

**ANALISIS PENGENDALIAN *FOOD COST*
PADA GTBV HOTEL & CONVENTION - BALI**

Wayan Hesadijaya Utthavi¹⁾* dan I Gede Agus Sumerta²⁾

^{1,2)}Jurusan Akuntansi Politeknik Negeri Bali, Jl. Kampus Bukit Jimbaran, Kuta Selatan, Badung-Bali
– 80364, Telp. 0361-701981 (hunting) Fax. 0361-701128

*e-mail: hesadijayau@gmail.com

Abstrak. Penelitian ini berfokus kepada pengendalian harga pokok makanan dengan referensi khusus industri hotel. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengendalian harga pokok makanan (*food cost*) pada GTBV Hotel & Convention – Bali, serta mengidentifikasi penyebab terjadinya perbedaan persentase *food cost* antara harga pokok aktual makanan (*actual food cost*) dan harga pokok baku makanan (*standard food cost*). Penelitian menggunakan dua metode analisis data, yaitu: 1) Metode kuantitatif dengan menghitung persentase *standard food cost* dan *actual food cost* kemudian membandingkan keduanya. 2) Metode Deskriptif Kualitatif dengan memberikan ulasan atau interpretasi data dan informasi yang diperoleh kemudian membandingkannya dengan teori-teori pengelolaan persediaan meliputi: pada prosedur pembelian, penerimaan, penyimpanan, dan pengeluaran bahan baku merujuk pada Wiyasha (2011) dan Dittmer dan Keefe (2009). Teknik pengumpulan data dalam penelitian ini adalah observasi dan teknis analisis data menggunakan teknik analisis kuantitatif dan teknik analisis deskriptif kualitatif. Hasil penelitian ini memberikan indikasi bahwa: 1) pengendalian harga pokok makanan di GTBV Hotel & Convention – Bali belum terlaksana dengan optimal, hal ini terindikasi dari terjadinya selisih merugikan antara *actual food cost* dengan *standard food cost* sebagai akibat dari tingginya tingkat pembelian dan *gross food consumption*, 2) terjadinya selisih *food cost* tersebut disebabkan oleh pemilihan *supplier* yang hanya berdasarkan harga terendah, sehingga tidak dapat menjamin kualitas bahan makanan. Penyebab lainnya adalah belum berjalannya penerapan standar-standar di dalam pengolahan dan penyajian makanan oleh pihak terkait secara optimal, sehingga terjadi pembebanan harga pokok makanan yang lebih tinggi. Standar-standar tersebut adalah *Standard Purchase Specification*, *Standard Yield*, *Standard Recipe*, dan *Standard Portion Size*.

Kata-kata kunci: biaya, pengendalian biaya, harga pokok baku makanan, harga pokok aktual makanan

Abstract. *This study focus on food cost controlling with reference to the hotel industry. This study aims to find out how was food cost controlling done at the GTBV Hotel & Convention - Bali, and to identify the cause of the food cost percentage's variance between the actual food cost and standard food cost. In this research, there are two data analysis's methods used: 1) Quantitative method, this method is done by calculating standard food cost and actual food cost percentage and then compare these two. 2) Qualitative descriptive method, this method is done by giving a review or interpretation about data and information obtained and then compare them with inventory management theories include the procedures for purchasing, receiving, storing and discharging raw materials refer to Wiyasha (2011) and Dittmer and Keefe (2009). Data collection techniques in this study is the observation and technical data analysis using quantitative analysis techniques and qualitative descriptive analysis techniques. The results of this research are gave an indication that: 1) food cost controlling at the GTBV Hotel & Convention - Bali has not done optimally. It is identified from the unfavorable variance between actual food cost percentage and standard food cost percentage as results of the high purchase and high gross food consumption. 2) The occurrence of food cost variance is caused by the selection of suppliers is only based on the lowest price, and it can not guarantee the food's quality. Another cause is the lack in implementation of food's processing and serving standards by respective parties and resulted in higher food costing. Those standards are Standard Purchase Specification, Standard Yield, Standard Recipe, and Standard Portion Size*

Keywords: Cost, Cost Control, Standard Food cost, Actual Food cost

PENDAHULUAN

Setiap jenis usaha, termasuk hotel maupun restoran pasti bertujuan untuk memperoleh laba secara berkelanjutan. Sumber keuntungan utama hotel berasal dari penjualan kamar. Selain itu, penjualan makanan dan minuman juga merupakan salah satu faktor yang dapat memengaruhi besarnya keuntungan yang diperoleh hotel. Menurut Wiyasha (2008:218), penjualan makanan dan minuman memberikan kontribusi sebesar 30-40% dari total pendapatan hotel.

GTBV Hotel & Convention - Bali adalah salah satu usaha jasa bidang perhotelan dan merupakan hotel bintang empat. Adapun fasilitas-fasilitas yang disediakan oleh GTBV Hotel & Convention - Bali untuk para tamu adalah Fasilitas Kamar, Restoran dan Bar, Fasilitas Konferensi, Fasilitas Olah Raga dan Rekreasi. Departemen makanan dan minuman adalah salah satu bagian yang terdapat di hotel yang mempunyai fungsi yaitu melaksanakan penjualan makanan dan minuman. 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.

