



Hak cipta dan penggunaan kembali:

Lisensi ini mengizinkan setiap orang untuk menggubah, memperbaiki, dan membuat ciptaan turunan bukan untuk kepentingan komersial, selama anda mencantumkan nama penulis dan melisensikan ciptaan turunan dengan syarat yang serupa dengan ciptaan asli.

Copyright and reuse:

This license lets you remix, tweak, and build upon work non-commercially, as long as you credit the origin creator and license it on your new creations under the identical terms.

BAB III

PELAKSANAAN KERJA MAGANG

3.1 Kedudukan dan Koordinasi

Pada hari pertama Magang di Novotel Gajah Mada penulis ditempatkan pada bagian *receiving* dengan pengawasan secara langsung oleh Bapak Junaedi sebagai *receiving*. Selama kurang lebih 2 minggu kemudian pada minggu ketiga penulis mulai merangkap membantu bagian *cost controller* yang diawasi secara langsung oleh Bapak Niko selaku *cost controller*. Dalam mengisi waktu luang penulis juga sesekali membantu bagian *storekeeper* yang diawasi secara langsung oleh Bapak Wasito sebagai *storekeeper*.

3.2 Tugas yang dikerjakan

Pada kesempatan magang di novotel gajah mada penulis ditempatkan untuk membantu bagian *receiving* sekaligus merangkap untuk membantu bagian *cost controller*.

Ketika membantu bagian *receiving* ada beberapa aktifitas harian yang selalu dilakukan penulis dengan diawasi langsung oleh Bapak Junaedi, yakni :

- 1 Melakukan *input* data pembelian barang baik secara *cash* ataupun *credit* mulai dari barang untuk *store*, *kitchen*, dan lain-lain ke dalam sistem *material control* perusahaan.
- 2 Mencocokkan kembali apakah *cost centre* dari barang yang dibeli sudah tepat.

- 3 Melakukan *book* akan data yang telah diinput yang kemudian hasilnya menjadi *receiving report*.

Selain itu Penulis juga melaksanakan beberapa tugas dari *cost control* yang langsung diawasi oleh Bapak Niko, yakni :

- 1 Melakukan *closing invoice*.
- 2 Membuat nama *article* barang yang sebelumnya tidak terdaftar di dalam sistem *material control*.
- 3 Melakukan pengisian data *daily flash cost* untuk *food* dan juga *beverage*.
- 4 Melakukan pengisian data OC (*officer check*) dan *entertainment check* dari *bill* yang diperoleh dari *income audit*.
- 5 Melakukan pengecekan *left over food*, menghitung berapa banyak jenis dan kuantitas makanan sisa yang terbuang.

3.3 Uraian Proses dan Pelaksanaan Kerja Magang

3.3.1 Proses Pembelian Barang

Berikut ini adalah proses pembelian barang yang dilakukan Novotel Gajah Mada, mulai dari pemesanan barang, penerimaannya di *receiving* hingga proses *input* sampai ke *cost control*.

- 1 Membuat *Purchase Requisition* (PR)

Purchase Requisition dibuat oleh suatu divisi yang bertujuan untuk mengajukan pengadaan barang yang merupakan kebutuhan divisi bersangkutan dalam menjalankan kegiatan operasional perusahaan.

Pembuatan *purchase requisition* harus diketahui dan ditanda tangani oleh kepala divisi yang bersangkutan dan juga oleh *Financial Controller*

setelah itu *purchase requisition* perlu mendapat persetujuan dan juga tanda tangan dari *General Manager*.

2 Membuat *Purchase Order/Market List* (PO)

Setelah suatu divisi selesai membuat *purchase requisition* dan telah mendapat persetujuan dari seluruh pihak yang bersangkutan maka *purchase requisition* diserahkan kepada bagian *purchasing* yang kemudian akan dibuatkan *purchase order*. *Purchase Order* harus dibuat secara jelas mulai dari nama barang yang dibutuhkan, kuantitas barang, harga, dan juga tanggal pengiriman dibuat sesuai dengan PR yang ada.

Selain itu ada beberapa hal yang harus diperhatikan oleh bagian *purchasing* dalam melakukan pembelian barang :

- Bagian *purchasing* harus memiliki minimal tiga pemasok atau *supplier* untuk melakukan perbandingan harga, kualitas, dan jatuh tempo pembayaran. Pemilihan *supplier* ini akan sangat mempengaruhi kinerja perusahaan.
- Kontrak perjanjian pengadaan barang yang dilakukan oleh pihak perusahaan dan pemasok. Apabila sebelumnya perusahaan telah memiliki kontrak perjanjian pengadaan barang dengan pemasok, dan kontrak tersebut masih dalam kuota yang belum tercapai maka perusahaan harus memenuhi kontrak perjanjian tersebut, meskipun perusahaan sudah mendapatkan pemasok yang jauh lebih baik, baik dalam segi kualitas, harga, dan lainnya. Kecuali apabila permintaan barang bersifat penting atau *urgent* dan pemasok yang

terikat kontrak tidak dapat memenuhi permintaan, barulah perusahaan boleh melakukan pembelian pada pemasok lain.

3 Proses Pembelian

Setelah bagian *purchasing* selesai membuat *purchase order* dan telah mendapat persetujuan juga tanda tangan dari kepala divisi maupun *Financial Controller* maka selanjutnya bagian *purchasing* akan mengirimkan *purchase order* kepada *supplier*. Pengiriman PO yang dilakukan oleh Novotel adalah melalui *Fax*. Setelah itu barulah *supplier* mengirimkan barang yang dipesan sesuai dengan tanggal yang telah ditentukan pada *purchase order*.

