NHIJ
NHI Hospitality International Journal
Vol. 3, No. 2, 2025, pp. 71 – 80
https://journal.poltekpar-nhi.ac.id/index.php/nhij
e-ISSN: 2987-2693

Analisis *Cost Of Food Sales* Di The Jayakarta Yogyakarta Hotel & Spa

William Adhinata[1*], Pudin Saepudin[2] , Rachmat Muljawan[3]
[123] Politeknik Pariwisata NHI Bandung, Bandung, Indonesia
*Email: [1]2022309003@poltekpar-nhi.ac.id

Keywords
Cost of Food Sales; Yield Test; Recipe Costing; Portioning; Selling Price

Article History
Received on 10th September 2025
Accepted on 14th November 2025
Published on 30th December 2025

Cite this article
Adhinata, W., Saepudin, P., Mauljawan, R. (2025). analisis *cost of food sales* di the jayakarta yogyakarta hotel & spa, *NHI Hospitality International Journal*, 3(2), 71-80.
https://doi.org/10.34013/nhij.v3i2.2721
Copyright @Author

Publishing License
This work is licensed under a Creative Commons Attribution-Share Alike 4.0 International License

Abstract

Research Objective: *This study aims to analyze the determination of yield tests, recipe costing, portioning, and selling prices as instruments for food cost control at The Jayakarta Yogyakarta Hotel & Spa.*

Methodology: *A quantitative descriptive approach was employed, with data collected through document review. The analysis focuses on four primary protein ingredients—chicken, beef striploin, dory fish, and oxtail—used in the hotel's most popular menu items.*

Findings*: Butcher test results indicate a raw material yield loss (shrinkage) of 4%–15%, which significantly increases the effective cost per kilogram. All four menu items exhibit food cost percentages exceeding the ideal standard of 40%, ranging from 44.21% to 46.33%. Management's determination of selling prices is identified as the primary factor contributing to these high food cost percentages.*

Research Limitations: *This study is limited to four menu items over a six-month period at a single hotel property. The findings are applicable to F&B cost control practitioners and hospitality management programs.*

Research Originality*: This study integrates butcher tests, portioning, recipe costing, and selling price analysis into a comprehensive food cost control framework, providing concrete numerical evidence of how raw material yield loss affects food cost variance at the menu-item level.*

Abstrak

Tujuan Penelitian*: Penelitian ini bertujuan menganalisis penentuan yield test, recipe costing, portioning, dan selling price sebagai instrumen pengendalian biaya makanan di The Jayakarta Yogyakarta Hotel & Spa.*

Metodologi: Metode yang digunakan adalah deskriptif kuantitatif dengan teknik pengumpulan data melalui kaji dokumen. Analisis difokuskan pada empat bahan protein utama — ayam, daging sapi has luar, ikan dori, dan buntut sapi (*oxtail*) — yang digunakan pada menu paling populer di hotel.

Temuan: Hasil butcher test menunjukkan penyusutan bahan baku sebesar 4%–15% yang meningkatkan harga efektif per kilogram secara signifikan. Keempat menu menunjukkan persentase *food cost* yang melampaui standar ideal 40% bahan baku, berkisar antara 44,21% hingga 46,33%. Penetapan *selling price* oleh manajemen diidentifikasi sebagai faktor utama yang memengaruhi tingginya persentase *food cost*.

Keterbatasan Penelitian: Penelitian ini terbatas pada empat menu selama periode enam bulan di satu properti hotel. Temuan ini dapat diaplikasikan oleh praktisi pengendalian biaya F&B hotel dan program manajemen perhotelan.

Kebaruan Penelitian: Penelitian ini mengintegrasikan *butcher test*, *portioning*, *recipe costing*, dan analisis *selling price* ke dalam kerangka pengendalian biaya makanan yang komprehensif, dengan menyajikan bukti numerik konkret tentang bagaimana penyusutan bahan baku memengaruhi *variance* biaya makanan pada tingkat menu.

PENDAHULUAN

Industri perhotelan, khususnya operasional hotel, sangat bergantung pada manajemen biaya yang efektif untuk menjaga profitabilitas. Departemen *Food & Beverage* (F&B) memainkan peran penting dalam mendukung kinerja keuangan hotel, terutama pada hotel yang menyelenggarakan kegiatan restoran, *banquet*, dan layanan

pertemuan. Menurut Cengiz et al. (2018), pengendalian biaya (*cost control*) dalam industri perhotelan yang semakin kompetitif merupakan komponen krusial bagi keberlangsungan operasional — tidak sekadar meminimalkan pengeluaran, melainkan mengoptimalkan penggunaan sumber daya guna mencapai tujuan organisasi.

Pertumbuhan pariwisata Indonesia turut meningkatkan tekanan operasional pada departemen F&B hotel. Data Badan Pusat Statistik (BPS) menunjukkan bahwa kunjungan wisatawan mancanegara meningkat dari sekitar 11,68 juta pada tahun 2023 menjadi 13,90 juta pada tahun 2024, dan mencapai 15,39 juta pada tahun 2025 (BPS, 2024; BPS, 2025; BPS, 2025). Tren ini meningkatkan permintaan terhadap layanan akomodasi dan makanan, sehingga menuntut hotel beroperasi dengan efisiensi yang lebih tinggi.

