

SKRIPSI
**“PERANAN *COST CONTROL* DALAM PENGENDALIAN
FOOD COST DI HOTEL GOLDEN TULIP ESSENTIAL
TANGERANG”**

Diajukan sebagai salah satu persyaratan
untuk memperoleh gelar Sarjana Terapan Pariwisata



Disusun oleh
MANARUL HIDAYAH
NIM: 19070027

PROGRAM STUDI PENGELOLAAN PERHOTELAN
JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI MEDIA KREATIF
JAKARTA
2023

SKRIPSI
**“PERANAN *COST CONTROL* DALAM PENGENDALIAN
FOOD COST DI HOTEL GOLDEN TULIP ESSENTIAL
TANGERANG”**

Diajukan sebagai salah satu persyaratan
untuk memperoleh gelar Sarjana Terapan Pariwisata



Disusun oleh
MANARUL HIDAYAH
NIM: 19070027

**PROGRAM STUDI PENGELOLAAN PERHOTELAN
JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI MEDIA KREATIF
JAKARTA
2023**

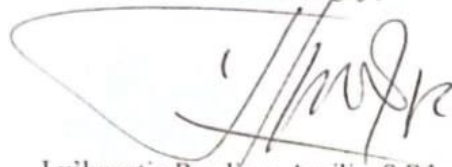
LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR

Judul Tugas Akhir : Peranan Cost Control dalam Pengendalian Food Cost di
Hotel Golden Tulip Essential Tangerang
Penulis : Manarul Hidayah
NIM : 19070027
Program Studi : Pengelolaan Perhotelan
Jurusan : Pariwisata

Tugas Akhir ini telah dipertanggungjawabkan di hadapan Tim Penguji Tugas Akhir di kampus Politeknik Negeri Media Kreatif pada hari Selasa, 11 Juli 2022.

Disahkan oleh:

Ketua Penguji,



Lu'luwatin Rosdiana Aprilia, S.Pd., M.M.Par

NIP. 199104252022032012


Penguji 1



Maria Ulfah Catur Afriasih, S.Pd., MM.

NIP. 198605092019032011

Penguji 2



Dimas Bayu Pinandoyo, S.si., M.Sc.

NIP. 198402032019031005

Mengetahui,

Ketua Jurusan



Anindita Budi Astuti, S.E., M.M.

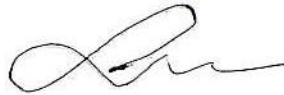
NIP. 198103052008122001

LEMBAR PERSETUJUAN SIDANG TUGAS AKHIR

Judul Tugas Akhir : "Peranan Cost Control dalam Pengendalian Food Cost di Hotel Golden Tulip Essential Tangerang"
Penulis : Manarul Hidayah
NIM : 19070027
Program Studi : Pengelolaan Perhotelan
Jurusan : Pariwisata

Tugas Akhir ini sudah pada pengecekan bahkan disepakati untuk disidangkan.
Ditandatangani di Jakarta, 7 Juli 2023....

Pembimbing 1



Liza Amalia Putri, S.S., M.A
NIP 198406262019032011

Pembimbing 2



Dimas Bayu Pinandyo, S.S., M.Sc.
NIP. 198402032019031005

Mengetahui,

Koordinator Program Studi Pengelolaan Perhotelan



Swastono Putro Pirastyo, S.Par., M.Par.
NIP, 198804112020121008

PERNYATAAN ORIGINALITAS TUGAS AKHIR DAN BEBAS PLAGIARISME

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Manarul Hidayah
NIM : 19070027
Program Studi : Pengelolaan Perhotelan
Jurusan : Pariwisata
Tahun Akademik : 2023

Dengan ini menyatakan bahwa Tugas Akhir saya dengan judul: “Peranan *Cost Control* dalam Pengendalian *Food Cost* di Hotel Golden Tulip Essential Tangerang” adalah original, belum pernah dibuat oleh pihak lain, dan bebas dari plagiarisme.

Apabila esok hari dengan karya ini terdapat adanya ketidaksamaan pada pernyataan ini, dengan sadar penulis bersedia diberikan sanksi atau diproses sebagaimana kebijakan yang ada:

Demikian pernyataan ini dibuat secara sungguh-sungguh bahkan sebenar-benarnya.

Jakarta, 11 Juli 2023

Yang menyatakan,



Manarul Hidayah

NIM: 19070027

PERNYATAAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH

Menjadi civitas academica Politeknik Negeri Media Kreatif, saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Manarul Hidayah
NIM : 19070027
Program Studi : Pengelolaan Perhotelan
Jurusan : Pariwisata
Tahun Akademik : 2023

Untuk pengembangan ilmu pengetahuan, menyepakati dalam membagikan pada Politeknik Negeri Media Kreatif **Hak Bebas Royalti Noneklusif (*Non-exclusive Royalty-Free Right*)** terhadap penelitian yang penulis susun, dengan ini mengangkat mengenai “**Peranan *Cost Control* dalam Pengendalian *Food Cost* di Hotel Golden Tulip Essential Tangerang**” beserta perangkat yang ada (jika diperlukan).

