali. Hasil penelitian menunjukkan Ayodya Resort Bali masih belum melakukan pembelian bahan makanan yang sesuai dengan standard purchase spesification. Perbedaan penelitian ini dengan penelitian sebelumnya terletak pada lokasi penelitian saat ini yaitu di Hyatt Regency Bali.

I Gede Nengah Ari Wimbara (2021) melakukan sebuah penelitian dengan judul Analisis Prosedur Pengadaan Bahan Makanan Penyebab Tingginya Food Cost di Sheraton Bali Kuta Resort. Hasil penelitian menunjukkan bahwa pembelian bahan makanan di Sheraton Bali Kuta Resort tidak sesuai dengan standard purchase specification. Perbedaan penelitian ini dengan penelitian sebelumnya terletak pada lokasi penelitian saat ini yaitu di Hyatt Regency Bali.

I Komang Agus Artawan (2021) melakukan sebuah penelitian dengan judul Analisis Prosedur Pengadaan Bahan Makanan Terhadap tingginya Food Cost di The Westin Resort Nusa Dua Bali. Hasil dari penelitian menunjukkan bahwa pembelian bahan makanan tidak sesuai dengan standard purchase specification. Perbedaan penelitian ini dengan penelitian sebelumnya terletak pada lokasi penelitian saat ini yaitu di Hyatt Regency Bali.

Menurut Mulyadi (2012:8), "Biaya adalah pengorbanan sumber ekonomi yang diukur dalam satuan uang, yang telah terjadi atau yang kemungkinan akan terjadi untuk tujuan tertentu." Pengendalian biaya dilakukan agar biaya pembelian bahan makanan yang dikeluarkan sesuai dengan anggaran biaya atau bahkan lebih sedikit dari anggaran yang sudah ditetapkan, hal ini bertujuan untuk mendapatkan keuntungan yang sebesar-besarnya.

Kenyataannya biaya yang dikeluarkan oleh pihak hotel dengan budget yang telah ditetapkan berbeda. Maka dilakukan penelitian untuk mengetahui hal yang menyebabkan biaya tersebut lebih besar dari anggaran yang telah dibuat serta bagaimana strategi pengendalian food cost di hotel Hyatt Regency Bali. Berikut ini disajikan data mengenai perbandingan antara actual food cost dengan standard food cost yang telah ditetapkan di Hotel Hyatt Regency Bali pada periode Januari sampai dengan Desember 2023 pada tabel

Table 1. Perbandingan antara *Standard Food Cost* dan *Actual Food Cost* Periode Januari sampai dengan Desember 2023 (Dalam Rupiah)

BULAN	SALES (RP)	STANDARD FOOD COST		ACTUAL FOOD COST		VARIANCE	
		TOTAL (RP)	%	TOTAL (RP)	%	TOTAL (RP)	%
JANUARY	1.983.178.695	634.617.182	32	755.102.196	38	120.485.013	6
FEBRUARY	1.624.405.890	519.809.885	32	687.482.146	42	167.672.261	10
MARCH	1.673.917.955	535.653.746	32	702.305.161	42	166.651.416	10
APRIL	3.149.866.679	1.007.957.337	32	1.131.702.325	36	123.744.987	4
MAY	2.886.779.541	923.769.453	32	1.192.802.602	41	269.033.149	9
JUNE	2.604.394.978	833.406.393	32	1.053.848.872	40	220.442.479	8
JULY	4.502.286.333	1.440.731.627	32	1.576.415.101	35	135.683.474	3
AUGUST	3.332.727.956	1.066.472.946	32	1.031.084.311	31	-35.388.635	-1
SEPTEMBER	4.179.022.708	1.337.287.267	32	1.273.957.668	30	-63.329.599	-2
OCTOBER	3.032.440.785	970.381.051	32	1.034.700.468	34	64.319.416	2
NOVEMBER	2.717.038.519	869.452.326	32	842.705.462	31	-26.746.864	-1
DECEMBER	3.048.136.550	975.403.696	32	914.103.922	30	-61.299.774	-2
TOTAL	34.734.196.589	11.114.942.908		12.196.210.232		1.081.267.324	
RATA-RATA	2.894.516.382	926.245.242	32	1.016.350.853	36	90.105.610	4