Pengendalian biaya makanan dilakukan melalui perbandingan antara biaya aktual (*actual cost*) yang timbul dalam proses produksi makanan dengan biaya standar (*standard cost*) yang telah ditetapkan manajemen, guna memastikan pengeluaran tidak melampaui pendapatan (Wiyasha, 2025). Namun demikian, berdasarkan penelaahan awal terhadap laporan biaya makanan periode Juli–Desember 2025 di The Jayakarta Yogyakarta Hotel & Spa, ditemukan selisih yang bersifat fluktuatif antara *standard* dan *actual food cost*, dengan total *variance* mencapai Rp45.053.499 (2,79%) di atas ambang standar 35%.

Tabel 1*: Standard Food Cost & Actual Food Cost The Jayakarta Yogyakarta Hotel & Spa*

Month	Standard Food Cost	%	Actual Food Cost	%	Variance	%
Juli	Rp. 141.608.078	35,00%	Rp. 167.462.704	41,39%	Rp. 25.854.626	6,39%
Agustus	Rp. 50.343.903	35,00%	Rp. 53.997.332	37,54%	Rp. 3.653.429	2,54%
September	Rp. 57.942.456	35,00%	Rp. 58.882.203	35,57%	Rp. 939.747	0,57%
Oktober	Rp. 100.116.787	35,00%	Rp. 106.345.220	37,18%	Rp. 6.228.433	2,18%
November	Rp. 83.947.213	35,00%	Rp. 89.365.010	37,26%	Rp. 5.417.797	2,26%
Desember	Rp. 131.498.915	35,00%	Rp. 134.458.382	35,79%	Rp. 2.959.467	0,79%
Total	Rp. 565.457.352	35,00%	Rp. 610.510.851	37,79%	Rp. 45.053.499	2,79%

Sumber: Hasil Olahan Penulis (2025)

Penelitian ini bertujuan menganalisis empat instrumen pengendalian biaya makanan: (1) *yield test* melalui prosedur *butcher test*, (2) *recipe costing*, (3) *portioning*, dan (4) penetapan *selling price*, yang diterapkan pada menu paling populer di hotel.

TINJAUAN PUSTAKA

Pengendalian Biaya Makanan

Pengendalian biaya makanan merupakan proses perbandingan antara biaya aktual (*actual cost*) yang timbul dalam proses produksi makanan dengan biaya standar (*standard cost*) yang telah ditetapkan manajemen, guna memastikan pengeluaran tidak melampaui pendapatan (Wiyasha, 2025). Garrison et al. (2018) menegaskan bahwa sistem biaya standar berfungsi sebagai tolok ukur kinerja operasional, di mana selisih antara biaya standar dan biaya aktual — yang disebut *variance* — menjadi indikator utama efisiensi produksi. Horngren et al. (2018) menambahkan bahwa analisis *variance* yang dilakukan secara berkala memungkinkan manajemen mengidentifikasi penyimpangan sedini mungkin sebelum berdampak pada profitabilitas secara keseluruhan. Massie et al. (2018) lebih lanjut menegaskan bahwa pengendalian biaya bukan sekadar aktivitas akuntansi, melainkan strategi organisasi yang menentukan apakah target kinerja operasional dapat tercapai secara efisien dan efektif. Dalam konteks industri perhotelan, Cengiz et al. (2018) membuktikan secara empiris bahwa penerapan instrumen pengendalian biaya F&B yang terstruktur berkorelasi positif terhadap peningkatan kinerja keuangan hotel, sehingga pengendalian biaya makanan harus diperlakukan sebagai bagian integral dari strategi manajemen operasional, bukan sekadar fungsi administratif.

Yield Test dan Butcher Test

Yield test adalah proses penentuan proporsi bahan baku yang benar-benar dapat dimanfaatkan (*edible portion*/EP) setelah melalui proses persiapan, dibandingkan dengan jumlah bahan yang dibeli dalam kondisi kotor (*as purchased*/AP) (Dopson & Hayes, 2019). Dalam praktiknya pada bahan protein, prosedur ini

diimplementasikan melalui *butcher test*, yakni serangkaian tahapan penimbangan bahan sebelum dan sesudah proses pembersihan, pemisahan tulang, lemak, dan bagian yang tidak dapat dimanfaatkan (*trimming loss*), hingga diperoleh berat bersih yang siap diolah. Hasil *butcher test* kemudian digunakan untuk menghitung *cost factor* — yaitu rasio konversi antara harga beli awal dengan harga EP aktual per kilogram — yang wajib diterapkan dalam setiap kalkulasi biaya resep agar mencerminkan biaya produksi yang sesungguhnya (Dopson & Hayes, 2019). Traster (2013) menekankan bahwa pengabaian tahap ini dalam proses *recipe costing* akan menyebabkan underestimasi biaya produksi secara sistematis, yang pada akhirnya menghasilkan penetapan harga jual yang tidak memadai dan memperlebar *variance* antara *standard* dan *actual food cost*.

Recipe Costing

Recipe costing adalah proses sistematis untuk menentukan total biaya produksi suatu menu dengan menjumlahkan seluruh biaya bahan baku sesuai takaran dalam resep standar, termasuk biaya bumbu pendukung yang sering diabaikan namun tetap berkontribusi terhadap total biaya (*miscellaneous production cost*) (Dopson & Hayes, 2019). Traster (2013) menegaskan bahwa resep terstandar (*standardized recipe*) merupakan fondasi utama dari keseluruhan sistem pengendalian biaya makanan, karena konsistensi dalam komposisi, takaran, dan prosedur pengolahan adalah prasyarat agar kalkulasi *food cost* dapat diperbandingkan antar periode secara valid. Tanpa *recipe costing* yang akurat, manajemen tidak memiliki dasar yang sahih untuk menilai apakah *variance* yang terjadi disebabkan oleh fluktuasi harga bahan baku, pemborosan dalam proses produksi, ketidakkonsistenan porsi, atau ketidaktepatan penetapan harga jual (Wiyasha, 2025).

