



# Analisis Pengendalian Internal Dalam Upaya Mengelola Food Cost Selama Masa Pandemi Covid-19 Di Hotel Golden Tulip Jineng Resort Bali

Michael Christanta<sup>1</sup>, I Putu Esa Widharthana<sup>2</sup>, I Gusti Agung Febrianto<sup>3\*</sup>

Program Studi Bisnis Hospitaliti, Politeknik Pariwisata Bali  
Jl. Dharmawangsa, Benoa, Kec. Kuta Sel., Kabupaten Badung, Bali 80361, Indonesia

<sup>1</sup>mchristanta@gmail.com, <sup>2</sup>iputuesa@ppb.ac.id, <sup>3</sup>igustiagung.febrianto@ppb.ac.id

\*Corresponding author

Received: August, 2022

Revised: October, 2022

Accepted: November, 2022

## Abstract

*This study aims to analyze internal controls during the Covid-19 pandemic in the purchasing, receiving, storing, and issuing departments. The subjects in this study were staff who had a direct relationship with the internal control activities of food procurement, namely purchasing manager, cost control, finance manager, receiving staff and storekeeper at Golden Tulip Jineng Resort Bali. Data collection techniques used in this study were interviews, observation, and documentation studies. The data analysis technique used is data triangulation. The results of the research analysis show that controlling food and beverage costs at the Golden Tulip Jineng Resort Bali has not been implemented optimally. This is indicated by the occurrence of an adverse difference between actual food costs and standard food costs as a result of the lack of coordination carried out by the food cost control function, namely purchasing, receiving, storing, and issuing. During the Covid-19 pandemic, standard purchase specifications have not been carried out optimally.*

**Keywords:** Food and beverage internal control, actual food cost, standard food cost

## Abstrak

*Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis pengendalian internal selama pandemi Covid-19 di departemen purchasing, receiving, storing, dan issuing. Subjek dalam penelitian ini adalah staf yang memiliki hubungan langsung dengan kegiatan pengendalian internal pengadaan makanan yaitu purchasing, cost control, finance manager, receiving dan storekeeper di Golden Tulip Jineng Resort Bali. Teknik pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian ini adalah wawancara, observasi, dan studi dokumentasi. Teknik analisis data yang digunakan adalah triangulasi data. Hasil analisis penelitian menunjukkan bahwa pengendalian biaya makanan dan minuman di Golden Tulip Jineng Resort Bali belum dilaksanakan secara optimal. Hal ini ditunjukkan dengan terjadinya selisih yang merugikan antara biaya makanan aktual dengan biaya makanan standar sebagai akibat dari kurangnya koordinasi yang dilakukan oleh fungsi pengendalian biaya makanan yaitu pembelian, penerimaan, penyimpanan, dan pengeluaran. Di masa pandemi Covid-19, spesifikasi standar pembelian belum dilakukansecaramaksimal.*

**Kata kunci:** Pengendalian internal, biaya aktual, biaya standar

## 1. PENDAHULUAN

Selain masalah kesehatan yang ditimbulkan oleh pandemi *Covid-19*, pemerintah telah mengambil langkah- langkah ketat untuk mencegah penyebaran penyakit. Wabah ini, misalnya, telah berdampak buruk seperti mengganggu rencana perjalanan global, membatalkan pemesanan, dan menutup perbatasan dengan negara lain. Bisnis yang mengandalkan pertemuan sosial dan kehadiran fisik terpaksa berhenti atau beroperasi sebagian dan nyatanya pandemi ini telah mendatangkan malapetaka pada bisnis pariwisata sehingga menyebabkan biaya hotel meroket.

Hotel sebagai salah satu perusahaan yang bergerak di bidang industri akomodasi memiliki tujuan untuk mencari keuntungan dengan menawarkan fasilitas berupa penginapan, makan dan minum, serta pelayanan lainnya berupa fasilitas hotel lainnya. Manajemen hotel harus memiliki inovasi agar dapat berhasil dalam menghadapi persaingan. Selama operasional hotel, pengeluaran untuk makanan dan minuman, bahan, dan staf lebih tinggi daripada biaya lain seperti sewa, peralatan, dan biaya lainnya. Akibatnya, penting untuk mengelola biaya makanan dan minuman dalam operasi hotel, dengan tujuan untuk memberikan keuntungan maksimal dari penjualan operasi makanan dan minuman perusahaan sekaligus menekan biaya. Tujuan dari sistem pengendalian internal untuk biaya makanan dan minuman adalah untuk menghasilkan pendapatan maksimum, menetapkan standar, memelihara, menetapkan harga, menjaga terhadap pemborosan dan pencurian, dan melaporkannya kepada manajemen. Biaya makanan di industri perhotelan dapat dibagi menjadi biaya makanan standar dan biaya makanan aktual.

Harga pokok makanan di industri perhotelan dapat dibedakan menjadi *standard food cost* dan *actual food cost*. *Standard food cost* adalah harga pokok yang dihitung dengan menerapkan harga pokok pada resep makanan mentah yang bersangkutan, sedangkan *actual food cost* adalah biaya makanan yang benar-benar terjadi untuk menghasilkan makanan dalam suatu periode. Pengendalian dalam pengadaan bahan makanan penting dilakukan agar presentase biaya makanan sesuai dengan standar yang telah ditentukan. Menurut Wiyasha (2010:218), persediaan mulai dari harga pokok barang, dimana tingginya harga makanan dapat disebabkan oleh prosedur pengadaan makanan yang tidak sesuai dengan standar yang telah ditetapkan oleh manajemen. Salah satu tolak ukur yang digunakan dalam industri jasa makanan untuk mengukur efektivitas bisnis adalah persentase biaya makanan.

