

**STRATEGI PENGENDALIAN BIAYA MAKANAN DAN
MINUMAN UNTUK MENINGKATKAN PROFITABILITAS
STUDY KASUS PADA HOTEL FOUR POINTS SEMINYAK**



POLITEKNIK NEGERI BALI

I PUTU RANGGA ABDI SASRA

NIM. 2115613106

PROGRAM STUDI DIPLOMA III AKUNTANSI

JURUSAN AKUNTANSI

POLITEKNIK NEGERI BALI

BADUNG

2024

**STRATEGI PENGENDALIAN BIAYA MAKANAN DAN
MINUMAN UNTUK MENINGKATKAN PROFITABILITAS
STUDY KASUS PADA HOTEL FOUR POINTS SEMINYAK**



POLITEKNIK NEGERI BALI

I PUTU RANGGA ABDI SASRA

NIM. 2115613106

PROGRAM STUDI DIPLOMA III AKUNTANSI

JURUSAN AKUNTANSI

POLITEKNIK NEGERI BALI

BADUNG

2024

SURAT PERNYATAAN ORISINALITAS KARYA ILMIAH

Saya mahasiswa Program Studi Diploma III Akuntansi

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama Lengkap : I Putu Rangga Abdi Sastra

NIM : 2115613106

Menyatakan bahwa sesungguhnya Tugas Akhir:

Judul : Strategi Pengendalian Biaya Makanan Dan Minuman Untuk Meningkatkan Profitabilitas Study Kasus Pada Hotel Four Points Seminyak

Pembimbing : 1. Wayan Eny Mariani, S.M.B.,M.Si
2. Putu Rany Wedasuasari, SE.,M.Si.,Ak

Tanggal Uji : 13 Agustus 2024

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

Demikian surat Pernyataan ini saya buat dengan sebenar-benarnya dan apabila di kemudian hari terbukti melakukan kebohongan maka saya siap menanggung segala konsekuensinya.

Badung, 31 Juli 2024



I Putu Rangga Abdi Sastra

**STRATEGI PENGENDALIAN BIAYA MAKANAN DAN
MINUMAN UNTUK MENINGKATKAN PROFITABILITAS
STUDY KASUS PADA HOTEL FOUR POINTS SEMINYAK**

I Putu Ranga Abdi Sastra

NIM. 2115613106

Tugas Akhir Ini Diajukan Guna Memenuhi Salah Satu Syarat
Untuk Menyelesaikan Program Pendidikan Diploma III Akuntansi

Pada Jurusan Akuntansi Politeknik Negeri Bali

Disetujui Program Studi Diploma III Akuntansi

Pembimbing I



Wayan Eny Mariani, S.M.B., M.Si
NIP. 199103172020122002

Pembimbing II



Putu Rany Wedasuasari, SE., M.Si., Ak
NIP. 202111001

Disahkan Oleh:

Jurusan Akuntansi



I Made Baglada, SE., M.Si, Ak
NIP. 197512312005011003

**STRATEGI PENGENDALIAN BIAYA MAKANAN DAN
MINUMAN UNTUK MENINGKATKAN PROFITABILITAS
STUDY KASUS PADA HOTEL FOUR POINTS SEMINYAK**

Telah Diuji dan Dinyatakan Lulus Pada:

Tanggal 13 Agustus 2024

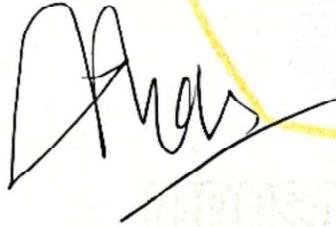
PANITIA PENGUJI

Ketua:



Wayan Eny Mariani, S.M.B.,M.Si
NIP. 199103172020122002

Anggota:



1. **(Made Dana Saputra, SE.,M,Ak)**
NIP. 197603242009121001



2. **(Ni Wayan Dewinta Ayuni, S.Si.,M.Si.)**
NIP. 198906222014042001

KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadapan Tuhan Yang Maha Esa, karena atas berkat dan rahmatNya, tugas akhir dengan judul **“Strategi Pengendalian Biaya Makanan dan Minuman Untuk Meningkatkan Profitabilitas Study Kasus Pada Hotel Four Points Seminyak”**. an tugas akhir ini dilakukan dalam rangka memenuhi salah satu syarat mencapai gelar Diploma Vokasi Akuntansi di Politeknik Negeri Bali. Penulis menyadari bahwa penyelesaian tugas akhir ini tidak terlepas dari banyak pihak yang telah memberikan bantuan serta dukungan yang sangat besar. Oleh karena itu, penulis ingin mengucapkan terima kasih sedalam-dalamnya kepada para pihak :

1. Bapak I Nyoman Abdi, SE.,M.eCom, selaku Direktur Politeknik Negeri Bali
2. I Made Bagiada, SE.,M.Si, Ak selaku Ketua Jurusan Akuntansi
3. Ni Made Wirasyanti Dwi Pratiwi, SE,M.Agb,Ak selaku Ketua Program Studi Program Diploma III Akuntansi
4. Wayan Eny Mariani, S.M.B.,M.Si sebagai dosen pembimbing I dan Putu Rany Wedasuasari, SE.,M.Si.,Ak sebagai dosen pembimbing II dan Dr. I Nyoman Darmayasa, SE., M.Ak., Ak., M.M. sebagai ketua tim penguji yang telah memberikan semangat, bimbingan, dorongan, sehingga penulis dapat menyelesaikan tugas akhir ini dengan baik.
5. Keluarga tercinta yang dengan penuh pengorbanan telah memberikan dukungan dan perhatian dalam menyelesaikan tugas akhir ini.

6. *Owner, General Manager*, dan seluruh staf Four Points Seminyak yang telah memberikan kesempatan penulis untuk menggali informasi/pengambilan data untuk mendukung penyelesaian tugas akhir ini.

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



Badung, 31 Juli 2024

I Putu Ranga Abdi Sastra

JURUSAN AKUNTANSI
POLITEKNIK NEGERI BALI

**STRATEGI PENGENDALIAN BIAYA MAKANAN DAN MINUMAN
UNTUK MENINGKATKAN PROFITABILITAS STUDY KASUS PADA
HOTEL FOUR POINTS SEMINYAK**

ABSTRAK

I PUTU RANGGA ABDI SASTRA

Four Points by Sheraton Seminyak, bagian dari Marriott International, menawarkan pengalaman menginap mewah dengan berbagai fasilitas unggulan. Hotel ini memperoleh pendapatan utama dari penjualan kamar, terutama untuk grup, serta dari *food and beverage*, layanan spa, dan kerjasama dengan pihak ketiga seperti Bhakti Vedanta Clinic. Pada tahun 2023 hotel selalu mengalami minus setiap bulannya dalam pengendalian *food and beverage*. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis strategi pengendalian biaya makanan dan minuman di Hotel Four Points Seminyak guna meningkatkan profitabilitas hotel. Metode penelitian yang digunakan adalah deskriptif kualitatif, dengan data yang dikumpulkan melalui wawancara dan dokumentasi. Hasil penelitian menunjukkan bahwa pengendalian biaya melalui spesifikasi baku pembelian, takaran baku per porsi, dan penerapan resep standar sangat efektif dalam mengontrol biaya makanan dan minuman. Selain itu, penerapan laporan *daily flash food and beverage* membantu manajemen dalam memantau biaya secara *real-time*. Rekomendasi yang diberikan meliputi peningkatan penggunaan teknologi untuk pengadaan bahan baku, penerapan sistem *par-level stock*, dan pelatihan staf dalam manajemen biaya. Penelitian ini juga menyoroti pentingnya kolaborasi antara bagian *purchasing, storekeeper, cost control, dan executive chef* dalam memastikan pengendalian biaya yang efektif. Penelitian ini memberikan wawasan penting bagi manajemen hotel dalam meningkatkan efisiensi biaya dan profitabilitas, serta dapat dijadikan acuan dalam pengembangan strategi pengendalian biaya di hotel-hotel lainnya.

