
Efektifitas Pengadaan Bahan Makanan dalam Penentuan Harga Jual

I Gusti Ngurah Agung Wiryanata

¹Program Studi Manajemen Akuntansi Hospitaliti, Politeknik Pariwisata Bali
Jl. Darmawangsa, Kampial, Nusa Dua, Badung, Indonesia

email agungwiryanata1972@gmail.com

Received: October, 2022

Revised: October, 2022

Accepted: Desember, 2022

Abstract

This research focuses on the effectiveness of food procurement in determining the selling price at FPBS Bali hotel. Food procurement that affects the variance between standard food costs and actual food costs will affect the profit of the food and beverage department. This research uses a qualitative descriptive method, namely research that in the process uses systematic techniques to understand, reduce, process, and draw conclusions from qualitative data collected based on interviews, and observations. The results showed that: the purchasing department purchases food ingredients not competitively but based on supplier loyalty. Receiving food ingredients lacks quality and quantity checks in accordance with the standard purchase specifications set by the hotel. Food storage activities have not fully run properly such as not paying attention to temperature and the use of the FIFO method. The recording of food expenditure from the store has not been maximum using the storeroom requisition (SR). Determination of the selling price of food mark-up pricing approach, namely setting the price of the product by taking into account all material costs and the expected profit level has not been used for the entire food menu.

Keywords: food: *culinary, food procurement, selling price*

Abstrak

Penelitian ini berfokus pada efektivitas pengadaan bahan makanan dalam penentuan harga jual pada hotel FPBS Bali. Pengadaan bahan makanan yang mempengaruhi variance antara standar food cost dengan actual food cost akan mempengaruhi laba departemen makanan dan minuman. Penelitian ini menggunakan metode deskriptif kualitatif yaitu penelitian yang dalam proses menggunakan teknik sistematis untuk memahami, mengurangi, mengolah, dan menarik kesimpulan dari data kualitatif yang dikumpulkan berdasarkan wawancara, dan observasi. Hasil penelitian menunjukkan bahwa: bagian pembelian melakukan pembelian bahan makanan secara tidak kompetitif melainkan berdasarkan dari loyalitas supplier. Penerimaan bahan makanan

kurang memeriksa kualitas dan kuantitas sesuai dengan standard purchase specification yang ditetapkan oleh hotel. Aktivitas penyimpanan bahan makanan belum sepenuhnya berjalan dengan baik seperti tidak memperhatikan temperatur suhu dan penggunaan metode FIFO. Pencatatan pengeluaran bahan makanan dari store belum maksimal menggunakan storeroom requisition (SR). Penentuan harga jual makanan pendekatan mark-up pricing yaitu menetapkan harga produk dengan memperhitungkan semua biaya bahan serta tingkat laba yang diharapkan belum digunakan untuk seluruh menu makanan.

Kata kunci: kuliner, pengadaan bahan makanan, harga jual

1. PENDAHULUAN

Bisnis Pariwisata memiliki peranan sangat penting bagi suatu daerah, karena mampu meningkatkan ekonomi masyarakatnya, salah satu bisnis pariwisata dalam bidang perhotelan. Hotel menyediakan fasilitas kamar tidur, pelayanan makanan dan minuman serta fasilitas lainnya kepada orang-orang yang melakukan perjalanan dan mampu membayar dengan jumlah yang wajar sesuai dengan pelayanan yang diterima tanpa adanya perjanjian khusus (Sulastiyono 2012).

Pendapatan hotel terdiri dari pendapatan kamar, makanan dan minuman serta pendapatan minor seperti spa, laundry, Mice dan lainnya. Pendapatan kamar memberikan kontribusi dengan kisaran 65% dari pendapatan hotel, sedangkan pendapatan kedua terbesar setelah pendapatan kamar adalah pendapatan makanan dan minuman yang mampu memberikan kontribusi sebesar kurang lebih 30% dari pendapatan hotel (Wiyasha 2011:5). Dalam upaya untuk mendapatkan keuntungan yang maksimal dari penjualan makanan, hotel harus memperhatikan pengendalian biaya makanannya. Pengendalian biaya makanan adalah suatu upaya dalam melaksanakan proses produksi makanan, agar sesuai dengan standar menu yang telah ditentukan oleh manajemen, sedangkan strategi pengendalian biaya makanan dilakukan untuk mengevaluasi dan menganalisa pelaksanaan produksi makanan, apakah sudah sesuai standar menu yang telah ditetapkan manajemen (Kapidin, 2017:133).

Pengendalian biaya merupakan *control* yang dilakukan untuk menilai prestasi dengan cara membandingkan biaya sesungguhnya dengan biaya standar yang ditetapkan sehingga akan dapat ditentukan efisiensi pada setiap departemen dimana produk diolah. Pengendalian biaya makanan dapat menjadi salah satu cara perusahaan dalam menekan harga pokok makanan agar harga jual produk stabil dan kompetitif jika dibandingkan dengan kompetitor. Jika biaya makanan tidak dapat dikendalikan maka perusahaan tidak akan mampu mendapatkan keuntungan yang maksimal karena biaya yang tinggi serta penentuan harga jual menjadi tidak terkendali yang juga akan mempengaruhi volume penjualan produk. Membahas pengendalian biaya, lebih dititik beratkan pada komponen-komponen yang diperhitungkan dalam menyusun anggaran. Hal ini disebabkan oleh peranan anggaran dapat dikatakan sebagai alat pengendalian yang sangat signifikan (Agus Sulastiyono (2012:138).

