

**HUBUNGAN ANTARA TINGKAT HUNIAN KAMAR TERHADAP
PENDAPATAN *FOOD AND BEVERAGE* PADA HOTEL NOVOTEL
BALI NUSA DUA HOTEL & RESIDENCES**



POLITEKNIK NEGERI BALI

**NAMA : KADEK KRESNADHANA WIDNYANA
NIM : 2215613038**

**PROGRAM STUDI D3 AKUNTANSI
JURUSAN AKUNTANSI
POLITEKNIK NEGERI BALI
2025**

**HUBUNGAN ANTARA TINGKAT HUNIAN KAMAR
TERHADAP PENDAPATAN *FOOD AND BEVERAGE* PADA
HOTEL NOVOTEL BALI NUSA DUA HOTEL & RESIDENCES**

Kadek Kresnadhana Widnyana
2215613038

(Program Studi D3 Akuntansi, Politeknik Negeri Bali)

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis hubungan antara tingkat hunian kamar dengan pendapatan *food and beverage* pada Hotel Novotel Bali Nusadua Hotel & Residences. Pendapatan *food and beverage* menempati posisi signifikan kedua dalam kontribusi pendapatan hotel setelah penjualan hunian kamar, namun observasi menunjukkan adanya ketidakstabilan. Menggunakan pendekatan kuantitatif dengan analisis korelasi, penelitian ini mengkaji data operasional hotel selama periode tahun 2024. Hasil penelitian menunjukkan adanya hubungan antara kedua variabel, namun efektivitasnya perlu ditingkatkan. Ketidakstabilan pendapatan *food and beverage* sebagian dipengaruhi oleh strategi pemasaran yang belum optimal dan pengelolaan bahan baku yang berdampak pada minat tamu. Berdasarkan temuan ini, disarankan kepada manajemen untuk mengoptimalkan promosi *food and beverage* secara eksternal guna menarik calon tamu menginap, serta meningkatkan integrasi penawaran hunian dan *food and beverage* dalam kampanye pemasaran. Langkah-langkah strategis ini diharapkan dapat memperkuat korelasi positif antara tingkat hunian kamar dan pendapatan *food and beverage*, sehingga kontribusi penjualan kamar terhadap pendapatan *food and beverage* dapat termaksimalkan.

Kata Kunci: Tingkat hunian kamar, pendapatan *food and beverage*, korelasi, strategi pemasaran, manajemen hotel

THE RELATIONSHIP BETWEEN ROOM OCCUPANCY RATE AND FOOD AND BEVERAGE REVENUE AT NOVOTEL BALI NUSA DUA HOTEL & RESIDENCES

Kadek Kresnadhana Widnyana
2215613038

(Program Studi D3 Akuntansi, Politeknik Negeri Bali)

ABSTRACT

This study aims to analyze the relationship between room occupancy rate and food and beverage revenue at Novotel Bali Nusadua Hotel & Residences. Food and beverage revenue holds the second most significant position in hotel revenue contribution after room sales, but observations indicate instability. Using a quantitative approach with correlation analysis, this study examines hotel operational data for the year 2024. The research results show a relationship between these two variables, but its effectiveness needs to be improved. The instability of food and beverage revenue is partly influenced by suboptimal marketing strategies and raw material management that affects guest interest. Based on these findings, it is recommended that management optimize external food and beverage promotions to attract potential overnight guests, and improve the integration of room and food and beverage offers in marketing campaigns. These strategic steps are expected to strengthen the positive correlation between room occupancy rate and food and beverage revenue, thereby maximizing the contribution of room sales to food and beverage revenue.

