

**ANALISIS TATA KELOLA PENGADAAN BAHAN MAKANAN  
TERHADAP *FOOD COST* DI HOTEL THE ST. REGIS BALI  
RESORT**



**NI PUTU KANIA PRADNYA PARAMITA SARI  
2015613114**

**D3 AKUNTANSI  
JURUSAN AKUNTANSI  
POLITEKNIK NEGERI BALI  
BADUNG  
2023**

**ANALISIS TATA KELOLA PENGADAAN BAHAN MAKANAN  
TERHADAP *FOOD COST* DI HOTEL THE ST. REGIS BALI  
RESORT**



**NI PUTU KANIA PRADNYA PARAMITA SARI  
2015613114**

**D3 AKUNTANSI  
JURUSAN AKUNTANSI  
POLITEKNIK NEGERI BALI  
BADUNG  
2023**

## HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama Lengkap : Ni Putu Kania Pradnya Paramita Sari

NIM : 2015613114

Program Studi : Diploma III Akuntansi

Menyatakan bahwa sesungguhnya Tugas Akhir:

Judul : Analisis Tata Kelola Pengadaan Bahan Makanan Terhadap  
Food Cost Di Hotel The St. Regis Bali Resort

Pembimbing : 1. Drs. Ni Nyoman Yintayani, M, Si  
2. Drs. I Wayan Purwanta Suta, MAIB

Tanggal Uji : Selasa, 15 Agustus 2023

Tugas Akhir yang ditulis merupakan karya sendiri dan bukan merupakan kegiatan plagiat atau saduran karya pihak lain serta belum pernah diajukan sebagai syarat untuk memperoleh gelar ahli madya dari perguruan tinggi.

Demikian pernyataan ini saya buat untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Badung, 15 Agustus 2023



Ni Putu Kania Pradnya Paramita Sari

**Analisis Tata Kelola Pengadaan Bahan Makanan Terhadap *Food Cost* Di Hotel The St. Regis Bali Resort**

Ni Putu Kania Pradnya Paramita Sari

2015613114

Tugas Akhir Ini Diajukan Guna Memenuhi Salah Satu Syarat  
Untuk Menyelesaikan Program Pendidikan Diploma III  
Pada Jurusan Akuntansi Politeknik Negeri Bali

Disetujui Program Studi Diploma III Akuntansi

Pembimbing I

Drs. Ni Nvoman Yintavani, M. Si  
NIP. 196110161990032001

Pembimbing II

Drs. I Wawan Purwanta Suta, MAIB  
NIP. 195812311987031013

JURUSAN AKUNTANSI  
POLITEKNIK NEGERI BALI

Disahkan Oleh:

Jurusan Akuntansi

Ketua



I Made Sudana, S.E., M.Si  
NIP. 196112281990031001

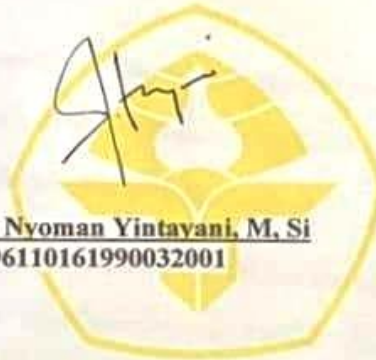
**Analisis Tata Kelola Pengadaan Bahan Makanan Terhadap Food  
Cost Di Hotel The St. Regis Bali Resort**

**Telah Diuji dan Dinyatakan Lulus Ujian Pada:**

**Tanggal: 15 Agustus 2023**

**PANITIA PENGUJI:**

**KETUA:**

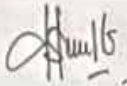


1. **Drs. Ni Nyoman Yintayani, M. Si**  
**NIP. 196110161990032001**

**ANGGOTA:**



2. **Ni Nengah Lasmini, S.S.T.AK., M.Si)**  
**NIP. 199109102020122004**



3. **I.G.A. Oka Sudiadnyani, SE., M.Si., AK,**  
**NIP. 197611082002122001**

## KATA PENGANTAR

Puji Syukur Kehadapan Tuhan Yang Maha Esa, karena atas berkat dan rahmatNya kepada kita semua sehingga saya dapat menyelesaikan proposal Tugas Akhir dengan judul “**Analisis Tata Kelola Pengadaan Bahan Makanan Terhadap *Food Cost* di Hotel The St. Regis Bali Resort**”. Laporan Proposal Tugas Akhir ini disusun sebagai salah satu syarat untuk mengerjakan Tugas Akhir pada program studi Diploma III Akuntansi Jurusan Akuntansi Politeknik Negeri Bali