Wiyasha (2011:4) mengatakan persentase harga pokok penjualan antara 35%-40% dari harga jual dan toleransi penyimpangan dari ukuran standar ditentukan dalam persentase yang biasanya 1%. Berdasarkan teori tersebut, penulis melakukan pengamatan terhadap *standard food cost* dan *actual food cost* di Golden Tulip Jineng Resort Bali. General Manager dan Direktur Keuangan hotel menetapkan standar food cost 33-34% dengan tingkat toleransi 1%, persentasenya bisa naik atau turun berdasarkan hasil rapat manajemen setiap bulannya.

Pada tahun 2019, *standard food cost* yang ditetapkan pihak manajemen hotel adalah 34%. Namun, rata-rata persentase *actual food cost* yang terjadi masih melebihi standar yang ditetapkan yaitu 34,82% dengan rata-rata nilai *actual cost* Rp. 221,773,041. Selisih antara *actual* dan *standard* yang telah ditetapkan yaitu sebesar 0.84%. Angka tersebut masih dalam batas toleransi lazimnya yakni 1%. Pada tahun 2020, *standard food cost* yang ditetapkan pihak manajemen hotel adalah 33%. Namun, rata-rata persentase *actual food cost* yang terjadi melebihi standar yang ditetapkan yaitu 39,68% dengan rata-rata nilai *actual cost* Rp. 97,911,455.40. Selisih antara *actual* dan *standard* yang telah ditetapkan yaitu sebesar 6.68%. Angka tersebut melebihi batas toleransi lazimnya yakni 1%. Kedua data pada tabel di atas membuktikan bahwa terdapat adanya penyimpangan terhadap *standard food cost* yang terjadi karena masa pandemi, karena pada tahun 2019 sebelum masa pandemi, rata-rata food cost yang terjadi di tahun tersebut masih di angka batas lazim penyimpangan 1% yaitu 0.84%, sedangkan pada tahun 2020 ketika pandemi sudah mulai menyebar, angka rata-rata penyimpangan food cost di tahun 2020 melewati batas lazim 1% yaitu 6,68%.

Tidak adanya kontrak yang dibuat selama masa pandemi Covid-19 menyebabkan

harga dari bahan pokok makanan dan minuman mengalami ketidakstabilan harga, hal ini tentu menambah kesulitan dari pihak hotel untuk mengendalikan food cost. Kurangnya staf yang diakibatkan oleh pengurangan staf dan jam kerja selama masa pandemi Covid-19 juga memunculkan beberapa permasalahan yang menyebabkan actual food cost yang melebihi standar yaitu kesalahan dalam penerimaan bahan karena jam kerja staf receiving tidak menentu sehingga tidak setiap saat staf receiving yang menerima barang yang datang, yang mengakibatkan sering terjadi beberapa kesalahan spesifikasi barang dalam proses penerimaan. Bahan makanan yang kadaluarsa karena tidak adanya staf tetap storekeeper untuk mengawasi masa kadaluarsa bahan-bahan yang ada, dan prosedur pengeluaran barang yang kurang disiplin sehingga user dapat mengambil barang di gudang dengan alasan urgensi yang mengakibatkan prosedur dokumentasi yang tidak lengkap karena user terkadang tidak mengumpulkan form pengambilan barang setelahnya.

Berdasarkan penguraian dalam paragraf di atas, pentingnya pengendalian internal selama masa pandemi Covid-19 atas standar pembelian, peran penerimaan, penyimpanan, dan pengeluaran tidak dapat diabaikan. Pemantauan yang baik dapat mengakibatkan kualitas dan kuantitas bahan makanan yang dikumpulkan ditangani dengan benar dan sesuai dengan persyaratan hotel, mengurangi atau bahkan menekan penyimpangan *food cost*.

## 2. METODE PENELITIAN

Data kuantitatif yang digunakan dalam penelitian ini adalah *standar food cost* dan *actual food cost*. Data kualitatif yang digunakan dalam penelitian ini adalah gambaran umum objek penelitian meliputi informasi tentang hotel, fasilitasnya dan struktur organisasi karyawan secara keseluruhan maupun struktur organisasi *finance department*. Data primer dalam penelitian ini diperoleh dan dikumpulkan secara langsung dari sumbernya, seperti melalui wawancara dengan *cost control* di Hotel Golden Tulip Jineng Resort Bali yang berhubungan dengan objek diteliti. data sekundernya adalah data perbandingan *actual* dan *standard food cost*. Teknik pengumpulan data yang digunakan adalah wawancara, observasi, dan dokumentasi. Pengumpulan data melalui proses wawancara menggunakan wawancara takterstruktur yang dilakukan dengan beberapa staf *Finance Department* Hotel Golden Tulip Jineng Resort Bali, salah satu contohnya adalah proses wawancara dengan purchasing manager mengenai standar-standar yang ditetapkan oleh hotel tersebut. Observasi yang dilakukan penulis yaitu observasi dengan keterlibatan langsung dengan proses pemesanan, proses penerimaan, proses penyimpanan, dan pengeluaran barang. Dokumentasi dilakukan dengan data sekunder yang dikhususkan untuk subjek penelitian, seperti data pembandingan harga aktual dan harga standar biaya bahan makanan dan minuman. Teknik analisis data yang digunakan penelitian ini adalah triangulasi data, Selain peneliti mengumpulkan data yang akan digunakan dalam penelitian, juga sekaligus menguji kredibilitas suatu data melalui berbagai teknik pengumpulan data dan berbagai sumber data.

