

Analisis Prosedur Pengadaan Bahan Makanan terhadap Tingginya *Food Cost* di Hotel FPS Bali

Komang Ari Suryantini^{1*}, Ida Ayu Kalpikawati², I Nyoman Sukana Sabudi³

¹⁻³ Politeknik Pariwisata Bali, Indonesia

Email: arisuryantini2407@gmail.com^{1*}, idaayukalpikawati@ppb.ac.id², sukanasabudi@ppb.ac.id³

Alamat: Jl. Dharmawangsa, Benoa, Kec. Kuta Sel., Kabupaten Badung, Bali, Indonesia 80361

*Penulis Korespondensi

Abstract. *The food procurement procedure plays a crucial role in hotel operations as it directly impacts the food cost value. An excessive food cost above the standard indicates inefficiency that needs to be addressed through an analysis of the procurement process. This study was conducted at Hotel FPS Bali Ungasan with the aim of understanding how the food procurement procedure contributes to high food costs. The research used a qualitative approach with data collection techniques through in-depth interviews with four informants: Jr. Accountant, Purchasing Supervisor, Receiving Staff, and Cost Control Staff. The informants were selected using purposive sampling based on their roles in the food procurement process. The findings revealed that the procurement process has not been running optimally. Some issues identified include orders not always matching the actual needs, the receipt of goods without thorough quality checks, and food storage not fully complying with the established standards. These discrepancies have led to high food costs, which averaged 36.70% in 2024, exceeding the set standard of 34.58%. This indicates that inconsistent implementation of the food procurement procedure is one of the main factors contributing to the increased food cost at the hotel. Therefore, to reduce food costs and improve operational efficiency, the hotel needs to ensure that the procurement procedures are followed more consistently, from planning the required food items, inspecting the quality of received goods, to storage practices that comply with the standards.*

Keywords: *Efficiency; Food Cost; Food Management; Hotel FPS Bali; Procurement Procedures*

Abstrak. Prosedur pengadaan bahan makanan memegang peran yang sangat penting dalam operasional hotel karena secara langsung mempengaruhi nilai food cost, yang merupakan salah satu komponen biaya terbesar dalam bisnis perhotelan. Food cost yang melebihi standar menunjukkan adanya ketidakefisienan dalam proses pengadaan yang perlu dianalisis lebih lanjut. Penelitian ini dilakukan di Hotel FPS Bali Ungasan dengan tujuan untuk mengetahui bagaimana pelaksanaan prosedur pengadaan bahan makanan berkontribusi terhadap tingginya food cost di hotel tersebut. Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif dengan teknik pengumpulan data berupa wawancara mendalam terhadap empat informan, yaitu Jr. Accountant, Supervisor Purchasing, Staff Receiving, dan Staff Cost Control. Informan dipilih dengan teknik purposive sampling berdasarkan peran mereka dalam proses pengadaan bahan makanan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa proses pengadaan bahan makanan di hotel tersebut belum berjalan optimal. Beberapa permasalahan yang ditemukan antara lain pemesanan bahan yang tidak selalu sesuai dengan kebutuhan, penerimaan barang yang tidak disertai pemeriksaan kualitas secara menyeluruh, serta penyimpanan bahan makanan yang tidak sepenuhnya mengikuti standar yang ditetapkan. Ketidaksesuaian ini berdampak pada tingginya food cost yang tercatat rata-rata sebesar 36,70% selama tahun 2024, yang melebihi standar yang ditetapkan sebesar 34,58%. Hal ini menunjukkan bahwa prosedur pengadaan bahan makanan yang tidak dijalankan secara konsisten menjadi salah satu faktor utama penyebab meningkatnya food cost di hotel tersebut. Oleh karena itu, untuk mengurangi food cost dan meningkatkan efisiensi operasional, hotel perlu memastikan bahwa prosedur pengadaan dijalankan dengan lebih baik, mulai dari perencanaan kebutuhan bahan makanan, pemeriksaan kualitas barang yang diterima, hingga penyimpanan yang sesuai dengan standar.

Kata Kunci: Efisiensi; Food Cost; Pengelolaan Bahan Makanan; Hotel FPS Bali; Prosedur Pengadaan

1. LATAR BELAKANG

Industri perhotelan memiliki peran penting dalam mendukung pertumbuhan ekonomi, terutama di destinasi wisata seperti Bali. Salah satu aspek krusial dalam operasional hotel adalah pengelolaan biaya, khususnya pada departemen food and beverage yang secara

langsung memengaruhi laba bersih. Food cost, yaitu perbandingan antara biaya bahan makanan dengan pendapatan dari penjualan makanan, menjadi indikator utama efisiensi dapur. Apabila food cost terjaga sesuai standar, keuntungan hotel dapat optimal, namun jika melebihi standar, maka efisiensi menurun dan profitabilitas terganggu. Faktor yang memengaruhi food cost antara lain perencanaan menu, harga bahan, serta efisiensi penggunaan bahan, dengan proses pengadaan bahan makanan sebagai aspek yang paling menentukan. Pengadaan yang tidak terkendali berpotensi menimbulkan pemborosan dari sisi jumlah, kualitas, maupun harga, sehingga sistem pengadaan yang terstruktur sesuai prosedur menjadi sangat penting dalam menjaga stabilitas keuangan hotel.

Hotel FPS Bali sebagai salah satu hotel bintang empat di bawah jaringan Marriott International menerapkan prosedur pengadaan bahan makanan secara resmi melalui tahapan permintaan, pembelian, penerimaan, penyimpanan, hingga distribusi ke dapur yang harus mengikuti standar operasional (SOP). Meski demikian, data cost control tahun 2024 menunjukkan food cost rata-rata mencapai 36,70%, melebihi standar manajemen sebesar 34,58%. Kenaikan ini tampak kecil secara persentase, namun berdampak signifikan terhadap profitabilitas hotel. Kondisi ini mengindikasikan adanya potensi ketidakefisienan dalam proses pengadaan, mulai dari pemesanan, penerimaan, penyimpanan, hingga pengeluaran bahan makanan, sehingga pelaksanaan prosedur pengadaan harus menjadi perhatian utama untuk menekan food cost dan menjaga keberlanjutan operasional hotel.

Tabel 1. Food Cost di FPS Bali periode Januari-Desember 2024

Bulan	Standar Food Cost (%)	Aktual Food Cost (%)	Selisih Food Cost (%)
Januari	35,00	33,00	2,00
Februari	35,00	35,80	-0,8
Maret	35,00	37,10	-2,10
April	35,00	38,00	-3,00
Mei	35,00	31,70	3,30
Juni	35,00	40,50	-5,50
Juli	35,00	51,00	-16,00
Agustus	35,00	32,60	2,40
September	33,00	39,30	-6,30
Oktober	34,50	31,80	2,70
November	33,00	34,60	-1,60
Desember	34,50	35,00	-0,50
Rata-Rata	34,58	36,70	-2,12

Sumber: *Cost Control* FPS Bali, 2024 (data diolah)

Berdasarkan Tabel 1 dapat dilihat pada FPS Bali, menunjukkan bahwa rata-rata standar *food cost* di hotel ini adalah 34,58%, sedangkan aktual *food cost* mencapai 36,70%, menghasilkan selisih sebesar -2,12%. Manajemen hotel hanya mentoleransi selisih sebesar 1%,

sehingga selisih ini melebihi batas toleransi yang ditetapkan. Selisih yang melebihi toleransi ini menunjukkan adanya inefisiensi dalam pengelolaan bahan makanan. Hal ini dapat disebabkan oleh berbagai faktor, seperti pembelian yang tidak sesuai dengan kebutuhan, penerimaan barang yang tidak sesuai dengan spesifikasi, penyimpanan yang tidak tepat, atau pengeluaran yang tidak terkontrol. Selain itu, selisih *food cost* paling tinggi terjadi pada bulan juli dengan angka -16%, menandakan pengeluaran yang jauh melebihi anggaran, sementara selisih terendah tercatat pada bulan Desember di angka -0,50%, yang menunjukkan biaya pengelolaan *food* yang lebih efisien pada bulan tersebut.

Berdasarkan data tahun 2024, terjadi penyimpangan antara standar *food cost* dan aktual *food cost*. Hal ini diduga disebabkan oleh kesalahan dalam pengelolaan pengadaan bahan makanan. Salah satu faktor penyebabnya adalah ketidak sesuaian pemesanan barang menggunakan prosedur yang ada, sehingga seringkali bahan makanan yang dibeli tidak sesuai dengan standar yang ditetapkan oleh manajemen. Kondisi ini lebih sering terjadi pada musim ramai (*high season*), ketika *purchasing* harus membeli dalam jumlah besar, sementara pihak *receiving* hanya memeriksa jumlah barang tanpa memastikan kualitasnya. Akibatnya, proses produksi terganggu dan biaya bertambah karena perlu dilakukan pembelian ulang.

