

Received: 27 June 2024

Revised: 26 July 2024

Accepted: 28 July 2024

## **Analisis *Food Cost Vs Actual Cost* pada *Menu A'la Carte* Hotel Bintang Empat di Surabaya**

**Novita Puspitasari<sup>1\*</sup>, Any Sutiadiningsih<sup>2</sup>, Lilis Sulandari<sup>3</sup>, Ila Huda Puspita Dewi<sup>4</sup>**

<sup>1-4</sup> Universitas Negeri Surabaya, Surabaya, Indonesia

\* Email: [novita.20018@mhs.unesa.ac.id](mailto:novita.20018@mhs.unesa.ac.id)

### **Abstract**

*Calculating actual costs is important to control food costs. The purpose of this research is to find out: 1) the calculation of food cost and the actual cost of a'la carte menu at Hotel ABC; 2) The Impact of the difference in food costs and actual costs of a'la carte menu at ABC Hotel. This research uses a descriptive qualitative research approach. Data collection techniques using interviews and document studies. The interview instrument used an interview guide sheet. Data analysis techniques using qualitative descriptive analysis. The research shows: 1) Food cost calculation at Hotel ABC is set at 30%; 2) Calculation of actual cost of a'la carte menu at Hotel ABC based on food sales history and sales target forecast results. The actual cost of the August a'la carte menu is 35%, September 36%, October 46%, November 36%, and December 43%. The a'la carte menu that has a food cost above 30% + 10% tolerance is tuna sandwich, tongseng kambing, and chicken fajitas.*

*Keywords: standard cost, actual cost, food cost, a'la carte sales analysis*

### **Abstrak**

Perhitungan *actual cost* penting dilakukan untuk mengendalikan *food cost*. Tujuan penelitian ini yaitu untuk mengetahui: 1) Perhitungan *food cost* dan *actual cost menu a'la carte* di Hotel ABC; 2) Dampak terjadinya selisih pada *food cost* dan *actual cost menu a'la carte* di Hotel ABC. Penelitian ini menggunakan pendekatan penelitian deskriptif kualitatif. Teknik pengumpulan data menggunakan wawancara dan studi dokumen. Instrumen wawancara menggunakan lembar panduan wawancara. Teknik analisis data menggunakan analisis deskriptif kualitatif. Penelitian menunjukkan: 1) Perhitungan *food cost* di hotel tersebut ditetapkan 30% dengan toleransi kenaikan 10%.; 2) Perhitungan *actual cost menu a'la carte* di hotel tersebut didasarkan pada *food sales history* dan hasil *forecast* target penjualan. Hasil *actual cost menu a'la carte* Agustus adalah 35%, September 36%, Oktober 46%, November 36%, dan Desember 43%. Menu *a'la carte* yang memiliki *food cost* diatas standar adalah tuna sandwich, tongseng kambing, dan chicken fajitas.

Kata Kunci : biaya standar, biaya aktual, biaya makanan, penjualan menu *a'la carte*

© 2024 Jurnal Sosial Humaniora dan Pendidikan (JSHP). This work is licensed under CC BY-SA 4.0

## **1. Pendahuluan**

Hotel ABC adalah salah satu hotel bintang empat di Surabaya. Salah satu pelayanan dari hotel yaitu penyediaan makanan dan minuman. Penyediaan makanan dan minuman di hotel ini dialokasikan pada empat *outlet*. *Outlet* tersebut yakni tiga unit restoran dan satu unit kafe. Salah satu *outlet* tersebut adalah Tri Restoran. Tri Restoran menyediakan berbagai macam pilihan menu. Menu merupakan salah satu upaya untuk menarik perhatian konsumen (Subakti, 2022). Salah satu menu yang disediakan outlet ini yakni *menu a'la carte*. Setiap *menu a'la carte* dijual dengan harga tertentu dan memiliki hasil penjualan yang tidak sama. Operasional penyediaan makanan *a'la carte*

didasarkan dengan *food cost menu a'la carte*. Jenis setiap menu memiliki target penjualan dan persentase *food cost* yang sudah ditetapkan.