4 Penerimaan Barang oleh *Receiving*

Setelah menerima *purchase order* dari perusahaan, *supplier* akan mengirimkan barang sesuai dengan *purchase order* yang dibuat namun sebelum barang yang dikirim dimasukkan kedalam gudang ataupun diterima oleh divisi yang melakukan pemesanan, perusahaan perlu melakukan pengecekan dimana tugas tersebut dilakukan oleh bagian *receiving* namun untuk barang-barang tertentu seperti bahan-bahan makanan pengecekan juga harus dilakukan oleh divisi *F&B Kitchen*. Pengecekan yang dilakukan mulai dari kualitas barang apakah sesuai dengan standard, kuantitas dan harga barang apakah telah sesuai dengan PO yang ada, dan juga pengecekan masa kadaluwarsa untuk produk makanan.

Setelah dilakukan pengecekan surat *invoice* yang dibawa oleh *supplier* perlu ditanda tangani oleh *receiving* dan *staff* divisi yang

melakukan pemesanan, barulah setelah itu bagian *receiving* akan memberikan cap stempel bukti bahwa perusahaan telah menerima barang dari *supplier*, cap tersebut juga sebagai persyaratan dalam penagihan utang kepada perusahaan. Dalam surat faktur tersebut akan terdapat beberapa lembar dimana lembar pertama berwarna putih dikembalikan kepada *supplier* dan lembar kedua berwarna merah disimpan oleh bagian *receiving* sebagai bukti barang telah diterima dan sebagai data untuk melakukan posting pembelian ke dalam sistem *material control* perusahaan.

5 Proses *Input Cost Control*

Setelah menerima barang bagian *receiving* akan melakukan input atau posting pembelian ke dalam sistem *material control* perusahaan yang kemudian menjadi *receiving report*. Selanjutnya *receiving report* akan disatukan dengan surat faktur yang terkait untuk kemudian dikirimkan kepada bagian *cost controller*.

Pada bagian *cost control* juga akan dilakukan pengecekan ulang mulai dari nama barang, kuantitas, harga, cost centre apakah telah sesuai dengan PO yang dibuat. Setelah itu barulah *cost control* akan melakukan *closing invoice* yang selanjutnya menjadi *invoice report* untuk kemudian diserahkan kepada bagian *chief accountant* dan diproses secara lanjut sampai pembayaran kepada *supplier*.

3.3.2 Proses Pelaksanaan Kerja Magang

Dalam pelaksanaannya selama magang di Novotel penulis melakukan beberapa tugas baik pemberian tugas dari bagian *Receiving* maupun *Cost Control*.

Berikut adalah paparan mengenai pekerjaan yang dilakukan selama proses kerja magang :

1 Melakukan *input* data pembelian barang baik secara *cash* ataupun *credit* (*Receiving*).

Terdapat beberapa kategori barang yang pembeliannya sering dilakukan oleh Novotel Gajah Mada :

- 1) *F&B Kitchen* merupakan bahan baku dalam pembuatan makanan contohnya seperti sayuran, daging, buah-buahan dan lain-lain.
- 2) *General Store* adalah kategori produk yang merupakan kebutuhan umum perusahaan dalam mendukung jalannya kegiatan operasional perusahaan seperti tissue, sabun, shampoo dan lain-lain dengan merek Novotel, lalu ada keperluan umum seperti kertas, pulpen, *bantex* dan lain-lain.
- 3) *Dry Goods* merupakan kategori produk makanan kering yang bertujuan untuk menunjang kegiatan divisi *F&B Kitchen* dalam menyajikan makanan kepada tamu hotel. Contoh bahan-bahan makanan tersebut seperti beras, tepung, bahan makanan kalengan, dan lain-lain.
- 4) *Beverage Store* merupakan kategori produk minuman yang biasanya produk tersebut akan dijual kembali oleh pihak hotel

kepada tamu. contoh produk *beverage store* adalah aqua galon, berbagai jenis *beer*, minuman bersoda dan lain-lain.

Oleh karena itu proses *Input* yang dilakukan oleh penulis harus dilakukan secara teliti terutama mengenai nama produk, kuantitas, dan harga produk. Apabila terdapat kesalahan maka penulis harus melakukan posting ulang. Berikut contoh input yang penulis lakukan selama praktek kerja magang :

Gambar 3.3.2.1 *Input Data Receiving*

S	P	Pos >>	Article No.	Article	QTY	Unit	Price/Unit	QTY/BU	Price/BU	Discount	2nd Discou	Discount (value)	Unit Cost
		1		Fresh Whole Galangal / Lenkuas	5,000	Kilogram	10,500.00	5,000,000,000	10,500.00	0.00%		0.00	10,500.00
		2		Fresh Ginger Root Skinless / Jahe Kupas	7,300	Kilogram	21,000.00	7,300,000,000	21,000.00	0.00%		0.00	21,000.00
		3		Local White Cauliflowers / Kembang Kol	9,100	Kilogram	19,500.00	9,100,000,000	19,500.00	0.00%		0.00	19,500.00
		4		Oyong	5,000	Kilogram	11,500.00	5,000,000,000	11,500.00	0.00%		0.00	11,500.00
		5		Local Chinese Tofu / Tahu Cina Putih	50,000	Pcs	4,000.00	50,000,000,000	4,000.00	0.00%		0.00	4,000.00
		6		Local Green Broccoli / Broccoli	6,900	Kilogram	25,500.00	6,900,000,000	25,500.00	0.00%		0.00	25,500.00
		7		Local Green Bell Pepper / Paprika Hijau Lokal	5,000	Kilogram	16,000.00	5,000,000,000	16,000.00	0.00%		0.00	16,000.00
		8		Local Violet Eggplant/ Terong Ungu	5,000	Kilogram	9,000.00	5,000,000,000	9,000.00	0.00%		0.00	9,000.00
		9		Local Fresh Yellow Onion / Bawang Bombay	7,000	Kilogram	15,000.00	7,000,000,000	15,000.00	0.00%		0.00	15,000.00
		10		Local Fresh Baby Corn / Putren	14,700	Kilogram	19,000.00	14,700,000,000	19,000.00	0.00%		0.00	19,000.00
		11		Local Kerupuk Kulit	3,000	Kilogram	87,500.00	3,000,000,000	87,500.00	0.00%		0.00	87,500.00
		12		Dried Cinamon Stick	0,500	Kilogram	35,000.00	0,500,000,000	35,000.00	0.00%		0.00	35,000.00
		13		Local Fresh Mushroom Champignon	3,000	Kilogram	33,000.00	3,000,000,000	33,000.00	0.00%		0.00	33,000.00

