YASIN
Jurnal Pendidikan dan Sosial Budaya

p-ISSN: 2808-2346
e-ISSN: 2808-1854

Terindeks: SINTA 5, Copernicus, Dimensions, Scilit, Lens, Crossref, Semantic, Garuda, Google, Base, etc.

https://doi.org/10.58578/yasin.v6i4.11005

ANALISIS PENERAPAN *STANDARD RECIPE MENU COFFEE BREAK* DALAM MENJAGA KONSISTENSI BIAYA PRODUKSI BAKERY HOTEL SANTIKA KELAPA GADING

Analysis of the Application of the Coffee Break Menu Standard Recipe in Maintaining the Consistency of Bakery Production Costs at Hotel Santika Kelapa Gading

Frisca Sasri Dwitama, Feri Ferdian, Yasri, Elida
Universitas Negeri Padang
friscasasridwitama@gmail.com; feri_ferdian@fpp.unp.ac.id

Article Info:

Submitted:	Revised:	Accepted:	Published:
May 19, 2026	Jun 16, 2026	Jun 28, 2026	Jul 3, 2026

Abstract

Although food cost control has been widely discussed in hospitality research, studies that specifically examine the consistency of standard cost ratios across coffee break menus based on standard recipe documents remain limited. This study aims to analyze the implementation of standard recipes and identify the consistency of food cost ratios in the coffee break menus of Hotel Santika Kelapa Gading. This study used a descriptive quantitative approach with a case study design. The units of analysis consisted of three standard recipe documents for the bakwan, fried cassava, and chicken curry noodle menus, which were purposively selected based on the completeness of cost data. Data were collected through documentation and analyzed using descriptive analysis and simple statistics with the assistance of RStudio. The results showed that the three menus had different total production costs, minimum selling prices, and net revenues, but produced a rounded food cost ratio of 25%. The RStudio-assisted analysis showed a mean value of 25% and a standard deviation of 0.

Yasin Journal is licensed under a Creative Commons Attribution-NonCommercial-ShareAlike 4.0 International License

These findings strengthen the understanding of the relationship between recipe standardization, cost-per-portion calculation, and selling price determination in production cost control. The conclusion of this study affirms the importance of standard recipes as a basis for controlling standard cost ratios in coffee break menus. The implications of this study provide practical contributions for hotel management in maintaining production cost consistency and open opportunities for further research comparing standard food cost and actual food cost across several production periods.

Keywords: Standard Recipe; Food Cost; Production Cost; Coffee Break; Cost Control

Abstrak: Meskipun pengendalian biaya makanan telah banyak dibahas dalam penelitian perhotelan, kajian yang secara khusus menelaah konsistensi rasio biaya standar antarmenu *coffee break* berdasarkan dokumen *standard recipe* masih terbatas. Penelitian ini bertujuan menganalisis penerapan *standard recipe* dan mengidentifikasi konsistensi rasio *food cost* pada menu *coffee break* Hotel Santika Kelapa Gading. Penelitian ini menggunakan pendekatan kuantitatif deskriptif dengan desain studi kasus. Unit analisis berupa tiga dokumen *standard recipe* menu bakwan, singkong goreng, dan mi kari ayam yang dipilih secara purposif berdasarkan kelengkapan data biaya. Data dikumpulkan melalui dokumentasi dan dianalisis menggunakan analisis deskriptif serta statistik sederhana berbantuan *RStudio*. Hasil penelitian menunjukkan bahwa ketiga menu memiliki total biaya produksi, harga jual minimum, dan pendapatan bersih yang berbeda, tetapi menghasilkan rasio *food cost* yang dibulatkan sebesar 25%. Analisis berbantuan *RStudio* menunjukkan nilai rata-rata 25% dan standar deviasi 0. Temuan ini memperkuat pemahaman mengenai keterkaitan antara standardisasi resep, perhitungan biaya per porsi, dan penetapan harga jual dalam pengendalian biaya produksi. Simpulan penelitian ini menegaskan pentingnya *standard recipe* sebagai dasar pengendalian rasio biaya standar pada menu *coffee break*. Implikasi penelitian ini memberikan kontribusi praktis bagi manajemen hotel dalam menjaga konsistensi biaya produksi serta membuka peluang penelitian lanjutan yang membandingkan *standard food cost* dan *actual food cost* dalam beberapa periode produksi.

Kata Kunci: *Standard Recipe*; *Food Cost*; Biaya Produksi; *Coffee Break*; Pengendalian Biaya

PENDAHULUAN

Industri perhotelan menghadapi tuntutan untuk menyediakan produk dan layanan berkualitas sekaligus mempertahankan efisiensi biaya operasional. Tuntutan tersebut semakin penting pada departemen *food and beverage* karena kegiatan produksi makanan membutuhkan bahan baku yang beragam, tenaga kerja, peralatan, energi, serta proses penyimpanan dan pengolahan yang terstruktur. Operasional *food and beverage* tidak hanya berfungsi sebagai layanan pendukung akomodasi, tetapi juga menjadi sumber pendapatan dan unsur penting yang memengaruhi kinerja hotel. Kontribusi departemen tersebut menyebabkan setiap hotel perlu mengelola proses produksi makanan secara efisien tanpa mengurangi kualitas produk yang diberikan kepada tamu. Pengendalian biaya menjadi semakin relevan pada penyediaan

menu *coffee break* karena produk disiapkan dalam jumlah tertentu, batas waktu yang relatif singkat, serta standar penyajian yang harus seragam (Mun et al., 2019, 2021; Ninemeier & Hayes, 2022).