Hotel ABC memiliki ketentuan persentase *food cost menu a'la carte* yang sama. Namun, pada kenyataannya tidak sedikit *menu a'la carte* yang memiliki persentase *food cost* berbeda. Berdasarkan data *food cost reconciliation* 2023 diketahui bahwa pada bulan Juni nilai *actual cost* 34% dan Juli 36%. Hal ini mengakibatkan kenaikan biaya pada bahan makanan yang menyebabkan margin keuntungan turun. Turunnya margin keuntungan mengakibatkan hotel belum bisa memaksimalkan keuntungan, sehingga diperlukan pengendalian *food cost* agar hotel dapat memperoleh keuntungan maksimal. Perbedaan persentase *food cost* dikarenakan realisasi penjualan tidak sesuai target. Hasil observasi sebelumnya menunjukkan tidak sedikit stok persediaan bahan baku untuk *menu a'la carte* memasuki masa *expired* karena adanya penumpukan stok (*overing stock*). Tetapi menyediakan terlalu sedikit produk (*understock*) juga menjadi masalah karena hotel tidak dapat mengambil peluang penjualan disaat produk tersebut sedang diminati (Agustin, 2022). Beberapa masalah ini dapat berpengaruh pada kontribusi departemen *food and beverages* untuk menyumbangkan keuntungan, sehingga diperlukan analisis *standard food cost* dan *actual food cost* untuk mengetahui biaya sebenarnya yang terpakai untuk produksi *menu a'la carte*.

Penelitian Fitri (2018) menunjukkan bahwa *control cycle* dapat menurunkan kenaikan *food cost*. Kesesuaian penerapan *food cost* dengan menggunakan rumus *actual food cost* akan menghasilkan harga pokok produksi yang sesuai (Zikrina, 2023). Penelitian sebelumnya juga menyebutkan bahwa kendala yang menyebabkan kenaikan *food cost* adalah fungsi pembelian, penerimaan bahan, penyimpanan, produksi, dan fungsi penjualan (Budiyasa *et al.*, 2018). Fungsi produksi dan tingkat penjualan yang berbeda ini menyebabkan persentase *food cost* yang berbeda-beda. Penelitian sebelumnya menganalisis *food cost* berdasarkan laporan rekonsiliasi *food cost* secara keseluruhan dan belum memperhitungkan *actual cost* menu yang dijual. Penelitian ini fokus pada *food cost menu a'la carte* sehingga akan diketahui menu yang memiliki *actual cost* tinggi. Berdasarkan hasil pra-wawancara dengan *Executive Chef* diketahui bahwa *menu a'la carte* memiliki *food cost* yang lebih tinggi dibandingkan dengan *menu buffet*. Berdasarkan hal tersebut peneliti memilih untuk menganalisis tingkat produksi dan penjualan *menu a'la carte*. Penjualan *menu a'la carte* yang memiliki *food cost* lebih tinggi dari standar akan menyebabkan margin laba turun, sehingga diperlukan perhitungan biaya yang tepat sesuai dengan keadaan sesungguhnya. Beberapa faktor produksi dan penjualan yang mempengaruhi keuntungan adalah biaya. Faktor biaya tersebut adalah *standard food cost* dan *actual cost*. Oleh karena itu, untuk mengetahui lebih dalam perhitungan *food cost* dan *actual cost* secara rinci diperlukan analisis *standard food cost* dan *actual food cost* untuk mengetahui biaya sebenarnya yang dikeluarkan untuk produksi *menu a'la carte*. Analisis ini juga untuk mengetahui menu yang tidak aktif memberikan keuntungan.

*Food cost* adalah biaya pengeluaran total yang digunakan untuk memproduksi makanan serta minuman dengan memenuhi standar resep tertentu hingga akhirnya siap dijual per porsi. *Food cost* dapat dihitung dengan membandingkan total biaya bahan makanan atau minuman yang digunakan dengan pendapatan yang dihasilkan dari penjualan makanan atau minuman dalam periode yang sama (Coper & Mincenmoyer, 2020). *Actual cost* atau biaya aktual adalah istilah yang digunakan dalam manajemen keuangan dan akuntansi untuk merujuk kepada biaya yang sebenarnya dikeluarkan dalam operasional kegiatan bisnis (Dittmer, 2009). *Actual cost* didapatkan dari perbandingan *gross consumption* dan *net sales*. Berikut perhitungan *gross consumption*.

$$\text{Gross Consumption} = \text{Opening Inventory} + \text{Incoming Stock} - \text{Closing Inventory}$$

Sumber : *Cost Controller* (2024)

Setelah menemukan *gross consumption*, langkah selanjutnya adalah menghitung *actual food cost*. *Actual food cost* didapatkan dari perbandingan *gross consumption* dan *net sales*. Berikut perhitungan *actual food cost*.

