

PENGUATAN TATA KELOLA KEUANGAN PADA UNIT F&B HOTEL MERUMATA SENGGIGI UNTUK MENINGKATKAN EFISIENSI OPERASIONAL

Wulandari Agustiningasih^{1*}, Susan Baturaja², Tri Hanani³, Victoria K. Priyambodo⁴,
Novia Rizki⁵, Paradisa Sukma⁶, Dewi Rispawati⁷

Universitas Mataram

wulandari.agustiningasih@staff.unram.ac.id; trihanani@unram.ac.id

Abstract

This community service initiative was motivated by the critical importance of effective financial governance in supporting the sustainability and competitiveness of Food and Beverage (F&B) units within the hospitality industry. The primary objective of this program was to strengthen the financial management system of the F&B unit at Hotel Merumata Senggigi to enhance operational efficiency. The methods implemented included training, mentoring, and evaluation of the financial system, with active involvement of F&B unit employees as the main participants. The results indicated a significant improvement in employees' understanding and skills related to budgeting, cost control, and accurate and transparent financial recordkeeping. Enhanced operational efficiency was evident in more effective cost management and increased employee engagement in financial governance processes. In conclusion, this program contributed to strengthening the managerial and operational capacities of the F&B unit and had a positive impact on financial management practices in the hospitality sector.

Keywords: Financial Governance; Operational Efficiency; Cost Control; Food and Beverage; Hospitality Industry

Abstrak: Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilatarbelakangi oleh pentingnya tata kelola keuangan yang efektif dalam mendukung keberlanjutan dan daya saing unit *Food and Beverage* (F&B) di industri perhotelan. Tujuan utama dari kegiatan ini adalah memperkuat sistem pengelolaan keuangan pada unit F&B Hotel Merumata Senggigi untuk meningkatkan efisiensi operasional. Metode yang diterapkan mencakup pelatihan, pendampingan, dan evaluasi sistem keuangan dengan melibatkan secara aktif karyawan unit F&B sebagai subjek utama. Hasil kegiatan menunjukkan peningkatan signifikan dalam pemahaman dan keterampilan karyawan terkait pengelolaan anggaran, pengendalian biaya, serta pencatatan keuangan yang akurat dan transparan. Peningkatan efisiensi operasional tercermin dari pengendalian biaya yang lebih efektif dan keterlibatan karyawan dalam

proses tata kelola keuangan. Kesimpulannya, program ini berkontribusi pada peningkatan kapasitas manajerial dan operasional unit F&B, serta memberikan implikasi positif terhadap praktik pengelolaan keuangan di sektor perhotelan.

Kata Kunci: Tata Kelola Keuangan; Efisiensi Operasional; Pengendalian Biaya; Food and Beverage; Industri Perhotelan.

PENDAHULUAN

Sektor pariwisata telah terbukti menjadi salah satu pilar penting dalam perekonomian Indonesia, seperti yang ditegaskan oleh (Arbelo et al., 2017). Pertumbuhan pesat industri pariwisata di Lombok, khususnya di kalangan hotel bintang 5, ditandai dengan peningkatan signifikan tingkat hunian kamar sebesar 48,65% (BPS NTB, 2024). Rata-rata lama menginap tamu asing di bulan Juli 2024 mencapai 2,43 hari, lebih tinggi dibandingkan tamu domestik (2,05 hari). Hal ini mengindikasikan bahwa wisatawan asing cenderung memanfaatkan fasilitas hotel bintang 5 dalam jangka waktu yang lebih lama. Meskipun demikian, di balik kesuksesan tersebut, hotel-hotel bintang 5 dihadapkan pada tantangan kompleks dalam mengelola biaya operasional, terutama pada departemen Food and Beverage (F&B). Tingginya tingkat hunian kamar mengindikasikan potensi pendapatan yang besar, namun juga menuntut pengelolaan keuangan yang cermat untuk memastikan keberlanjutan bisnis (Fadhilurrohman et al., 2024).

Industri perhotelan merupakan salah satu sektor yang memiliki kontribusi signifikan terhadap perekonomian, terutama di daerah yang menjadi destinasi wisata, seperti Lombok. Dalam menghadapi persaingan yang semakin ketat, hotel dituntut untuk memberikan pelayanan yang berkualitas tinggi kepada tamu sekaligus mengelola sumber daya secara efisien dan efektif (Ariawan et al., 2024; Sukma et al., 2023). Salah satu aspek penting dalam pengelolaan hotel adalah pengelolaan keuangan yang berperan terhadap profitabilitas dan keberlanjutan bisnis (Muskitta et al., 2018).

