

## EVALUASI PENGENDALIAN BEVERAGE COST DI HOTEL X

I Kadek Dicky Mantra Nugraha

[dickymantra@gmail.com](mailto:dickymantra@gmail.com)

Politeknik Pariwisata Bali

### ABSTRAK

Sektor makanan dan minuman adalah sumber pendapatan terbesar industri perhotelan. Namun, divisi ini juga menghabiskan banyak uang bagi hotel dan sangat sulit untuk mengelolanya. Penelitian ini bertujuan untuk mengevaluasi pengendalian beverage cost di Hotel X; meskipun memiliki standar untuk pengendalian biaya, seperti harga pokok bahan minuman (biaya minuman), sering terjadi perbedaan antara actual cost dan standard cost yang telah ditetapkan. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengevaluasi pengendalian beverage cost di Hotel X. Studi ini menganalisis data deskriptif kualitatif. Proses observasi, dokumentasi, dan wawancara digunakan untuk mendapatkan data. Hasil penelitian menunjukkan bahwa forecasting penjualan minuman, porsi standar dan resep minuman, dan prosedur inventory minuman telah berjalan dengan baik. Namun, ada beberapa masalah dengan pembelian bahan minuman, penerimaan bahan minuman, penyimpanan bahan minuman, dan bar transfer.

**Kata Kunci:** Pengendalian, Beverage cost, Pengadaan bahan minuman.

### ABSTRACT

*The food and beverage sector is the largest source of revenue for the hotel industry. However, this division also costs a lot of money for the hotel and is very difficult to manage. This study aims to evaluate beverage cost control at Hotel X; although it has standards for cost control, such as the cost of beverage ingredients (beverage costs), there are often differences between actual costs and the standard costs that have been set. The purpose of this study is to evaluate beverage cost control at Hotel X. This study analyzes qualitative descriptive data. The process of observation, documentation, and interviews were used to obtain data. The results of the study indicate that beverage sales forecasting, standard portions and beverage recipes, and beverage inventory procedures have been running well. However, there are some problems with purchasing beverage ingredients, receiving beverage ingredients, storing beverage ingredients, and bar transfers.*

**Keywords:** Control, Beverage cost, Procurement of beverage ingredients.

### PENDAHULUAN

Dalam industri hotel, ada banyak departemen yang bekerja sama, tetapi departemen keuangan yang paling penting bertanggung jawab atas semua aspek keuangan, seperti pendanaan, kebutuhan kas, dan pencatatan sesuai dengan sistem akuntansi (Maretiana & Abidin, 2022). Selain itu, departemen keuangan memainkan peran penting dalam mengelola pengadaan bahan makanan dan minuman di hotel (Pongoh, 2013). Pengelolaan persediaan bahan makanan dan minuman dapat menjadi tantangan terutama terkait dengan kualitas, jumlah, harga, standar ukuran, dan ketepatan waktu pengiriman bahan baku dari supplier (Vikaliana, 2020). Untuk menjaga kelangsungan proses produksi, manajemen hotel harus memanfaatkan bahan-bahan yang ada secara efektif dan efisien (Dwi Susilo & Dharmawan, 2021)

Untuk mencapai target laba dan meningkatkan profitabilitas, divisi makanan dan minuman menyumbang sekitar 30% dari pendapatan hotel, sehingga pengendalian yang efektif diperlukan (Widiati & Permatasari, 2022). Biaya makanan dan minuman mencakup biaya yang dikeluarkan untuk membuat menu makanan dan minuman sesuai dengan standar resep yang ditentukan, mulai dari bahan hingga penyajian (Septiani et al., 2023). Pengendalian yang baik terhadap biaya makanan dan minuman sangat penting untuk

efisiensi produksi dan profitabilitas(Woodward, 2006). Untuk menghindari kekurangan atau penumpukan barang, sistem manajemen persediaan yang baik harus memastikan pasokan barang yang memadai (Permatasari, 2022)

Untuk mencegah kerugian yang disebabkan oleh pengelolaan yang buruk, sangat penting untuk melakukan pengawasan yang cermat selama proses pembelian, penerimaan, penyimpanan, dan pengeluaran barang. Meskipun ada standar untuk biaya di Hotel X, actual beverage cost dan standard beverage cost sering berbeda.