Proses produksi menu *coffee break* melibatkan penggunaan bahan baku dengan harga, karakteristik, jumlah, dan teknik pengolahan yang berbeda. Perbedaan tersebut dapat menimbulkan ketidaktepatan penggunaan bahan, pemborosan, kelebihan porsi, serta peningkatan biaya produksi apabila tidak disertai standar operasional yang jelas. Bahan makanan juga memiliki sifat mudah rusak dan sensitif terhadap perubahan kualitas sehingga kesalahan pembelian, penyimpanan, pengolahan, atau penentuan porsi dapat menyebabkan kerugian bagi hotel. Permasalahan pemborosan makanan pada industri jasa boga tidak hanya berdampak terhadap lingkungan, tetapi juga berpengaruh terhadap efisiensi ekonomi dan kemampuan perusahaan mengendalikan biaya operasional. Oleh karena itu, pengelolaan bahan harus dilakukan sejak tahap perencanaan menu, pembelian, penerimaan, penyimpanan, pengeluaran bahan, produksi, hingga penyajian kepada tamu (Lins et al., 2021; Okumus et al., 2020; Tomaszewska et al., 2021).

Pengendalian biaya produksi makanan memerlukan pedoman yang mampu menghubungkan standar kualitas produk dengan penggunaan bahan secara ekonomis. Salah satu instrumen yang digunakan dalam operasional dapur hotel adalah *standard recipe* atau resep standar. *Standard recipe* merupakan pedoman tertulis yang memuat nama produk, jenis bahan, jumlah dan satuan bahan, prosedur pengolahan, ukuran porsi, jumlah hasil produksi, serta biaya yang diperlukan untuk menghasilkan suatu menu. Penerapan resep standar membantu tenaga pengolah makanan menghasilkan produk dengan rasa, bentuk, ukuran, kualitas, dan biaya yang relatif seragam. Resep standar juga dapat menjadi dasar perencanaan pembelian, pengendalian persediaan, penghitungan biaya per porsi, penentuan harga jual, dan evaluasi kinerja produksi makanan (Dopson & Hayes, 2019; Silvestre et al., 2022; Suwandojo et al., 2024).

Penerapan *standard recipe* perlu dipandang sebagai bagian dari sistem pengendalian biaya, bukan hanya sebagai petunjuk teknis pengolahan makanan. Resep standar menetapkan jumlah bahan yang seharusnya digunakan, sedangkan perhitungan *food cost* menunjukkan proporsi biaya bahan makanan terhadap pendapatan bersih dari penjualan menu. Hubungan antara kedua komponen tersebut memungkinkan manajemen membandingkan biaya yang direncanakan dengan hasil yang dicapai. Penggunaan bahan sesuai takaran dapat mengurangi

pemborosan dan menjaga biaya per porsi, sedangkan penyimpangan dari resep berpotensi menimbulkan selisih biaya. Meskipun demikian, kesamaan persentase *food cost* antarmenu tidak secara langsung membuktikan konsistensi biaya aktual karena persentase tersebut juga dipengaruhi oleh metode penetapan harga jual. Resep standar terutama berfungsi sebagai tolok ukur biaya yang dapat digunakan untuk menilai efisiensi proses produksi (Cengiz et al., 2018; Fang, 2020). Sejumlah penelitian telah menjelaskan pentingnya pengendalian biaya makanan dalam operasional hotel. Cengiz et al. (2018) menemukan bahwa penerapan berbagai tindakan pengendalian biaya makanan dan minuman berkaitan dengan peningkatan kinerja operasional hotel. Artajaya et al. (2022) menunjukkan bahwa tingginya *food cost* dapat disebabkan oleh penerapan *standard yield*, *standard recipe*, dan ukuran porsi standar yang belum optimal. Penelitian Gunawan et al. (2023) juga mengidentifikasi bahwa kenaikan biaya makanan berkaitan dengan proses pembelian, penerimaan, penyimpanan, pengeluaran, dan pengolahan bahan yang belum sepenuhnya terkendali. Sementara itu, Putra et al. (2022) menegaskan bahwa perbandingan antara biaya standar dan biaya aktual diperlukan untuk mengetahui efektivitas pengendalian biaya makanan pada hotel. Hasil-hasil tersebut memperlihatkan bahwa ketepatan penggunaan resep, porsi, dan prosedur pengelolaan bahan merupakan bagian penting dalam menjaga efisiensi biaya produksi.

Penelitian yang lebih baru memperlihatkan bahwa pengendalian *food cost* perlu dilakukan melalui pengukuran yang terstruktur. Puspitasari et al. (2024) membandingkan *standard food cost* dan *actual food cost* menu *à la carte* pada hotel berbintang dan menemukan adanya perbedaan biaya yang memerlukan evaluasi manajemen. Firdaus & Nurkhin (2025) menggunakan analisis varians untuk mengidentifikasi selisih antara biaya makanan yang direncanakan dan biaya yang direalisasikan pada operasional hotel. Suwandojo et al. (2024) menjelaskan bahwa resep standar dapat digunakan sebagai dasar penghitungan biaya produksi dan penetapan harga jual produk kuliner. Temuan tersebut menunjukkan bahwa resep standar memiliki fungsi finansial karena informasi bahan dan takaran di dalamnya dapat dikonversi menjadi biaya per produk. Meskipun demikian, sebagian penelitian lebih banyak membahas selisih biaya standar dan aktual secara agregat atau menempatkan resep standar sebagai salah satu dari beberapa unsur pengendalian biaya.

Pengendalian proses produksi juga berkaitan dengan upaya mengurangi pemborosan bahan makanan. Gładysz et al. (2020) menjelaskan bahwa pendekatan manajemen proses dapat membantu usaha jasa makanan mengidentifikasi aktivitas yang tidak memberikan nilai tambah dan mengurangi limbah produksi. Martin-Rios et al. (2018) menemukan bahwa

inovasi pengelolaan limbah makanan memerlukan perubahan pada perencanaan, pengolahan, penyajian, dan pemanfaatan sisa bahan. Penelitian selanjutnya menunjukkan bahwa solusi pengelolaan limbah yang berkelanjutan perlu didukung oleh pengukuran, koordinasi, pelatihan, dan pengawasan operasional yang konsisten (Martin-Rios et al., 2022). Okumus et al. (2020) juga menekankan bahwa pengurangan limbah makanan pada hotel membutuhkan keterlibatan manajemen dan karyawan dalam mengendalikan proses produksi. Temuan-temuan tersebut memperkuat argumentasi bahwa resep standar dapat menjadi instrumen pencegahan pemborosan karena menetapkan jumlah bahan dan hasil produksi yang harus dicapai.