Menurut Wiyahsa (2011:10) Harga pokok makanan adalah semua bahan yang dipergunakan untuk memproduksi jenis makanan. Sedangkan menurut Douglas dalam Suarsana (2007:4) Harga pokok makanan adalah semua biaya yang dikeluarkan untuk menyiapkan atau mengolah satu porsi makanan sehingga siap untuk disajikan kepada tamu. Sehingga dapat disimpulkan bahwa harga pokok makanan adalah semua biaya bahan yang dikeluarkan untuk digunakan memproduksi makanan yang disajikan untuk tamu.

Manajemen di hotel FPBS Bali menetapkan *cost percentage ratio* untuk makanan sebesar 35% dengan tingkat toleransi naik turun sebesar 2%, namun kenyataannya *cost*

percentage ratio melebihi standar yang telah ditentukan sehingga terjadi *variance* yang cukup besar. Salah satu penyebab dari adanya *variance* tersebut adalah sistem pengadaan barang yang kurang efektif sehingga penyebabnya tingginya *food cost*. Tingkat presentase *actual cost* mengalami peningkatan dari standar presentase yang ditetapkan oleh pihak hotel sebesar 35%, dengan presentase *actual cost* makanan sebesar 38% di tahun 2019, mengalami lonjakan hingga 40,42%, tahun 2020, serta tahun 2021 sebesar 39,44%. Hal ini tidak sebanding dengan *actual food sales* yang diperoleh yang mengakibatkan laba untuk makanan menurun.

Tahun 2019 tingkat rata-rata *variance food cost* sebesar 3%, pihak manajemen hotel menetapkan kebijakan tingkat *variance food cost* yang dapat ditoleransi oleh pihak manajemen hotel sebesar 2%. Sedangkan tahun 2020 terjadi peningkatan *variance food cost* hingga rata-rata sebesar 5%. Tingkat *variance* di tahun 2020 merupakan tingkat *variance food cost* tertinggi dibandingkan tahun-tahun sebelumnya. Dimana pada tahun tersebut terjadinya wabah covid-19 yang mempengaruhi tatanan bisnis dunia pariwisata, namun *variance food cost* tersebut tidak dapat ditoleransi oleh pihak hotel. Pada tahun 2021 terjadi penurunan tingkat rata-rata *variance food cost* sebesar 4% dibandingkan dengan tahun sebelumnya.

Terdapat beberapa penelitian yang membahas tentang harga pokok penjualan makanan, yaitu: penelitian dari Uthhavi dan Sumerta (2017) yang melakukan penelitian dengan judul Analisis pengendalian *food cost* pada GTBV hotel & *convention* Bali, dengan hasil pengendalian *food cost* yang baik akan mengurangi *variance* antara *actual* dengan *standar food cost*. Penelitian kedua Wijaya & Widhiastuty (2021) yang melakukan penelitian dengan judul Pengendalian *Food Cost* oleh *Cost Controller* pada Papillon Echo Beach Canggü. Hasil penelitian ini menyatakan pengendalian *food cost* pada Papillon Echo Beach di tahun 2020 belum optimal, rata-rata *actual food cost percentage* pada tahun 2020 sebesar 43,21% telah melampaui *standard food cost* yang telah ditetapkan oleh manajemen sebesar 35%.

Berdasarkan pembahasan di atas diduga pengendalian biaya bahan makanan dilihat dari segi pembelian, penerimaan, penyimpanan, dan pengeluaran yang diterapkan belum efektif sehingga terjadinya peningkatan *cost* atau standar *food cost* yang ditetapkan kurang sesuai dengan kenyataan karena kesalahan penentuan harga jual produk makanan. Maka diperlukan penelitian terkait dengan efektifitas pengadaan bahan makanan dan penentuan harga jual dalam upaya meningkatkan laba departemen makanan dan minuman di hotel FPBS Bali.

2. METODE PENELITIAN

Data merupakan bahan penting yang dikumpulkan oleh peneliti baik melalui wawancara, kuesioner, observasi, untuk menjawab pertanyaan dan mencapai tujuan penelitian. Oleh karena itu, data dan kualitas data merupakan pokok penting dalam penelitian karena menentukan kualitas hasil penelitian. Data diperoleh dari suatu proses yang disebut pengumpulan data. Pengumpulan data adalah satu proses mendapatkan data empiris melalui responden dengan menggunakan metode tertentu. Berdasarkan pengertian diatas dapat diketahui bahwa proses pengumpulan data adalah proses untuk mengumpulkan berbagai hal yang akan digunakan sebagai bahan penelitian. Dalam penelitian ini pengumpulan data dilakukan dengan cara: dokumentasi, observasi partisipan, dan wawancara terstruktur, dalam penelitian ini wawancara dilakukan kepada bagian *accounting* hotel dan *executive chef* (Kasim, A dkk, 2020:97).

