

**ANALISIS *FOOD AND BEVERAGE CONTROLLER*  
TERHADAP LABA *FOOD AND BEVERAGE DEPARTMENT*  
(Studi Kasus Restoran Hotel Di Jakarta)**

**Anita Swantari<sup>1</sup>, Haryo Wicaksono<sup>2</sup> dan Filma Festivalia<sup>3</sup>**  
<sup>1,2,3</sup>Dosen Sekolah Tinggi Pariwisata Trisakti

anitaswantari@stptrisakti.ac.id

**Abstract**

*Cost Control in a hotel is a part of the function of carrying out the task of cost control, recording the inventory of raw materials for food and beverages, where the Food Controller perform the recording of special costs associated with the cost of food (Food Cost), while the Beverage Controller is part of carrying out the recording Special costs associated with the cost of drinks (Beverage Cost).*

*Research Objective, food and beverage inventory turn over, percentage of Food Cost and Beverage Cost, Average Check of Food and Beverage Service, Labor Cost, Profit Department of Food and Beverage.*

*The data retrieval procedure uses the primary data, such as: conducting interviews to the Food and Beverage Controller. Secondary data are: Profit Loss F & B Department Period December 2015.*

*The result of the research showed that: Food Cost Percentage reached 33.9% from budgeted 35%, meaning 1.1% below budget, Beverage Cost reached 22.44% from budgeted 25 %, Meaning 2.56% below budgeted, Labor Cost Percentage can be achieved 19.75% of budgeted at 24.0%, means 4.25% below budget, Percentage of Department Profit achieved 33.7 % Of the budgeted amounted to 28.6% in other words 5.1% above the budget.*

**Keywords:** *Food and Beverage Controller, Income Statement, Food and Beverage Departement, Laba Departemen*

## PENDAHULUAN

### Latar Belakang Penelitian

Strategi Pengendalian Biaya adalah suatu cara atau metode yang digunakan untuk mencapai sesuatu yang akan dituju, agar biaya dapat dikendalikan. Strategi Pengendalian biaya makanan dan minuman dalam hal ini adalah untuk mengevaluasi dan menganalisis pelaksanaan proses produksi makanan dan minuman, apakah telah sesuai dengan *Standard operational procedur* atau standar menu yang telah ditentukan oleh manajemen.

Bagian Pengendalian Biaya di suatu hotel merupakan bagian yang berfungsi melaksanakan tugas pengendalian biaya, melakukan pencatatan atas persediaan bahan baku untuk makanan dan minuman, dimana Food Controller melaksanakan pencatatan biaya yang khusus berhubungan dengan biaya makanan (*Food Cost*), sedangkan *Beverage Controller* adalah bagian yang melaksanakan pencatatan biaya khusus berhubungan dengan biaya minuman (*Beverage Cost*).

Evaluasi dan analisis dari *Food Controller* dan *Beverage Controller* akan menjadi masukan untuk manajemen dalam mengambil suatu keputusan, apakah manajemen akan mempertahankan kebijakan yang telah ada atau merubah kebijakan agar tercapai target manajemen dalam meningkatkan produktivitas.

Fungsi *Cost Control* dalam suatu hotel adalah menyusun dan menentukan harga pokok produksi makanan dan minuman sesuai dengan *Standard Recipe* yang telah disusun oleh Kepala Dapur (Chef) untuk menu makanan dan oleh Kepala Bar (Chef Bartender) untuk menu minuman. Penentuan harga jual baik untuk menu makanan, maupun menu minuman disesuaikan dengan kebijakan manajemen, seberapa besar *Standard Cost*

untuk makanan dan minuman yang akan ditentukan oleh manajemen.

Pada umumnya manajemen hotel menentukan besaran *Standard Cost* untuk menu makanan (*Food Cost*) adalah pada kisaran 30% sampai dengan 35%, dan untuk menu minuman (*Beverage Cost*) pada kisaran 20% sampai dengan 25%.