Prosedur pengadaan bahan makanan terlampir pada lampiran no 2. Prosedur pengadaan bahan makanan di hotel FPS Bali ini meliputi beberapa tahapan penting. Tahapan pertama adalah pembelian, di mana bagian *purchasing* melakukan pemesanan bahan makanan sesuai dengan kebutuhan operasional berdasarkan permintaan dari departemen terkait. Selanjutnya adalah penerimaan, yaitu proses menerima barang yang dipesan, termasuk pemeriksaan kualitas dan kuantitas untuk memastikan kesesuaian dengan pesanan. Setelah itu, bahan makanan disimpan dengan cara yang tepat untuk menjaga kualitas dan mencegah kerusakan. Tahapan terakhir adalah pengeluaran, yaitu distribusi bahan makanan ke departemen terkait sesuai dengan kebutuhan operasional. Setiap tahapan ini harus dilakukan sesuai dengan prosedur standar untuk memastikan efisiensi dan efektivitas dalam pengelolaan bahan makanan. Meskipun prosedur ini telah ditetapkan dan diikuti, selisih *food cost* yang melebihi toleransi menunjukkan adanya masalah yang perlu diteliti lebih lanjut.

Dalam upaya memahami lebih dalam mengenai prosedur pengadaan bahan makanan dan faktor yang mempengaruhi tingginya *food cost* di Hotel FPS Bali, dilakukan wawancara tidak terstruktur dengan *supervisor purchasing* hotel tersebut. Beliau menjelaskan bahwa prosedur pengadaan dimulai dengan departemen terkait mengajukan permintaan pembelian (*Purchase Requisition*) yang kemudian diverifikasi oleh tim *purchasing*. Setelah verifikasi, tim *purchasing* mencari pemasok yang sesuai. Barang yang diterima akan diperiksa kualitas dan kuantitasnya sebelum disimpan.

Penelitian sebelumnya menunjukkan bahwa penerapan prosedur pengadaan bahan makanan yang baik dapat menekan *food cost*. Studi di Renaissance Bali Uluwatu Resort & Spa menemukan bahwa dengan mengikuti prosedur pengadaan yang tepat, seperti pembelian, penerimaan, penyimpanan, dan pengeluaran yang sesuai standar, hotel berhasil menjaga *food cost* tetap terkendali (Darmawan, 2024). Demikian pula, penelitian di "S" Kuta Resort menunjukkan bahwa implementasi elemen pengendalian dalam prosedur pengadaan bahan makanan sudah baik (Made Diva et al., 2022). Namun, masih diperlukan perbaikan dalam beberapa aspek seperti *survei* pasar, pemeriksaan spesifikasi pembelian, dan metode penyimpanan untuk menghindari risiko penyimpangan yang dapat meningkatkan *food cost*. Hasil-hasil positif ini menunjukkan bahwa penerapan prosedur pengadaan yang baik dapat berkontribusi pada efisiensi operasional dan pengendalian *food cost*. Oleh karena itu, penting bagi hotel untuk memastikan bahwa prosedur pengadaan diterapkan dengan benar dan konsisten, yang akan membantu dalam menjaga profitabilitas dan efisiensi operasional hotel.

Namun, tidak semua penelitian menunjukkan hasil yang positif. Penelitian di Hotel The St. Regis Bali Resort mengidentifikasi bahwa kurangnya kepatuhan terhadap prosedur standar dalam proses pembelian dan penerimaan bahan makanan berkontribusi pada tingginya *food cost*. Faktor-faktor seperti keterlambatan pengiriman permintaan pembelian dan penerimaan faktur yang tidak sesuai dengan pesanan menjadi penyebab utama (I Gusti Made et al., 2024). Penelitian lain di Hotel Vila Lumbung menemukan adanya penyimpangan dalam pengendalian *food cost*, dengan rata-rata selisih sebesar 15,77% antara aktual *food cost* dan standar *food cost*. Hal ini menunjukkan bahwa prosedur pengadaan bahan makanan belum berjalan sesuai dengan teori, baik dalam pembelian, penerimaan, penyimpanan, maupun pengeluaran (Dhita et al., 2022). Hasil-hasil negatif ini menyoroti pentingnya kepatuhan terhadap prosedur pengadaan untuk menghindari peningkatan *food cost* yang tidak diinginkan. Oleh karena itu, hotel perlu memastikan bahwa semua staf yang terlibat dalam proses pengadaan memahami dan mematuhi prosedur yang telah ditetapkan, yang akan membantu dalam mengendalikan *food cost* dan meningkatkan efisiensi operasional.

Berdasarkan fenomena yang telah dipaparkan beserta inkonsistensi penelitian terdahulu penting untuk meneliti lebih lanjut "analisis prosedur pengadaan bahan makanan terhadap tingginya *food cost*"

2. METODE PENELITIAN

Penelitian ini berfokus pada hubungan antara prosedur pengadaan bahan makanan dengan food cost di FPS Bali. Objek penelitian ditetapkan berdasarkan sasaran ilmiah yang ingin dianalisis, sedangkan lokasi dipilih agar penelitian lebih terarah dan sesuai dengan tujuan.

Periode penelitian dilakukan selama lima bulan, yaitu Januari hingga Mei 2025. Pemilihan periode ini memberikan ruang waktu yang cukup bagi peneliti untuk mengumpulkan data secara komprehensif, baik melalui dokumen perusahaan maupun wawancara dengan pihak terkait (Padil, 2021; Wibawa et al., 2022).

Jenis data yang digunakan meliputi data kuantitatif berupa laporan standar food cost dan aktual food cost, serta data kualitatif yang diperoleh melalui wawancara dengan supervisor purchasing, receiving, Jr accountant, dan cost control. Sumber data terdiri dari data primer yang diperoleh langsung melalui wawancara, serta data sekunder berupa dokumen laporan perusahaan. Pengumpulan data dilakukan melalui wawancara mendalam dan studi dokumentasi untuk memastikan informasi yang diperoleh relevan dengan tujuan penelitian. Analisis data menggunakan model Miles dan Huberman, yang meliputi reduksi data, penyajian data, dan penarikan kesimpulan, sehingga hasil penelitian dapat dipahami secara sistematis (Sugiyono, 2018; Prawiyogi et al., 2021; Mardawani, 2020).

Keabsahan data diuji dengan teknik triangulasi sumber, teknik, dan waktu untuk meningkatkan kredibilitas temuan. Triangulasi ini memungkinkan peneliti membandingkan data dari berbagai informan dan memperkuat validitas hasil penelitian. Pemilihan informan dilakukan dengan teknik purposive sampling, yaitu memilih pihak yang memiliki pengetahuan dan pengalaman mendalam mengenai proses pengadaan bahan makanan dan pengendalian biaya di hotel. Informan kunci dalam penelitian ini adalah Jr accountant, sedangkan informan utama meliputi supervisor purchasing, staff receiving, dan staff cost control. Pemilihan informan yang tepat diharapkan dapat menghasilkan data yang akurat serta memberikan wawasan mendalam mengenai efektivitas implementasi prosedur pengadaan terhadap food cost di hotel (Husnullail et al., 2024; Mekarisce, 2020; Sugiyono, 2019).

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil Penelitian

Pada Bab 4 ini data yang telah diperoleh dari wawancara dan studi dokumentasi dianalisis menggunakan teknik analisis data kualitatif menurut Miles dan Huberman (dalam Mardawani, 2020) yang meliputi tiga tahapan, yaitu reduksi data, penyajian data, dan penarikan kesimpulan atau verifikasi. Reduksi data dilakukan dengan menyeleksi dan menyederhanakan informasi dari hasil wawancara dan dokumen yang relevan dengan fokus penelitian. Setelah data direduksi, informasi yang dianggap penting disajikan secara sistematis dalam bentuk narasi dan *flowchart* untuk memudahkan pemahaman. Langkah terakhir adalah penarikan kesimpulan, di mana data yang telah disajikan dianalisis lebih lanjut untuk mengungkap makna dan keterkaitan dengan fenomena tingginya *food cost* di hotel. Teknik ini dipilih untuk menjaga

keakuratan interpretasi dan menghindari subjektivitas dalam penarikan makna dari data lapangan. Penelitian ini dilakukan untuk mengetahui bagaimana prosedur pengadaan bahan makanan berkontribusi terhadap tingginya *food cost* di FPS Bali. Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif dengan teknik pengumpulan data melalui wawancara mendalam dan studi dokumentasi. Informan dalam penelitian ini terdiri dari empat orang yang masing-masing mewakili bagian penting dalam alur pengadaan bahan makanan, yaitu *Supervisor Purchasing*, *Staff Receiving*, *Staff Cost Control*, dan *Jr. Accountant*. Keempatnya merupakan pihak yang berperan langsung dalam proses administrasi, operasional, dan pengawasan pengadaan bahan makanan.

Proses wawancara dilakukan secara terstruktur dengan pedoman pertanyaan terbuka yang memungkinkan informan memberikan jawaban secara mendalam berdasarkan pengalaman kerja mereka. Selain wawancara, penulis juga melakukan studi terhadap dokumen yang biasa digunakan dalam kegiatan pengadaan, seperti dokumen *Purchase Requisition (PR)*, *Purchase Order (PO)*, *Receiving Record*, dan *Invoice*. Dokumen-dokumen ini berperan penting dalam alur kerja mulai dari permintaan bahan makanan hingga proses pembayaran kepada *supplier*.