Aktivitas pengendalian merupakan suatu aktivitas yang berkelanjutan, suatu aktivitas yang mencakup perencanaan, pelaksanaan, koreksi dan evaluasi. 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 2016 terjadi selisih lebih yang melewati batas toleransi sebesar 1% antara *standard food cost* yang dikeluarkan hotel dengan *actual food cost*-nya. Hal ini berbeda dengan *actual beverage cost* yang masih berada pada batas toleransi *standard cost*-nya.

Berikut persentase perbandingan antara *Actual dan Standard Beverage Cost* serta *Actual dan Standard Food cost* pada GTBV Hotel & Convention untuk periode Januari – Desember 2016 dapat dilihat pada Tabel 1 berikut :

Tabel 1. Perbandingan Antara Actual Dengan Standard Food & Beverage Cost Pada GTBV Hotel & Convention – Bali Periode Januari – November 2016

Bulan	FOOD COST			BEVERAGE COST		
	Actual	Standard	Selisih	Actual	Standard	Selisih
	%	%	%	%	%	%
Januari	30.65	30.00	0.65	27.80	27.00	0.80
Februari	31.04	30.00	1.04	24.66	27.00	-2.34
Maret	30.33	30.00	0.33	24.10	27.00	-2.90
April	26.37	30.00	-3.63	21.90	27.00	-5.10
Mei	30.07	30.00	0.07	24.82	27.00	-2.18
Juni	31.12	30.00	1.12	28.53	27.00	1.53
Juli	29.95	30.00	-0.05	24.69	27.00	-2.31
Agustus	33.58	30.00	3.58	31.54	27.00	4.54
September	36.59	30.00	6.59	30.13	27.00	3.13
Oktober	26.81	30.00	-3.19	31.10	27.00	4.10
Nopember	31.73	30.00	1.73	38.14	27.00	11.14
Desember	35.05	30.00	5.05	23.39	27.00	-3.61
Rata-rata	31.11	30.00	1.11	27.57	27.00	0.57

Sumber : GTBV Hotel & Convention - Bali (data diolah), 2017.

Berdasarkan tabel 1, dapat dilihat bahwa rata-rata *actual beverage cost* melebihi standar yang ditetapkan dengan selisih sebesar 0,57%. Akan tetapi, selisih tersebut masih di bawah tingkat toleransi yang ditetapkan manajemen yaitu sebesar 1% namun *standard food cost* rata-rata adalah 30%

sedangkan rata-rata *actual food cost* pada tahun 2016 adalah sebesar 31,11%. Dari tabel tersebut, dapat dilihat pula bahwa terjadi selisih lebih sebesar 1,11%. Selisih tersebut melebihi tingkat toleransi yang ditetapkan manajemen sebesar 1%. Perbedaan yang di atas nilai toleransi perlu diketahui penyebabnya yang kemudian akan diadakan tindakan perbaikan. Penelitian bertujuan untuk mengetahui pengendalian *food cost* pada GTBV Hotel & Convention – Bali dan untuk mengetahui penyebab terjadinya selisih *food cost* pada GTBV Hotel & Convention - Bali dan mencari solusi yang tepat untuk mengatasi masalah tersebut. Manfaat penelitian ini diharapkan dapat digunakan sebagai bahan informasi, evaluasi dan pertimbangan bagi perusahaan dalam menyusun rencana dimasa-masa yang akan datang, khususnya perencanaan dalam pengendalian *food cost*.

Harga Pokok Makanan

Menurut Wiyasha (2006:10) bahwa, "Harga pokok makanan adalah semua bahan makanan yang dipergunakan untuk memproduksi suatu jenis makanan". Sementara Kasavana dan Smith yang dikutip Suarsana (2007:4) menyatakan bahwa, "Harga pokok makanan adalah biaya yang terjadi selama pengolahan hingga penyajian atau sehingga makanan tersebut siap disajikan kepada tamu". Douglas yang dikutip oleh Suarsana (2007:4), menyatakan bahwa "Harga pokok makanan adalah semua biaya yang dikeluarkan untuk menyiapkan atau mengolah satu porsi makanan sehingga siap untuk disajikan kepada pelanggan(tamu)".

Berdasarkan pernyataan tersebut, dapat disimpulkan bahwa harga pokok makanan adalah jumlah biaya atas bahan makanan yang digunakan untuk memproduksi suatu jenis makanan yang akan disajikan kepada pelanggan (tamu).

Standard Food Cost

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* (harga pokok baku makanan). *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*. Sedangkan pengertian *standard food cost* menurut Schmidgall (1986:242), "Harga pokok yang telah ditetapkan berdasarkan informasi penjualan sebelumnya dan standar resep yang telah ditetapkan".

