



Riset Ekonomi Manajemen

<http://jurnal.untidar.ac.id>

PENGARUH TINGKAT HUNIAN TERHADAP PENDAPATAN MAKANAN DAN MINUMAN: STUDI KASUS LUNA2 HOTEL BALI

Tettie Setiyarti, Muhammad Rabitha Alam
Program Studi Manajemen, STIMI Handayani, Denpasar, Indonesia

Info Artikel

Sejarah Artikel:
Diterima
Disetujui
Dipublikasikan

Kata Kunci:
Hotel; Tingkat Hunian
Kamar; Pendapatan
Makanan dan Minuman

Abstrak

Setelah pendapatan atas hunian kamar, pada umumnya pendapatan terbesar kedua pada sebuah hotel diperoleh dari departemen makanan dan minuman, seperti restoran, kafe, pub, bar, maupun usaha kuliner lainnya yang dikelola sendiri oleh manajemen hotel. Tulisan ini akan mencoba untuk memaparkan bagaimana hubungan serta pengaruh antara tingkat hunian kamar dengan pendapatan makanan dan minuman di sebuah hotel. Jenis data yang digunakan berupa data kuantitatif, yang bersumber pada data primer dan data sekunder. Metode pengumpulan data dilakukan melalui observasi, wawancara, dan dokumentasi, sedangkan teknik analisis yang digunakan adalah uji regresi linear sederhana, uji korelasi, dan uji hipotesis. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa tingkat hunian kamar mempengaruhi secara positif pendapatan makanan dan minuman yang dijualnya, namun pengaruhnya bisa dikatakan tidak terlalu signifikan. Dimana dipengaruhi faktor-faktor lain yang tidak dapat dijelaskan dalam penelitian yang telah dilakukan oleh penulis.

sisanya

✉ korespondensi :

Jl. Tukad Banyusari No. 17B, Panjer, Denpasar Selatan, Denpasar, Bali-80225
E-mail: tettie.setiyarti84@gmail.com

ISSN
2580-8893 (cetak)
2614-2953 (online)

**ANALYSIS OF EFFECT OF ISLAMIC WORK ETHICS ON WORKING
SATISFACTION, ORGANIZATIONAL COMMITMENT AND ORGANIZATIONAL
CITIZENSHIP BEHAVIOR (OCB) ON EMPLOYEES IN THE HUDA KEBUMEN
FOUNDATION**

Info Artikel

Sejarah Artikel:
Diterima
Disetujui
Dipublikasikan

Keywords:
*Hotel; room occupancies; food
and beverage department*

Abstract

Besides the revenue from room occupancies, in general, the second largest income in a hotel is obtained from the food and beverage department, such as restaurants, cafes, pubs, bars, and other culinary ventures managed by its management. This paper will try to explain how the relationship and influence between the level of occupancy of the room and the income of food and beverages in a hotel. The research used quantitative data, primary and secondary, collected through observation, interview and documentation, which was used in several analysis techniques, i.e., simple linear regression test, correlation test, and hypothesis testing. The results of this study indicate that room occupancy rates positively affect the income of food and beverages sold, but the effect can be said to be not too significant. Where the rest is influenced by other factors that cannot be explained in the research conducted by the author.

JEL Classification: M3, M31

E-mail: tettie.setiyarti84@gmail.com

ISSN
2580-8893 (cetak)
2614-2953 (online)

PENDAHULUAN

Dunia perhotelan sebagai sebuah industri yang berperan dalam menyediakan jasa penginapan, makanan, minuman, serta berbagai jasa lainnya yang dikelola secara komersil (Sulastiyono, 2007; Permen Pariwisata RI no 18, 2016), mengambil posisi yang cukup penting dalam menunjang sektor pariwisata itu sendiri. Persaingan untuk menarik wisatawan dalam menaikkan tingkat hunian di antara pelaku usaha perhotelan tidaklah mudah, untuk itu fasilitas hotel seperti kamar, restoran, bar, kolam renang, dan lain sebagainya harus dijaga dengan baik. Menurut Abdullah dan Mohd Hairil Hamdan (2012), untuk dapat bertahan dalam persaingan, sangat penting bagi operator hotel untuk secara konsisten meningkatkan faktor internal mereka guna mencapai tingkat hunian hotel yang diinginkan (Widyaningrum, 2013:25).