2 Mencocokkan kembali apakah *cost centre* dari barang yang dibeli sudah tepat (*Receiving*).

Selain itu penulis juga harus memperhatikan *input* untuk bagian *cost centre*, dimana produk untuk *dry goods* harus dimasukkan kedalam *cost centre dry goods*. Apabila terjadi kesalahan *input* maka bagian *cost control* akan memberitahukan kepada *receiving* untuk konfirmasi dan kemudian dilakukan posting ulang. Berikut contoh pengecekan *cost centre* yang penulis lakukan selama praktek kerja magang :

Gambar 3.3.2.2 Pengecekan *Cost Centre*

The screenshot shows the SAP Receiving interface for a delivery note. The supplier is SELARAS.UJ and the date is 10/9/2014. The net amount is 1,705,000.00. The table below lists the items received, their unit costs, net amounts, VAT, gross amounts, and the assigned cost center (F&B Square Food).

S	P	Pos >>	Article No.	Article	Discount	2nd Discou	Discount (value)	Unit Cost	Net	VAT [%]	Gross	Cost Center/Store	Delivery In
		1		Fresh Whole Galangal / Lenkuas	0.00%		0.00	10,500.00	52,500.00	0.00	52,500.00	F&B Square Food	
		2		Fresh Ginger Root Skinless / Jahe Kupas	0.00%		0.00	21,000.00	153,300.00	0.00	153,300.00	F&B Square Food	
		3		Local White Cauliflowers / Kembang Kol	0.00%		0.00	19,500.00	177,450.00	0.00	177,450.00	F&B Square Food	
		4		Oyong	0.00%		0.00	11,500.00	57,500.00	0.00	57,500.00	F&B Square Food	
		5		Local Chinese Tofu / Tahu Cina Putih	0.00%		0.00	4,000.00	200,000.00	0.00	200,000.00	F&B Square Food	
		6		Local Green Broccoli / Broccoli	0.00%		0.00	25,500.00	175,950.00	0.00	175,950.00	F&B Square Food	
		7		Local Green Bell Pepper / Paprika Hijau Lokal	0.00%		0.00	16,000.00	80,000.00	0.00	80,000.00	F&B Square Food	
		8		Local Violet Eggplant/ Terong Ungu	0.00%		0.00	9,000.00	45,000.00	0.00	45,000.00	F&B Square Food	
		9		Local Fresh Yellow Onion / Bawang Bombay	0.00%		0.00	15,000.00	105,000.00	0.00	105,000.00	F&B Square Food	
		10		Local Fresh Baby Corn / Putren	0.00%		0.00	19,000.00	279,300.00	0.00	279,300.00	F&B Square Food	
		11		Local Kerupuk Kulit	0.00%		0.00	87,500.00	262,500.00	0.00	262,500.00	F&B Square Food	
		12		Dried Cinamon Stick	0.00%		0.00	35,000.00	17,500.00	0.00	17,500.00	F&B Square Food	
		13		Local Fresh Mushroom Champignon	0.00%		0.00	33,000.00	99,000.00	0.00	99,000.00	F&B Square Food	

3 Melakukan *book* akan data yang telah diinput yang kemudian menjadi *receiving report* (*Receiving*).

Setelah memastikan jika *input* telah dilakukan secara benar dan sesuai dengan PO yang dibuat barulah penulis akan melakukan *book* dimana postingan yang penulis lakukan ke dalam sistem *material control* perusahaan diubah menjadi *receiving report*. *Receiving report* akan disatukan dengan surat *invoice* yang terkait yang selanjutnya dikirimkan kepada bagian *cost control*.

