BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Saat ini industri pariwisata adalah industri yang mengalami perkembangan pertumbuhan yang sangat pesat dan cepat. Indonesia adalah salah satu negara kepulauan yang terbesar di dunia yang memiliki kira-kira dua puluh delapan ribu spesies flora dan tiga puluh lima ribu spesies fauna serta Indonesia memiliki kekayaan alam lain yang dayatariknya cukup tinggi diantaranya hutan, pegunungan, terumbu karang, pantai, sungai, danau dan lain-lainnya, semua itu dapat dijadikan sebagai potensi dan modal yang cukup besar bagi perkembangan industri pariwisata di Indonesia serta dapat menjadi ujung tombak bagi peningkatan devisa negara dan kemajuan perekonomian di Indonesia. Jika semua potensi tersebut dapat dikendalikan dengan baik dan terarah.

Pulau Bintan yang temasuk dalam Kepulauan Riau merupakan salah satu daerah tujan wisata yang memiliki keanekaragaman objek dan daya tarik wisata. Dangan memiliki objek daya tarik pantai yang menarik membuat para pengunjuk berdatangan ke berbagai objek wisata yang ada di Kepulauan Bintan yang ada. Selain wisatawan lokal, Kepualun Bintan juga banyak dikunjungi oleh berbagai wisatawan asing.

Di Kepulauan Bintan terdapat kawasan wisata internasional dimana terdapat beberapa Resort, salah satunya yaitu Nirwana Gardens Resort. Nirwana Gardens Resort merupakan Resort berbintang 5 yang memilik daya tarik pantai

yang sangat menarik. Selain itu Nirwana Gardens Resort mempunyai banyak fasilitas sarana dan prasarana yang menunjang sehingga banyak wisatawan yang tertarik untuk berkunjung ke Nirwana Gardens Resort. Nirwana Gardens Resort memiliki 5 jenis akomodasi :

1) Nirwana Resort Hotel
2) Mayang Sari Beach Resort
3) Nirwana Beach Club
4) Indra Maya Villa
5) Banyu Biru Villa

Dari kelima jenis akomodasi ini banyak sekali yang menjadi nilai jual pada Nirwana Gardens Resort. Selain dari Hotel itu sendiri yang merupakan *main product*, Nirwana Gardens Resort juga memiliki pendapatan yang di peroleh. Terutama pada *Food & Beverage*, karena *Food & Beverage* merupakan pendapatan kedua Nirwana Gardens Resort setelah penjualan kamar.

Sebagai organisasi yang berorientasi pada usaha yang meraih keuntungan, pihak manajemen dituntut untuk memiliki perancanaan yang matang. Tunjuan utama pembuatan perencanaan adalah untuk meningkatkan peluang dan kemampuan kompetitif perusahaan serta untuk meningkatkan keuntungan pada tingkat nilai yang memuaskan.

Seperti halnya sebuah organisasi yang lazim, manajemen terbagi dalam beberapa bagian yang di kenal dengan departemen, tiap-tiap departemen memiliki fungsi dan tugas yang berbeda. Berdasarkan aktivitas operasionalnya pengelolaan

hotel di bagi dalam dua kelompok yaitu: *operated department* dan *non operated department*.

Operated department terdiri dari room department (*front office, housekkeping*), food and beverage department (*service* dan *product*), Minor department (*telephone operatore, laundry, dry cleaning, drug store* dan sumber pendapatan lainnya).

Non operated department terdiri dari *administrative* dan *general* (*executive office, accounting department*), *sales and marketing department* (*public relation, A & P sales axecutive*) dan engenering department (*section POMEC & selection HLP*).

Food and beverage department merupakan salah satu department hotel yang mempunyai fungsi melaksanakan penjualan dan memproduksi makanan dan minuman, selain itu *food and beverage* merupakan sumber pendapatan terbesar kedua setelah *room department*, untuk itu harus dilaksanakan pengawasan dan pengendalian pembiayaan makanan dan minuman (*food cost*) agar tetap mendapatkan profit.

Membahas mengenai profit suatu hotel harus selalu dapat mengendalikan biaya biaya makanan dengan baik, karena kebanyakan hotel dan restaurant pada saat ini tidak bisa mengendalikan biaya produksi dengan baik. Sehingga banyak hotel dan restaurant yang mengalami pembengkakan biaya dalam hal biaya produksi. Oleh karena itu suatu hotel dan restaurant harus dapat mengendalikan biaya produksi semaksimal mungkin sehingga tidak terjadi pembengkakan biaya baik yang di timbulkan oleh pemesanan produk yang salah maupun pembuangan

bahan makanan yang terjadi dalam proses pembuatan bahan makananan. Apabila suatu hotel dan restaurant telah mampu mengendalikan biya produksi dengan baik maka suatu hotel dan restaurant dapat memaksimalkan profit yang di didapat dengan baik.

Sehubungan penelitian yang dilakukan penulis adalah pada pengendalian *food cost* pada Nirwana Beach Club Restaurant Nirwana gardens Resort Bintan. Berikut ini akan ditampilkan data mengenai laporan *Reconciliation of food cost* Nirwana Beach Club restaurant Nirwana Gardens Resort pada tahun 2007-2011 yang dapat di lihat pada Tabel 1.1.