Permasalahan atau kendala yang dihadapi oleh bagian pengendalian persediaan bahan makanan dan minuman cukup rumit, baik mengenai mutu persediaan, jumlah, harga, standar ukuran persediaan dan ketepatan waktu kedatangan persediaan yang dipesan dari supplier. Oleh karena itu, untuk kelangsungan atau kontinuitas dari proses produksi, manajemen harus memiliki kemampuan untuk dapat menggunakan sumber-sumber yang ada didalam hotel, hal ini berkaitan dengan pelaksanaan pengadaan, penerimaan, penyimpanan, serta penggunaan dalam proses produksi agar dapat dilakukan secara efektif dan efisien.

Keberhasilan proses pengendalian biaya, khususnya biaya makanan dan minuman (*Food and Beverage Cost Analysis*), yang akan diperbandingkan dengan hasil penjualan makanan dan minuman (*Food and Beverage Sales*). Fungsi pengendalian biaya merupakan bagian yang sangat penting dalam mengevaluasi kinerja suatu hotel, serta memiliki tanggung jawab yang sangat berat untuk memberikan masukan kepada bagian produksi barang maupun jasa, dengan memberikan laporan hasil evaluasi kinerja yang telah dicapai oleh suatu hotel.

Fungsi pengendalian sangat dibutuhkan terhadap pelaksanaan pengadaan persediaan, karena persediaan menyangkut investasi dana dalam bentuk barang persediaan, akan akan menunjang kelancaran arus bahan baku untuk proses produksi maupun jasa. Pada umumnya pengeluaran untuk persediaan bahan baku

suatu hotel cukup besar, sesuai dengan volume produksi. Oleh karena itu pelaksanaan fungsi pengendalian dapat meningkatkan daya guna dan hasil guna agar tercapai produktivitas dari suatu hotel.

### **Perumusan Masalah**

Berdasarkan uraian maka dirumuskan beberapa masalah penelitian sebagai berikut:

1. Berapa perputaran persediaan makanan dan minuman?
2. Berapa persentase biaya makanan (*Food Cost*) dan biaya minuman (*Beverage Cost*)?
3. Berapa Rata-rata tamu makan direstoran?
4. Berapa persentase biaya tenaga kerja (*labor cost*) ?
5. Berapa persentase laba departemen *Food dan Beverage*?

### **Tujuan Penelitian**

Untuk mengetahui perputaran persediaan makanan dan minuman

1. Untuk mengetahui persentase *Food Cost* dan *Beverage Cost*
2. Untuk mengetahui Rata-rata tamu makan direstoran
3. Untuk mengetahui biaya tenaga kerja (*Labor Cost*).
4. Untuk mengetahui besarnya laba departemen *Food dan Beverage*.

## **KERANGKA TEORITIS**

### **Tinjauan Pustaka**

Menurut Hansen dan Mowen (2005:40), biaya merupakan kas yang dikorbankan untuk mendapatkan barang atau jasa yang diharapkan memberi manfaat saat ini atau di masa yang akan datang bagi organisasi.

Pengendalian menurut Lili M. Sadeli (2004:17) dapat didefinisikan sebagai penentu tentang sejauh mana

perencanaan dan tujuan perusahaan dapat dicapai. Pengendalian ini sebenarnya sangat erat kaitannya dengan perencanaan bahkan dapat dikatakan sebagai dua hal yang mutlak harus ada dalam suatu perusahaan.

Menurut Abdul Halim dan Bambang Supomo (2005 : 133), "Pengendalian merupakan salah satu manajemen yang pokok disamping fungsi perencanaan dan koordinasi, yang berarti suatu proses yang menjamin bahwa kegiatan kegiatan telah dilaksanakan sesuai dengan hasil yang diharapkan".

Menurut Charles E. Stedmon dan Michael L. Kasavana, (American Hotel & Motel Association) "*A hotel may be defined as an establishment whose primary business is providing lodging facilities for the general public and which furnishes one or more of the following services: food and beverage service, room attendant service, uniformed serviced, laundering linens, and use of furnitures and fixtures.*"

Yang dapat diartikan sebagai berikut:

"Hotel dapat didefinisikan sebagai sebuah bangunan yang dikelola secara komersial dengan memberikan fasilitas penginapan untuk umum dengan fasilitas pelayanan sebagai berikut: pelayanan makan dan minum, pelayanan kamar, pelayanan barang bawaan, pencucian pakaian dan dapat menggunakan fasilitas perabotan dan menikmati hiasan-hiasan yang ada di dalamnya."