$$\text{Persentase Actual Cost} = \frac{\text{Gross Consumption}}{\text{Net Sales}} \times 100\%$$

Sumber : *Cost Controller* (2024)

## 2. Metodologi

Penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah deskriptif kualitatif. Penelitian deskriptif adalah penggambaran yang dirancang untuk memperoleh informasi tentang status atau gejala mengenai populasi atau daerah tertentu, atau memetakan fakta berdasarkan cara pandang atau kerangka berpikir pada saat penelitian (Abdullah, 2018). Penelitian deskriptif kualitatif bertujuan untuk mendapatkan informasi lebih mendalam serta dapat mendeskripsikan fenomena, berusaha mencari solusi dan menganalisis data-data untuk menentukan suatu strategi (Sugiyono, 2017). Informan pada penelitian ini sebanyak tiga orang karyawan Hotel ABC yaitu *Executive Chef*, *Cost Controller*, dan *Food and Beverages Manager*. Metode pengumpulan data diperoleh melalui wawancara dan studi dokumen. Instrumen yang digunakan berupa lembar panduan wawancara dan daftar dokumen *food sales history 2023*. Proses analisis data yang digunakan pada penelitian ini yaitu analisis deskriptif kualitatif. Pada penelitian ini, data yang didapat dikonfirmasi dengan teori yang sesuai dengan penelitian. Data disajikan secara deskriptif yaitu berupa kata-kata dan dilengkapi dengan tabel, gambar, dan dokumen.

## 3. Hasil dan Pembahasan

### 3.1. Hasil

#### 3.1.1 Perhitungan *Food Cost*

Hasil wawancara dengan *Cost Controller* diketahui bahwa penentuan persentase *food cost* ditetapkan oleh manajemen. Pihak manajemen yang terlibat adalah *finance controller dan chief accounting*. Penentuan persentase *food cost* di hotel tersebut dilakukan sebelum perhitungan harga jual untuk *menu a la carte*. Tujuan penentuan *food cost* dilakukan sebelum perhitungan harga jual adalah untuk mengendalikan nilai keuntungan yang ada dalam sebuah item menu. Berdasarkan hasil wawancara diketahui bahwa penentuan persentase *food cost* dihitung dari rata-rata *actual cost* untuk makanan yang terjual pada periode sebelumnya.

Tabel 1 Perhitungan *Gross Consumption* Juli – Desember 2023

No	Bulan	Opening Inventory	Incoming Stock	Closing Inventory	Gross Consumption
		A	B	C	A+B-C
1	Juli	306.971.685	730.910.235	230.784.856	811.506.468
2	Agustus	230.784.856	915.745.471	201.094.168	949.954.123
3	September	201.094.168	907.875.927	118.675.051	997.124.808
4	Oktober	118.675.051	1.201.507.074	142.313.595	1.188.780.819
5	November	142.313.595	1.452.434.636	310.554.410	1.291.541.348
6	Desember	310.554.410	1.195.145.787	188.968.810	1.331.417.797

Sumber : Data Primer, Diolah (2024)

Tabel 2 Perhitungan Rata-rata *Actual Cost* Juli – Desember 2023

No	Bulan	Gross Consumption	Net Sales	Actual Food Cost
		A	B	A/B
1	Juli	811.506.468	2.659.207.918	30,5 %
2	Agustus	949.954.123	3.127.361.135	30,37 %
3	September	997.124.808	3.322.126.828	30 %
4	Oktober	1.188.780.819	4.262.469.653	27,8 %
5	November	1.291.541.348	4.603.818.178	28 %
6	Desember	1.331.417.797	4.415.078.425	30,5 %
	Rata-rata			<b>29,5%</b>

Sumber : Data Primer, Diolah (2024)

Berdasarkan hasil perhitungan diatas diketahui bahwa rata-rata *actual cost* Hotel ABC adalah 29,5%. Nilai tersebut dibulatkan menjadi 30%.

