

**BAB I****PENDAHULUAN****1.1 Latar Belakang**

Potensi bisnis perhotelan di Indonesia kini semakin meluas seiring dengan upaya pemerintah memacu sektor pariwisata di berbagai daerah mengingat Indonesia secara alami memiliki banyak potensi wisata alam, keragaman dan keunikan budaya yang cukup menarik. Pengertian hotel menurut Keputusan Menteri Pariwisata, Pos, dan Telekomunikasi No. Km 94/HK103/MPPT 1987 mengatakan bahwa Hotel adalah salah satu jenis akomodasi yang menggunakan sebagian atau keseluruhan bagian untuk jasa pelayanan penginapan, penyedia makanan dan minuman, refleksi serta jasa lainnya bagi masyarakat umum yang diolah dengan cara komersil. Bisa dikatakan bahwa perkembangan bisnis perhotelan di Indonesia mengalami peningkatan yang cukup signifikan dikarenakan adanya permintaan pasar yang semakin meningkat terhadap kebutuhan akan hotel yang nyaman dan representatif untuk mewujudkan keinginan dan kebutuhan masyarakat.

Tabel 1.1 Tingkat Penghunian Kamar pada Hotel Bintang di Indonesia

Tingkat Penghunian Kamar pada Hotel Bintang di Indonesia		
2017	2018	2019
55,70%	57,13%	53,80%

Sumber: Badan Pusat Statistik

Jenis hotel yang populer di masyarakat sangat banyak. Kriteria klasifikasi jenis hotel di Indonesia secara resmi terdapat pada peraturan pemerintah, yaitu SK: Kep-22/U/VI/78 oleh Dirjen Pariwisata.

Klasifikasi jenis hotel berdasarkan lokasi, yaitu sebagai berikut:

1. *City Hotel* : Hotel yang terletak di dalam kota, di mana sebagian besar yang menginap melakukan kegiatan bisnis
2. *Urban Hotel* : Hotel yang terletak di dekat kota
3. *Suburb Hotel* : Hotel yang terletak di pinggiran kota
4. *Resort Hotel* : Hotel yang terletak di daerah wisata, di mana sebagian besar tamu yang menginap tidak melakukan usaha.

Geliat pembangunan kota Surabaya cukup terasa, salah satunya investasi hotel berbintang dan budget. Surabaya menunjukkan performa yang meyakinkan dalam bisnis industri perhotelan. Menurut *Managing Partner of Strategic Advisory Codwell Banker Indonesia* Tommy Bastamy, bisnis perhotelan di Surabaya didorong aktivitas *meeting, incentives, convention, and exhibition* (MICE) dan pariwisata.

Definisi Hotel Bisnis mengacu pada Marlina Endy dalam bukunya *Panduan Perancangan Bangunan Komersial* (2008), hotel bisnis merupakan hotel yang dirancang untuk mengakomodasi tamu yang mempunyai tujuan bisnis. Lokasi hotel bisnis relatif berada di pusat kota, berdekatan dengan area perkantoran atau area perdagangan. Hotel Bisnis dikenal juga dengan nama *Commercial Hotel*

ataupun dengan nama *City Hotel*. Salah satu contoh hotel bisnis di Surabaya adalah Grand Dafam Signature Surabaya.