Kajian terdahulu telah memberikan penjelasan mengenai penyebab kenaikan *food cost*, perbandingan biaya standar dan aktual, penghitungan harga jual, pengendalian porsi, serta pengelolaan limbah makanan. Namun, penelitian yang secara khusus menganalisis konsistensi rasio biaya standar antarmenu *coffee break* berdasarkan dokumen *standard recipe* pada satu unit produksi hotel masih terbatas. Penelitian sebelumnya umumnya menggunakan data biaya dalam beberapa periode, membandingkan total biaya standar dengan biaya aktual, atau membahas keseluruhan aktivitas departemen *food and beverage*. Penelitian ini menawarkan fokus yang berbeda dengan menganalisis struktur biaya setiap menu, menghitung biaya produksi per porsi, harga jual minimum, pendapatan bersih, dan rasio *food cost*, kemudian membandingkan tingkat konsistensinya melalui statistik deskriptif. Landasan analisis penelitian mengacu pada konsep standardisasi resep dan pengendalian biaya makanan yang menempatkan resep standar sebagai tolok ukur penggunaan bahan dan penghitungan biaya produk (Dopson & Hayes, 2019; Silvestre et al., 2022).

Berdasarkan permasalahan dan kesenjangan tersebut, penelitian ini berfokus pada penerapan *standard recipe* untuk menu *coffee break* di Hotel Santika Kelapa Gading. Dokumen yang dianalisis mencakup resep standar tiga menu dengan karakteristik bahan dan biaya yang berbeda, yaitu bakwan, singkong goreng, dan mi kari ayam. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis struktur biaya produksi setiap menu serta mengidentifikasi konsistensi rasio *food cost* yang dihasilkan berdasarkan dokumen resep standar. Analisis dilakukan dengan menghitung total biaya produksi, harga jual minimum, pendapatan bersih, dan persentase *food cost*, kemudian dilanjutkan dengan pengolahan statistik deskriptif menggunakan RStudio yang mencakup nilai minimum, maksimum, rata-rata, dan standar deviasi. Hasil penelitian diharapkan memberikan informasi bagi manajemen hotel dalam mengevaluasi standar biaya,

menetapkan harga jual, dan memperkuat pengawasan penggunaan bahan pada produksi menu *coffee break*.

METODE

Penelitian ini menggunakan pendekatan kuantitatif deskriptif dengan desain studi kasus pada unit produksi makanan Hotel Santika Kelapa Gading. Desain tersebut digunakan untuk menggambarkan penerapan *standard recipe* dan konsistensi rasio biaya produksi pada menu *coffee break* berdasarkan data biaya yang tercantum dalam dokumen operasional hotel. Penelitian tidak melibatkan partisipan manusia karena unit analisisnya berupa dokumen *standard recipe* tiga menu *coffee break*, yaitu bakwan, singkong goreng, dan mi kari ayam. Dokumen dipilih menggunakan teknik *purposive sampling* dengan kriteria memiliki informasi yang lengkap mengenai jenis dan jumlah bahan, harga bahan per satuan, biaya bahan yang digunakan, total biaya produksi, harga jual minimum, pendapatan bersih, dan persentase *food cost*.

Data penelitian merupakan data sekunder yang diperoleh dari dokumen *standard recipe* dan rekapitulasi biaya produksi menu *coffee break* Hotel Santika Kelapa Gading tahun 2026. Instrumen pengumpulan data berupa lembar dokumentasi yang digunakan untuk mencatat nama menu, jenis bahan, kuantitas bahan, satuan pengukuran, harga bahan, biaya pemakaian bahan, total biaya produksi per porsi, harga jual minimum, pendapatan bersih, dan rasio *food cost*. Pengumpulan data dilakukan melalui identifikasi, pencatatan, pengelompokan, dan pemeriksaan kembali informasi pada setiap dokumen resep. Keakuratan data diperiksa dengan menghitung ulang biaya setiap bahan berdasarkan kuantitas pemakaian dan harga satuan, kemudian menjumlahkannya untuk memperoleh total biaya produksi setiap menu.

Analisis data dilakukan dalam dua tahap. Tahap pertama menggunakan analisis deskriptif untuk menjelaskan komposisi bahan dan struktur biaya setiap menu. Total biaya produksi dihitung dengan menjumlahkan seluruh biaya bahan, sedangkan rasio *food cost* diperoleh melalui pembagian total biaya produksi dengan pendapatan bersih, kemudian dikalikan 100%. Tahap kedua menggunakan statistik deskriptif dengan bantuan RStudio untuk mengidentifikasi konsistensi rasio *food cost* antarmenu melalui nilai minimum, maksimum, rata-rata, dan standar deviasi. Data rasio *food cost* ketiga menu dimasukkan ke dalam perangkat lunak sebagai vektor numerik, kemudian disajikan dalam bentuk tabel dan grafik. Standar deviasi yang semakin kecil menunjukkan bahwa rasio biaya produksi

antarmenu semakin seragam, sedangkan standar deviasi sebesar nol menunjukkan bahwa seluruh menu memiliki rasio *food cost* yang sama.

HASIL

1. Penerapan *Standard Recipe* pada Menu *Coffee Break*

Hasil dokumentasi menunjukkan bahwa Hotel Santika Kelapa Gading telah menerapkan *standard recipe* secara tertulis pada menu *coffee break*. Dokumen resep standar tersebut memuat jenis bahan, jumlah pemakaian bahan, satuan bahan, harga bahan, biaya pemakaian, total biaya produksi, harga jual minimum, pendapatan bersih, dan persentase *food cost*. Tiga menu yang dianalisis dalam penelitian ini adalah bakwan, singkong goreng, dan mi kari ayam.

Ketiga menu memiliki komposisi bahan yang berbeda. Menu bakwan terdiri atas 16 jenis bahan, sedangkan singkong goreng dan mi kari ayam masing-masing terdiri atas enam jenis bahan. Setiap bahan telah memiliki standar jumlah pemakaian dan biaya yang digunakan sebagai dasar penghitungan total biaya produksi per porsi.