## 3. HASIL DAN PEMBAHASAN

### 3.1 Paparan Data

Pembelian bahan makanan di Hotel Golden Tulip Jineng Resort Bali dilakukan oleh bagian purchasing yang berada di bawah finance department. Alur prosedur pemesanan makanan selama masa pandemi Covid-19 tidak ada perubahan. Diawali dengan permintaan pembelian barang oleh pihak kitchen dan store. *Kitchen* memesan bahan makanan setiap hari, seperti sayuran, buah-buahan, dan daging, dan ini disebut sebagai *market list*. *Kitchen admin* mengisi formulir ini, yang kemudian diteruskan *executive chef* untuk diperbaiki. *Market list* dikirim ke pembelian setelah ditandatangani oleh *executive chef*. Pemesanan yang dilakukan oleh *storekeeper* untuk bahan makanan yang disimpan di *store* dengan cara melakukan inventori harian untuk mengetahui bahan makanan yang mendekati *minimum stock* dan selanjutnya mengisi formulir yang disebut *purchase requisition* yang kemudian diberikan kepada *purchasing*. Selanjutnya *market list* dan *purchase requisition* yang telah diterima dari *executive chef* maupun *storekeeper* akan di proses menjadi *purchase order* (PO)

oleh *purchasing*. Kemudian, *purchase order* tersebut akan diberikan kepada *director of finance* dan *general manager* untuk ditandatangani. Setelah semua tanda tangan lengkap, *purchasing* akan melakukan pemesanan barang kepada *supplier*. Pemesanan barang dapat dilakukan melalui telepon atau email pesanan pembelian. Namun, jika ada komponen makanan tertentu yang kritis dan *supplier* tidak dapat mengirimkan pesanan, petugas *purchasing* akan membeli langsung dari pemasok bahan makanan seperti pasar, *supermarket*, dan toko.

*Receiving* dalam proses penerimaan bahan makanan menggunakan *purchase order* sebagai pedoman dalam menerima bahan makanan. alur penerimaan makanan di Golden Tulip Jineng Resort Bali adalah *supplier* mengirimkan bahan makanan sebagai tanggapan atas PO dari *purchasing*. Penanganan produk makanan yang disediakan oleh pemasok berbeda-beda tergantung jenisnya. Staf *receiving* akan memverifikasi kondisi barang yang mudah rusak seperti sayuran dan buah sebelum menimbanginya, dan penerima akan menghubungi *outlet* yang bersangkutan untuk mengambil makanan yang datang atau akan mengangkut produk langsung ke outlet yang bersangkutan. Sementara bahan habis pakai yang tidak mudah rusak seperti kopi, gula, dan bahan makanan lainnya dapat disimpan di *store* untuk waktu yang lama, staf *receiving* akan menghitung jumlah dan memverifikasi tanggal kedaluwarsa barang yang masuk. Setelah pemeriksaan, dikarenakan tidak adanya staf *storekeeper* karena pengurangan staf selama masa pandemi *Covid-19*, staf *receiving* mendapatkan pekerjaan tambahan untuk menggantikan tugas dari *storekeeper*.

Kegiatan penyimpanan bahan makanan di Hotel Golden Tulip Jineng Resort Bali untuk bagian gudang seharusnya dilakukan oleh seorang *storekeeper*, tetapi Golden Tulip tidak memiliki *storekeeper* karena pengurangan pegawai di masa pandemi *Covid-19*, peran *storekeeper* digantikan oleh staf *receiving* dan *purchasing*. Alur penyimpanan bahan makanan yang terjadi di Hotel Golden Tulip Jineng Resort Bali dilakukan setelah selesainya proses penerimaan oleh staf *receiving* dari pengiriman *supplier* yang telah selesai diperiksa dan diverifikasi dengan benar sesuai dengan jumlah dan kualitasnya. Bahan makanan yang telah selesai melalui proses penerimaan akan dibawa oleh staf *receiving* atau *purchasing* ke gudang untuk disimpan.

Alur proses pengeluaran bahan makanan terbagi menjadi dua bagian, yaitu *direct* dan *store*. Pengeluaran makanan *direct* diperlakukan sebagai pengeluaran pada saat penerimaan, jika *kitchen* telah mengajukan *storeroom requisition*, permintaan pengeluaran barang di gudang dapat dipenuhi. Otoritas setiap outlet harus menyetujui *storeroom requisition*, setelah diterima, permintaan gudang akan diberikan kepada staf yang mendapat giliran menjadi *storekeeper*.