Penelitian ini menggunakan teknik analisis Deskriptif Kualitatif, yaitu penelitian yang dalam proses menggunakan teknik sistematis untuk memahami, mengurangi, mengolah, dan menarik kesimpulan dari data kualitatif. Pendekatan kualitatif artinya data yang dikumpulkan bukan berupa angka-angka, melainkan data tersebut berdasarkan naskah wawancara, catatan lapangan, memo, dokumen pribadi, dokumen resmi lainnya. Analisis data kualitatif dilakukan apabila data empiris yang diperoleh adalah data kualitatif

berupa kumpulan berwujud kata-kata dan bukan rangkaian angka serta tidak dapat disusun dalam kategori-kategori/struktur klasifikasi. Data dikumpulkan dalam aneka macam cara seperti observasi, wawancara, intisari dokumen, pita rekaman dan biasanya diproses terlebih dahulu sebelum siap digunakan. (Kasim, A, dkk, 2020: 129).

Teknik analisis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah reduksi data, triangulasi dan penyajian data. Reduksi data bukanlah suatu hal yang terpisah dari analisis. Reduksi data diartikan sebagai proses pemilihan, pemusatan perhatian pada penyederhanaan, pengabstraksian, dan transformasi data kasar yang muncul dari catatan-catatan tertulis di lapangan. Kegiatan reduksi data berlangsung terus-menerus, terutama selama proses yang berorientasi kualitatif berlangsung atau selama pengumpulan data. Selama pengumpulan data berlangsung, terjadi tahapan reduksi, yaitu membuat ringkasan, mengkode, menelusuri tema, membuat gugus-gugus, membuat partisi, dan menulis memo.

Pada penelitian ini, kegiatan reduksi data dilakukan dengan langkah-langkah berikut: Mendeskripsikan efektifitas pengadaan bahan makanan dalam penentuan harga jual produk makanan. Mengidentifikasi prosedur pengadaan bahan makanan dan metode penentuan harga jual produk makanan. Menyesuaikan antara pendapat ahli dengan kenyataan terkait pengadaan bahan makanan serta merancang metode penentuan harga jual produk makanan.

Selain menggunakan reduksi data peneliti juga menggunakan teknik triangulasi. Triangulasi adalah teknik pemeriksaan keabsahan data yang memanfaatkan sesuatu yang lain dalam membandingkan hasil wawancara terhadap objek penelitian Triangulasi ini selain digunakan untuk mengecek kebenaran data juga dilakukan untuk memperkaya data dan dapat juga berguna untuk menyelidiki validitas tafsiran peneliti terhadap data, karena itu triangulasi bersifat reflektif (Moleong, 2006: 330). Triangulasi dalam penelitian ini dilakukan dengan cara sebagai berikut:

- 1) Membandingkan data hasil pengamatan dengan data hasil wawancara
- 2) Membandingkan apa yang dikatakan orang di depan umum dengan apa yang dikatakan secara pribadi.
- 3) Membandingkan apa yang dikatakan orang-orang tentang situasi penelitian dengan apa yang dikatakannya sepanjang waktu.
- 4) Membandingkan keadaan dan perspektif seseorang dengan berbagai pendapat dan pandangan masyarakat dari berbagai kelas.
- 5) Membandingkan hasil wawancara dengan isi suatu dokumen yang berkaitan.

Penyajian data yaitu sebagai sekumpulan informasi yang tersusun memberi kemungkinan adanya penarikan kesimpulan dan pengambilan tindakan Penyajian data yang sering digunakan untuk data kualitatif pada masa yang lalu adalah dalam bentuk teks naratif dalam puluhan, ratusan, atau bahkan ribuan halaman. Akan tetapi, teks naratif dalam jumlah yang besar melebihi beban kemampuan manusia dalam memproses informasi. Manusia tidak cukup mampu memproses informasi yang besar jumlahnya; kecenderungan kognitifnya adalah menyederhanakan informasi yang kompleks ke dalam kesatuan bentuk yang disederhanakan dan selektif atau konfigurasi yang mudah dipahami. Penyajian data dalam kualitatif adalah asli dan mendasar karena didasarkan pada kebutuhan penelitian serta dapat disajikan dengan jenis matriks, grafik, jaringan, dan bagan. Semuanya dirancang untuk menggabungkan informasi yang tersusun dalam suatu bentuk yang dan mudah dibaca. (Kasim, A. dkk 2020: 118).

Kegiatan analisis keempat adalah menarik kesimpulan dan verifikasi. Ketika kegiatan pengumpulan data dilakukan, seorang penganalisis kualitatif mulai mencari arti mencatat keteraturan, pola-pola, penjelasan, konfigurasi-konfigurasi yang mungkin, alur sebab akibat, dan proposisi. Kesimpulan-kesimpulan final akan muncul bergantung pada besarnya kumpulan-kumpulan catatan lapangan, pengkodeannya, penyimpanan, dan metode pencarian ulang yang digunakan, kecakapan peneliti, dan tuntutan pemberi dana, tetapi sering kali kesimpulan itu telah sering dirumuskan sejak awal.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

3.1 Hasil Penelitian

Penelitian ini memaparkan mengenai pengadaan bahan makanan baik dari segi pembelian, penyimpanan, dan pengeluaran bahan makanan di hotel FPBS Bali berdasarkan pengumpulan data.