Penulis Menyadari dalam penyusunan proposal Tugas akhir ini tidak akan selesai tanpa bantuan dari berbagai pihak. Karena itu pada kesempatan ini saya ingin mengucapkan terima kasih kepada :

1. Bapak I Nyoman Abdi, SE.,M.eCom selaku Direktur Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan fasilitas selama penulis melaksanakan kegiatan penyusunan tugas akhir ini.
2. Bapak I Made Sudana, SE.,M.Si selaku Ketua Jurusan Akuntansi Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan pengarahan serta bimbingan kepada penulis di dalam penyusunan tugas akhir ini.
3. Bapak I Made Bagiada, S.E.,M.Si.,Ak., selaku Sekretaris Jurusan Akuntansi yang telah banyak memberikan pengarahan serta bimbingan kepada penulis didalam penyusunan tuhas akhir ini.

4. Ibu Ni Made Wirasyanti Dwi Pratiwi, SE.,M.Agb.Ak selaku Ketua Program Studi Diploma III Akuntansi yang telah memberikan motivasi serta arahan dalam penyusunan tugas akhir ini.
5. Ibu Drs. Ni Nyoman Yintayani, M. Si, selaku Dosen Pembimbing I yang telah memberikan bimbingan serta petunjuk kepada penulis di dalam melakukan kegiatan penyusunan tugas akhir ini
6. Bapak Drs. I Wayan Purwanta Suta, MAIB selaku Dosen Pembimbing II yang telah memberikan bimbingan serta petunjuk kepada penulis di dalam melakukan penyusunan tugas akhir ini.
7. Ibu Martalia, selaku Direktur *Of Finance* Hotel The St. Regis Bali resort dan seluruh staff yang membantu melancarkan penulis dalam menyelesaikan tugas akhir ini.
8. Keluarga tercinta yang dengan penuh pengorbanan telah memberikan dukungan dan perhatian dalam menyelesaikan tugas akhir ini.

Penulis menyadari bahwa dalam penyusunan tugas akhir ini masih banyak hal relevan yang belum diungkapkan secara keseluruhan karena keterbatasan kemampuan, waktu dan pengalaman penulis. Namun Proposal Tugas Akhir ini diharapkan dapat memberikan manfaat bagi semua pihak yang berkepentingan.

Badung, 10 Februari 2023



Ni Putu Kania Pradnya Paramita Sari

**ANALISIS TATA KELOLA PENGADAAN BAHAN MAKANAN  
TERHADAP *FOOD COST* DI HOTEL THE ST. REGIS BALI RESORT**

**ABSTRAK**

**Ni Putu Kania Pradnya Paramita Sari**

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui Tata Kelola Pengadaan Bahan Makanan di Hotel The St. Regis Bali Resort dan untuk mengetahui faktor-faktor yang menyebabkan tingginya *food cost*. Teknik pengumpulan data yang digunakan adalah (a) teknik wawancara untuk mengumpulkan data dengan tanya jawab secara langsung kepada pihak yang berkait untuk mendapatkan informasi pengadaan bahan makanan dari *cost control*, *purchasing*, *receiving*, *store*, (b) studi dokumentasi untuk mengumpulkan data mengenai laporan *actual food cost*, (c) teknik observasi untuk mengumpulkan data mengenai jenis dan kondisi hotel. Teknik analisis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah teknik analisis data kualitatif yaitu upaya yang dilakukan dengan jalan bekerja dengan data, mengorganisasikan data, memilah-milahnya menjadi satuan yang dapat dikelola, mencari dan menemukan pola, dan apa yang dipelajari, dan memutuskan apa yang dapat diceritakan kepada orang lain. Dalam hal ini yaitu memaparkan data yang sebenarnya yang berkaitan dengan *food cost* di Hotel St. Regis Bali Resort. Berdasarkan hasil analisis data yang dilakukan penulis, dapat ditarik kesimpulan bahwa (a) pembelian bahan makanan saat periode *high season* dan saat barang yang diperlukan *urgent*, bagian *purchasing* tidak mengikuti *standard purchase specification* yang telah ditetapkan manajemen, pembelian yang dilakukan oleh *purchasing* tidak didasarkan pada harga yang kompetitif melainkan berdasarkan loyalitas *supplier*, serta harga bahan makanan dari *supplier* bisa lebih mahal daripada hasil *Market Survey*. (b) penerimaan hanya melihat tampilan luar dari bahan makanan, keadaan bahan makanan tersebut tidak pernah di periksa secara baik dan teliti. (c) dalam hal penyimpanan, *storekeeper* cenderung lalai dalam melakukan penataan bahan makanan dan pengaturan suhu masih sering tidak diperhatikan sehingga menyebabkan kerusakan bahan makanan pada saat penyimpanan akibat ketidaksesuaian antara suhu penyimpanan dengan jenis bahan makanan yang disimpan. (d) Pengeluaran bahan makanan sudah disertai dengan *storeroom requisition*, namun formulir tersebut tidak dilengkapi dengan tanda tangan *executive chef*, dan *storekeeper* tetap mengeluarkan bahan makanan yang diminta. Hasil analisis yang dilakukan diharapkan mampu memberikan manfaat dalam hal penerapan tata kelola pengadaan bahan makanan sehingga dapat menekan tingginya *food cost* di Hotel St. Regis Bali Resort.