2. Biaya Produksi Menu Bakwan

Berdasarkan Tabel 1, total biaya produksi menu bakwan sebesar Rp3.147,00 per porsi. Komponen biaya terbesar berasal dari *baking powder* sebesar Rp1.000,00, udang kupas sebesar Rp555,00, minyak goreng sebesar Rp355,00, dan ketumbar sebesar Rp260,00. Sementara itu, komponen biaya terkecil berasal dari air sebesar Rp14,00, kunyit sebesar Rp15,00, dan garam sebesar Rp17,00.

Harga jual minimum menu bakwan ditetapkan sebesar Rp15.231,00. Setelah diperhitungkan dengan faktor pajak dan pelayanan sebesar 1,21, pendapatan bersih yang diperoleh sebesar Rp12.587,00. Perbandingan antara total biaya produksi dan pendapatan bersih menghasilkan rasio *food cost* sebesar 25%.

Tabel 1. Ringkasan Biaya Produksi Bakwan pada Menu Coffee Break Hotel Santika Kelapa Gading

No.	Ingredients	Quantity		Cost Unit	Measure		Cost Measure
1	Wortel	1.000	gr	15.000	6	gr	90
2	Kol	1.000	gr	12.000	6	gr	72
3	sawi putih	1.000	gr	16.000	6	gr	96

4	Air	19.000	gr	13.114	20	gr	14
5	Leek	1.000	gr	22.000	4	gr	88
6	garam	1.000	gr	17.000	1	gr	17
7	baking powder	450	gr	150.000	3	gr	1.000
8	rostip	1.000	gr	72.000	2	gr	144
9	Oyster	2.000	gr	160.000	2	gr	160
10	sagutani	1.000	gr	13.000	2	gr	26
11	udang kupas	1.000	gr	185.000	3	gr	555
12	ketumbar	250	gr	65.000	1	gr	260
13	shallot	1.000	gr	45.000	3	gr	135
14	garlic	1.000	gr	40.000	3	gr	120
15	kunyit	1.000	gr	15.000	1	gr	15
16	minyak sedap	20.000	gr	355.000	20	gr	355
Total Cost							3.147
Menu Price (Harga Jual Minimum)							15.231
Nett Revenue (Menu Price : 1.21)							12.587
Food Cost (Total Cost : Nett Revenue)							25%

Sumber: Data riset Hotel Santika Kelapa Gading, 2026.

3. Biaya Produksi Menu Singkong Goreng

Tabel 2 menunjukkan bahwa total biaya produksi menu singkong goreng sebesar Rp2.275,00 per porsi. Biaya bahan terbesar berasal dari minyak goreng sebesar Rp888,00, singkong mentega sebesar Rp800,00, dan kapur sebesar Rp400,00. Ketiga bahan tersebut menjadi komponen utama dalam pembentukan biaya produksi singkong goreng. Adapun biaya terendah berasal dari garam sebesar Rp17,00 dan daun pandan sebesar Rp32,00.

Harga jual minimum singkong goreng tercatat sebesar Rp11.009,00, sedangkan pendapatan bersihnya sebesar Rp9.098,00. Berdasarkan perbandingan antara total biaya produksi dan pendapatan bersih, menu singkong goreng memiliki rasio *food cost* sebesar 25%.

Tabel 2. Ringkasan Biaya Produksi Singkong Goreng pada Menu Coffee Break Hotel Santika Kelapa Gading

No.	Ingredients	Quantity	Cost Unit	Measure			Cost Measure
1	singkong mentega	1000	Gr	10000	80	gr	800
2	air	19000	Gr	13114	200	gr	138
3	Kapur	1000	Gr	100000	4	gr	400
4	daun pandan	1000	Gr	16000	2	gr	32

5	minyak sedap	20000	Gr	355000	50	gr	888
6	garam	1000	Gr	17000	1	gr	17
cost total							2,275
Menu Price (Harga Jual Minimum)							11,009
Nett Revenue (Menu Price : 1.21)							9,098
Food Cost (Total Cost : Nett Revenue)							25%

Sumber: Data riset Hotel Santika Kelapa Gading, 2026.

4. Biaya Produksi Menu Mi Kari Ayam

Berdasarkan Tabel 3, total biaya produksi menu mi kari ayam sebesar Rp4.639,00 per porsi. Biaya terbesar berasal dari mi kari ayam sebesar Rp2.000,00 dan telur ayam sebesar Rp1.800,00. Kedua bahan tersebut menyumbang sebagian besar total biaya produksi. Komponen biaya lainnya terdiri atas *hot chili* sebesar Rp440,00, air sebesar Rp207,00, sawi hijau sebesar Rp120,00, dan rostip sebesar Rp72,00.

Menu mi kari ayam memiliki harga jual minimum sebesar Rp22.453,00 dan pendapatan bersih sebesar Rp18.556,00. Perbandingan antara total biaya produksi dan pendapatan bersih menunjukkan rasio *food cost* sebesar 25%.

Tabel 3. Ringkasan Biaya Produksi Mi Kari Ayam pada Menu Coffee Break Hotel Santika Kelapa Gading

No.	Ingredients	Quantity		Cost Unit	Measure		Cost Measure
1	mie kari ayam	1	Pc	2000	1	gr	2000
2	telor ayam	1000	Gr	30000	60	gr	1800
3	sawi hijau	1000	Gr	20000	6		120
4	air	19000	Gr	13114	300	gr	207
5	rostip	1000	Gr	72000	1	gr	72
6	hot cili	1000	Gr	110000	4	gr	440
Total Cost							4,639
Menu Price (Harga Jual Minimum)							22,453
Nett Revenue (Menu Price : 1.21)							18,556
Food Cost (Total Cost : Nett Revenue)							25%

Sumber: Data riset Hotel Santika Kelapa Gading, 2026.