## 3.2 Pembahasan

### 3.2.1 Analisis Empiris

Berdasarkan analisis empiris teknik pengumpulan data wawancara, observasi, dan dokumentasi di *section purchasing* didapatkan hasil bahwa pemesanan yang dilakukan oleh *purchasing* tidak dilakukan sesuai dengan *standard purchase specification* karena dengan kondisi pandemi *Covid-19* yang tidak menentu, bahan makanan dituntut harus datang tepat waktu yang membuat *section purchasing* memilih *supplier* yang mampu memenuhi kebutuhan mendadak sehingga menimbulkan resiko kualitas bahan makanan dibawah standar yang ditetapkan. Bahan makanan yang dibeli telah sesuai dengan *market list* atau *purchase requisition*. *Purchasing* telah membuat daftar perbandingan harga dari *supplier*, tetapi dengan situasi pandemi *Covid-19* yang tidak menentu, pembelian tidak dilakukan berdasarkan harga kompetitif, melainkan berdasarkan kecepatan *supplier* dalam mengirim bahan makanan, kemampuan *supplier* dalam memenuhi pesanan yang mendadak dan kemampuan *supplier* dalam memberikan penjualan secara kredit.

Kemudian berdasarkan hasil analisis empiris di *section receiving* didapatkan hasil *Section receiving* telah menimbang dan menghitung jumlah bahan makanan yang datang sesuai dengan *invoice* yang dibawa oleh *supplier*, *section receiving* hanya memeriksa kondisi fisik bahan makanan dan pengecekan spesifikasi dilakukan oleh user, *section receiving*

sudah melakukan tugas dengan baik, karena saat barang datang bagian penerimaan selalu melakukan pemeriksaan harga. *Section receiving* memberikan cap dan tandatangan yang kemudian invoice tersebut disatukan dengan PO lalu ditempatkan berdasarkan inisial pada baris yang disediakan, oleh karena keterbatasan pegawai semasa pandemi Covid-19, setelah bahan makanan diperiksa dan diterima, *section receiving* tidak membuat *daily receiving report* bersamaan dengan hal tersebut. Dokumen yang telah diselesaikan langsung dikirim kepada *cost control* untuk diperiksa kembali serta mengalokasikan biaya sesuai departemen yang bersangkutan.

Selanjutnya berdasarkan hasil analisis empiris di section storing didapatkan hasil bahwa kondisi temperatur dan kebersihan tempat penyimpanan sudah dijaga higienitasnya dan selalu dalam keadaan bersih. Selama masa pandemi Covid-19, dikarenakan tidak adanya staf storekeeper, penataan bahan makanan yang kurang rapi, sehingga mempersulit untuk metode FIFO yang mengakibatkan sering ditemukannya bahan makanan yang sudah kadaluarsa Area penyimpanan bahan makanan tidak berada di antara tempat penerimaan bahan makanan dan penyiapan bahan makanan. Pengamanan ruang penyimpanan dilakukan dengan mengunci ruang penyimpanan jika tidak ada pengeluaran bahan makanan serta adanya pengawasan langsung menggunakan CCTV. Storekeeper tidak melakukan pemberian tanggal dan harga pada bahan makanan, karena tanggal sudah tertera pada kemasan dan data harga bahan makanan sudah tercantum dalam system.

Berikutnya, berdasarkan hasil analisis empiris di section issuing didapatkan hasil bahwa pengeluaran bahan makanan terkadang tidak dijalankan sesuai dengan storeroom requisition karena terjadinya kebutuhan yang mendadak dari bagian kitchen saat pengambilan bahan makanan di store atau tidak lengkapnya storeroom requisition. Storekeeper belum konsisten mengeluarkan bahan makanan sesuai dengan yang tercantum pada storeroom requisition. Pengeluaran bahan-bahan makanan dari store terkadang tidak menggunakan metode FIFO jika dalam keadaan urgent Storekeeper menyerahkan storeroom requisition kepada cost control

### 3.2.1 Analisis Teoritis

Teori Dittmer dan Keefe (2009:99) tentang penetapan standar pembelian makanan akan digunakan sebagai acuan untuk standar pembelian bahan makanan yang digunakan di Hotel Golden Tulip Jineng Resort Bali dalam bentuk tabel, seperti ditunjukkan pada tabel 1 sebagai berikut:

Tabel 1. Analisis Teoritis Standar Purchasing Bahan Makanan di Hotel Golden Tulip Jineng Resort Bali

[Sumber: Data diolah (2021)]

No	Indikator	Teori (Dittmer & Keefe 2009:99)	Kenyataan	Hasil Analisis
1	Penetapan standar kualitas	Purchasing harus berpedoman pada standard purchase specification dalam pelaksanaan pembelian	Tidak selalu berpedoman dengan standar spesifikasi pembelian bahan makanan terutama	Terdapat ketidakcocokan antara kenyataan yang terjadi dengan teori yang ada.
2	Penetapan standar kuantitas	Kuantitas bahan yang akan dibeli harus sesuai dengan market list atau purchase requisition.	Bahan makanan yang dibeli telah sesuai dengan market list atau purchase requisition.	Teori dan kenyataan yang terjadi sudah sesuai

3	Penetapan standar harga	Pembelian bahan makanan berdasarkan dengan harga kompetitif yang didapat dari perbandingan beberapa supplier.	Pembelian tidak dilakukan berdasarkan harga kompetitif, melainkan berdasarkan kemampuan supplier untuk memberikan penjualan secara kredit	Terdapat ketidakcocokan antara teori dan kenyataan yang terjadi
---	-------------------------	---	---	---

Section purchasing tidak selalu menggunakan standard purchase specification sebagai acuan dalam pembelian bahan makanan. Hal ini terjadi terutama pada masa pandemi Covid-19, karena section purchasing dituntut untuk mendatangkan semua keperluan pihak kitchen dengan tepat waktu dan dengan harga yang cocok, sehingga standard purchase specification tidak dijalankan dengan baik. Kualitas bahan makanan yang datang tidak sesuai dengan standar yang telah ditetapkan, maka akan mempengaruhi kualitas dari produk yang dihasilkan.