Kata Kunci : Tata kelola pengadaan bahan makanan



**ANALYSIS OF FOOD PROCUREMENT GOVERNANCE ON FOOD COST AT  
HOTEL THE ST. REGIS BALI RESORT**

**ABSTRACT**

**Ni Putu Kania Pradnya Paramita Sari**

*This study aims to determine the Food Procurement Management at The St. Regis Bali Resort and to find out the factors that cause high food costs. The data collection techniques used are (a) interview techniques to collect data by asking questions directly to related parties to obtain information on food procurement from cost control, purchasing, receiving, stores, (b) documentation studies to collect data regarding actual reports food costs, (c) observation techniques to collect data regarding the type and condition of the hotel. The data analysis technique used in this study is a qualitative data analysis technique, namely efforts made by working with data, organizing data, sorting it into manageable units, looking for and finding patterns, finding what is important and what is learned, and decide what to tell others. In this case, namely presenting the actual data relating to food costs at the Hotel St. Regis Bali Resort. Based on the results of data analysis conducted by the author, it can be concluded that (a) purchasing food ingredients during the high season period and when the goods needed are urgent, the purchasing department does not follow the standard purchase specifications set by management, purchases made by purchasing are not based on price competitive but based on supplier loyalty, and the price of food ingredients from suppliers can be more expensive than the results of the Market Survey. (b) acceptance only looks at the external appearance of the food, the condition of the food has never been properly and thoroughly checked. (c) in terms of storage, storekeepers tend to be negligent in arranging food ingredients and temperature settings are often not considered, causing damage to food materials during storage due to a mismatch between the storage temperature and the type of food being stored. (d) Expenditure of food ingredients is accompanied by a storeroom requisition, but the form is not accompanied by the executive chef's signature, and the storekeeper continues to issue the requested food ingredients. The results of the analysis carried out are expected to be able to provide benefits in terms of implementing food procurement governance so that they can reduce the high food costs at the St. Regis Bali Resort.*

*Keywords: Governance of procurement of food ingredients*

## DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPEL DEPAN .....	i
HALAMAN SAMPEL DALAM .....	ii
HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS .....	iii
HALAMAN PERSETUJUAN PEMBIMBING.....	iv
HALAMAN PENETAPAN PANITIA PENGUJI .....	v
KATA PENGANTAR .....	vi
ABSTRAK .....	viii
ABSTRACT .....	ix
DAFTAR ISI .....	x
DAFTAR TABEL .....	xi
DAFTER GAMBAR .....	xii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiii
BAB I PENDAHULUAN .....	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	6
1.3 Tujuan Penelitian.....	6
1.4 Manfaat Penelitian .....	6
BAB II LANDASAN TEORI .....	8
2.1 Penelitian Terdahulu .....	8
2.2 Kerangka Pikir Penelitian .....	10
BAB III METODOLOGI.....	12
3.1 Lokasi dan Obejek Penelitian.....	12
3.2 Sumber dan Jenis Data.....	12
3.3 Teknik Pengumpulan Data.....	14
3.4 Teknik Analisis Data .....	15
BAB IV PEMBAHASAN.....	17
4.1 Paparan Data.....	17
4.2 Analisis Data .....	23
BAB V PENUTUP .....	29
5.1 Simpulan .....	29
5.2 Saran .....	30
DAFTAR PUSTAKA .....	33
LAMPIRAN .....	35

## DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 Perbandingan antara Standard Food Cost dan Actual Food Cost The St. Regis Bali Resort Periode Januari – Desember 2021 .....	4
Tabel 4.1 Analisis Antara Teori dan Kenyataan Penetapan Standar Pembelian Bahan Makanan di Hotel The St. Regis Bali Resort .....	24
Tabel 4.2 Analisis Antara Teori dan Kenyataan Tata Kelola Penerimaan Bahan Makanan Di Hotel The St. Regis Bali Resort.....	25
Tabel 4.3 Analisis Antara Teori dan Kenyataan Standar Penyimpanan Bahan Makanan di Hotel The St. Regis Bali Resort .....	26



JURUSAN AKUNTANSI  
POLITEKNIK NEGERI BALI

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 2. 1 Kerangka Pikir Penelitian .....	11
Gambar 4. 1 Alur Pengadaan Bahan Makanan .....	17



JURUSAN AKUNTANSI  
POLITEKNIK NEGERI BALI

## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1: LSOP Purchasing- Receiving .....	36
Lampiran 2: Store Requisition.....	43
Lampiran 3: Daily Receiving report .....	45
Lampiran 4: Nota Supplier .....	46
Lampiran 5: Wawancara .....	47
Lampiran 6: Kuisisioner .....	49



JURUSAN AKUNTANSI  
POLITEKNIK NEGERI BALI

# **BAB I PENDAHULUAN**

## **1.1 Latar Belakang**

Indonesia adalah negara yang memiliki wilayah yang sangat luas dan didalamnya terkandung keindahan alam yang sangat berpotensi untuk pengembangan pariwisata. Salah satu Pulau di Indonesia yang menjadi penghasilan terbesar di sektor pariwisata adalah Pulau Bali, yang merupakan daerah tujuan wisata yang terkenal dengan seni budaya, adat istiadat, keindahan alam dan keramah-tamahan penduduk yang menjadikan Bali sebagai tempat kunjungan wisata yang diminati oleh wisatawan. Para wisatawan yang datang ke Bali tentunya ingin menikmati suasana alam dengan rasa aman, nyaman, menyenangkan, dan berkesan, serta tidak menutup kemungkinan bahwa baik wisatawan mancanegara maupun domestik pasti memerlukan berbagai kemudahan seperti transportasi, tempat makan dan minum, jasa pelayanan, dan tempat penginapan.

Perkembangan pariwisata tersebut membutuhkan berbagai sarana dan prasarana akomodasi pariwisata, hotel menjadi salah satu pilihan wisatawan. Hotel memiliki peranan yang sangat penting dalam menyediakan sarana dan prasarana pariwisata, yaitu terlibat secara langsung dalam penyediaan jasa penginapan, makanan dan minuman, serta fasilitas lain dalam memberikan kepuasan bagi setiap orang yang memakai jasa tersebut.

Keputusan Menteri Pariwisata dan Ekonomi Kreatif Republik Indonesia Nomor PM.53/HM.001/MPEK/2013 Tentang Standar Usaha Hotel yaitu :

”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”.

Usaha hotel mempunyai sumber pendapatan utama yang berasal dari penjualan kamar, dan pendapatan kedua berasal dari penjualan makanan dan penjualan minuman, di mana disatu sisi menjual jasa dan disisi lainnya menjual barang, yang bertujuan untuk mendapatkan keuntungan melalui sumber pendapatan yang dimiliki hotel tersebut. Selain dari sisi penjualan, produk makanan harus pula dikelola dengan baik dari sisi harga pokok.

Menurut Douglas (dalam Suarsana, 2007:4) bahwa harga pokok makanan (*food cost*) adalah semua biaya yang dikeluarkan untuk menyiapkan atau mengolah satu porsi makanan sehingga siap untuk disajikan kepada tamu. Menurut Davis (dalam Bartono, 2005:5) bahwa “*To guide regulate cost means to ensure that they are in accordance with determined objectives of the business.*” Dalam terjemahan dapat diartikan bahwa mengelola biaya pokok berarti meyakinkan bahwa biaya tersebut sejalan dengan tujuan yang telah ditetapkan lebih dahulu dari bisnis tersebut.