### 3.1.2 Perhitungan *Actual Cost Menu A'la Carte*

*Actual cost* atau biaya aktual adalah istilah yang digunakan dalam manajemen keuangan dan akuntansi untuk merujuk kepada biaya yang sebenarnya dikeluarkan dalam operasional kegiatan bisnis (Onyeocha *et al.*, 2017). Hasil wawancara dengan *Cost Controller* diketahui bahwa persentase *actual cost* tidak selalu sama dengan *standard food cost*. Contoh perhitungan *actual cost menu a'la carte* adalah pada menu nasi goreng. Pada bulan September hasil *actual cost* untuk menu ini adalah 31% dimana terdapat kenaikan 1% dari ketentuan yaitu 30%. Pada bulan tersebut target penjualan yaitu 84 porsi, tetapi produk terjual 81 porsi. Hal tersebut menyebabkan ada biaya 3 porsi makanan yang harus dibebankan kepada hasil penjualan 81 porsi. *Food cost* untuk satu porsi nasi goreng adalah Rp 26.400,. Total *food cost* yang dikeluarkan pada bulan ini adalah Rp 2.217.600,. Harga jual untuk satu porsi Nasi Goreng adalah Rp88.000,. Total hasil penjualan Nasi Goreng untuk bulan ini adalah Rp 7.128.000,. Berdasarkan rumus, dapat diketahui perhitungan *actual cost* nasi goreng sebagai berikut.

$$\text{Actual Cost} = \frac{\text{Rp } 2.217.600,}{\text{Rp } 7.128.000} \times 100\% = 31\%$$

Berikut disajikan hasil perhitungan *actual cost menu a'la carte* dalam periode Agustus sampai Desember 2023.

Tabel 3 Hasil rata-rata AC *food cost menu a'la carte* Agustus-Desember 2023

Item Menu	Agus	Sept	Okt	Nov	Des	$\bar{x}$ (Rata-Rata)
Nasi goreng	30%	31%	30%	30%	30%	30,2%
Sop buntut/ bakar/ goreng	30%	32%	43%	30%	30%	33,0%
Sop iga/ bakar/ goreng	30%	30%	30%	30%	31%	30,2%
Mie goreng ronngolawe	30%	33%	30%	35%	35%	32,6%
Nasi goreng jawa	32%	30%	32%	30%	31%	31,0%
Americano pizza	36%	35%	30%	30%	40%	34,2%
Mercure club sandwich	34%	30%	30%	30%	42%	33,2%
Soto ayam mirama	30%	30%	42%	30%	30%	32,4%
Mie goreng jawa	30%	32%	35%	30%	30%	31,4%

Item Menu	Agus	Sept	Okt	Nov	Des	$\bar{x}$ (Rata-Rata)
Rawon daging	30%	30%	33%	30%	42%	33,0%
Ayam bakar taliwang	30%	30%	43%	30%	30%	32,6%
Gado-gado	30%	30%	45%	30%	30%	33,0%
Pasta carbonara	30%	30%	38%	30%	37%	33,0%
Ayam goreng sayur asem	30%	30%	30%	45%	45%	36,0%
Caesar salad grill chicken	30%	37%	30%	30%	45%	34,4%
Martabak	34%	40%	30%	30%	50%	36,8%
Cream mushroom soup	30%	30%	41%	30%	42%	34,6%
Sate ayam	30%	33%	42%	40%	50%	39,0%
Rujak cingur	30%	36%	60%	30%	30%	37,2%
Kikil cak gito	30%	30%	60%	30%	37%	37,4%
Breast salmon filled	30%	30%	50%	50%	30%	38,0%
Chicken cordon bleu	45%	37%	50%	30%	30%	38,4%
Bebek sambal pencit	30%	30%	50%	30%	42%	36,4%
Pasta bolognaise	50%	37%	45%	30%	35%	39,4%
Beef quesadila	30%	30%	45%	30%	40%	35,0%
Tuna sandwich	30%	30%	60%	60%	50%	46,0%
Tongseng kambing	45%	30%	60%	60%	60%	51,0%
Chicken fajitas	45%	46%	50%	30%	37%	41,6%
Texas burger	50%	30%	30%	45%	30%	37,0%
<b>Rata-Rata</b>	<b>33%</b>	<b>32%</b>	<b>41%</b>	<b>34%</b>	<b>38%</b>	<b>35,8%</b>

Sumber : Data Primer, Diolah (2024)

Berdasarkan hasil perhitungan di atas, rata-rata *actual cost menu a'la carte* dalam lima bulan adalah 35,8%. Hasil analisis *food cost menu a'la carte* di atas menunjukkan bahwa terdapat tiga item menu *a'la carte* yang memiliki *actual cost* diatas 30% + 10% (Toleransi kenaikan dari pihak manajemen). Ketiga item menu tersebut adalah tuna sandwich, tongseng kambing, dan chicken fajitas. Rata-rata *actual cost* tuna sandwich adalah 46%, tongseng kambing 51%, dan chicken fajitas 41,6%. *Cost* yang berlebih ini disebabkan oleh jumlah penjualan yang tidak mencapai target penjualan. Penyebab lain adalah jumlah persediaan bahan yang berlebih.