Hotel Grand Dafam Signature Surabaya dinaungi oleh Dafam Hotel Management. DHM (Dafam Hotel Management) berdiri selama 9 tahun, telah memiliki 23 Hotel di 18 kota Indonesia. Hotel Grand Dafam Signature Surabaya adalah hotel bisnis bintang 4 yang mewah dan elegan tanpa meninggalkan sejarah. Pada dasarnya Hotel Grand Dafam Signature Surabaya memiliki beberapa department yaitu *Accounting, Front Office, House Keeping, Food & Beverage, Sales & Marketing, Engineering, Human Resources*, dan *Security Department* yang akan dibahas penulis adalah *Accounting Department*, yang bertugas untuk mencatat seluruh transaksi keuangan dan membuat laporan keuangan hotel. *Accounting Department* memiliki dua divisi yaitu *Finance* dan *Logistic*. *Finance* terdiri dari *Book Keeper, Income Audit, Account Receivable, Account Payable*, dan *General Cashier*. *Logistic* terdiri dari *Cost Control, Purchasing*, dan *Receiving*. Permasalahan yang ditemui penulis selama menjalankan pelatihan kerja lapangan ini mengenai persentase *food cost* yang tinggi, maka dari itu penulis mengambil judul “Upaya *Logistic* Dalam Mengendalikan *Food Cost* pada Hotel Grand Dafam Signature Surabaya”. *Logistic* berperan dalam melakukan pembelian, penerimaan, penyimpanan, dan pemeliharaan barang di hotel. Jika peran tersebut tidak berjalan dengan baik maka akan berpengaruh pada pengendalian *food cost*. Alasan penulis mengambil judul tersebut yaitu agar penulis dapat mengetahui dan membagi ilmu kepada pembaca

bahwa semakin kecil nilai *food cost* yang diterapkan, maka semakin besar keuntungan yang diharapkan. Hal yang perlu diperhatikan dalam memperoleh keuntungan dari penjualan *food* adalah *cost* dari *food* itu sendiri. *Food Cost* adalah keseluruhan biaya yang dikeluarkan untuk memproduksi makanan dengan standar resep yang telah dibuat oleh *Executive Chef* hingga siap dijual per satu porsi atau dapat dikatakan bahwa *Food cost* merupakan total persentase dari total pembelian persediaan makanan dibagi total nilai penjualan makanan. Meskipun *standard food cost* sudah ditetapkan oleh manajemen dengan mempertimbangkan berbagai hal namun pada penerapannya selama tahun 2020 terjadi selisih yang cukup tinggi antara *actual food cost* dengan *standard food cost*. Untuk mengendalikan *food cost* diperlukan koordinasi antara *Accounting Department* khususnya divisi logistik dengan *Food & Beverage Department*. Penulis akan membagi informasi mengenai apa itu *food cost*, *actual food cost*, *standard food cost*, *logistic*, *job description* bagian tersebut, dan upaya mengendalikan *food cost*.

## 1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah yang ditemukan di atas, adapun perumusan masalah dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Apa saja faktor yang membuat persentase *food cost* tinggi di Hotel Grand Dafam Signature Surabaya?

2. Bagaimana upaya *logistic* dalam mengendalikan *food cost* pada Hotel Grand Dafam Signature Surabaya?

### 1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan yang ingin dicapai dari penelitian ini adalah:

1. Untuk mengetahui faktor-faktor yang membuat persentase *food cost* tinggi di Hotel Grand Dafam Signature Surabaya
2. Untuk mengetahui upaya *logistic* dalam mengendalikan *food cost* pada Hotel Grand Dafam Signature Surabaya

### 1.4 Manfaat Penelitian

1. Bagi Penulis

Dapat menerapkan teori-teori yang didapat selama di bangku perkuliahan dengan melihat situasi dan kondisi yang terjadi pada objek penelitian Menambah kemampuan kerja di hotel yang nantinya dapat digunakan untuk bersaing dalam dunia kerja serta sebagai salah satu syarat kelulusan program Diploma

2. Bagi Pembaca

Memberikan pandangan kepada pembaca terhadap dunia kerja yang sesungguhnya serta referensi penyusunan tugas akhir

3. Bagi Hotel

Dapat digunakan sebagai bahan pembandingan untuk perubahan yang lebih baik lagi dalam perhitungan *food cost*

4. Bagi Fakultas

Dapat menjalin hubungan yang baik antara pihak fakultas dan hotel serta fakultas dapat membandingkan mata kuliah yang ada dengan kegiatan di hotel melalui laporan yang dibuat.