Menurut Mertayasa (2012:2) yang dimaksud dengan tata hidangan adalah bagian yang mempunyai tugas pokok untuk menyiapkan dan menyajikan makanan dan minuman kepada para tamu baik di hotel maupun di luar hotel. Jadi, dapat disimpulkan bahwa *F&B Department* adalah departemen yang bertanggung jawab mengelola makanan

dan minuman yang disertakan dengan pelayanan.

Produktivitas merupakan perbandingan antara keluaran dan masukan serta mengutamakan cara pemanfaatan baik terhadap sumber-sumber dalam memproduksi suatu barang atau jasa (Hasibuan, 2005: 128).

Menurut Pavesic dan Magnant (2005), Pengendalian biaya merupakan bagian dari management yang lebih berfokus mengendalikan penggunaan dan pemakaian pada biaya.

Menurut Deviarti & Ayu (2011:528), Pengendalian biaya yang dilakukan dengan perencanaan laba disesuaikan dengan pelaksanaan untuk menentukan besar penjualan agar perusahaan tidak mencapai kerugian dan mencapai laba yang diharapkan.

### 1. Tujuan Pengendalian

Tujuan dilaksanakan pengendalian adalah supaya proses pelaksanaan kegiatan sesuai dengan ketentuan-ketentuan rencana dan melaksanakan tindakan perbaikan secepatnya bila terjadi penyimpangan.

Pengendalian juga berfungsi untuk melakukan pencegahan, perbaikan ketidaksesuaian atau adanya kesalahan dan berbagai kelemahan dari berbagai pelaksanaan tugas dan wewenang.

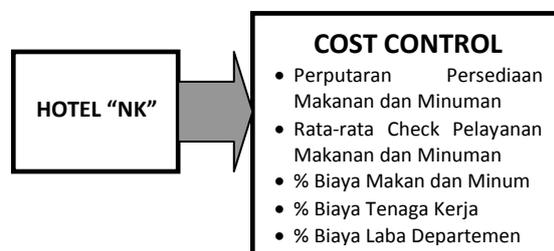
### 2. Alat Pengendalian Biaya

Hansen dan Mowen ( 2001 : 714), “Anggaran adalah bentuk kuantitatif dari rencana yang mengidentifikasi tujuan-tujuan perusahaan dan tindakan-tindakan yang dilakukan perusahaan untuk mencapainya”

Soekresno (2006:16) Restoran adalah: “Salah satu usaha komersil yang menyediakan pelayanan jasa makan dan minum bagi umum dan dikelola secara komersil”.

Charles Bernstein dan Rol Paul (1994:23) adalah : “*Restaurant is enterpreneurial business in which individual establishment world prevail*”.

Menurut Jack D. Ninemeir, (2001:91), menu adalah landasan untuk mengontrol proses dalam operasional *food and beverage*. Sebagai landasan, perencanaan menu mengontrol inti dari permulaan sebuah proses kegiatan. Sebuah menu dapat berpengaruh terhadap penjualan dari *item* makanan, penataan menu yang menarik dan sesuai dapat meningkatkan penjualan.



Gambar 1. Rerangka Pemikiran

Dalam penelitian ini, kerangka konseptual digunakan sebagai pedoman yang bertujuan menggambarkan pengendalian biaya dibagian Food dan Beverage di NK Hotel. Dengan menggunakan Laporan Laba Rugi Food dan Beverage Departemen Periode Desember 2015 yang digunakan untuk mengevaluasi prosentase laba Deviarti & Ayu (2011:528).

### Perumusan Hipotesa

Menurut Deviarti & Ayu (2011:528), Pengendalian biaya yang dilakukan dengan perencanaan laba disesuaikan dengan pelaksanaan untuk menentukan besar penjualan agar perusahaan tidak mencapai kerugian dan mencapai laba yang diharapkan.

Mengetahui *Pengendalian Biaya* maka dapat di hipotesakan sebagai berikut:

H1: Pengendalian Biaya tidak ada pengaruh terhadap pencapaian laba (Deviarti & Ayu, 2011:528).