Mengelola harga pokok bertujuan untuk mengurangi kemungkinan untuk terjadinya penyalahgunaan bahan makanan diluar kepentingan hotel dan menjaga

tingkat keuntungan yang diinginkan oleh manajemen, agar terdapat konsistensi dalam penampilan, citra rasa, dan takaran yang diperoleh tamu hotel. Dalam suatu hotel perlu dibuat suatu anggaran biaya yang nantinya akan dapat dibandingkan dengan kenyataan yang terjadi. Dalam membuat anggaran biaya, diperlukan suatu dasar dalam melakukan pengelolaan harga pokok makanan yang dikategorikan dalam suatu standarisasi, yaitu suatu ukuran untuk membandingkan apakah usaha itu mencapai hasil yang maksimal atau sebaliknya. Informasi mengenai *food cost* sangat penting bagi manajemen dalam mengelola biaya dan kualitas makanan. Dampak apabila *food cost percentage* lebih tinggi dari yang ditetapkan manajemen dapat mengakibatkan *profit* yang diperoleh akan kecil.

Hotel The St. Regis Bali Resort Indonesia sudah membuat anggaran biaya makanan yang sudah ditetapkan dan memiliki bagian pembelian yang diberi tanggung jawab dalam pengadaan barang. Seperti yang disebutkan Suarsana (2007:2), *Purchasing* adalah tempat atau pusat dilakukannya transaksi pembelian segala jenis barang keperluan operasional hotel. Menurut Suarsana (2007:13), standar untuk harga pokok makanan ditetapkan antara 30-35%, sedangkan pada manajemen Hotel The St. Regis Bali Resort menetapkan standar harga pokok makanan sebesar 35%. Dengan persentase harga pokok makanan yang cukup besar, maka diperlukan pengelolaan pada pengadaan bahan makanan. Menurut Wiyasha (2010:218) “Persediaan mengawali harga pokok”. Harga pokok makanan yang tinggi salah satunya dapat disebabkan oleh pengelolaan pengadaan bahan makanan yang tidak sesuai dengan standar yang telah ditetapkan oleh manajemen, maka



pengelolaan pengadaan bahan makanan harus dijalankan dengan baik dan efektif untuk menghindari pengeluaran yang berlebihan.

Berikut ini disajikan tabel perbandingan antara *standard food cost* yang telah ditetapkan dengan *actual food cost* The St. Regis Bali Resort pada Bulan Januari sampai Desember 2021.

Gambar 1. 1 Perbandingan antara *Standard Food Cost* dan *Actual Food Cost* The St. Regis Bali Resort Periode Januari – Desember 2021

Month	Budget (Rp)	Food Sales (Rp)	Standard Food Cost		Actual Food Cost		Variance	
			Rp	%	Rp	%	Rp	%
Januari	4,800,160,200.00	4,764,016,063.00	1,680,056,070.00	35.00	1,779,836,401.14	37.36	(99,780,331.14)	(2.08)
Februari	4,320,366,700.00	4,261,361,660.00	1,512,128,345.00	35.00	1,575,425,405.70	36.97	(63,297,060.70)	(1.97)
Maret	4,715,615,900.00	4,695,511,887.00	1,650,465,565.00	35.00	1,788,050,926.57	38.08	(137,585,361.57)	(3.08)
April	3,992,724,425.00	3,883,788,700.00	1,397,453,548.75	35.00	1,587,692,820.56	40.88	(190,239,271.81)	(5.88)
Mei	5,428,210,810.00	5,383,147,079.00	1,899,873,783.50	35.00	1,987,457,901.57	36.92	(87,584,118.07)	(1.92)
Juni	6,128,562,200.00	6,035,591,177.00	2,144,996,770.00	35.00	2,217,476,198.43	36.74	(72,479,428.43)	(1.74)
Juli	7,100,218,215.00	6,993,677,734.00	2,485,076,375.25	35.00	2,617,034,208.06	37.42	(131,957,832.81)	(2.42)
Agustus	7,700,200,185.00	7,616,787,160.00	2,695,070,064.75	35.00	2,898,187,514.38	38.05	(203,117,449.63)	(3.05)
September	5,910,332,610.00	5,840,337,581.00	2,068,616,413.50	35.00	2,175,525,748.92	37.25	(106,909,335.42)	(2.25)
Oktober	7,411,560,725.00	7,366,655,664.00	2,594,046,253.75	35.00	2,709,455,953.22	36.78	(115,409,699.47)	(1.78)
November	4,528,560,500.00	4,241,086,653.00	1,584,996,175.00	35.00	1,628,577,274.75	38.40	(43,581,099.75)	(3.40)
Desember	5,285,800,225.00	5,161,091,872.00	1,850,030,078.75	35.00	2,023,148,013.82	39.20	(173,117,935.07)	(4.20)
Total	67,322,312,695.00	66,243,053,230.00	23,562,809,443.25		24,987,868,367.13		(1,425,058,923.88)	
Rata-Rata	5,610,192,724.58	5,520,254,435.83	1,963,567,453.60	35.00	2,082,322,363.93	37.84	(219,239,834.44)	(2.81)