Tingkat hunian menjadi salah satu unsur perhitungan pendapatan hotel. Banyaknya wisatawan yang diikuti dengan lamanya waktu tinggal disuatu daerah tujuan wisata tentunya akan membawa dampak positif terhadap tingkat hunian kamar hotel. Bagyono dan Agus Sambodo (2006: 248) merumuskan dua cara untuk menghitung persentase dari tingkat hunian kamar, yaitu: tingkat hunian tunggal (*single occupancy*) dan tingkat hunian ganda (*double occupancy*). Berbeda dengan tingkat hunian tunggal yang langsung membagi jumlah kamar yang terjual dengan jumlah kamar yang tersedia, tingkat hunian ganda mengukur tingkat hunian dengan memasukkan

jumlah tamu yang menginap sebagai salah satu variabel perhitungan. Oleh sebab itu, hasil perhitungan tingkat hunian ganda dapat digunakan untuk memperkirakan persediaan stok barang atau bahan makanan di departemen makanan dan minuman, penyiapan room supplies, serta perhitungan harga kamar rata-rata (*average daily room rate*). Persentase tingkat hunian kamar adalah sangat penting sebagai indikator kinerja sebuah hotel, sebab dapat memberikan efek positif dalam memaksimalkan penggunaan fasilitas hotel yang lain.

Setelah pendapatan atas hunian kamar, pada umumnya pendapatan terbesar kedua pada sebuah hotel diperoleh dari departemen makanan dan minuman, seperti restoran, kafe, pub, bar, maupun usaha kuliner lainnya yang dikelola sendiri oleh manajemen hotel. Departemen makanan dan minuman pada sebuah hotel merupakan suatu bidang yang bertugas menangani kebutuhan makanan dan minuman setiap individu yang datang untuk memperoleh jasa hotel tersebut. Oleh sebab itu bagian ini merupakan sarana mutlak yang harus disediakan oleh sebuah hotel. Namun, berbagai permasalahan dapat ditemui pada sebuah hotel khususnya yang berkenaan dengan departemen makanan dan minuman. Seperti permasalahan yang berkaitan dengan pengaruh tingkat hunian kamar hotel terhadap pendapatan departemen makanan dan minuman.

Berdasarkan keadaan di atas dan berpijak pada sebuah penelitian yang dijalankan oleh penulis di Luna2 Hotel Bali

yang mengambil lokasi di tepi pantai Seminyak, tulisan ini akan mencoba untuk memaparkan bagaimana hubungan serta pengaruh antara tingkat hunian kamar dengan pendapatan makanan dan minuman di sebuah hotel. Luna2 Hotel Bali sendiri merupakan salah satu jasa perhotelan yang terletak di tepi pantai Seminyak yang menawarkan layanan *superstar* dari sebuah hotel eksklusif selayaknya rumah pribadi. Luna2 Hotel Bali sendiri bertema klasik yang berpijak pada era 1950-60an. Hal ini dapat dilihat dari konsep desain eksterior dan interior yang bergaya *funked-up modernism* pada keseluruhan bangunan hotel tersebut. Tidak hanya itu, untuk lebih memanjakan pengunjungnya, Luna2 Hotel Bali juga menyediakan layanan *food and beverage* lewat dua buah restoran yang dimilikinya, *orbit restaurant* dan *space roof top bar*.

Pada akhirnya nanti, tulisan ini diharapkan tidak hanya dapat dijadikan sebagai sumber referensi mengenai berbagai pola hubungan antar departemen di dalam sebuah hotel maupun penyedia jasa akomodasi lainnya namun juga secara langsung dapat dijadikan sebagai sumber informasi bagi pihak manajemen yang bergerak di industri perhotelan dalam membina kerjasama dengan berbagai stakeholder terkait untuk memenuhi target pendapatan mereka di masa yang akan datang.