Dari data yang terkumpul, diketahui bahwa prosedur pengadaan bahan makanan di hotel ini telah memiliki alur yang cukup jelas dan terdokumentasi. Namun demikian, dalam praktiknya masih terdapat berbagai penyimpangan dari *standar operasional prosedur (SOP)*. Hal ini disebabkan oleh berbagai faktor, seperti kebutuhan operasional yang mendesak, koordinasi antarbagian yang belum optimal, serta kurangnya pengawasan terhadap penerapan prosedur di lapangan. Data yang diperoleh dari wawancara dan dokumentasi menunjukkan adanya inkonsistensi antara kebijakan formal dengan pelaksanaan aktual.

Prosedur Pengadaan Bahan Makanan

Pengadaan bahan makanan merupakan langkah awal dalam proses penyediaan bahan baku di dapur hotel. Proses ini bertujuan untuk memastikan semua bahan makanan yang dibutuhkan tersedia tepat waktu, dengan kualitas dan harga yang sesuai standar. Pengadaan dimulai dari permintaan bahan yang dibuat oleh bagian dapur dalam bentuk dokumen *Purchase Requisition (PR)*. *PR* tersebut berisi daftar lengkap bahan yang diperlukan, jumlah, serta waktu kebutuhan. Setelah *PR* selesai dibuat, dokumen ini diajukan untuk mendapatkan persetujuan dari *Head of Department* dan bagian *Finance*. Jika telah disetujui, bagian *Purchasing* akan membuat *Purchase Order (PO)* dan mengirimkannya kepada *supplier* yang sudah terdaftar.

Supplier yang dipilih telah melalui proses evaluasi berdasarkan kriteria tertentu seperti kualitas bahan, harga yang bersaing, dan ketepatan waktu pengiriman. Berdasarkan hasil wawancara dengan *Supervisor Purchasing*, beliau menjelaskan:

"Alur pengadaan bahan makanan diawali dari bagian dapur yang menyusun dokumen permintaan pembelian (*Purchase Requisition/PR*). Setelah dokumen *PR* disusun, tahap selanjutnya adalah pengajuan *PR* tersebut kepada bagian *purchasing* untuk ditindaklanjuti dengan pembuatan dokumen *Purchase Order (PO)*. Selanjutnya, *PO* yang telah jadi dikirimkan kepada *supplier*. Setelah itu, bahan makanan yang telah dipesan dikirimkan ke hotel dan diterima oleh bagian *receiving* untuk diperiksa kesesuaiannya."

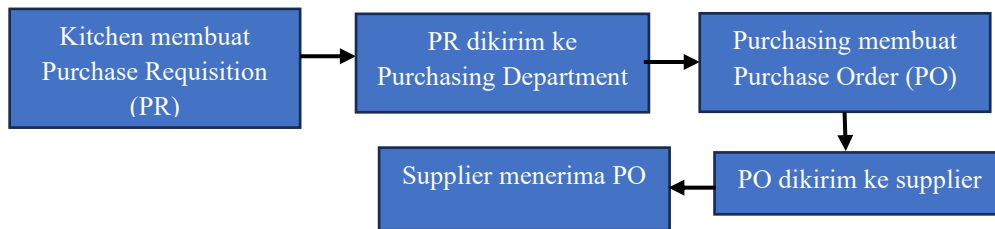
Supervisor Purchasing juga mengungkapkan bahwa dalam situasi tertentu, seperti saat *high season*, proses pengadaan bisa mengalami hambatan karena keterlambatan atau ketidaksesuaian pengiriman dari *supplier*:

"Dalam kondisi tertentu seperti saat musim ramai (*high season*), proses pengadaan dapat mengalami hambatan. Hambatan tersebut umumnya disebabkan oleh keterlambatan pengiriman atau ketidaksesuaian barang dari *supplier*, yang berdampak pada gangguan operasional dapur hotel. Dalam situasi mendesak seperti itu, hotel kerap melakukan pembelian darurat di luar prosedur yang telah ditetapkan. Pembelian tersebut biasanya dilakukan dengan harga lebih tinggi dan tanpa perencanaan yang matang, yang pada akhirnya dapat memengaruhi efisiensi pengendalian biaya."

Pernyataan tersebut menunjukkan bahwa prosedur formal terkadang tidak bisa diterapkan secara ketat karena faktor situasional yang mendesak. Hal ini berisiko terhadap efektivitas pengendalian biaya dan kelengkapan dokumen administrasi. *Jr. Accountant* turut membenarkan pentingnya kelengkapan dokumen dan proses yang sesuai prosedur:

"Proses pengadaan barang dimulai dari pengajuan *PR* oleh bagian dapur, kemudian *PR* tersebut disetujui oleh atasan terkait, dan diteruskan ke bagian *purchasing* untuk pembuatan *PO*. Setelah *PO* disusun, dokumen tersebut dikirim ke *supplier* sebagai dasar pemesanan, lalu barang yang telah dipesan dikirim ke hotel. Barang yang datang kemudian diperiksa oleh bagian *receiving* untuk memastikan kesesuaian jumlah dan kualitas dengan dokumen pemesanan."

Untuk membantu memahami proses ini secara menyeluruh, penulis menyusun alur kegiatan penerimaan bahan makanan dalam bentuk bagan alur (*flowchart*). *Flowchart* ini menggambarkan tidak hanya proses secara ideal, tetapi juga kondisi nyata yang terjadi di lapangan berdasarkan hasil wawancara dan studi dokumentasi.



Gambar 1. *Flowchart* Prosedur Pengadaan Bahan Makanan

Sumber : Hasil Penelitian, 2025

Flowchart prosedur pengadaan yang ditampilkan dalam Gambar 1 menggambarkan secara jelas alur yang ideal. Namun, kondisi di lapangan menunjukkan adanya dinamika yang menyebabkan prosedur tidak selalu berjalan sesuai *SOP*, yang dapat menyebabkan peningkatan *food cost* apabila tidak dikendalikan dengan baik.

Prosedur Penerimaan Bahan Makanan

Setelah proses pengadaan selesai, langkah selanjutnya adalah penerimaan bahan makanan. Tanggung jawab ini dilakukan oleh bagian *receiving* yang bertugas untuk menerima dan memverifikasi barang yang dikirim oleh *supplier*. Barang yang diterima harus sesuai dengan dokumen *Purchase Order (PO)* dan *Delivery Order (DO)*. Proses verifikasi dilakukan secara langsung dan fisik, dengan cara memeriksa jumlah dan kualitas barang. Pemeriksaan kualitas mencakup pengecekan kondisi fisik bahan makanan seperti kesegaran, warna, aroma, dan tekstur. Pemeriksaan juga memastikan bahan tidak rusak atau melebihi tanggal kedaluwarsa. Jika semua sesuai, maka barang diterima dan dicatat dalam dokumen penerimaan yang disebut *receiving report*. Selanjutnya, bahan makanan diserahkan ke *storekeeper* untuk disimpan. Dokumen penerimaan disalin dan dikirimkan ke bagian *accounting* dan *cost control* sebagai dasar pencatatan. Proses ini menjadi penting karena memengaruhi keakuratan pelaporan dan efisiensi biaya bahan makanan. *Staff Receiving* menjelaskan:

"Tugas utama bagian ini adalah melakukan penerimaan barang dari *supplier* serta memastikan bahwa barang yang datang telah sesuai dengan dokumen pendukung, yaitu *Purchase Order (PO)* dan *Delivery Order (DO)*. Proses verifikasi dilakukan secara menyeluruh baik dari segi jumlah (kuantitas) maupun kondisi barang (kualitas), guna menjamin kesesuaian antara barang yang diterima dengan yang dipesan. Tahapan ini penting agar bahan makanan yang masuk ke dalam hotel sesuai dengan standar yang telah ditetapkan oleh pihak dapur maupun *purchasing*."

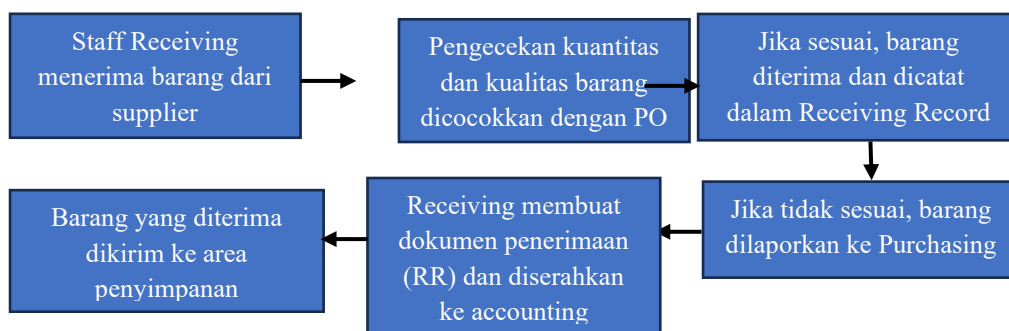
Jika ditemukan perbedaan atau ketidaksesuaian barang, maka tindakan lanjutan segera dilakukan:

"Apabila ditemukan adanya perbedaan antara barang yang diterima dengan PO atau DO, maka *receiving* akan segera melakukan koordinasi dengan bagian *purchasing*. Langkah ini dilakukan untuk meminta klarifikasi kepada pihak *supplier* terkait ketidaksesuaian tersebut. Apabila setelah dikonfirmasi terbukti bahwa barang yang dikirim tidak sesuai, maka barang tersebut akan dikembalikan kepada *supplier* untuk diganti dengan yang benar sesuai permintaan awal. Prosedur ini bertujuan untuk menjaga kelancaran operasional dan menghindari penggunaan bahan yang tidak sesuai standar."