Sumber: *Accounting Department* di Hyatt Regency Bali (Data Diolah)

Berdasarkan tabel 1.1 di atas dapat diketahui bahwa adanya kenaikan rata-rata *actual food cost* dari *standard food cost* yang telah ditetapkan oleh pihak manajemen Hyatt Regency Bali. Rata-rata *standard food cost* pada tahun 2023 adalah sebesar Rp. 926.245.242,- atau 32%, sedangkan rata-rata *actual food cost* adalah sebesar Rp. 1.016.350.853,- atau 36%, sehingga menimbulkan selisih sebesar Rp. 90.105.610,- atau 4%. Manajemen Hyatt Regency Bali menetapkan *food cost percentage* sebesar 32%, sedangkan rata-rata persentase yang terjadi adalah sebesar 36%. Untuk perhitungan *food cost* di Hyatt Regency Bali menggunakan sistem *direct* yang dimana setiap pembelian bahan makanan langsung diakui sebagai biaya.

Data di atas menunjukkan bahwa terdapat selisih sebesar 4%, pihak manajemen memberikan toleransi sebesar 1% dari *standard food cost* yang telah ditetapkan sehingga dapat dikatakan terjadi kenaikan yang signifikan terhadap *actual food cost* dari standar yang telah ditetapkan pihak manajemen. Hal ini diduga karena pengendalian pengadaan bahan makanan di Hotel Hyatt Regency Bali belum dilaksanakan dengan optimal. Adanya kenaikan harga pokok bahan makanan yang tidak diimbangi dengan kenaikan harga jual, pembelian bahan makanan yang meningkat dan adanya kelebihan bahan makanan yang rusak atau terbuang. Berdasarkan hal itu, penulis tertarik untuk mengangkat masalah ini ke dalam sebuah penelitian dengan judul "*Strategi Food Cost Control pada Hyatt Regency Bali*".

TINJAUAN PUSTAKA

Kajian Teori

1. Pengertian Hotel

Menurut peraturan Menteri Pariwisata dan Ekonomi Kreatif No. PM.53/HM.001/MPEK/2013 tentang standar usaha hotel menyatakan bahwa "hotel adalah usaha penyediaan akomodasi berupa kamar-kamar di dalam suatu bangunan, yang dapat dilengkapi dengan jasa pelayanan makan dan minum, kegiatan hiburan dan/atau fasilitas lainnya secara harian dengan tujuan memperoleh keuntungan.

Menurut Wisnawa (2019), "Hotel merupakan suatu usaha akomodasi yang seluruh atau sebagian bangunannya memberikan pelayanan berupa makanan, minuman serta fasilitas penunjang lainnya."

Berdasarkan pendapat di atas, dapat dikatakan bahwa hotel merupakan suatu bentuk akomodasi yang bergerak di bidang jasa, penginapan, makanan dan minuman serta fasilitas jasa lainnya bagi tamu yang datang, baik mereka yang bermalam di hotel tersebut atau mereka yang hanya menggunakan fasilitas tertentu yang dimiliki hotel tersebut.

2. Pengertian Bahan Makanan

Berdasarkan teori Dittmer & Keefe (2009:99) tentang pengertian bahan makanan menyatakan bahwa:

The types of foods to be purchased for any foodservice enterprise can be divided into two categories: perishables and nonperishables. Because there are significant differences between the approaches to purchasing foods in these categories, it is important to differentiate between them

Kutipan di atas dapat diterjemahkan bahwa jenis makanan yang akan dibeli untuk setiap perusahaan jasa makanan dapat dibedakan menjadi dua yaitu yang mudah rusak dan yang tidak tahan lama. Karena ada perbedaan yang signifikan antara pendekatan untuk membeli makanan di kategori ini, penting untuk membedakan di antara mereka.