Keywords: Room occupancy rate, food and beverage revenue, correlation, marketing strategy, hotel management

DAFTAR ISI

Halaman Sampul Depan.....	i
Abstrak.....	ii
Abstrak.....	iii
Halaman Prasyarat Gelar Sarjana Terapan.....	iv
Halaman Surat Pernyataan Orisinalitas Karya Ilmiah	v
Halaman Persetujuan Usulan Proposal Penelitian	vi
Halaman Penetapan Kelulusan.....	vii
Kata Pengantar	viii
Daftar Isi	xi
Daftar Tabel	xii
Daftar Gambar	xiii
Daftar Lampiran	xiv
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Rumusan Kesenjangan	4
C. Tujuan dan Manfaat Penulisan	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	6
A. Standar Aktivitas	6
B. Praktik Baik Aktivitas.....	8
BAB III METODE PENULISAN	12
A. Lokasi/Tempat dan Waktu Aktivitas.....	12
B. Teknik dan Instrumen Pengumpulan Data	12
BAB IV PEMBAHASAN.....	14
A. Deskripsi Objek Penulisan.....	14
B. Deskripsi Aktivitas	20
C. Pembahasan	28
BAB V PENUTUP.....	36
A. Simpulan.....	36
B. Saran.....	37
DAFTAR PUSTAKA.....	38
LAMPIRAN.....	39

DAFTAR TABEL

Tabel 4. 1 Persentase Tingkat Hunian Kamar Pada Hotel Novotel Bali Nusadua Hotel & Residence	21
Tabel 4. 2 Pendapatan Food And Beverages Pada Hotel Novotel Bali Nusadua Hotel & Residences.....	24
Tabel 4. 3 Tabel Tingkat Hunian Kamar dan Pendapatan Food and Beverages Pada Novotel Bali Nusadua Hotel & Residences	31
Tabel 4. 4 Intepretasi Perhitungan Korelasi	32
Tabel 4. 5 Hubungan Tingkat Hunian Kamar Terhadap Pendapatan Food And Beverages Tahun 2024	33



DAFTAR GAMBAR

Gambar 4. 1 Struktur Organisasi Accounting Departement Novotel Bali Nusadua Hotel & Residences	15
---	----



DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Data Occupancy Tahun 2024 pada Hotel Novotel Bali Nusadua Hotel & Residences.....	
Lampiran 2 Data Pendapatan <i>Food and Beverage</i> Tahun 2024 pada Hotel Novotel Bali Nusadua Hotel & Residences	



BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Sektor pariwisata memegang peranan krusial dalam perekonomian global maupun nasional, termasuk di Indonesia. Sebagai negara kepulauan dengan kekayaan alam dan budaya yang melimpah, Indonesia memiliki potensi pariwisata yang sangat besar. Data dari Badan Pusat Statistik (BPS) menunjukkan tren peningkatan jumlah wisatawan baik domestik maupun mancanegara dari tahun ke tahun, meskipun sempat terdampak oleh pandemi global. Pertumbuhan sektor pariwisata ini secara langsung berdampak pada industri pendukungnya, salah satunya adalah perhotelan.

Hotel adalah jenis akomodasi yang dikelola secara komersial dan profesional, disediakan bagi setiap orang untuk mendapatkan pelayanan penginapan, makanan dan minuman, serta pelayanan lainnya (Bagyono, 2012). Fasilitas-fasilitas ini meliputi restoran, bar, ruang pertemuan, pusat kebugaran, kolam renang, dan lain sebagainya. Keberadaan fasilitas ini menjadi daya tarik tersendiri bagi calon tamu dan berkontribusi signifikan terhadap pengalaman menginap secara keseluruhan.

Salah satu fasilitas penting dalam operasional hotel adalah *Food & Beverage (F&B) department*. Departemen ini bertanggung jawab atas penyediaan makanan dan minuman bagi tamu hotel, baik melalui restoran, bar, layanan kamar, maupun banquet. F&B tidak hanya berfungsi sebagai pelengkap layanan akomodasi, tetapi juga memiliki potensi besar sebagai

sumber pendapatan yang signifikan bagi hotel yang di mana “Pendapatan merupakan peningkatan jumlah aktiva atau penurunan kewajiban suatu organisasi sebagai akibat dari penjualan barang dan jasa kepada pihak lain dalam periode akuntansi tertentu” (Fuad, 2006).