Tabel 1. Perbandingan antara Standard Beverage Cost dan Actual Beverage Cost di Hotel X tahun 2023

BULAN	STANDARD BEVERAGE COST		ACTUAL BEVERAGE COST		VARIANCE	
	Rp	%	Rp	%	Rp	%
JANUARY	354.968.736	22	367.552.027	22,78	12.583.291	-0,78
FEBRUARY	327.336.600	22	346.929.766	23,32	19.593.166	-1,32
MARCH	255.409.849	22	267.918.830	23,08	12.508.981	-1,08
APRIL	380.431.488	22	397.193.743	22,97	16.762.255	-0,97
MAY	1.369.720.115	22	1.514.931.745	24,33	145.211.630	-2,33
JUNE	559.141.620	22	611.850.112	24,07	52.708.492	-2,07
JULY	604.110.539	22	691.365.927	25,18	87.255.388	-3,18
AUGUST	578.943.089	22	626.832.291	23,82	47.889.202	-1,82
SEPTEMBER	588.753.596	22	610.119.540	22,80	21.365.944	-0,80
OCTOBER	559.248.798	22	577.988.507	22,74	18.739.709	-0,74
NOVEMBER	491.034.147	22	554.024.272	24,82	62.990.125	-2,82
DECEMBER	428.717.918	22	588.334.813	30,19	159.616.895	-8,19
TOTAL	6.497.816.496		7.155.041.573		657.225.078	
RATA-RATA	541.484.708	22	596.253.464	24,17	54.768.756	-2,17

Tabel 1. menunjukkan perbandingan antara actual beverage cost dan standard beverage cost pada tahun 2023, dengan perbedaan signifikan yang menunjukkan bahwa actual cost lebih tinggi daripada standard cost. Hal ini sering terjadi, terutama pada bulan tertentu, dan menunjukkan bahwa standar pengendalian biaya tidak diterapkan dengan benar(Rahmayanti et al., 2020) . Berdasarkan masalah tersebut, evaluasi pengendalian beverage cost di Hotel X harus dilakukan untuk mematuhi prinsip-prinsip pengendalian yang tercantum dalam buku yang ditulis oleh Jack E. Miller, David K. Hayes, dan Lea R. Dopson (2002). Selain memberikan manfaat praktis bagi manajemen hotel dan kontribusi akademis untuk penelitian serupa di masa depan, penelitian ini sangat penting untuk memastikan pelaksanaan optimal pengendalian biaya.

## METODOLOGI

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengevaluasi pengendalian biaya minuman di Hotel X. Penelitian dimulai pada Oktober 2023 dan akan berakhir pada tugas akhir. Penelitian ini menggunakan data kualitatif dan kuantitatif. Data kualitatif diperoleh melalui observasi, wawancara dengan Cost Controller, Storekeeper, dan Bar Manager, serta penelitian dokumentasi tentang prosedur dan biaya minuman. Data kuantitatif diperoleh dari biaya minuman aktual dan standar. Proses pengumpulan data dilakukan dengan melihat secara langsung proses pembelian, penerimaan, dan penyimpanan bahan minuman; wawancara mendalam; dan dokumentasi. Analisis data dilakukan secara kualitatif dengan pendekatan deskriptif, yang mencakup pengurangan data, penyajian data, dan penarikan kesimpulan berdasarkan observasi, wawancara, dan dokumentasi untuk mendapatkan pemahaman yang luas tentang pengendalian biaya minuman di seluruh negara.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

### 1. Forecasting Beverage Sales

Analisis tren masa lalu dan perkiraan masa depan digunakan untuk memprediksi penjualan minuman di Hotel X. Data yang digunakan mencakup pendapatan, biaya, dan pengeluaran selama tiga tahun terakhir, serta peristiwa yang diperkirakan akan berdampak pada tahun mendatang. Departemen-departemen terkait berkolaborasi dalam proses ini untuk membuat rencana untuk meningkatkan revenue. Chief accountant dan accountant memproyeksikan penjualan minuman seperti beer, wine, dan spirits dengan menggunakan

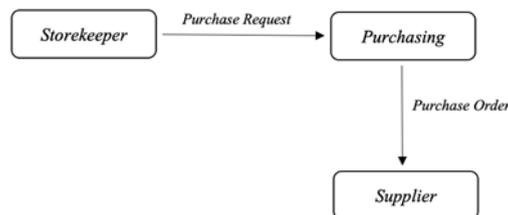
data historis. Prognosis yang akurat memungkinkan pengendalian biaya dan perencanaan stok yang lebih baik, serta mengurangi pemborosan.

