

## **BAB III**

### **SIMPULAN DAN SARAN**

#### **3.1 Simpulan**

*Food and Beverage Department* dibagi menjadi dua lagi yakni *Food Beverage Service (FBS)* dan *Food Beverage Product (FBP)* yang berkaitan erat dan sangat mempengaruhi pada pendapatan hotel. *Food Beverage Product* ialah seksi dimana secara khusus menangani makanan, minuman untuk tamu hotel. *Food Beverage Product* juga berwenang dan bertanggung jawab dalam hal penyimpanan bahan makanan, pengolahan sampai pada penyajian makanan. Didalam *Food and Beverage Department* suatu hotel harus memiliki sistem kinerja yang baik. Salah satunya ada pada pertimbangan *cost control standard recipe* yang sangat penting untuk mengelolah perhitungan *cost* masuk dan pengeluaran bahan makanan.

*Food and Beverage Department* saling bekerjasama dalam menciptakan menu makanan yang berkualitas. Sehingga makanan yang dijual memiliki cita rasa dan nilai jual tinggi. Beberapa kendala yang bisa terjadi didalam *Food Beverage Product* dapat mempengaruhi kinerja para Chef dan staff dalam membuat makanan, seperti halnya pembelian bahan makanan yang dibatasi sesuai dengan budget hotel, dan penekanan biaya *food cost* pada *standard recipe* makanan di setiap menu hotel dikarenakan *costing* yang sangat berpengaruh dengan system pendapatan hotel. Cara membuat makanan yang sesuai harus didasarkan dengan *standard recipe* menu sebagai pedoman untuk menyiapkannya, namun di lain sisi, pembuatan menu memerlukan biaya yang cukup besar sehingga mempengaruhi harga hidangan (*Food Cost*).

Struktur yang terdapat pada suatu *Standard Recipe* :

- Nama Resep atau Menu.
- Jumlah Porsi.
- Bahan - bahan yang dipergunakan.
- Jumlah atau ukuran dan takaran yang dibutuhkan.

- Harga bahan-bahan
- Petunjuk dalam pengolahan.
- Waktu yang dibutuhkan dalam persiapan dan pengolahan suatu menu.
- Alat-alat yang dipergunakan.
- Cara menyajikan sesuai porsi, alat-alat dan Garnisnya.
- Presentase Cost.
- Prosentase Selling Price.
- Selling Price.

Fungsi Standar Recipe :

- Untuk menentukan cost price dari suatu menu.
- Dengan Standard Recipe kita dapatkan Selling Price.
- Menentukan Keuntungan.
- Pengawasan mutu.
- Pengawasan jumlah bahan makanan dan porsi yang tepat.
- Dengan menggunakan standard recipe kualitas dan kuantitas makanan dan minuman tetap terjaga dan penganalisaan lebih tepat.

Sebuah hotel tidak dapat terlepas dari perencanaan dan pengawasan food cost pada setiap menu yang dijual. Perencanaan dan pengawasan penghitungan biaya dan harga jual pada makanan merupakan sebuah permasalahan yang penting karena menjadi faktor sumber pendapatan selain pendapatan dari penjualan kamar. Biaya produksi harus direncanakan, diawasi dan dikendalikan karena yang terpenting didalam pembuatan menu dapat diketahui berapa modal yang diperlukan dan berapa harga penjualan untuk mendapatkan keuntungan.

Permasalahan yang sering timbul adalah membengkaknya biaya produksi (cost) yang tidak terkendali karena lemahnya pengawasan dari persiapan, pembuatan hingga pengolahan makanan yang tidak terkontrol.

Menurut Davis dan Sally Stone (1991 : 81), biaya (cost) standard untuk makanan dan minuman pada perusahaan atau hotel yang mencari keuntungan adalah berkisar antara 25-45 persen dari keseluruhan biaya operasional yang dikeluarkan. Dalam hal ini biaya yang dimaksud adalah biaya atau harga pokok

makanan dan minuman yang di pakai dalam proses produksi, jadi penggunaan atau penetapan standard cost bertujuan sebagai patokan bagi manajemen untuk mengetahui seberapa besar keuntungan yang didapatkan.

### **3.2 Saran**

Menurut penulis perhitungan standard recipe yang ada sudah memenuhi struktur dengan semestinya, namun karena adanya pengontrolan dan penekan cost yang berlebihan mengakibatkan beberapa barang yang sangat dibutuhkan tidak diorderkan atau dibelikan oleh pihak purchasing. Dampaknya akan berpengaruh pada standard recipe apabila bahan makanan tidak ada, dan cita rasa makanan akan berbeda atau makanan menjadi sold out, sedangkan para tamu sangat menginginkan makanan tersebut. Pertimbangan penekanan biaya harus di control dengan sebaik-baiknya agar tidak ada yang merasa dirugikan.

Semua department harus lebih mengontrol pengeluaran hotel secara berlebihan. Lebih teliti dan mementingkan kebutuhan yang wajib dan kebutuhan yang bisa ditunda hingga cost, occounpaid dan revenue stabil dan terkendali dan meningkatkan revenue pemasukan hotel dengan cara memperbanyak event yang diselenggarakan dan membuat promo besar sebagai daya tarik customers untuk menginap dan membuat acara di Rich Palace Surabaya By SoASIA Hotels & Resorts.