### 1.5 Tinjauan Pustaka

Menurut Gandas, Tinjauan Pustaka merupakan bab yang membahas tentang tinjauan mengenai teori-teori terhadap judul tulisan atau makalah yang ingin peneliti lakukan. Dalam hal ini serupa bahwa tinjauan pustaka adalah fungsi hipotesis dalam penelitian.

#### 1.5.1 Accounting

Menurut *American Institute of Certified Public Accounting (AICPA)* yang dikutip oleh Harahap dalam bukunya yang berjudul *Teori Akuntansi* tahun 2005, Akuntansi adalah seni pencatatan, penggolongan, dan pengiktisaran dengan cara tertentu dan dengan ukuran moneter, transaksi kejadian-kejadian yang umumnya bersifat keuangan dan termasuk menafsirkan hasil-hasilnya.

Waren menjelaskan bahwa akuntansi secara umum adalah sistem informasi yang menghasilkan sebuah laporan keuangan kepada pihak-pihak

yang terkait atau berkepentingan mengenai kegiatan ekonomi dan kondisi perusahaan.

Dapat disimpulkan bahwa akuntansi adalah suatu proses mengumpulkan, menganalisis, mencatat, mengidentifikasi, dan menyajikan informasi yang diberikan organisasi melalui laporan keuangan dengan tujuan untuk memberikan gambaran yang jelas mengenai kondisi suatu organisasi/perusahaan.

#### 1.5.2 Tujuan *Accounting*

Menurut La Midjan dan Azhar Susanto, akuntansi memiliki beberapa tujuan sebagai berikut:

1. Sebagai media atau alat untuk analisis struktur organisasi yang ada di suatu perusahaan atau lembaga
2. Menganalisis transaksi-transaksi operasional perusahaan dalam skala bulanan atau harian
3. Menganalisis pengendalian internal berdasarkan struktur organisasi, rincian tugas, sistem serta prosedur suatu organisasi
4. Pencatatan transaksi-transaksi yang dilakukan oleh perusahaan atau lembaga dalam bentuk catatan, buku dan formulir
5. Menganalisa semua kegiatan internal cek pada struktur kegiatan perusahaan

6. Menganalisa laporan keuangan akuntansi kepada pihak eksternal yang harus dibuat dari pencatatan transaksi dan cara membuat laporan keuangan untuk manajemen (pihak internal)
7. Pengawasan internal dan eksternal secara terus menerus.

#### 1.5.3 Fungsi *Accounting*

Menurut Abdullah Shahab (1998:2) dalam buku “*Accounting Principles*” bahwa fungsi akuntansi pada hakekatnya diterapkan oleh setiap unit dalam kegiatan masyarakat. Fungsi utama akuntansi adalah sebagai informasi keuangan suatu organisasi. Akuntansi dibuat secara kualitatif dengan satuan ukuran uang. Informasi mengenai keuangan sangat dibutuhkan khususnya oleh pihak manajer/manajemen untuk membantu keputusan suatu organisasi.

#### 1.5.4 Upaya

Dalam Kamus Besar Bahasa Indonesia menjelaskan bahwa upaya adalah usaha (untuk mencapai suatu maksud, memecahkan persoalan, mencari jalan keluar, dan sebagainya).

Menurut Poerwadarminta (1991:574) Upaya adalah usaha untuk menyampaikan maksud, akal, dan ikhtisar. Segala sesuatu yang bersifat mengusahakan terhadap sesuatu hal supaya dapat lebih berdaya dan berhasil guna sesuai dengan maksud, tujuan, fungsi serta manfaat suatu hal tersebut dilaksanakan.

Dari pengertian di atas upaya dalam penelitian ini memiliki arti yaitu usaha dalam mengendalikan *food cost*.

#### 1.5.5 Logistic

Menurut Yolanda M. Siagian (2005), logistik didefinisikan sebagai bagian dari proses rantai suplai (*supply chain*) yang berfungsi merencanakan, melaksanakan, mengontrol secara efektif, efisien proses pengadaan, pengelolaan, penyimpanan barang, pelayanan dan informasi mulai dari titik awal (*point of origin*) hingga titik konsumsi (*point of consumption*) dengan tujuan memenuhi kebutuhan konsumen.