5. Perbandingan Biaya Produksi Ketiga Menu

Perbandingan struktur biaya ketiga menu menunjukkan adanya perbedaan total biaya produksi, harga jual minimum, dan pendapatan bersih. Mi kari ayam memiliki total biaya produksi tertinggi, yaitu Rp4.639,00 per porsi. Bakwan memiliki total biaya produksi sebesar Rp3.147,00 per porsi, sedangkan singkong goreng memiliki total biaya produksi terendah sebesar Rp2.275,00 per porsi.

Mi kari ayam juga memiliki harga jual minimum tertinggi, yaitu Rp22.453,00, diikuti bakwan sebesar Rp15.231,00 dan singkong goreng sebesar Rp11.009,00. Pendapatan bersih tertinggi terdapat pada menu mi kari ayam sebesar Rp18.556,00, sedangkan pendapatan bersih bakwan dan singkong goreng masing-masing sebesar Rp12.587,00 dan Rp9.098,00.

Meskipun ketiga menu memiliki jumlah bahan dan total biaya produksi yang berbeda, seluruh menu memiliki rasio *food cost* yang sama, yaitu 25%. Ringkasan perbandingan biaya produksi ketiga menu disajikan pada Tabel 4.

Tabel 4. Perbandingan Biaya Produksi Menu Coffee Break

Menu	Jumlah Bahan	Total Biaya Produksi	Harga Jual Minimum	Pendapatan Bersih	Food Cost
Bakwan	16	Rp3.147,00	Rp15.231,00	Rp12.587,00	25%
Singkong goreng	6	Rp2.275,00	Rp11.009,00	Rp9.098,00	25%
Mi kari ayam	6	Rp4.639,00	Rp22.453,00	Rp18.556,00	25%

Sumber: Data riset Hotel Santika Kelapa Gading, 2026.

6. Hasil Analisis Rasio *Food Cost*

Analisis statistik deskriptif dilakukan menggunakan RStudio dengan memasukkan rasio *food cost* ketiga menu sebagai vektor numerik, yaitu foodcost <- c(25, 25, 25). Hasil analisis menunjukkan bahwa nilai minimum dan maksimum rasio *food cost* masing-masing sebesar 25%. Nilai rata-rata dan median juga sebesar 25%, sedangkan standar deviasi bernilai 0.

Tabel 5. Hasil Statistik Deskriptif Rasio Food Cost

Statistik	Nilai
Jumlah menu	3
Minimum	25%
Maksimum	25%
Rata-rata	25%
Median	25%
Standar deviasi	0

Sumber: Hasil pengolahan data menggunakan RStudio, 2026.

Nilai standar deviasi sebesar 0 menunjukkan bahwa tidak terdapat perbedaan pada rasio *food cost* yang telah dibulatkan dari ketiga menu. Kesamaan nilai tersebut juga terlihat pada Gambar 1 yang menunjukkan bahwa bakwan, singkong goreng, dan mi kari ayam memiliki rasio *food cost* sebesar 25%.

```
> foodcost <- c(25, 25, 25)
> min(foodcost) → [1] 25
> max(foodcost) → [1] 25
> mean(foodcost) → [1] 25
> sd(foodcost) → [1] 0
```

Gambar 1. Rasio Food Cost Tiga Menu Coffee Break
Sumber: Hasil pengolahan data menggunakan RStudio, 2026.

Hasil penghitungan kembali menggunakan angka total biaya produksi dan pendapatan bersih menunjukkan adanya perbedaan yang sangat kecil sebelum pembulatan. Rasio *food cost* bakwan sebesar 25,002%, singkong goreng sebesar 25,005%, dan mi kari ayam sebesar 25,000%. Setelah dibulatkan menjadi bilangan bulat, seluruh menu memiliki rasio *food cost* yang sama sebesar 25%. Perbedaan sebelum pembulatan berasal dari pembulatan nilai pendapatan bersih yang tercantum dalam dokumen biaya produksi.

PEMBAHASAN

Hasil penelitian menunjukkan bahwa penerapan *standard recipe* pada tiga menu *coffee break* Hotel Santika Kelapa Gading menghasilkan struktur biaya yang terdokumentasi secara sistematis. Setiap resep memuat jenis bahan, kuantitas pemakaian, harga bahan, biaya pemakaian, total biaya produksi, harga jual minimum, pendapatan bersih, dan persentase *food cost*. Kelengkapan komponen tersebut menunjukkan bahwa *standard recipe* tidak hanya digunakan sebagai petunjuk teknis untuk mengolah makanan, tetapi juga sebagai instrumen perencanaan biaya. Melalui pencantuman kuantitas dan harga setiap bahan, manajemen dapat menentukan biaya produksi per porsi sebelum menu diproduksi dan dijual. Temuan ini sesuai dengan tujuan penelitian, yaitu menganalisis penerapan *standard recipe* dan mengidentifikasi konsistensi rasio biaya produksi pada menu *coffee break* Hotel Santika Kelapa Gading.

Perbedaan jumlah dan jenis bahan menghasilkan total biaya produksi yang berbeda pada setiap menu. Mi kari ayam memiliki biaya produksi tertinggi sebesar Rp4.639,00 per porsi, diikuti bakwan sebesar Rp3.147,00 dan singkong goreng sebesar Rp2.275,00. Hasil tersebut menunjukkan bahwa banyaknya jenis bahan tidak selalu menentukan tingginya total biaya produksi. Bakwan terdiri atas 16 jenis bahan, tetapi total biaya produksinya masih lebih rendah daripada mi kari ayam yang hanya menggunakan enam jenis bahan. Kondisi ini terjadi karena biaya produksi lebih dipengaruhi oleh harga dan jumlah pemakaian bahan utama daripada jumlah komponen dalam suatu resep. Mi kari ayam dan telur ayam, misalnya, menyumbang 81,91% dari total biaya produksi mi kari ayam, sedangkan minyak goreng dan singkong mentega menyumbang 74,19% dari total biaya singkong goreng. Dengan demikian, pengawasan biaya perlu diprioritaskan pada bahan-bahan yang memberikan kontribusi terbesar terhadap total biaya menu.

