

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Hotel merupakan usaha yang bergerak dalam bidang jasa yang dewasa ini berkembang pesat dan telah menjamur terutama di kota Bandung sampai tahun 2010 akan membangun 16 hotel bintang tiga hingga lima atau menambah 3 ribu kamar hotel. Sebab dari 9 ribu kamar hotel yang sudah ada, hanya bisa melayani satu per tiga dari jumlah wisatawan yang berkunjung ke Bandung. Sekitar 7,5 juta wisatawan yang datang ke Bandung dalam satu tahun hanya 2,5 juta yang menginap dan sisanya hanya *visitor*, maka pada akhir tahun 2010 nanti diharapkan jumlah keseluruhan kamar hotel di Bandung mencapai sekitar 12 ribu kamar, meskipun demikian jumlah kamar belum dapat menampung wisatawan yang menginap di kota Bandung (melayuonline.com, 2007).

Perkembangan jumlah wisatawan dikota Bandung yang mengakibatkan pembangunan beberapa hotel, ini dimanfaatkan oleh para pengusaha hotel untuk mengembangkan usahanya, dilihat sebagian hotel yang sedang dibangun masih satu manajemen dengan hotel yang sudah berdiri di kota Bandung atau beberapa kota besar di Indonesia dan Dunia, dengan demikian usaha hotel-hotel yang sudah lama berdiri mengalami persaingan yang cukup ketat, apalagi hotel-hotel yang baru muncul memberiiikan fasilitas-fasilitas yang lengkap untuk konsumen, secara otomatis

dengan banyaknya hotel yang akan mengakibatkan perubahan pendapatan hotel lama oleh karena itu biasanya hotel-hotel lama memberiiikan promosi-promosi yang gencar sehingga konsumen masih banyak berkunjung. Pada setiap hotel bintang empat memberiiikan fasilitas-fasilitas hampir setara dengan hotel bintang lima dengan tujuan untuk memberiiikan pelayanan yang prima bagi konsumen yang menginap ke hotel tersebut misalnya seperti : restoran, *cake shop*, *fitness center*, *spa*, *club area* dan lain-lain.

Restoran adalah outlet yang dikelola oleh bagian *Food and Beverage Production* yang ada di hotel, *Food and Beverage Production* memberiiikan kontribusi pendapatan yang terbesar dalam hotel selain dari *room division*. Hal ini terlihat pada rata-rata total pendapatan yang dihasilkan dari penjualan makanan dan minuman yaitu 35% dari total pendapatan hotel. Denney G Rutherford dalam buku *Hotel Management and Operations* (1995:191) mengatakan bahwa *Hotel or motel guests isn't a captive diner, today there exists too many other opportunity for dining. Yet, in order to have profitable hotel property. a significant percentage sales must be produced by the F&B operation*. Dari pernyataan ini jelas dikatakan bahwa sebagian besar usaha peningkatan pendapatan hotel di pegang oleh *Food and Beverage Production* karena dirasakan lebih dapat menghasilkan pendapatan dibandingkan departemen lain.

Restoran hotel merupakan salah satu fasilitas yang disediakan oleh hotel, untuk hotel bintang empat dan lima biasanya memiliki lebih dari satu restoran. Misalnya adanya *coffee shop*, *Lounge bar* atau *speciality restaurant*.

Salah satu hotel bintang empat yang memiliki restoran lebih dari satu adalah hotel Horison Bandung. Hotel Horison memiliki *speciality restaurant*, yaitu *Okoh Japanese Restaurant*, adalah restoran yang menyajikan masakan jepang seperti sukiyaki, sashimi, sushi, abegawa, amiyaki steak dan lain-lain, selain dari makanan *Okoh Japanese Restaurant* juga menyajikan beberapa minuman khas jepang seperti iichiko shitamachino, sebagai *speciality restaurant* tentu peminatnya hanya yang mengemari makanan tersebut.

Okoh Japanese Restaurant merupakan salah satu outlet hotel Horison Bandung yang memberiiikan fasilitas untuk kepuasan konsumen, selain daripada itu agar hotel Horison Bandung mempunyai daya tarik sehingga akan menambah pendapatan hotel secara keseluruhan yang diharapkan setiap tahun selalu mengalami kenaikan, berikut ini pada tabel 1.1 merupakan data pendapatan *Okoh Japanese Restaurant* selama lima tahun terakhir.

Tabel 1.1
Data Tabel Pendapatan Okoh Japanese Restaurant
Lima Tahun Terakhir

No.	Tahun	Pendapatan	Perubahan %
1	2004	1.856.391.284,00	0
2	2005	1.631.820.876,00	-3
3	2006	1.138.584.795,00	-7
4	2007	1.001.037.266,00	-2
5	2008	1.766.754.180,00	10
		7.394.588.401,00	

Pada tabel 1.2 merupakan data pendapatan *Okoh Japanese Restaurant* 20 triwulan terakhir.

