

ANALISIS PROSEDUR PENGADAAN BAHAN MAKANAN PENYEBAB TINGGINYA *FOOD COST* DI HOTEL X

Made Ari Adnyani Lestari Putri ¹, I Putu Arnawa ², Ni Ketut Mareni ³
Program Studi Manajemen Akuntansi Hospitaliti Politeknik Pariwisata Bali

Correspondence		
Email: ariadnyani92@gmail.com	No. Telp:	
Submitted: 2 September 2024	Accepted: 7 September 2024	Published: 14 September 2024

ABSTRACT

The main income from a hotel is room sales, followed by food and beverage sales. Based on the data, the standard food cost percentage determined by management is a percentage of 39%, while the average percentage of actual food costs reaches a percentage of 45%, there is a difference in percentage of 6%. This research aims to analyze procurement procedures for food ingredients faced with food costs at the Hotel X in 2023 using a qualitative descriptive method, namely describing and explaining the data collected logically and accompanied by arguments to compare the reality of procurement in the form of ingredients. food starting from purchasing, receiving, storing and dispensing at the Hotel X with the theory put forward by Dittmer & Keefe (2009) and limited only to food procurement procedures. The technique for collecting or compiling data uses three things, namely first in the form of observation, second in the form of interviews, and third in the form of documentation. Based on the data analysis carried out, it can be concluded that the food costs at the Hotel X, which were analyzed based on food procurement procedures, are not entirely in accordance with theory, in terms of purchasing, receiving, storing and dispensing food. When purchasing food ingredients, the standard purchase specification has not been guided. In reception there is a tendency to be too trusting with parties in the form of suppliers regarding the quality and quantity of food ingredients. In storage, the conditions of the facilities and equipment are not suitable, because the temperature of the storage room is neglected and the cleanliness of the storage room is not maintained. When releasing food ingredients, the storeroom requisition has not been accompanied by the Executive Chef's signature.

Keywords: food procurement procedure, food cost, standard purchase specification

ABSTRAK

Pendapatan utama dari sebuah hotel adalah penjualan kamar, diikuti dengan penjualan makanan dan minuman. Berdasarkan data, persentase *standard food cost* yang dilakukan penetapan oleh manajemen ialah dalam persentase dengan besaran 39% sedangkan rata-rata dari persentase *actual food cost* mencapai dalam persentase dengan besaran 45% terjadi selisih dalam persentase dengan besaran 6%. Penelitian ini secara tujuan untuk melakukan penganalisisan prosedur pengadaan dari bahan makanan yang dihadapkan dengan *food cost* di Hotel X pada tahun 2023 dengan menggunakan metode deskriptif kualitatif yaitu mendeskripsikan dan menerangkan data yang dikumpul secara logis dan disertai argumentasi untuk membandingkan kenyataan pengadaan yang berupa bahan makanan mulai dari pembelian, penerimaan, penyimpanan, dan pengeluaran di Hotel X dengan teori yang dilakukan pengemukakan oleh Dittmer & Keefe (2009) dan dibatasi hanya pada prosedur pengadaan bahan makanan. Teknik untuk melakukan pengumpulan atau juga melakukan penghimpunan data mempergunakan tiga hal yakni pertama berupa observasi, kedua berupa wawancara, dan ketiga berupa dokumentasi. Didasarkan dengan analisis data yang dilakukan bisa untuk ditarik kesimpulan bahwa *food cost* di Hotel X yang dianalisis berdasarkan prosedur pengadaan bahan makanan seluruhnya belum sesuai dengan teori, ditinjau dari pembelian, penerimaan, penyimpanan, dan pengeluaran bahan makanan. Pada pembelian bahan makanan belum melakukan pedoman pada *standard purchase specification*. Pada penerimaan punya suatu kecenderungan terlalu percaya dengan pihak berupa *supplier* mengenai kualitas dan kuantitas bahan makanan. Pada penyimpanan kondisi fasilitas dan peralatan belum sesuai, karena suhu temperatur ruangan penyimpanan dilalaikan dan kebersihan ruangan penyimpanan yang belum terjaga. Pada pengeluaran bahan makanan *storeroom requisition* belum dilengkapi dengan tandatangan *Executive Chef*.