4 Melakukan *closing invoice* (*Cost Control*).

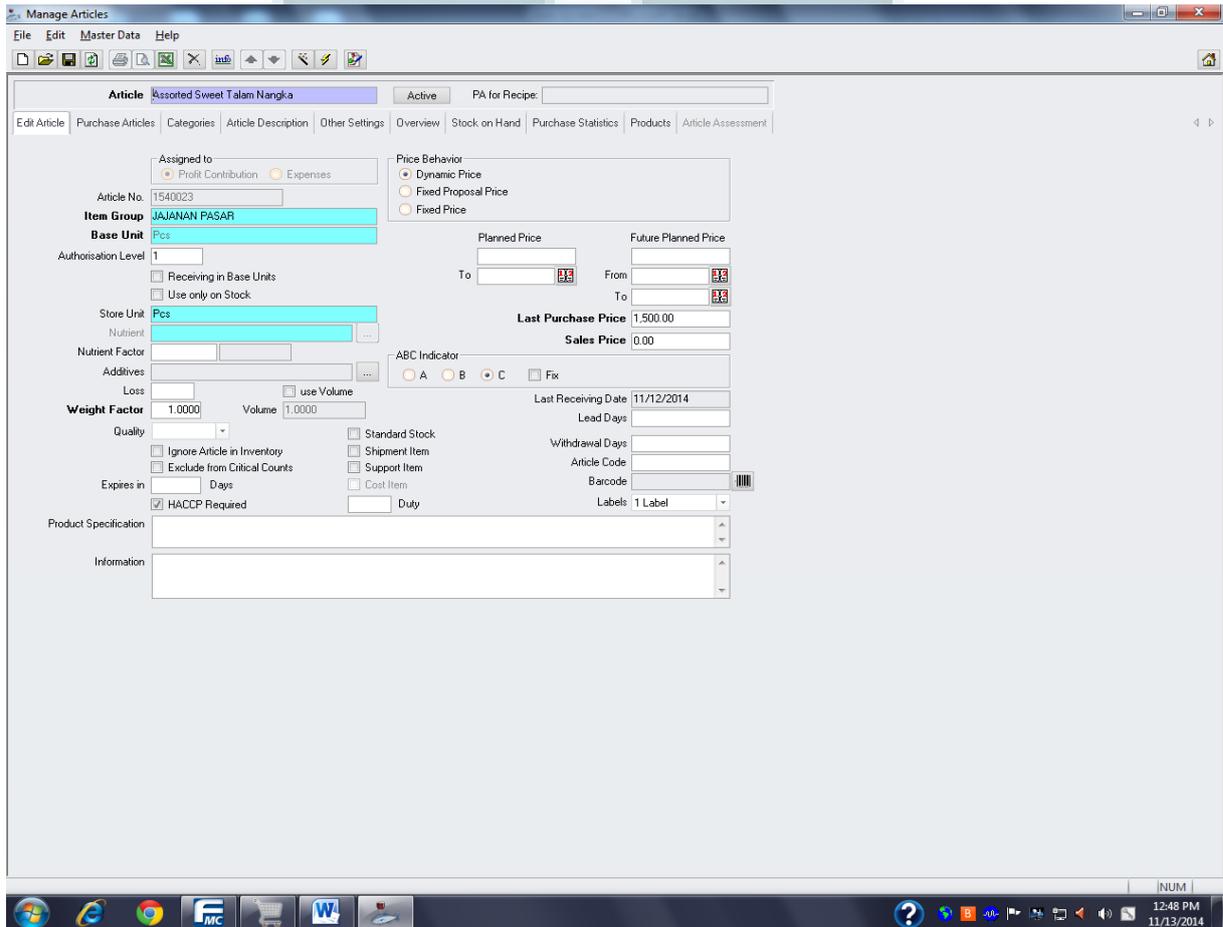
Dimana penulis memeriksa kembali *receiving report* yang telah dibuat oleh bagian *receiving*, mulai dari kuantitas, harga, *cost centre* apakah sudah sesuai dengan *purchase order*. Apabila terdapat ketidaksesuaian dengan *purchase order* maka *cost control* akan mengkonfirmasi kepada bagian *receiving* yang kemudian dilakukan *book* ulang.

5 Membuat nama *article* barang yang sebelumnya tidak terdaftar di dalam sistem *material control* (*Cost Control*).

Pada pembelian yang dilakukan oleh perusahaan biasanya terdapat suatu barang yang benar-benar baru pertama kali dibeli oleh perusahaan sehingga nama produk tersebut tidak terdaftar dalam sistem *material control* perusahaan. Apabila hal tersebut terjadi maka penulis akan membuat nama *article* baru untuk barang tersebut mulai dari *item group* (biasanya sebelum membuat penulis akan menanyakan hal ini kepada pembimbing lapangan untuk memastikan apakah *item group*

barang tersebut sudah sesuai), lalu *base unit* dan *store unit* dari barang tersebut apakah dihitung berdasarkan satuan pcs, pack, kilogram dan lain-lain. Berikut contoh pembuatan nama article selama penulis menjalani praktek kerja magang :

Gambar 3.3.2.3 Pembuatan Nama Article



6 Melakukan pengisian data *daily flash cost* untuk *food* dan juga *beverage (Cost Control)*.

Pada bagian ini penulis melakukan *input* data dari sistem *material control* ke laporan excel *daily flash cost* untuk biaya harian makanan dan minuman yang dikeluarkan oleh perusahaan mulai dari pembelian bahan baku sampai dengan penjualan makanan dan minuman yang terjadi pada hari tersebut. Berikut contoh data excel *daily flash cost* :

Gambar 3.3.2.4 Data *Daily Flash Cost* untuk kategori *Food* (1)

Description	Month To Date							Total
	The Square Café Shop	Le Bar	Wine & Cheese Store	Banquet	In Dining Room	Splash (BAR)	Executive Lounge	
Date: 1-31 Augustus 2014								
Direct Purchases	458.693.990,20	-	-	-	-	-	-	458.693.990,20
Store Room Issue								
Dry Goods Main Store	97.115.035,82	-	-	2.631.489,57	3.327.023,15	-	-	103.073.550,54
Beverage Main Store	-	-	-	-	-	-	-	-
Inter Transfer								
From (to) Outlets	-	-	-	-	-	-	-	-
Beverage to Food								
Gross Food Cost	555.809.026,02	-	-	2.631.489,57	3.327.023,15	-	-	561.767.540,74
Credits								
Food to Beverage	(996.111,58)	-	-	-	(11.684.457,14)	-	(831.226,45)	(13.511.795,17)
600107 Gratis	-	-	-	-	-	-	-	-
Guest Relations	-	-	-	-	-	-	-	-
Business Promotion	-	-	-	-	-	-	-	-
Entertainment	933.905,00	17.160,00	-	-	-	-	-	951.065,00
Executive Floor	-	-	-	-	-	-	-	-
Employee Relations	-	-	-	-	-	-	-	-
Decorations	-	-	-	-	-	-	-	-