Pengelolaan keuangan yang efektif merupakan salah satu faktor utama dalam keberhasilan operasional unit Food and Beverage (F&B) di hotel (Immanuel et al., 2019). Unit F&B tidak hanya berperan dalam memenuhi kebutuhan konsumsi tamu, tetapi juga berkontribusi signifikan terhadap pendapatan dan reputasi hotel secara keseluruhan (Bawenda & Ashari, 2024). Namun, pengelolaan keuangan yang kurang optimal seringkali menyebabkan pemborosan, ketidakefisienan, dan berpotensi menurunkan

profitabilitas unit F&B(Simanungkalit, 2017). Oleh karena itu, penguatan tata kelola keuangan menjadi sangat penting untuk memastikan pengelolaan anggaran, pengendalian biaya, dan pelaporan keuangan berjalan dengan baik dan transparan(Apliant et al., 2023; Aras et al., 2021; Ardianti, 2018; Tjandra et al., 2024).

Dalam menghadapi tantangan pengelolaan keuangan di unit Food and Beverage, diperlukan pendekatan yang sistematis dan terintegrasi agar dapat mengidentifikasi sumber pemborosan serta meningkatkan efisiensi penggunaan sumber daya(Arinanda et al., 2024). Penguatan tata kelola keuangan tidak hanya akan membantu mengoptimalkan pengeluaran, tetapi juga memperbaiki proses pelaporan keuangan sehingga manajemen dapat mengambil keputusan yang tepat berdasarkan data yang akurat dan transparan(Aras et al., 2021; Astiti & Suryanti, 2025). Hal ini sangat krusial mengingat unit F&B sering kali menjadi salah satu penyumbang pendapatan terbesar dalam operasional hotel.

Kegiatan pengabdian ini bertujuan untuk memperkuat tata kelola keuangan pada unit F&B Hotel Merumata Senggigi agar dapat meningkatkan efisiensi operasional dan mendukung keberlanjutan bisnis hotel dalam menghadapi persaingan industri perhotelan yang semakin kompetitif.

METODE

Kegiatan pengabdian dilaksanakan di Hotel Merumata, yang berlokasi di Senggigi, Lombok Barat, Nusa Tenggara Barat. Senggigi merupakan kawasan wisata yang berkembang pesat, sehingga pengelolaan unit F&B di hotel ini memiliki peranan strategis dalam mendukung kualitas layanan dan keberlanjutan bisnis hotel. Subjek pengabdian ini adalah para karyawan yang bekerja di unit Food and Beverage (F&B) Hotel Merumata Senggigi. Mereka meliputi staf operasional yang terlibat langsung dalam pengelolaan keuangan dan operasional harian unit F&B. Para karyawan ini menjadi fokus utama dalam kegiatan pengabdian karena peran mereka sangat penting dalam penerapan tata kelola keuangan yang efektif dan efisien.

Kegiatan pengabdian ini menggunakan pendekatan kombinasi antara pelatihan, pendampingan, dan evaluasi sistem pengelolaan keuangan di unit F&B. Kegiatan ini didampingi oleh Tim Pengabdian yang berjumlah 7 (tujuh) orang dan terbagi dalam 3 tahap pada bulan Januari 2025. Tahap pertama yaitu diskusi awal dan identifikasi kebutuhan. Mengadakan pertemuan dengan manajemen dan staf F&B untuk memahami permasalahan dan kebutuhan terkait tata kelola keuangan.

Tahap kedua adalah pelatihan dan pendampingan. Pada sesi pelatihan, tim memberikan pelatihan secara interaktif yang membekali karyawan dengan pengetahuan dan keterampilan tata kelola keuangan. Selain itu, tim juga memberikan pendampingan langsung dalam penerapan sistem pengelolaan keuangan dan pengendalian biaya di unit F&B. Tahap terakhir yaitu evaluasi dimana tim akan melakukan pengawasan dan evaluasi untuk menilai hasil pelaksanaan kegiatan serta mengumpulkan feedback.

HASIL

Setelah pelaksanaan pelatihan, pendampingan, dan evaluasi sistem pengelolaan keuangan pada unit F&B Hotel Merumata Senggigi, terdapat beberapa hasil signifikan yang diperoleh:

- **Peningkatan Pengelolaan Anggaran dan Pengendalian Biaya**
Karyawan F&B mampu mengelola anggaran dengan lebih cermat dan melakukan pengendalian biaya bahan baku secara lebih efektif. Hal ini tercermin dari penurunan persentase biaya makanan dan minuman dibandingkan anggaran sebelumnya, yang menunjukkan efisiensi penggunaan sumber daya.
- **Peningkatan Efisiensi Operasional**
Dengan sistem tata kelola usaha, unit F&B mampu mengidentifikasi pemborosan dan mengoptimalkan proses pengadaan bahan baku sehingga terjadi efisiensi dalam penggunaan persediaan. Hal ini mendukung peningkatan laba departemen F&B yang melebihi target anggaran.