Kualitas dalam industri perhotelan yang kompetitif, kualitas produk *Food & Beverage* (F&B) yang disajikan, bersama dengan variasi menu yang ditawarkan, memiliki peran yang sangat strategis. Faktor-faktor ini, ditambah dengan tingkat pelayanan yang memuaskan dan responsif dari staff F&B, secara langsung dan signifikan dapat meningkatkan kepuasan keseluruhan tamu yang menginap. Kepuasan yang tinggi ini, pada gilirannya, akan mendorong tamu untuk menghabiskan lebih banyak uang untuk berbagai layanan makanan dan minuman yang tersedia di dalam hotel, baik itu di restoran, bar, atau melalui layanan kamar.

Secara umum, sumber pemasukan utama bagi sebuah hotel adalah dari penjualan kamar (*room revenue*). Pendapatan krusial ini sangat bergantung pada tingkat hunian kamar (*occupancy rate*), yang didefinisikan sebagai persentase dari total kamar yang berhasil terisi atau terjual dalam suatu periode waktu tertentu, seperti harian, bulanan, atau tahunan. Sangat logis bahwa semakin tinggi persentase tingkat hunian kamar yang berhasil dicapai oleh hotel, maka semakin besar pula potensi pendapatan yang dapat diperoleh hotel dari sektor penjualan kamar. Ini membentuk fondasi finansial utama bagi operasional hotel secara keseluruhan. Selain pendapatan kamar, fasilitas lain seperti F&B juga berkontribusi terhadap total pendapatan hotel.

Pengeluaran tamu untuk makanan dan minuman dapat menjadi sumber pendapatan yang substansial, terutama jika hotel memiliki outlet F&B yang menarik dan dikelola dengan baik. Dalam konteks ini, tingkat hunian kamar (*occupancy rate*) memiliki potensi pengaruh terhadap pendapatan dari departemen F&B. Semakin banyak kamar yang terisi, secara logis akan meningkatkan jumlah tamu di dalam hotel. Peningkatan jumlah tamu ini berpotensi memperbesar jumlah konsumen bagi outlet-outlet F&B, seperti restoran, bar, dan layanan kamar. Namun, berdasarkan observasi yang penulis lakukan saat praktik kerja, terdapat fenomena ketidakstabilan di mana peningkatan tingkat hunian tidak selalu diiringi oleh peningkatan pendapatan F&B secara proporsional. Sebagai contoh, ada periode di mana tingkat hunian meningkat tetapi pendapatan F&B justru stagnan atau menurun. Fenomena kontradiktif ini menunjukkan adanya celah antara asumsi teoritis dan data di lapangan yang perlu dianalisis lebih lanjut, dan menjadi landasan mengapa penelitian ini dilakukan.

Dengan demikian, terdapat fenomena ketidakstabilan pendapatan F&B yang tidak selalu sejalan dengan peningkatan tingkat hunian kamar. Dengan demikian, dapat diasumsikan bahwa terdapat hubungan antara tingkat hunian kamar terhadap besaran pendapatan yang dihasilkan oleh departemen F&B, tetapi efektivitasnya perlu diteliti lebih lanjut. Bertitik fokus pada Hotel Novotel Bali Nusa Dua Hotel & Residences, penelitian ini dirancang untuk menganalisis secara spesifik "Hubungan antara Tingkat Hunian Kamar

terhadap Pendapatan Food & Beverage" guna mencari tahu faktor-faktor lain yang menyebabkan fenomena ini terjadi.

