

Pengendalian Biaya

Departemen F&B
di Perhotelan



GRAHA ILMU

Pengendalian Biaya

Departemen F&B di Perhotelan

NYOMAN SUARSANA

Pengendalian Biaya Departemen F & B di Perhotelan

Oleh : Nyoman Suarsana

Edisi Pertama

Cetakan Pertama, 2007

Hak Cipta © 2007 pada penulis,

Hak Cipta dilindungi undang-undang. Dilarang memperbanyak atau memindahkan sebagian atau seluruh isi buku ini dalam bentuk apa pun, secara elektronis maupun mekanis, termasuk memfotokopi, merekam, atau dengan teknik perekaman lainnya, tanpa izin tertulis dari penerbit.



GRAHA ILMU

Candi Gebang Permai Blok R/6

Yogyakarta 55511

Telp. : 0274-882262; 0274-4462135

Fax. : 0274-4462136

E-mail : info@grahailmu.com

Suarsana, Nyoman

Pengendalian Biaya Departemen F & B di Perhotelan/
Nyoman Suarsana

- Edisi Pertama - Yogyakarta; Graha Ilmu, 2007

xvi + 154 hlm, 1 Jil. : 23 cm.

ISBN: 978-979-756-208-3

1. Akuntansi

2. Perhotelan

I. Judul

Kata Pengantar



Mengingat kurangnya buku pelajaran yang khusus dibidang Akuntansi Perhotelan maka penulis mencoba dan berusaha untuk menyusun buku ini dengan judul: Pengendalian Biaya Departemen F & B di Perhotelan.

Atas Berkat dan Rahmat Tuhan, buku ini dapat diselesaikan bertepatan pada awal tahun 2007. Buku ini disusun dalam waktu yang relatif singkat, oleh karena itu penulis sangat menyadari pasti akan banyak ditemukan kekurangan dalam penyusunannya.

Untuk tujuan memperbaiki kekurangan-kekurangan tersebut, penulis mengharapkan dari khalayak pembaca yang kritis, untuk dengan suka rela memberikan sumbangan pemikiran dan saran, sehingga buku ini semakin layak dan sempurna untuk dibelajarkan kepada anak-anak didik kita.

Terima kasih banyak penulis sampaikan terutama kepada Bapak I Made Sudjana, SE.,MM, selaku Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata Bali, Bapak Drs. I Gede Nurjaya, MM, selaku Kepala Dinas Pariwisata Propinsi Bali dan Bapak Drs. I Wayan Pantiyasa, MM., selaku Direktur Akademi Pariwisata Triatma Jaya, Denpasar yang sudah memberikan dukungan untuk diterbitkannya buku ini dan rekan-rekan seprofesi yang

tidak dapat disebutkan namanya satu persatu, yang juga telah memberikan dorongan moril maupun spirituil, sehingga buku ini bisa terwujud. Terimakasih pula penulis sampaikan kepada Istri dan anak-anak yang ada di Denpasar serta cucunda Theodore dan Reynhart tercinta yang ada di kota Mataram Lombok-Barat yang membuat Opa lebih bersemangat untuk mewujudkan buku ini.

Penulis mengharapkan buku ini berguna bagi mahasiswa/i pada Sekolah-Sekolah Perhotelan, usaha Perhotelan dan Restoran, usaha Jasa Boga/katering dan usaha lain yang sejenis, yang ada diseluruh Indonesia.

Selamat membaca dan mempelajari buku materi Pengendalian Biaya Makanan dan Minuman ini, mudah-mudahan bermanfaat.

Denpasar, Januari 2007

Salam,
Penyusun.

Kompetensi yang Diharapkan



Umum

Kompetensi umum yang diharapkan setelah mempelajari materi belajar ini adalah:

1. Mengenali bagian Pengendalian Biaya atau *cost control* secara umum dan keberadaannya pada sebuah hotel.
2. Mengetahui bahwa bagian Pengendalian Biaya atau *cost control*, adalah sebagai salah satu bagian yang penting pada sebuah hotel.
3. Menerapkan tugas dan kewajiban sebagai staf bagian pengendalian biaya atau *cost control* dengan jujur, baik dan konsisten.

Khusus

Setelah mempelajari materi belajar ini, para siswa/mahasiswa diharapkan:

1. Mampu mengerjakan tugas-tugas di bagian Pengendalian Biaya sebagai: *cost controller*, *food controller* dan *beverage controller*, secara benar, baik dan akurat.
2. Mampu bekerjasama dengan bagian lain, bahkan dengan sesama hotel, untuk mencapai tujuan yang sudah ditentukan oleh manajemen hotel.

3. Mampu meningkatkan fungsi kontrol, terutama dalam mengendalikan harga beli bahan untuk menjaga keseimbangan *food cost percentage*.
4. Mampu meningkatkan fungsi kontrol terhadap standar kualitas barang yang dibeli untuk memaksimalkan keuntungan yang diharapkan oleh manajemen hotel.

-oo0oo-

**DEPARTEMEN KEBUDAYAAN DAN PARIWISATA
SEKOLAH TINGGI PARIWISATA BALI**

Jl. Dharmawangsa
Kempial, Kuta Selatan
PO Box 2 Nusa Dua 80363

Telp. (0361) 773537 - 773538
774 818 - 774 819

Fax. (0261) 774821
E-Mail: info@stpbbali.ac.id
web Site: <http://www.stpbbali.ac.id>

SURAT REKOMENDASI

Saya menyambut baik dan mengucapkan 'selamat' atas terbitnya buku khusus mengenai *Food & Beverage Cost Control* dengan Judul **Pengendalian Biaya Departemen F & B di Perhotelan**. Materi buku ini ditulis dan diajarkan di Sekolah Tinggi Pariwisata (STP) Bali sejak tahun 1984. Sampai saat ini materi buku ini masih diajarkan pada lembaga-lembaga pendidikan pariwisata dan perhotelan.

Saya sangat merekomendasikan bahwa buku ini patut dijadikan sumber rujukan dan atau pegangan dalam rangka pemerolehan pengetahuan dan keterampilan (*knowledge and skill acquisition*) dan wahana untuk menambah wawasan di bidang pengendalian biaya makanan dan minuman. Dengan demikian secara tidak langsung buku ini dapat menjawab atau memenuhi kebutuhan industri pariwisata dan perhotelan tentang Sumber Daya Manusia (SDM) yang profesional di bidang pengendalian biaya.

Sekali lagi saya mengucapkan selamat atas terbitnya buku ini dan kiranya bermanfaat bagi pembaca.

Denpasar, Oktober 2005
Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata Bali



I Made Sudjana, SE., MM.
NIP. 120 120 400