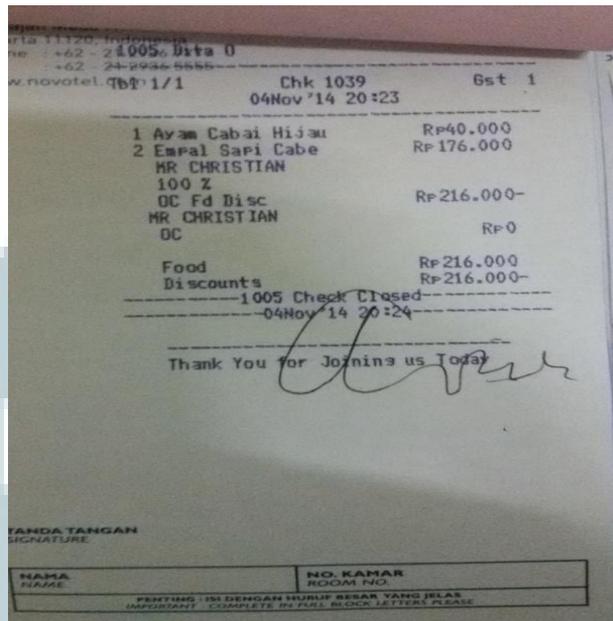
Gambar 3.3.2.5 Data *Daily Flash Cost* untuk kategori *Food* (2)

Description	Month To Date								Total
	The Square Café Shop	Le Bar	Wine & Cheese Store	Banquet	In Dining Room	Splash (BAR)	Executive Lounge	Others	
Executive Floor	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Employee Relations	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Decorations	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Testing & Training	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Musicians	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Sales at Cost	184.699,75	-	-	-	-	-	-	-	184.699,75
Employee Meals	1.900.710,02	-	-	-	-	-	-	-	1.900.710,02
Management Checks	5.860.532,00	-	-	-	-	-	-	-	5.860.532,00
Advantage Plus Discount	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Others	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Total Credits	7.883.735,19	17.160,00	-	-	(11.684.457,14)	-	(831.226,45)	-	(4.614.788,40)
Nett Food Cost	547.925.290,83	(17.160,00)	-	2.631.489,57	15.011.482,29	-	831.226,45	-	566.382.329,14
Total Food Sales	601.833.367,00	6.371.550,00	-	1.690.890.807,00	33.666.000,00	-	13.320.000,00	(3.073.710,00)	2.343.008.014,00
Food Cost %	91,04%	-0,27%	0,00%	0,16%	44,59%	0,00%	6,24%	0,00%	24,17%
Target Food Cost %	33,0%	33,0%	33,0%	33,0%	33,0%	33,0%	33,0%	33,0%	33,0%
Number of Cover	5.704	118	-	7.436	411	-	149	-	13.818
Average Check #	105.510,76	53.996,19	-	227.392,52	81.912,41	-	89.395,97	-	169.562,02
Cost Vector	33,0%	-	-	-	-	-	-	-	-

7 Melakukan pengisian data OC (*officer check*) dan *entertainment check* dari bill yang diberikan oleh bagian *income audit* (*Cost Control*).

OC merupakan data *employee meals* yang disediakan untuk bagian *Manager of Department* ataupun *Head of Department* sedangkan *Entertainment Check* merupakan biaya yang dikeluarkan untuk menjamu tamu spesial. Data tersebut diperoleh dari bagian *income audit* yang kemudian oleh *cost control* diinput ke dalam excel OC Report perusahaan untuk diketahui *cost* dari makanan yang telah dikeluarkan. Berikut merupakan contoh bill dan data OC Report selama penulis menjalan praktek kerja magang :

Gambar 3.3.2.6 Bill OC



Gambar 3.3.2.7 Data Excel OC Report

DATE	ADMIN & GENERAL EXECUTIVE OFFICE				SALES & MARKETING						Total Amount		Total Cost			
	Christian Jones R		Nora		Santi Lestiani		Ananto C Kusumo		Firman Krishandi		FD	BV	FD	BV		
	FD	BV	FD	BV	FD	BV	FD	BV	FD	BV	FD	BV	FD	BV		
1-Aug-2014	2.333.000	73.000	93.000	38.000									5.030.901	834.000	2.158.257	225.180
2-Aug-2014	499.000												647.000	45.000	277.563	12.150
3-Aug-2014	305.000												719.000	-	308.451	-
4-Aug-2014	346.000												346.000	-	148.434	-
5-Aug-2014	401.000												546.000	45.000	234.234	12.150
6-Aug-2014	138.000		138.000		138.000	28.000							690.000	28.000	296.010	7.560
Total	4.022.000	73.000	231.000	38.000	138.000	28.000							7.978.901	952.000	3.422.949	257.040
7-Aug-2014	276.000												276.000	-	118.404	-
8-Aug-2014	120.000				38.000	28.000							314.000	73.000	134.706	19.710
9-Aug-2014													226.000	-	96.954	-
10-Aug-2014													243.000	-	104.247	-
11-Aug-2014	253.000					45.000							556.000	145.000	238.524	39.150
12-Aug-2014			138.000		40.000	20.000							411.000	100.000	176.319	27.000
13-Aug-2014	278.000												278.000	-	119.262	-
Total	927.000	-	138.000	-	78.000	93.000	-	-	-	-	-	-	2.304.000	318.000	988.416	85.860
14-Aug-2014	263.000												463.000	45.000	198.627	12.150
15-Aug-2014	80.000												370.000	73.000	158.730	19.710
16-Aug-2014													290.000	-	124.410	-
17-Aug-2014													-	-	-	-
18-Aug-2014													-	-	-	-
19-Aug-2014	228.000												511.000	28.000	219.219	7.560
20-Aug-2014	158.000		138.000		138.000	28.000							572.000	28.000	245.388	7.560
Total	729.000	-	138.000	-	138.000	28.000	-	-	-	-	-	-	2.206.000	174.000	946.374	46.980
21-Aug-2014					108.000								108.000	-	46.332	-

8 Melakukan pengecekan *left over food*, menghitung berapa banyak jenis dan kuantitas makanan sisa yang terbuang (*Cost Control*).