## 3.2. Pembahasan

### 3.2.1 Penerapan Perhitungan *Food Cost*

Hasil wawancara dengan *Cost Controller, Executive Chef, dan Food And Beverages Manager* Hotel ABC diketahui bahwa persentase *food cost* yang ditetapkan adalah 30%. Persentase *food cost* yang ditetapkan hotel tersebut sesuai dengan teori *food cost*. Teori yang mendukung yaitu standar persentase *food cost* dalam industri perhotelan adalah 25% - 35% (Paul R. Dittmer, 2009). Hotel tersebut memiliki toleransi kenaikan persentase *food cost* adalah 10%. Produksi item menu yang memiliki *actual food cost* lebih dari 30% +10% harus dikendalikan.

Pengendalian *food cost* penting dilakukan agar *food cost* yang dikeluarkan dan margin laba stabil. Berdasarkan hasil wawancara dengan *Cost Controller* diketahui bahwa.

*“Pengendalian food cost ini berkaitan dengan bahan baku yang digunakan. Contohnya kenaikan harga bahan baku, pemakaian bahan baku yang berlebih, dan terjadi kerusakan bahan baku karena penyimpanan yang kurang tepat.”(Cost Controller Hotel ABC, wawancara personal, 18 Mei 2024)*

Pernyataan dari *Cost Controller* ini mendukung penelitian Fitri *et al.*,(2018) dikatakan bahwa kegiatan *purchasing, receiving, storing, dan issuing* dalam industri jasa makanan ini penting dilakukan. Kelemahan dalam penerapan salah satu *control cycle menu* dapat menyebabkan angka biaya makanan diluar angka standar. Pengambilan bahan makanan yang tidak sesuai dengan kebutuhan mengakibatkan terjadinya selisih ketika inventori bahan makanan, sehingga pembelian tambahan akan menambah *food cost* (Gunawan *et al.*, 2023). *Executive chef* juga menyampaikan pengendalian *food cost* penting dilakukan. Hasil wawancara dengan *Executive Chef* terkait upaya dalam pengendalian *food cost* diketahui bahwa penggunaan resep standar penting diterapkan dalam operasional penyediaan makanan dan minuman.

*“Pengendalian food cost yang dapat dilakukan kitchen departement ialah menggunakan standar resep. Standar resep dapat membantu untuk menghasilkan kualitas dan kuantitas yang stabil.” (Executive Chef Hotel, wawancara personal, 18 Mei 2024)*

Pernyataan *Executive Chef* ini didukung oleh penelitian sebelumnya yakni penggunaan resep standar dapat membantu untuk mengendalikan *food cost* agar tetap stabil. *Food production control* yang lemah akan mengakibatkan *food cost* yang tidak stabil. Penerapan kontrol menu dapat membantu dalam mengoptimalkan biaya makanan lebih mudah dan dapat meringankan beban *cost control* (Fitri *et al.*, 2018).

*Food cost* yang telah ditentukan ini menjadi dasar pertimbangan dalam penentuan harga jual. *Food costing* digunakan sebagai acuan bagi perusahaan untuk mengetahui berapa besar keuntungan yang diperoleh oleh perusahaan (Widyastrianti & Indrawati, 2023). Dasar pertimbangan yang digunakan yaitu *food cost*, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik. Hasil wawancara dengan *Cost Controller* diketahui bahwa.

*“Penentuan food cost memiliki beberapa aspek biaya yang harus diperhatikan. Di hotel ini persentase biaya makanan adalah 30%, biaya tenaga kerja langsung (labour cost) adalah 25%, biaya overhead pabrik adalah 20%, dan keuntungan bersama adalah 25%” (Cost Controller Hotel ABC, wawancara personal, 18 Mei 2024)*

