

Pemilihan metode pengendalian biaya makanan pada hotel X dan Y : suatu studi perbandingan

Dewi Ahadiantini, author

Deskripsi Lengkap: <https://lib.ui.ac.id/detail?id=20183990&lokasi=lokal>

Abstrak

Singkatnya proses pembuatan makanan di hotel dan restoran menyebabkan uniknya metoda pengendalian untuk biaya yang ditimbulkan oleh proses ini. Beberapa metoda pengendalian telah dikembangkan, akan tetapi hanya beberapa yang layak digunakan dengan pertimbangan kemudahan penerapannya. Pemilihan metoda yang akan digunakan oleh suatu perusahaan sangat tergantung pada kondisi di dalam perusahaan maupun kondisi-kondisi lain yang dihadapinya. Dengan demikian dipilihnya metoda yang sama oleh dua perusahaan yang berbeda tidak berarti akan sama pula penerapannya. Penelitian ini menggunakan bagan arus untuk memperoleh gambaran yang jelas dan mudah mengenai proses pengendalian biaya makanan. Pengendalian biaya makanan dimulai sejak dibelinya makanan hingga disajikan kepada tamu hotel atau restoran, karena dimulai dari tahap ini, besarnya biaya makanan yang terjadi akan terpengaruh. Metoda yang dipilih oleh kedua hotel yang diteliti, adalah metoda pengendalian biaya makanan yang menggunakan biaya standar sebagai alat pengendaliannya. Dengan biaya standar sebagai alat pengendaliannya, biaya yang benar-benar terjadi dapat dibandingkan dengan biaya yang telah ditetapkan terlebih dahulu, dan penyimpangan yang terjadi dapat dideteksi dan dianalisa. Dari hasil perbandingan antara kedua hotel yang diteliti, penulis melihat adanya beberapa kelemahan penerapan metoda pengendalian yang dipilih hotel pertama sehingga memerlukan beberapa perbaikan agar penerapannya dapat secara efektif mengendalikan biaya makanan yang terjadi.