## 2. Standard Portions and Beverage Recipe

Manajer bar membuat pedoman ini dan dimasukkan ke dalam kontrol biaya. Untuk membantu bartender menjaga konsistensi dan mengontrol biaya, dokumen ini berfungsi sebagai pedoman untuk penyajian minuman di bar. Manajer bar mengawasi penyajian minuman sesuai dengan standar. Standar ini sangat penting untuk menjaga kualitas minuman dan mengontrol biaya, mencegah ketidaksesuaian yang dapat memengaruhi kepuasan pelanggan dan keuntungan perusahaan.

## 3. Purchasing Beverage

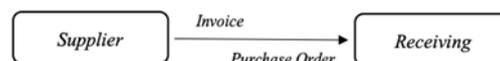
Proses pembelian minuman dimulai dengan permintaan dari penjaga gudang, yang kemudian disetujui oleh manajer pembelian dan direktur keuangan. Berdasarkan kualitas dan harga supplier, pembelian dilakukan. Namun, pengelolaan pembelian yang efektif sangat penting untuk mengontrol biaya dan memastikan kualitas bahan, dengan prosedur yang lebih ketat untuk memecahkan masalah harga dan supplier.



Gambar 1. Alur pembelian bahan minuman di Hotel X.

## 4. Receiving Beverage

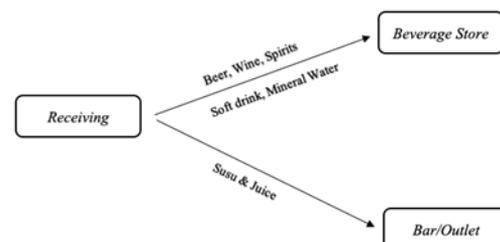
Penerimaan minuman di Hotel X melibatkan pemeriksaan kesesuaian barang dengan invoice dan purchase order. Masalah yang sering terjadi selama proses ini termasuk pengecekan fisik yang kurang akurat dan kualitas barang yang tidak diperiksa secara menyeluruh. Penjemputan yang efisien sangat penting untuk memastikan bahwa produk yang diterima sesuai dengan pesanan dan memiliki kualitas yang diinginkan, dan prosedur yang ketat dapat mengurangi kesalahan dan kerugian.



Gambar 2. Alur penerimaan bahan minuman di Hotel X

## 5. Storing Beverage

Proses penyimpanan bahan minuman dilakukan oleh bagian menerima dan penjaga gudang, dengan minuman ditempatkan berdasarkan sifatnya. Tempat kering adalah tempat penyimpanan beer, spirits, dan soft drinks, sementara chiller adalah tempat penyimpanan wine. Kebersihan ruangan yang buruk dan penerapan metode FIFO yang tidak konsisten adalah beberapa masalah yang sering terjadi. Untuk menjaga kualitas dan keamanan bahan, penyimpanan yang sesuai sangat penting; prosedur yang ketat mengurangi kerugian dan memastikan produk tetap dalam kondisi baik.



Gambar 3. Alur penyimpanan bahan minuman di Hotel X.

## **6. Bar Transfer**

Pencatatan transfer barang antara bar dan departemen lain dilakukan melalui sistem komputer. Manajer bar mencatat dan menyetujui alokasi biaya yang tepat. Pencatatan yang tepat sangat penting untuk akurasi laporan biaya dan alokasi yang benar, menghindari biaya yang tidak perlu. Pencatatan yang tidak akurat dapat memengaruhi laporan biaya.