Biaya bahan baku yang diperhitungkan adalah biaya bahan yang digunakan dalam pembuatan satu resep. Biaya tenaga kerja langsung adalah total biaya yang dikeluarkan oleh hotel untuk membayar pekerja langsung yang terlibat dalam produksi atau penyediaan jasa. Di hotel tersebut biaya tenaga kerja langsung dikeluarkan untuk *staff*. *Staff* adalah pekerja yang memiliki kontrak kerja dengan hotel (Owiyyuddin & Alfarzy, 2021). *Staff* yang menerima biaya tenaga kerja langsung adalah *staff* tetap ataupun tidak tetap. Biaya tenaga kerja langsung ini dikeluarkan untuk *staff kitchen* dan *restaurant*. Biaya *overhead pabrik* adalah biaya yang dikeluarkan untuk membayar biaya produksi kecuali biaya bahan dan biaya tenaga kerja. Biaya *overhead* pabrik digunakan untuk membayar air, listrik, dan gas. Keuntungan bersama adalah margin keuntungan

yang diinginkan oleh pihak manajemen yaitu *finance control* dan *chief accounting* dalam penjualan makanan. Biaya-biaya yang diperhitungkan sesuai dengan teori perhitungan harga pokok terkait biaya dalam operasional penyediaan makanan dan minuman. Penentuan harga jual harus memperhitungkan biaya bahan, biaya tenaga kerja, dan biaya *overhead* pabrik (Wiyasha, 2013).

### 3.2.2 Penerapan Perhitungan *Actual Cost Menu A'la Carte*

Hasil perhitungan *actual cost menu a'la carte* Hotel ABC dalam kurun waktu lima bulan menunjukkan bahwa terdapat selisih antara *standard food cost* dan *actual cost menu a'la carte*. Nilai dari selisih tersebut adalah +5,8%. Kenaikan *actual cost* dari *standar cost* ini menunjukkan bahwa biaya bahan yang dikeluarkan lebih besar dari standar. Hal ini akan menyebabkan berkurangnya laba perusahaan. Berdasarkan hasil perhitungan diketahui terdapat tiga menu yang memiliki *actual cost* 30% + 10% (Nilai toleransi kenaikan FC). Kenaikan *actual cost* dari *standar cost* ini menunjukkan bahwa biaya bahan yang dikeluarkan lebih besar dari standar. Hal ini akan menyebabkan berkurangnya laba perusahaan. Menu tersebut yaitu tuna sandwich dengan *actual cost* 46%, tongseng kambing dengan *actual cost* 51%, dan chicken fajitas dengan *actual cost* 41,6%. Kenaikan *cost* yang berlebih ini disebabkan oleh jumlah penjualan yang tidak mencapai target penjualan. Penyebab lain adalah jumlah persediaan bahan yang berlebih. Peneliti menggali informasi kepada *Cost Controller* terkait penyebab perbedaan *standard cost* dan *actual cost*. Hasil wawancara dengan *Cost Controller* diketahui bahwa.

“ Kenaikan *food cost* memiliki beberapa penyebab. Penyebab tersebut adalah kenaikan harga bahan baku di pasar, pengendalian bahan yang kurang maksimal, barang yang datang tidak sesuai kriteria sehingga mudah rusak. Penjualan menu *a'la carte* yang tidak sesuai dengan target, dan persiapan bahan yang berlebih” (*Cost Controller Hotel ABC, wawancara personal, 18 Mei 2024*)

*Cost Controller* menjelaskan lebih lanjut terkait upaya meminimalisir kenaikan *food cost* yang dilakukan pihak *cost control* dan *food and beverages departement*. Upaya yang pertama yaitu pemeriksaan harga barang. Hal ini sesuai dengan teori pengadaan barang yaitu memeriksa harga barang apakah sudah sesuai dengan nota pengiriman yang dibawa oleh *supplier* (Wijaya & Widhiastuty, 2021). Upaya selanjutnya adalah pemeriksaan kualitas dan kuantitas. Upaya ini sesuai dengan teori yaitu memeriksa kualitas dan kuantitas bahan yang dipesan oleh pihak hotel apakah sudah sesuai atau belum sesuai (Paul R. Dittmer, 2009). Upaya selanjutnya adalah melakukan penyimpanan dengan baik dan memperhatikan suhu penyimpanan. Upaya ini sesuai dengan teori terkait penyimpan. Penyimpanan menggunakan rotasi *first in first out* dan bahan makanan yang memiliki harga tinggi disimpan dengan tepat dan aman (Seal, 2017). Hasil wawancara dengan *Executive Chef* didukung dengan hasil observasi diketahui bahwa *kitchen departement* melakukan tindakan untuk mendukung ketercapaian target *food cost*. Tindakan yang dilakukan *kitchen* dalam mendukung ketercapaian target penjualan dan kontrol *food cost* adalah adanya resep standar, melakukan catatan produksi makanan yang akurat, menggunakan sisa bahan dengan tepat, memantau kualitas bahan, mematuhi harga dan porsi yang ditentukan, melakukan pre-porsi, dan menggunakan alat saji yang tepat.