Portioning

Pengendalian porsi (*portion control*) adalah praktik memastikan setiap sajian memiliki ukuran yang konsisten sesuai resep standar, baik dalam berat bahan protein utama maupun komponen pendamping (Dopson & Hayes, 2019). Konsistensi porsi merupakan prasyarat fundamental bagi akurasi *recipe costing*, karena setiap deviasi dari porsi standar — sekecil apapun — akan menghasilkan biaya per porsi aktual yang berbeda dari standar yang telah dihitung, dan apabila terjadi secara masif dalam volume produksi tinggi, deviasi ini akan terakumulasi menjadi *variance* yang signifikan antara *standard* dan *actual food cost* (Dopson & Hayes, 2019). Wiyasha (2025) menambahkan bahwa pengendalian porsi yang lemah seringkali menjadi faktor yang paling sulit terdeteksi dalam audit biaya makanan, karena penyimpangannya terjadi secara inkremental di tingkat operasional dapur dan tidak langsung tercermin dalam laporan keuangan periodik.

Selling Price

Penetapan harga jual (*selling price*) dalam industri perhotelan tidak dapat didasarkan semata pada kalkulasi biaya produksi, melainkan harus mempertimbangkan faktor-faktor eksternal seperti harga kompetitor, segmen tamu yang dituju, persepsi nilai, dan positioning merek hotel di pasar (Dopson & Hayes, 2019). Namun demikian, Puspitasari et al. (2024) menetapkan struktur biaya ideal sebagai acuan evaluasi, yakni komposisi 40% bahan baku, 10% biaya tenaga kerja, 10% *overhead*, dan 40% *profit*, yang berarti harga jual idealnya ditetapkan sebesar 2,5 kali biaya bahan baku per porsi. Apabila harga jual ditetapkan terlalu rendah relatif terhadap biaya bahan baku aktual — baik karena pertimbangan daya saing pasar maupun karena biaya EP pascabutcher test belum diperhitungkan — maka persentase *food cost* akan melampaui ambang standar secara struktural, dan tidak dapat diperbaiki semata melalui efisiensi operasional di tingkat produksi (Wiyasha, 2025).

METODOLOGI PENELITIAN

Pendekatan Penelitian

Penelitian ini menggunakan pendekatan deskriptif kuantitatif. Zellatifanny dan Mudjiyanto (2018) mendefinisikan penelitian deskriptif sebagai metode yang bertujuan menggambarkan suatu fenomena secara sistematis, faktual, dan akurat berdasarkan data yang diperoleh, tanpa melakukan pengujian hipotesis maupun manipulasi variabel. Pendekatan ini dipilih karena penelitian bertujuan mendeskripsikan kondisi aktual pengendalian biaya makanan di The Jayakarta Yogyakarta Hotel & Spa melalui kalkulasi numerik yang terstruktur, bukan untuk membuktikan hubungan sebab-akibat antarvariabel. Dimensi kuantitatif dalam penelitian ini diimplementasikan melalui serangkaian perhitungan matematis yang meliputi *butcher test*, *yield test*, *recipe costing*, penentuan porsi standar, dan analisis persentase *food cost* — yang keseluruhannya menghasilkan data berupa angka yang dapat diperbandingkan secara objektif antara kondisi aktual dan standar manajemen.

Objek dan Lokasi Penelitian

Objek penelitian adalah departemen *Food & Beverage* (F&B) The Jayakarta Yogyakarta Hotel & Spa, yang berlokasi di Yogyakarta, Indonesia. Hotel ini merupakan hotel bintang empat yang menyelenggarakan operasional restoran *a la carte*, layanan *banquet*, dan fasilitas pertemuan, sehingga departemen F&B memiliki peran signifikan dalam struktur pendapatan hotel. Penelitian dilaksanakan selama periode magang Juli 2025 hingga Januari 2025, yang memungkinkan penulis memperoleh akses langsung terhadap dokumen operasional dan keuangan hotel.

Teknik Pengumpulan Data

Data dalam penelitian ini dikumpulkan melalui teknik kaji dokumen (*document review*), yaitu penelaahan terhadap dokumen-dokumen resmi yang diterbitkan dan digunakan oleh manajemen hotel dalam proses operasional sehari-hari. Dokumen yang dikaji meliputi: (1) laporan *Departmental Profit & Loss* F&B periode Juli–Desember 2025 yang diperoleh dari *Finance Controller*; (2) kartu resep standar (*standardized recipe cards*) yang berlaku di dapur hotel; (3) catatan hasil *butcher test* yang dilakukan oleh bagian *butcher* hotel; serta (4) daftar harga bahan baku berdasarkan harga pembelian aktual. Kaji dokumen dipilih sebagai teknik utama karena data yang dibutuhkan — yakni biaya bahan baku, standar porsi, dan harga jual — bersifat tertulis dan tersimpan secara sistematis dalam arsip operasional hotel, sehingga dapat diperoleh dengan tingkat akurasi yang tinggi tanpa memerlukan rekonstruksi data melalui wawancara atau observasi langsung.