Kuantitas Kuantitas barang yang dibeli harus sesuai dengan *market list* atau *purchase requisition* yang diberikan oleh *kitchen* maupun *store*. Hal ini telah dilaksanakan dengan baik oleh *section purchasing* di Hotel Golden Tulip Jineng Resort Bali karena yang lebih mengetahui keperluan bahan makanan adalah *kitchen* dan *store* itu sendiri.

*Section purchasing* sebaiknya membeli berdasarkan harga yang kompetitif yang didapatkan dari beberapa perbandingan *supplier*. Hotel Golden Tulip Jineng Resort Bali telah membuat perbandingan harga antara beberapa *supplier* untuk setiap item, namun dalam kenyataannya daftar harga itu tidak terlalu berpengaruh banyak terhadap keputusan pembelian yang dilakukan oleh *section purchasing*. Selama masa pandemi *covid-19*, Golden Tulip Jineng Resort Bali cenderung membuat keputusan pembelian berdasarkan kemampuan *supplier* dalam memberikan penjualan secara kredit dengan resiko harga yang lebih tinggi.

Teori yang digunakan dalam prosedur penerimaan bahan makanan akan menggunakan teori menurut Dittmer dan Keefe (2009:126), teori tersebut akan digunakan sebagai acuan dalam menerapkan prosedur penerimaan bahan makanan yang diterapkan di Hotel Golden Tulip Jineng Resort Bali yang tersaji pada tabel 2 sebagai berikut:

Tabel 2: Analisis Teoritis Standar Receiving Bahan Makanan di Hotel Golden Tulip Jineng Resort Bali  
 [Sumber: Data diolah (2021)]

No	Indikator	Teori Dittmer dan Keefe (2009:126)	Kenyataan	Hasil Analisis
1	Pemeriksaan kuantitas barang	Semua bahan makanan akan ditimbang, dihitung untuk memastikan bahwa jumlah yang diterima sesuai pesanan dan jumlah yang tercantum pada invoice adalah benar.	Section receiving telah menimbang dan menghitung jumlah bahan makanan yang datang sesuai dengan invoice yang dibawa oleh supplier.	Pemeriksaan kuantitas sudah dilakukan secara optimal dan sesuai dengan teori.
2	Pemeriksaan kualitas barang	Semua bahan makanan akan diperiksa untuk memastikan bahwa kualitas bahan yang dibeli memenuhi spesifikasi untuk setiap jenisnya.	Section receiving hanya memeriksa tampilan luar bahan makanan.	Terdapat ketidakcocokan antara kenyataan yang terjadi dengan teori yang ada.
3	Pemeriksaan harga barang	Harga akan diperiksa untuk menentukan jumlah yang dibebankan adalah sama	Harga selalu diperiksa oleh section receiving, jika tidak sesuai tidak	Pemeriksaan harga barang sudah sesuai

		seperti yang tercantum dalam PO (purchase order).	akan diterima.	antara teori dan kenyataan.
4	Pemberian stamp pada invoice	Invoice akan diberikan cap dengan stempel penerimaan dan tanda tangan.	Section receiving memberikan cap dan tandatangan yang kemudian invoice tersebut disatukan dengan PO	Teori dan kenyataan yang terjadi sudah sesuai.
5	Membuat daily receiving report	Laporan harian penerimaan akan menunjukkan barang mana yang dibawa ke store dan kitchen.	Oleh karena keterbatasan pegawai, section receiving tidak membuat daily receiving report bersamaan dengan hal tersebut	Terdapat ketidaksesuaian antara teori dan kenyataan yang terjadi.
6	Meneruskan dokumen	Dokumen yang telah diselesaikan harus diserahkan kepada pihak selanjutnya untuk diperiksa kembali keakuratannya.	Dokumen yang telah diselesaikan langsung dikirim kepada pihak cost control untuk diperiksa	Tidak terdapat perbedaan antara teori dan kenyataan.

Dalam pemeriksaan kuantitas barang, semua bahan makanan akan ditimbang, dihitung dan diverifikasi untuk memastikan bahwa jumlah yang diterimasesuai pesanan dan jumlah yang tercantum pada *invoice* adalah jumlah yang benar. HotelGolden Tulip Jineng Resort Bali dalam penerimaan bahan makanan, sebelumnya *section receiving* melakukan penimbangan dan perhitungan jumlah bahan makanan yang datang sesuai dengan *invoice* yang dibawa oleh *supplier*. Hal ini dilakukan agar meminimalisir terjadinya kekurangan bahanmakanan yang dibutuhkan serta mencegah ketidaksesuaian kuantitas dengan total hargayang tercantum pada *invoice*.