Pengecekan *left over food* merupakan salah satu tugas favorit dari penulis dikarenakan pengecekan ini mengharuskan penulis untuk mengunjungi departmen *F&B Kitchen*. Waktu pengecekan *left over food* biasanya dilakukan 2 kali yakni pukul 10.00 dan 03.00. Disini penulis melakukan pengecekan dan pencatatan jenis-jenis makanan yang tersisa. Setelah pengecekan maka data tersebut akan diinput ke dalam laporan excel *left over food* perusahaan untuk kemudian diketahui berapa total biaya dari *left over food* tersebut.

9 Persiapan *hazard analysis critical control point (HACCP)* dan *internal audit*.

Ketika proses kerja magang dilakukan penulis juga dihadapkan pada tugas-tugas insidental seperti persiapan HACCP. HACCP sendiri merupakan suatu standarisasi atau penilaian bagaimana proses pembelian bahan baku makanan sampai dengan proses akhir penyajian kepada tamu yang dilakukan oleh perusahaan perhotelan. Lalu untuk internal audit penulis melakukan pengecekan kelengkapan dokumen baik untuk bagian *receiving* dan juga *cost control*.

3.3.3 Kendala yang ditemukan

1. *Input* pembelian barang ke dalam sistem *material control* perusahaan

Kendala yang ada dalam pekerjaan ini adalah :

- Ketidaksesuaian harga pemesanan barang yang dilakukan oleh *purchasing* dengan harga barang yang diterima oleh *supplier*, apabila harga barang yang diterima oleh *supplier* lebih tinggi dari PO yang dibuat.
- Nama *article* barang yang sulit dicari pada sistem *material control* perusahaan atau bahkan tidak ada dalam sistem *material control*.
- Pengiriman barang dari *supplier* yang tidak sesuai dengan jadwal yang tertera, dimana masih sering ditemui *supplier* yang melakukan pengiriman barang pada sore hari termasuk pengiriman bahan makanan pada sore hari sehingga proses *input* pembelian barang tertunda.

2. Melakukan *closing invoice*

Kendala yang ditemukan dalam pekerjaan ini adalah :

- Kondisi Printer yang tidak bisa melakukan *print* dokumen dalam jumlah banyak sekaligus.

3. Membuat nama *article* baru ke dalam sistem *material control* perusahaan

Kendala yang ditemukan dalam pekerjaan ini adalah :

- Kurangnya pengetahuan penulis akan barang atau produk perhotelan sehingga menyulitkan penulis dalam menentukan *item group* dan juga *base unit* dari barang yang akan dibuat nama artiklenya.

4. Melakukan pengisian data *daily flash cost* untuk *food* dan juga *beverage*.

Kendala yang ditemukan dalam pekerjaan ini adalah :

- Penulis tidak menemukan kendala yang berarti dalam pekerjaan ini dikarenakan tugas yang dilakukan hanya melakukan input pemindahan data dari sistem *material control* perusahaan ke dalam laporan excel *daily flash cost* perusahaan.

5. Melakukan pengisian data OC (*officer check*) dan *entertainment check* dari *bill* yang diberikan oleh bagian *income audit*

Kendala yang ditemukan dalam pekerjaan ini adalah :

- Tidak jelasnya tanda tangan akan siapa yang memberikan *entertainment* kepada tamu.

6. Melakukan pengecekan *left over food*, menghitung berapa banyak jenis dan kuantitas makanan sisa yang terbuang.

Kendala yang ditemukan dalam pekerjaan ini adalah :

- *Left over food* juga menjadi salah satu tolak ukur dalam mengukur efisiensi *cost* pada Novotel Gajah Mada. Satu-satunya kendala bagi penulis dalam mengerjakan pekerjaan ini adalah permasalahan gejolak batin yang dialami penulis dikarenakan banyak makanan sisa yang terbuang percuma padahal masih banyak orang diluar sana yang kelaparan dan membutuhkan makanan meski itu makanan yang tidak layak. Disini penulis banyak belajar mengenai arti kehidupan di mana tidak baik apabila kita menyia-nyiakan makanan yang kita miliki meskipun hanya sedikit.

3.3.4 Solusi yang Ditemukan

1. *Input* pembelian barang ke dalam sistem material control perusahaan

Solusi :

- Melakukan konfirmasi dengan bagian *purchasing* dan meminta bagian *purchasing* untuk merubah harga PO yang ada sesuai dengan harga yang tertera pada *invoice supplier*.
- Demi efektivitas dalam bekerja dan efisiensi ketika melakukan *input* pada bagian *receiving* maka penulis secara khusus mempelajari cara membuat nama *article* pada bagian *cost control* dikarenakan tugas membuat *article* seharusnya hanya dilakukan oleh bagian *cost control*, sehingga apabila ditemukan nama barang yang tidak tertera maka penulis tinggal membuat nama *article* baru dan proses *input* barang dapat berjalan dengan cepat.
- Meminta bagian *purchasing* untuk melakukan konfirmasi kepada *supplier* agar pengiriman barang disesuaikan dengan jadwal yang ada yakni pengiriman barang makanan pada pukul

2. Melakukan *closing invoice*

Solusi :

- Melakukan penggantian printer dimana menggunakan printer yang dapat melakukan print dokumen dalam jumlah banyak sekaligus (masih belum diterapkan), solusi yang penulis lakukan saat itu adalah melakukan print dokumen satu per satu.