Mengetahui Laporan Laba Rugi Food dan Beverage Departemen, maka dapat dihipotesiskan sebagai berikut:

H2 : Laporan Laba Rugi Food dan Beverage Departemen, dapat digunakan untuk mengevaluasi prosentase Laba (Deviarti & Ayu, 2011:528).

Total HPP	2.473.610.700	33,0	2.601.171.430	32,5	128.160.730	5,2
Jum. Beban Person alia	1.798.989.600	24,0	1.580.211.840	19,75	218.777.760	12,2
Jum. Beban Lain	1.079.393.760	14,4	1.124.150.700	14,05	44.756.940	4,1
Jum. Beban Dept. Laba	2.878.383.360	38,4	2.704.362.540	33,8	174.020.820	6,0
Dept. Laba	214.379.594	28,6	269.493.867	33,7	551.142.730	25,7

## METODOLOGI PENELITIAN

Penelitian ini merupakan penelitian deskriptif dengan subyek penelitian adalah unit *Food and Beverage Depatement* dan laporan penjualan di Food . Variabel pada penelitian ini adalah *pengendalian biaya*, prosedur penarikan contoh sampling sebanyak 6 buah sampel. Teknik sampling yang digunakan adalah: metode *simple random sampling* . Skala pengukuran yang digunakan yaitu: (1) Perputaran persediaan makanan dan minuman, (2) Persentase biaya makanan (*Food Cost*) dan biaya minuman (*Beverage Cost*), (3) Rata-rata tamu makan di restoran, (4) Persentase biaya tenaga kerja (*labor cost*), (5) Persentase laba departemen *Food* dan *Beverage*.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

Dalam menganalisa *Lab*a langkah-langkah yang dilakukan sebagai berikut :

1. Laba Rugi F&B Departement Periode Desember 2015 (dlm Rupiah)

Tabel.1 Laba Rugi F&B Departemen

Uraian	Anggaran		Realisasi		Selisih	
	Jumlah	%	Jumlah	%	Jumlah	%
Penj. Mkn	7.167.990.000	95,6	7.671.939.560	95,9	504.149.560	7,0
Penj. Min	328.000.000	4,4	329.133.080	4,1	1.133.080	0,3
Total Penj.	7.495.790.000	100	8.001.072.640	100	505.282.640	6,7
HPP Mkn	2.398.652.800	32	2.527.904.080	31,6	129.251.280	5,4
HPP Min	74.957.900	1,0	73.867.350	0,9	1.090.550	1,5

## 2. Anggaran dan Realisasi Pendapatan Makanan

Tabel.2 Pendapatan Makanan

Tahun	Anggaran	Realisasi	Pencapaian (%)
2010	2.457.346.000	2.880.149.426	117,2
2011	3.866.000.000	3.927.895.873	101,6
2012	4.191.135.000	4.295.713.663	102,5
2013	4.679.800.000	4.849.601.038	103,6
2014	5.925.000.000	6.539.745.162	110,4
2015	7.167.990.000	7.671.939.560	107,0

Berdasarkan hasil tabel.2 dapat disimpulkan bahwa: pencapaian realisasi pendapatan makanan diatas anggaran makanan yang ada.

## 3. Anggaran dan Realisasi Pendapatan Minuman

Tabel.3 Pendapatan Minuman

Tahun	Anggaran	Realisasi	Pencapaian (%)
2010	122.867.000	129.350.819	105,3
2011	193.300.000	200.965.748	104,3
2012	209.565.000	210.044.719	100,2
2013	233.994.000	240.689.150	102,9
2014	296.250.000	300.062.853	101,3
2015	328.000.000	329.133.080	100,3

Berdasarkan hasil tabel.3 dapat disimpulkan bahwa: pencapaian realisasi pendapatan minuman diatas anggaran minuman yang ada.

## 4. Biaya dan Pendapatan Makanan

Tabel.4 Data Biaya dan Pendapatan Makanan

Tahun	Biaya	Pendapatan	Rasio (%)
2010	1.037.429.823	2.880.142.426	36,0
2011	1.388.511.191	3.928.995.873	35,35
2012	1.497.915.354	4.295.713.663	34,87
2013	1.663.413.156	4.849.601.038	34,30
2014	2.188.198.731	6.539.745.162	33,46
2015	2.529.040.800	7.671.939.560	33,90

Berdasarkan hasil tabel.4 dapat disimpulkan bahwa: Rasio Biaya Makanan terhadap Pendapatan Makanan sebesar 35%, atau rata-rata dibawah anggaran.