Dalam Pemeriksaan Kualitas barang,*section receiving* di Hotel Golden Tulip Jineng Resort Bali hanya memeriksa tampilan fisik tanpa melakukan pengecekan standar spesifikasi. Kualitas bahan makanan yang kurang memenuhi standar dapat menyebabkan resiko terjadinya pembelian kembali pada bahan makanan tersebut serta dapat menyebabkan resiko pembelian kembali dan kemungkinan untuk mempengaruhi kualitas dari produk yang akan dihasilkan oleh pihak *kitchen*. Harga akan diperiksa untuk menentukan jumlah yang dibebankan adalah sama seperti yang tercantum dalam PO (*purchase order*). Bagian penerimaan bahanmakanan di Hotel Golden Tulip Jineng ResortBali sudah melakukan tugas dengan optimal, karena saat barang datang bagian penerimaan sudah melakukan pemeriksaan harga. Jika tidak dilakukan, hal tersebut dapat mengakibatkan resiko ketidaksesuaian harga yang ada pada *invoice* dengan PO sehingga akan mempengaruhi tingginya *food cost*, jika bagian pengiriman melakukan kenaikan harga bahan makanan tanpa melakukan konfirmasi kepada bagian *purchasing*.

*Invoice* akan diberikan cap dengan stempel penerimaan dan petugas akan menempatkan inisial pada baris yang disediakan. Dalam hal ini *section receiving* di Hotel Golden Tulip Jineng Resort Bali telah melaksanakan tugasnya dengan optimal dengan memberikan cap dan tandatangan yang kemudian *invoice* tersebut disatukan dengan PO lalu ditempatkan berdasarkan inisial pada baris yang disediakan. Semua itu dilakukan agar tanggung jawab dalam penerimaan bahan makanan menjadi jelas karena sudah terdapat cap dan tandatangan penerima pada *invoice*. akan menunjukkan barang-barang mana yang dibawa ke gudang dan ke *kitchen* untuk langsung diproduksi. Di Hotel Golden Tulip Jineng Resort Bali bahan makanan yang sudah diperiksa dan diterima tidak langsungdi *posting* pada sistem yang menghasilkan *daily receiving report*. Dengan tidak dibuatnya *daily receiving report* secara langsung ketika barang datang akan meningkatkan kemungkinan

terlupakannya pembuatan laporan harian yang bisa mengakibatkan resiko pengiriman dilakukan ulang oleh *supplier*. Dokumen yang telah diselesaikan di Hotel Golden Tulip Jineng Resort Bali langsung dikirim kepada pihak cost control untuk diperiksa kembali serta mengalokasikan biaya sesuai departemen yang bersangkutan. Standar penyimpanan bahan makanan menurut Dittmer dan Keefe (2009:140) akan dipergunakan sebagai acuan dalam menerapkan standar penyimpanan bahan makanan di Hotel Golden Tulip Jineng Resort Bali yang akan di tersaji pada tabel 3 berikut ini:

Tabel 3. Analisis Teoritis Standar Penyimpanan Bahan Makanan di Hotel Golden Tulip Jineng Resort Bali  
 [Sumber: Data diolah (2021)]

No	Indikator	Teori	Kenyataan	Hasil Analisis
1	Kondisi dari fasilitas dan peralatan	Keadaan temperatur dan kebersihan dalam ruangan penyimpanan harus selalu dijaga kondisinya.	Kondisi temperatur, kebersihan, dan higienitas tempat penyimpanan sudah terjaga dan selalu dalam keadaan bersih. Penataan bahan makanan	Terdapat kesesuaian antara teori dan kenyataan.
2	Penataan	Penataan bahan makanan dilakukan secara rapi dan menggunakan sistem FIFO	yang kurang rapi sehingga belum menggunakan metode FIFO secara maksimal dan sering ditemukan bahan makanan yang kadaluarsa	Terdapat ketidaksesuaian antara teori dan kenyataan.
3	Lokasi	Lokasi dari tempat penyimpanan sebaiknya berada di antara area penerimaan barang dan area penyiapan bahan.	Area penyimpanan bahan makanan berada di ujung hotel dan tidak terletak diantara receiving dan kitchen.	Terdapat ketidaksesuaian antara teori lokasi store dan kenyataan yang terjadi.
4	Pengamanan	Pengamanan merupakan hal yang sangat penting terutama untuk bahan makanan yang memiliki harga tinggi.	Pengamanan ruang penyimpanan dilakukan dengan mengunci ruangan serta adanya pengawasan menggunakan CCTV.	Teori dan kenyataan yang terjadi sudah sesuai.
5	Pemberian tanggal dan harga	Pemberian tanggal dan harga adalah untuk mengetahui umur dari bahan makanan.	Tanggal sudah tertera pada kemasan dan data harga sudah tercantum dalam sistem.	Teori dan kenyataan yang terjadi sudah sesuai.

Keadaan temperatur dan kebersihan tempat penyimpanan di Hotel Golden Tulip Jineng Resort Bali sudah dijaga dan dalam keadaan bersih dan higienitas yang selalu terjaga selama masa pandemi *covid-19*. Hal tersebut dilakukan agar bahan makanan tidak mudah rusak dan kualitas suatu bahan makanan tetap terjaga. Dalam hal penataan Hotel Golden Tulip Jineng Resort Bali belum menggunakan sistem FIFO dengan baik karena tidak adanya staf *storekeeper*. Penataan bahan makanan yang kurang rapi terutama pada masa pandemi *Covid-19*, sehingga sering terjadinya penemuan bahan makanan yang kadaluarsa. Lokasi dari tempat penyimpanan tidak berada di antara area penerimaan barang (produk) dan area penyiapan bahan.