Sumber : Departemen *Accounting* Hotel The St. Regis Bali Resort ( Data Diolah)

Berdasarkan data pada tabel 1.1 dapat dilihat bahwa rata-rata *actual food cost* yang terjadi tidak sesuai dengan standar yang telah ditetapkan oleh manajemen hotel. Anggaran rata-rata untuk *standard food cost* pada tahun 2021 ditetapkan sebesar Rp1,963,567,453.60, sedangkan realisasi rata-ratanya sebesar Rp2,082,322,363.93 sehingga terjadi selisih sebesar Rp219,239,834.44.

Manajemen hotel menetapkan *food cost percented* sebesar 35.00%, sedangkan rata-rata persentase yang terjadi sebesar 37.84%. Dari data diatas dapat diketahui adanya selisih sebesar 2.81%, padahal pihak menejemen memberikan toleransi 1% dari target yang telah ditetapkan, namun dalam kenyataan masih sering terjadi perbedaan antara *standar* yang sudah ditetapkan dengan *actual* yang dikeluarkan oleh pihak hotel.

Dari data tersebut pada tahun 2021 telah terjadi penyimpangan antara *standar food cost* dan *actual food cost*, hal tersebut diduga karena kesalahan dalam penerapan pengelolaan pengadaan bahan makanan, seperti dari pihak *purchasing* dalam proses pembelian tidak memperhatikan kualitas produk atau bahan makanan yang telah dibeli tidak sesuai dengan standar yang telah ditetapkan manajemen, hal ini terjadi terutama pada saat *high season* karena *purchasing* dituntut untuk melakukan pembelian bahan makanan yang banyak, dari pihak *receiving* hanya mengecek kuantitasnya saja sedangkan kualitas barang kurang diperhatikan sehingga dapat mengganggu proses produksi dan bisa menambah biaya karena harus diadakan pembelian ulang, karena bahan makanan tidak sesuai dengan standar di The St. Regis Bali Resort, dari pihak *storing* salah dalam menyimpan barang yaitu cara penyimpanan barang yang tidak mempergunakan tata kelola yang memadai dan tidak melakukan inventori secara baik atau secara periodik, serta dari pihak *issuing* dalam mengeluarkan barang tidak ada pengawasan yang ketat atas barang-barang yang keluar dari gudang.

## 1.2 Rumusan Masalah

- a. Bagaimanakah Tata Kelola Pengadaan Bahan Makanan Terhadap *Food Cost* di Hotel The St. Regis Bali Resort ?
- b. Apa saja yang menjadi faktor yang menyebabkan tingginya *Food Cost* di hotel The St. Regis Bali Resort?

## 1.3 Tujuan Penelitian

- a. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui Tata Kelola Pengadaan Bahan Makanan di Hotel The St. Regis Bali Resort
- b. Tujuan penelitian ini untuk mengetahui faktor-faktor yang menyebabkan tingginya *food cost*.

## 1.4 Manfaat Penelitian

- a. Bagi Mahasiswa

Dapat menambah pengetahuan dan wawasan penulis dalam menerapkan beberapa teori yang diperoleh dalam perkuliahan maupun di industri perhotelan. Selain itu dapat memperluas wawasan berfikir mahasiswa khususnya dalam bidang penelitian.

- b. Bagi Politeknik Negeri Bali

Penelitian ini diharapkan dapat menambah refrensi perpustakaan kampus Politeknik Negeri Bali sebagai bacaan bagi mahasiswa lain dan dapat digunakan untuk penelitian lebih lanjut yang sejenis.

c. Bagi Hotel The St. Regis Bali Resort

Penelitian ini diharapkan dapat menjadi masukan dan pertimbangan dalam mengelola *food cost* sehingga dapat meminimalkan kenaikan *food cost* di Hotel The St. Regis Bali Resort.



