



### **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 I

## PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

Indonesia merupakan salah satu negara berkembang dan juga negara yang menjadi favorit tujuan wisata bagi para turis mancanegara. Dengan potensi ekonomi yang dimiliki dan berbagai macam budaya dan adat istiadat membuat Indonesia menjadi salah satu tempat favorit bagi para wisatawan baik untuk berwisata ataupun untuk perjalanan bisnis.

Dengan meningkatnya kunjungan dari para wisatawan baik itu untuk berwisata ataupun perjalanan bisnis membuat industri jasa khususnya dalam bidang perhotelan semakin berkembang. Namun dalam menjalankan kegiatan operasionalnya ada satu hal yang harus diperhatikan di mana dalam industri perhotelan terdapat beberapa produk yang memiliki sifat tidak tahan lama (*perishable*) salah satunya adalah produk makanan sehingga hal tersebut memerlukan pengawasan yang ketat agar produk-produk tersebut dapat dikelola secara efektif dan efisien.

Selain itu dalam industri perhotelan juga terdapat berbagai sumber pendapatan baik itu dari penyewaan kamar, penjualan makanan dan minuman, hingga penyediaan fasilitas-fasilitas pendukung seperti *gym*, kolam renang, *spa*, *bar*, *lounge*, *hall*, ruang rapat dan sebagainya. Dalam dunia bisnis setiap perusahaan tentunya berharap mendapatkan *profit* yang besar. Namun kenyataannya perusahaan juga perlu melakukan efisiensi biaya yang mana dengan

peningkatan *revenue* penjualan namun tanpa diiringi dengan efisiensi biaya maka pendapatan bersih yang dihasilkan perusahaan tidak akan efektif. Oleh karena itu perusahaan perlu melakukan kontrol yang ketat dan penghematan terhadap biaya-biaya yang dikeluarkan untuk mendukung kegiatan operasional perusahaan terutama kontrol untuk produk yang memiliki sifat tidak tahan lama (*perishable*) seperti produk makanan.

Dalam setiap industri perhotelan terdapat bagian yang dinamakan *receiving* di mana bertugas menerima pembelian barang yang dilakukan oleh perusahaan dan melakukan pengecekan akan kualitas, kuantitas, harga maupun masa kadaluwarsa untuk produk makanan dan minuman. Selain itu terdapat satu bagian yang merupakan bagian khusus dalam mengawasi *cost* yang ada dalam perusahaan yakni bagian *cost control*. Menurut Wiyasha (2011), tujuan *cost control* dalam pengawasan makanan dan minuman adalah untuk memastikan produk yang dihasilkan sesuai dengan standar yang ada namun juga mengontrol biaya yang dikeluarkan agar tetap efisien.

Oleh karena itu bagian *receiving* dan *cost control* merupakan salah satu peran yang penting bagi perusahaan perhotelan dalam pengawasan akan setiap biaya yang timbul sehingga tanpa adanya pengawasan yang ketat dari kedua bagian tersebut maka biaya yang dikeluarkan perusahaan perhotelan dapat lebih tinggi dari yang seharusnya.

## 1.2 Pokok Pembahasan

Dalam laporan ini penulis akan mengangkat beberapa pokok permasalahan yang berkaitan dengan Novotel Gajah Mada khususnya pada bagian *cost control*, yaitu:

1. Apa saja peran *cost control* di Novotel Gajah Mada?
2. Bagaimana pengaruh *cost control* terhadap efisiensi biaya makanan pada Novotel Gajah Mada?

## 1.3 Maksud dan Tujuan Kerja Magang

Maksud dan tujuan program kerja magang ialah untuk mengamati dan mempelajari dunia kerja secara nyata kemudian menghubungkan dengan teori-teori yang telah penulis pelajari di universitas. Penulis juga belajar bagaimana dunia kerja di Novotel Gajah Mada dengan tujuan :

1. Untuk mengetahui peran *cost control* di Novotel Gajah Mada
2. Untuk mengetahui pengaruh *cost control* terhadap efisiensi biaya makanan pada Novotel Gajah Mada

## 1.4 Waktu dan Prosedur Pelaksanaan Kerja Magang

Kegiatan pelaksanaan kerja magang sebagai berikut :

1. Periode kerja magang : 01 Juli 2014 – 14 Oktober 2014
2. Jam kerja magang : 09.00 – 18.00 WIB
3. Hari Kerja : Senin – Jumat
4. Tempat : Novotel Jakarta Gajah Mada
5. Penempatan : *Finance and Accounting Department*

Beberapa prosedur pelaksanaan yang harus dilalui terlebih dahulu, yaitu :

- a. Pencarian perusahaan tempat untuk kerja magang
- b. Mengajukan surat pengantar kerja magang kepada pihak kampus dengan mengisi formulir pengajuan kerja magang. Surat pengantar kerja magang ditujukan kepada perusahaan dengan ditandatangani oleh Ketua Program Studi Manajemen
- c. Mahasiswa membawa surat pengantar kerja magang dari pihak kampus ke perusahaan pada saat *interview* dengan bagian *Human Resources*.
- d. Mahasiswa mendapatkan persetujuan kerja magang dari perusahaan, mahasiswa membawa surat balasan dari perusahaan ke BAAK untuk mendapatkan formulir yang berhubungan dengan pekerjaan yang akan dilakukan selama kerja magang.
- e. Pelaksanaan kerja magang
- f. Penyusunan laporan kerja magang
- g. Bimbingan laporan kerja magang
- h. Sidang kerja magang

### **1.5 Sistematika Penulisan Laporan Magang**

Sistematika dalam penulisan laporan kerja magang ini adalah sebagai berikut :

#### **BAB I PENDAHULUAN**

Dalam bab ini, penulis membahas hal-hal mengenai latar belakang pelaksanaan kerja magang, maksud dan tujuan kerja magang, waktu dan prosedur pelaksanaan kerja magang, serta sistematika penulisan laporan kerja magang

## **BAB II LANDASAN TEORI**

Dalam bab ini, penulis membahas penggunaan landasan teori yang berhubungan dengan praktek kerja magang yang dilaksanakan serta informasi mengenai sejarah singkat perusahaan, profil perusahaan, struktur organisasi perusahaan di tempat penulis bekerja sebagai mahasiswa magang.

## **BAB III PELAKSANAAN KERJA MAGANG**

Dalam bab ini, penulis menjabarkan mengenai pelaksanaan kerja magang yang berisikan kedudukan dan koordinasi penulis dalam struktur organisasi perusahaan, tugas-tugas yang diberikan, proses kerja magang, kendala yang dihadapi selama pelaksanaan kerja magang, solusi atas kendala yang ditemukan, dan analisis yang penulis lakukan selama menjalani praktek kerja magang.

## **BAB IV SIMPULAN DAN SARAN**

Dalam bab ini, penulis menjabarkan mengenai sejumlah simpulan yang diambil terkait dengan teori yang didapatkan selama kegiatan perkuliahan dengan kondisi nyata pada saat melakukan kerja magang, serta saran dan kritik yang membangun guna untuk perbaikan perusahaan ke depannya.

UMMN