Hotel Golden Tulip Jineng Resort Bali sudah menerapkan pengamanan di ruang penyimpanan dengan mengunci ruang penyimpanan jika tidak ada pengeluaran bahan



makanan serta adanya pengawasan langsung menggunakan CCTV. Dilakukannya pengamanan ini guna meminimalisir terjadinya kehilangan bahan makanan. Di Golden Tulip Jineng Resort Bali, *storekeeper* tidak melakukan pemberian tanggal dan harga pada bahan makanan, karena tanggal sudah tertera pada kemasan dan data harga bahan makanan sudah tercantum dalam sistem. Terteranya tanggal pada kemasan setiap bahan makanan dapat memudahkan dalam penataan bahan makanan agar dapat menggunakan sistem FIFO secara maksimal.

Prosedur Pengeluaran Bahan Makanan. Teori mengenai pengendalian pengeluaran bahan makanan yang diungkapkan oleh Wiyasha (2011:66) akan digunakan sebagai acuan dalam menerapkan prosedur pengeluaran bahan makanan melalui *store*, sedangkan teori Dittmer dan Keefe (2009:146) digunakan sebagai acuan pengeluaran secara *direct* di Hotel Golden Tulip Jineng Resort Bali antara lain dapat dilihat pada tabel 4 sebagai berikut:

Tabel 4.: Analisis Teoritis Standar Pengeluaran Bahan Makanan di Hotel Golden Tulip Jineng Resort Bali  
 [Sumber: Data diolah (2021)]

No	Indikator	Teori	Kenyataan	Hasil Analisis
1	Membuat storeroom requisition	Bahan makanan baru dapat dikeluarkan dari store bila sudah dilengkapi dengan storeroom requisition dan sudah ditandatangani oleh pejabat yang berwenang.	Pengeluaran bahan makanan terkadang tidak menjalankan storeroom requisition karena terjadinya kebutuhan yang mendadak dari bagian kitchen.	Terdapat ketidaksesuaian antara teori dan kenyataan.
2	Pengeluaran sesuai dengan storeroom requisition.	Storekeeper hanya mengeluarkan sejumlah barang yang diminta oleh bagian atau departemen hotel yang bersangkutan seperti yang tercantum pada storeroom requisition.	Terkadang dengan storeroom requisition yang kurang lengkap, user tetap meminta bahan makanan yang diperlukan.	Terdapat ketidaksesuaian antara teori dan kenyataan.
3	Metode FIFO	Dalam mengeluarkan bahan makanan dari storeroom requisition harus dilaksanakan dengan sistem FIFO (first in first out).	Pengeluaran bahan-bahan makanan dari store belum menggunakan metode FIFO secara konsisten.	Terdapat ketidaksesuaian antara teori dan kenyataan.
4	Mendistribusikan dokumen	Mendistribusikan tanda bukti (storeroom requisition) kepada bagian food cost controller.	Storekeeper menyerahkan Storeroom requisition kepada cost control.	Teori dan kenyataan yang terjadi sudah sesuai.

Bahan makanan baru dapat dikeluarkan dari *store* bila sudah dilengkapi dengan *storeroom requisition* dan sudah ditandatangani serta disetujui oleh pejabat yang berwenang. Sedangkan bahan-bahan makanan yang disimpan di dalam *store* bisa saja dikeluarkan oleh *storekeeper* meskipun tidak menjalankan *storeroom requisition* karena terjadinya kebutuhan yang mendadak ataupun kurang lengkapnya data *storeroom requisition* dari bagian *kitchen* saat pengambilan bahan makanan di *store*. Hal ini mengakibatkan terhambatnya pengalokasian biaya yang dilakukan oleh *cost control*. Petugas gudang hanya

mengeluarkan sejumlah barang yang diminta oleh bagian atau departemen hotel yang bersangkutan seperti yang tercantum pada *storeroom requisition*. Pihak *receiving* di Hotel Golden Tulip Jineng Resort Bali sudah mengeluarkan bahan makanan sesuai dengan yang tercantum pada *storeroom requisition*. Hal ini dapat meningkatkan resiko terjadinya perbedaan kuantitas pada fisik dan data bahan makanan. Dalam mengeluarkan bahan makanan dari *storeroom requisition* harus dilaksanakan dengan sistem FIFO (*first in first out*). Namun kenyataan yang terjadi pada pengeluaran bahan-bahan makanan dari *store* terkadang tidak menggunakan metode FIFO terutama pada saat banyaknya *storeroom requisition* yang diterima *storekeeper*. Bahan makanan tidak jarang ada yang kadaluarsa karena tidak melaksanakan sistem FIFO yang kurang maksimal. Mendistribusikan tanda bukti formulir permintaan barang gudang (*storeroom requisition*) kepada bagian *food cost controller*. Di Hotel Golden Tulip Jineng Resort Bali, pihak *Storekeeper* menyerahkan *Storeroom requisition* kepada *cost control*. Ini dapat memudahkan *cost control* dalam memastikan kebenaran dari setiap transaksi pengeluaran bahan makanan.