3. Membuat nama *article* baru ke dalam sistem *material control* perusahaan

Solusi :

- Dengan menanyakan langsung kepada pembimbing lapangan *cost control* yakni Bapak Niko akan *item group* dan *base unit* maupun *store unit* dari barang yang akan dibuat nama artiklenya ke dalam sistem *material control* perusahaan.

4. Melakukan pengisian data OC (*officer check*) dan *entertainment check* dari *bill* yang diberikan oleh bagian *income audit*

Solusi :

- Dengan menanyakan langsung kepada bagian *Front Office* siapa yang bertanggung jawab dalam memberikan *entertainment* kepada tamu.

5. Melakukan pengecekan *left over food*, menghitung berapa banyak jenis dan kuantitas makanan sisa yang terbuang.

Solusi :

- Solusi pertama penulis menyarankan agar bagian *cost control* membuat laporan *daily left over food* sehingga laporan harian tersebut dapat menjadi patokan bagi departmen *F&B Kitchen* ketika menyajikan menu makanan hotel. Selain itu *cost control* juga perlu melakukan pengecekan rutin dan berkoordinasi dengan para *staff F&B Kitchen* mengenai pengolahan bahan baku makanan mulai dari bahan mentah sampai dengan barang jadi lalu bekerja sama dengan department terkait perihal jumlah tamu yang ada sehingga bagian *F&B Kitchen* dapat menyajikan makanan dengan jumlah yang tidak terlalu berlebih. Semua ini bertujuan agar

kuantitas bahan baku makanan yang terbuang dapat ditekan seminimal mungkin.

- Solusi selanjutnya mengenai makanan sisa yang terbuang percuma menurut penulis alangkah baiknya apabila makanan sisa tersebut dikemas kembali dengan rapi dan diberikan secara gratis kepada orang-orang yang membutuhkan.

3.4 Pengaruh *Cost Control* Terhadap Efisiensi Biaya Makanan

Dalam menilai seberapa besar pengaruh *cost control* terhadap efisiensi biaya makanan yang terjadi di NGM penulis telah meringkas data *daily flash cost* perusahaan untuk kategori *food* selama periode 6 bulan untuk dilakukan analisis. Berikut merupakan ringkasan data *daily flash cost food* NGM periode 6 bulan maret-agustus :

Tabel 3.4.1 Ringkasan Data *Daily Flash Cost* periode Maret-Agustus

Bulan	Nett Food Cost	Total Food Sales	Food Cost %	Target Food Cost
Maret	379.678.667,71	978.952.910,00	38,78%	33%
April	374.519.612,25	1.116.542.125,00	33,54%	
Mei	477.376.623,79	1.336.823.557,00	35,71%	
Juni	587.633.309,00	2.006.210.243,00	29,29%	
Juli	384.733.095,00	897.491.126,00	42,87%	
Agustus	566.382.329,00	2.343.008.014,00	24,17%	
Average Month	461.720.606,13	1.446.504.662,50		

Dapat dilihat target *food cost* yang telah ditetapkan perusahaan adalah sebesar 33%. Dan dari data yang ada menunjukkan jika secara periodik perusahaan masih belum dapat memenuhi target tersebut. Terutama pada bulan juli dimana persentase *food cost* perusahaan bahkan mencapai 42,87%. Namun dalam data tersebut masih tidak diketahui berapa rincian *food cost* yang benar-benar telah terjadi. Oleh karena itu untuk melihat secara lebih rinci penulis menambahkan variabel *number of cover* yang mana merupakan data tamu yang tercatat selama periode tertentu. Berikut ringkasan data *number of cover* selama periode maret-agustus :

Tabel 3.4.2 Ringkasan Data *Number of Cover* periode Maret-Agustus

Bulan	Number of Cover	Average Food Cost	Average Food Sales	Average Food Cost %
Maret	8735	Rp 43.466	Rp 112.072	38,78%
April	8441	Rp 44.369	Rp 132.276	33,54%
Mei	10266	Rp 46.501	Rp 130.219	35,71%
Juni	12446	Rp 47.215	Rp 161.193	29,29%
Juli	6567	Rp 58.586	Rp 136.667	42,87%
Agustus	13818	Rp 40.989	Rp 169.562	24,17%
Average Month	10046	Rp 45.962,93	Rp 143.995,29	

Dari data tersebut dapat dilihat jika total *Number of Cover* pada bulan juli adalah 6567 dengan *nett food cost* sebesar 384.733.095 maka didapat *average food cost* sebesar 58.586/*cover*. Hal ini menunjukkan jika kinerja perusahaan khususnya *cost control* tidak berjalan dengan baik dikarenakan biaya yang dikeluarkan oleh perusahaan untuk setiap *cover* mencapai 58.586.

Disini penulis melakukan beberapa analisis mengenai beberapa hal yang menyebabkan *average food cost* perusahaan jauh melebihi target :

- 1 Pada bulan juli diketahui merupakan awal bulan puasa sehingga jumlah tamu hotel yang datang dan menikmati menu hidangan hotel tidak sebanyak bulan-bulan sebelumnya.
- 2 Pada bulan puasa juga diketahui harga bahan makanan mengalami kenaikan.
- 3 Dan terakhir penulis juga mendapati bahwa pada awal bulan juli sampai pada akhir minggu kedua posisi *cost control* perusahaan mengalami kekosongan dan untuk sementara diisi oleh Bapak Weilly selaku income audit.

Dari analisis tersebut penulis menarik kesimpulan terutama pada poin ketiga analisis di mana pengaruh keberadaan *cost control* menjadi salah satu hal penting bagi perusahaan agar penggunaan biaya yang dilakukan oleh perusahaan dapat dijalankan secara efektif dan efisien.