Logistik didefinisikan sebagai proses perencanaan, implementasi, dan pengendalian efisiensi, aliran biaya yang efektif dan penyimpanan bahan mentah, bahan setengah jadi, barang jadi dan informasi-informasi yang berhubungan dari asal titik konsumsi dengan tujuan memenuhi kebutuhan, *Council of Logistic Management* (Ballou, 1992).

##### 1.5.5.1 Cost Control

Berdasarkan *Business Dictionary*, *cost control* merupakan penerapan dari proses penyelidikan untuk mendeteksi adanya penyimpangan biaya actual dari dana anggaran. *Cost control* merupakan prosedur pemeriksaan untuk memastikan penyebab terjadinya penyimpangan/perselisihan dan melakukan tindakan koreksi antara realisasinya dengan anggaran yang telah ditetapkan.

Menurut Wideman (1995) *cost control* bertanggung jawab dalam menelusuri biaya / aliran dana terhadap anggaran / *budget* yang telah ditetapkan.

#### 1.5.5.2 *Purchasing*

Pembelian merupakan salah satu fungsi yang penting dalam berhasilnya operasi suatu perusahaan. Fungsi ini dibebani tanggung jawab untuk mendapatkan kuantitas dan kualitas bahan-bahan yang tersedia pada waktu dibutuhkan dengan harga yang sesuai dengan harga yang berlaku. Pengawasan perlu dilakukan terhadap pelaksanaan fungsi ini, karena pembelian menyangkut investasi dana dalam persediaan dan kelancaran arus bahan ke dalam pabrik, Sofjan Assauri (2008:223).

Menurut Nyoman Suarsana dalam buku Siklus Pengadaan Barang, Aplikasi di Perhotelan dan Restoran (2007:2) *purchasing department* merupakan tempat atau pusat dilakukannya transaksi pembelian segala jenis barang keperluan operasional hotel, sehingga bagian pembelian ini sering dikatakan sebagai pusat pembelian pada perusahaan atau hotel yang bersangkutan.

#### 1.5.5.3 *Receiving*

Menurut Bartono (2005:70) *receiving* berkewajiban untuk menerima, memeriksa barang, atau bahan olahan yang datang dan diserahkan oleh pemasok atas pesanan dari bagian pembelian. Pada prinsipnya semua

barang-barang yang masuk ke hotel untuk keperluan *operation* harus melalui bagian receiving guna pendataan dan kontrol yang diperlukan.

Dapat disimpulkan bahwa logistik adalah rangkaian kegiatan pembelian, penerimaan, penyimpanan, pengontrolan barang untuk memenuhi kebutuhan dan menunjang keberhasilan operasional hotel.

#### 1.5.6 Pengendalian

Menurut Jones dan George (2003:331) mengenai pengertian pengendalian (*controlling*) adalah proses dimana para manajer memantau dan mengatur bagaimana sebuah organisasi dan segenap anggotanya menjalankan kegiatan yang diperlukan untuk mencapai tujuan organisasi secara efisien dan efektif. Dalam pengendalian, para manajer memantau dan mengevaluasi apakah strategi dan struktur organisasi bekerja seperti yang dikehendaki, bagaimana hal-hal tersebut dapat ditingkatkan dan bagaimana harus diubah jika tidak bekerja.

Pengendalian menurut Ivancevich (1989) memerlukan tiga elemen, diantaranya: memiliki *standard performance*, memiliki informasi yang menunjukkan adanya penyimpangan antara *actual performance* dengan *standard performance*, serta adanya tindakan untuk memperbaiki actual performance tersebut agar sesuai dengan standar.

Dapat disimpulkan bahwa pengendalian adalah proses pemantauan agar langkah-langkah kegiatan organisasi terarah sesuai tujuan yang telah ditetapkan.