Teknik Sampling

Pengambilan sampel dalam penelitian ini dilakukan secara purposif (*purposive sampling*), yakni pemilihan sampel berdasarkan pertimbangan dan kriteria tertentu yang relevan dengan tujuan penelitian. Kriteria yang digunakan adalah menu yang termasuk dalam kategori *star* berdasarkan analisis *menu engineering* — yaitu menu yang secara bersamaan memiliki tingkat popularitas tinggi (*high popularity*) dan kemampuan menghasilkan *contribution margin* yang tinggi (*high profitability*). Kategori *star* dipilih karena menu-menu dalam kategori ini merepresentasikan produk unggulan yang paling berdampak terhadap struktur biaya dan pendapatan F&B secara keseluruhan. Berdasarkan kriteria tersebut, terpilih empat menu: *Chicken Steak*, *Sirloin Steak*, Ikan Dori Jayakarta, dan Sop Buntut Jayakarta, dengan empat bahan protein utama yang menjadi fokus *butcher test*: ayam, daging sapi has luar, fillet ikan dori, dan *oxtail* (buntut sapi).

Teknik Analisis Data

Data yang telah dikumpulkan dianalisis secara bertahap mengikuti urutan instrumen pengendalian biaya makanan, sebagai berikut:

Tahap pertama adalah *yield test* melalui *butcher test*, yang bertujuan menentukan persentase bahan yang dapat dimanfaatkan (*edible portion*/EP) dari setiap bahan protein, serta menghitung *cost factor* sebagai faktor konversi harga beli menjadi harga EP aktual per kilogram. Rumus yang digunakan adalah:

Yield Test % = EP / AP × 100%

Cost Factor per kg = 100 / *Yield Percentage* %

EP *Cost* per kg = *Value* per kg × *Cost Factor* per kg

Tahap kedua adalah penentuan *portioning*, di mana standar porsi protein utama per menu diverifikasi berdasarkan *standardized recipe* yang berlaku, kemudian dikombinasikan dengan harga EP hasil *butcher test* untuk memperoleh biaya protein per porsi yang akurat.

Tahap ketiga adalah *recipe costing*, yang dilakukan dengan menjumlahkan seluruh biaya bahan baku per resep standar (basis 10 porsi) menggunakan harga EP untuk komponen protein, ditambah *Miscellaneous Production Cost* (MPC) sebesar 2–5% untuk mengakomodasi biaya bumbu minor yang tidak tercatat secara individual. Total biaya kemudian dibagi jumlah porsi untuk memperoleh *cost per portion*.

Tahap keempat adalah analisis *selling price*, di mana *cost per portion* hasil *recipe costing* dibandingkan dengan *selling price* yang ditetapkan manajemen untuk menghitung persentase *food cost* dan *contribution margin*. Hasil ini selanjutnya dievaluasi menggunakan tolok ukur *cost structure* ideal dari Puspitasari et al. (2024) — yakni 40% bahan baku, 10% tenaga kerja, 10% *overhead*, dan 40% *profit* — guna menilai apakah *selling price* yang berlaku sudah mengakomodasi biaya produksi secara memadai.

HASIL PENELITIAN

Penentuan Yield Test di The Jayakarta Yogyakarta Hotel & Spa

Yield test dilakukan melalui prosedur *butcher test* terhadap keempat bahan protein utama. Proses ini melibatkan penimbangan bahan dalam kondisi kotor (*as purchased*/AP), pemisahan bagian yang tidak dapat dimanfaatkan (*loss in trimming*), dan penghitungan berat bersih yang layak diolah (*edible portion*/EP). Dari EP yang diperoleh, dihitung *cost factor* per kilogram sebagai konversi harga beli menjadi harga EP aktual.

Tabel 2: Hasil Butcher Test per Bahan Protein

Bahan	*AP (kg)*	*Loss in Trimming (kg)*	*% Loss*	*EP (kg)*	*% EP*	*Cost Factor/kg*	*EP Cost/kg (Rp)*
Ayam	3	0,12	4%	2,88	96%	1,042	38.554
Daging Sapi Has Luar	1	0,15	15%	0,85	85%	1,176	152.941
Ikan Dori	1	0,05	5%	0,95	95%	1,053	50.526
Oxtail (Buntut Sapi)	1	0,15	15%	0,85	85%	1,176	164.706

Sumber: Hasil Olahan Penulis (2025)

Hasil *butcher test* menunjukkan kenaikan harga efektif bahan baku sebesar 4,17%–17,65% dibandingkan harga pembelian awal, sebagaimana disajikan pada Tabel 3.

Tabel 3: Komparasi Raw Material Sebelum & Setelah Dilakukan Butcher Test

No	*Raw Material*	*Price Before Butcher Test (Rp)*	*Price After Butcher Test (Rp)*	*Variance (Rp)*	*%*
1	Ayam	37.000	38.542	1.542	4,17%
2	Daging Sapi Has Luar	130.000	152.941	22.941	17,65%
3	Ikan Dori	48.000	50.526	2.526	5,26%
4	*Oxtail* (Buntut Sapi)	140.000	164.706	24.706	17,65%

Sumber: Hasil Olahan Penulis (2025)

Penentuan Portioning di The Jayakarta Yogyakarta Hotel & Spa

Portioning ditentukan berdasarkan *standardized recipe* yang telah ditetapkan manajemen. Standar porsi protein utama untuk masing-masing menu adalah sebagai berikut: *Chicken Steak* 300 gram, *Sirloin Steak* 300 gram, Ikan Dori Jayakarta 300 gram, dan Sop Buntut Jayakarta 200 gram *oxtail*. Standar porsi ini menjadi dasar dalam kalkulasi *recipe costing* pada bagian berikutnya. Dengan menggunakan harga EP hasil *butcher test*, biaya protein per porsi masing-masing menu dapat dihitung sebagai berikut:

Tabel 4*:* Biaya Protein per Porsi Berdasarkan Standar Portioning

Menu	Bahan Protein	EP Cost/kg (Rp)	Porsi (kg)	Biaya Protein/Porsi (Rp)
Chicken Steak	Ayam	38.542	0,300	11.563
Sirloin Steak	Daging Sapi Has Luar	152.941	0,300	45.882
Ikan Dori Jayakarta	Ikan Dori	50.526	0,300	15.158
Sop Buntut Jayakarta	Oxtail (Buntut Sapi)	164.706	0,200	32.941

Sumber: Hasil Olahan Penulis (2025)

Penentuan Recipe Costing di The Jayakarta Yogyakarta Hotel & Spa

Recipe costing dilakukan berdasarkan *standardized recipe* dengan basis 10 porsi, menggunakan harga EP hasil *butcher test* untuk komponen protein utama. *Miscellaneous Production Cost* (MPC) sebesar 2–5% ditambahkan untuk mengakomodasi biaya bumbu minor yang tidak dicatat secara individual dalam resep.

Tabel 5: Ringkasan Recipe Costing per 10 Porsi

Menu	*Grand Total 10 Porsi (Rp)*	*Cost per Portion (Rp)*
Chicken Steak	384.566	38.457
Sirloin Steak	729.528	72.953
Ikan Dori Jayakarta	392.280	39.228
Sop Buntut Jayakarta	509.682	50.968

Sumber: Hasil Olahan Penulis (2025)

Penentuan Selling Price di The Jayakarta Yogyakarta Hotel & Spa

Selling price yang berlaku ditetapkan oleh manajemen melalui pertimbangan berorientasi pasar. Dengan membandingkan *cost per portion* hasil *recipe costing* terhadap *selling price* yang berlaku, diperoleh persentase *food cost* dan *contribution margin* sebagai berikut:

Tabel 6: *Food Cost Percentage dan Cost Structure per Menu*

Menu	*Cost per Portion (Rp)*	*Selling Price (Rp)*	*Food Cost %*	*Contribution Margin %*
Chicken Steak	38.457	85.000	45,24%	54,76%
Sirloin Steak	72.953	165.000	44,21%	55,79%
Ikan Dori Jayakarta	39.228	85.000	46,15%	53,85%
Sop Buntut Jayakarta	50.968	110.000	46,33%	53,67%

Sumber: Hasil Olahan Penulis (2025)

Seluruh menu menunjukkan persentase *food cost* yang melampaui tolok ukur ideal 40% bahan baku (Puspitasari et al., 2024), dengan kisaran 44,21%–46,33%. Hal ini mengindikasikan bahwa *selling price* yang ditetapkan saat ini belum mengakomodasi kenaikan biaya EP bahan baku pascabutcher test secara memadai.

PEMBAHASAN

Penentuan Yield Test di The Jayakarta Yogyakarta Hotel & Spa

Hasil *butcher test* terhadap keempat bahan protein utama menunjukkan bahwa seluruh bahan mengalami penyusutan (*trimming loss*) yang bervariasi, mulai dari 4% pada ayam hingga 15% pada daging sapi *has luar* dan *oxtail*. Penyusutan ini terjadi karena proses pemisahan bagian yang tidak dapat dikonsumsi — berupa tulang, lemak berlebih, urat, dan kulit — dari bagian daging yang layak diolah. Dopson dan Hayes (2019) menegaskan bahwa *butcher test* merupakan prosedur wajib dalam sistem pengendalian biaya makanan karena tanpa konversi harga AP ke harga EP, kalkulasi biaya resep akan secara sistematis meremehkan biaya produksi aktual. Temuan ini mengonfirmasi pernyataan tersebut: tanpa *butcher test*, harga yang digunakan dalam *recipe costing* adalah Rp37.000/kg untuk ayam dan Rp130.000/kg untuk daging sapi *has luar*, padahal harga EP aktualnya masing-masing adalah Rp38.542/kg dan Rp152.941/kg. Selisih ini — meskipun terlihat kecil pada satu kilogram — akan terakumulasi secara signifikan pada volume produksi harian yang tinggi. Penyusutan tertinggi terjadi pada daging sapi *has luar* dan *oxtail* (masing-masing 15%), yang disebabkan oleh karakteristik anatomis kedua bahan tersebut yang memiliki proporsi lemak dan jaringan ikat lebih besar dibandingkan ayam maupun ikan dori. Hal ini sejalan dengan Traster (2013) yang menyatakan bahwa pengabaian *butcher test* dalam proses *recipe costing* akan berujung pada penetapan harga jual yang tidak memadai dan memperlebar *variance* antara *standard* dan *actual food cost* secara struktural.