METODE

Penelitian yang dijadikan sebagai basis data pada tulisan ini mengambil tem-

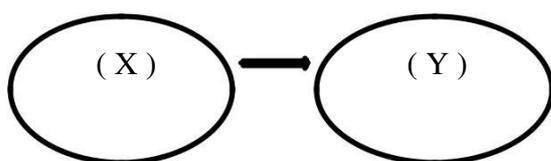
pat di Luna2 Hotel Bali yang mengambil lokasi di jalan Sarinande, Seminyak, Kabupaten Badung, Provinsi Bali. Sedangkan yang menjadi obyek dari penelitian ini adalah bagaimana tingkat hunian kamar hotel mempengaruhi pendapatan departemen makanan dan minuman. Oleh sebab itu, hipotesis utama (H_0) yang diajukan didalam penelitian ini adalah tingkat hunian kamar yang berpengaruh positif dan signifikan terhadap pendapatan makanan dan minuman di Luna2 Hotel Bali. Variable independen (X) di dalam penelitian adalah tingkat hunian kamar hotel, yaitu sejauh mana jumlah kamar terjual. Sedangkan, variabel dependen (Y) di dalam penelitian adalah pendapatan makanan dan minuman, yaitu seluruh pendapatan yang di terima dari penjualan makanan dan minuman.

Penelitian ini menggunakan data kuantitatif, yang bersumber dari: 1) data primer yang berupa wawancara secara langsung dengan staff accounting dan food & beverage di Luna2 Hotel Bali, ditambah dengan observasi yang telah dilakukan penulis pada *accounting department* dan *food & beverage departement* di Luna2 Hotel Bali; dan 2) data sekunder yang berkaitan dengan permasalahan yang diangkat, seperti laporan keuangan Luna2 Hotel Bali, jurnal, skripsi, dan buku referensi lainnya.

Keseluruhan data tadi kemudian di analisis menggunakan analisis regresi linear berganda yang diolah dengan menggunakan sistem *IBM SPSS Statistics 20.0* untuk *Windows*, dan diuji mengikuti

kaidah-kaidah statistika yang diwajibkan jika seorang peneliti menggunakan model regresi linear berganda sebagai alat analisisnya. Di mana sebelum membangun model tersebut, penulis telah melakukan uji asumsi klasik (Gujarati, 2012; Ghozali, 2013) serta analisis korelasi (Algifari, 2013:263) terhadap keseluruhan data, yang lalu diikuti oleh serangkaian uji pada model yang telah dibangun, seperti: uji parsial (Gozhali, 2013), uji simultan (Algifari, 2013:263), uji hipotesis (Algifari, 2013:263), serta menjalankan analisis determinasi (Algifari, 2013:240).

Gambar 1. Kerangka Pikir



HASIL DAN PEMBAHASAN

Dapat dilihat pada Tabel 1., rata-rata realisasi tingkat hunian sepanjang tahun 2016 di Luna2 Hotel adalah sebesar 26,5%, dengan nilai tertinggi pada bulan Juli sebesar 60% dan nilai terendah pada bulan September sebesar 12%. Sedangkan, rata-rata realisasi tingkat hunian sepanjang tahun 2017 di Luna2 Hotel adalah sebesar 14,75%, dengan nilai tertinggi pada bulan Juni sebesar 24% dan nilai terendah pada bulan November sebesar 7%. Rendahnya realisasi yang dibawah 50 % lebih disebabkan karena mahalnya harga kamar di

bandingkan hotel-hotel sejenis disekitar wilayah operasionalnya. Krisis global dunia yang terjadi pada waktu itu dan peristiwa erupsi Gunung Agung juga memperburuk suasana, menjadikan para wisatawan (domestik maupun mancanegara) untuk berpikir dua kali menginap di Luna2 Hotel Bali.