#### 1.5.7 *Food Cost*

Menurut Miller, Hayes dan Dapson *Food Cost* adalah biaya yang berhubungan dengan produk yang dipilih oleh konsumen pada saat memesan menu. *Food cost* menjadi salah satu indikator paling penting dari nilai keuntungan (profitabilitas) restoran di hotel. Ini artinya penentuan besaran *food cost* akan sangat mempengaruhi laba sehingga pantauan *food cost* penting bagi pengusaha untuk menentukan kapan harus mengubah harga, produk, atau jumlah pembelian.

#### 1.5.8 *Standard Food Cost*

Menurut Clinical Practice Guidline, standar adalah keadaan ideal atau tingkat pencapaian tertinggi dan sempurna yang dipergunakan sebagai batas penerimaan minimal.

Menurut Wiyasha (2006:25) untuk dapat mengendalikan *standard food cost* (harga pokok baku makanan) diperlukan ukuran baku. Ukuran baku ini merupakan alat bantu manajemen untuk mencapai sasaran *standard food cost*. *Standard food cost* merupakan hasil interaksi antara berbagai ukuran baku yang lain seperti resep baku, takaran baku, spesifikasi baku bahan makanan, serta *standard yield*.

Sedangkan pengertian *standard food cost* menurut Schmidgall (1986:242), “Harga pokok yang telah ditetapkan berdasarkan informasi penjualan sebelumnya dan standar resep yang telah ditetapkan”.

Menurut Wiyasha (2006:11) diperlukan kertas kerja untuk menentukan *standard food cost* selama periode evaluasi kemudian berdasarkan kertas kerja tersebut didapatkan formula untuk mendapatkan persentase *standard food cost*.

Jadi *standard food cost* adalah angka/nilai yang digunakan sebagai patokan untuk menjaga harga pokok makanan tetap sesuai dengan yang telah ditetapkan.

#### 1.5.9 *Actual Food Cost*

Menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia (KBBI) aktual adalah betul-betul ada (terjadi); sesungguhnya.

*Actual food cost* (harga pokok makanan) menurut Wiyasha (2006:91) adalah harga pokok yang benar-benar terjadi dalam satu periode akuntansi, misalnya setahun. Wiyasha (2006:94) juga berpendapat bahwa perhitungan harga pokok makanan yang dilakukan harian merupakan harga pokok estimasi. Dikatakan sebagai estimasi karena semua bahan makanan yang keluar dari gudang dibebankan sebagai harga pokok makanan sementara masih ada sebagian bahan makanan yang ditentukan dengan perhitungan langsung, dimana dalam industri hotel biasa disebut rekonsiliasi harga pokok makanan.

Dapat disimpulkan bahwa *actual food cost* adalah nilai/angka harga pokok makanan sesungguhnya yang benar-benar terjadi dalam satu periode tertentu, misalnya satu bulan.

## 1.6 Prosedur Penelitian

### 1.6.1 Lokasi dan Jadwal Penelitian

#### 1.6.1.1 Lokasi Penelitian

Penentuan lokasi penelitian merupakan hal yang sangat penting dalam setiap penelitian untuk mempermudah dalam pengumpulan data-data yang akurat. Lokasi yang dipilih untuk dilakukan penelitian adalah Hotel Grand Dafam Signature Surabaya dengan pertimbangan sebagai berikut:

1. Grand Dafam Signature Surabaya berlokasi strategis, terletak di jantung Surabaya. Hotel berbintang empat yang cocok untuk pebisnis dan berlibur karena banyak tempat perbelanjaan dan rekreasi di sekitarnya sehingga memiliki jumlah peminat cukup besar.
2. Grand Dafam Signature Surabaya salah satu hotel dibawah naungan Dafam Hotel Management (DHM) yang mana DHM telah menaungi sebanyak 23 Hotel yang tersebar di Indonesia.