Kata Kunci: prosedur pengadaan bahan makanan, *food cost*, *standard purchase specification*

1. Pendahuluan

Bali ialah suatu tujuan untuk wisata yang menjadi sangat terkenal di wilayah Indonesia atau juga di mancanegara sebab beberapa hal yakni pertama pada aspek keindahannya, kedua

di aspek keanekaragamannya, ketiga di aspek adat istiadat, dan keempat di aspek budaya yang dipunyai (Jayasmara et al., 2022). Hotel X ialah suatu resor mewah yang menawarkan layanan penginapan dan fasilitas rekreasi di Bali, Indonesia. Salah satu komponen penting dalam operasional resor tersebut adalah pengadaan bahan makanan untuk menyediakan makanan dan minuman kepada tamu. Namun, dalam pengoperasiannya, resor mungkin menghadapi tantangan dalam mengelola biaya makanan (*food cost*) yang tinggi.

Pendapatan dari jasa kamar memberi suatu kontribusi berkisar dalam persentase dengan besaran 65% dari keseluruhan total pendapat hotel, sedangkan untuk yang menjadi terbesar kedua selepas pendapatan tersebut ialah pendapatan dari makanan dan juga minuman yang bisa sangat mampu untuk memberi suatu kontribusi dalam persentase dengan besaran kurang lebih di angka 30% dari keseluruhan total pendapatan hotel (Wiyasha, 2011). Dapat disimpulkan bahwa hotel sebagai sebuah jasa akomodasi yang dimana pendapatan terbesarnya tidak hanya diperoleh dari hasil penjualan kamar, tetapi juga diperoleh dari hasil penjualan makanan dan minuman. Dalam memperoleh keuntungan tentu tidak lepas dari peranan biaya yang harus dikorbankan. Oleh karena itu penting bagi pihak manajemen untuk memperhatikan pengendalian biaya pokok, salah satunya pada pengendalian harga pokok makanan.

Tingginya *food cost* di Hotel X dapat dianalisis melalui prosedur pengadaan bahan makanan yang meliputi pembelian (*purchasing*), penerimaan (*receiving*), penyimpanan (*storing*), dan pengeluaran (*issuing*). Pada tahap pembelian, potensi penyebab tingginya *food cost* bisa berasal dari kurangnya negosiasi harga dengan pemasok atau pembelian dalam jumlah yang tidak sesuai dengan kebutuhan sehingga terjadi pemborosan. Pada tahap penerimaan, kurangnya kontrol kualitas dan kuantitas bahan makanan yang diterima dapat menyebabkan kerugian jika bahan yang diterima tidak sesuai standar atau terdapat kerusakan. Penyimpanan bahan makanan juga memainkan peran penting, di mana sistem penyimpanan yang kurang baik dapat menyebabkan bahan makanan cepat rusak atau hilang, sehingga meningkatkan biaya penggantian. Selain itu, pengeluaran bahan makanan yang tidak efisien, seperti penggunaan yang tidak sesuai dengan perencanaan menu atau porsi yang tidak terkontrol, juga dapat berkontribusi terhadap meningkatnya *food cost*. Oleh karena itu, diperlukan peningkatan pengawasan dan pengelolaan pada setiap tahap pengadaan bahan makanan untuk menekan *food cost* yang tinggi di *resort* ini.

Harga pokok makanan ialah keseluruhan dari biaya yang dilakukan pengeluaran untuk bisa melakukan penyiapan atau juga melakukan pengolahan satu porsi dari makanan sehingga bisa siap untuk dilakukan penyajian kepada pihak tamu (Wiryanata, 2022). Harga pokok makanan di lingkup industri perhotelan bisa dilakukan pembedaan menjadi beberapa jenis yakni harga pokok makanan (*standard food cost*) dan harga pokok aktual makanan sebenarnya (*actual food cost*). Standar harga pokok makanan ialah suatu harga dengan sifat pokok yang dilakukan penghitungan dengan melakukan penerapan harga pokok di resep baku dari makanan yang punya kaitan. Sedangkan untuk harga pokok yang secara sifat aktual makanan ialah harga pokok dari makanan yang menjadi benar-benar terjadi untuk melakukan pemroduksian suatu makanan di cakupan suatu periode.

Wiyasha (2011) memberi suatu pernyataan bahwa persentase dari harga pokok makanan yang dilakukan penjualan ialah dalam rentang 35% hingga 40% dari harga jual dan juga toleransi ketika adanya suatu penyimpangan atas ukuran baku ditentukan dalam persentase lasimnya dalam persentase dengan besaran 1%. Manajemen Hotel X menetapkan standar harga pokok dari makanan dengan adanya suatu toleransi penyimpangan dalam persentase dengan besaran 1%.