### 5. Biaya dan Pendapatan Minuman

Tabel.5 Data Biaya dan Pendapatan Minuman

Tahun	Biaya	Pendapatan	Rasio (%)
2010	29.686.013	129.350.819	22,95
2011	45.840.287	200.965.748	22,81
2012	48.310.285	210.044.719	23,00
2013	53.962.507	240.689.150	22,42
2014	69.464.550	300.062.853	23,15
2015	73.867.350	329.133.080	22,44

Berdasarkan hasil tabel.5 dapat disimpulkan bahwa: Rasio Biaya Minuman terhadap Pendapatan Minuman sebesar 25%, atau rata-rata dibawah anggaran.

### 6. Total Biaya dan Pendapatan Makanan dan Minuman

Tabel.6 Total Biaya dan Pendapatan Makanan, Minuman

Tahun	Biaya	Pendapatan	Rasio (%)
2010	1.067.115.836	3.009.500.245	35,45
2011	1.434.351.48	4.128.861.621	34,73
2012	1.546.225.639	4.505.758.382	34,31
2013	1.717.375.663	5.090.290.188	33,73
2014	2.257.663.281	6.839.808.015	33,00
2015	2.601.771.350	8.001.072.640	32,52

## Pengujian Hipotesa

### 1. Perputaran Persediaan

#### a. Perputaran Persediaan Makanan

Rumus:

$$\frac{\text{Persediaan bahan makanan yang terpakai}}{\text{Persediaan bahan makanan rata-rata}} \times \text{kali}$$

$$= \frac{2.527.904.080}{2.745.624.590} \times \text{kali}$$

$$= 0,92 \text{ kali}$$

Dari tabel diatas bahwa Perputaran Persediaan Bahan Makanan dapat dicapai 27,6 hari, dari anggaran yang ada yaitu: 30 hari.

#### b. Perputaran Persediaan Minuman

Rumus:

$$\frac{\text{Persediaan bahan minuman yang terpakai}}{\text{Persediaan bahan minuman rata-rata}} \times \text{kali}$$

$$= \frac{73.867.350}{41.919.000} \times \text{kali}$$

$$= 1,76 \text{ kali}$$

Perputaran Persediaan Bahan Minuman dicapai 52,8 hari dari anggaran yang ada yaitu: 60 hari.

### 2. Rata-rata Rata-rata tamu makan direstoran

Rumus :

$$\frac{\text{Persediaan bahan minuman yang pakai}}{\text{Persediaan bahan minuman rata-rata}} \times \text{kali}$$

$$= \frac{7.671.939.080 + 329.133.080}{161.192}$$

$$= 49.637$$

Rata-rata tamu makan direstoran dicapai 49,637 dari yang dianggarkan 6,213.

### 3. Persentase Biaya Makanan

Rumus :

$$\frac{\text{Biaya makanan}}{\text{Pendapatan makanan}} \times 100\%$$

$$= \frac{2.527.904.080}{7.671.939.560} \times 100\%$$

$$= 33,9\%$$

Persentase Biaya Makanan (*Food Cost*) dicapai 33,9% dari yang dianggarkan sebesar 35%.

#### 4. Persentase Biaya Makanan

Rumus :

$$\frac{\text{Biaya minuman}}{\text{Pendapatan minuman}} \times 100\%$$

$$= \frac{73.867.350}{32.133.080} \times 100\%$$

$$= 22,44 \%$$

Persentase Biaya Minuman (*Beverage Cost*) dicapai 22,44% dari yang dianggarkan sebesar 25%.

#### 5. Persentase biaya tenaga kerja departemen

Rumus :

$$\frac{\text{Rasio Beban Personalia}}{\text{Pendapatan Departemen}} \times 100\%$$

$$= \frac{1.580.211.840}{8.001.072.640} \times 100\%$$

$$= 19,75\%$$

Persentase Biaya Tenaga Kerja (*Labor Cost*) dapat dicapai 19,75% dari yang dianggarkan sebesar 24,0 %

#### 6. Persentase Laba Departemen

Rumus:

$$\frac{\text{Rasio Laba Departemen}}{\text{Pendapatan Departemen}} \times 100\%$$

$$= \frac{2.694.938.670}{8.001.072.640} \times 100\%$$

$$= 33,7\%$$

Persentase Laba Departemen dicapai 33,7% dari yang dianggarkan sebesar 28,6%.