3.1.1 Prosedur Pembelian Bahan Makanan

Prosedur pembelian bahan makanan di hotel FPBS Bali dilakukan oleh bagian *purchasing*. Prosedur pemesanan dimulai dari bagian *kitchen* yang membutuhkan bahan makanan jika *stock* bahan makanan telah mendekati *minimum stock*, pihak *kitchen* akan membuat *market list*. Bagian Administrasi *food and beverage department* melaksanakan orderan dengan menginput data ke dalam sistem selanjutnya akan meminta persetujuan kepada *executive chef*. Setelah *market list* disetujui oleh *executive chef* akan langsung dikirim ke bagian *purchasing* untuk dilakukan proses *pricing* atau menentukan kemana barang tersebut akan diorder. Setelah *purchasing* selesai melakukan *pricing*, *purchasing* akan membuat *purchase order* yang selanjutnya akan diajukan ke *purchasing manager*. Jika *purchase order* telah disetujui oleh *purchasing manager* selanjutnya akan dikirimkan kepada *supplier* melalui *email* atau menggunakan telepon langsung. Terakhir *purchase order* akan dicetak oleh *purchasing clerk* dan diberikan kepada bagian *receiving* agar mempermudah *receiving* dalam penerimaan barang nantinya. Pembelian bahan makanan akan tidak sesuai dengan tujuan apabila dalam proses pemesanan bahan makanan tidak menetapkan *standard purchase specification* yang telah ditetapkan oleh manajemen hotel.

3.1.2 Penerimaan Bahan Makanan

Penerimaan bahan makanan dilakukan oleh bagian *receiving*, dalam proses penerimaan bahan makanan pihak *receiving* akan memeriksa bahan makanan yang datang sesuai dengan *market list* dan juga *purchase order* sebagai pedoman. alur penerimaan bahan makanan dimulai dari bagian *supplier* yang membawakan barang pesanan, kemudian bagian *receiving* akan menerima barang tersebut sesuai dengan *purchase order*, *receiving* harus mengecek kualitas barang, kuantitas barang dan harga barang terlebih dahulu. Ketika barang yang dibawakan oleh *supplier* sudah sesuai dengan pesanan, *receiving* akan menerima barang tersebut beserta nota yang diberikan oleh pihak *supplier*. Nota akan di stempel dan ditandatangani oleh bagian *receiving* serta pihak *supplier* sebagai tanda bukti transaksi. Setelah barang diterima oleh *receiving*, selanjutnya akan diserahkan langsung ke bagian *kitchen*. *Receiving* akan membuat laporan penerimaan barang setiap harinya atau disebut dengan *daily receiving report*, dengan cara menginput nomer *purchase order* serta nomer nota ke sistem yang telah digunakan oleh pihak manajemen di hotel FPBS Bali. Pada akhir jam kerja, laporan penerimaan barang harian atau disebut dengan *daily receiving report*, harus diselesaikan dan dilaporkan ke *cost control* dan akan diteruskan ke bagian *account payable*. *Daily receiving report* ini akan dilampiri dengan *purchase order* beserta nota asli dari *supplier*. *Receiving* harus benar-benar menguasai pekerjaannya terutama yang berhubungan dengan kualitas dan kuantitas barang.

3.1.3 Penyimpanan Bahan Makanan

Alur penyimpanan bahan makanan yang terjadi di hotel FPBS Bali, dilakukan setelah proses penerimaan oleh *receiving* dari *supplier* selesai diperiksa dan diverifikasi dengan benar sesuai dengan jumlah dan kualitasnya. Tahapan berikutnya pesanan barang yang telah diterima oleh *receiving* akan didistribusikan ke tempat penyimpanan sesuai dengan pesanan dan pembagian kategorinya, seperti sayur dan buah-buahan akan *direct* langsung ke bagian *kitchen* sedangkan bahan makanan *groceries* akan disimpan ke *store*. Tujuan utama dari proses penyimpanan adalah untuk mencegah atau meminimalisir serendah

mungkin terjadinya kerusakan bahan makanan, maka proses penyimpanan bahan makanan harus dilakukan dengan menerapkan standar dalam penyimpanan bahan makanan di gudang yang telah ditetapkan sebelumnya. Standar yang telah ditetapkan manajemen dalam hal penyimpanan bahan makanan tersebut meliputi standar fasilitas peralatan, penataan, dan lokasi penyimpanan bahan makanan.