JURUSAN AKUNTANSI  
POLITEKNIK NEGERI BALI

## BAB V PENUTUP

### 5.1 Simpulan

Berdasarkan analisis dan uraian pembahasan yang dilakukan pada bab IV, maka dapat ditarik simpulan bahwa pada hotel The St. Regis Bali Resort Tata kelola pengadaan bahan makanan antara SOP dengan Implementasi tidak sesuai yang menyebabkan adanya faktor yang mempengaruhi tingginya *food cost*. faktor-faktor yang mempengaruhi tingginya *food cost* di Hotel The St. Regis Bali Resort, dilihat dari pengadaan bahan makanan apabila dibandingkan dengan teori para ahli adalah sebagai berikut :

#### a. Pembelian Bahan Makanan

Pembelian bahan makanan saat periode *high season* dan saat barang yang diperlukan *urgent*, bagian *purchasing* tidak mengikuti *standard purchase specification* yang telah ditetapkan manajemen, pembelian yang dilakukan oleh *purchasing* tidak didasarkan pada harga yang kompetitif melainkan berdasarkan loyalitas *supplier*, serta harga bahan makanan dari *supplier* bisa lebih mahal daripada hasil *Market Survey*.

#### b. Penerimaan Bahan Makanan

*Receiving* hanya melihat tampilan luar dari bahan makanan, keadaan bahan makanan tersebut tidak pernah di periksa secara baik dan teliti. Bahan makanan *frozen* yang datang juga tidak pernah dicek berapa suhu standar untuk bahan

makanan tersebut secara baik, serta bahan makanan *frozen* yang datang seharusnya langsung ditaruh pada tempatnya, tetapi pihak *receiving* membiarkan bahan makanan diam ditempat barang datang dan menunggu pihak *kitchen* mengambilnya, sehingga kualitas barang yang datang tidak terkontrol dengan baik.

c. Penyimpanan Bahan Makanan

Penyimpanan bahan makanan di Hotel The St. Regis Bali Resort belum sepenuhnya berjalan dengan baik kenyataan ini terjadi terutama pada saat *high season*. *Storekeeper* cenderung lalai dalam melakukan penataan bahan makanan dan pengaturan suhu masih sering tidak diperhatikan sehingga menyebabkan kerusakan bahan makanan pada saat penyimpanan akibat ketidaksesuaian antara suhu penyimpanan dengan jenis bahan makanan yang disimpan.

d. Pengeluaran Bahan Makanan

Pengeluaran bahan makanan sudah disertai dengan *storeroom requisition*, namun formulir tersebut tidak dilengkapi dengan tanda tangan *executive chef*, dan *storekeeper* tetap mengeluarkan bahan makanan yang diminta.

## 5.2 Saran

Berdasarkan kesimpulan yang telah dikemukakan mengenai tata kelola pengadaan bahan makanan, maka dapat disarankan sebagai berikut:

a. Pembelian Bahan Makanan

*Purchasing* sebaiknya menggunakan *standard purchase specification* sebagai pedoman dalam pengambilan keputusan sebelum melakukan pembelian bahan makanan terutama pada saat *high season* maupun *low season*, agar pembelian bahan makanan sesuai standar hotel terutama dalam hal kualitas dan harga.

b. Penerimaan Bahan Makanan

*Receiving* sebaiknya memeriksa dengan baik dan teliti bahan makanan serta mengecek suhu bahan makanan yang datang dan segera menaruh bahan makanan tersebut pada tempatnya.

c. Penyimpanan Bahan Makanan

*Storekeeper* hendaknya meningkatkan penerapan standar penyimpanan bahan makanan dengan baik terutama dalam hal fasilitas peralatan dan sebaiknya mengatur suhu untuk jenis bahan makanan pendingin, temperatur untuk jenis bahan makanan sayur-sayuran, buah-buahan, bumbu-bumbu segar, telur, susu, keju sebaiknya proses penyimpanannya memerlukan temperatur antara  $13^{\circ}$  sampai  $16^{\circ}$  C, untuk bahan makanan jenis daging, unggas, dan ikan laut disimpan pada temperatur  $0^{\circ}$  sampai  $-10^{\circ}$  C, dan jenis bahan makanan berupa tepung, beras, kacang, kecap, saos tidak diperlukan suhu atau temperatur yang khusus, artinya jenis barang ini bisa disimpan pada temperatur yang normal antara  $25^{\circ}$  sampai  $35^{\circ}$  C.