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 :

$$\text{Food cost Percentage} = \frac{\text{Cost of Food Sold}}{\text{Food Sales}} \times 100\%$$

Actual Food cost

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 baku makanan) maka formula yang di bawah ini dapat diterapkan :

$$\text{Harga Pokok Makanan Dijual} = \text{Nilai persediaan Awal} + \text{Pembelian} - \text{Nilai Persediaan Akhir} - \text{Penyesuaian.}$$

Setelah menetapkan Formula diatas kemudian menentukan persentase *actual food cost* (Harga Pokok Makanan) dengan menentukan formula dibawah ini:

$$\text{Actual Food cost Percentage} = \frac{\text{Harga Pokok Makanan Dijual}}{\text{Penjualan Bersih}} \times 100\%$$

METODE PENELITIAN

Penelitian dilakukan untuk periode bulan Januari-Desember 2016 pada GTBV Hotel & Convention - Bali. Data yang digunakan adalah *food cost reconciliation report* dan *standard operational procedure* (SOP) yang berkaitan dengan pengadaan makanan di GTBV Hotel & Convention – Bali.

Penelitian ini menggunakan teknik analisis kuantitatif dan teknik analisis kualitatif deskriptif untuk menganalisis data penelitian. Pada analisis kuantitatif, adapun teknik analisis dan rumus yang digunakan sebagai alat bantu dalam memecahkan masalah dalam penelitian ini adalah 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 :

$$\text{Food cost Percentage} = \frac{\text{Cost of Food Sold}}{\text{Food Sales}} \times 100\%$$

Untuk menentukan *actual food cost* (Harga pokok baku makanan) maka formula yang di bawah ini dapat diterapkan :

$$\text{Harga Pokok Makanan Dijual} = \text{Nilai persediaan Awal} + \text{Pembelian} - \text{Nilai Persediaan Akhir} - \text{Penyesuaian.}$$

Setelah menetapkan Formula diatas kemudian menentukan persentase *actual food cost* (Harga Pokok Makanan) dengan formula dibawah ini

$$\text{Actual Food cost Percentage} = \frac{\text{Harga Pokok Makanan Dijual}}{\text{Penjualan Bersih}} \times 100\%$$

Perbedaan antara prosentase biaya makanan yang sesungguhnya terjadi dengan biaya standar disebut dengan selisih prosentase biaya (*cost percentage variance*). Selisih tersebut dapat dicari dengan cara :

$$\text{Food cost Percentage Variance} = \text{Standard Food cost Percentage} - \text{Actual Food cost Percentage.}$$

Pada analisis deskriptif kualitatif, teknik analisis yang digunakan adalah dengan cara memahami, menguraikan dan menyajikan fakta yang diperoleh lalu membandingkannya dengan teori-teori yang ada. Adapun teori-teori yang digunakan, yaitu:

1. Teori Prosedur Pembelian Bahan Makanan, yaitu teori dasar permintaan bahan makanan menurut Hartanto (1979:59), prinsip pengendalian pada pembelian menurut Dittmer dan Keefe (2009:99) dan prosedur pembelian bahan makanan menurut Ninemier (2004:132)
2. Teori Prosedur Penerimaan Bahan Makanan, yaitu prosedur pengawasan penerimaan menurut Dittmer dan Keefe (2009:124), dan teori langkah-langkah penerimaan bahan makanan menurut Ninemier (1983:258)

3. Teori Prosedur Penyimpanan & Pengeluaran Bahan Makanan, yaitu prosedur penyimpanan bahan makanan menurut Ninemier (2004:225) serta prosedur pengeluaran barang di gudang menurut Wiyasha (2011:66)
4. Teori lainnya terkait dengan Pengendalian Aktivitas Terkait *Food cost*

HASIL DAN PEMBAHASAN

Fakta menunjukkan bahwa telah terjadi penyimpangan antara *standard food cost* dengan *actual food cost* dari bulan Januari-Desember 2016. *standar food cost* sebesar 30% sedangkan rata-rata *actual food cost* sebesar 31,11%. berdasarkan tabel 1 manajemen hanya menetapkan tingkat toleransi kenaikan *food cost* sebesar 1%. Namun dalam kenyataannya *food cost* menunjukkan angka sebesar 1,11 %. Ini sudah melebihi standar yang telah di tetapkan oleh manajemen.