Penentuan Portioning di The Jayakarta Yogyakarta Hotel & Spa

Standar porsi protein utama yang ditetapkan manajemen — 300 gram untuk *Chicken Steak*, *Sirloin Steak*, dan Ikan Dori Jayakarta, serta 200 gram *oxtail* untuk Sop Buntut Jayakarta — mencerminkan penerapan *standardized recipe* yang konsisten sebagai fondasi pengendalian biaya. Dopson dan Hayes (2019) menyatakan bahwa konsistensi porsi merupakan prasyarat fundamental bagi akurasi *recipe costing*, karena setiap deviasi dari porsi standar akan menghasilkan *cost per portion* aktual yang berbeda dari standar yang telah dihitung. Ketika standar porsi ini dikombinasikan dengan harga EP hasil *butcher test*, dampak finansialnya menjadi nyata: biaya protein per porsi Sirloin Steak mencapai Rp45.882 (Rp152.941/kg × 0,3 kg), yang setara dengan 69,5% dari target biaya bahan baku Rp66.000 apabila mengacu pada komposisi ideal 40% dari *selling price* Rp165.000. Ini berarti hanya dari komponen protein saja, hampir tiga perempat alokasi biaya bahan baku sudah terpakai, sebelum memperhitungkan biaya sayuran, saus, garnish, dan bumbu pendukung lainnya. Kondisi serupa ditemukan pada Sop Buntut Jayakarta, di mana biaya *oxtail* per porsi mencapai Rp32.941 (Rp164.706/kg × 0,2 kg), atau 75% dari target biaya bahan baku Rp44.000 pada komposisi 40% dari *selling price* Rp110.000. Wiyasha (2025) menambahkan bahwa pengendalian porsi yang lemah seringkali menjadi faktor yang paling sulit terdeteksi dalam audit biaya makanan karena penyimpangannya terjadi secara inkremental di tingkat operasional dapur. Temuan ini mengindikasikan bahwa meskipun standar porsi telah ditetapkan dengan baik, bobot porsi itu sendiri — ketika dikombinasikan dengan harga EP yang lebih tinggi pascabutcher test — secara struktural sudah memberikan tekanan terhadap persentase *food cost* bahkan sebelum bahan lain diperhitungkan.

Penentuan Recipe Costing di The Jayakarta Yogyakarta Hotel & Spa

Hasil *recipe costing* berbasis 10 porsi dengan menggunakan harga EP hasil *butcher test* menunjukkan *cost per portion* berkisar antara Rp38.457 (Chicken Steak) hingga Rp72.953 (Sirloin Steak). Dopson dan Hayes (2019) menegaskan bahwa *recipe costing* yang akurat harus menyertakan seluruh komponen biaya bahan, termasuk

bumbu minor yang sering diabaikan, yang dalam penelitian ini diakomodasi melalui penambahan *Miscellaneous Production Cost* (MPC) sebesar 2–5%. Tanpa MPC, biaya produksi aktual akan kembali diremehkan karena garam, merica, minyak goreng, dan bumbu dasar lainnya — meskipun nilainya kecil per porsi — tetap merupakan biaya nyata yang timbul dalam setiap proses produksi. Wiyasha (2025) menyatakan bahwa tanpa *recipe costing* yang akurat, manajemen tidak memiliki dasar yang sahih untuk menilai apakah *variance* yang terjadi disebabkan oleh fluktuasi harga bahan baku, pemborosan produksi, ketidakkonsistenan porsi, atau ketidaktepatan penetapan harga jual. Dalam konteks penelitian ini, *recipe costing* yang telah mengintegrasikan harga EP pascabutcher test memberikan gambaran yang jauh lebih realistis dibandingkan kalkulasi yang menggunakan harga AP awal — dan hasilnya mengkonfirmasi bahwa biaya produksi aktual per porsi memang lebih tinggi dari yang selama ini diasumsikan dalam penetapan harga jual.

Penentuan Selling Price di The Jayakarta Yogyakarta Hotel & Spa

Perbandingan antara *cost per portion* hasil *recipe costing* dan *selling price* yang ditetapkan manajemen menghasilkan persentase *food cost* sebesar 44,21%–46,33% pada seluruh menu yang diteliti — melampaui tolok ukur ideal 40% bahan baku yang ditetapkan Puspitasari et al. (2024). Kelebihan persentase ini berkisar antara 4,21% hingga 6,33%, yang secara langsung memangkas margin *profit* dari target 40% menjadi hanya 33,67%–35,79%. Dopson dan Hayes (2019) menyatakan bahwa penetapan *selling price* dalam industri perhotelan harus mempertimbangkan biaya produksi aktual secara realistis, di samping faktor pasar, agar struktur biaya tetap seimbang. Temuan penelitian ini menunjukkan bahwa *selling price* yang berlaku ditetapkan melalui pertimbangan berorientasi pasar tanpa mempertimbangkan kenaikan harga EP bahan baku pascabutcher test — sehingga harga jual yang sebenarnya sudah tidak lagi mencerminkan biaya produksi aktual. Sebagai ilustrasi konkret, apabila Sop Buntut Jayakarta terjual 100 porsi per hari, potensi shortfall *profit* harian akibat kelebihan *food cost* saja mencapai Rp696.800, atau sekitar Rp20,9 juta per bulan hanya dari satu menu. Wiyasha (2025) menegaskan bahwa apabila *selling price* ditetapkan terlalu rendah relatif terhadap biaya EP aktual, persentase *food cost* akan melampaui ambang standar secara struktural dan tidak dapat diperbaiki semata melalui efisiensi operasional di tingkat produksi — melainkan harus melalui peninjauan ulang harga jual atau rekayasa ulang komposisi resep (*recipe re-engineering*).

SIMPULAN

Berdasarkan hasil analisis, penelitian ini menarik simpulan sebagai berikut.