Temuan tersebut memperlihatkan pentingnya perincian biaya pada tingkat bahan dalam pengelolaan menu. Fang (2020) menjelaskan bahwa analisis kinerja menu perlu memisahkan efisiensi setiap sumber daya agar manajemen dapat menentukan komponen biaya yang harus diperbaiki. Penggunaan persentase *food cost* secara agregat belum cukup untuk menjelaskan penyebab tinggi atau rendahnya biaya suatu menu karena setiap bahan memiliki kontribusi yang berbeda. Hasil penelitian ini memperkuat pandangan tersebut dengan menunjukkan bahwa dua atau tiga bahan utama dapat membentuk sebagian besar total biaya produksi meskipun suatu resep terdiri atas banyak komponen. Informasi biaya per bahan yang tercantum pada *standard recipe* dapat digunakan untuk mengidentifikasi bahan yang perlu mendapatkan pengawasan lebih ketat, terutama ketika terjadi kenaikan harga, perubahan pemasok, atau penyimpangan kuantitas pemakaian.

Ketiga menu memiliki rasio *food cost* yang dibulatkan menjadi 25%, walaupun total biaya produksi, harga jual minimum, dan pendapatan bersihnya berbeda. Kesamaan tersebut menunjukkan bahwa harga jual minimum setiap menu disesuaikan dengan besarnya biaya produksi agar target *food cost* tetap berada pada tingkat yang telah ditentukan. Menu dengan biaya produksi lebih tinggi memiliki harga jual minimum dan pendapatan bersih yang lebih tinggi, sedangkan menu dengan biaya produksi lebih rendah memiliki harga jual minimum yang lebih rendah. Oleh karena itu, kesamaan rasio 25% tidak hanya berkaitan dengan standardisasi penggunaan bahan, tetapi juga berhubungan langsung dengan mekanisme penetapan harga jual berdasarkan target *food cost*. Temuan ini menunjukkan bahwa *standard*

recipe dapat menjadi dasar perhitungan harga jual karena menyediakan informasi mengenai jumlah dan biaya bahan yang dibutuhkan untuk menghasilkan satu porsi makanan.

Fungsi tersebut sejalan dengan Silvestre et al. (2022), yang mengembangkan konsep resep standar terpadu untuk mengelola informasi resep, biaya, kandungan produk, dan strategi penetapan harga menu. Resep standar memungkinkan data operasional dan data finansial diintegrasikan dalam satu pedoman sehingga perubahan kuantitas atau harga bahan dapat ditelusuri pengaruhnya terhadap biaya dan harga jual. Hasil penelitian ini juga sejalan dengan Cengiz et al. (2018), yang menemukan bahwa penggunaan tindakan pengendalian biaya makanan dan minuman secara rutin berkaitan dengan peningkatan kinerja finansial dan nonfinansial hotel. Dalam konteks Hotel Santika Kelapa Gading, informasi biaya pada resep standar memberikan dasar bagi manajemen untuk memperkirakan pendapatan bersih dan mempertahankan target persentase biaya pada setiap menu *coffee break*.

Nilai standar deviasi sebesar 0 pada hasil pengolahan RStudio menunjukkan bahwa ketiga rasio *food cost* yang telah dibulatkan memiliki nilai yang sama. Namun, hasil tersebut perlu ditafsirkan secara hati-hati. Perhitungan menggunakan angka total biaya dan pendapatan bersih sebelum pembulatan menghasilkan rasio sebesar 25,002% untuk bakwan, 25,005% untuk singkong goreng, dan 25,000% untuk mi kari ayam. Perbedaannya sangat kecil dan berasal dari pembulatan nilai pendapatan bersih dalam dokumen. Dengan demikian, standar deviasi 0 menggambarkan keseragaman rasio biaya yang direncanakan dan dibulatkan, bukan konsistensi sempurna biaya produksi aktual. Analisis statistik dalam penelitian ini bersifat deskriptif karena hanya menggunakan tiga menu dan satu nilai biaya standar untuk setiap menu sehingga tidak digunakan untuk menguji hubungan kausal atau melakukan generalisasi terhadap seluruh produksi makanan hotel.

Perbedaan antara biaya standar dan biaya aktual menjadi aspek penting dalam mengevaluasi efektivitas pengendalian biaya. Putra et al. (2022) menemukan adanya selisih yang merugikan antara *standard food cost* dan *actual food cost* di Hotel Vila Lumbung Bali karena pelaksanaan spesifikasi pembelian, sistem penyimpanan, dan pengelolaan persediaan belum optimal. Puspitasari et al. (2024) juga menunjukkan bahwa beberapa menu hotel memiliki biaya aktual di atas biaya standar sehingga diperlukan evaluasi terhadap pemakaian bahan dan proses produksinya. Hasil penelitian Artajaya et al. (2022) dan Gunawan et al. (2023) memperlihatkan bahwa tingginya *food cost* dapat berkaitan dengan kelemahan pada pengadaan, pembelian, penerimaan, penyimpanan, pengeluaran, dan pengolahan bahan makanan.

Dibandingkan penelitian tersebut, penelitian di Hotel Santika Kelapa Gading baru menunjukkan keseragaman biaya pada tingkat dokumen resep standar dan belum membandingkannya dengan realisasi biaya dalam proses produksi.

Penerapan *standard recipe* juga berpotensi mendukung pengendalian penggunaan bahan dan pencegahan pemborosan. Takaran yang ditetapkan dalam resep memberikan batas kuantitas yang harus digunakan untuk menghasilkan satu porsi menu. Apabila tenaga produksi menggunakan bahan melebihi takaran, biaya per porsi akan meningkat dan persediaan bahan akan berkurang lebih cepat daripada yang direncanakan. Sebaliknya, penggunaan bahan yang terlalu sedikit dapat mengubah rasa, ukuran porsi, dan kualitas produk. Gładysz et al. (2020) menjelaskan bahwa standardisasi proses dan penghilangan aktivitas yang tidak memberikan nilai tambah dapat membantu usaha jasa makanan mengurangi limbah serta biaya operasional. Lins et al. (2021) juga menegaskan bahwa limbah makanan pada sektor jasa boga memiliki konsekuensi ekonomi karena berkaitan dengan bahan, tenaga kerja, energi, dan sumber daya lain yang digunakan selama proses produksi. Resep standar dapat menjadi salah satu instrumen pencegahan pemborosan apabila pelaksanaannya disertai dengan penimbangan bahan, pengendalian porsi, pengawasan produksi, dan pencatatan sisa makanan.