Berdasarkan pernyataan di atas dapat dikatakan bahwa bahan makanan adalah bahan yang dibeli hotel dibedakan menjadi dua berdasarkan cara pendekatannya yang berbeda yang nantinya bahan yang dimiliki oleh perusahaan pada suatu saat tertentu dengan maksud untuk dijual kembali, yang terlebih dahulu melalui proses produksi dalam siklus operasi normal perusahaan.

3. Pengertian Harga Pokok Makanan

Menurut Wiyasha (2011:10), "Harga pokok makanan merupakan semua bahan makanan yang digunakan untuk memperoleh suatu jenis makanan. Harga pokok makanan langsung dapat dikompensasikan dengan penjualan makanan yang terjadi."

Pengertian mengenai produk makanan berdasarkan pendapat di atas dapat disimpulkan bahwa harga pokok makanan adalah biaya dari seluruh bahan makanan dari pengolahan hingga penyajian sehingga makanan tersebut siap dikonsumsi oleh tamu. Harga pokok makanan langsung dapat dikompensasikan dengan penjualan makanan yang terjadi.

METODOLOGI

Penelitian ini berfokus pada penyebab tingginya food cost serta strategi food cost control di Hyatt Regency Bali, yang berlokasi di Sanur, Bali. Penelitian dilakukan selama lima bulan, dari Februari hingga Juni. Teknik pengumpulan data meliputi wawancara dengan cost control staff, purchasing staff, dan receiving staff untuk memperoleh informasi mendalam mengenai food cost dan pengendaliannya, observasi terhadap standar operasional hotel, serta studi dokumentasi yang melibatkan kajian dokumen dan arsip terkait. Data yang

digunakan dalam penelitian ini terdiri dari data kuantitatif, seperti data mengenai standard food cost dan actual food cost, serta data kualitatif yang diperoleh melalui wawancara dan observasi.

Analisis data dilakukan dengan menggunakan teknik deskriptif kualitatif yang mencakup tiga tahap: reduksi data, penyajian data, dan verifikasi atau penarikan kesimpulan. Pada tahap reduksi data, peneliti memilih dan merangkum data yang relevan untuk memfokuskan pada hal-hal penting yang dapat diidentifikasi sebagai tema dan pola. Penyajian data dilakukan dalam bentuk tabel atau grafik untuk memudahkan peneliti dalam memahami dan menarik kesimpulan. Verifikasi atau penarikan kesimpulan dilakukan dengan menguji kembali kesimpulan awal dengan bukti-bukti yang valid, sehingga kesimpulan yang diambil bersifat kredibel dan dapat dipercaya.

PEMBAHASAN

A. Analisis Data

Berdasarkan paparan data pada tabel 1.1 di Bab I mengenai persentase perbandingan antara standard food cost dan actual food cost di Hyatt Regency Bali periode Januari sampai dengan Desember 2023, terlihat rata-rata persentase yang terjadi sebesar 36%, terdapat penyimpangan sebesar 4% dari standar 32% dengan tingkat toleransi sebesar 1%.

Penyebab terjadinya selisih antara standard food cost dan actual food cost berdasarkan paparan data pada sub bab 4.1 adalah mengenai alur pengadaan bahan makanan yang masih belum tepat dan sesuai di Hyatt Regency Bali, maka berikut dipaparkan perbandingan antara teori dan kenyataan yang terjadi di Hyatt Regency Bali berdasarkan hasil observasi dan wawancara:

1. Standar Pembelian Bahan Makanan

Berdasarkan teori penetapan standar pembelian bahan makanan yang dikemukakan oleh Dittmer & Keefe (2009:101) akan digunakan sebagai acuan untuk menetapkan standar pembelian bahan makanan yang diterapkan di Hyatt Regency Bali yang disajikan dalam bentuk tabel seperti yang terlihat pada tabel di bawah ini:

Tabel 1. Strandar Pemberlian Bahan Makanan

No	Keterangan	Teori	Kenyataan	Dampak
1	Penerapan Standar Kualitas	<i>Purchasing</i> harus berpedoman pada <i>standard purchase specification</i> dalam pelaksanaan pembelian bahan makanan. Dittmer and Keefe (2009:101)	Penerapan <i>standard purchase specification</i> belum bisa dilakukan dengan optimal karena <i>purchasing</i> cenderung tidak memperhatikan <i>standard purchase spesification</i> ketika membeli bahan makanan.	Kualitas bahan makanan yang dibeli tidak sesuai dengan standar yang telah ditetapkan oleh pihak hotel sehingga dilakukan pembelian kembali karena barang tidak sesuai dengan standar, hal ini dapat mempengaruhi <i>food cost</i> .