3.1.4 Pengeluaran Bahan Makanan

Prosedur pengeluaran bahan makanan di hotel FPBS Bali dilakukan oleh bagian penyimpanan (*storekeeper*). Alur pengeluaran bahan makanan dilakukan dengan dua cara, yaitu *direct* (langsung) ke penyimpanan *kitchen* dan pengeluaran bahan makanan dari *store* menggunakan *storeroom requisition*. Jika pengeluaran bahan makanan dilakukan *direct* (langsung) itu berarti bagian *kitchen* mengambil langsung bahan makanan mereka di penyimpanan *kitchen* karena bahan makanan tersebut sudah dihitung *cost*nya sehingga tidak perlu membuat *storeroom requisition* ataupun formulir lainnya, ini biasanya berlaku untuk barang-barang *perisable* seperti buah-buahan dan sayuran. Sedangkan untuk pengeluaran barang dari *store* bagian *kitchen* harus membawa *storeroom requisition* yang sudah ditandatangani oleh *user* dan disetujui oleh *head department* terlebih dahulu. Ini berlaku untuk barang-barang bersifat *groceries*. Baru kemudian *storekeeper* dapat memproses pengeluaran bahan makanan tersebut dengan menyiapkan barang sesuai permintaan dan akan diambil oleh bagian *kitchen*

3.2 Pembahasan

Kesesuaian pengadaan bahan makanan yang terjadi di hotel FPBS Bali yang ditinjau berdasarkan pernyataan yang dikemukakan oleh para ahli dengan kenyataan yang terjadi sebagai berikut:

3.2.1 Pembelian Bahan Makanan

Berdasarkan kenyataan yang terjadi di hotel FPBS Bali dibandingkan dengan teori yang dikemukakan oleh Dittmer dan Keefe (2009:101) terdapat beberapa perbedaan diantaranya: penetapan standar kualitas, penetapan kuantitas, dan penetapan harga. Menurut Dittmer dan Keefe (2009:101) standar kualitas bahan makanan yang dipesan sesuai dengan *standard purchase spesification*, namun kenyataannya pihak *purchasing* jarang memperhatikan kualitas bahan makanan yang dipesan, akibatnya kualitas bahan makanan tidak sesuai dengan pemesanan sehingga mengakibatkan bahan makanan tidak terpakai dan penurunan kualitas makanan yang akan dihidangkan serta akan berdampak kepada *food cost*

Dalam penetapan kuantitas menurut Dittmer dan Keefe (2009:101) penetapan kuantitas bahan makanan harus sesuai dengan pembelian, kenyataannya pemesanan jumlah bahan makanan yang terjadi sudah sesuai dengan *market list*. Menurut Dittmer dan Keefe (2009:101) pembelian bahan makanan dengan harga yang kompetitif dari harga yang ditawarkan, namun kenyataannya apabila pembelian bahan makanan melonjak tinggi pihak *purchasing* tetap melakukan pembelian dikarenakan di hotel FPBS hanya memiliki satu *supplier* tetap untuk pembelian bahan makanan yang bersifat *daily* yaitu seperti sayur, buah dan lainnya, akibatnya berpengaruh pada tingginya *food cost*.

3.2.2 Penerimaan Bahan Makanan

Berdasarkan kenyataan yang terjadi di hotel FPBS Bali dibandingkan dengan teori yang dikemukakan oleh Suarsana (2007:47) terdapat beberapa perbedaan diantaranya : pemeriksaan kualitas, pemeriksaan *Specification*, pemeriksaan harga barang.

Menurut Suarsana (2007:47) pemeriksaan kualitas bahan makanan yang datang harus diperiksa dengan teliti terutama pada sayur-sayuran dan buah-buahan, apakah masih dalam keadaan segar atau terlihat layu. Kenyataan yang terjadi pihak *receiving* tidak teliti

dan hanya melihat sekilas saja dalam memeriksa keadaan sayur dan buah yang datang. Ini mengakibatkan kualitas sayur dan buah yang diterima oleh bagian *kitchen* banyak yang rusak dan layu, sehingga terjadinya pembuangan bahan makanan yang tidak sesuai dengan standar yang telah ditentukan sehingga berakibat menurunnya kualitas makanan yang disajikan dan dapat mempengaruhi biaya makanan yang akan dikeluarkan.

Menurut Suarsana (2007:47) memeriksa bahan makanan yang harus dilakukan dari kuantitas, berat dan ukuran yang sudah ditetapkan. Pada kenyataannya *receiving* tidak melakukan pengecekan kuantitas dan berat, cenderung percaya terhadap *supplier* mengakibatkan kualitas, kuantitas dan berat yang diterima tidak sesuai dengan yang dipesan dan mengakibatkan banyak bahan makanan yang tidak terpakai dan akhirnya dibuang.

Menurut Suarsana (2007:47) pemeriksaan harga pada bahan makanan harus sesuai dengan *market list*. Pihak *receiving* telah memeriksa harga bahan makanan yang datang sesuai dengan *market list* sehingga ini dapat memperkecil kemungkinan terjadinya kesalahan pada laporan yang akan dibuat oleh *receiving*.

3.2.3 Penyimpanan Bahan Makanan

Berdasarkan kenyataan yang terjadi di Hohotel FPBS Bali dibandingkan dengan pernyataan yang dikemukakan oleh Dittmer dan Keefe (2009:140) terdapat beberapa perbedaan diantaranya kondisi dari fasilitas dan peralatan, penataan, lokasi, pemberian harga dan tanggal.