Pada laporan rekonsiliasi *food cost* perbandingan antara *standard food cost* dengan *actual food cost* dapat dilihat dari perbedaan *food cost percentage*. Hasil perhitungan *food cost percentage* dapat dilihat pada tabel berikut ini :

Tabel 2 Perbandingan Persentase *Standard Food cost* Dengan *Actual Food cost* Pada GTBV Hotel & Convention – Bali Bulan Januari-Maret 2016

Keterangan	Januari			Februari			Maret		
	Standar	Realisasi	Selisih	Standar	Realisasi	Selisih	Standar	Realisasi	Selisih
	(%)	(%)	(%)	(%)	(%)	(%)	(%)	(%)	(%)
1. Opening Inventory	14.41	15.94	1.53	14.40	16.71	2.31	31.21	34.03	2.82
2. Incoming Stocks	34.48	36.69	2.21	35.00	34.84	(0.16)	39.91	36.55	(3.36)
3. Returned Stocks	-	-	-	-	-	-	-	-	-
4. Cost Beverage to Food	0.06	0.06	(0.00)	0.04	0.04	0.00	0.21	0.23	0.01
5. Total Inventory Available (1+2+3+4)	48.89	52.63	3.74	49.43	51.59	2.16	71.34	70.81	(0.53)
6. Closing Inventory	15.32	18.20	2.89	15.83	16.78	0.95	33.82	33.01	(0.81)
7. Gross Consumption (5-6)	33.57	34.42	0.85	33.60	34.81	1.21	37.52	37.80	0.28
8. Cost Adjustment:	(3.57)	(3.77)	(0.20)	(3.60)	(3.76)	(0.16)	(7.52)	(7.47)	0.05
9. Cost of Food Sold (7-8)	30.00	30.65	0.65	30.00	31.04	1.04	30.00	30.33	0.33
10. Net Food Sales	100.00	100.00	-	100.00	100.00	-	100.00	100.00	-
Food Cost Percentage	30.00	30.65	0.65	30.00	31.04	1.04	30.00	30.33	0.33

Sumber: GTBV Hotel & Convention – Bali (Data diolah), 2017.

Berdasarkan tabel 2 tersebut, pembelian pada bulan Januari mengalami peningkatan yang berdampak pada meningkatnya *food cost* yang dijual sehingga pembelian pada bulan Januari belum mengarah pada standar yang ditetapkan. *Gross food consumption* mengalami peningkatan yang berdampak pada meningkatnya *food cost* yang dijual sehingga *gross food consumption* pada bulan Januari juga belum mengarah pada standar yang ditetapkan. Penyesuaian terhadap biaya makanan yang terjadi di bulan Januari 2016 pada menurunnya *food cost*.

Pada bulan Februari, pembelian mengalami penurunan yang berdampak pada menurunnya *food cost* yang dijual sehingga pembelian pada bulan Februari sudah mengarah pada standar yang ditetapkan. *Gross food consumption* mengalami peningkatan yang berdampak pada meningkatnya *food cost* yang dijual sehingga *gross food consumption* pada bulan Februari belum mengarah pada standar yang ditetapkan. Penyesuaian terhadap biaya makanan yang terjadi di bulan Februari 2016 berdampak pada menurunnya *food cost*.

Pada bulan Maret, pembelian mengalami penurunan yang berdampak pada menurunnya *food cost* yang dijual sehingga pembelian pada bulan Maret sudah mengarah pada standar yang ditetapkan. *Gross food consumption* mengalami peningkatan yang berdampak pada meningkatnya *food cost* yang dijual sehingga *gross food consumption* pada bulan Maret belum mengarah pada standar yang ditetapkan.

**Tabel 3 Perbandingan Persentase *Standard Food cost* Dengan *Actual Food cost*
Pada GTBV Hotel & Convention – Bali Bulan April-Juni 2016**

Keterangan	April			Mei			Juni		
	Standar	Realisasi	Selisih	Standar	Realisasi	Selisih	Standar	Realisasi	Selisih
	(%)	(%)	(%)	(%)	(%)	(%)	(%)	(%)	(%)
1. Opening Inventory	14.94	13.35	(1.59)	15.91	15.24	(0.67)	10.18	10.89	0.71
2. Incoming Stocks	37.42	33.70	(3.72)	39.63	41.36	1.73	33.32	33.76	0.45
3. Returned Stocks	-	-	-	-	-	-	-	-	-
4. Cost Beverage to Food	-	-	-	-	-	-	-	-	-
5. Total Inventory Available (1+2+3+4)	52.36	47.05	(5.31)	55.54	56.60	1.06	43.49	44.65	1.15
6. Closing Inventory	18.53	16.78	(1.74)	11.48	11.97	0.49	11.28	11.03	(0.25)
7. Gross Consumption (5-6)	33.84	30.27	(3.57)	44.06	44.63	0.57	32.21	33.61	1.40
8. Cost Adjustment:	(3.84)	(3.90)	(0.06)	(14.06)	(14.56)	(0.51)	(2.21)	(2.49)	(0.28)
9. Cost of Food Sold (7-8)	30.00	26.37	(3.63)	30.00	30.07	0.07	30.00	31.12	1.12
10. Net Food Sales	100.00	100.00	-	100.00	100.00	-	100.00	100.00	-
Food Cost Percentage	30.00	26.37	(3.63)	30.00	30.07	0.07	30.00	31.12	1.12

Sumber: GTBV Hotel & Convention – Bali (Data diolah), 2017.