Kata kunci: *biaya makanan dan minuman, model probabilistik, industri hotel, strategi biaya.*

**FOOD AND BEVERAGE COST CONTROL STRATEGY TO INCREASE
PROFITABILITY CASE STUDY AT FOUR POINTS SEMINYAK HOTEL**

ABSTRACT

I PUTU RANGGA ABDI SASRA

Four Points by Sheraton Seminyak, part of Marriott International, offers a luxurious stay experience with various premium facilities. The hotel generates its main revenue from room sales, especially for groups, as well as from food and beverage, spa services, and collaborations with third parties such as Bhakti Vedanta Clinic. In 2023, the hotel always experienced a minus every month in food and beverage control. This study aims to analyze the cost control strategies for food and beverages at Hotel Four Points Seminyak to enhance the hotel's profitability. The research method used is descriptive qualitative, with data collected through interviews and documentation. The results of the study indicate that cost control through standard purchase specifications, standard portion sizes, and the application of standard recipes is very effective in controlling food and beverage costs. Additionally, the implementation of daily flash food and beverage reports helps management monitor costs in real-time. Recommendations include increasing the use of technology for the procurement of raw materials, implementing a par-level stock system, and staff training in cost management. The study also highlights the importance of collaboration between the purchasing, storekeeping, cost control, and executive chef departments in ensuring effective cost control. This research provides important insights for hotel management in improving cost efficiency and profitability, and can serve as a reference in developing cost control strategies in other hotels.

Keyword: *food and beverage costs, probabilistic model, hotel industry, cost strategy.*

DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL DEPAN	i
HALAMAN SAMPUL DALAM	ii
SURAT PERNYATAAN ORISINALITAS	iii
HALAMAN PENGESAHAN	iv
HALAMAN PENETAPAN PANITIA PENGUJI	v
KATA PENGANTAR	vi
ABSTRAK	viii
ABSTRACT	ix
DAFTAR ISI	x
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR GAMBAR	xiii
DAFTAR LAMPIRAN	xiv
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang Masalah	1
1.2 Rumusan Masalah	6
1.3 Tujuan Penelitian.....	7
1.4 Manfaat Penelitian.....	7
BAB II LANDASAN TEORI	9
2.1 Penelitian Terdahulu.....	9
2.2 Landasan Teori	10
2.3 Kerangka Pikir Penelitian.....	26
BAB III METODE PENELITIAN	28
3.1 Lokasi dan Objek Penelitian.....	28
3.2 Jenis, Sumber Data dan Metode Pengumpulan Data.....	28
3.3 Kerangka/Metode Pengolahan Data dan Teknik Analisis Data	31
BAB IV ANALISIS DAN PEMBAHASAN	34
4.1 Data dan Hasil Pengolahan Data Penelitian	34
4.2 Hasil Analisis dan Pembahasan.....	37
4.3 Interpretasi Peneliti.....	43
BAB V SIMPULAN DAN SARAN	47
5.1 Simpulan.....	47
5.2 Saran	48
DAFTAR PUSTAKA	51



JURUSAN AKUNTANSI
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 Daily Flash Food and Beverage5



JURUSAN AKUNTANSI
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Kerangka Pikir Penelitian.....	27
Gambar 4.1 Alur Pengendalian Makanan dan Minuman.....	36



DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 <i>Daily Flash Food and Beverage Report January 2023</i>	53
Lampiran 2 <i>Daily Flash Food and Beverage Report February 2023</i>	54
Lampiran 3 <i>Daily Flash Food and Beverage Report March 2023</i>	55
Lampiran 4 <i>Daily Flash Food and Beverage Report April 2023</i>	56
Lampiran 5 <i>Daily Flash Food and Beverage Report May 2023</i>	57
Lampiran 6 <i>Daily Flash Food and Beverage Report June 2023</i>	58
Lampiran 7 <i>Daily Flash Food and Beverage Report July 2023</i>	59
Lampiran 8 <i>Daily Flash Food and Beverage Report August 2023</i>	60
Lampiran 9 <i>Daily Flash Food and Beverage Report September 2023</i>	61
Lampiran 10 <i>Daily Flash Food and Beverage Report October 2023</i>	62
Lampiran 11 <i>Daily Flash Food and Beverage Report November 2023</i>	63
Lampiran 12 <i>Daily Flash Food and Beverage Report December 2023</i>	64
Lampiran 13 <i>Slow-Moving Report January 2023</i>	65
Lampiran 14 Hasil Wawancara.....	66
Lampiran 15 <i>Birch Street System</i>	71
Lampiran 16 Dokumentasi Penerimaan dan Penyimpanan.....	71