B. Rumusan Kesenjangan

Tingkat hunian kamar (*occupancy rate*) diasumsikan memiliki potensi pengaruh yang substansial terhadap pendapatan yang dihasilkan oleh departemen *Food & Beverage* (F&B), mengingat peningkatan jumlah tamu yang menginap secara logis akan memperbesar basis konsumen bagi outlet-outlet F&B di dalam hotel. Meskipun korelasi positif seringkali diperkirakan terjadi, pemahaman yang spesifik dan terukur mengenai hubungan ini pada konteks Hotel Novotel Bali Nusa Dua Hotel & Residences masih memerlukan eksplorasi lebih lanjut. Kesenjangan ini menimbulkan beberapa pertanyaan penelitian yang mendasar:

1. Apakah tingkat hunian kamar memiliki pengaruh yang signifikan terhadap pendapatan *Food & Beverage* di Hotel Novotel Bali Nusa Dua Hotel & Residences?
2. Berapa besar kontribusi atau persentase pengaruh tingkat hunian kamar terhadap pendapatan *Food & Beverage* pada Hotel Novotel Bali Nusa Dua Hotel & Residences?

C. Tujuan dan Manfaat Penulisan

1. Tujuan Penulisan

Menganalisis dan mengidentifikasi hubungan antara tingkat hunian kamar dengan pendapatan *Food and Beverage* (F&B) di Hotel Novotel Bali Nusa Dua dan menentukan faktor-faktor lain yang mempengaruhi

pendapatan F&B di Hotel Novotel Bali Nusa Dua selain tingkat hunian kamar.

2. Manfaat Penulisan

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan kontribusi bagi pengembangan ilmu pengetahuan di bidang manajemen perhotelan, khususnya terkait dengan pengelolaan pendapatan dan strategi pemasaran.

a. Bagi Novotel Bali Nusa Dua

Hasil penelitian ini diharapkan dapat membantu manajemen Hotel Novotel Bali Nusa Dua dalam mengoptimalkan pendapatan F&B melalui pemahaman yang lebih baik mengenai hubungan antara tingkat hunian kamar dan faktor-faktor lainnya.

b. Bagi Politeknik Negeri Bali

Penelitian ini dapat menjadi studi kasus atau referensi bagi mahasiswa PNB dalam melakukan penelitian di bidang perhotelan, sehingga dapat meningkatkan kualitas pendidikan dan penelitian di Politeknik Negeri Bali.

c. Bagi Mahasiswa

Penelitian ini dapat memberikan pengetahuan dan wawasan yang lebih mendalam mengenai hubungan antara tingkat hunian kamar dan pendapatan F&B, serta faktor-faktor lain yang mempengaruhinya.

BAB V

PENUTUP

A. Simpulan

Berdasarkan hasil penelitian mengenai Hubungan Antara Tingkat Hunian Kamar terhadap Pendapatan *Food and Beverage* pada Novotel Bali Nusadua Hotel & Residences tahun 2024 dapat disimpulkan :

1. Hubungan tingkat hunian kamar terhadap pendapatan *food and beverage* dihitung dengan teknik analisis korelasi didapatkan koefisien korelasi sebesar 0,207 dengan posisi "r" berada diantara 0,20-0,39 yang mengindikasikan bahwa hubungan antara kedua variabel tersebut termasuk dalam kategori korelasi rendah. Dapat disimpulkan bahwa tingkat hunian kamar tidak memiliki pengaruh yang signifikan terhadap pendapatan *food and beverage* pada Novotel Bali Nusadua Hotel & Residences.
2. Hubungan tingkat hunian kamar terhadap pendapatan *food and beverage* dihitung dengan teknik analisis determinasi diperoleh bahwa variabel bebas (tingkat hunian kamar) tidak memiliki pengaruh terhadap variabel terikat (pendapatan *food and beverage*) sebesar 4,28% dan sisanya sebesar 95,72% dipengaruhi oleh faktor-faktor lain yang tidak dijelaskan pada penelitian ini, seperti strategi pemasaran yang menasar pasar eksternal, pendapatan dari acara Meeting, Incentive, Convention, and Exhibition (MICE), serta persaingan dari restoran dan kafe di sekitar hotel.