Jr. Accountant juga menjelaskan bahwa proses pencatatan yang dilakukan *receiving* sangat penting untuk proses pembayaran:

"laporan yang dibuat oleh bagian *receiving* berperan penting dalam proses verifikasi administrasi sebelum pembayaran dilakukan. Setelah barang diterima dan diperiksa, *Staff Receiving* akan menyusun dokumen laporan penerimaan barang atau *receiving report*. Dokumen tersebut kemudian diserahkan kepada *Jr. Accountant* untuk dicocokkan dengan *invoice* yang diajukan oleh *supplier*. Pencocokan ini guna memastikan bahwa pembayaran hanya dilakukan atas barang yang benar-benar telah diterima dan diverifikasi kebenarannya."

Untuk membantu memahami proses ini secara menyeluruh, penulis menyusun alur kegiatan penerimaan bahan makanan dalam bentuk bagan alur (*flowchart*).



Gambar 2. *Flowchart* Prosedur Penerimaan Bahan Makanan

Sumber : Hasil Penelitian, 2025

Flowchart pada Gambar 2 diatas menggambarkan alur lengkap penerimaan bahan makanan, mulai dari kedatangan barang di *loading dock* hingga pencatatan dokumen. Setiap tahapan dijelaskan secara sistematis, termasuk kemungkinan barang ditolak atau diterima dengan catatan. *Flowchart* ini juga menampilkan hubungan antarbagian dan pengaruhnya terhadap pencatatan serta pelaporan biaya.

Prosedur Penyimpanan Bahan Makanan

Setelah bahan makanan diterima, tahap berikutnya adalah penyimpanan bahan ke tempat yang sesuai. Proses ini dilakukan oleh *storekeeper* atau petugas gudang dengan tujuan menjaga kualitas bahan makanan sebelum digunakan. Setiap bahan disimpan berdasarkan kategori dan sifatnya, misalnya bahan kering, bahan segar, dan bahan beku. Bahan kering seperti tepung dan gula disimpan di *dry storage*, bahan segar seperti sayur dan buah disimpan di *chiller*, sementara bahan beku seperti daging dan *seafood* disimpan di *freezer*. Penyimpanan dilakukan sesuai dengan suhu yang dianjurkan agar bahan tidak cepat rusak. Bahan-bahan juga harus ditempatkan secara rapi dan tidak tercampur antara bahan mentah dan bahan siap pakai. Setiap bahan yang masuk ke gudang diberi label yang mencantumkan nama bahan, tanggal masuk, dan tanggal kedaluwarsa jika ada. Tujuan pelabelan ini adalah untuk membantu pengendalian rotasi bahan dan menghindari kerusakan akibat penyimpanan terlalu lama.

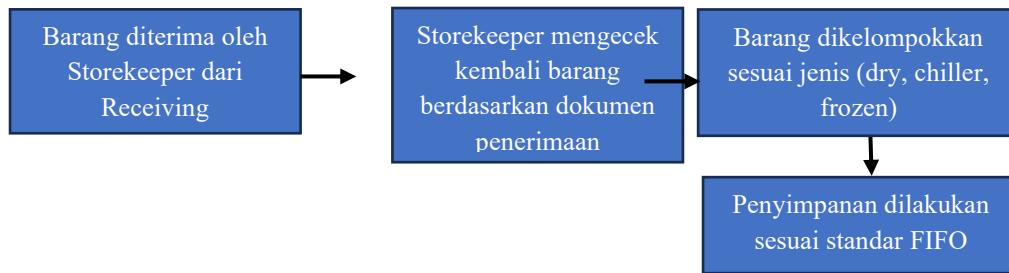
Prosedur penyimpanan mengacu pada metode *FIFO (First In First Out)*, di mana bahan makanan yang pertama kali masuk harus digunakan terlebih dahulu untuk mencegah pembusukan dan pemborosan. *Staff Cost Control* menjelaskan:

"Salah satu faktor yang menyebabkan pemborosan bahan makanan adalah penyimpanan yang tidak dilakukan sesuai standar operasional. Bahan yang disimpan terlalu lama tanpa perputaran yang sesuai berisiko mengalami penurunan kualitas atau bahkan tidak dapat digunakan sama sekali. Selain itu, tidak adanya pengawasan terhadap penggunaan bahan secara teratur juga dapat menimbulkan ketidakteraturan stok dan pemakaian yang tidak efisien. Kedua hal tersebut secara langsung memengaruhi pembengkakan biaya makanan (*food cost*) yang seharusnya bisa diminimalisir apabila prosedur penyimpanan dan pengendalian diterapkan dengan disiplin."

Pernyataan ini menegaskan bahwa jika metode penyimpanan tidak sesuai prosedur, maka bahan akan mengalami penurunan kualitas atau bahkan tidak bisa digunakan. Hal ini berdampak langsung pada tingginya *food cost*. *Jr. Accountant* menambahkan:

"Metode *FIFO (First In First Out)* telah diterapkan di area penyimpanan bahan makanan hotel sebagai standar prosedur. Sistem ini bertujuan agar bahan makanan yang terlebih dahulu masuk digunakan lebih dahulu, sehingga tidak terjadi penumpukan dan kerusakan akibat penyimpanan terlalu lama. Penerapan metode ini juga menjadi bagian dari pengendalian internal untuk menjaga kualitas bahan tetap optimal serta mendukung efisiensi dalam penggunaan. Ia menambahkan bahwa seluruh bagian operasional yang terkait, termasuk gudang dan dapur, diharapkan mengikuti metode ini secara konsisten untuk menekan risiko pemborosan."

Untuk mempermudah pemahaman terhadap tahapan penyimpanan bahan makanan ini, penulis menyusun alur proses dalam bentuk *flowchart*. Bagan ini tidak hanya menjelaskan alur ideal secara prosedural, tetapi juga memperlihatkan beberapa praktik nyata yang terjadi di lapangan.



Gambar 3. *Flowchart* Prosedur Penyimpanan Bahan Makanan

Sumber : Hasil Penelitian, 2025

Flowchart pada Gambar 3 menampilkan prosedur penyimpanan mulai dari pencatatan barang masuk, penempatan bahan sesuai jenis (*dry, chiller, freezer*), hingga pengeluaran bahan berdasarkan *FIFO*. Penyimpanan yang tepat akan berkontribusi pada efisiensi dan menekan pemborosan bahan makanan.

Food Cost

Food cost merupakan komponen penting dalam pengelolaan biaya operasional hotel, khususnya pada bagian *Food and Beverage (F&B)*. Nilai *food cost* dihitung berdasarkan perbandingan antara biaya pembelian bahan makanan dengan pendapatan dari penjualan makanan. Tujuan pengendalian *food cost* adalah untuk menjaga efisiensi produksi dan memastikan bahwa biaya bahan makanan tidak melebihi target yang telah ditentukan manajemen. Di Hotel FPS Bali, perhitungan *food cost* dilakukan secara rutin setiap bulan oleh bagian *cost control*. Data yang digunakan meliputi jumlah bahan yang digunakan, harga pembelian, serta pendapatan dari penjualan makanan. Proses ini menjadi indikator penting dalam menilai kinerja dapur dan efektivitas pengendalian bahan makanan. *Staff Cost Control* menjelaskan:

"Dalam mengukur tingkat efisiensi pengeluaran bahan makanan, pihak hotel menggunakan indikator perhitungan *food cost*. Perhitungan ini dilakukan dengan membandingkan total pemakaian bahan makanan selama periode tertentu dengan pendapatan yang diperoleh dari penjualan makanan dan minuman (*revenue F&B*). Rasio tersebut menjadi salah satu alat evaluasi utama dalam menilai performa dapur dan efektivitas pengendalian stok bahan.

Namun dalam pelaksanaannya, terdapat banyak tantangan yang memengaruhi tingginya *food cost*:

"Tantangan dalam mengendalikan *food cost* tidak hanya terletak pada prosedur teknis, tetapi juga pada faktor koordinasi dan kedisiplinan antarbagian. kesesuaian antara prosedur penerimaan dan penggunaan bahan dengan standar operasional (*SOP*) sering kali terganggu oleh kurangnya komunikasi dan kepatuhan terhadap prosedur yang telah ditetapkan. Ketidakteraturan ini menyebabkan terjadinya kesalahan dalam pencatatan maupun pemakaian bahan, yang pada akhirnya berdampak pada ketidakseimbangan antara stok dan kebutuhan operasional dapur."