Berikut perbandingan *standard food cost* dengan *actual food cost* di Hotel X dapat dilihat pada tabel dibawah ini :

Tabel 1. Persentase Perbandingan Antara *Standard Food Cost* dan *Actual Food Cost* Januari – Desember 2023

Month	Standard Food Cost		Actual Food Cost		Variance	
	(Rp)	%	(Rp)	%	(Rp)	%
Januari	159.323.550	39	261.186.148	46,82	101.862.598	7,82
Februari	197.583.543	39	323.907.448	46,98	126.323.905	7,98
Maret	187.406.822	39	307.224.299	46,72	119.817.477	7,72
April	177.896.873	39	291.634.218	47,62	113.737.345	8,62
Mei	182.723.389	39	299.546.540	49,44	116.823.151	10,44
Juni	206.555.275	39	338.615.205	45,96	132.059.930	6,96
Juli	171.563.651	39	281.251.887	45,47	109.688.236	6,47
Augustus	187.460.130	39	307.311.689	40,61	119.851.559	1,61
September	176.346.182	39	289.092.102	40,90	112.745.920	1,90
Oktober	224.961.674	39	368.789.629	39,26	143.827.955	0,26
November	269.996.754	39	442.617.629	38,93	172.620.875	-0,07
Desember	272.999.133	39	447.539.562	49,81	174.540.429	10,81
Total	2.414.816.977		3.958.716.356	539	1.543.899.379	71
Average	201.234.748	39	329.893.030	45	128.658.282	6

Sumber: *Finance Department* Hotel X (data diolah)

Didasarkan pada cakupan tabel 1., bisa dilihat bahwa “harga pokok aktual makanan (*actual food cost*)” dengan “standar harga pokok makanan (*standard food cost*)” yang terjadi di Hotel X mengalami ketidakstabilan di setiap bulannya. Hampir setiap bulan dalam setahun terjadi peningkatan *actual food cost* melebihi *standard food cost* yang sudah dilakukan penetapan oleh manajemen. Jika di rata-ratakan dalam setahun, tingkat persentase *actual food cost* dalam persentase dengan besaran 45% yang mengalami peningkatan dalam persentase dengan besaran 6% dari *standard food cost* yang sudah dilakukan penetapan oleh pihak berupa manajemen hotel yaitu dalam persentase dengan besaran 39%. Rata-rata untuk *standard food cost* pada tahun 2023 dianggarkan sebesar Rp.201.234.748,- sedangkan realisasi dari rata-ratanya adalah sebesar Rp. 329.893.030,- sehingga terjadi selisih sebesar Rp.128.658.282,-.

Menurut Wiyasha (2011) untuk melakukan pencapaian suatu sasaran pendapatan yang dilakukan penyebutan diperlukan suatu sistem pengendalian dari harga pokok makanan yang menjadi suatu panduan yang peruntukannya bagi manajemen dalam melakukan pengendalian harga pokok dari makanan. Berikut merupakan bagian-bagian pada hotel yang bisa punya keterlibatan dengan pengendalian harga tersebut, antara lain: pembelian (*purchasing*), penerimaan (*receiving*), penyimpanan (*storing*), pengeluaran (*issuing*).

Berdasarkan wawancara yang dilakukan pada saat pra-survei pertama dengan berbagai departemen di Hotel X, teridentifikasi beberapa faktor yang berkontribusi terhadap tingginya *food cost* di hotel tersebut. Pertama, wawancara dengan bagian *purchasing* mengungkapkan bahwa proses pengadaan bahan makanan sering kali mengalami keterlambatan dan ketidaksesuaian antara pesanan dan pengiriman. Hal ini disebabkan oleh kurangnya koordinasi antara tim *purchasing* dan pemasok, serta tidak adanya sistem pemantauan yang efektif untuk memastikan bahwa semua bahan yang dipesan tiba tepat waktu dan dalam kondisi yang diharapkan.

Kedua, wawancara dengan bagian *receiving* mengindikasikan bahwa sering terjadi ketidaksesuaian antara jumlah dan kualitas barang yang diterima dengan pesanan yang dibuat.

Bagian *receiving* seringkali menerima bahan makanan dengan kualitas yang tidak sesuai standar atau dalam jumlah yang kurang dari pesanan. Selain itu, kurangnya pelatihan pada *staff receiving* untuk melakukan pemeriksaan kualitas dan kuantitas secara menyeluruh turut menyebabkan masalah ini berlanjut.