Rendahnya tingkat hunian kamar Luna2 Hotel Bali mengakibatkan rendahnya pula pendapatan makanan dan minuman yang di jualnya. Di tahun 2016, pendapat makanan dan minuman rata-rata adalah sebesar 41,08%, dengan perolehan tertinggi terjadi di bulan Juni sebesar 45% dan terendah pada bulan Mei hingga Agustus sebesar 38%. Sementara itu, di tahun 2017, pendapat makanan dan minuman rata-rata adalah sebesar 39,08 %, dengan perolehan tertinggi terjadi di bulan Maret sebesar 46% dan terendah pada bulan Juni hingga November sebesar 35%. Jika digabungkan, rata-rata dalam 2 tahun pendapatan makanan dan minuman Luna2 Hotel Bali sebesar 39,08 %. Sehingga secara kasat mata terlihat bahwa meski tingkat hunian kamar yang fluktuatif cenderung menurun, Luna2 Hotel Bali berhasil menjaga kesinambungan penghasilan dari departemen makanan dan minuman yang ia miliki.

Kemudian, dari hasil perhitungan regresi sederhana yang dapat dilihat pada Tabel 2, diperoleh nilai constant (a) sebesar 39,622, dengan koefisien regresi (b) sebesar 0,049, yang menandakan bahwa tingkat hunian kamar berpengaruh

sebesar 39,622% terhadap pendapatan makanan dan minuman di Luna2 Hotel Bali. Kemudian, koefisien regresi sebesar 0,049 menyatakan bahwa setiap terjadi peningkatan 1 satuan maka akan mengakibatkan penambahan pendapatan sebesar 0,049%. Dimana tanda positif ini menunjukkan bahwa tingkat hunian kamar (X) memiliki pengaruh yang searah terhadap pendapatan makanan dan minuman (Y). Hal inipun diafirmasi oleh

hasil korelasi (R) dan koefisien determinan ($D=r^2 \times 100\%$) pada Tabel 3, yakni sebesar 0,161 dan hasil 2,6%. Hanya saja dari hasil uji-t pada Gambar 2, nilai t-hitung yang sebesar 0,730 jauh lebih kecil ketimbang nilai t-tabel sebesar 2.086. Situasi ini menandakan bahwa pengaruh tingkat hunian kamar terhadap pendapatan makanan dan minuman di Luna2 Hotel Bali tidaklah terlalu signifikan.

Tabel 1. Realisasi Tingkat Hunian serta Pendapatan makanan dan minuman Luna2 Hotel Bali Periode Januari 2016-Desember 2017

Periode		Tingkat Hunian Kamar (%)	Pendapatan Makanan dan Minuman (%)
Tahun	Bulan		
2016	Januari	23	41
	Februari	25	40
	Maret	14	42
	April	30	39
	Mei	23	38
	Juni	31	45
	Juli	60	42
	Agustus	40	38
	September	12	44
	Oktober	19	40
	November	20	39
	Desember	21	45
2017	Januari	15	42
	Februari	11	45
	Maret	11	46
	April	13	40
	Mei	11	43
	Juni	24	35
	Juli	19	37
	Agustus	16	46

	September	16	37
	Oktober	18	40
	November	7	35
	Desember	16	41
	Rata-rata	21	39,08

(sumber : Accounting Department Luna2 Hotel Bali, diolah)

Tabel 2. Hasil Analisis Regresi Sederhana Tingkat Hunian Kamar Terhadap Pendapatan Makanan dan Minuman **Coefficientsa**

Model		Unstandardized Coefficients		Standardized Coefficients	t	Sig.
		B	Std. Error	Beta		
1	(Constant)	39.622	1.504		26.339	.000
	Tingkat Hunian Kamar	.049	.066	.161	.730	.474