Berdasarkan tabel 3 tersebut, pembelian pada bulan April mengalami penurunan yang berdampak pada menurunnya *food cost* yang dijual sehingga pembelian pada bulan April sudah mengarah pada standar yang ditetapkan. *Gross food consumption* mengalami penurunan yang berdampak pada menurunnya *food cost* yang dijual sehingga *gross food consumption* pada bulan April sudah mengarah pada standar yang ditetapkan. Penyesuaian terhadap biaya makanan yang terjadi di bulan April 2016 berdampak pada menurunnya *food cost*.

Pada bulan Mei, pembelian mengalami peningkatan yang berdampak pada meningkatnya *food cost* yang dijual sehingga pembelian pada bulan Mei belum mengarah pada standar yang ditetapkan. *Gross food consumption* mengalami peningkatan yang berdampak pada meningkatnya *food cost* yang dijual sehingga *gross food consumption* pada bulan Mei juga belum mengarah pada standar yang ditetapkan. penyesuaian terhadap biaya makanan yang terjadi di bulan Mei 2016 berdampak pada menurunnya *food cost*.

Pada bulan Juni, pembelian mengalami peningkatan yang berdampak pada meningkatnya *food cost* yang dijual sehingga pembelian pada bulan Juni belum mengarah pada standar yang ditetapkan. *Gross food consumption* mengalami peningkatan yang berdampak pada meningkatnya *food cost* yang dijual sehingga *gross food consumption* pada bulan Juni juga belum mengarah pada standar yang ditetapkan. Penyesuaian terhadap biaya makanan yang terjadi di bulan Juni 2016 seluruhnya berdampak pada menurunnya *food cost*.

**Tabel 4 Perbandingan Persentase *Standard Food cost* Dengan *Actual Food cost*
Pada GTBV Hotel & Convention – Bali Bulan Juli-September 2016**

Keterangan	Juli			Agustus			September		
	Standar	Realisasi	Selisih	Standar	Realisasi	Selisih	Standar	Realisasi	Selisih
	(%)	(%)	(%)	(%)	(%)	(%)	(%)	(%)	(%)
1. Opening Inventory	8.67	8.46	(0.21)	7.98	8.90	0.92	9.32	10.83	1.52
2. Incoming Stocks	31.52	32.45	0.93	31.76	36.03	4.27	37.61	42.04	4.44
3. Returned Stocks	-	-	-	-	-	-	-	-	-
4. Cost Beverage to Food	-	-	-	-	-	-	-	-	-
5. Total Inventory Available (1+2+3+4)	40.19	40.91	0.72	39.74	44.93	5.19	46.92	52.88	5.95
6. Closing Inventory	8.08	8.87	0.79	7.87	9.37	1.49	15.21	14.37	(0.85)
7. Gross Consumption (5-6)	32.11	32.04	(0.07)	31.87	35.56	3.69	31.71	38.51	6.80
8. Cost Adjustment:	(2.11)	(2.09)	0.02	(1.87)	(1.98)	(0.11)	(1.71)	(1.92)	(0.21)
9. Cost of Food Sold (7-8)	30.00	29.95	(0.05)	30.00	33.58	3.58	30.00	36.59	6.59
10. Net Food Sales	100.00	100.00	-	100.00	100.00	-	100.00	100.00	-
Food Cost Percentage	30.00	29.95	(0.05)	30.00	33.58	3.58	30.00	36.59	6.59

Sumber: GTBV Hotel & Convention – Bali (Data diolah), 2017.

Berdasarkan tabel 4 tersebut, pembelian pada bulan Juli mengalami peningkatan yang berdampak pada meningkatnya *food cost* yang dijual sehingga pembelian pada bulan Juli belum mengarah pada standar yang ditetapkan. *Gross food consumption* mengalami penurunan yang berdampak pada menurunnya *food cost* yang dijual, sehingga *gross food consumption* pada bulan Juli sudah mengarah pada standar yang ditetapkan. Penyesuaian terhadap biaya makanan yang terjadi di bulan Juli 2016 sebagian besar berdampak pada menurunnya *food cost*

Pada bulan Agustus, pembelian mengalami peningkatan yang berdampak pada meningkatnya *food cost* yang dijual sehingga pembelian pada bulan Agustus belum mengarah pada standar yang ditetapkan. *Gross food consumption* mengalami peningkatan yang berdampak pada meningkatnya *food cost* yang dijual sehingga *gross food consumption* pada bulan Agustus juga belum mengarah pada standar yang ditetapkan. Penyesuaian terhadap biaya makanan yang terjadi di bulan Agustus 2016 berdampak pada menurunnya *food cost*.

Pada bulan September, pembelian mengalami peningkatan yang berdampak pada meningkatnya *food cost* yang dijual sehingga pembelian pada bulan September belum mengarah pada standar yang ditetapkan. *Gross food consumption* mengalami peningkatan yang berdampak pada meningkatnya *food cost* yang dijual sehingga *gross food consumption* pada bulan September juga belum mengarah pada standar yang ditetapkan. Penyesuaian terhadap biaya makanan yang terjadi di bulan September 2016 berdampak pada menurunnya *food cost*.