#### 4. KESIMPULAN

Berdasarkan hasil analisis data, pada masa pandemi *Covid-19 standard purchase specification* belum dijalankan dengan optimal. Golden Tulip Jineng Resort Bali cenderung membuat keputusan pembelian berdasarkan kecepatan *supplier* dalam mengirim barang ke hotel dan kemampuan *supplier* dalam memberikan penjualan secara kredit. Semua bahan makanan akan ditimbang, dihitung, dan dikonfirmasi di *section receiving* kemudian staf *receiving* hanya memeriksa tampilan fisik tanpa melihat spesifikasi standar. Kebersihan dan higienitas fasilitas dan peralatan sudah terjaga dengan optimal tetapi penataan bahan makanan yang kurang rapi pada masa pandemi *Covid-19* menyebabkan sering ditemukan bahan makanan yang kadaluarsa. Bahan makanan yang dikeluarkan terkadang dilakukan tanpa *storeroom requisition* jika terdapat pengeluaran yang *urgent* oleh pihak *kitchen* dan belum menggunakan metode FIFO secara optimal.

Beberapa saran yang dapat diberikan oleh penulis adalah *Section purchasing* sebaiknya berpedoman pada *standard purchase specification* yang telah ditetapkan agar bahan makanan yang dibeli telah sesuai dengan yang diharapkan oleh departemen yang membutuhkan, terutama harga dan kualitasnya dibandingkan mengutamakan *supplier* yang bisa memberikan penjualan secara kredit tetapi harga relatif lebih mahal. *Section receiving* sebaiknya memeriksa kualitas dari setiap bahan makanan yang datang ke hotel tanpa terkecuali, agar bahan makanan yang datang tidak hanya kuantitas saja yang tepat tetapi juga kualitasnya pun telah sesuai dengan standar yang telah ditetapkan.

*Storekeeper* agar bisa meningkatkan kerapian dalam menata bahan makanan agar bisa menggunakan metode FIFO dengan optimal, baik selama atau setelah masa pandemi *Covid-19*. Pengeluaran makanan secara tanpa menggunakan *storeroom requisition* sebaiknya diminimalisir. Jika *user* ingin mengambil barang tanpa memberikan *storeroom requisition*, *storekeeper* sebaiknya tidak memberikan izin untuk itu. *storekeeper* sebaiknya melakukan pengeluaran bahan makanan dengan sistem FIFO secara optimal dengan cara mengumpulkan dan mengeluarkan bahan makanan yang mendekati tanggal kadaluarsa sehingga sebelum hal tersebut terjadi, bahan makanan tersebut bisa digunakan secara optimal.

#### DAFTAR PUSTAKA

- Armin, K., (2016). *Analisis Efektivitas Pengendalian Biaya Food and Beverage Department Pada Max One Vivo Hotel Palembang*; Jurnal. Palembang: Universitas Tridinianti.
- Budiyasa, I. Ketut Gede, Agus Muriawan Putra, and Fanny Maharani Suarka. (2018). *Food and Beverage Cost Control Analysis at Harris Hotel Raya Kuta Bali*. Jurnal. Bali. Universitas Udayana.
- Barua, S. (2020). *Understanding Coronanomics: The Economic Implications of The Coronavirus(COVID19) Pandemic, Manuscript*
- Cahyani, A.C., (2020). *Upaya Logistic Dalam Mengendalikan Food Cost Pada Hotel Grand Dafam Signature Surabaya*. Jurnal. Surabaya: Universitas Airlangga.

- Cengiz, E. and Cengiz, F., (2015). *May Food and Beverage Cost Control Process of Hotel Enterprises: The Case of Orlando, Florida*. Jurnal. Turki: Routledge Taylor & Francis Group.
- Dittmer, Paul R. (2010). *Principles of Food, Beverage, and Labor Cost Control for Hotels & Restaurant*, 9<sup>th</sup>ed. USA: Publishing Company.Inc.
- Dopson, Lea & David K. Hayes. (2016). *Food And Beverage Cost Control*. 6<sup>th</sup>ed. New Jersey: Wiley & John Inc.
- Feinstein, Andrew Hale & John M. Stefanelli. (2017). *Purchasing Selection and Procurement for the Hospitality Industry*. 9<sup>th</sup>ed. New Jersey: Wiley & John Inc
- Hardiyanto, I Putu Roi. (2019). *Analisis Prosedur Pengadaan Bahan Pokok Makanan Yang Mempengaruhi Food Cost Di Radisson Blu Bali Uluwatu*. Skripsi. Bali: Sekolah Tinggi Pariwisata Bali.
- Majumdar, R. (2021), "Surviving and growing in the post-Covid world: the case of Indian hotels", *Worldwide Hospitality and Tourism Themes*
- Pradiptha, I.W.A., Darlina, L. and Elistyawati, I.A. (2018). *Analysis of Food Cost Control at The One Legian Hotel*. Jurnal. Politeknik Negeri Bali: Bali.
- Utthavi, W.H. and Sumerta, I.G.A. (2017). *Analisis Pengendalian Food Cost Pada GTBV Hotel & Convention Bali*. Jurnal. Bali: Politeknik Negeri Bali.
- Wiyasha, IBM. (2006.) *F&B Cost Control untuk Hotel dan Restoran*. Yogyakarta: Andi.
- Wiyasha, IBM. (2011). *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.