Pertama, pelaksanaan *yield test* melalui *butcher test* secara signifikan meningkatkan harga efektif bahan baku. Penyusutan sebesar 4%–15% pada keempat bahan protein utama menaikkan harga EP sebesar 4,17%–17,65%, dan faktor konversi ini belum diterapkan secara konsisten dalam kalkulasi biaya harian, sehingga berkontribusi pada pembengkakan *actual food cost*.

Kedua, standar *portioning* yang diterapkan hotel secara langsung terdampak oleh hasil *butcher test*. Penerapan harga EP pada porsi standar 300 gram menyebabkan kenaikan biaya per porsi yang mendorong persentase *food cost* melampaui ambang ideal.

Ketiga, *recipe costing* yang menyertakan harga EP hasil *butcher test* menghasilkan persentase *food cost* sebesar 44,21%–46,33% pada keempat menu, melampaui tolok ukur 40% bahan baku yang ditetapkan Puspitasari et al. (2024).

Keempat, penetapan *selling price* oleh manajemen merupakan faktor struktural utama yang menyebabkan persentase *food cost* sulit mencapai kisaran ideal, karena harga jual yang ada tidak mengakomodasi kenaikan biaya EP bahan baku setelah *butcher test*.

REKOMENDASI

Merujuk pada simpulan yang telah diuraikan, penelitian ini menyampaikan empat rekomendasi kepada manajemen The Jayakarta Yogyakarta Hotel & Spa sebagai bahan pertimbangan untuk meningkatkan efektivitas pengendalian biaya makanan.

Pertama, optimalisasi pelaksanaan yield test melalui dua langkah. Manajemen direkomendasikan untuk menerapkan standardisasi dan konsistensi pelaksanaan *butcher test* secara terjadwal pada seluruh komoditas protein utama berkategori *high-cost*. Hasil *butcher test* — khususnya harga EP per kilogram pascatrimming — wajib diperbarui secara konsisten ke dalam sistem akuntansi dan sistem *Point of Sales* (POS) hotel setiap kali terjadi fluktuasi harga bahan baku, agar *recipe costing* yang tersimpan dalam sistem tidak mengacu pada harga pasokan yang sudah usang. Sebagai contoh, apabila harga daging sapi *has luar* meningkat dari Rp130.000 menjadi Rp140.000 per kilogram, maka harga EP pascabutcher test juga harus segera dimutakhirkan dari Rp152.941 menjadi nilai konversi yang baru. Selain itu, penerapan *Standard Purchase Specification* (SPS) direkomendasikan sebagai instrumen pengendalian pada tahap *purchasing* dan *receiving*, guna memastikan

bahan yang diterima sesuai standar kualitas yang ditetapkan sehingga *trimming loss* dapat diminimalkan sejak awal. SPS mencakup spesifikasi warna, tekstur, aroma, berat standar, dan bentuk potongan untuk setiap bahan protein utama — ayam, daging sapi *has luar*, ikan dori, dan *oxtail* — yang menjadi pedoman bagi bagian *purchasing* dan *receiving* dalam melakukan verifikasi bahan. Berikut adalah *Standard Purchase Specification*-nya.

Tabel 7: Rekomendasi Standard Purchase Specification

STANDARD PURCHASE SPECIFICATION

No	Nama Barang	Satuan	Spesifikasi	Gambar
1	Daging Sapi Has Luar	kg	Daging memiliki warna merah segar dengan serat yang kecil dan halus, disertai sedikit lapisan lemak pada bagian permukaan. Aromanya khas daging segar dan tidak menimbulkan bau busuk, serta bentuk potongan menyerupai oval.	 Sumber: https://e-pasar.cimahikota.go.id/komoditas/daging-sapi-lokal-has-luar-sirloin1763348252
2	Ayam	kg	Daging memiliki warna merah muda atau *pinkish*, dengan tekstur yang tidak terlalu lembek serta tidak berair dan berlendir. Aroma segar khas daging ayam, tidak berbau asam, amis menyengat, atau busuk. Berat standar ditetapkan sebesar 1 kilogram.	 Sumber: https://raisa.aeonstore.id/shop/seafood-meat/poultry/fillet-ayam-chicken-fillet-240-250-gr/
3	Ikan Dori	kg	Daging bersih dari tulang (*fillet*) memiliki warna daging yang putih bersih, padat namun lembut, kenyal, dan tidak mudah hancur saat diolah. Aromanya segar khas ikan, tidak berbau lumpur, dan tidak berbau amis atau amonia yang menyengat.	 Sumber: https://buyer.paxelmarket.co/product/PRDVORE58ZVB/PRDVORE58ZVB
4	*Oxtail* (Buntut Sapi)	kg	Daging berwarna merah cerah mengilap, tidak pucat, tidak berlendir, dan tidak menghijau atau kecokelatan. Aroma segar, khas daging sapi, dan tidak mengeluarkan bau busuk atau amis yang menyengat. Buntut dipotong melintang dengan ketebalan berkisar antara 3 cm hingga 7 cm per potong.	 Sumber: https://pasarsegar.co.id/product/buntut-sapi-super-1kg/?product_id=18941

Sumber: Hasil Olahan Penulis (2025)

Kedua, pengetatan pengendalian porsi di area dapur operasional. Pengendalian porsi harus diwujudkan melalui pengadaan timbangan digital presisi di setiap stasiun persiapan (*mise en place*) dan kedisiplinan pengawasan

oleh *Sous Chef* atau *Chef de Partie*. Sebagai contoh konkret, standar 300 gram per porsi untuk Sirloin Steak harus dipastikan melalui penimbangan aktual setiap potongan sebelum diproses — bukan melalui estimasi visual — khususnya pada jam operasional padat yang rentan terhadap *over-portioning*. Ketidaksesuaian ukuran porsi, baik yang terlalu besar maupun terlalu kecil, berdampak langsung pada *variance* antara biaya standar dan biaya aktual yang sulit terdeteksi dalam laporan keuangan periodik (Wiyasha, 2025).