## **7. Special Features of Liquor Inventory**

Inventory minuman keras Hotel X dihitung setiap akhir bulan dengan metode menghitung volume botol penuh dan minuman terbuka sisa. Cost control dan bar manager menjalankan tugas ini. Metode yang konsisten memastikan data inventory yang akurat, yang membantu pengendalian biaya dan pengelolaan stok yang efektif, dan memungkinkan pengelolaan stok yang lebih baik dan pengurangan pemborosan.

Konsep dari buku "Pengendalian Biaya Makanan dan Minuman" oleh Jack E. Miller, David K. Hayes, dan Lea R. Dopson telah digunakan sebagai dasar untuk penelitian tentang pengendalian biaya minuman di Hotel X. Untuk memperkirakan tren penjualan minuman di hotel ini, analisis data historis dan pembagian minuman seperti beer, wine, dan spirits digunakan. Ini dilakukan dengan melibatkan departemen yang relevan untuk merencanakan peningkatan pendapatan; ini sesuai dengan gagasan teoritis dan tidak akan mempengaruhi tingginya biaya minuman. Selain itu, manajer bar melakukan pengawasan ketat terhadap porsi dan resep minuman untuk memastikan bahwa penyajian minuman sesuai dengan standar yang telah ditetapkan. Ini menunjukkan bahwa penyajian minuman di hotel telah dilakukan dengan benar dan tidak membebani biaya.

Namun, dalam hal pembelian bahan minuman, fakta menunjukkan bahwa pembelian didasarkan pada kesediaan supplier dan kecepatan pengiriman daripada harga kompetitif. Permintaan cepat dari bar dan outlet seringkali membuat pembeli memilih pemasok yang dapat mengirimkan produk dengan waktu yang lebih cepat, meskipun dengan harga yang lebih tinggi. Akibatnya, harga minuman menjadi lebih tinggi, yang menyebabkan total biaya yang lebih tinggi. Ketidaksesuaian juga terlihat saat menerima bahan minuman. Karena banyak supplier datang bersamaan, kuantitas dan kualitas produk tidak diperiksa secara menyeluruh. Selain itu, invoice dan purchase order tidak diperiksa secara menyeluruh, seringkali hanya menyalin dokumen tanpa memeriksa sistem komputer. Hal ini menyebabkan barang yang sama dibeli dua kali karena diterima dua kali.

Terdapat perbedaan besar dari gagasan yang ada tentang cara penyimpanan bahan minuman. Untuk menyimpan wine, penjaga gudang tidak melakukan pemeriksaan suhu dan kualitas secara teratur, yang sangat penting untuk menjaga kualitas wine. Selain itu, penyimpanan minuman selain wine tidak mengikuti metode FIFO dengan benar, yang memerlukan bahan minuman yang lebih lama digunakan terlebih dahulu. Akibatnya, banyak minuman menjadi lebih mahal karena mereka rusak atau kedaluwarsa. Pencatatan dan kontrol perpindahan barang tidak bekerja dengan baik ketika barang ditarik dari bar. Departemen lain sering mengambil barang tanpa membuat request issue, dan pihak bar kurang memperhatikan apa yang dicatat di bar transfer. Hal ini menyebabkan biaya minuman meningkat secara keseluruhan, yang seharusnya ditanggung oleh departemen lain.

Terakhir, Hotel X menggunakan metode perhitungan minuman khusus berdasarkan jumlah botol dan volume yang tersisa. Ini sesuai dengan konsep perhitungan saat ini. Meskipun demikian, ada beberapa hal yang masih perlu diperbaiki untuk mengoptimalkan pengeluaran minuman hotel ini.

## KESIMPULAN

Berdasarkan analisis dalam bab IV, tingginya beverage cost di Hotel X disebabkan oleh beberapa faktor. Forecasting minuman sudah dilakukan sesuai dengan jenis minuman dan data periode sebelumnya, namun pembelian bahan minuman lebih dipengaruhi oleh loyalitas supplier dan kecepatan pengiriman daripada harga kompetitif, yang mengakibatkan biaya tinggi. Proses penerimaan barang juga tidak memenuhi standar, dengan pemeriksaan kuantitas dan kualitas yang kurang menyeluruh serta ketidaksesuaian antara invoice dan purchase order, menyebabkan pembelian ganda. Selain itu, penyimpanan minuman tidak mengikuti metode FIFO secara ketat dan pemeriksaan kualitas wine kurang rutin, mengarah pada kerusakan dan kedaluwarsa. Pencatatan bar transfer juga kurang akurat, menambah beban biaya. Untuk mengatasi masalah ini, saran diberikan untuk lebih selektif dalam pemilihan supplier, melakukan pemeriksaan lebih teliti dalam penerimaan barang, menerapkan metode FIFO dengan baik dalam penyimpanan, dan memperbaiki pencatatan bar transfer.