Secara konseptual, penelitian ini memperlihatkan hubungan antara standardisasi resep, perhitungan biaya per porsi, dan penetapan harga jual. *Standard recipe* membentuk biaya standar melalui penetapan jenis dan jumlah bahan, sedangkan target *food cost* menjadi dasar untuk menentukan harga jual minimum. Hubungan tersebut menunjukkan bahwa pengendalian biaya produksi tidak dapat dipisahkan dari perencanaan menu dan keputusan harga. Mun et al. (2019) menunjukkan bahwa operasi makanan dan minuman merupakan bagian penting dari kinerja hotel sehingga pengelolaannya perlu mempertimbangkan pendapatan sekaligus biaya yang dikeluarkan. Keseragaman rasio biaya dalam penelitian ini memberikan gambaran mengenai bagaimana biaya standar dapat digunakan untuk menyusun struktur harga yang konsisten pada menu dengan karakteristik bahan yang berbeda.

Implikasi praktis penelitian ini adalah perlunya Hotel Santika Kelapa Gading mempertahankan dan memperbarui dokumen *standard recipe* secara berkala. Perubahan harga bahan dari pemasok perlu segera dimasukkan ke dalam perhitungan agar total biaya produksi dan harga jual minimum tetap sesuai dengan kondisi aktual. Manajemen juga perlu melakukan pengawasan terhadap bahan dengan kontribusi biaya terbesar, seperti mi kari ayam, telur

ayam, *baking powder*, udang kupas, minyak goreng, dan singkong mentega. Pengawasan dapat dilakukan melalui penimbangan bahan sebelum produksi, penggunaan alat ukur yang seragam, pencatatan bahan yang dikeluarkan dari gudang, serta evaluasi terhadap sisa dan produk gagal. Standardisasi juga perlu disertai pelatihan bagi tenaga produksi agar takaran, ukuran porsi, dan prosedur pengolahan dilaksanakan secara konsisten.

Penggunaan *standard recipe* sebaiknya dilengkapi dengan laporan varians biaya yang membandingkan *standard food cost* dengan *actual food cost*. Perbandingan tersebut dapat dilakukan setiap hari, minggu, atau bulan dengan menghitung selisih harga bahan dan selisih kuantitas pemakaian. Apabila biaya aktual melebihi biaya standar, manajemen dapat menelusuri apakah penyimpangan disebabkan oleh kenaikan harga pembelian, pemakaian bahan berlebihan, kesalahan porsi, kerusakan bahan, produk gagal, atau pencatatan persediaan yang tidak akurat. Sistem tersebut akan membuat resep standar berfungsi sebagai alat pengendalian, bukan hanya sebagai dokumen perhitungan awal. Pengendalian yang dilakukan secara konsisten juga dapat membantu manajemen menyesuaikan harga jual tanpa mengorbankan mutu dan ukuran porsi.

Penelitian ini memiliki beberapa keterbatasan. Pertama, data hanya mencakup tiga menu *coffee break* sehingga belum menggambarkan keseluruhan variasi menu pada operasional makanan dan minuman Hotel Santika Kelapa Gading. Kedua, data yang dianalisis merupakan biaya standar dalam dokumen resep dan belum mencakup biaya aktual dari beberapa kali produksi. Ketiga, penelitian tidak memasukkan perubahan harga bahan, biaya tenaga kerja, energi, penyusutan peralatan, bahan terbuang, dan produk gagal. Keempat, kesamaan rasio *food cost* sebesar 25% dipengaruhi oleh penetapan harga jual berdasarkan target biaya serta pembulatan angka pendapatan bersih. Kelima, jumlah unit analisis yang terbatas menyebabkan penggunaan RStudio hanya menghasilkan statistik deskriptif sederhana dan belum dapat digunakan untuk pengujian inferensial.

Penelitian selanjutnya perlu melibatkan jumlah menu yang lebih banyak dan menggunakan data produksi dalam beberapa periode. Analisis dapat dikembangkan dengan membandingkan biaya standar dan biaya aktual, menghitung varians harga serta kuantitas bahan, dan mengidentifikasi faktor penyebab setiap penyimpangan. Observasi proses produksi dan wawancara dengan *cost controller*, *executive chef*, bagian pembelian, petugas gudang, serta tenaga produksi juga dapat digunakan untuk menjelaskan kepatuhan terhadap resep standar. Pendekatan longitudinal akan memberikan gambaran yang lebih kuat mengenai

kemampuan *standard recipe* dalam menjaga stabilitas biaya ketika harga bahan, volume produksi, dan permintaan menu mengalami perubahan.

KESIMPULAN

Penelitian ini menunjukkan bahwa penerapan *standard recipe* pada tiga menu *coffee break* Hotel Santika Kelapa Gading menghasilkan pencatatan biaya yang terstruktur dan rasio *food cost* yang relatif seragam. Meskipun bakwan, singkong goreng, dan mi kari ayam memiliki jumlah bahan, total biaya produksi, harga jual minimum, dan pendapatan bersih yang berbeda, ketiganya memiliki rasio *food cost* yang dibulatkan sebesar 25%. Hasil pengolahan menggunakan RStudio menunjukkan nilai rata-rata 25% dan standar deviasi 0 berdasarkan nilai pembulatan tersebut. Temuan ini menegaskan bahwa *standard recipe* dapat digunakan sebagai dasar perhitungan biaya per porsi dan penetapan harga jual minimum, sehingga membantu hotel menjaga konsistensi rasio biaya standar antarmenu. Kontribusi penelitian ini terletak pada penguatan pemahaman mengenai keterkaitan antara standardisasi resep, struktur biaya bahan, dan pengendalian *food cost* dalam operasional makanan dan minuman hotel.