#### 1.6.1.2 Jadwal Penelitian

Tabel 1.2 Jadwal Penelitian

OKTOBER				DESEMBER				JANUARI				FEBRUARI			
1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4

MARET				APRIL				MEI				JUNI			
1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4

Keterangan :

-  : Persiapan Penelitian
-  : Pelaksanaan Penelitian
-  : Penulisan Tugas Akhir
-  : Penyerahan Hasil Tugas Akhir

### 1.6.2 Teknik Pengumpulan Data

Menurut Sugiyono (2013:224) teknik pengumpulan data merupakan langkah yang paling strategis dalam penelitian, karena tujuan utama dari penelitian adalah mendapatkan data. Dalam penelitian ini, teknik pengumpulan data yang akan dipakai oleh peneliti antara lain :

#### 1. Wawancara

Menurut Esterberg dalam Sugiyono (2013:231) wawancara merupakan pertemuan dua orang untuk bertukar informasi dan ide melalui tanya jawab, sehingga dapat dikonstruksikan makna dalam suatu topik tertentu. Kelebihan dari wawancara sendiri karena informasi yang diperoleh langsung dari informan. Peneliti menggunakan jenis wawancara tidak terstruktur, memberikan pertanyaan secara bebas dan berusaha mendapatkan informasi awal tentang berbagai isu atau

permasalahan yang ada dalam penelitian ini. Informan akan menjelaskannya secara terbuka bagaimana mengendalikan *food cost* yang membengkak.

## 2. Observasi

Sutrisno Hadi dalam Sugiyono (2013:145) mengemukakan bahwa, observasi merupakan suatu proses yang kompleks, suatu proses yang tersusun dari berbagai proses biologis dan psikologis. Dua di antara yang terpenting adalah proses-proses pengamatan dan ingatan.

Jenis observasi yang digunakan *participant observation*, yaitu peneliti terlibat secara langsung dalam kegiatan sehari-hari orang atau situasi yang diamati sebagai sumber data.

## 3. Studi Kepustakaan

Menurut M. Nazir dalam bukunya yang berjudul ‘Metode Penelitian’ mengemukakan bahwa yang dimaksud dengan studi kepustakaan adalah teknik pengumpulan data dengan mengadakan studi penelaahan terhadap buku-buku, literatur-literatur, catatan-catatan, dan laporan-laporan yang ada hubungannya dengan masalah yang dipecahkan (Nazir,1988:111).

## 4. Pengumpulan Bahan Dokumen

Menurut Sugiyono (2013:240) dokumen merupakan catatan peristiwa yang sudah berlalu. Dokumen bisa berbentuk tulisan, gambar, atau karya-karya monumental dari seorang. Dokumen yang berbentuk tulisan misalnya catatan harian, sejarah kehidupan (*life histories*), cerita, biografi, peraturan, kebijakan. Studi dokumen merupakan pelengkap dari penggunaan metode observasi dan

wawancara dalam penelitian kualitatif, yang meneliti berbagai macam dokumen yang berguna untuk bahan analisis.

### 1.6.3 Teknik Analisa Data

Analisis data adalah proses mencari dan menyusun secara sistematis data yang diperoleh dari hasil wawancara, catatan lapangan, dan bahan-bahan lain, sehingga dapat mudah dipahami, dan temuannya dapat diinformasikan kepada orang lain (Bogdan dalam Sugiyono, 2013:244). Teknik analisa data merupakan suatu langkah yang paling menentukan dari suatu penelitian, karena analisa data berfungsi untuk menyimpulkan hasil penelitian.

Peneliti menggunakan teknik analisis kualitatif yaitu peneliti terjun ke lapangan, mempelajari, menganalisis, menafsirkan dan menarik kesimpulan dari fenomena yang ada di lapangan. Peneliti dihadapkan kepada data yang diperoleh dari lapangan. Dari data tersebut, peneliti harus menganalisis sehingga menemukan makna yang kemudian makna itulah menjadi hasil penelitian. Tujuan penelitian di atas dapat disimpulkan bahwa analisis data kualitatif adalah upaya untuk mengungkapkan makna dari data penelitian dengan cara mengumpulkan data sesuai dengan klasifikasi tertentu.