JURUSAN AKUNTANSI
POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Pariwisata merupakan sektor vital yang memberikan kontribusi besar terhadap ekonomi suatu negara. Hadirnya pariwisata tidak hanya meningkatkan pendapatan secara signifikan, tetapi juga mendukung pertumbuhan ekonomi nasional. Setiap negara memiliki sektor pariwisata yang berperan penting dalam menarik minat wisatawan untuk mengunjungi destinasi wisata mereka. Indonesia, sebagai negara yang kaya akan keanekaragaman budaya, suku, dan adat istiadat, terkenal di seluruh dunia sebagai destinasi pariwisata budaya yang menakjubkan. Pulau Bali, salah satu destinasi pariwisata terkemuka di Indonesia, menonjol dengan keindahan alam dan kekayaan budayanya.

Pulau Bali, yang merupakan bagian dari kepulauan Indonesia, telah menjadi tujuan wisata internasional yang diakui karena keberagaman budaya dan adat istiadatnya yang unik. Menurut penelitian Dwiky (2023) sektor industri pariwisata di Bali merupakan salah satu industri yang memberikan penghasilan devisa terbesar di Indonesia. Salah satu daerah yang paling berkembang dalam industri pariwisata di Bali adalah kawasan Kuta. Sebagai destinasi wisata terkenal, Kuta terus mengembangkan infrastrukturnya, termasuk dalam hal akomodasi seperti hotel.

Hotel diartikan sebagai perusahaan yang menyediakan pelayanan makanan, minuman, dan fasilitas kamar tidur kepada pelancong dengan tingkat pembayaran yang sesuai dengan pelayanan yang diberikan, tanpa adanya perjanjian khusus.

Marriott International, sebagai salah satu grup perhotelan terkemuka di dunia, telah membuktikan komitmen terhadap kualitas dan inovasi dalam setiap aspek operasionalnya. Dengan portofolio merek yang beragam dan kehadiran global yang kuat, *Marriott International* menawarkan lebih dari 7.000 properti di lebih dari 130 negara di seluruh dunia. Sebagai pemimpin dalam industri perhotelan, *Marriott International* terus menjadi pilihan utama bagi wisatawan yang mencari pengalaman menginap yang istimewa.

Four Points by Sheraton Seminyak, sebagai bagian dari portofolio hotel yang dimiliki oleh *Marriott International*, menawarkan pengalaman menginap yang mewah dan nyaman bagi para tamu yang mengunjungi Pulau Bali. Terletak di Seminyak, hotel ini menarik wisatawan dari berbagai penjuru dunia yang mencari liburan yang berkesan. Menawarkan fasilitas unggulan seperti kolam renang yang menakjubkan, restoran dan bar yang menyajikan hidangan lezat, spa mewah untuk relaksasi total, serta layanan kamar yang ramah dan efisien. Dengan standar pelayanan yang tinggi, hotel ini telah membangun reputasi sebagai salah satu destinasi akomodasi terbaik di Bali.

Pendapatan utama Four Points Seminyak didapatkan dari penjualan kamar, terutama penjualan secara *group*. *Group* artinya tamu yang *check-in* dalam sekala besar, contohnya rombongan *studytour*. Menurut Haryadi (2018) faktor-

faktor yang dapat mempengaruhi peningkatan pendapatan kamar adalah, tarif kamar, biaya promosi dan jumlah kamar. Promosi meliputi promosi penjualan, pemasaran langsung, periklanan dan penjualan personal.