Dampak dari tingginya *food cost* dapat berpengaruh pada stabilitas operasional:

"Ketika *food cost* tidak terkendali, margin keuntungan secara otomatis akan mengalami penurunan. Kondisi ini dapat mengganggu kestabilan biaya operasional yang diperlukan untuk menjaga kelancaran pelayanan dan mutu makanan yang disajikan. Oleh karena itu, pengendalian *food cost* menjadi aspek krusial yang harus diperhatikan secara berkelanjutan."

Jr. Accountant juga memberikan pandangan dari sisi pencatatan dan pelaporan:

"Untuk menunjang proses pelaporan dan pengawasan penggunaan bahan makanan, hotel menggunakan kombinasi antara aplikasi *microsoft excel* dan sistem perangkat lunak internal. Sistem ini digunakan untuk mencatat dan melacak data penggunaan bahan makanan secara harian maupun bulanan. Hasil pencatatan tersebut kemudian disusun menjadi laporan yang diperiksa secara berkala oleh pihak *cost controller*. Dengan adanya sistem ini, proses evaluasi terhadap efisiensi penggunaan bahan dapat dilakukan secara lebih akurat dan terdokumentasi."

Oleh karena itu, pengendalian *food cost* harus dilakukan secara menyeluruh dan berkesinambungan. Semua pihak yang terlibat mulai dari bagian *purchasing*, *receiving*, gudang, dapur, *cost control* hingga *accounting* harus bekerja secara terintegrasi. Pengawasan terhadap *SOP*, kedisiplinan dalam pencatatan, serta komunikasi antardepartemen merupakan kunci utama dalam menjaga agar *food cost* tetap stabil dan sesuai dengan target manajemen. Jika semua tahapan dijalankan dengan benar dan konsisten, maka *food cost* dapat ditekan dan efisiensi operasional dapat tercapai secara optimal.

Triangulasi Sumber

Triangulasi sumber dilakukan dalam penelitian ini untuk membandingkan jawaban dari beberapa informan yang memiliki tugas dan tanggung jawab berbeda, namun masih dalam satu alur kerja yang sama, yaitu pengadaan bahan makanan di hotel.

Tujuan dari triangulasi ini adalah untuk melihat apakah terdapat kesamaan atau perbedaan informasi antara satu informan dengan informan kunci mengenai prosedur pengadaan, penerimaan, penyimpanan bahan makanan, dan kaitannya dengan *food cost*.

Dalam proses triangulasi ini, informan kunci yang digunakan adalah *Junior Accountant*, karena ia memahami seluruh proses dari sisi pengeluaran biaya hingga pencatatan *food cost*. Jawaban dari *Jr Accountant* dibandingkan dengan jawaban dari tiga informan utama, yaitu:

- a. Informan 1: *Supervisor Purchasing*
- b. Informan 2: *Staff Receiving*
- c. Informan 3: *Staff Cost Control*

Hasil triangulasi ini dibagi menjadi tiga tabel sesuai dengan informan pembandingnya. Setiap tabel berisi pertanyaan wawancara, jawaban dari informan kunci dan informan pembanding, serta penilaian apakah jawaban mereka sesuai atau tidak sesuai. Berikut adalah tabel triangulasi sumber berdasarkan hasil wawancara:

Tabel 2. Triangulasi Sumber *Purchasing*

No	Pertanyaan	Informan Utama	Informan Kunci	Sesuai	Tidak Sesuai
1	Bagaimana alur dari pengadaan bahan makanan di hotel ini?	Alurnya dimulai dari <i>PR</i> yang dibuat oleh <i>kitchen</i> , kemudian diteruskan ke <i>purchasing</i> untuk dibuatkan <i>PO</i> . Setelah itu <i>PO</i> dikirim ke <i>supplier</i> dan barang diterima oleh <i>receiving</i> .	Pengadaan dimulai dari permintaan bahan oleh <i>kitchen</i> melalui <i>PR</i> , lalu disetujui oleh atasan dan diteruskan ke <i>purchasing</i> untuk dibuatkan <i>PO</i> . <i>PO</i> dikirim ke <i>supplier</i> dan setelah itu barang dikirim ke hotel untuk diperiksa <i>receiving</i> .	P	
2	Apa saja kriteria dalam pemilihan <i>supplier</i> bahan makanan?	Kriteria utamanya adalah kualitas bahan, harga yang kompetitif, ketepatan waktu pengiriman, dan konsistensi pelayanan.	Kami mempertimbangkan legalitas usaha, kemampuan <i>supply</i> , kualitas bahan, dan riwayat kerja sama sebelumnya.	P	
3	Bagaimana cara dalam menentukan <i>supplier</i> agar mendapat kualitas dan harga yang tepat?	Kami membandingkan penawaran dari beberapa <i>supplier</i> , melakukan <i>food testing</i> , dan menilai performa <i>supplier</i> sebelumnya.	Biasanya kami melakukan penilaian <i>vendor</i> secara berkala dan meminta beberapa penawaran harga untuk membandingkan sebelum menetapkan pilihan.	P	
4	Apakah pernah terjadi keterlambatan atau ketidaksesuaian bahan dari <i>supplier</i> ? Apa dampaknya?	Pernah, terutama saat <i>high season</i> . Dampaknya pada operasional <i>kitchen</i> terganggu dan bisa menyebabkan pembelian dadakan dengan harga lebih tinggi.	Iya pernah, terutama saat <i>supplier</i> kehabisan stok. Dampaknya bisa mempengaruhi jadwal produksi <i>kitchen</i> dan harus melakukan pembelian darurat yang harganya lebih tinggi.	P	

5	Menurut ibu, bagaimana pengadaan bahan makanan dapat mempengaruhi tingginya <i>food cost</i> ?	Jika bahan yang diterima tidak sesuai atau berkualitas rendah, bisa meningkatkan <i>waste</i> dan akhirnya menaikkan <i>food cost</i> .	Jika proses pengadaan tidak terkontrol, harga beli bisa lebih tinggi dari seharusnya dan bahan yang diterima tidak sesuai, yang akhirnya menambah pemborosan.	P
6	Apakah ada koordinasi antara <i>purchasing</i> dan <i>cost control</i> dalam menjaga efisiensi biaya?	Pastinya sering berkoordinasi, kami rutin melakukan <i>cross-check</i> harga dan mengevaluasi <i>supplier</i> bersama dengan <i>cost control</i> .	Tentunya ada terutama dalam <i>form review PO</i> dan laporan pengendalian harga bulanan yang dilakukan bersama.	P

Sumber : Hasil Penelitian, 2025

Hasil uji triangulasi antara informan utama yaitu *supervisor purchasing* dan informan kunci yaitu *junior accountant* menunjukkan bahwa seluruh jawaban bersifat sesuai. Meskipun demikian, terdapat perbedaan sudut pandang antara keduanya yang disebabkan oleh perbedaan tugas dan tanggung jawab. *supervisor purchasing* lebih memahami aspek teknis dalam proses pemesanan dan pengadaan bahan makanan. Sementara itu, *junior accountant* lebih menyoroti aspek administrasi dan keuangan dalam proses tersebut. Hal ini menyebabkan jawaban mereka tidak identik, namun tetap saling mendukung. Jawaban yang diberikan saling melengkapi dan memperkaya pemahaman terhadap alur pengadaan bahan makanan di hotel.

Kedua informan sepakat bahwa pemilihan *supplier* mempertimbangkan kualitas, harga, dan ketersediaan barang. Namun, fokus *supervisor purchasing* lebih kepada performa *supplier*, sedangkan *junior accountant* menekankan efisiensi biaya. Kesesuaian jawaban juga ditemukan pada pertanyaan terkait keterlambatan dan koordinasi antar departemen. Perbedaan gaya penjelasan mencerminkan latar belakang pekerjaan masing-masing informan. Meskipun demikian, tidak ditemukan pertentangan dalam isi jawaban. Oleh karena itu, dapat disimpulkan bahwa data yang diperoleh bersifat valid dan saling mendukung.