Berdasarkan ringkasan tersebut penulis juga membuat sebuah analisis bagaimana agar perusahaan dapat mengestimasi perkiraan *food cost* dan juga total *sales* yang harus dikeluarkan pada bulan selanjutnya agar dapat mencapai target *food cost* sebesar 33%. Dalam analisis ini penulis menggunakan 2 dasar acuan.

- 1 Estimasi *Food Cost* Berdasarkan *Average Total Sales* :

$$\text{Est Food Cost} = \text{Sales} \times \text{Target Food Cost (\%)}$$

$$\text{Est Food Cost} = \text{Rp. 1.446.504.662,50} \times 33\%$$

$$\text{Est Food Cost} = \text{Rp. 477.346.538,63}$$

Berdasarkan perhitungan tersebut didapat nilai estimasi *food cost* yang perlu dikeluarkan oleh perusahaan adalah Rp.477.346.538,63 dengan asumsi *total food sales* yang didapat sebesar Rp.1.446.504.662,5 dikarenakan perusahaan menargetkan *food cost* sebesar 33%.

Dan untuk menghitung berapa perkiraan *food cost* yang harus dikeluarkan dan juga *sales* yang harus dicapai untuk setiap *cover* maka dapat dihitung dengan cara sebagai berikut :

Tabel 3.4.3 Estimasi *Food Cost* Berdasarkan *Average Total Sales*

<i>Est Food Cost</i>	<i>Average Total Sales</i>	<i>Average Number of Cover</i>
Rp. 477.346.538,63	Rp. 1.446.504.662,50	10046
Rp. 47.518,44	Rp. 143.995,29	

Berdasarkan perhitungan tersebut maka didapat estimasi *food cost* yang harus dikeluarkan oleh perusahaan agar dapat mencapai target *food cost* sebesar 33% adalah maksimal sebesar Rp.47.518,44/*cover* dengan asumsi *total sales* yang didapat untuk setiap *cover* adalah minimal sebesar Rp.143.995,29

Berikut kesimpulan apabila perusahaan menerapkan estimasi *food cost* berdasarkan *average total sales* sebagai acuan :

- Dikarenakan *average total sales* sudah diketahui maka perusahaan hanya perlu melakukan estimasi berapa *food cost* yang diperlukan untuk mencapai target *food cost* sebesar 33% sehingga pada estimasi ini perusahaan harus fokus pada pencapaian estimasi *food cost*.

- Terdapat kemungkinan terjadinya penurunan kualitas produk dikarenakan perusahaan harus fokus dalam mengejar target estimasi *food cost* yang ada.

2 Estimasi *Total Sales* Berdasarkan *Average Food Cost* :

Dengan estimasi ini maka telah diketahui *food cost* yang perlu dikeluarkan perusahaan adalah sebesar Rp.461.720.606,13 sehingga agar perusahaan dapat mencapai target *food cost* sebesar 33% maka estimasi *total sales* yang harus dicapai adalah sebesar :

$$Est\ Total\ Sales = \frac{Average\ Food\ Cost}{Target\ Food\ Cost\ (\%)}$$

$$Est\ Total\ Sales = \frac{Rp.\ 461.720.606,13}{33\%}$$

$$Est\ Total\ Sales = Rp.\ 1.399.153.531,89$$

Selanjutnya untuk mengetahui kisaran *food cost* yang harus dikeluarkan dan juga *sales* yang harus didapat untuk setiap *cover* adalah sebagai berikut :

Tabel 3.4.4 Estimasi *Total Sales* Berdasarkan *Average Food Cost*

<i>Average Food Cost</i>	<i>Est Total Sales</i>	<i>Average Number of Cover</i>
Rp. 461.720.606,13	Rp. 1.399.153.351,89	10046
Rp. 45.962,93	Rp. 139.281,60	

Berdasarkan estimasi kedua diketahui apabila perusahaan ingin mencapai target *food cost* sebesar 33% maka estimasi *total food sales* yang harus dicapai adalah minimal sebesar Rp.139.281,60/*cover* diikuti dengan

food cost yang harus dicapai oleh perusahaan adalah maksimal sebesar Rp.45.962,93/*cover*.

Berikut kesimpulan apabila perusahaan menerapkan estimasi total *sales* berdasarkan *average food cost* yang dijadikan sebagai acuan.

- Dikarenakan *average food cost* sudah diketahui maka perusahaan hanya perlu melakukan estimasi berapa *total sales* yang diperlukan untuk mencapai target *food cost* sebesar 33% sehingga pada estimasi ini perusahaan harus fokus pada pencapaian estimasi *total sales*.
- Terdapat kemungkinan terjadinya beberapa biaya tambahan apabila perusahaan fokus mengejar estimasi target *sales*, seperti biaya penambahan tenaga kerja *marketing* untuk mencapai estimasi target *sales*.

Dari dua analisis tersebut apabila dikaitkan dengan efisiensi biaya penulis lebih cenderung menyarankan menggunakan estimasi kedua dikarenakan pada estimasi kedua didapati perbandingan biaya yang lebih kecil dibandingkan estimasi pertama dan juga penghitungan estimasi tersebut menggunakan *average food cost* selama 6 bulan terakhir yang dijadikan sebagai acuan sehingga apabila perusahaan ingin mencapai target *food cost* sebesar 33% maka biaya makanan yang harus dikeluarkan untuk setiap *cover* maksimal sebesar Rp.45.962,93/*cover* dengan *total sales* yang didapat minimal sebesar Rp.139.381,60/*cover* dengan estimasi tersebut maka penggunaan *food cost* pada perusahaan akan efisien.