Penelitian ini masih terbatas pada tiga menu dan menggunakan data biaya standar yang tercantum dalam dokumen resep, sehingga belum dapat menggambarkan konsistensi biaya aktual selama proses produksi. Penelitian selanjutnya disarankan untuk melibatkan lebih banyak jenis menu, menggunakan data produksi dalam beberapa periode, serta membandingkan *standard food cost* dengan *actual food cost*. Analisis juga perlu memasukkan perubahan harga bahan, selisih kuantitas pemakaian, sisa bahan, produk gagal, biaya tenaga kerja, dan biaya operasional lainnya agar efektivitas *standard recipe* sebagai instrumen pengendalian biaya dapat dinilai secara lebih komprehensif.

DAFTAR PUSTAKA

Artajaya, M., Wijaya, M. W. C., & Febrianto, I. G. A. (2022). Analysis the causes of high food costs and food cost control strategies at the food and beverage product department at the Four Points Hotel by Sheraton Bali. *Pusaka: Journal of Tourism, Hospitality, Travel and Business Event, 4*(2), 119–124. https://doi.org/10.33649/pusaka.v4i2.173

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. https://doi.org/10.1080/15378020.2018.1493893

Dopson, L. R., & Hayes, D. K. (2019). *Food and beverage cost control* (7th ed.). Wiley. https://www.wiley.com/en-us/Food%2Band%2BBeverage%2BCost%2BControl%2C%2B7th%2BEdition-p-00015135

Fang, C.-Y. (2020). From the total-factor framework to food cost performance disaggregation: Developing an innovative model to enhance menu performance. *Sustainability, 12*(22), Article 9552. https://doi.org/10.3390/su12229552

Firdaus, Z. Z., & Nurkhin, A. (2025). Food cost variance analysis: Case study of Novotel Karawang. *Jurnal Ekonomi, Manajemen Pariwisata dan Perhotelan, 4*(1), 388–402. https://doi.org/10.55606/jempper.v4i1.6277

Gladysz, B., Buczacki, A., & Haskins, C. (2020). Lean management approach to reduce waste in HoReCa food services. *Resources, 9*(12), Article 144. https://doi.org/10.3390/resources9120144

Gunawan, I. M. D. P., Pambudi, B., & Wardana, M. A. (2023). Analisis Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Tingginya Food Cost di Hotel. *Jurnal Ilmiah Pariwisata dan Bisnis, 2*(5), 1194–1205. https://doi.org/10.22334/paris.v2i5.426

Lins, M., Zandonadi, R. P., Raposo, A., & Ginani, V. C. (2021). Food waste on foodservice: An overview through the perspective of sustainable dimensions. *Foods, 10*(6), Article 1175. https://doi.org/10.3390/foods10061175

Martin-Rios, C., Demen-Meier, C., Gössling, S., & Cornuz, C. (2018). Food waste management innovations in the foodservice industry. *Waste Management, 79*, 196–206. https://doi.org/10.1016/j.wasman.2018.07.033

Martin-Rios, C., Demen Meier, C., & Pasamar, S. (2022). Sustainable waste management solutions for the foodservice industry: A Delphi study. *Waste Management & Research, 40*(9), 1412–1423. https://doi.org/10.1177/0734242X221079306

Mun, S. G., Woo, L., & Paek, S. (2019). How important is F&B operation in the hotel industry? Empirical evidence in the U.S. market. *Tourism Management, 75*, 156–168. https://doi.org/10.1016/j.tourman.2019.03.010

Mun, S. G., Woo, L., & Seo, K. (2021). Importance of F&B operation in luxury hotels: The case of Asia versus the US. *International Journal of Contemporary Hospitality Management, 33*(1), 125–144. https://doi.org/10.1108/IJCHM-06-2020-0546

Ninemeier, J. D., & Hayes, D. K. (2022). *Management of food and beverage operations* (7th ed.). American Hotel & Lodging Educational Institute. https://shopahlei.servsafebrands.com/management-of-food-and-beverage-operations-seventh-edition-textbook

Okumus, B., Taheri, B., Giritlioglu, I., & Gannon, M. J. (2020). Tackling food waste in all-inclusive resort hotels. *International Journal of Hospitality Management, 88*, Article 102543. https://doi.org/10.1016/j.ijhm.2020.102543

Puspitasari, N., Sutiadiningsih, A., Sulandari, L., & Dewi, I. H. P. (2024). Analisis Food Cost Vs Actual Cost Menu A'la Carte Hotel Bintang Empat di Surabaya. *JSHP: Jurnal Sosial Humaniora dan Pendidikan, 8*(2), 144–152. https://doi.org/10.32487/jshp.v8i2.2186

Putra, I. N. D. U., Lukitasari, R., Mulia, V. B., & Wibawa, I. K. (2022). Analisis Pengendalian Food Cost di Hotel Vila Lumbung Bali. *Journey: Journal of Tourismpreneurship, Culinary,*

Hospitality, Convention and Event Management, 5(2), 165–176. https://doi.org/10.46837/journey.v5i2.118

Silvestre, D., Serra, M., Afonso, C. M., Pinto, E., & de Almeida, C. M. (2022). Development of an online holistic standardized recipe: A design science approach. *Sustainability, 14*(9), Article 5330. https://doi.org/10.3390/su14095330

Suwandojo, D. P. E. H., Annisa, R. N., Tyas, D. W., & Hikmawati, M. M. (2024). Standar Resep Sebagai Dasar Perhitungan Harga Jual Kewirausahaan Kuliner. *Jurnal Akuntansi, Manajemen dan Ilmu Ekonomi (Jasmien), 4*(4), 356–365. https://doi.org/10.54209/jasmien.v5i01.618

Tomaszewska, M., Bilska, B., Tul-Krzyszczuk, A., & Kołożyn-Krajewska, D. (2021). Estimation of the scale of food waste in hotel food services: A case study. *Sustainability, 13*(1), Article 421. https://doi.org/10.3390/su13010421