Tabel 3. Triangulasi Sumber *Receiving*

No	Pertanyaan	Informan Utama	Informan Kunci	Sesuai	Tidak Sesuai
1	Apa tugas utama anda dalam proses penerimaan bahan makanan?	Pastinya menerima barang dan juga memastikan barang yang datang sesuai dengan <i>PO</i> dan <i>DO</i> , baik dari sisi kuantitas maupun kualitas.	Saya mencocokkan antara <i>invoice</i> , <i>receiving record</i> , dan <i>PO</i> untuk memastikan tidak ada perbedaan dalam data pembayaran.	☐	
2	Bagaimana ibu memastikan kualitas dan kuantitas bahan makanan yang diterima?	Kami melakukan pengecekan fisik, membandingkan dengan <i>PO</i> , dan mencatat hasilnya dalam <i>receiving record</i> .	Saya biasanya mengecek dokumen dari <i>receiving</i> dan melakukan konfirmasi ke <i>kitchen</i> jika ada barang yang tidak sesuai.	☐	
3	Apakah ada kasus bahan	Ada biasanya langsung kami infokan ke	Sering terjadi, dan biasanya barang dicatat		

	yang diterima tidak sesuai dengan <i>PO</i> ? Bagaimana tindak lanjutnya?	<i>purchasing</i> untuk klarifikasi ke <i>supplier</i> . Jika perlu, barang dikembalikan.	sebagai “ <i>short received</i> ” dan <i>purchasing</i> akan <i>follow-up</i> ke <i>vendor</i> . Kalau rusak akan dilakukan pengembalian barang.	☐
4	Seberapa sering terjadi perbedaan antara bahan yang dipesan dan yang dikirim?	Tidak terlalu sering tapi biasanya terjadi terutama pada bahan seperti <i>dry food</i> .	Tidak sering, tapi tetap terjadi sekitar 1–2 kali dalam seminggu, tergantung <i>vendor</i> .	☐
5	Bagaimana prosedur pencatatan dan pelaporan saat menerima bahan?	Kami mencatat dalam <i>receiving record</i> dan menyerahkan dokumen ke <i>accounting</i> untuk pelaporan dan pembayaran.	<i>Receiving</i> akan buat <i>receiving report</i> , lalu diserahkan ke saya untuk dicocokkan dengan <i>invoice</i> sebelum diteruskan ke <i>payment system</i> .	☐
6	Bagaimana alur penyimpanan bahan makanan? Apakah sudah menggunakan metode <i>FIFO</i> ?	Sudah mengikuti <i>FIFO</i> . Kami menyimpan bahan berdasarkan prinsip <i>FIFO</i> agar bahan lama digunakan lebih dulu.	betul pastinya kami megikuti metode <i>FIFO</i> diterapkan di <i>storage</i> .	☐

Sumber : Hasil Penelitian, 2025

Hasil uji triangulasi antara informan utama, yaitu *staff receiving*, dan informan kunci, yaitu *junior accountant*, menunjukkan bahwa seluruh jawaban memiliki kesesuaian. Kedua informan menjelaskan tugas utama dalam proses penerimaan bahan makanan, seperti mencocokkan *PO* dan *DO*, memeriksa kuantitas dan kualitas barang, serta mencatat hasil penerimaan. Meskipun penjelasan keduanya berasal dari sudut pandang yang berbeda, informasi yang disampaikan tetap saling melengkapi. *Staff receiving* menjelaskan proses di lapangan secara teknis, sedangkan *junior accountant* menekankan pencocokan dokumen sebagai bagian dari sistem pembayaran. Pada pertanyaan tentang barang tidak sesuai, kedua informan mengakui hal tersebut sering terjadi dan langsung ditindak lanjuti dengan laporan ke bagian *purchasing*. Hal ini menunjukkan adanya prosedur yang sistematis dalam menangani barang yang tidak sesuai. Kedua informan juga sepakat bahwa kasus perbedaan antara barang yang dipesan dan dikirim dapat terjadi tergantung pada jenis bahan dan *vendor*. Perbedaan cara penyampaian menunjukkan peran masing-masing dalam sistem pengadaan, namun tidak memengaruhi kesesuaian data.

Meski memiliki fokus berbeda, informasi yang diberikan mendukung satu sama lain. Tidak ditemukan pertentangan dalam isi maupun makna jawaban dari kedua informan. Perbedaan hanya terdapat pada sisi teknis dan administrasi sesuai tugas masing-masing. Oleh karena itu, hasil triangulasi ini dapat disimpulkan memiliki tingkat kesesuaian penuh.

Tabel 4. Triangulasi Sumber *Cost Control*

No	Pertanyaan	Informan Utama	Informan Kunci	Sesuai	Tidak Sesuai
1	Apa saja indikator yang digunakan untuk mengukur <i>food cost</i> di hotel ini?	Kami menghitung <i>food cost</i> dari perbandingan antara nilai pemakaian bahan makanan dan <i>revenue F&B</i> .	<i>Food cost</i> diukur dari nilai pemakaian bahan dibagi dengan <i>revenue</i> makanan, dikalikan seratus persen.	☐	
2	Bagaimana sistem pencatatan dan pelaporan <i>food cost</i> dilakukan?	Data diambil dari <i>receiving</i> , pemakaian bahan, dan <i>revenue</i> , kemudian kami buat laporan bulanan.	Kami menggunakan sistem <i>excel</i> dan <i>software</i> internal untuk <i>tracking</i> penggunaan bahan dan membuat laporan bulanan yang di <i>review</i> oleh <i>cost controller</i> .	☐	
3	Apakah ada penyebab dari tingginya <i>food cost</i> dari standar penyimpanan bahan makanan dan pengeluaran bahan makanan?	Iya ada salah satunya karena bahan disimpan terlalu lama atau tidak sesuai standar, serta penggunaan bahan yang tidak terkontrol.	Ada, seperti pembelian berlebih, bahan yang <i>expired</i> karena <i>overstock</i> , dan penggunaan yang tidak sesuai standar <i>recipe</i> .	☐	
4	Apa dampak kedepannya jika hotel selalu mengalami peningkatan persentase <i>food cost</i> ?	Margin keuntungan akan menurun dan bisa mempengaruhi kestabilan biaya operasional <i>F&B</i> .	Hotel akan mengalami penurunan profit margin dan bisa berdampak pada pembatasan budget operasional lainnya.	☐	
5	Apa tantangan terbesar dalam menjaga <i>food cost</i> tetap sesuai dengan standar di hotel ini?	Koordinasi antarbagian dan kedisiplinan dalam mengikuti <i>SOP</i> , terutama pada bagian penerimaan dan penggunaan bahan.	Koordinasi antardepartemen dan konsistensi dalam mencatat dan memantau pemakaian bahan makanan.	☐	
6	Apa saran ibu untuk menekan <i>food cost</i> tanpa mengurangi kualitas makanan?	Memastikan pengadaan bahan dilakukan dengan selektif, pemantauan stok lebih ketat, dan pelatihan staf terkait pengendalian <i>waste</i> .	Penting untuk menjaga hubungan baik dengan vendor agar dapat harga kompetitif, melakukan perencanaan kebutuhan yang akurat, dan memastikan <i>SOP</i> dijalankan.	☐	

Sumber : Hasil Penelitian, 2025

Hasil triangulasi antara informan utama *staff cost control* dan informan kunci *junior accountant* menunjukkan seluruh jawaban berada dalam kategori sesuai. Pada pertanyaan pertama, kedua informan menjelaskan bahwa indikator utama yang digunakan untuk menghitung *food cost* adalah perbandingan antara nilai pemakaian bahan makanan dengan *revenue F&B*. Sementara itu, pada pertanyaan kedua, keduanya sepakat bahwa pencatatan dilakukan melalui data pemakaian, *receiving*, dan laporan bulanan yang tersimpan dalam

sistem hotel. Meskipun cara menyampaikan berbeda, inti dari jawaban mereka menunjukkan prosedur pencatatan yang serupa. Pada pertanyaan ketiga, keduanya juga menyebutkan bahwa *food cost* tinggi dapat terjadi karena adanya bahan rusak, pembelian berlebih, atau kesalahan dalam penyimpanan. Perbedaan sudut pandang terlihat dari latar belakang kerja masing-masing. Namun, keduanya sepakat bahwa hal tersebut terjadi karena pelaksanaan prosedur yang tidak sesuai standar.

Pada pertanyaan keempat, kedua informan menyampaikan bahwa tingginya *food cost* dapat menurunkan margin keuntungan dan berdampak pada efisiensi anggaran hotel. Hal ini menunjukkan bahwa mereka memahami bahwa *food cost* berkaitan erat dengan pengendalian biaya operasional. Pada pertanyaan kelima, baik informan utama maupun informan kunci menjelaskan pentingnya koordinasi antar bagian untuk memastikan bahan makanan diterima dan digunakan sesuai prosedur. Mereka sepakat bahwa komunikasi yang baik dapat meminimalkan kesalahan dalam proses pengadaan. Pada pertanyaan keenam, keduanya juga menyebutkan perlunya evaluasi terhadap vendor dan pentingnya menegakkan aturan pelaksanaan *SOP*. Jawaban dari kedua informan saling melengkapi dan menguatkan data yang diperoleh. Meskipun terdapat perbedaan gaya bahasa dan fokus kerja, tidak ada perbedaan makna dalam isi jawaban. Hal ini menunjukkan bahwa triangulasi menghasilkan data yang konsisten dan dapat dipercaya.

Pembahasan

Pembahasan dilakukan berdasarkan teknik analisis data kualitatif yang terdiri dari reduksi data, penyajian data, dan penarikan kesimpulan/verifikasi. Penulis menghubungkan berbagai informasi dari wawancara dan studi dokumentasi untuk memahami bagaimana prosedur pengadaan bahan makanan mempengaruhi tingginya *food cost* di FPS Bali. Setiap subbab pembahasan disusun sesuai dengan fokus utama penelitian, yaitu proses pengadaan, penerimaan, penyimpanan, dan pengaruhnya terhadap *food cost*.