Tabel 5 Perbandingan Persentase *Standard Food cost* Dengan *Actual Food cost* Pada GTBV Hotel & Convention – Bali Bulan Oktober-Desember 2016

Keterangan	Oktober			November			Desember		
	Standar	Realisasi	Selisih	Standar	Realisasi	Selisih	Standar	Realisasi	Selisih
	(%)	(%)	(%)	(%)	(%)	(%)	(%)	(%)	(%)
1. Opening Inventory	9.85	8.77	(1.08)	9.92	9.66	(0.26)	14.96	14.41	(0.55)
2. Incoming Stocks	28.18	25.54	(2.64)	33.64	35.47	1.83	32.82	40.62	7.80
3. Returned Stocks	-	-	-	-	-	-	-	-	-
4. Cost Beverage to Food	-	-	-	-	-	-	-	-	-
5. Total Inventory Available (1+2+3+4)	38.03	34.31	(3.72)	43.56	45.13	1.56	47.78	55.04	7.26
6. Closing Inventory	6.64	6.04	(0.60)	11.71	11.42	(0.30)	15.07	17.02	1.96
7. Gross Consumption (5-6)	31.39	28.27	(3.12)	31.85	33.71	1.86	32.71	38.01	5.30
8. Cost Adjustment:	(1.39)	(1.46)	(0.07)	(1.85)	(1.98)	(0.14)	(2.71)	(2.97)	(0.25)
9. Cost of Food Sold (7-8)	30.00	26.81	(3.19)	30.00	31.73	1.73	30.00	35.05	5.05
10. Net Food Sales	100.00	100.00	-	100.00	100.00	-	100.00	100.00	-
Food Cost Percentage	30.00	26.81	(3.19)	30.00	31.73	1.73	30.00	35.05	5.05

Sumber: GTBV Hotel & Convention – Bali (Data diolah), 2017.

Berdasarkan tabel 5 tersebut, pembelian pada bulan Oktober mengalami penurunan yang berdampak pada menurunnya *food cost* yang dijual, sehingga pembelian pada bulan Oktober sudah mengarah pada standar yang ditetapkan. *Gross food consumption* mengalami penurunan yang berdampak pada menurunnya *food cost* yang dijual, sehingga *gross food consumption* pada bulan Oktober juga sudah mengarah pada standar yang ditetapkan. Penyesuaian terhadap biaya makanan yang terjadi di bulan Oktober 2016 berdampak pada menurunnya *food cost*.

Pada bulan November, pembelian mengalami peningkatan yang berdampak pada meningkatnya *food cost* yang dijual sehingga pembelian pada bulan November belum mengarah pada standar yang ditetapkan. *Gross food consumption* mengalami peningkatan yang berdampak pada meningkatnya *food cost* yang dijual sehingga *gross food consumption* pada bulan November juga belum mengarah pada standar yang ditetapkan. Penyesuaian terhadap biaya makanan yang terjadi di bulan November 2016 berdampak pada menurunnya *food cost*.

Pada bulan Desember, pembelian mengalami peningkatan yang berdampak pada meningkatnya *food cost* yang dijual sehingga pembelian pada bulan Desember belum mengarah pada standar yang ditetapkan. *Gross food consumption* mengalami peningkatan yang berdampak pada meningkatnya *food cost* yang dijual sehingga *gross food consumption* pada bulan Desember juga

belum mengarah pada standar yang ditetapkan. penyesuaian terhadap biaya makanan yang terjadi di bulan Desember 2016 berdampak pada menurunnya *food cost*.

Setelah melakukan perhitungan dan perbandingan atas persentase *food cost* tersebut, dilakukan perbandingan antara teori pengendalian *food cost* dengan kenyataan pelaksanaan pengendalian *food cost* yang dilaksanakan oleh GTBV Hotel & Convention – Bali yang dimana ditemukan beberapa penyimpangan yang hasilnya disajikan pada Tabel 6:

Tabel 6 Perbandingan Antara Teori Dengan Kenyataan Pelaksanaan Pengendalian Aktivitas Fungsi-Fungsi Terkait *Food cost*