B. Saran

Berdasarkan simpulan yang telah dipaparkan, maka saran yang dapat dikemukakan yaitu sebaiknya manajemen Novotel Bali Nusadua Hotel & Residences mengoptimalkan strategi promosi *food and beverage* untuk mendukung peningkatan tingkat hunian kamar. Mengingat potensi pendapatan yang signifikan tidak hanya dari tamu yang menginap, tetapi juga dari pasar eksternal, promosi *food and beverage* perlu diperluas secara ekstensif melalui berbagai platform digital dan media lain. Berikut adalah saran yang dapat dikemukakan:

1. Mencakup kampanye yang menargetkan audiens di media sosial, memanfaatkan *influencer* atau *food blogger*, serta bekerja sama dengan aplikasi pemesanan meja dan reservasi.
2. Promosi ini tidak hanya terbatas pada tamu *in-house*, melainkan dirancang dengan tujuan utama menarik calon tamu untuk menginap, selain menikmati sajian *food and beverage* yang disajikan.
3. Manajemen juga perlu meningkatkan integrasi penawaran hunian dan *food and beverage* dalam strategi pemasarannya.
4. Hal ini dapat diwujudkan dengan menciptakan dan menyebarkan materi promosi yang secara eksplisit menonjolkan keuntungan ganda dari menginap sekaligus bersantap di hotel, seperti paket menginap yang mencakup diskon eksklusif untuk restoran atau bar.
5. Inisiatif ini diharapkan dapat mendorong tamu agar memanfaatkan kedua fasilitas hotel secara komprehensif, sehingga setiap peningkatan tingkat

hunian akan diikuti secara efektif oleh peningkatan pendapatan *food and beverage*, yang pada gilirannya akan memperkuat korelasi positif yang ditemukan dalam penelitian.



DAFTAR PUSTAKA

- Apriyantari, N. L. (2023). Pengaruh Tingkat Hunian Kamar Terhadap Pendapatan Food And Beverage Pada Hotel Grand Hyatt Bali.
- Bagyono. (2012). *Pariwisata dan Perhotelan*. Bandung: ALFABETA.
- Fuad, M. d. (2006). *Pengantar Bisnis*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Ni Komang Febi Anggreni Sari1, I. W. (2022). Pengaruh Pendapatan Mice dan Tingkat Hunian Kamar Terhadap. Bali.
- Ni Luh Gede Marsiani1), I. A. (2018). Pengaruh tingkat hunian kamar terhadap pendapatan makanan dan.
- Pramudia, I. M. (2017). *Hotel Room Devision Management*. Kencana.
- Putra, I. G. (2024). Pengaruh Tingkat Hunian Kamar Terhadap Pendapatan Makanan dan Minuman di Hotel Mercure Bali Nusa Dua.
- Setiyarti, M. R. (2019). Pengaruh Tingkat Hunian Terhadap Pendapatan Makanan Dan Minuman : Studi Kasus Luna2 Hotel Bali.
- Sugiarto, E. (2009). *Hotel Front Office Administration*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Sugiyono, P. D. (2018). Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D. Bandung: Alfabeta.
- Sulastiyono, A. (2011). *Manajemen Penyelenggaraan Hotel*. Alfabeta.
- Widiyawati, A. (2017). pengaruh tingkat hunian kamar terhadap pendapatan makanan dan minuman di Hotel Santika Premiere Malang.
- Wirawan, N. (2012). Cara Mudah Memahami Statistika Ekonomi dan Bisnis. Dalam S. Deskriptif, *Buku 1 Edisi Ketiga* (hal. 283). Bali: Keraras Emas.
- Wiyasha, I. M. (2010). *Akuntansi Perhotelan Penerapan Uniform System of Account for The Lodging Industry*. Andi.