Prosedur Pengadaan Bahan Makanan

Prosedur pengadaan bahan makanan yang ideal mencakup serangkaian tahapan yang sistematis mulai dari perencanaan, permintaan pembelian, pemilihan *vendor*, pemesanan, hingga evaluasi pasca pengadaan. Menurut (Asriati et al., 2022) pengadaan bahan makanan adalah bagian dari manajemen logistik yang mencakup proses perencanaan kebutuhan, pembelian, dan pengawasan agar kualitas dan kuantitas bahan terpenuhi sesuai standar.

Studi oleh (Darmawan, 2024) juga menunjukkan bahwa implementasi prosedur yang sesuai dapat menjaga *food cost* tetap terkendali melalui pembelian yang efisien, penerimaan yang selektif, dan pencatatan yang akurat.

Di Hotel FPS Bali, prosedur pengadaan telah dirancang mengikuti *SOP* yang terdiri dari tahapan: pengajuan permintaan (*PR*), verifikasi oleh *purchasing*, pemilihan *vendor*, penerbitan *PO*, penerimaan barang, dan penyimpanan. Namun, hasil wawancara menunjukkan adanya penyimpangan dalam pelaksanaannya. Salah satu permasalahan utama yang ditemukan di lapangan adalah sering terjadinya pemesanan mendadak tanpa *PR* resmi, terutama saat *high season*. *Purchasing* harus melakukan pembelian darurat dari *vendor* yang belum terverifikasi, yang seringkali mematok harga lebih tinggi atau tidak menjamin kualitas.

Hal ini berdampak langsung pada peningkatan *food cost*, karena pembelian bahan makanan dilakukan tidak melalui proses evaluasi harga dan kualitas secara menyeluruh. Seperti dijelaskan oleh *Supervisor Purchasing*, keputusan mendadak ini biasanya tidak tercatat dengan baik dan menimbulkan selisih dalam laporan *accounting*. *Jr. Accountant* juga menambahkan bahwa selisih antara laporan pembelian dan stok fisik menyebabkan sulitnya penghitungan *food cost* secara akurat.

Temuan ini diperkuat oleh penelitian (Putri, 2024) di Hotel The Stones Legian Bali yang menyatakan bahwa *food cost* tinggi dapat disebabkan oleh ketidaktepatan dalam perencanaan pembelian dan ketidakpatuhan terhadap prosedur. Selain itu, penelitian oleh (I Gusti Made et al., 2024) di The St. Regis Bali Resort menunjukkan bahwa penerimaan bahan makanan tanpa verifikasi menyebabkan pemborosan yang berkontribusi pada tingginya *food cost*.

Dengan demikian, dapat disimpulkan bahwa meskipun prosedur pengadaan telah disusun dengan baik, pelaksanaannya yang tidak konsisten serta lemahnya koordinasi antarbagian menyebabkan inefisiensi dan meningkatnya *food cost*. Oleh karena itu, hotel perlu memperkuat pelaksanaan *SOP*, mengoptimalkan perencanaan pembelian, serta meningkatkan pelatihan bagi staf yang terlibat dalam proses pengadaan.

Prosedur Penerimaan Bahan Makanan

Prosedur penerimaan bahan makanan yang baik seharusnya dilakukan secara sistematis dan teliti agar bahan yang diterima sesuai dengan permintaan baik dari segi kuantitas, kualitas, maupun kesesuaian dokumen. Menurut penelitian oleh (Putri, 2024) proses penerimaan bahan makanan memiliki pengaruh langsung terhadap pengendalian *food cost*. Jika penerimaan dilakukan tanpa verifikasi kualitas, maka bahan yang rusak atau tidak layak tetap digunakan dan menyebabkan pemborosan.

Di Hotel FPS Bali, hasil wawancara menunjukkan bahwa meskipun prosedur penerimaan telah ditetapkan, pelaksanaannya belum sepenuhnya konsisten. *Receiving* terkadang menerima barang yang tidak sesuai spesifikasi karena kondisi mendesak, dan ini berisiko terhadap kualitas makanan serta menambah biaya. Pengecekan terhadap *PO* dan *DO* dilakukan, namun ketika barang tidak sesuai, komunikasi dengan *purchasing* sering terlambat sehingga tidak segera ditindaklanjuti. Proses ini juga berdampak pada bagian *accounting*, karena dokumen *receiving* tidak selalu cocok dengan *invoice*, yang menyulitkan pelaporan dan pembayaran.

Penelitian oleh (I Gusti Made et al., 2024) juga menemukan bahwa di Hotel The St. Regis Bali Resort, keterlambatan dalam pemeriksaan dokumen penerimaan dan faktur yang tidak sesuai menjadi penyebab utama tingginya *food cost*. Maka dari itu, untuk meningkatkan efektivitas penerimaan, perlu adanya pelatihan ulang pada staf, penguatan *SOP*, serta pemanfaatan sistem digital untuk pelaporan secara real-time.

Prosedur Penyimpanan Bahan Makanan

Prosedur penyimpanan bahan makanan merupakan salah satu tahapan penting dalam sistem pengadaan bahan makanan karena berpengaruh terhadap kualitas dan umur simpan bahan sebelum digunakan dalam proses produksi makanan. Berdasarkan hasil wawancara, diketahui bahwa sistem penyimpanan di Hotel FPS Bali telah mengacu pada metode *FIFO* (*First In First Out*), namun penerapannya belum sepenuhnya konsisten. Beberapa staf gudang dan *kitchen* masih menempatkan bahan secara sembarangan dan pencatatan tidak dilakukan secara *real-time*. Akibatnya, sering terjadi selisih antara stok fisik dan catatan laporan, yang berdampak langsung pada ketidakakuratan perhitungan *food cost*.

Penempatan bahan juga belum sepenuhnya mengikuti klasifikasi penyimpanan yang sesuai, seperti memisahkan bahan kering di *dry storage*, bahan segar di *chiller*, dan bahan beku di *freezer*. Ketidakteraturan dalam pelabelan tanggal masuk dan kedaluwarsa menyebabkan beberapa bahan kadaluwarsa sebelum sempat digunakan. Ini menyebabkan pemborosan yang tidak tercatat dalam sistem, sehingga *food cost* terlihat lebih tinggi daripada seharusnya. *Cost control* menyebutkan bahwa sering kali ditemukan bahan rusak yang tidak dilaporkan secara resmi, dan ini membuat pelaporan *food cost* menjadi tidak akurat.

Temuan ini sejalan dengan penelitian oleh (Dhita et al., 2022) yang menemukan bahwa penyimpanan bahan makanan yang tidak sesuai standar seperti suhu yang tidak stabil dan pelabelan yang tidak konsisten mengakibatkan pemborosan dan meningkatnya nilai *food cost*. Penelitian ini dilakukan di Hotel Vila Lumbung Bali dan menekankan pentingnya penerapan sistem pengawasan penyimpanan berbasis kontrol mutu. Oleh karena itu, penyimpanan tidak

boleh dianggap sebagai tahapan pendukung semata. Hotel perlu memastikan bahwa seluruh staf memahami pentingnya rotasi stok, penggunaan label, serta konsistensi pencatatan keluar-masuk bahan. Selain itu, evaluasi rutin oleh *cost control* sangat diperlukan untuk menghindari selisih dan pemborosan. Dengan pelaksanaan prosedur penyimpanan yang tertib, efisiensi biaya operasional dapat tercapai dan *food cost* bisa ditekan secara optimal.

Food Cost

Food cost merupakan indikator penting dalam efisiensi pengelolaan dapur hotel. Nilai *food cost* yang tinggi menunjukkan adanya pemborosan atau ketidakefisienan dalam pengadaan, penyimpanan, hingga pemakaian bahan makanan. Berdasarkan hasil wawancara, diketahui bahwa tingginya *food cost* di Hotel FPS Bali disebabkan oleh pembelian mendadak tanpa perencanaan, penerimaan barang yang tidak sesuai standar, serta penyimpanan dan pencatatan bahan yang tidak tertib.

Penelitian oleh (Febrianto et al., 2022) menunjukkan bahwa *food cost* yang tidak terkendali biasanya terjadi karena kurangnya integrasi sistem pencatatan dan lemahnya pengawasan penggunaan bahan. Sementara itu, menurut (Rizky et al., 2023) *food cost* dihitung dari total biaya bahan makanan dibagi jumlah porsi atau konsumen yang dilayani. Maka, jika bahan terbuang atau rusak akibat salah penyimpanan atau pencatatan, maka persentase *food cost* akan meningkat.

Temuan lapangan memperkuat pernyataan (I Gusti Made et al., 2024) bahwa *food cost* yang tinggi sering kali terjadi karena prosedur pengadaan dan distribusi tidak dilakukan secara tepat waktu dan sesuai standar. Maka dari itu, semua tahapan mulai dari *purchasing*, *receiving*, *storage* hingga pemakaian bahan harus dilaksanakan dengan sistem yang terintegrasi dan pengawasan yang ketat agar *food cost* dapat dikendalikan secara optimal.

