

BAB V

PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Setelah menyelesaikan pengamatan lapangan sejak 3 April 2018 sampai 21 April 2018, penulis menyimpulkan penyebab angka biaya makanan di luar angka standar Grand Pasundan Convention Hotel Bandung 28% - 32% yaitu adanya kelemahan pada penerapan *control cycle* yang selama ini terjadi. Adapun kesimpulan dapat menjawab rumusan masalah yang dibuat sebelumnya, sebagai berikut :

1. Sistem dan Prosedur *Control Cycle* di *Main Kitchen*

Control cycle berdasarkan sistem manajemen formal, namun prosedur bakunya tidak diterapkan secara maksimal, baik itu dalam *food control* maupun *food production control*. Terlebih masalah kurangnya rasa kedisiplinan dalam menerapkan pencatatan administrasi *kitchen*. Adapun sistem prosedur yang sudah diterapkan yaitu *market list*, input pada sistem *online purchased* dan *issued*, *analysis of food revenue*, *storage request*, *inventory control*, *daily mothly food cost*, *standard size*, *standard recipe*, *standard cost*, *banquet event order*, *standard pastock minimum a'la carte*, dan *forecast*.

2. Proses Penerapan *Control Cycle* dalam Operasional *Main Kitchen*

Kendala penerapan *control cycle* selain masalah latar belakang pendidikan sumber daya manusia, ada beberapa masalah kecil terjadi karena *miss communication*. Hal ini dipengaruhi karena *main kitchen* bekerja melibatkan banyak departemen dan *shift* di dalam *main kitchen* sehingga membutuhkan koordinasi *team work* yang kuat antar departemen dan antar *shift* yang bekerja.

Control cycle lemah dalam menerapkan pencatatan administrasi *kitchen* menurut hasil wawancara mendalam dengan *Sous Chef*, hanya berjalan sekitar

30%. Hal ini disebabkan *staff main kitchen* lebih fokus dalam operasional pengolahan produksi untuk menyajikan kualitas makanan pada tamu.

Meskipun sistem administrasi *kitchen* tidak berjalan 70% tetapi perlu ditekankan, secara keseluruhan tidak mengganggu operasional pengolahan produksi produk makanan di Grand Pasundan Convention Hotel Bandung. Hanya saja dengan diterapkan *control cycle* dapat membantu dalam mengoptimalkan biaya makananan lebih mudah, juga meringankan beban *Cost Control* dalam merekap *daily monthly food cost report*.

3. Proses Pengawasan *Control Cycle* dalam Mengoptimalkan Biaya Makanan

Kebanyakan sumber daya manusia yang bekerja dengan latar pendidikan bukan dari khusus tata boga. Sehingga penting melakukan pelatihan untuk menanamkan pengetahuan mengenai alur *control cycle* dalam *main kitchen* sehingga dapat mengoptimalkan biaya makanan. Biaya makanan diketahui melalui *daily food cost* yang keluaran *Cost Control* setiap harinya. *Daily food cost* mampu membantu *Executive Sous Chef* memantau biaya makanan harian dan apabila di luar angka standar yang telah ditetapkan manajemen Grand Pasundan Convention Hotel Bandung segera melakukan pembenahan sesuai kebutuhan. Apabila biaya makanan terlalu tinggi maka langkah dasar yang dikendalikan utama adalah proses *purchasing* dan *issuing*. Sebaliknya, apabila biaya makanan terlalu rendah ada dua kemungkinan yaitu hotel memberikan kualitas produk yang minim atau ada data penambah biaya makanan yang terlewatkan oleh *Cost Control*.

Tanggung jawab pengawasan kegiatan *control cycle* tidak hanya dibebankan pada *Executive Sous Chef* saja, akan tetapi dibantu oleh *Sous Chef* dan *CDP* setiap bagian-bagiannya (*butcher, garde mance, dan hot kitchen*, dalam menerapkan pengadaan dan pelaksanaan setiap proses *control cycle* di bagiannya, sesuai dengan sistem prosedur yang telah ditetapkan .

5.2 Saran

Berdasarkan kesimpulan yang telah dibuat, penulis dapat memberikan saran dalam proses penerapan *control cycle* yang optimal dapat membantu dalam mengoptimalkan pengontrolan biaya makanan sebagai berikut :

1. Sistem dan Prosedur *Control Cycle* di *Main Kitchen*

Menambah sistem dan prosedur *control cycle* yang belum diterapkan sesuai dengan teori pengontrolan biaya makanan, secara rinci akan dijelaskan poin-poin di bawah. Membuat sistem yang belum diterapkan sebagai berikut :

- a) *Purchasing*, menerapkan *standard purchase specification*;
- b) *Receiving*, menerapkan *standard purchase specification* dan laporan untuk departemen penerima;
- c) *Storing*, tertib dalam *first in-first out*, pencatatan pada *bin card*, *stock card*, *food tag*, dan *food waste sheet*. Selain itu lakukan *maintenance* peralatan dan pembaharuan kelengkapan yang rutin;
- d) *Issuing*, menerapkan *transfer sheet form* antar departemen;
- e) *Food Production Control on Portion*, lakukan pembaharuan rutin pada *standard portion*, *recipe*, *cost* sesuai dengan periode waktu dan menu yang berlaku dijual di hotel saat ini.
- f) *Food Production Control on Quantity*, menerapkan *standard parstock minimum* untuk regular, serta membuat laporan stok *Inventory control* dalam bentuk rupiah.
- g) Biaya makanan, segera melakukan pembenahan apabila biaya makanan dalam laporan tidak sesuai dengan aktual yang digunakan.

2. Proses Penerapan *Control Cycle* dalam Operasional *Main Kitchen*

Lakukan operasional dalam menerapkan beberapa bagian dalam proses *control cycle* yang terlewatkan selama ini. Khususnya yang bersifat pendataan administrasi. Hal ini dilakukan agar tidak ada perhitungan pengurangan maupun penambahan biaya makanan yang terlewat. Selain itu penting untuk menjaga

komunikasi *team-work*, untuk menghindari terjadinya *miss communication* antar departemen dan *shift* kerja.

3. Proses Pengawasan *Control Cycle* dalam Mengoptimalkan Biaya Makanan

Sous Chef dan *Chef de Partie (CDP)* harus dapat membantutugas pengawasan yang tertinggi yang dilakukan oleh *Executive Sous Chef*. Anggaran perusahaan diadakan untuk mengawasi kualitas bahan baku dengan perawatan fasilitas, peralatan dan kelengkapan.

Banyak cara untuk mengatasi masalah sumber daya manusia dalam mengubah kebiasaan buruk khususnya kurang disiplin pencatatan administrasi dan latar pendidikan yang tidak sesuai *job desk*. Salah satunya dengan mengadakan berbagai pelatihan kemampuan *control cycle kitchen* agar *staff* yang tidak mengenyam pendidikan secara khusus dibidangnya tetap terampil mengerti melakukan *control cycle kitchen* yang efektif. Selain itu penanaman disiplin dalam terbib pencatatan administrasi. Pekerjaan administrasi di departemen *food and beverage* sangatlah luas dan kompleks. Sehingga idealnya posisi Admin *Food and Beverage* dan Admin *Kitchen* dilakukan oleh dua orang berbeda. Tujuannya agar tanggung jawab terbagi secara khusus dan memudahkan dalam proses pengawasan *control cycle* di *main kitchen*.