Tabel 1.2
Data Tabel Pendapatan *Okoh Japanese Restaurant*
Dua Puluh Triwulan Terakhir

No.	Tahun	Triwulan	Pendapatan	%	Perubahan %
1	2004	1	464.097.821,00	25,00	0,00
2		2	426.969.995,32	23,00	-2,00
3		3	371.278.256,80	20,00	-3,00
4		4	594.045.210,88	32,00	12,00
			1.856.391.284,00	100,00	25,10
5	2005	1	261.091.340,16	16,00	0,00
6		2	228.454.922,64	14,00	-2,00
7		3	685.364.767,92	42,00	28,00
8		4	456.909.845,28	28,00	-14,00
			1.631.820.876,00	100,00	22,07
9	2006	1	387.118.830,30	34,00	0,00
10		2	284.646.198,75	25,00	-9,00
11		3	148.016.023,35	13,00	-12,00
12		4	318.803.742,60	28,00	15,00
			1.138.584.795,00	100,00	15,40
13	2007	1	280.290.434,48	28,00	0,00
14		2	290.300.807,14	29,00	1,00
15		3	230.238.571,18	23,00	-6,00
16		4	200.207.453,20	20,00	-3,00
			1.001.037.266,00	100,00	13,54
17	2008	1	406.353.461,40	23,00	0,00
18		2	512.358.712,20	29,00	6,00
19		3	318.015.752,40	18,00	-11,00
20		4	530.026.254,00	30,00	12,00
			1.766.754.180,00	100,00	23,89
			7.394.588.401,00	100,00	

Sumber : data *accounting departement* hotel horison bandung

Pada tabel 1.1 secara keseluruhan pada tahun 2008 pendapatan *Okoh Japanese Restaurant* terlihat mengalami kenaikan dari tahun 2007 yaitu sekitar 10% namun pendapatan *Okoh Japanese Restaurant* masih belum ada kenaikannya dari tahun 2005 sampai 2008 bila dilihat pendapatan *Okoh Japanese Restaurant* pada tahun 2004.,

dan pada tabel 1.2 terlihat pendapatan *Okoh Japanese Restaurant* mengalami fluktuatif setiap triwulannya selama lima tahun, dari tahun 2004 sampai 2005 secara garis besar mengalami kenaikan hanya saja pada triwulan ketiga tahun 2005 pendapatan mengalami kenaikan yang cukup tinggi yaitu 28% dari total pendapatan 4 triwulan, akan tetapi pada triwulan keempat ditahun yang sama pendapatan *Okoh Japanese Restaurant* mengalami penurunan yang sangat tajam 14% dan pada tahun 2006 triwulan ketiga pendapatan *Okoh Japanese Restaurant* kembali mengalami penurunan yaitu sekitar 12%. Tentu ini mempengaruhi pendapatan *food division* hotel Horison Bandung. Bila dilihat pada pendapatan pertahun memang terlihat penurunannya tidak terlalu tajam bila dibandingkan penurunan pendapatan pertriwulan.

Okoh Japanese Restaurant menyajikan makanan – makanan dengan rasa asli Jepang oleh karena itu diperlukan beberapa cara untuk mengenalkan kepada konsumen kota Bandung dan luar kota bahkan mancanegara misalnya melalui promosi iklan, potongan harga, penawaran voucher makan kepada tamu yang menginap di hotel Horison Bandung maupun konsumen yang tidak menginap di hotel Horison Bandung. Mempromosikan suatu tempat usaha baik itu mandiri atau menyatu dengan tempat usaha lain contohnya menyatu dengan hotel pasti memerlukan biaya, selain daripada itu *Okoh Japanese Restaurant* memakai hampir semua bahan baku impor dari Jepang agar kualitas produk makanan disajikan tidak berubah (konsisten) dan sesuai dengan citra rasa masakan Jepang, sehingga akan berpengaruh terhadap harga yang ditawarkan relatif akan mahal walaupun demikian bila manajemen

produksi dikelola dengan baik, dari mulai *preparing*, *proses* hingga *serve* maka harga bisa ditekan sehingga permintaan konsumen akan tinggi dan hasil penjualan juga akan tinggi.

Atas dasarkan uraian di atas maka penulis tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul "Pengaruh Promosi dan Harga menu Terhadap Pendapatan *Okoh Japanese Restaurant* di Hotel Horison Bandung".

1.2 Perumusan Masalah

Berdasarkan uraian diatas, maka peneliti merumuskan masalah sebagai berikut :

1. Bagaimana pengaruh promosi terhadap pendapatan pada *Okoh Japanese Restaurant* di hotel Horison Bandung.
2. Bagaimana pengaruh Harga menu terhadap pendapatan pada *Okoh Japanese Restaurant* di hotel Horison Bandung.
3. Bagaimana pengaruh promosi dan Harga menu terhadap pendapatan pada *Okoh Japanese Restaurant* di hotel Horison Bandung.

1.3 Tujuan dan Kegunaan Penelitian

1.3.1 Tujuan Penelitian

Adapun tujuan dari penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Untuk mengetahui promosi terhadap pendapatan pada *Okoh Japanese Restaurant* di hotel Horison Bandung.

2. Untuk mengetahui pengaruh Harga menu terhadap pendapatan pada *Okoh Japanese Restaurant* di hotel Horison Bandung.
3. Untuk mengetahui pengaruh promosi dan Harga menu terhadap pendapatan pada *Okoh Japanese Restaurant* di hotel Horison Bandung.

1.3.2 Kegunaan Penelitian

Penelitian ini diharapkan dapat berguna, baik secara teoritis maupun secara praktis.

1.3.2.1 Kegunaan Teoritis

Penelitian ini diharapkan dapat memberiiikan pengetahuan terhadap Pengendalian Biaya, sehingga dapat dijadikan sebagai bahan referensi bagi pihak lain yang akan melakukan penelitian lebih lanjut.

1.3.2.2 Kegunaan Praktis

Melalui penelitian ini diharapkan dapat menjadi bahan masukan atau informasi yang bermanfaat bagi perusahaan atau hotel dimasa yang akan datang berkaitan dengan promosi, Harga menu dan pendapatan pada *Okoh Japanese Restaurant*.