2	Penerapan Standar Kuantitas	Penetapan standar kuantitas harus dilakukan secara berlanjut ditinjau dan direvisi, biasanya berdasarkan <i>inventory</i> harian (<i>Market Quotation List</i>) yang biasanya dilakukan oleh <i>steward</i> penentuan untuk keesokan harinya menentukan jumlah yang akan dibeli di hari yang bersangkutan. Dittmer and Keefe (2009.101)	Penerapan poin ini telah berjalan sesuai dengan prosedur yang ada yakni kuantitas bahan makanan yang dibeli harus sesuai dengan <i>purchase order</i> yang dibuat, untuk menghindari adanya pembelian berlebihan ataupun sebaliknya untuk menghindari adanya tingginya <i>food cost</i> dibulan bersangkutan.	<i>Purchasing</i> memesan bahan makanan sesuai dengan <i>daily market list</i> dan <i>purchase requisition</i> yang dibuat oleh <i>user</i> .
3	Penerapan Standar Harga	Membeli produk dengan kualitas dan kuantitas yang tepat dan dengan harga yang termurah merupakan hal yang diharapkan. Bagian pembelian harus membeli berdasarkan harga yang kompetitif yang didapatkan dari perbandingan beberapa <i>supplier</i> . Dittmer and Keefe (2009.101)	<i>Purchasing</i> tetap melakukan pembelian di <i>supplier</i> yang melakukan perubahan harga secara tiba-tiba meskipun <i>purchasing</i> telah membuat perbandingan beberapa harga <i>supplier</i> . karena hotel memerlukan bahan makanan tersebut secara terpaksa <i>purchasing</i> tetap membeli pada <i>supplier</i> tersebut.	Terdapat perbedaan harga bahan makanan dari harga yang sudah ditetapkan sebelumnya ini akan mengakibatkan kenaikan <i>food cost</i> karena harga bahan makanan yang meningkat.

Sumber: Hasil Penelitian di Hyatt Regency Bali

Dari data tabel 1 di atas dapat disimpulkan bahwa terdapat perbedaan antara teori dengan kenyataan yang terjadi di Hyatt Regency Bali. Hal ini dapat dilihat pada penerapan Standard Purchase Specification, standar ini tidak berjalan khususnya saat *purchasing* membeli bahan makanan, hal ini dapat mempengaruhi *food cost* karena kualitas bahan makanan yang dibeli tidak sesuai dengan standar yang telah ditetapkan oleh pihak hotel sehingga dilakukan pembelian kembali.

Penerapan standar kuantitas sudah berjalan sesuai dengan prosedur, *purchasing* memesan bahan makanan sesuai dengan *daily market list* dan *purchase requisition* yang dibuat oleh *user*. Penerapan standar harga pada hotel tidak berjalan dengan optimal karena *purchasing* tetap melakukan pembelian bahan makanan pada *supplier* yang telah melakukan perubahan harga, perbedaan harga bahan makanan dari harga yang sudah ditetapkan sebelumnya ini akan mengakibatkan kenaikan *food cost* karena harga bahan makanan yang meningkat.