Menurut Dittmer dan Keefe (2009:140) kondisi dari *temperature* dan kebersihan ruangan penyimpanan harus selalu dijaga. Kenyataannya kondisi peralatan terjaga dan terjamin kebersihannya, namun *temperature* terlalu tinggi yang ditetapkan di *storeroom* mengakibatkan kualitas bahan makanan seperti daging menjadi turun dan mempengaruhi kualitas makanan.

Menurut Dittmer dan Keefe (2009:140) penataan bahan makanan dilakukan secara rapi dan menggunakan sistem FIFO (*first in first out*) dalam metode rotasi stok bahan makanan sehingga mempermudah pengontrolan stok bahan makanan maupun bahan makanan yang hampir kadaluarsa. Pihak *storekeeper* sudah melakukan prosedur FIFO untuk bahan makanan yang akan disimpan pada *storeroom* namun pihak *kitchen* tidak menerapkan prosedur FIFO ini untuk bahan makanan seperti sayur, buah-buahan dan daging karena menggunakan sistem *direct* langsung ke bagian *kitchen* sehingga terjadinya bahan makanan yang *expired* dan akan berdampak pada tingginya biaya makanan.

Menurut Dittmer dan Keefe (2009:140) lokasi dari tempat penyimpanan sebaiknya berada di antara area penerimaan barang (produk) dan area penyiapan bahan. Kenyataannya lokasi penyimpanan bahan makanan sudah berada di area yang berdekatan dengan penerimaan dan penyimpanan bahan sehingga tidak ada masalah dengan lokasi penerimaan barangnya.

Menurut Dittmer dan Keefe (2009:140) Pengamanan merupakan hal yang sangat penting terutama untuk bahan makanan yang memiliki biaya tinggi. Kenyataannya pengamanan yang kurang penjagaan yang ketat pada area gudang terutama pada malam hari di *storeroom*, mengakibatkan terjadi kehilangan pada bahan makanan dan biaya yang dikeluarkan melonjak tinggi untuk pembelian kembali bahan makanan yang hilang.

Menurut Dittmer dan Keefe (2009:140) tujuan dari pemberian tanggal dan harga adalah untuk mengetahui umur dari bahan makanan sehingga dapat digunakan sebelum bahan makanan tersebut rusak. Pada kenyataannya pihak *storekeeper* tidak memberikan tanggal dan harga pada masing-masing bahan makanan yang ada di *storeroom*, dampaknya sulit mengetahui bahan makanan yang mudah rusak dan waktu kadaluwarsanya.

3.2.4 Pengeluaran Bahan Makanan

Berdasarkan kenyataan yang terjadi di hotel FPBS Bali dibandingkan dengan pernyataan yang dikemukakan oleh Dittmer dan Keefe (2009:146) terdapat beberapa perbedaan diantaranya : *direct* dan *store*. Menurut Dittmer dan Keefe (2009:146) pencatatan bahan makanan *direct*, langsung dianggap sebagai pengeluaran pada saat penerimaan sehingga tidak perlu pencatatan lebih lanjut dalam proses pengeluaran ini. Kenyataannya untuk makanan *daily* seperti sayuran, buah-buahan dan daging bagan penerimaan akan langsung mendistribusikannya ke bagian *kitchen* dan tidak ada pencatatan lebih lanjut sehingga bahan makanan *daily* tersebut akan langsung dapat digunakan. Menurut Dittmer dan Keefe (2009:146) pencatatan pengeluaran harus dicatat dengan tujuan untuk menentukan biaya pada saat bahan makanan tersebut dikeluarkan dengan mengisi *requisition form* yaitu formulir yang harus diisi oleh pihak dapur yang berisi nama bahan makanan dan jumlah yang diperlukan untuk kepentingan produksi dan harus disahkan oleh kepala bagian yang berwenang. Pada kenyataannya pihak *kitchen* tidak menggunakan *storeroom requisition*, hanya menginformasikan kepada *executive chef* ketika ingin mengambil barang di *store*. Hal tersebut dapat berdampak terhadap sulitnya memonitor penggunaan bahan makanan yang dapat memungkinkan terjadinya penyalahgunaan bahan makanan serta kesulitan dalam melakukan *inventory item* sehingga dapat mempengaruhi tingginya *food cost* serta dalam penetapan harga pokok makanan.