## SIMPULAN DAN SARAN

### SIMPULAN

Berdasarkan pembahasan analisa *Food Beverage Controller* yang telah dilakukan, maka dapat disimpulkan sebagai berikut :

1. Perputaran Persediaan Bahan Makanan dapat dicapai 27,6 hari, dari anggaran yang ada yaitu: 30 hari.
2. Perputaran Persediaan Bahan Minuman dicapai 52,8 hari dari anggaran yang ada yaitu: 60 hari.
3. Rata-rata tamu makan di restoran dicapai 49,637 dari yang dianggarkan sebesar 49,637, berarti 6,213 di atas anggaran.
4. Persentase Biaya Makanan (*Food Cost*) dicapai 33,9% dari yang dianggarkan sebesar 35%, berarti 1,1% di bawah anggaran.
5. Persentase Biaya Minuman (*Beverage Cost*) dicapai 22,44% dari yang dianggarkan sebesar 25%, berarti 2,56% di bawah yang dianggarkan.
6. Presentase Biaya Tenaga Kerja (*Labor Cost*) dapat dicapai 19,75% dari yang dianggarkan sebesar 24,0%, berarti 4,25% dibawah anggaran.
7. Persentase Laba Departemen dicapai 33,7% dari yang dianggarkan sebesar 28,6%, dengan kata lain 5,1% di atas anggaran.

### SARAN

1. *Food and Beverage Controller* dapat mempertahankan strategi pengendalian biaya yang telah diterapkan terhadap biaya makanan dan minuman di restoran, sehingga dapat meningkatkan lagi laba.
2. Dengan keberhasilan laba yang dicapai oleh *Food and Beverage*

*Departement*, akan memberikan motivasi terhadap *Revenue Departement* lain yang ada di hotel, sehingga dapat meningkatkan produktivitas yang pada akhirnya akan berdampak pada peningkatan kesejahteraan karyawan.

#### DAFTAR PUSTAKA

- Cadmus, Bradford & Chile, JE Arthur, 2000. Internal Control Terhadap Kecurangan dan Pemborosan, Jakarta, Terjemahan Sanusi Nitimiharjo, Ikhtiar Baru Van Hoeve.
- Charles Bernstein dan Rol Paul “*Winning The Chain Restaurant*” (1994:23)
- Donald E. Lundberg, *The Hotel and Restaurant Business*, 1989:216-222)
- Dopson, L. R., Hayes, D. K., & Miller, J. E. (2008). *Food and beverage cost control, 4th Edition*. New Jersey: John Wiley & Sons, Inc.
- Endar Sugiarto dan Sri Sulartiningrum (1996:91) “Pengantar Akomodasi dan Restoran”.
- Mulyadi, Akuntansi Biaya, Edisi 5, Cetakan 13 Tahun 2015. Penerbit: UPP STIM YKPN
- Ninemeir, Jack D., *Planning and Control for Food & Beverage Operation*, (2001:91)
- Marsum, “Restoran dan Segala Permasalahannya” (1994: 98)
- Matz, Adolph & Usry F. Milton, 2000. Akuntansi Biaya Perencanaan dan Pengawasan, Jakarta, Alih Bahasa Gunawan Hutabarat Edisi Kesembilan, Penerbit Airlangga.
- Savarian, “Pengantar Akomodasi dan Restoran” (1996:77)
- Soekresno, “*Management Food & Beverage Service Hotel*” (2006:16)
- Sugiyono, P. D. (2010). *Metode Penelitian Bisnis, Cetakan ke-10*. Bandung: Alfabeta, CV.
- Jurnal Deviarti, H., & Ayu, M. (2011). Analisis Cost Volume Profit Sebagai Alat Bantu Manajemen Dalam Rangka Perencanaan Laba Dengan Penerapan Teori Kendala Pada Pt Skylite Surya Internusa. *Binus Business Review*, 528.