## DAFTAR PUSTAKA

- Dwi Susilo, R. K., & Dharmawan, A. S. (2021). Paradigma Pariwisata Berkelanjutan di Indonesia dalam Perspektif Sosiologi Lingkungan. *Jurnal Indonesia Maju*, 1(1).
- Maretiana, R. S. dan, & Abidin, Z. (2022). Pengaruh harga , kualitas pelayanan dan promosi terhadap keputusan pembelian. *Jurnal Manajemen (JEBM)*, 14(3).
- Pangemanan, J. I. H. (2022). Evaluasi Adalah: Pengertian, Tujuan, Tahapan, dan Contoh. E-Paper Media Sumber: <https://Mediaindonesia.Com/Humaniora/538992/Evaluasi-Adalah-Pengertian-Tujuan-Tahapan-Dan-Contoh>.
- Permatasari, I. (2022). Peran Model Pengembangan Pariwisata Berbasis Masyarakat (Community Based Tourism) Dalam Mewujudkan Pariwisata Berkelanjutan (Sustainable Tourism) di Bali. *KERTHA WICAKSANA*, 16(2). <https://doi.org/10.22225/kw.16.2.2022.164-171>
- Phafiandita, A. N., Permadani, A., Pradani, A. S., & Wahyudi, M. I. (2022). Urgensi Evaluasi Pembelajaran di Kelas. *JIRA: Jurnal Inovasi Dan Riset Akademik*, 3(2). <https://doi.org/10.47387/jira.v3i2.262>
- Pongoh, M. (2013). Analisis Laporan Keuangan Untuk Menilai Kinerja Keuangan. *Jurnal EMBA*, 1(3).
- Rahmayanti, N., Sudana, I. M., & Sulastra, I. (2020). Analysis of Food and Beverage Cost Control in WBS. ... in Accounting, Finance, and Tax.
- Sartina, Nursiang, & Faisal. (2020). Analisis Kebijakan Ujian Nasional Terhadap Evaluasi Akhir Pendidikan. *Jurnal Mappesona*, 3(2).
- Septiani, S., Dasila, R. A., & Nispasari, N. (2023). Analisis selisih biaya bahan baku terhadap efisiensi biaya produksi. *Jesya*, 6(2). <https://doi.org/10.36778/jesya.v6i2.1117>
- Sugiyanto, & Candra, A. (2019). Moderating Good Corporate Governance Effect Sales Growth, Conservatisme Accounting and Liquidity Risk terhadap Agresivitas Pajak. *Prosiding Seminar Nasional Akuntansi*, 2(1).
- Vikaliana, R. (2020). Manajemen persediaan (inventory). In Jakarta: PT Gramedia Widiasarana Indonesia.
- Wahyudi, I., & Azheri, B. (2018). *Pengertian Food and Beverage*. Ames Boston.
- Wenni Wahyuandari, & Nanda Putri, H. (2023). ANALISIS SISTEM PENGENDALIAN INTERNAL PIUTANG. *JAT: Journal Of Accounting and Tax*, 2(1). <https://doi.org/10.36563/jat.v2i1.782>
- Widiati, I. A. P., & Permatasari, I. (2022). Strategi Pengembangan Pariwisata Berkelanjutan (Sustainable Tourism Development) Berbasis Lingkungan Pada Fasilitas Penunjang Pariwisata di Kabupaten Badung. *KERTHA WICAKSANA*, 16(1). <https://doi.org/10.22225/kw.16.1.2022.35-44>
- Woodward, M. (2006). *Principles of geriatric medicine and gerontology* (5th edition). *Australasian Journal on Ageing*, 25(3). <https://doi.org/10.1111/j.1741-6612.2006.00177.x>