#### d. Pengeluaran Bahan Makanan

*Storekeeper* sebelum melakukan pengeluaran bahan makanan hendaknya agar lebih memperhatikan tanda tangan yang tercantum pada formulir *storeroom requisition* agar pengeluaran bahan makanan memang benar telah sesuai dengan keperluan operasional hotel untuk produksi, serta bersikap tegas untuk menolak apabila bagian *kitchen* ingin mengambil barang di *store* tanpa disertai tanda tangan dari *executive chef*.



JURUSAN AKUNTANSI  
POLITEKNIK NEGERI BALI



## DAFTAR PUSTAKA

- Baridwan, Zaki. 2002. *Sistem Akuntansi: Penyusunan dan metode*. Yogyakarta: BPFE.
- Darminto, Dwi dan Rifka Julianty. 2002. *Analisis Laporan Keuangan Konsep dan Manfaat*. Yogyakarta: AMP-YKPN.
- Dittmer, Paul R. 2003. *Principles of Food, Beverage & Labor Cost Controls for Hotels and Restaurant*. USA: Publishing Company, Inc.
- Forum for Corporate Governance in Indonesia (FCGI). 2003. *Corporate Governance: Tantangan dan Kesempatan bagi Komunitas Bisnis Indonesia*. Jakarta: PT. Elex Media Komputindo.
- Hastuti, Theresia Dwi. 2005. *Hubungan antara Good Corporate Governance dan Struktur Kepemilikan dengan Kinerja Keuangan (Studi Kasus pada Perusahaan yang Listing di Bursa Efek Jakarta)*. Makalah. Prosiding Simposium Nasional Akuntansi VIII (Solo). Hal 238-247.
- Moleong, Lexy J. 2014. *Metodologi Penelitian Kualitatif*. Bandung: Remaja Rosdakarya.
- Ninemeier, Jack D. 2004. *Planning and Control for Food and Beverage Operations*. Michigan: Education Institute of The American Hotels and Lodging Association.
- Ninemeier, Jack D. 2005. *Management of Food and Beverage Operation*. Michigan: Education Institute of The American Hotels and Lodging Association.
- PH, Bartono. 2005. *Analisis Food Product*. Yogyakarta: Andi.
- Sastradipoera, Komaruddin. 2001. *Sejarah Ekonomi suatu Pengantar Teori dan Kebijakan Ekonomi*. Bandung: Kappa-Sigma.

- Sedarmayanti, M.Pd., APU. Prof. Dr.2007. *Good Governance* (Kepemerintahan Yang Baik) Dan *Good Corporate Governance* (Tata Kelola Perusahaan Yang Baik). Bandung: Mandar Maju.
- Siregar, Syofian. 2013. *Statistik Parametrik untuk Penelitian Kuantitatif*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Suarsana, Nyoman. 2007a. *Pengendalian Biaya Departemen F&B di Perhotelan*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Suarsana, Nyoman. 2007b. *Siklus Pengadaan Barang*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Sugiyono. 2005. *Memahami Penelitian Kualitatif*. Bandung: Alfabeta.
- Sugiyono. 2013. *Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- Supriyanto, Agus. Dan Ida Masruchah. 2000. *Manajemen Purchasing*. Jakarta: Elex Media Kompuntindo.
- U.S, Supardi. 2013. *Aplikasi Statistika Dalam Penelitian ( Konsep Statistika yang Lebih Komprehensif )*. Jakarta: *Change Publication*.
- Wiyasha, IBM. 2006. *F & B Cost Control* untuk Hotel dan Restoran. Yogyakarta: Andi.
- Wiyasha, IBM. 2007. *F & B Cost Control* untuk Hotel dan Restoran. Yogyakarta: Andi.
- Wiyasha, IBM. 2010. *Akuntansi Perhotelan Penerapan Uniform System of Accounts for The Lodging Industry*. Yogyakarta: Andi.
- Wiyasha, IBM. 2014. *Akuntansi Manajemen untuk Hotel dan Restoran*. Yogyakarta: Andi
- Keputusan Menteri Pariwisata dan Ekonomi Kreatif Republik Indonesia Nomor PM.53/HM.001/MPEK/2013 Tentang Standar Usaha Hotel.