Ketiga, wawancara dengan pihak *store* menunjukkan bahwa prosedur pengadaan bahan makanan di Hotel X memiliki peran signifikan dalam peningkatan *food cost*. Secara definisi, bahan makanan yang langsung dikirim ke departemen pengguna segera diakui sebagai *food cost*. Namun, jika bahan makanan tersebut disimpan terlebih dahulu di gudang, departemen akuntansi tidak mengakui bahan tersebut sebagai *cost* hingga bahan tersebut dikeluarkan dari gudang untuk digunakan. Perbedaan perlakuan ini mempengaruhi pelaporan dan pengendalian *food cost*, karena bahan yang disimpan di gudang tidak langsung tercatat sebagai pengeluaran, meskipun sudah menjadi bagian dari persediaan. Oleh karena itu, pemahaman dan penerapan yang tepat mengenai pencatatan dan pengakuan *food cost* sangat penting dalam manajemen biaya bahan makanan di resor ini.

Terakhir, wawancara dengan bagian *cost control* mengungkapkan bahwa tidak adanya monitoring dan evaluasi yang ketat terhadap penggunaan bahan makanan menjadi salah satu penyebab utama tingginya *food cost*. Bagian *cost control* belum menerapkan sistem kontrol yang efektif untuk memantau penggunaan bahan makanan dan mencegah terjadinya pemborosan. Selain itu, laporan biaya makanan yang tidak rutin dan kurangnya analisis terhadap data yang ada menyebabkan manajemen kesulitan dalam mengambil keputusan yang tepat untuk mengendalikan biaya makanan.

Secara keseluruhan, tingginya *food cost* di Hotel X diduga disebabkan oleh berbagai kelemahan dalam prosedur pengadaan bahan makanan, mulai dari tahap *purchasing*, *receiving*, *store*, hingga *cost control*.

Berdasarkan hal tersebut penulis tertarik untuk mengangkat permasalahan dalam bentuk penelitian dengan judul “Analisis Prosedur Pengadaan Bahan Makanan Penyebab Tingginya *Food Cost* di Hotel X”.

2. Metode Penelitian

Penelitian ini difokuskan tepatnya pada prosedur dari pengadaan bahan makanan seperti berupa bagian pembelian, penerimaan, penyimpanan, dan pengeluaran bahan makanan yang hal tersebut bisa memberi sebab pada tingginya *food cost* dan persentase *food cost* di Hotel X. Jenis data yang digunakan yaitu data kualitatif dan kuantitatif. Menurut Sujarweni (2019), data kualitatif adalah data yang berupa kata atau dapat didefinisikan sebagai data bukan angka tetapi diungkapkan contoh jenis kelamin, status dan lain sebagainya. Penelitian ini menggunakan data kualitatif yang berupa penjelasan dan keterangan mengenai faktor-faktor penyebab tingginya *food cost* di Hotel X dengan menganalisis prosedur pengadaan bahan makanan di hotel tersebut yang digunakan untuk melengkapi serta memperjelas pembahasan penelitian. Menurut Sujarweni (2019), data kuantitatif adalah data berupa angka dalam arti sebenarnya. Data ini diperoleh dari pengukuran langsung maupun dari angka-angka yang diperoleh dengan mengubah data kuantitatif. Penelitian ini menggunakan data kuantitatif berupa persentase *actual food cost* dan *standard food cost* tahun 2023 Hotel X.

Sumber data yang digunakan yaitu data primer dan data sekunder. Teknik pengumpulan data yang digunakan yaitu dengan wawancara, observasi dan dokumentasi. Menurut Siregar (2013), wawancara adalah pengumpulan data dengan melakukan tanya jawab langsung dengan pihak yang berkompeten ditempat penelitian tersebut dilakukan. Dalam hal ini penulis melakukan wawancara secara langsung pada *purchasing*, *receiving*, *store*, *cost control* mengenai prosedur pengadaan bahan makanan di Hotel X dan apakah prosedur tersebut sudah

ditaati secara keseluruhan serta mencari faktor-faktor apa saja yang sekiranya menjadi penyebab tingginya *food cost* jika di analisis dari prosedur pengadaan bahan makanannya.