Tindakan kontrol ini sesuai dengan teori pengendalian *food cost* yang disampaikan oleh Tracey (2011) bahwa salah satu tindakan untuk pengendalian *food cost* adalah tahap *production* dan tahap *portioning*. Pada tahap produksi hal yang dilakukan adalah mengikuti menu mingguan atau harian, mengikuti resep yang telah distandarisasi, menggunakan teknik produksi makanan

yang ekonomis, masak dari tahap awal jika memungkinkan, menyimpan catatan produksi makanan yang akurat, siapkan porsi yang lebih sedikit, gunakan sisa makanan dengan tepat, pantau pembusukan. Pada tahap pemorsian dapat melakukan tindakan dengan cara mematuhi harga dan porsi yang ditentukan, melakukan pemorsian bila memungkinkan, menggunakan jenis dan ukuran peralatan yang tepat, dan menggunakan timbangan porsi (Tracey, 2011).

Terkait dengan perbedaan *food cost*, peneliti juga bertanya kepada *Executive Chef*. Peneliti menanyakan perihal pandangan *Executive Chef* terkait perubahan nilai *food cost* dan cara mengatasinya. Hasil wawancara dengan *Executive Chef* diketahui bahwa *food cost* dari beberapa *menu a'la carte* yang tinggi dapat dibantu dengan item menu yang secara nyata biayanya tidak banyak. Contoh menu kentang goreng yang memiliki *food cost* 20%. *Actual cost* untuk menu *a'la carte* di hotel ini memiliki persentase yang cukup tinggi, diimbangi dengan penjualan untuk *buffet* yang baik sehingga rekapitulasi *food cost* pada akhir bulan baik.

Kenaikan *food cost* tidak akan mengubah harga jual. Kenaikan persentase *food cost* akan mempengaruhi margin laba. Margin laba adalah rasio profitabilitas yang mengukur sejauh mana perusahaan atau aktivitas bisnis menghasilkan uang. Margin laba ada dua yaitu margin laba kotor (*Gross profit margin*) dan margin laba bersih (*Net profit margin*). *Gross profit margin* adalah perbandingan penjualan bersih dikurangi harga pokok penjualan dibagi dengan penjualan bersih atau rasio antara laba kotor dengan penjualan bersih. *Net profit margin* adalah rasio yang mengukur laba bersih setelah pajak terhadap penjualan (Inayah & Munandar, 2021). Margin laba akan berkurang apabila terjadi kenaikan *food cost*. Penerapan perhitungan *actual costs menu a'la carte* dapat membantu pihak hotel dalam meminimalisir kenaikan *food cost*. Penelitian sebelumnya menyatakan bahwa kesesuaian perhitungan *food cost* menggunakan rumus *actual cost* dapat mengontrol biaya makanan (Zikrina, 2023).

#### 4. Kesimpulan

Penentuan *food cost* di hotel ini ditetapkan oleh pihak manajemen yaitu *finance control* dan *chief accounting*. Perhitungan *food cost* ini didasarkan pada rata-rata *actual cost* untuk makanan yang terjual. Perhitungan *actual cost menu a'la carte* di Hotel ABC didasarkan pada *food sales history*. Hasil perhitungan *actual cost menu a'la carte* diketahui bahwa persentase *actual food cost* pada Agustus adalah 35%, September 36%, Oktober 46%, November 36%, dan Desember 43%. Hasil rata-rata *actual cost* dalam lima bulan adalah 35,8%. Terdapat tiga menu yang memiliki *food cost* 30%+ 10% (Nilai toleransi kenaikan) yaitu tuna sandwich dengan *actual cost* 46%, tongsseng kambing dengan *actual cost* 51%, dan chicken fajitas dengan *actual cost* 41,6%. Kenaikan *cost* yang berlebih ini disebabkan oleh jumlah penjualan yang tidak mencapai target penjualan. Penyebab lain adalah jumlah persediaan bahan yang berlebih. Saran yang bisa diberikan peneliti kepada pihak Hotel adalah peninjauan untuk menu *a'la carte* yang memiliki *actual cost* lebih dari standar. Pengendalian bahan untuk produksi lebih dikontrol dengan baik. Pengendalian bahan ini mencakup kontrol kualitas dan kuantitas. Penelitian ini terbatas pada *menu a'la carte*. Penelitian berikutnya disarankan untuk mengetahui *actual food cost* pada *buffet menu*, *table d'hote*, dan jenis menu lain.