Selain itu, penelitian oleh (Mutiara Kasih et al., 2022) di Hotel BC menunjukkan bahwa pengendalian internal dalam proses pengadaan bahan makanan, khususnya pada bagian pembelian dan penerimaan, belum berjalan secara optimal. Penelitian tersebut menyoroti bahwa indikator-indikator pengendalian internal, seperti lingkungan pengendalian, aktivitas pengendalian, informasi dan komunikasi, serta aktivitas pemantauan, belum sepenuhnya diterapkan secara efektif. Ketidakefektifan tersebut tampak dari tidak adanya standar pembelian yang jelas, lemahnya proses verifikasi saat penerimaan barang, serta prosedur penyimpanan bahan makanan yang tidak sesuai dengan standar yang ditetapkan. Temuan ini mengindikasikan bahwa kelemahan dalam pengendalian internal memiliki kecenderungan untuk memengaruhi tingginya *food cost* di hotel.

Kondisi ini sejalan dengan Hotel FPS Bali, di mana lemahnya pelaksanaan prosedur dalam setiap tahapan pengadaan bahan makanan dapat dikaitkan dengan meningkatnya pemborosan serta biaya operasional yang tidak perlu.

4. KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian, dapat disimpulkan bahwa prosedur pengadaan bahan makanan di Hotel FPS Bali telah ditetapkan melalui standar operasional prosedur (*SOP*), namun belum diterapkan secara konsisten. Ketidaksesuaian dalam pemesanan, penerimaan, dan penyimpanan menjadi penyebab utama tingginya *food cost*, yang rata-rata mencapai 36,70% pada tahun 2024, melebihi standar sebesar 34,58% dengan selisih -2,12%. Pembelian yang tidak sesuai kebutuhan, minimnya pemeriksaan kualitas, serta penyimpanan yang tidak tertib menyebabkan pemborosan dan inefisiensi yang berdampak pada profitabilitas. Dengan demikian, ketidakefektifan pelaksanaan prosedur pengadaan berpengaruh terhadap tingginya *food cost*.

DAFTAR REFERENSI

- Asriati, Y., Cahyanti, A. N., & Triyanta. (2022). Evaluasi sistem informasi pengadaan bahan makanan dengan metode PIECES di gudang instalasi gizi RSUD Ir. Soekarno Sukoharjo. *SIKESNas Seminar Informasi Kesehatan Nasional*, 47, 22–30.
- Clara, R., Kaseger, A., Adot, N., Parlindungan Nadapdap, J., & Bhuana, I. S. (2024). Analysis of credit procedure in the Kudus Bengkayang Credit Union (CU) Analisis prosedur pengkreditan pada Credit Union (CU) Keluarga Kudus Bengkayang. *Management Studies and Entrepreneurship Journal*, 5(1), 330–335. <http://journal.yrpiiku.com/index.php/msej>
- Darmawan, I. K. A. (2024). Analisis prosedur pengadaan bahan makanan di Hotel Renaissance Bali Uluwatu Resort & Spa. 8(10), 168–172.
- Darmawati, D. (2023). Analisis manajemen pembelajaran pendidikan Pancasila dalam meningkatkan pemahaman nilai-nilai Pancasila pada mahasiswa semester I Prodi Pendidikan Jasmani Unimerz Tahun 2022. *Journal of Innovation Research and Knowledge*, 2(10), 3937–3946. <https://doi.org/10.53625/jirk.v2i10.5239>
- Dhita, N., Putra, U., Lukitasari, R., Mulia, V. B., Wibawa, K., Perhotelan, M., & Bali, I. (2022). Analisis pengendalian food cost di Hotel Vila Lumbung-Bali. 5, 165–176.
- Febrianto, I. G. A., Christanta, M., & Widhaharthana, I. P. E. (2022). Analisis pengendalian internal dalam upaya mengelola food cost selama masa pandemi COVID-19 di Hotel Golden Tulip Jineng Resort Bali. *Jurnal Bisnis Hospitaliti*, 11(2), 142–152. <https://doi.org/10.52352/jbh.v11i2.767>
- Husnullail, M., Risnita, Jailani, M. S., & Asbui. (2024). Teknik pemeriksaan keabsahan data dalam riset ilmiah. *Journal Genta Mulia*, 15(0), 1–23.

- I Gusti Made, D. P. M., I Putu, Y. L., & Made Ayu, J. P. U. (2024). Analisis pengendalian food cost pada Hotel The St. Regis Bali Resort. *Ganec Swara*, 18(3), 1608. <https://doi.org/10.35327/gara.v18i3.984>
- Made Diva, J., Titien, D., & Anak Agung Istri, M. S. (2022). Analisis efektivitas pengendalian pada prosedur pengadaan bahan makanan di “S” Kuta Resort. *Journal of Accounting and Hospitality*, 1(1), 49–58. <https://doi.org/10.52352/jah.v1i1.981>
- Mardawani, M. (2020). *Praktis penelitian kualitatif teori dasar dan analisis data dalam perspektif kualitatif*. Yogyakarta: Deepublish.
- Mekarisce, A. A. (2020). Teknik pemeriksaan keabsahan data pada penelitian kualitatif di bidang kesehatan masyarakat. *Jurnal Ilmiah Kesehatan Masyarakat: Media Komunikasi Komunitas Kesehatan Masyarakat*, 12(3), 145–151. <https://doi.org/10.52022/jikm.v12i3.102>
- Mutiara Kasih, B., Sudiksa, N., Kalpikawati, I. A., & Bawa, I. (2022). Internal control of food procurement in BC Hotel.
- Padil Muhammad. (2021). Analisis penerapan SPak Syariah No.109 terhadap pencatatan akuntansi zakat, infak/sedekah Baznas (Studi Kasus: Baznas Kota Bogor, Baznas Kabupaten Bogor, dan Baznas Kota Depok Tahun 2021). 18.
- Prawiyogi, A. G., Sadih, T. L., Purwanugraha, A., & Elisa, P. N. (2021). Penggunaan media Big Book untuk menumbuhkan minat membaca di sekolah dasar. *Jurnal Basicedu*, 5(1), 446–452. <https://doi.org/10.31004/basicedu.v5i1.787>
- Putri, L. A. A. (2024). Analisis penyebab tingginya food cost dan strategi pengendalian efektif pada Hotel The Stones Legian Bali. 15(1), 37–48.
- Rizky, D. O., Padmiari, I. A. E., & Ariati, N. N. (2023). Analisis biaya makan dan biaya sisa makanan pada pasien di rumah sakit (Literatur Review). *Jurnal Ilmu Gizi: Journal of Nutrition Science*, 12(1), 39–51. <https://doi.org/10.33992/jig.v12i1.1587>
- Sitorus. (2020). Pengertian bukti potong. *Politeknik Negeri Jakarta*, 6.
- Suarsana, N. (2007). *Siklus pengadaan barang*. Jakarta: Balai Pustaka.
- Sugiyono, M. (2006). *Kualitatif, dan R dan D*. Bandung: Alfabeta.
- Sugiyono, M. P. (2018). *Mixed methods*. Bandung: CV Alfabeta.
- Sugiyono, P. D. (2017). *Metode penelitian bisnis: pendekatan kuantitatif, kualitatif, kombinasi, dan R&D*. Penerbit CV. Alfabeta: Bandung, 225(87), 48–61.
- Sugiyono, P. D. (2019). *Metode penelitian pendidikan (kuantitatif, kualitatif, kombinasi, R&D dan penelitian pendidikan)*. Metode Penelitian Pendidikan, 67.
- Suryaningsih, N. K. A. (2023). Pengendalian food and beverage cost pada Sthala A Tribute Portfolio Hotel Ubud.
- Syahputri, A. Z., Fallenia, F. Della, & Syafitri, R. (2023). Kerangka berfikir penelitian kuantitatif. *Tarbiyah: Jurnal Ilmu Pendidikan Dan Pengajaran*, 2(1), 160–166.
- Transaminase, S., & Urat, K. A. (2021). 1. Pendahuluan. 4(1), 65–72.

- Wibawa Lafaila, Amalia Aisya, Ramadoni Adam Alfino, Huda Khoirul Muhammad, Alimi Fakhruddin, & Larassaty Ayu Lucy. (2022). Jalur Nugraha Ekakurir Counter Agen Park Royal Siduarjo. *Jurnal Ekonomi Dan Bisnis*, 9(2), 19–24.
- Winarso, D., Asrianto, R., & Al Rasyid, I. (2021). Analisis tingkat kepuasan pengguna terhadap penerapan Learning Management System (LMS) ujian online menggunakan metode E-Servqual. *Journal of Software Engineering and Information Systems*, 2(1), 80–85. <https://doi.org/10.37859/seis.v2i1.3285>
- Wiyasha, I. B. M. (2014). *Akuntansi manajemen untuk HOTEL dan RESTORAN*.
- Wiyasha, I. B. M., & Suyantoro, F. L. S. (2011). *F & B cost control untuk Hotel dan Restoran*. Andi Offset.
- Zahara, S. N. (2019). Penyelenggaraan makanan biasa di RSUD Dr. Iskak Tulungagung (studi standar porsi dan penerapannya serta uji kesukaan pasien). *Repository Poltekkes Kemenkes Malang*, 7–24.