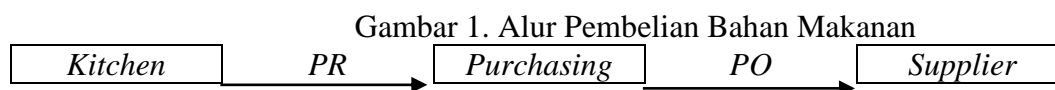
Teknik analisis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah teknik analisis deskriptif kualitatif. Menurut Miles dan Huberman (dalam Sugiyono, 2021) mengemukakan bahwa aktivitas dalam analisis data kualitatif dilakukan secara interaktif dan dilakukan secara terus menerus sampai selesai, sehingga datanya sudah jenuh. Aktivitas dalam analisis data yaitu *data reduction*, *data display* dan *data conclusion drawing*.

3. Hasil dan Pembahasan

3.1 Paparan data

a. Pembelian Bahan Makanan

Prosedur pembelian yang berupa bahan makanan di Hotel X dilaksanakannya oleh bagian pembelian (*purchasing*) yang berada di *Finance Department*. Berikut merupakan gambar sederhana dari alur pembelian bahan makanan yang terjadi di Hotel X:



Sumber: *Finance Department* di Hotel X, 2024

Keterangan:

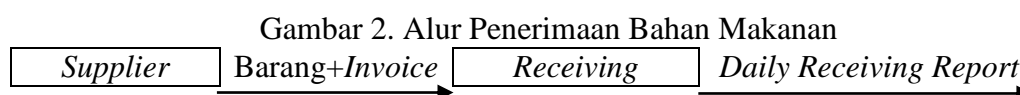
PR = *Purchase Requisition*

PO = *Purchase Order*

Alur pembelian bahan makanan diawali dengan adanya permintaan dari pihak *Kitchen* yang memerlukan bahan makanan jika Hotel X stok bahan makanan telah mendekati minimum stock yang telah ditetapkan. Pihak *kitchen* harus membuat *purchase requisition* di sistem dimana *purchase requisition* tersebut harus meminta persetujuan dari *Head Department*. Ketika *purchase requisition* telah disetujui oleh *Head Department*, *purchasing clerk* akan melakukan seleksi dari 3 *supplier* untuk mendapatkan kualitas barang yang bagus dengan harga yang murah. Selanjutnya, pihak *purchasing* akan membuat *purchase order* dan meminta *approval purchasing manager*. Ketika *purchase order* telah di *approved* oleh *purchasing manager*, pihak *purchasing clerk* akan mengirim *purchase order* kepada *supplier*, lalu mencetak *purchase order* untuk diberikan kepada bagian *receiving*. Sistem pembelian bahan makanan yang baik harus punya suatu pedoman pada *standard purchase specification* yang telah ditetapkan oleh manajemen.

b. Penerimaan Bahan Makanan

Prosedur penerimaan bahan makanan di Hotel X dilakukan oleh bagian penerimaan (*Receiving*) yang berada di *Finance Department*. Berikut merupakan gambaran sederhana mengenai alur dari proses penerimaan bahan makanan di Hotel X:



Sumber: *Finance Department* di Hotel X, 2024

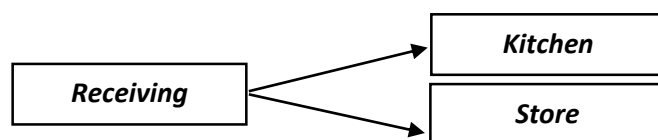
Alur penerimaan yang berupa bahan makanan dimulai dari *supplier* yang melakukan pembawaan berupa barang. Barang yang dibawa oleh *supplier* akan diterima oleh bagian

receiving. Pihak *receiving* yang akan menerima barang harus memegang *purchase order*, karena penerimaan barang harus berpedoman dan sesuai dengan *purchase order*. Pihak *receiving* diharuskan untuk melakukan pengecekan kualitas, kuantitas dan harga barang agar sesuai dengan *purchase order* yang sudah dilakukan pembuatan di sebelumnya. Ketika barang yang dibawakan oleh *supplier* sudah diterima, *supplier* akan memberikan nota atau *invoice* lalu akan distempel dan ditandatangani oleh pihak *receiving*. *Receiving* akan membuat laporan penerimaan barang setiap harinya (*daily receiving report*), dengan cara menginput ke sistem, kemudian mengecek antara *purchase order* dan nota. Nota ini nantinya dilampiri dengan *purchase order* dan *daily receiving report*. Kemudian akan di tandatangani oleh *Department Head* dan *Purchasing Manager*.

c. Penyimpanan Bahan Makanan

Prosedur penyimpanan bahan makanan di Hotel X dilakukan oleh bagian penerimaan dan dibantu oleh bagian penyimpanan (*storekeeper*) yang berada di *Finance Department*. Berikut ini merupakan gambar alur sederhana dari proses penyimpanan bahan makanan yang terjadi di Hotel X, dapat dilihat sebagai berikut:

Gambar 3. Alur Penyimpanan Bahan Makanan

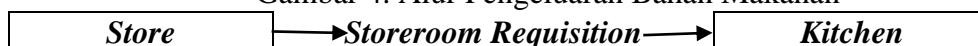


Sumber: *Finance Department* di Hotel X, 2024

Alur penyimpanan bahan makanan dapat dilaksanakannya selepas proses berupa penerimaan oleh berupa pihak “*receiving*” dari “*supplier*” sudah selesai dilakukan pemeriksaan dan dilakukan pemverivikasian dengan cara yang benar dan sesuai dengan jumlah serta aspek kualitasnya. Barang yang sudah dilakukan penerimaan oleh “*receiving*” akan dilakukan pendistribusian ke tempat berupa penyimpanan makanan yang sesuai dengan pembagian dari kategorinya seperti berupa sayur, buah, *direct* ke *kitchen*. Sedangkan seperti *groceries* ke *store*. Penyimpanan bahan makanan harus dilaksanakan dengan menerapkan standar yang telah ditetapkan.

d. Pengeluaran Bahan Makanan

Gambar 4. Alur Pengeluaran Bahan Makanan



Sumber: *Finance Department* di Hotel X, 2024

Alur pengeluaran bahan makanan dilakukan dengan 2 cara, yaitu *direct* dan *store*. Khusus untuk pengeluaran barang dari *store*, *kitchen* harus membawa *storeroom requisition* yang telah di tandatangani oleh *user*, dan disetujui oleh *Head Department*. Prosedur pengeluaran bahan makanan yang baik harus memiliki gudang penyimpanan barang dan petugas (*storekeeper*) yang berfungsi untuk mengontrol barang yang masuk dan keluar, dan menggunakan metode penyimpanan yang tepat untuk setiap jenis bahan makanan.

3.2 Pembahasan

a. Pembelian Bahan Makanan

Berdasarkan konsep yang dikemukakan oleh Dittmer, P.R & Keefe (2009) tentang standar pembelian bahan makanan, maka akan dijadikan perbandingan dengan kenyataan yang terjadi di Hotel X, sebagai berikut:

1. Kualitas Pembelian Bahan Makanan

Standar kualitas bahan makanan yang dipesan sesuai dengan *standard purchase specification*. Pihak *purchasing* jarang memperhatikan kualitas bahan makanan yang dipesan, akibatnya kualitas bahan makanan yang tidak sesuai dengan pemesanan. Sehingga menimbulkan *food cost*, karena perlu adanya pemesanan ulang.

2. Kuantitas Pembelian Bahan Makanan

Standar kuantitas pembelian harus ditinjau dan direvisi setiap hari sesuai dengan *market quantitation list*. Namun, kenyataannya pembelian dan permintaan bahan makanan dari dapur cenderung dilakukan tanpa memperhatikan inventaris harian, tetapi berdasarkan perkiraan. Hal ini menyebabkan penumpukan atau kekurangan bahan makanan, yang bisa mengakibatkan bahan makanan cepat rusak atau pembelian bahan makanan secara mendadak saat operasional dalam keadaan *urgent*.

3. Harga Pembelian Bahan Makanan

Pembelian bahan makanan harus dilakukan atas dasar harga kompetitif yang diperoleh dari beberapa pemasok. Namun, kenyataannya di pembelian bahan makanan dilakukan berdasarkan loyalitas terhadap pemasok tertentu, seperti *supplier A* untuk ikan dan daging ayam, karena ketepatan waktu pengiriman dan kemudahan pembayaran. Hal ini menyebabkan harga pembelian lebih tinggi daripada harga pasar yang kompetitif, sehingga meningkatkan *food cost*.

b. Penerimaan Bahan Makanan

Berdasarkan konsep yang dikemukakan oleh Dittmer, P.R & Keefe (2009) tentang standar penerimaan bahan makanan, maka akan dijadikan perbandingan dengan kenyataan yang terjadi di Hotel X, sebagai berikut:

1 Memverifikasi Kuantitas

Bahan makanan yang diterima harus ditimbang dan dihitung, kemudian memeriksa kuantitas pada nota agar sesuai dengan pesanan. Kenyataan yang terjadi di Hotel X, yakni pihak *receiving* terkadang tidak menimbang dan menghitung jumlah bahan makanan yang datang dengan benar. Karena cenderung percaya *supplier*. Bahan makanan seperti semangka yang sebenarnya sejumlah 50kg, tetapi dilaporkannya sejumlah 52kg. Sehingga tidak sesuai antara jumlah yang datang dengan nota dan menyebabkan kerugian bagi pihak hotel.