#### 6. Ucapan Terimakasih

Penulis ucapkan terimakasih kepada para informan yang bersedia terlibat pada penelitian ini. Kemudian penulis juga berterimakasih kepada para akademisi Universitas Negeri Surabaya khususnya Prodi Sarjana Terapan Tata Boga yang telah memotivasi, mengarahkan serta membimbing sehingga penelitian ini dapat terselesaikan.

### Daftar Pustaka

- Abdullah. (2018). *Berbagai Metodologi dalam Penelitian Pendidikan dan Manajemen*. CV. Gunadarma Ilmu.
- Agustin, T. T. (2022). Penerapan Metode Fifo (First In First Out) Dalam Pengendalian Persediaan Barang. *Jurnal Bisnis Logistik Dan Supply Chain*, 2(2), 92–102. <https://doi.org/10.55122/blogchain.v2i2.536>
- Budiyasa, I. K. G., Putra, A. M., & Suarka, F. M. (2018). Analisis Pengendalian Biaya Food and Beverage Pada Harris Hotel Raya Kuta Bali. *Jurnal Kepariwisata Dan Hospitality*, 2(3).
- Coper, K., & Beth Mincenmoyer. (2020). *Food Production and Service*. PeenState (Pennsylvania State University).
- Fitri, R., Sudono, A., & Abdullah, T. (2018). Analisis Control Cycle dalam Mengoptimalkan Biaya Makanan di Main Kitchen Grand Pasundan Convention Hotel Bandung. *The Journal Gastronomy Tourism*, 5(2), 64–78.
- Gunawan, I. M. D. P., Pambudi, B., & Wardana, M. A. (2023). Analisis Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Tingginya Food Cost di Hotel. *Jurnal Ilmiah Pariwisata Dan Bisnis*, 2(5), 1194–1205. <https://doi.org/10.22334/paris.v2i5.426>
- Inayah, F., & Munandar, A. (2021). Analisis Perbandingan Net Profit Margin Dan Gross Profit Margin Perusahaan Telekomunikasi. *Jurnal Bisnis, Manajemen, Dan Informatika*, 18(1). <https://doi.org/10.26487/jbmi.v18i1.13722>
- Onyeocha, A., Natanwu, L., & Ajoku, S. (2017). Food costing and control: a vital aspect of hospitality industry business. *Journal of Management, Social Science and Humanities*, 1(4), 60–68.
- Owiyyuddin, A. A., & Alfarzy, S. (2021). *Tinjauan Yuridis Terhadap perjanjian Kerja Karyawan Hotel (Studi Kasus perjanjian Kerja Karyawan Hotel Awann Sewu Semarang)*. Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Paul R. Dittmer. (2009). *Principles of Food, Beverage, and Labor Cost Controls* (John Wiley & Sons (ed.); 7th Editio).
- Seal, P. P. (2017). *Food and Beverage Management* (First Edit). Oxford University Press.
- Subakti, A. G. (2022). Pengaruh Menu Knowledge Pramusaji Terhadap Keterampilan Personal Selling Di Restoran Cinnamon, Hotel Mandarin Oriental Jakarta. *Journal of Indonesian Tourism, Hospitality and Recreation*, 5(1).
- Sugiyono. (2017). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D*. Alfabeta.
- Tracey, B. (2011). The Eight Step Approach to Controlling Food Costs. In *The Center for Hospitality research*. Cornel University School of Hotel Administration.
- Widyastrianti, W., & Indrawati, L. (2023). Perhitungan Harga Pokok Minuman untuk Menentukan Harga Jual pada Data Coffee. *Indonesian Accounting Literacy Journal*, 3(3), 258–265.
- Wijaya, I. M. K., & Ni Luh Putu Sri Widhiastuty. (2021). Pengendalian Food Cost Oleh Cost Controller Pada Papillon Echo Beach Canggü. *Journal of Tourism and Interdisciplinary Studies*, 1(2).
- Wiyasha. (2013). *F&B Cost Control*. Penerbit Andi.
- Zikrina, A. H. (2023). *Analisis Penerapan Perhitungan Production Cost dan Food Cost pada Coffee Shop di Purwokerto*. Universitas Jendral Soedirman.