Gambar 1. Identifikasi Bahan Baku F&B

- Keterlibatan Karyawan dalam Pengelolaan Keuangan

Keterlibatan aktif karyawan dalam proses perencanaan dan pengorganisasian tata kelola keuangan meningkatkan rasa tanggung jawab dan akuntabilitas, yang pada gilirannya memperkuat budaya pengelolaan keuangan yang baik di unit F&B.



Gambar 2 dan 3. Keterlibatan Karyawan

- Evaluasi Kepuasan Pelanggan

Berdasarkan wawancara pada pelanggan, pelanggan secara umum puas dengan layanan F&B Hotel Merumata Senggigi. Penilaian tertinggi terdapat pada aspek keramahan staf, kebersihan, dan kecepatan pelayanan yang menjadi keunggulan hotel.



Gambar 4 & 5. Evaluasi Penyajian pada pelanggan

PEMBAHASAN

Penguatan tata kelola keuangan di unit F&B Hotel Merumata Senggigi menunjukkan bahwa penerapan prinsip tata kelola dan pengendalian biaya sangat penting dalam meningkatkan efisiensi operasional. Pelatihan dan pendampingan yang diberikan berhasil meningkatkan pemahaman karyawan tentang pentingnya pengelolaan anggaran, pencatatan yang akurat, serta pengendalian persediaan bahan baku. Hal ini sejalan dengan studi sebelumnya yang menunjukkan bahwa pengendalian biaya dan manajemen kas yang baik berkontribusi signifikan terhadap profitabilitas dan keberlanjutan unit F&B di hotel (Ariska et al., 2017).

Selain itu, keterlibatan karyawan sebagai subjek pengabdian dalam perencanaan dan pelaksanaan kegiatan penguatan tata kelola keuangan memperkuat komitmen mereka untuk menerapkan sistem yang telah dipelajari (Apriliani & Dewayanto, 2018). Pendekatan partisipatif ini juga memudahkan adaptasi dan keberlanjutan perubahan dalam operasional sehari-hari. Secara keseluruhan, peningkatan kinerja keuangan unit F&B ini tidak hanya berdampak pada efisiensi biaya tetapi juga meningkatkan kualitas pelayanan dan daya saing Hotel Merumata Senggigi di kawasan wisata Senggigi yang kompetitif.

Pada tahap terakhir yaitu evaluasi pengabdian, kegiatan penguatan tata kelola usaha di unit F&B dilakukan secara komprehensif dengan menggabungkan observasi langsung dan wawancara. Pemahaman dan keterampilan karyawan dalam pengelolaan meningkat, terlihat dari kemampuan mereka dalam melakukan pencatatan transaksi dan pelaporan keuangan secara lebih akurat dan tepat waktu. Evaluasi tidak hanya dilakukan pada staf keuangan saja namun juga operasional. Tim melakukan perbandingan terhadap budget dan realisasi anggarannya. Penilaian efektivitas dapat dilihat dari sejauh mana staf dapur dan pelayan mematuhi SOP, seperti waktu penyajian, teknik memasak yang benar, dan penyajian makanan yang sesuai dengan standar estetika hotel.

Evaluasi kepuasan pelanggan juga merupakan aspek penting dalam menilai efektivitas, dengan memerhatikan feedback langsung dari pelanggan mengenai rasa, penyajian, serta keramahan pelayanan. Jika pelanggan merasa puas dengan produk dan layanan yang diberikan, maka dapat dikatakan bahwa proses produksi dan pelayanan berjalan efektif. Monitoring ini menunjukkan bahwa metode pelatihan dan pendampingan yang diterapkan sangat membantu dalam mengatasi kendala operasional dan meningkatkan efisiensi. Meski demikian, evaluasi juga mengidentifikasi beberapa hambatan, seperti keterbatasan waktu dan kesibukan operasional yang menjadi tantangan dalam pelaksanaan kegiatan.

KESIMPULAN

Penguatan tata kelola keuangan pada unit F&B Hotel Merumata Senggigi berhasil meningkatkan efisiensi operasional melalui pengelolaan anggaran yang lebih baik, pengendalian biaya bahan baku yang efektif, dan pencatatan keuangan yang akurat. Keterlibatan aktif karyawan dalam proses perencanaan dan implementasi tata kelola keuangan memperkuat akuntabilitas dan budaya pengelolaan yang profesional. Dengan demikian, unit F&B dapat meminimalkan pemborosan, meningkatkan profitabilitas, dan mendukung keberlanjutan bisnis hotel. Rekomendasi selanjutnya adalah mempertahankan dan mengembangkan sistem tata kelola keuangan ini secara berkelanjutan untuk menghadapi dinamika industri perhotelan dan meningkatkan daya saing.