3.2.5 Efektifitas Pengadaan Bahan Makanan

Berdasarkan hasil penelitian penulis, ada beberapa upaya yang dapat dilakukan untuk mengatasi kendala dalam pengadaan bahan makanan di hotel FPBS Bali ditujukan agar meminimalkan biaya yang sekaligus akan menambah laba perusahaan. Upaya yang dapat dilakukan diantaranya:

- 1) Melakukan tandatangan kontrak dengan *supplier* dan melakukan upaya-upaya penyimpanan untuk bahan makanan.
Dengan adanya penandatanganan kontrak dengan pihak *supplier*, pihak manajemen hotel dapat sedikit mengendalikan harga bahan makanan, karena harga yang diberikan oleh *supplier* harus sesuai dengan kontrak yang telah disepakati. Jika dihadapkan pada kenaikan harga bahan makanan pada periode tertentu, solusi yang diambil adalah dengan melakukan penyimpanan bahan makanan lebih awal. Penumpukan persediaan dapat dilakukan dengan menggunakan teknik pembekuan (*frozen*) bahan-bahan makanan berupa daging dan ikan untuk beberapa waktu sampai harga beli menurun dan ketersediaan bahan makanan yang normal di pasar.
- 2) Melaksanakan teknik *wrapping* dalam melakukan penyimpanan dan melakukan pemesanan rutin
Membungkus bahan makanan yang akan disimpan dengan menggunakan *plastic wrap* dapat dilakukan untuk menghindari bahan terkontaminasi satu sama lain dan menghindari pembusukan bahan makanan. Solusi lainnya adalah dengan melakukan pemesanan yang rutin, sesuai kebutuhan dan tidak berlebihan. Hal tersebut juga akan menghindari penumpukan bahan makanan serta kualitas bahan tetap terjaga karena bahan makanan yang selalu baru.
- 3) Menjaga harga jual stabil
Menjaga harga jual tetap kompetitif dan stabil ditengah persaingan yang ketat. Untuk menekan *cost* yang berkaitan dengan penyediaan bahan makanan, hal ini dapat dilakukan untuk mengutamakan penjualan makanan dengan harga yang relatif lebih murah dan tergolong sebagai menu makanan *favorit* tamu dengan volume penjualan yang lebih tinggi dibandingkan dengan menu lainnya
- 4) Melakukan pengelolaan menu
Ini merupakan salah satu upaya yang dapat dilakukan. Menu tersebut dapat dikelola dengan melakukan perbandingan, manakah yang menjadi menu yang diminati banyak tamu atau memiliki persentase pemesanannya paling tinggi, maka menu tersebut akan

dipertimbangkan sebagai menu *favorit* yang mempengaruhi pengadaan bahan dalam memproduksi. Sedangkan untuk menu yang memiliki volume pemesanan terendah akan dipertimbangkan untuk tidak lagi diproduksi atau dilakukan improvisasi.

Menentukan harga jual makanan oleh hotel dapat dilakukan dengan pendekatan *mark-up pricing*. Metode ini *menetapkan harga produk* dengan memperhitungkan semua biaya bahan serta tingkat laba yang diharapkan. Metode yang berbasis biaya lebih mengutamakan *aspek penawaran* daripada *aspek permintaan*. Dalam standard *mark-up* harga, (penentuan harga standard *mark-up*) maka penetapan harga produk ditentukan dengan jalan menambahkan persentase tertentu dari biaya yang terjadi. Dalam metode ini, persentase yang ditambahkan cukup bervariasi, dan biasanya dalam satu wilayah yang sama akan memiliki persentase harga pokok yang sama. Misal persentase harga pokok penjualan (*cost of sale percentage*) ditentukan sebesar 35%. Untuk membuat satu porsi Burger dibutuhkan biaya bahan sebesar 50.000, apabila *Standar Food cost percentage* yang ditetapkan sebesar 35% maka harga jual satu porsi Burger sebesar $50.000 \times 100/35 = \text{Rp. } 85.715$. (Schmidgall. R. S, 2002).

4. KESIMPULAN

Berdasarkan analisis data dan penjelasan pembahasan, maka dapat ditarik beberapa kesimpulan. Bagian pembelian dalam proses penetapan standar harga belum berjalan dengan baik dikarenakan bagian pembelian melakukan pembelian bahan makanan secara tidak kompetitif melainkan berdasarkan dari loyalitas *supplier*. Selain hal itu, bagian pembelian juga tidak memperhatikan kualitas merek bahan makanan yang dipesan. Penerimaan Bahan Makanan kurang teliti dalam memeriksa kualitas dan kuantitas bahan makanan tidak semua bahan makanan yang datang ditimbang dan diperiksa kualitasnya sesuai dengan *standard purchase specification* yang telah ditetapkan oleh hotel. Aktivitas penyimpanan bahan makanan belum sepenuhnya berjalan dengan baik, beberapa hal yang kurang diperhatikan yaitu tidak memperhatikan *temperature* suhu terhadap ruangan penyimpanan daging, sayur dan buah. Bagian *kitchen* juga belum memastikan bahan makanan telah diisi *price tag* dan tanggal diterimanya barang. Pencatatan pengeluaran bahan makanan dari *store* dalam penggunaan *storeroom requisition* (SR) dan belum berjalan dengan maksimal, pihak *kitchen* saat mengambil barang tanpa sering tidak menggunakan SR hal ini dapat menyebabkan penyalahgunaan bahan makanan dan dapat menyebabkan tingginya *food cost*. Penentuan harga jual makanan belum menggunakan pendekatan *mark-up pricing* secara general, sedangkan metode menetapkan harga produk dengan memperhitungkan semua biaya bahan serta tingkat laba yang diharapkan.