2. Standar Penerimaan Bahan Makanan

Berdasarkan teori penetapan standar penerimaan bahan makanan yang dikemukakan oleh Dittmer & Keefe (2009:27) akan digunakan sebagai acuan untuk menetapkan standar penerimaan bahan makanan yang diterapkan di Hyatt Regency Bali yang disajikan dalam bentuk tabel seperti yang terlihat pada tabel di bawah ini:

Tabel 2. Standar Penerimaan Bahan Makanan

No	Keterangan	Teori	Kenyataan	Dampak
1	Pemeriksaan Kuantitas Barang	Bahan makanan harus ditimbang dan dihitung kemudian memeriksa kuantitas pada nota sudah sesuai dengan pesanan. Dittmer & Keefe (2009:27)	Pihak <i>receiving</i> cenderung percaya kepada <i>supplier</i> untuk menghitung dan menimbang sendiri barang yang datang dan akan diterima.	Jumlah bahan makanan yang diterima tidak sesuai dengan <i>purchase order</i> , sehingga akan menimbulkan total harga yang jauh lebih tinggi dari yang telah ditetapkan pada <i>purchase order</i> .
2	Pemeriksaan Kualitas Barang	Bahan makanan harus diperiksa untuk memastikan kualitas bahan makanan yang telah memenuhi <i>standard purchase specification</i> . Dittmer & Keefe (2009:27)	Ketika pihak <i>receiving</i> menerima barang pemeriksaan kualitas barang sesuai dengan <i>standard purchase specification</i> belum diterapkan secara optimal.	Kualitas bahan makanan yang diterima tidak sesuai dengan standar yang telah ditetapkan oleh pihak hotel, hal ini dapat mempengaruhi <i>food cost</i> karena dilakukannya pembelian kembali pada bahan makanan yang sama.
3	Pemeriksaan Harga Barang	Harga pada nota harus sama dengan harga yang tercantum pada <i>market quotation list</i> atau <i>purchase order</i> . Dittmer & Keefe (2009:27)	Pada saat penerimaan barang yang mendesak atau <i>urgent, receiving</i> cenderung mengesampingkan harga ketika harga barang tidak sesuai dengan <i>purchase order</i> .	Harga bahan makanan pada nota tidak sesuai dengan <i>purchase order</i> , hal ini menyebabkan tingginya <i>food cost</i> karena harga bahan makanan melebihi harga yang telah ditetapkan.

Sumber: Hasil Penelitian di Hyatt Regency Bali

Dari data tabel 2 di atas dapat disimpulkan bahwa terdapat perbedaan antara teori dengan kenyataan. Pemeriksaan kualitas menurut teori Dittmer & Keefe (2009:27) "Bahan makanan harus ditimbang dan dihitung kemudian memeriksa kuantitas pada nota sudah sesuai dengan pesanan." Namun pihak *receiving* cenderung mudah percaya kepada *supplier* untuk menghitung dan menimbang sendiri barang yang datang, sehingga jumlah bahan makanan yang

diterima tidak sesuai dengan purchase order, hal ini akan menimbulkan total harga yang jauh lebih tinggi dari yang telah ditetapkan pada purchase order.

Penerapan pemeriksaan kualitas barang oleh receiving belum diterapkan secara optimal ketika pihak receiving menerima barang dengan jumlah yang banyak. Kualitas bahan makanan yang diterima tidak sesuai dengan standar yang telah ditetapkan oleh pihak hotel, hal ini dapat mempengaruhi food cost karena dilakukannya pembelian kembali pada bahan makanan yang sama.

Pemeriksaan harga barang belum diterapkan secara optimal ketika receiving menerima barang mendesak atau urgent, pihak receiving cenderung mengesampingkan harga ketika harga barang tidak sesuai dengan purchase order, hal ini dapat mempengaruhi food cost karena dilakukannya pembelian kembali pada bahan makanan yang sama.

B. Faktor-Faktor Penyebab Tingginya Food Cost

Faktor-faktor yang menyebabkan tingginya *food cost* di Hyatt Regency Bali disebabkan oleh beberapa hal ditinjau dari pembelian dan penerimaan, antara lain sebagai berikut:

a. Pembelian Bahan Makanan

Diketahui ketidaksesuaian prosedur pembelian bahan makanan yang menyebabkan tingginya *food cost*, yaitu:

- 1) Bagian *purchasing* tidak menerapkan *standard purchase specification* ketika melakukan pembelian bahan makanan. Contohnya *chicken whole* (Daging Ayam) yang di beli dari *supplier* yang berbeda dengan kualitas yang menurun karena di *supplier* sebelumnya mengalami kehabisan stok sehingga kualitasnya tidak sama yang pada akhirnya perlu dilakukan pembelian lagi. Akibatnya kualitas bahan makanan yang dibeli tidak sesuai dengan *standard purchase specification* sehingga pihak *kitchen* meminta untuk dilakukannya pembelian lagi. Hal ini tentunya akan berpengaruh terhadap *food cost* pada bulan yang bersangkutan.
- 2) Bagian *purchasing* telah membuat perbandingan harga antara beberapa *supplier* untuk setiap bahan makanan namun sering kali *supplier* memberikan harga yang tidak sesuai dengan kontrak dikarenakan kondisi dan cuaca yang tidak menentu. Contohnya cabai merah pada saat hari raya harganya naik, namun karena hotel membutuhkan maka *purchasing* tetap membelinya. Apabila bahan makanan dibeli dengan harga yang tinggi tetapi harga jual tetap, maka akan berpengaruh pada pendapatan yang nantinya akan dapat mempengaruhi tingginya *food cost* pada bulan yang bersangkutan.

b. Penerimaan Bahan Makanan

Diketahui ketidaksesuaian prosedur penerimaan bahan makanan yang menyebabkan tingginya *food cost*, yaitu:

- 1) *Receiving* cenderung terlalu percaya kepada *supplier* untuk menghitung dan menimbang sendiri barang yang datang. Sehingga hal ini akan membuka peluang adanya perilaku curang dari *supplier*. Contohnya *supplier* A menimbang sendiri ikan yang dibawanya. Pada

purchase order tertera berat ikan yang di order 7kg, ikan yang dibawa seberat 5 kg akan tetapi dilaporkan 7 kg kepada *receiving*. Dampak yang terjadi, jumlah barang yang diterima tidak sesuai dengan jumlah yang dipesan sehingga harus dilakukan pembelian lagi karena bahan makanan kuantitasnya lebih sedikit dari yang diperlukan oleh hotel.

- 2) *Receiving* hanya melihat bahan makanan dari tampilan luar saja dan kadang tidak memeriksa keadaan di dalam bahan makanan secara *detail*. Contohnya buah yang datang tidak diperiksa dari segi rasanya sehingga beberapa dari buah tersebut tidak digunakan oleh pihak *kitchen* karena kualitasnya tidak sesuai standar.

Pada saat penerimaan barang yang mendesak atau *urgent Receiving* cenderung mengesampingkan harga ketika harga barang tidak sesuai dengan *purchase order*. Contohnya saat menerima tepung harga pada PO berbeda dengan harga pada nota, namun barang tersebut diperlukan segera oleh *kitchen* secara terpaksa *receiving* menerima barang tersebut.

C. Strategi Food Cost Control

Diketahui strategi pengendalian bahan makanan yang dilakukan di Hyatt Regency Bali sudah dilaksanakan namun tidak berjalan dengan optimal, hal tersebut disebabkan oleh beberapa standar yang tidak dilaksanakan, antara lain:

- a. Pihak *purchasing* tidak menerapkan *standard purchase spesification* ketika melakukan pembelian bahan makanan yang bersifat *urgent*. Contohnya: ketika pihak *purchasing* hendak melakukan pembelian cabai merah, harga yang tertera pada *purchase order* tidak sesuai dengan harga yang ditetapkan oleh *supplier* namun pihak *purchasing* tetap melakukan pembelian dikarenakan cabai merah dibutuhkan oleh hotel. Dengan tidak diterapkannya hal ini berakibat terjadinya kenaikan *food cost* karena kenaikan harga bahan makanan yang dibeli tidak diimbangi dengan kenaikan harga jual.
- b. Bagian *receiving* tidak melakukan pengecekan kualitas sesuai dengan *standard purchase spesification* ketika menerima barang dalam jumlah yang banyak. Contoh menerima sayur dan buah secara bersamaan pada satu *supplier* yang sama, *receiving* hanya menerima sesuai dengan *purchase order* tanpa melakukan pengecekan terlebih dahulu. Maka hal ini dapat menyebabkan terjadinya kenaikan *food cost* karena kualitas bahan makanan tidak sesuai dengan standar sehingga harus dilakukan pembelian ulang.