Keterangan	Teori seharusnya menurut Dittmer dan Keefe	Kenyataan	Dampak
a. prosedur pembelian	Pemesanan dan pembelian bahan makanan harus dilakukan bagian <i>purchasing</i> berdasarkan <i>market list/purchase requisition</i> .	Prosedur pemesanan dan pembelian ke <i>supplier</i> hanya melalui bagian <i>purchasing</i> .	Kordinasi yang baik antara bagian dapur dengan <i>purchasing</i> mengakibatkan harga bahan makanan telah sesuai dengan penawaran sehingga sistem pengendalian <i>food cost</i> menjadi lebih optimal
b. Pemilihan <i>supplier</i>	pemilihan <i>supplier</i> berdasarkan harga terendah, proses pengiriman yang baik dan kualitas barang yang baik sesuai spesifikasi	pemilihan <i>supplier</i> hanya berdasarkan harga terendah yang diberikan <i>supplier</i>	Bahan makanan sering datang terlambat dan mengakibatkan terhambatnya kelancaran operasional dapur sehingga menyebabkan harga pokok makanan menjadi tinggi.
c. Pemakaian standar <i>purchase spesification</i>	<i>standar purchase spesification</i> harus dipergunakan dengan baik dan pemesanan barang dimana kriteria dan kualitas bahan makanan sesuai dengan tujuan penggunaan dan dibeli dengan harga yang wajar.	Bagian <i>purchasing</i> terkadang tidak menjelaskan secara rinci kriteria bahan makanan yang akan dipesan.	Sistem pengendalian <i>food cost</i> menjadi kurang optimal sebab <i>supplier</i> hanya memakai kriteria umum dan tergantung persediaan yang dimiliki, sehingga kualitas bahan makanan yang datang mungkin kurang baik/tidak sesuai dengan kebutuhan

Selain dilakukan perbandingan tersebut, dilakukan juga perbandingan penggunaan standar-standar yang berkaitan dengan pengendalian *food cost*. Standar ditetapkan untuk mengukur prestasi dalam proses pengendalian *food cost* khususnya untuk mengukur tingkat efisiensi dalam operasional pengadaan dan pengolahan makanan. Digunakan empat alat ukur biaya standar yang mendasari penghitungan yaitu : *standard purchase spesification*, *standard yield*, *standard recipe*, serta *standard portion size*. Pada Tabel 7 disajikan hasil perbandingan antara teori dengan kenyataan pelaksanaan penggunaan *standard food cost* yang dilaksanakan di GTBV Hotel & Convention - Bali.

Tabel 7 Perbandingan Antara Teori Dengan Kenyataan Pelaksanaan Penggunaan Standar Dalam Pengendalian *Food cost*

Keterangan	Teori Menurut I.B.M Wiyasha	Kenyataan	Dampak
a. <i>Standard Purchase Specification</i>	<i>Standard Purchase Specification</i> harus digunakan dengan baik dimana penjelasan mengenai bahan makanan yang akan dibeli harus dijelaskan secara rinci kepada <i>supplier</i>	Penggunaan <i>Standard Purchase Specification</i> belum berjalan optimal, dimana bagian <i>purchasing</i> terkadang tidak menjelaskan secara rinci bahan makanan yang akan dipesan.	<i>supplier</i> hanya memakai kriteria umum dan tergantung persediaan yang dimiliki, sehingga kualitas bahan makanan yang datang mungkin kurang baik/tidak sesuai dengan kebutuhan dan <i>food cost</i> menjadi tinggi.
b. <i>Standard Yield</i>	Bila <i>Standard Yield</i> untuk setiap bahan makanan dapat ditentukan terlebih dahulu, harga pokok makanan yang terjadi dapat dikendalikan sejak awal	Pihak dapur belum memakai <i>Standard Yield</i> dengan optimal untuk seluruh proses pengolahan bahan makanannya	terjadi pemborosan bahan makanan, karena bahan makanan yang seharusnya masih dapat dimanfaatkan terbuang begitu saja. Sehingga <i>food cost</i> menjadi tinggi
c. <i>Standard Recipe</i>	<i>Standard Recipe</i> harus digunakan dengan baik karena takaran baku dari setiap bahan makanan yang dipakai telah ditetapkan dalam resep	<i>Cook</i> terkadang mengabaikan <i>Standard Recipe</i> . Khususnya saat memasak makanan dalam jumlah sedikit, <i>cook</i> terkadang hanya memakai perkiraan.	Cita rasa makanan yang dihasilkan menjadi tidak konsisten sehingga dapat menyebabkan <i>complaint</i> dari tamu
d. <i>Standard Portion Size</i>	Penggunaan <i>Standard Portion Size</i> harus digunakan dengan baik untuk menjaga konsistensi takaran setiap jenis makanan	Tidak seluruh makanan yang disajikan menggunakan <i>Standard Portion Size</i> yang ditetapkan.	Porsi makanan yang disajikan berubah-ubah sehingga <i>food cost</i> per porsi-nya dapat menjadi lebih besar

SIMPULAN DAN SARAN

Penelitian ini bertujuan mengetahui pengendalian *food cost* pada GTBV Hotel & Convention – Bali dan untuk mengetahui penyebab terjadinya selisih *food cost* pada GTBV Hotel & Convention - Bali dan mencari solusi yang tepat untuk mengatasi masalah tersebut. Berdasarkan rumusan masalah dan hasil analisis maka dapat disimpulkan bahwa:

1. Pengendalian *food cost* belum terlaksana dengan optimal. Hal ini terindikasi dari terjadinya selisih merugikan antara *actual food cost* dengan *standard food cost* sebagai akibat dari tingginya tingkat pembelian dan *gross food consumption*.
2. Penyebab Terjadinya *Food cost* adalah: a) Dalam pemilihan *supplier*, bagian *purchasing* hanya mementingkan harga termurah yang ditawarkan *supplier* dan kurang mempertimbangkan aspek lainnya. b) Kurang optimalnya pihak *purchasing* menerapkan *standard purchase specification*. c) *Standard yield* belum dijalankan dengan optimal oleh pihak dapur d) *Cook* terkadang mengabaikan *standard Recipe*. e) Penyajian makanan tidak seluruhnya menggunakan *standard portion size* yang telah ditetapkan.