Program pemasaran tersebut digunakan perusahaan untuk menarik minat dan keinginan para konsumen terhadap produk yang ditawarkan oleh perusahaan. Ada juga pendapatan dari *third party* atau pihak ketiga, dibagi menjadi empat komponen, termasuk penjualan kamar yang disesuaikan dengan jenisnya, penjualan *food and beverage* dengan presentase pokok baku sebesar 30,8% untuk setiap bulan, serta komisi dari pihak ketiga seperti layanan transportasi dan spa. Hotel menerima komisi sebesar 10% dari total pendapatan untuk jasa transportasi dan 50% untuk layanan *spa*. Kerjasama dengan Bhakti Vedanta, Bhakti vedanta adalah *parther medical clinic* dengan four points seminyak. Memungkinkan hotel menyediakan layanan dokter bagi tamu yang memerlukan, dengan klinik tersebut membayar komisi kepada hotel sesuai dengan pelayanan yang diberikan kepada tamu yang sakit.

Selain penghasilan utama dari penjualan kamar, pengelolaan *food and beverage cost* juga menjadi faktor kunci dalam upaya meningkatkan profitabilitas hotel. Dalam industri perhotelan yang kompetitif, kontrol biaya sangat penting untuk menjaga keseimbangan keuangan properti. Studi tentang strategi pengendalian *food and beverage cost* memiliki relevansi yang besar dalam memahami dinamika operasional dan keuangan industri perhotelan.

Adapun yang memegang kendali atas *food and beverage cost* adalah departement *finance*. Department *finance* dipimpin oleh seorang *finance control* yang bertanggung jawab atas semua aktivitas operasional hotel baik dalam pengendalian biaya, mengevaluasi kinerja departemen lain terkait dengan budget, dan memegang kendali atas pembelian barang-barang yang ada di hotel. Adapun permasalahan terkait biaya dan bahan baku mencakup beragam tantangan yang mempengaruhi operasional dan keberlanjutan finansial. Kenaikan harga bahan baku seperti makanan dan minuman dapat menyebabkan peningkatan biaya operasional, sedangkan pemilihan bahan baku yang lebih murah bisa mengorbankan kualitas produk akhir. Pengendalian persediaan bahan baku menjadi krusial untuk mencegah pemborosan dan kekurangan pasokan yang diperlukan. Manajemen persediaan yang efisien juga diperlukan untuk mengatasi variabilitas harga dan konsistensi kualitas. Selain itu, kerjasama yang baik dengan pemasok dapat membantu dalam mengelola biaya dan ketersediaan bahan baku. *Trend* konsumen yang berubah dan kebutuhan untuk mengurangi pemborosan limbah juga menjadi pertimbangan penting dalam mengelola biaya dan meningkatkan keberlanjutan. Penentuan berapa *food cost* yang bisa dipakai untuk keperluan hotel ditentukan oleh bagian *cost control* dan *financial control*.

Menurut Kapidin (2017) bagian *cost control* adalah bagian yang berfungsi melaksanakan tugas pengendalian biaya dan mencatat persediaan bahan baku makanan dan minuman. Fungsi *Cost Control* adalah menyusun dan menentukan harga pokok produksi makanan dan minuman, sesuai dengan

standar recipe yang telah disusun oleh kepala dapur (*Chef*) untuk menu makanan, dan oleh kepala bar (*Chief Bartender*) untuk menu minuman. Penetapan harga jual baik untuk menu makanan dan menu minuman adalah disesuaikan dengan kebijakan manajemen, seberapa besar *Standard Cost* untuk makanan dan minuman, yang akan ditentukan oleh kebijakan manajemen. Dalam penelitian Kapidin n.d (2017) biaya makanan dalam industri perhotelan merupakan salah satu biaya yang paling penting untuk dikendalikan diantara biaya-biaya lainnya, pengendalian biaya makanan sangat penting karena hal ini dapat membatasi pemborosan. Kenyataannya biaya yang dikeluarkan oleh hotel dengan anggaran yang telah ditetapkan sering kali berbeda, sehingga perlu dicermati untuk mengetahui apa yang menyebabkan biaya tersebut lebih besar dari anggaran yang telah dibuat.