Tabel 1.1
***Reconciliation Of Food Cost* NBC Restaurant**
Nirwana Gardens Resort Tahun 2007-2011
(Dalam Dolar Singapur)

Tahun	Actual food cost	Revenue	Actual cost percentage (%)
2007	143,069.18	440,287.97	32.49%
2008	212,021.35	602,817.58	35.17%
2009	172,942.63	508,265.29	34.03%
2010	173,826.66	538,932.24	32.25%
2011	151,482.97	481,796.04	31.44%

Sumber : diolah dari Finance Department Nirwana Gardens Resort (2012)

Dari Tabel 1.1 dapat dilihat bahwa persentase *food cost* mengalami perubahan di setiap tahunnya. Dan ada di beberapa tahunnya *food cost* mengalami pembengkakan sehingga profit yang di hasilkanpun tidak maksimal. Dikarenakan Nirwana Beach Club Restoran tergolong akomodasi yang baru didirikan pada tahun 2007 maka penghasilannyapun masih mengalami ketidak stabilan.

Menurut Suarsana (2007:13) *Standard Cost Percentage* untuk makanan, ditetapkan antara 30 persen sampai dengan 35 persen. Tetapi pada kenyataannya manajemen atau pemilik hotel di Indonesia sering menetapkan persentaese standar baku untuk makanan pada angka baku yaitu 35 persen.

Ditetapkannya standar baku (*cost percentage*) sebesar 35 persen ini , karena beberapa alasan yang erat hubungannya dengan kualitas bahan makanan yang ada atau yang tesedia di Indonesia.

Berbeda dengan Nirwana Gardens Resort yang menurut salah satu staff *Cost control* Nirwana Gardens telah menetapkan standar persentase *food cost* pada kisaran 28% sampai dengan 33%. Mengingat pertimbangan yang ada Nirwana Gardens Resort mempunyai potensi yang lebih tinggi di bandingkan dengan hotel lainnya yang ada di Indonesia.

Namun melihat data yang diperoleh Nirwana Beach Club Restoran Nirwana Gardens Resort pada tabel 1.1 menunjukan belum maksimalnya pemanfaatan potensi yang ada di Nirwana Beach Club Restoran Nirwana Gardens Resort. Mengingat hasil persentase *food cost* yang diraih masih berada diluar standar yang telah ditetapkan oleh Nirwana Gardens Resort.

Mengingat penjelasan di atas menarik penulis untuk melakukan penelitian dengan judul "Analisis Efektifitas Pengendalian Food Cost Guna Mengoptimalkan Gross Profit Nirwana Beach Club Restaurant Nirwana Gardens Resort Bintan".

B. Identifikasi masalah

Adapun permasalahan yang akan dibahas dalam penelitian ini adalah:

1. Bagaimana proses pengendalian *food cost* Nirwana Beach Club Restoran?
2. Bagaimana efektifitas pengendalian *food cost* yang sesuai dengan potensial *food cost* berdasarkan total penjualan Nirwana Nirwana Beach Club Restoran?
3. Bagaimana efektifitas pengendalian *food cost* Nirwana Beach Club Restoran guna mengoptimalkan *gross profit*?

C. Tujuan Penelitian

Tujuan yang ingin dicapai dari penelitian ini adalah:

1. Mengidentifikasi proses pengendalian *food cost* Nirwana Beach Club Restoran.
2. Menganalisis efektifitas pengendalian *food cost* yang sesuai dengan potensial *food cost* berdasarkan total penjualanan Nirwana Nirwana Beach Club Restoran.
3. Manganalisis efektifitas pengendalian *food cost* Nirwana Beach Club Restoran guna mengoptimalkan *gross profit*.

D. Batasan Penelitian

1. Objek penlitian yang akan dianalisa adalah produk makanan saja bukan minuman.
2. Biaya produksi minuman, tenaga kerja, gas, listrik, dll diperkirakan bersifat konstan (tidak melakukan perhitungan mengenai biaya-biaya tersebut)

3. Untuk data perhitungan yang dianalisis hanya dilakukan pada periode dimana peneliti melakukan observasi, kecuali untuk data *actual food cost* secara keseluruhan dilakukan perhitungan selama 5 tahun pada periode 2007-2011.

E. Kegunaan Penelitian

1. Untuk peneliti

   Penelitian ini diharapkan dapat membuat peneliti lebih menguasai materi keuangan resort labih mendalam, khususnya tentang proses pengendalian *food cost* nirwana gardens hotel resort.

2. Untuk akademisi

   Sebagai bahan referensi penelitian bagi mahasiswa managemen resort dan leisure pada khususnya dan para insan pariwisata di Indonesia pada umumnya.

3. Untuk lembaga perusahaan

   Penelitian ini diharapkan dapat berguna bagi nirwana gardens resort bintan sebagai bahan masukan dan evaluasi dalam hal peningkatan pendapatan yang maksimal.