Proses pengendalian bahan makanan yang terjadi di Hyatt Regency Bali berada langsung di bawah kendali departemen *food & beverage* yang pencatatan keuangannya dibantu oleh *cost control*. Upaya dalam mengendalikan bahan makanan oleh pihak *food & beverage* dan *cost control* antara lain dengan selalu memperhatikan *standard purchase spesification* setiap hendak melakukan pembelian maupun penerimaan bahan makanan.

KESIMPULAN DAN REKOMENDASI

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil analisis data yang dibahas di Bab IV, dapat disimpulkan bahwa penyimpangan food cost di Hyatt Regency Bali pada tahun 2023 disebabkan oleh ketidakpatuhan pada prosedur pembelian dan penerimaan bahan makanan. Bagian purchasing tidak menerapkan standard purchase specification ketika melakukan pembelian bahan makanan yang bersifat mendesak, yang mengakibatkan kualitas bahan makanan yang dibeli tidak sesuai dengan standar yang ditetapkan. Hal ini menyebabkan pihak dapur meminta pembelian ulang. Selain itu, bagian receiving tidak melakukan pengecekan kualitas sesuai standard purchase specification ketika menerima barang dalam jumlah besar. Untuk mengendalikan food cost, strategi yang diterapkan oleh hotel Hyatt Regency Bali adalah penerapan standard purchase specification secara ketat pada bagian purchasing dan receiving.

B. Saran

Berdasarkan kesimpulan di atas, saran yang dapat diajukan berkaitan dengan penelitian ini adalah sebagai berikut. Bagian pembelian seharusnya selalu berpedoman pada standard purchase specification ketika membeli bahan makanan, dengan memastikan adanya koordinasi yang baik dengan pihak dapur serta melakukan pengecekan terhadap standar kualitas, kuantitas, dan harga sebelum melakukan pembelian. Bagian penerimaan juga perlu selalu memeriksa kualitas bahan makanan yang diterima, memastikan kuantitasnya sesuai dengan purchase order, serta melakukan verifikasi harga yang tertera pada nota. Selain itu, pihak manajemen disarankan untuk melakukan monitoring secara khusus terhadap bagian purchasing dan receiving, agar proses pengadaan barang berjalan sesuai dengan prosedur yang telah ditetapkan.

PENELITIAN LANJUTAN

Dalam penulisan artikel ini peneliti menyadari masih banyak kekurangan baik dari segi bahasa, penulisan, dan bentuk penyajian mengingat keterbatasan pengetahuan dan kemampuan dari peneliti sendiri. Oleh karena itu, untuk kesempurnaan artikel, peneliti mengharapkan kritik dan saran yang membangun dari berbagai pihak.

DAFTAR PUSTAKA

Agus Artawan, I.K. (2021). Analisis Prosedur Pengadaan Bahan Makanan Terhadap tingginya *Food Cost* di The Westin Resort Nusa Dua Bali. Skripsi tidak diterbitkan. Bali: Politeknik Pariwisata Bali.

Andayana, I. W. Y., & Pitanatri, P. D. S. (2023). Understanding the Effect of Online Reviews on Consumer Decision-Making: Evidence from Alaya Resort Ubud. *International Journal of Management, Innovation & Entrepreneurial Research*, 9(2), 01-10. <https://doi.org/10.18510/ijmier.2023.921>