Tabel 1.1 Rekap Presentase Variance Daily Flash Food And Beverage Tahun 2023

MOUNTH	FOOD			BEVERAGE		
	BUTGED	ACTUAL	VARIANCE	BUTGED	ACTUAL	VARIANCE
January	30.8%	34.0%	-34%	25%	17%	-17%
February	30.8%	33.0%	-33.0%	25%	37.0%	-37.0%
March	30.8%	36.0%	-36.0%	25%	20.0%	-20.0%
April	30.8%	36.0%	-36.0%	25%	33.0%	-33.0%
May	30.8%	32.0%	-32.0%	25%	27.0%	-27.0%
June	30.8%	31.0%	-31.0%	25%	38.0%	-38.0%
July	30.8%	33.0%	-33.0%	25%	39.0%	-39.0%
August	30.8%	32.0%	-32.0%	25%	31.0%	-31.0%
September	30.8%	33.0%	-33.0%	25%	32.0%	-32.0%
October	30.8%	31.0%	-31.0%	25%	35.0%	-35.0%
November	30.8%	33.0%	-33.0%	25%	28.0%	-28.0%
December	30.8%	34.0%	-34.0%	25%	29.0%	-29.0%

Sumber : Four Points Seminyak Tahun 2023

Selama tahun 2023 selalu terjadi *variance* yang melebihi dari 1% setiap bulannya. Profitabilitas hotel juga sangat bergantung pada bagaimana pengendalian *food & beverage* karena jika setiap bulan *actual* selalu melebihi *budget* maka akan mempengaruhi *service charge*, kinerja *kitchen*, dan resiko terbesar tidak ada tamu yang mau lagi mengadakan *event*, karena pelayanan makanan yang tidak maksimal. Seperti tabel 1.1 selalu ada *minus* (kerugian) setiap bulannya selama tahun 2023.

Hotel Four Points Seminyak, sebagai bagian dari portofolio *Marriott International*, terus melakukan evaluasi dan peningkatan terhadap strategi pengelolaan *food and beverage cost*. Dengan memahami praktik terbaik dalam pengendalian biaya, hotel ini diharapkan dapat meningkatkan profitabilitasnya secara berkelanjutan. Oleh karena itu, peneliti tertarik untuk Menyusun laporan tugas akhir yang berjudul “Strategi Pengendalian Biaya Makanan dan Minuman untuk Meningkatkan Profitabilitas Study Kasus Hotel Four Points Seminyak”.

1.2 Rumusan Masalah

1. Bagaimanakah strategi pengendalian biaya *food & beverage* pada tahun 2023 di Four Points Seminyak?
2. Apakah faktor-faktor yang mempengaruhi strategi pengendalian biaya *food and beverage* pada Four Points Seminyak?

1.3 Tujuan Penelitian

1. Mengetahui strategi pengendalian biaya makanan dan minuman pada four points seminyak.
2. Mengetahui factor-faktor yang mempengaruhi strategi pengendalian biaya makanan dan minuman pada four points seminyak.

1.4 Manfaat Penelitian

1.4.1 Bagi mahasiswa

1. Mahasiswa akan mendapatkan pemahaman yang lebih mendalam tentang praktik pengendalian biaya dalam industri perhotelan, serta keterampilan dalam melakukan analisis data dan merumuskan rekomendasi strategis.
2. Mahasiswa akan mengembangkan keterampilan dalam merencanakan, melaksanakan, dan mengevaluasi penelitian, yang merupakan aspek penting dari pengembangan profesional pada berbagai bidang karier.