2 Memverifikasi Kualitas

Bahan makanan harus diperiksa untuk memastikan kualitas bahan makanan telah memenuhi *standard purchase specification*. Kenyataan yang terjadi di Hotel X, yakni bahan makanan hanya dilihat dari tampilan luarnya saja. Seperti buah jeruk terlihat manis tetapi setelah dibuka dan dirasakan rasanya kecut, sehingga dapat mempengaruhi kualitas produk yang dihasilkan.

3 Memverifikasi Harga

Harga pada nota seharusnya sesuai dengan harga yang tercantum pada *market quotation list* atau *purchase order*. Kenyataan yang terjadi di Hotel X, yakni harga pada nota telah diverifikasi sesuai dengan *purchase order*.

4 Pemberian Stempel Pada Nota

Nota harus diberi cap stempel dan ditandatangani setelah penerimaan. Kenyataan yang terjadi di Hotel X, yakni pihak *Receiving* secara konsisten sudah memberikan cap stempel dan tanda tangan pada nota setelah barang diterima.

5 Membuat Laporan Penerimaan Harian

Receiving clerk's daily report, akan menunjukkan bahan makanan mana yang langsung ke *kitchen* dan mana yang dibawa ke gudang. Kenyataan yang terjadi di Hotel X, yakni pihak *receiving* membuat *daily receiving report* dan sudah mengalokasikan bahan makanan tersebut sesuai dengan outlet yang memesan.

6 Meneruskan Dokumen yang Telah Diselesaikan

Receiving sheet yang telah diselesaikan harus diserahkan kepada petugas personil yang tepat untuk diperiksa dan ditandatangani. Kenyataan yang terjadi di Hotel X, yakni dokumen yang telah diselesaikan biasanya diberikan kepada *Executive Chef* untuk ditandatangani lalu diberikan kepada bagian *cost control* untuk diperiksa dan ditandatangani.

7 Memindahkan Bahan Makanan ke Area Penyimpanan

Ketika bahan makanan telah diterima oleh bagian penerimaan, bahan makanan harus dipindahkan ke tempat penyimpanan yang tepat secepat mungkin. Kenyataan yang terjadi di Hotel X, yakni bahan makanan sudah langsung dipindahkan segera ke gudang.

c. Penyimpanan Bahan Makanan

Berdasarkan konsep yang dikemukakan oleh Dittmer, P.R & Keefe (2009) tentang standar penyimpanan bahan makanan, maka akan dibandingkan dengan kenyataan yang terjadi di Hotel X, sebagai berikut:

1. Kondisi Fasilitas dan Peralatan

Kondisi dari temperature, wadah penyimpanan, rak, dan kebersihan ruangan harus selalu dijaga. Kenyataan yang terjadi di Hotel X, yakni alat pengatur suhu sering kali diabaikan, menyebabkan suhu penyimpanan tidak sesuai standar, seperti daging ayam dan ikan yang seharusnya disimpan pada suhu 1°C-3°C, terkadang disimpan pada suhu 4°C. Selain itu, kebersihan ruangan belum sepenuhnya terjaga yang dapat mengakibatkan bahan makanan cepat rusak dan berisiko terkontaminasi.

2. Pengaturan Makanan

Menggunakan metode *first in first out* (FIFO) untuk penyimpanan bahan makanan. Kenyataan yang terjadi di Hotel X, yakni menggunakan metode FIFO dalam pengaturan makanan sudah diterapkan dengan baik.

3. Lokasi Fasilitas Penyimpanan

Bahan makanan ditempatkan di antara area penerimaan dan persiapan. Kenyataan terjadi di Hotel X, yakni lokasi penyimpanan sudah berada dekat dengan area penerimaan dan persiapan yang mempermudah akses dan pengelolaan bahan makanan.

4. Keamanan

Keamanan merupakan pertimbangan penting dalam menyimpan barang tahan lama, terutama bahan makanan yang memiliki harga tinggi. Kenyataan yang terjadi di Hotel X, yakni ruang penyimpanan sudah diawasi dengan baik, dikarenakan *staff* yang bertugas selalu mengunci *store* saat meninggalkan *store*.