Perhitungan selisih *standar food cost percentage* dengan *actual food cost percentage* mengalami selisih yang merugikan. Ini berarti biaya yang dikeluarkan lebih besar dari standar yang

telah ditetapkan. Untuk meminimalisasi kemungkinan terjadinya hal yang serupa, berikut saran yang dapat diberikan:

1. *Cost control* bersama dengan *Executive Chef* dan bagian *Purchasing* hendaknya lebih meningkatkan kerjasamanya guna melakukan pengawasan dan pengendalian terhadap harga bahan makanan yang akan digunakan dalam pengolahan makanan.
2. *Cost control* bersama dengan bagian *purchasing* sebaiknya menerapkan prosedur pembelian bahan makanan yang berlaku di hotel dengan lebih konsisten. Pemilihan *supplier* sebaiknya tidak hanya berdasarkan harga terendah, tetapi juga memperhatikan mutu dan kualitas bahan makanan.
3. *Cost control* bersama dengan *Executive Chef* sebaiknya melakukan pengawasan dan pengendalian yang lebih optimal atas penggunaan standar-standar yang telah ditentukan.

DAFTAR PUSTAKA

- Ahmad, Kamaruddin. 2015. Akuntansi Manajemen; Dasar-dasar Konsep Biaya dan Pengambilan Keputusan. Jakarta. Rajawali Pers.
- Bartono PH. 2005. Analisis *Food Product*; Studi *Food cost* dan Pedoman *Training*. Yogyakarta. Penerbit Andi
- Bartono PH., 2005. *Food Product Management* di Hotel dan Restoran. Yogyakarta. Penerbit Andi.
- Dittmer, Paul R. dan Keefe, J. Desmond. 2009. *Principles of Food, Beverage & Labor Cost Control*; Ninth Edition. USA. John Wiley & Sons, Inc.
- Dopson, Lea R. Hayes, David K. Miller, Jack E. *Food and Beverage Cost Control*; Fourth Edition. USA. John Wiley & Sons, Inc.
- Eko Donik Setiawan, I Wayan. 2013. Analisis Tingginya *Food cost* Pada Restoran Waterfall Di Ayodya Resort Bali; Skripsi. Bali. Sekolah Tinggi Pariwisata Bali.
- Hartanto, D. 1979. Akuntansi untuk Usahawan, Jakarta. Lembaga Penerbit Fakultas Ekonomi Universitas Indonesia.
- Marsa Arsana, I Made. 2007. Analisis Pengendalian Biaya Makanan dan Minuman pada RM Resort; Jurnal. Bali. Politeknik Negeri Bali.
- Mulyadi. 2005. Akuntansi Biaya. Yogyakarta. Unit Penerbit dan Percetakan Akademi Manajemen Perusahaan YKPN.
- Ninemeier, Jack D. 2004 *Planing and controlling Food & beverage Operation*, Second Edition.
- Ninemeier, Jack D. 1983. *Purchasing, Receiving, and storage*. Michigan : The Education Institute of American Hotel and Motel Association.
- Peter Dukas. 1976. *Planning Profits in the Food and Lodging Industry.*, Boston, Massachusetts, U.S.A. Cahners Books
- Schmidgall, Raymond, S 1986. *Hospitality Industry Managerial Accounting*. USA : The Education Institute of American Hotel and Motel Association.
- Sri Cintya Dewi, Ni Luh, 2016. Pengendalian *Food and Beverage Cost* Pada Bulgari Resort Bali; Tugas Akhir. Bali. Politeknik Negeri Bali
- Suarsana, Nyoman. 2007. Siklus Pengadaan Barang. Yogyakarta : Graha Ilmu.
- Sugiyono. 2012. Metode Penelitian Bisnis. Bandung. Alfabeta
- Supriyono, S.U., Ak. 2013. Akuntansi Biaya; Pengumpulan Biaya dan Penentuan Harga Pokok. Yogyakarta. BPFE-Yogyakarta.
- Wiyasha, IBM. 2007. Akuntansi Manajemen untuk Hotel dan Restoran. Yogyakarta. Penerbit Andi.
- Wiyasha, IBM. 2010. Akuntansi Perhotelan – Penerapan *Uniform System of Account for The Lodging Industry*. Yogyakarta. Penerbit Andi.
- Wiyasha, IBM. 2011. *F&B Cost Control* Edisi 2. Yogyakarta. Penerbit Andi.