1.4.2 Bagi Politeknik Negeri Bali

1. Keterlibatan Politeknik Negeri Bali dalam penelitian yang relevan dan bermanfaat bagi industri lokal dapat meningkatkan reputasi institusi sebagai lembaga pendidikan yang berorientasi pada kebutuhan industri dan masyarakat.
2. Penelitian ini juga dapat membantu dalam pengembangan portofolio riset terapan Politeknik Negeri Bali, yang dapat menjadi landasan

untuk mendapatkan dana penelitian lebih lanjut dan memperluas kerja sama dengan industri dan lembaga penelitian lainnya.

1.4.3 Bagi Four Points Seminyak

1. Dengan memahami faktor-faktor yang memengaruhi *food and beverage cost* serta menerapkan strategi pengendalian biaya yang efektif, hotel dapat meningkatkan efisiensi operasionalnya. Hal ini dapat mengurangi pemborosan dan meningkatkan penggunaan sumber daya secara efisien.
2. Dengan mengendalikan *food and beverage cost* secara efektif, hotel dapat meningkatkan margin keuntungan dan profitabilitas keseluruhan. Hal ini akan membantu hotel mencapai tujuan keuangan dan memastikan keberlanjutan bisnis jangka panjang.

BAB V

SIMPULAN DAN SARAN

5.1 Simpulan

1) Strategi pengendalian *food and beverage* hotel Four Points Seminyak

Strategi pengendalian makanan dan minuman di Hotel Four Points Seminyak melibatkan tiga tahap utama: perencanaan, pelaksanaan, dan koreksi. Pada tahap perencanaan, hotel menetapkan spesifikasi baku untuk setiap pembelian bahan makanan dan minuman yang mencakup kualitas, ukuran, berat, harga per unit, dan cara pengiriman. Bagian dapur menetapkan takaran baku per porsi untuk memastikan konsistensi dalam penyajian makanan dan minuman. Pada tahap pelaksanaan, bagian *purchasing* menerapkan spesifikasi baku dalam proses pembelian sesuai dengan standar operasional prosedur (SOP) hotel. *Chef* dan bartender menggunakan resep baku untuk memastikan konsistensi rasa dan penampilan. Pada tahap koreksi, bagian *cost control* melakukan kalkulasi hasil pelaksanaan dengan ukuran standar yang telah ditetapkan, termasuk menghitung persentase harga pokok baku makanan dan minuman.

2) Faktor-faktor yang mempengaruhi strategi pengendalian biaya

Faktor-faktor yang mempengaruhi pengendalian makanan dan minuman di Hotel Four Points Seminyak meliputi pemilihan supplier, penerimaan barang, dan penyimpanan. Pemilihan supplier dilakukan berdasarkan beberapa kriteria seperti harga, kualitas barang, dan

ketepatan waktu pengiriman. Pada tahap penerimaan, barang diperiksa oleh *receiving/storekeeper* untuk memastikan kualitas dan kuantitas sesuai dengan pesanan. Penyimpanan dilakukan dengan memperhatikan prosedur FIFO (First In First Out) pada *beverage* untuk menjaga kesegaran bahan. Hotel menggunakan sistem *Birch Street System (BSS)* untuk memantau pembelian dan pengeluaran bahan makanan dan minuman, yang membantu dalam mengoptimalkan persediaan dan meminimalkan risiko kehabisan bahan. Model probabilistik diterapkan dalam pengendalian, meskipun diperlukan inovasi dan konsistensi untuk menjalankannya dengan baik agar dapat beradaptasi dengan perubahan permintaan dan kondisi pasar serta mencapai efisiensi biaya dan kualitas.

Kesimpulan ini menunjukkan bahwa strategi pengendalian biaya *actual food & beverage* di Four Points Seminyak telah diterapkan melalui berbagai langkah sistematis. Faktor-faktor yang mempengaruhi strategi tersebut mencakup spesifikasi baku pembelian, takaran baku per porsi, resep baku, presentase harga pokok baku, standard yield, dan faktor biaya.