5. Pemberian Tanggal dan Harga

Pemberian tanggal agar dapat memastikan usia bahan makanan dan pemberian harga. Kenyataan yang terjadi di Hotel X, yakni pemberian tanggal dan harga sudah dilakukan dengan baik.

d. Pengeluaran Bahan Makanan

Berdasarkan konsep yang dikemukakan oleh Dittmer, P.R & Keefe (2009) tentang standar pengeluaran bahan makanan, maka akan dibandingkan dengan kenyataan yang terjadi di Hotel X, sebagai berikut:

1 Langsung (*Direct*)

Pengeluaran langsung dibebankan ke biaya makanan begitu diterima. Kenyataan yang terjadi di Hotel X, yakni bahan makanan yang bersifat *daily* seperti sayur dan buah

didistribusikan langsung ke *kitchen*. Hal ini memastikan bahan makanan segar dapat segera digunakan, mengurangi risiko pemborosan atau penyimpanan yang tidak diperlukan.

2 Gudang (*Stores*)

Staff kitchen harus mengisi *storeroom requisition form* yang berisikan nama bahan makanan dan jumlah. Kenyataan yang terjadi di Hotel X, yakni beberapa formulir *requisition form* yang tidak ditandatangani oleh *Executive Chef*, maka akan menyebabkan penyelewengan dan pengambilan bahan makanan yang berlebihan sehingga bahan makanan tidak dapat dikontrol penggunaannya.

4. Kesimpulan

Didasarkan dengan analisis dan juga suatu uraian yang dilakukannya di cakupan bab IV, maka bisa dilakukan penarikan kesimpulan bahwa beragam faktor yang memberi suatu pengaruh dari tingginya *food cost* di Hotel X, ditinjau dari pengadaan bahan makanan adalah:

1. Prosedur pembelian bahan makanan di Hotel X belum sepenuhnya berjalan dengan baik. Bahan makanan yang dibeli tidak semua sesuai dengan *standard purchase specification*, kuantitas pembelian dilakukan dengan jumlah perkiraan, dan pembelian yang tidak dilakukan berdasarkan harga yang kompetitif melainkan berdasarkan loyalitas dari *supplier*.
2. Prosedur penerimaan bahan makanan di Hotel X belum sepenuhnya berjalan dengan baik. Bahan makanan yang diterima terkadang tidak ditimbang dan penerimaan kualitas bahan makanan tidak sesuai dengan *standard purchase specification* karena hanya diperiksa dari tampilan luarnya saja.
3. Prosedur penyimpanan bahan makanan di Hotel X sudah berjalan dengan baik pada proses pengaturan bahan makanan, lokasi fasilitas penyimpanan, keamanan, pemberian tanggal dan harga, sedangkan kondisi fasilitas dan peralatan pada bagian penyimpanan belum terlaksana dengan baik.
4. Prosedur pengeluaran bahan makanan di Hotel X sudah berjalan dengan baik pada proses *direct*, sedangkan pada pengeluaran dari *store* belum terlaksana dengan baik, karena *storeroom requisition* belum dilengkapi dengan tandatangan *Executive Chef*.

DAFTAR PUSTAKA

- Dittmer, P.R ; Keefe, J. (2009). *Principles of Food, Beverage, and Labor Cost Controls*. (Vol. 19, Issue 5). John Wiley & Sons,inc.
- Jayasmara, M. D., Damayanti, T., Agung, A., & Septiviari, I. M. (2022). *Analisis Efektivitas Pengendalian Pada Prosedur Pengadaan Bahan Makanan di “ S ” Kuta Resort*. 1(1), 49–58. <https://doi.org/10.52352/jah.v1i1.981>
- Siregar, S. (2013). *Statistika Deskriptif Untuk Penelitian Dilengkapi Perhitungan Manual dan Aplikasi SPSS Versi 17*. PT Charisma Putra Utama.
- Sugiyono. (2021). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D*. Alfabeta.
- Sujarweni, W. (2019). *Metodologi Penelitian*. Pustakabarupress
- Wiryanata, I. G. N. A. (2022). Efektifitas Pengadaan Bahan Makanan dalam Penentuan Harga Jual. *Jurnal Gastronomi Indonesia*, 10(2), 108–117. <https://doi.org/10.52352/jgi.v10i2.1073>.
- Wiyasha, I. B. M. (2011). *F&B Cost Control untuk Hotel dan Restoran*. Yogyakarta: CV Andi Offset.