Ketiga, pembaruan berkala terhadap standardized recipe dalam sistem. *Standardized recipe* yang tersimpan dalam sistem akuntansi maupun POS hotel tidak boleh bersifat statis. Peninjauan ulang idealnya dilakukan setiap bulan atau seketika saat terjadi lonjakan harga bahan baku, agar *food cost percentage* yang tercetak dalam laporan mencerminkan kondisi biaya produksi aktual — bukan angka historis yang sudah tidak relevan. Dopson dan Hayes (2019) menegaskan bahwa proses produksi F&B harus senantiasa mengacu pada standar resep yang akurat guna menjamin konsistensi pengendalian biaya.

Keempat, evaluasi harga jual melalui analisis menu engineering secara berkala. Manajemen direkomendasikan melakukan evaluasi *selling price* dan klasifikasi menu secara periodik menggunakan pendekatan *menu engineering*, dengan tujuan mempertahankan dan meningkatkan performa menu berkategori *star*. Apabila suatu menu teridentifikasi bergeser ke kategori *plowhorse* — popularitas tinggi namun margin tipis akibat kenaikan biaya bahan — manajemen tidak direkomendasikan menaikkan harga jual secara drastis karena berisiko menurunkan permintaan. Pendekatan yang lebih terukur meliputi penyesuaian porsi bahan utama (misalnya *oxtail* dari 200 gram menjadi 150 gram per porsi), modifikasi komposisi komponen pendukung, serta penerapan strategi *bundling* dengan produk minuman yang memiliki *contribution margin* tinggi sebagai subsidi silang, guna menjaga daya saing harga tanpa mengorbankan profitabilitas.

PERNYATAAN KONFLIK KEPENTINGAN DAN STANDAR ETIKA

Penulis menyatakan tidak terdapat konflik kepentingan dalam penelitian ini. Penelitian dilaksanakan atas izin manajemen The Jayakarta Yogyakarta Hotel & Spa dan mengikuti standar integritas akademik yang berlaku. Tidak terdapat keterlibatan subjek manusia atau hewan dalam pengumpulan data, yang dilakukan semata melalui kaji dokumen.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kasih kepada Bapak Pudin Saepudin, S.ST.Par., MP.Par., CHE. selaku Pembimbing Utama, dan Bapak Rachmat Muljawan, Drs., MM.Par. selaku Pembimbing Pendamping, serta kepada manajemen The Jayakarta Yogyakarta Hotel & Spa atas izin penelitian dan akses dokumentasi yang diberikan. Penelitian ini tidak menerima dukungan pendanaan eksternal.

REFERENSI

Badan Pusat Statistik Indonesia. (2024, April 5). *Statistik kunjungan wisatawan mancanegara 2023*. https://www.bps.go.id/id/publication/2024/04/05/0ba2b8f3f4f15dd18799f0c0/statistik-kunjungan-wisatawan-mancanegara-2023.html

Badan Pusat Statistik Indonesia. (2025, Maret 20). *Statistik kunjungan wisatawan mancanegara 2024*. https://www.bps.go.id/id/publication/2025/03/20/a85d584df19ea65a5e2b3d0b/statistik-kunjungan-wisatawan-mancanegara-2024.html

Badan Pusat Statistik Indonesia. (2025, Februari 2). *Desember 2025, kunjungan wisman di Indonesia mencapai 1,41 juta kunjungan…* https://www.bps.go.id/id/pressrelease/2025/02/02/2541/...

Cengiz, E., Cengiz, F., Demirciftci, T., & Cobanoglu, C. (2018). Do food and beverage cost-control measures increase hotel performance? A case study in Istanbul, Turkey. *Journal of Foodservice Business Research, 21*(6), 610–627.

Dopson, L. R., & Hayes, D. K. (2019). *Food and beverage cost control*. John Wiley & Sons.

Garrison, R. H., Noreen, E. W., & Brewer, P. C. (2018). *Managerial accounting* (16th ed.). McGraw-Hill Education.

Horngren, C. T., Datar, S. M., & Rajan, M. V. (2018). *Cost accounting: A managerial emphasis* (15th ed.). Pearson.

Massie, N. I. K., Saerang, D. P., & Tirayoh, V. Z. (2018). Analisis pengendalian biaya produksi untuk menilai efisiensi dan efektivitas biaya produksi. *Going Concern: Jurnal Riset Akuntansi, 13*(03).

Puspitasari, N., Sutiadiningsih, A., Sulandari, L., & Dewi, I. H. P. (2024). Analisis food cost vs actual cost pada menu a'la carte hotel bintang empat di Surabaya. *JSHP, 8*(2), 144–152. https://doi.org/10.32487/jshp.v8i2.2186

Traster, D. (2013). *Foundation of cost control*. Pearson Education.

Wiyasha, I. B. M. (2025). *F&B cost control untuk hotel dan restoran*. CV Eureka Media Aksara.

Zellatifanny, C. M., & Mudjiyanto, B. (2018). Tipe penelitian deskripsi dalam ilmu komunikasi. *Diakom: Jurnal Media dan Komunikasi, 1*(2), 83–90.