Berdasarkan simpulan yang dikemukakan, maka saran untuk membantu penyempurnaan pengendalian biaya bahan makanan yaitu: *Purchasing* hendaknya lebih teliti dalam menentukan kualitas dan kuantitas bahan makanan yang dibeli dan melakukan kontrak kerjasama dengan beberapa *supplier* untuk dapat membandingkan harga bahan makanan dalam upaya pengendalian biaya makanan serta memiliki lebih dari satu *supplier* tetap untuk dapat memenuhi kebutuhan bahan makanan; Pihak *receiving* harus lebih teliti dalam penerimaan bahan makanan yang baik dari segi kualitas, kuantitas, dan harga barang yang datang agar sesuai dengan *purchase order* (PO) dan melengkapi dokumen-dokumen penunjang seperti *invoice* dan faktur pajak. Pihak *storekeeper* harus dapat menjaga *temperature* suhu dalam menyimpan daging, sayur, dan bahan makanan cepat rusak dengan memaksimalkan metode FIFO (*first in first out*) serta menertibkan penggunaan SR (*storeroom requisition*); Hotel menentukan harga jual makanan dengan pendekatan *mark-up pricing*, dengan memperhitungkan semua biaya bahan serta tingkat laba yang diharapkan. Penelitian selanjutnya hendaknya dapat dikembangkan dengan menggunakan variabel-variabel lainnya yang berkaitan dengan pengadaan bahan makanan.

PERNYATAAN PENGHARGAAN

Peneliti berterima kasih atas dukungan dari Finance Department dan Executive Chef hotel FPBS Bali, dan P3M Politeknik Pariwisata Bali.

DAFTAR PUSTAKA

- Arcana, I.N., Wiratnaya, I.N. (2021) Strategi Usaha Restoran di Kawasan Pariwisata Lebih, Kabupaten Gianyar pada Era Adaptasi Kebiasaan Baru: Studi Kasus di Restoran Genius Café Vision dan Restoran Andrawina. *Jurnal Gastronomi Indonesia* 9(2) 68-78. DOI: <https://doi.org/10.52352/jgi.v9i2.597>
- Dittmer, P. R. dan Keefe J. D. (2009). *Principles Of Food, Beverage, And Labor Cost Controll*. New Jersey: Jhon Wiley & Sons, inc.
- Kapidin, K. (2017). Strategi Pengendalian Biaya dalam Upaya Meningkatkan Produktivitas Departemen Makanan dan Minuman (Food & Beverage Department). *Sosio e-Kons*, 9(2), 132-138.
- Kasim, A. dkk. (2020). *Metode Penelitian Pariwisata dan Hospitaliti, Perspektif Kuantitatif, Kualitatif, dan Mixed Methods*. Jakarta: Kencana
- Manalu, A. N., Setiawan, A.S. (2022). Analisis Rantai Pasok Terhadap Penentuan Harga Jual Rumah Makan Padang Di Sukarami. *Prosiding Nasional Seminat On Accounting UKMC*.
- Moleong, Lexy J. (2006). *Metodologi Penelitian Kualitatif Edisi Revisi*. Bandung: PT Remaja Rosdakarya.
- Purnama, D., Muchlis, S., Wawo, A. (2019). Harga Pokok Produksi Dalam Menentukan Harga Jual Melalui Metode Cost Plus Pricing Dengan Pendekatan Full Costing *Jurnal Riset Akuntansi dan Komputerisasi Akuntansi* 10(1) DOI: <https://doi.org/10.33558/jrak.v10i1.1647>
- Riduwan, (2013). *Rumus dan Data Dalam Analisis Statistika*. Bandung: Alfabeta.
- Schmidgall, Raymond, S. (2002). *Hospitality Industry Managerial Accounting*. Michigan: Education American Hotel & Lodging Assosiation.
- Suarsana, N. (2007). *Siklus Pengadaan Barang*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Sugiyono. (2016). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D*. Bandung: PT Alfabet.
- Sulastiyono, Agus. (2012). *Manajemen Penyelenggaraan Hotel*. Bandung: Alfabeta.
- Supriyono. (2013). *Akuntansi Biaya Pengumpulan Biaya dan Penentuan Harga Pokok*, Buku 1 Edisi 2. Yogyakarta: BPFE.
- Utthavi, W H & Sumerta, I G .A. (2017). Analisis Pengendalian Food Cost pada GTBV Hotel & Convension Bali. *Jurnal Bisnis Dan Kewirausahaan*, 13(3), 156-165. doi:10.31940/jbk.v13i3.727
- Wijaya, I. M. K., & Widhiastuty, N. L. P. S. (2021). Pengendalian Food Cost Oleh Cost Controller Pada Papillon Echo Beach Cangggu. *Journal of Tourism and Interdisciplinary Studies*, 1(2), 82-92
- Wiryanata, IGNA (2021). *Pengantar Akuntansi Hotel*. Denpasar: Udayana University Press
- Wiyasha, IBM (2011). *F&B Cost Control Edisi 2*. Yogyakarta. Penerbit Andi.