Dengan Hak Bebas Royalti Noneklusif ini Politeknik Negeri Media Kreatif bersedia menghimpun, mengatur pada wujud pangkalan data (*database*), merawat, dan membagikan tugas akhir penulis selama masih mencatat nama saya sebagai penulis/pencipta serta menjadi pemilik Hak Cipta.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya

Jakarta, 11 Juli 2023

Yang menyatakan,



Manarul Hidayah

NIM: 19070027

ABSTRAK

Dalam pelaksanaan usaha makanan serta minuman, pada dasarnya pembelian bahan makanan dan minuman adalah siklus yang dijalankan agar memperoleh bahan makanan yang diperlukan dengan biaya rendah serta tetap menjaga standar yang sudah ditentukan hotel. Dapat dilihat bahwa Hotel Golden Tulip Essential Tangerang menetapkan *standard food cost percentage* di angka 30% didasari oleh kemampuan perusahaan dalam pertimbangan tertentu. Walaupun telah disiapkan sebagaimana mestinya pada prosesnya sedikit mengalami sedikit terjadi selisih yang merugikan, Kemudian keuntungan yang diperoleh menjadi tidak optimal. Maka, industri membutuhkan adanya *staff controller* yang dapat merencanakan, mengontrol, mengkoordinasikan serta memberikan laporan dan masukan yang dapat mendukung pimpinan dalam mengambil keputusan. Dalam penelitian ini peneliti menggunakan strategi metode campuran eksploratoris sekuensial. Jumlah *persentase food cost* terbesar pada tahun 2022 terjadi pada bulan April sebesar 42,43% hal ini disebabkan karena adanya hari raya idul fitri kemudian mengakibatkan tingginya harga beli bahan pokok, dan *revenue* yang di dapat saat itu sedang menurun. Namun, dikalkulasikan dalam tempo 1 tahun penuh jumlah *presentase* menjadi 29,45%. Kesimpulannya pengendalian *food cost* berjalan sesuai dengan *standar cost* yang telah ditentukan manajemen, yang berada dibawah 30% yang menandakan *Cost Control* sangat berperan dalam pengendalian *food cost*.

Kata kunci: *cost control, food cost control, cost controller, actual cost, standard cost.*

In the implementation of the food and beverage business, basically the purchase of food and beverage ingredients is a cycle that is carried out in order to obtain the necessary food ingredients at a low cost while maintaining the standards set by the hotel. It can be seen that the Golden Tulip Essential Tangerang Hotel sets a standard food cost percentage at 30% based on the company's ability in certain considerations. Even though it has been prepared properly in the process, there is a slight difference that is detrimental, then the profit obtained is not optimal. So, the industry needs a controller staff who can plan, control, coordinate and provide reports and input that can support leaders in making decisions. In this study, researchers used a sequential exploratory mixed method strategy. The largest percentage of food costs in 2022 occurred in April at 42.43%, this was due to the Eid al-Fitr holiday which resulted in high purchase prices for basic commodities, and the revenue earned at that time was decreasing. However, calculated within 1 full year the total percentage becomes 29.45%. In conclusion, food cost control runs in accordance with the cost standards set by management, which are below 30%, which indicates that Cost Control plays a very important role in controlling food costs.

Keywords: *cost control, food cost control, cost controller, actual cost, standard cost.*

PRAKATA

Puji syukur kami panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa yang telah memberikan rahmat, kemudahan serta kenikmatan yang tiada henti, sehingga penulis dapat menyelesaikan tugas akhir ini dengan selesai. Adapun tujuan penulisan tugas akhir adalah salah satu persyaratan bagi mahasiswa untuk dapat menyelesaikan pendidikan Diploma 4 Program Studi Pengelolaan Perhotelan, Politeknik Negeri Media Kreatif. Judul tugas akhir ini adalah “Peranan *Cost Control* dalam Pengendalian *Food Cost* di Hotel Golden Tulip Essential Tangerang”

Laporan tugas akhir ini tidak akan selesai dengan baik tanpa bantuan, bimbingan, dan dorongan dari orang-orang yang berada di sekitar penulis. Oleh karena itu, penulis ingin mengucapkan terima kasih banyak kepada:

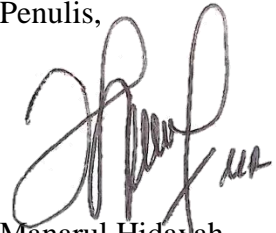
1. Allah SWT yang selalu memberikan kekuatan, kesabaran, dan kesehatan kepada penulis dalam menyelesaikan Tugas Akhir Skripsi ini.
2. Dr. Tipri Rose Kartika, S.E., M.M., selaku Direktur Politeknik Negeri Media Kreatif.
3. Dr. Benget Simamora, M.M., selaku Wakil Direktur Bidang Akademik.
4. Anindita Budi Astuti, SE., MM., selaku Ketua Jurusan Pariwisata.
5. Swastono Putro Pirastyo, S.Par., M.Par., selaku Koordinator Program Studi Pengelolaan Perhotelan.
6. Liza Amelia Putri, S.S., M.A., selaku Dosen Pembimbing 1 Penyusunan Tugas Akhir.
7. Dimas Bayu Pinandoyo, S.S., M.Sc., selaku Dosen Pembimbing 2 Penyusunan Tugas Akhir.
8. HRD dan narasumber di Hotel Golden Tulip Essential Tangerang yang telah memberikan izin dan membantu peneliti menyelesaikan penulisan tugas akhir skripsi ini.
9. Para dosen dan tenaga kependidikan Politeknik Negeri media Kreatif yang Sudah membantu membimbing, mengarahkan ketika dalam proses Pendidikan maupun penyelesaian karya ini.

10. Kedua Orang Tua yang setia memotivasi, memberikan bantuan materi ataupun do'a yang tiada henti buat penulis agar bisa menyelesaikan tugas akhir ini.
11. Seluruh staf Hotel Golden Tulip Essential Tangerang yang membantu penulis selama masa praktik industri.
12. Teman-teman seperjuangan Perhotelan angkatan 2019.
13. Rekan-rekan dan sahabat terdekat penulis.

Kendati demikian, dengan sadar bahwa dalam karya ini masih terdapat kekurangan sehingga membutuhkan adanya masukan atau saran agar mampu memberikan penyempurnaan karya akhir ini. Akhir kata penulis mengucapkan banyak terimakasih, dan harapanya pada karya akhir ini bisa memberikan kebermanfaatan bagi akademisi maupun pihak lain.

Jakarta, 11 Juli 2023

Penulis,



Manarul Hidayah

NIM: 19070027

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR	ii
LEMBAR PERSETUJUAN SIDANG TUGAS AKHIR	iii
PERNYATAAN ORIGINALITAS TUGAS AKHIR DAN BEBAS PLAGIARISME	iv
PERNYATAAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH	v
ABSTRAK	vi
PRAKATA	vii
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Identifikasi Masalah	5
C. Batasan Masalah	5
D. Rumusan Masalah	5
E. Tujuan Penulisan	6
F. Manfaat Penulisan	6
BAB II LANDASAN TEORI	8
A. Kajian Teori	8
1. Hotel	8
2. Peranan <i>Cost Control</i>	8
3. Pengendalian	11
4. Biaya	12
5. <i>Food Cost</i>	12
6. <i>Food Cost Control</i>	13
7. <i>Standard Food Cost</i>	21
8. <i>Actual Food Cost</i>	22
B. Hasil Penelitian Yang Relevan	23
C. Kerangka berpikir	26
BAB III METODE PELAKSANAAN	27
A. Jenis Penelitian	27
B. Tempat dan Waktu Penelitian	30

C. Jenis dan Sumber Data	30
D. Populasi dan Sampel Penelitian	31
E. Teknik dan Instrumen Pengumpulan Data	32
F. Teknik Analisis Data	34
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	38
A. Gambaran Umum Objek Penelitian	38
1. Sejarah Singkat Hotel Golden Tulip Essential Tangerang	38
2. Struktur Organisasi	39
3. Fasilitas Hotel	43
B. Hasil Penelitian.....	46
C. Pembahasan Hasil Penelitian.....	67
D. Keterbatasan Penelitian	74
BAB V PENUTUP	75
A. Kesimpulan	75
B. Saran	76
DAFTAR PUSTAKA	78
LAMPIRAN	80

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 <i>Outlet food revenue</i> di Hotel Golden Tulip Essential Tangerang Tahun 2022.....	2
Tabel 1.2 <i>Standart dan Actual food cost Percentage</i> Periode Januari-Desember 2022.....	4
Tabel 2.1 Studi Terdahulu.....	23
Tabel 4.1 Identitas Narasumber	47
Tabel 4.2. Nilai <i>standar dan actual food cost</i> hotel golden tulip essential Tangerang	64
Tabel 4.3 Uji t Parsial.....	65
Tabel 4.4 Uji Determinasi	65

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Kerangka Berpikir	26
Gambar 3.1 Garis Regresi Linier Sederhana.....	36
Gambar 4.1 Struktur Organisasi Hotel Golden Tulip essential Tangerang ...	39
Gambar 4.2 Grafik Regresi Linier Sederhana	65

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Biodata Penulis	80
Lampiran 2. Salinan Lembar Pembimbingan Skripsi	81
Lampiran 3. Surat izin penelitian	85
Lampiran 4. Dokumen Pendukung penyusunan Skripsi	86
Lampiran 5. Sertifikat Magang Industri dan Pelatihan	87
Lampiran 6. Dokumentasi Kegiatan Skripsi	89