DAFTAR PUSTAKA

- Apliant, A. A., Adam, F., & Asluki, C. (2023). Implementasi Sustainable Tourism Pada Tata Kelola Operasional Di Itdc Nusa Dua Bali. *Journal Of Research On Business And Tourism*, 3(1), 31. <https://doi.org/10.37535/104003120234>
- Apriliani, M. T., & Dewayanto, T. (2018). Pengaruh Tata Kelola Perusahaan, Ukuran Perusahaan Dan Umur Perusahaan Terhadap Kinerja Perusahaan. *Diponegoro Journal Of Accounting*, 7(1), 1–10.
- Aras, G. M. C., Kalangi, L., & Pinatik, S. (2021). The Application Of Good Corporate Governance Principles In The Sintesa Peninsula Hotel In The Manado City. *Jurnal Lppm Bidang Ekosobudkum (Ekonomi, Sosial, Budaya, Dan Hukum)*, 5(1), 109–119.
- Ardianti, E. P. (2018). Pengaruh Penerapan Good Governance, Sistem Akuntansi Keuangan Daerah, Dan Pemanfaatan Teknologi Informasi Terhadap Kualitas Laporan Keuangan Pemerintah Daerah (Studi Kasus Pada Skpd Kabupaten Gunungkidul) Eka. *Jurnal Ekobis Nusantara*, 1(2), 54–69.
- Ariawan, M. P. A., Peling, I. B. A., Subiksa, G. B., & Bhaskara, I. M. A. (2024). Meningkatkan Efisiensi Operasional Hotel Dan Spa Melalui Integrasi Sistem Reservasi Dengan Interoperabilitas Database. 13(01), 13–18.
- Arinanda, R. M., Komariyah, F., & Supriadi, I. (2024). Audit Operasional Untuk Meningkatkan Efisiensi Dan Efektivitas Fungsi Pembelian Di Java Paragon Hotel. *Jurnal Ekonomi Manajemen Akuntansi Bisnis Dan Teknologi Informatika*, 1(3), 140–160.
- Ariska, K., Diatmika, I. P. G., & Kurniawan, P. S. (2017). Melalui Pelaksanaan Akuntansi Sosial Lingkungan Dan Corporate Social Responsibility Terhadap Reputasi Perusahaan (Studi Kasus Pada Pop Hotel Singaraja). *E-Journal S1 Ak Universitas Pendidikan Ganesha*, 1(2).
- Astiti, N. P. Y., & Suryanti, N. W. (2025). Optimalisasi Tata Kelola Keuangan Pada Departemen Purchasing: Penerapan Drr Dan Analisis Vendor. *Jam (Jurnal Abdi Masyarakat)*, 5(1), 35–44.
- Bawenda, A. F., & Ashari, M. H. (2024). Optimalisasi Sistem Akuntansi Pendapatan Untuk

Mendukung Efisiensi Pengelolaan Keuangan Dalam Pengambilan Keputusan Manajerial Pada Hotel Front One Budget Malang. 2(4), 800–805.

- Fadhlurrohman, M. T., Tiorida, E., & Raharso, S. (2024). *Optimalisasi Manajemen Dokumen Housekeeping Dengan Google Drive Untuk Efisiensi Data Pada Hotel De Java*. 2898, 46–55.
- Imanuel, S., Walandouw, S. K., Walandouw, S. K., & Ratulangi, U. S. (2019). Analisis Penerapan Activity Based Management Untuk Meningkatkan Efisiensi Pada Hotel Gran Puri Manado Analysis Of Activity Based Management Implementation To Improve. *Jurnal Emba : Jurnal Riset Ekonomi, Manajemen, Bisnis Dan Akuntansi*, 7(4), 4484–4493.
- Muskitta, C. J. R., Morasa, J., & Alexander, S. (2018). Analisis Penerapan Activity Based Management Untuk Meningkatkan Efisiensi Pada Hotel Gran Central Manado. *Going Concern : Jurnal Riset Akuntansi*, 13(04), 467–476. <https://doi.org/10.32400/Gc.13.03.20299.2018>
- Simanungkalit, E. R. (2017). Pengaruh Tata Kelola Perusahaan Dan Struktur Kepemilikan Terhadap Efisiensi Investasi Perusahaan. *Jurnal Akuntansi Bisnis*, 15(2), 179–199.
- Sukma, N., Nugraha, R. N., Saraswati, F. R., & Putri, N. A. (2023). Tata Kelola Pengadaan Barang Sahati Hotel Nilam. *Jurnal Ilmiah Wahana Pendidikan*, 9(25), 655–664.
- Tjandra, J. C., Sundoro, B. T., & Sidhi, T. A. P. (2024). Pembangunan Sistem Informasi Manajemen Hotel Semeru Berbasis Website Dan Mobile. *Jurnal Informatika Atma Jogja*, 5(1), 37–46. <https://doi.org/10.24002/Jiaj.V5i1.8881>