- Ari Wimbara, I.G.N. (2021). Analisis Prosedur Pengadaan Bahan Makanan Penyebab Tingginya Food Cost di Sheraton Bali Kuta Resort. Skripsi tidak diterbitkan. Bali: Politeknik Pariwisata Bali.
- Dewi, P. D. N., Tirtawati, N. M., & Negarayana, I. B. P. (2022). Efektivitas Program Dana Hibah Pariwisata Bagi Industri Pariwisata Di Kabupaten Badung Pada Masa Pandemi Covid-19. *Jurnal Kepariwisata*, 21(2), 163–176.
- Dittmer, P.R. & Keefe, J.D. (2009). *Principles of Food, Beverage, and Labor Cost Controls*. New Jersey: John Wiley & Sons, Inc.
- Dwilestari, N. K., Pitanatri, P. D. S., & Suastini, N. M. (2024). The Influence of Price and Celebrity Endorsement via Instagram on Generation Y Tourists' Purchase Interest at The St. Regis Bali Resort. *Indonesian Journal of Applied and Industrial Sciences (ESA)*, 3(4), 381–394. <https://doi.org/10.55927/esa.v3i4.9806>
- Hartana, P. H. C., Dianasari, D. A. M. L., & Lilasari, L. N. T. (2022). PERSEPSI Wisatawan Domestik Milenial Terhadap Kualitas Desa Canggung Sebagai Destinasi Pariwisata Di Bali. *Jurnal Kepariwisata*, 21(1), 88–96.
- Hesadijaya Utthavi, W. (2017). Analisis Pengendalian *Food Cost* Pada GTBV Hotel & Convention Bali. Bali: Politeknik Negeri Bali.
- Jayanti, N.L.E (2021). Analisis Faktor-Faktor yang Menyebabkan Tingginya *Food Cost* di Nandini Jungle Resort dan Spa Bali. Skripsi tidak diterbitkan. Bali: Politeknik Pariwisata Bali.
- Mayun Mahendradata, A.A.N. (2021). Analisis Prosedur Pengadaan Bahan Makanan Penyebab Tingginya *Food Cost* di Ayodya Resort Bali. Skripsi tidak diterbitkan. Bali: Politeknik Pariwisata Bali.
- Mulyadi (2012). *Akuntansi Biaya*, Edisi 6, STIE YKPN, Yogyakarta.
- Novta, A., Liestiandre, H. K., & Aridayanti, D. A. N. (2022). Pengaruh Celebrity Endorser Dan Citra Destinasi Terhadap Minat Berkunjung Wisatawan Di Destinasi Wisata Ubud. *Jurnal Kepariwisata*, 21(1), 40–45.
- Nugrahani, F. (2014). *Metode Penelitian Kualitatif*, dalam Penelitian Pendidikan Bahasa. Surakarta.
- Ninemeier, J. D. (2013). *Purchasing, Receiving, and Storage*. Michigan: The Education Institue.

- Pitanatri, P. D. S., Hassan, A., & Winarsana, I. (2024). Digital impressions: Evaluating Instagram's influence on hotel brand awareness in Bali. *International Journal of Tourism and Hotel Management*, 6(2), 01-11. <https://doi.org/10.22271/27069583.2024.v6.i2a.100>
- Pramitha, A. A. A. P., Liestiandre, H. K., & Dianasari, D. A. M. L. (2021). Strategi Promosi Untuk Menjaga Hubungan Dengan Wisatawan Di Kawasan Wisata Kuta Pada Era New Normal. *Jurnal Kepariwisata*, 20(2), 114-123.
- Prabaswara, P. B. (2019). Analisis Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Tingginya *Food Cost* di The Laguna a Luxury Collection Resort & Spa pada Periode Januari-Desember. Bali: Politeknik Pariwisata Bali.
- Rismawati, N.K.A.D (2021). Analisis Penyebab Tingginya *Food Cost* di The Oasis Lagoon Sanur. Skripsi tidak diterbitkan. Bali: Politeknik Pariwisata Bali.
- Suarsana, N. (2007). Siklus Pengadaan Barang. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Sugiyono. (2022). Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D (2 ed.). Alfabeta.
- Sulastiyono, A. (2011). Manajemen Penyelenggaraan Hotel. Bandung: Alfabeta.
- Yuliana, N.P.R.A (2022). Analisis Faktor-Faktor yang Menyebabkan Tingginya *Food Cost* di Hotel Four Points by Sheraton Bali Ungasan. Skripsi tidak diterbitkan. Bali: Politeknik Pariwisata Bali.
- Wiyasha, I.B.M. (2011). *F&B Cost Control* untuk Hotel dan Restoran. Yogyakarta: Andi Offset.