5.2 Saran

Berdasarkan analisis bagaimana penerapan model probabilistik pada hotel Four Points Seminyak, peneliti memberikan saran untuk lebih memaksimalkan penerapan model strategi probabilistic dalam pengendalian makanan dan minuman:

1) Memantau jumlah persediaan makanan dan minuman secara rutin

Hotel sudah menerapkan penggunaan *slow-moving report* untuk memantau pergerakan persediaan minuman. Alangkah baiknya hotel juga menerapkan *slow-moving report* pada persediaan makanan, karena bagian kitchen tidak selalu bisa memantau berapa jumlah permintaan yang bisa mereka antisipasi. Maka dari itu, manajemen hotel harus mengimplementasikan sistem pemantauan permintaan bahan makanan secara *real-time*.

2) Menetapkan jumlah persediaan yang aman (*safety stock*)

Penerapan untuk jumlah *safety stock* pada persediaan makanan dan minuman hotel masih belum dilakukan pada tahun 2023 dan baru mulai diterapkan pada tahun 2024, akibat efek covid-19. Hotel harus menetapkan jumlah persediaan bahan makanan yang aman (*safety stock*) untuk mengantisipasi fluktuasi permintaan dan memastikan ketersediaan bahan makanan pada setiap waktu. Bagian *purchasing* dapat bekerja sama dengan *kitchen* untuk menentukan tingkat *safety stock* berdasarkan data permintaan historis dan tren musiman. Dengan adanya *safety stock*, hotel dapat mengurangi risiko kehabisan bahan makanan yang dapat menyebabkan ketidakpuasan pelanggan dan hilangnya peluang pendapatan. *Safety stock* juga memberikan *buffer* terhadap keterlambatan pengiriman dari pemasok.

Implementasi dari saran-saran ini akan membantu Hotel Four Points Seminyak dalam menerapkan model probabilistik yang lebih efektif, meningkatkan efisiensi operasional, dan meningkatkan kepuasan pelanggan.



JURUSAN AKUNTANSI
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR PUSTAKA

- Anon. 2024. "Manajemen Strategis: Pengertian, Tujuan Dan Tahapannya." *PPM School of Management*.
- Haryadi, Wahyu. 2018. "Analisis Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Pendapatan Hotel (Studi Kasus Hotel Baha-Baha Sekongkang Kabupaten Sumbawa Barat) Tahun 2012-2016." *Jurnal Gama Societa* 2(1):42-47.
- Kapidin. n.d. "Strategi Pengendalian Biaya Dalam Upaya Meningkatkan Departemen Makanan Dan Minuman(Food & Beverage Departement)."
- Kapidin n.d. 2017. "Produktivitas Departement Makanan Dan Minuman (Food and Beverage Departement) Kapidin Program Studi Pendidikan Ekonomi Universitas Indraprasta Dalam Hal Ini Strategi Pengendalian Biaya." *Sosio E-Kons* 9(2):132-38.
- Made Dwiky. n.d. "Analisis Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Tingginya Food Cost Di Hotel Analysis of Factors Affecting the High Food Cost in Hotel." *Jurnal Pariwisata Dan Bisnis* 02(5):1194-1205. doi: 10.22334/paris.v2i5.
- Mulyadi. 2015. *Akuntansi Biaya*. Edisi 5. Yogyakarta: Sekolah Tinggi Ilmu Manajemen YKPN.
- Mulyadi. 2016. *Sistem Akuntansi*. Empat. Jakarta.
- Putu Suciwati, Desak, Made Yeva Putri Sion, Ni Made Wirasyanti Dwi Pratiwi, Jurusan Akuntansi, and Politeknik Negeri Bali. n.d. "Pengaruh Penerapan Total Quality Management (TQM) Dan Sistem Penghargaan Terhadap Kinerja Manajerial Pada Industri Tekstil Dan Garmen Di Denpasar."
- Sugiyono. 2016. *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif Dan R&D*. Bandung: IKAPI.
- Wiyasha. 2011. *Akuntansi Manajemen Untuk Hotel Dan Restoran*. Edisi 2007. edited by Fl. Sigit Suyantoro. Yogyakarta: C.V Andi Offset.
- Wiyasha. 2018. *Akuntansi Perhotelan*. Vol. 1. 1st ed. edited by Dhewiberta Hardjono. Yogyakarta: CV ANDI OFFSET.