

ABSTRAK

PENERAPAN *STANDARD FOOD COST* DI RESTORAN HOTEL

Studi Kasus Radisson Yogya Plaza Hotel
Yogyakarta

Paulus Budi Pamungkas
Universitas Sanata Dharma
Yogyakarta 1999

Penelitian ini bertujuan untuk (1) mengetahui apakah perhitungan *standard food cost* restoran Radisson Yogya Plaza Hotel tepat atau tidak, (2) mengetahui apakah *actual food cost* restoran Radisson Yogya Plaza Hotel terkendali. Penelitian ini dilakukan pada bulan Juli 1998 sampai dengan bulan Desember 1998.

Teknik pengumpulan data yang digunakan adalah (1) teknik observasi untuk mengumpulkan data mengenai jenis dan keadaan restoran, (2) teknik wawancara untuk mengumpulkan data mengenai penerapan *standard food cost* dan gambaran umum perusahaan, (3) teknik dokumentasi untuk mengumpulkan data mengenai laporan *actual food cost*, daftar menu, harga jual, biaya pembuatan makanan dan jumlah makanan yang terjual.

Analisis data dilakukan dengan menghitung *standard food cost* berdasarkan kajian teori dengan menggunakan komponen harga jual, biaya pembuatan makanan dan jumlah makanan yang terjual. Hasilnya dibandingkan dengan hasil perhitungan *standard food cost* menurut perusahaan dengan tujuan untuk mengetahui apakah *standard food cost* menurut perusahaan sudah sesuai dengan kajian teori. *Standard food cost* dibandingkan dengan *actual food cost* perusahaan untuk mengetahui apakah *actual food cost* perusahaan terkendali.

Berdasarkan hasil analisis data yang telah dilakukan penulis, dapat ditarik kesimpulan bahwa (1) perhitungan *standard food cost* yang telah ditetapkan Radisson Yogya Plaza Hotel sudah tepat atau sesuai dengan kajian teori, (2) *actual food cost* yang terdapat dalam perusahaan pada bulan Mei dan Juni tidak terkendali. Terjadi penyimpangan *actual food cost* terhadap *standard food cost* melebihi 1,5% sehingga mengakibatkan terjadinya pemborosan yang cukup berarti.

ABSTRACT

THE APPLICATION OF STANDARD FOOD COST AT HOTEL RESTAURANT

**A case study of Radisson Yogya Plaza Hotel
Yogyakarta**

**Paulus Budi Pamungkas
Sanata Dharma University
1999**

This research supposed (1) to know whether the calculation of standard food cost at Radisson Yogya Plaza Hotel Restaurant is right or not, and (2) to know whether the actual food cost at Radisson Yogya Plaza Hotel Restaurant is under control. This research started in June 1998 until December 1998.

The techniques of collecting data are: (1) observation technique is used to collect data about kinds and situations in restaurant ; (2) interview technique is used to collect data about the application of standard food cost and the general description of the company ; (3) documentation technique is used to collect data about actual food cost report, menu, list of price, the cost of food production and the amount of the sold food.

Data analysis is done by counting the standard food cost based on the theory using sale price components, the cost of food productions and the amount of the sold food. The result is compared with the amount of standard food cost according the company in order to know whether the standard food cost according the company is right based on theory. Standard food cost is compared with the company's actual food cost to know whether the company's actual food cost is under control.

Based on the data analysis, it can be summarized that (1) the account standard food cost which is applied at Radisson Yogya Plaza Hotel is right based on theory, and (2) actual food cost which exists in the company during Mei and June is not under control. There is a derivation actual food cost to standard food cost more than 1,5% , so it is resulted a significant waste.