Dependent Variable: Pendapatan Makanan dan Minuman

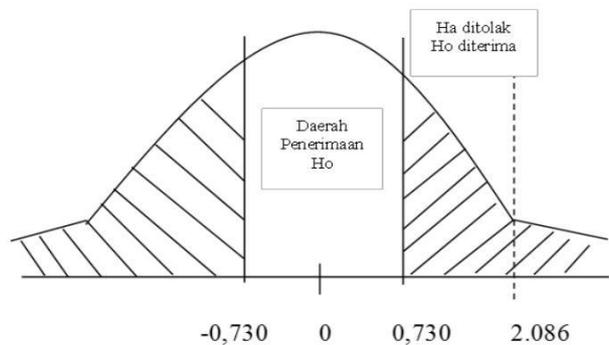
Tabel 3. Hasil Analisis Korelasi Tingkat Hunian Kamar Terhadap Pendapatan Makanan dan Minuman

Model Summary

Model	R	R Square	Adjusted R Square	Std. Error of the Estimate
1	.161 ^a	.026	-.023	3.32728

Predictors: (Constant), Tingkat Hunian Kamar

Gambar 2. Kurva Uji T



SIMPULAN DAN SARAN

Berdasarkan hasil analisis data yang telah dilakukan di atas, meski tingkat hunian kamar di Luna2 Hotel Bali mempengaruhi secara positif pendapatan makanan dan minuman yang dijualnya, namun pengaruhnya bisa dikatakan tidak terlalu signifikan, hanya sebesar 2,6%. Dimana sisanya dipengaruhi faktor-faktor lain yang tidak dapat dijelaskan dalam penelitian yang telah dilakukan oleh penulis.

Oleh sebab itu, disarankan kepada Luna2 Hotel Bali untuk lebih memaksimalkan *personal selling* untuk lebih efektif lagi mempromosikan produk-produknya guna meningkatkan pendapatan makanan dan minuman. Seperti, selalu memperbaharui menu makanan dan minuman melalui website, brosur, poster, majalah, dan menugaskan guest service attendant untuk menawarkan berbagai macam menu makanan dan minuman yang terdapat di restaurant dan bar yang ia miliki pada saat tamu check-in.

Luna2 Hotel Bali juga harus tetap menjaga kualitas makanan dan minuman yang ditawarkan dengan menyewa orang-orang yang berkompeten untuk menetapkan standar operasional baku mengenai pelayanan makanan dan minuman, baik itu dari mengenai pengolahan produk hingga bagaimana makanan dan minuman tersebut tersaji dihadapan konsumen. Pihak Hotel Luna2 Bali hendaknya menjual paket-paket *lunch* dan *dinner* dengan harga yang tidak terlalu tinggi hingga mampu bersaing dengan restoran atau hotel yang lain, sehingga

berdampak pada kenaikan pendapatan departemen makanan dan minuman di Hotel Luna2 Bali.

DAFTAR PUSTAKA

- Addullah, A. A. & Hamdan, M. H. 2012. Internal Success Factor of Hotel Occupancy Rate. *International Journal of Business and Social Science*. Vol.3 No.22.
- Algifar. 2013. *Statistika Induktif untuk Ekonomi dan Bisnis*. Yogyakarta: Sekolah tinggi Ilmu Manajemen YKPN.
- Ghozali, I. 2013. *Aplikasi analisis Multivariat Dengan Program IBM SPSS 21*. Semarang: Badan Penerbit Universitas Diponegoro.
- Gujarati, D. N. & Porter, D. C. 2012. *Dasar-dasar Ekonometrika*. Jakarta: Salemba Empat.
- Peraturan Menteri Pariwisata No 18, 2016. *Tata Cara Pendaftaran Usaha Jasa Makanan dan Minuman*.
- Sulastiyono, Agus. 2006. *Manajemen Penyelenggaraan Hotel*. Bandung: Alfabeta.
- Widyaningrum. 2013. *Pengaruh Tingkat Hunian Hotel, Jumlah Wisatawan, dan Jumlah Objek Wisatawan Terhadap Pendapatan Sektor Pariwisata Di Kabupaten Kudus Tahun 1981-2011*. Skripsi Dipublikasikan. Semarang: Universitas Negeri Semarang.

