

**PENGENDALIAN *FOOD AND BEVERAGE COST*
PADA STHALA A TRIBUTE PORTFOLIO HOTEL UBUD**



POLITEKNIK NEGERI BALI

NI KADEK AYU SURYANINGSIH

NIM 2015613056

PROGRAM STUDI DIPLOMA III AKUNTANSI

JURUSAN AKUNTANSI

POLITEKNIK NEGERI BALI

BADUNG

2023

**PENGENDALIAN *FOOD AND BEVERAGE COST*
PADA STHALA A TRIBUTE PORTFOLIO HOTEL UBUD**



POLITEKNIK NEGERI BALI

NI KADEK AYU SURYANINGSIH

NIM 2015613056

**PROGRAM STUDI DIPLOMA III AKUNTANSI
JURUSAN AKUNTANSI
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2023**

SURAT PERNYATAAN ORISINALITAS KARYA ILMIAH

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama Lengkap : Ni Kadek Ayu Suryaningsih

NIM : 2015613056

Program Studi : Diploma III Akuntansi

Menyatakan bahwa sesungguhnya Tugas Akhir:

Judul : Pengendalian *Food And Beverage Cost* Pada Sthala A Tribute Portfolio Hotel Ubud

Pembimbing : Made Dana Saputra, SE.,M.AK
Drs. I Wayan Purwanta Suta, MAIB

Tanggal Uji : 14 Agustus 2023

Tugas akhir yang ditulis merupakan karya sendiri dan orisinal, bukan merupakan plagiat atau saduran pihak lain serta belum pernah diajukan sebagai syarat atau sebagai bagian dari syarat untuk memperoleh gelar ahli madya dari perguruan tinggi.

Demikian pernyataan ini saya buat untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Badung, 31 Juli 2023



Ni Kadek Ayu Suryaningsih
Ni Kadek Ayu Suryaningsih

PENGENDALIAN *FOOD AND BEVERAGE COST*
PADA STHALA A TRIBUTE PORTFOLIO HOTEL UBUD

Ni Kadek Ayu Suryaningsih
Nim 2015613056

Tugas Akhir Ini Diajukan Guna Memenuhi Salah Satu Syarat Untuk
Menyelesaikan Program Pendidikan Diploma III Pada
Jurusan Akuntansi Politeknik Negeri Bali

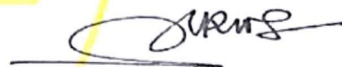
Disetujui oleh:

Pembimbing I,



Made Dana Saputra, SE., M.AK
NIP 197603242009121001

Pembimbing II,



Drs. I Wayan Purwanta Suta, MAIB
NIP 195812311987031013

Disahkan Oleh:

Jurusan Akuntansi



I Made Sudana, SE., M.Si
NIP 196112281990031001

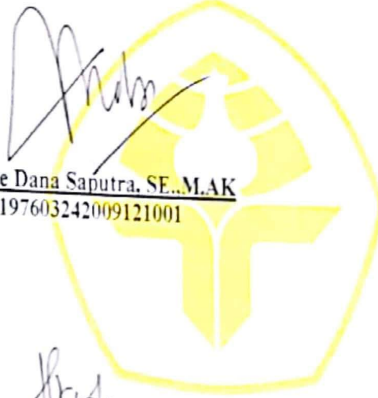
**PENGENDALIAN *FOOD AND BEVERAGE COST*
PADA STHALA A TRIBUTE PORTFOLIO HOTEL UBUD**

Telah Diuji dan Dinyatakan Lulus Ujian pada:

Tanggal 14 Bulan Agustus Tahun 2023

PANITIA PENGUJI

KETUA:



1. Made Dana Saputra, SE., M.AK
NIP 197603242009121001

ANGGOTA:

A handwritten signature in black ink, likely belonging to Ni Komang Urip Krisna Dewi, is written below the first member's name.

2. Ni Komang Urip Krisna Dewi, S.E., M.Acc
NIP 199510112022032015

A handwritten signature in black ink, likely belonging to Putu Adi Suprpto, is written below the second member's name.

3. Putu Adi Suprpto, S.H., LL.M.
NIP 198601102014041001

PENGENDALIAN *FOOD AND BEVERAGE COST*

PADA STHALA A TRIBUTE PORTFOLIO HOTEL UBUD

ABSTRAK

Ni Kadek Ayu Suryaningsih

Terjadi penyimpangan biaya makanan dan minuman antara biaya standar dengan biaya aktual. Demikian juga terjadi kelemahan pengendalian biaya makanan dan minuman. Tujuan penelitian ini, yaitu untuk mengidentifikasi penyebab timbulnya penyimpangan antara biaya standar (*standard cost*) dengan biaya aktual (*actual cost*) *food and beverage* untuk mengetahui cara pengendalian biaya *food and beverage* untuk. Metode pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian ini, yaitu metode observasi, wawancara, dan dokumentasi. Untuk mencapai tujuan tersebut digunakan teknik analisis kuantitatif dan kualitatif. Hasil penelitian menunjukkan bahwa 1) Penyimpanan antara biaya standar (*standard Cost*) dengan biaya aktual (*actual cost*) disebabkan karena meningkatnya persentase pembelian, terjadi kekurangan bahan *food and beverage* disebabkan karena meningkatnya persentase pembelian, terjadi kekurangan bahan *food and beverage* dan pengolahan jumlah bahan baku tidak sesuai dengan *standard recipe*. 2) Pengendalian biaya *food and beverage* belum dilakukan secara maksimal, dimana karyawan kurang konsisten dalam menjalankan *Standard Operating Procedure* (SOP).

JURUSAN AKUNTANSI
POLITEKNIK NEGERI BALI

Kata Kunci : Biaya standar, aktual, makanan (*food*) dan minuman (*beverages*), *Standard Operating Procedure* (SOP) dan pengendalian biaya.

PENGENDALIAN *FOOD AND BEVERAGE COST* PADA STHALA A TRIBUTE PORTFOLIO HOTEL UBUD

ABSTRACT

Ni Kadek Ayu Suryaningsih

There is a deviation in food and beverage costs between standard costs and actual costs. Likewise, the weakness in controlling the cost of food and beverages. The purpose of this study is to identify the causes of deviations between standard costs and actual costs for food and beverage in order to find out how to control food and beverage costs. Data collection methods used in this research are observation, interviews, and documentation. To achieve this goal, quantitative and qualitative analysis techniques are used. The results showed that 1) the storage between standard cost and actual cost was caused by an increase in the proportion of purchases, there was a shortage of food and beverage ingredients caused by an increase in the proportion of purchases, there was a shortage of food and beverage ingredients and the processing of the amount of material raw materials not according to standard recipes. 2) Food and beverage cost control has not been carried out optimally, where employees are not consistent in carrying out Standard Operating Procedures (SOP).

Keywords : *Standard cos, actual, food and beverages, Standard Operating Procedure (SOP) and cost control*

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadapan Ida Sang Hyang Widhi Wasa//Tuhan Yang Maha Esa, karena berkat rahmat-Nya penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir yang berjudul **“Pengendalian *Food and Beverage Cost*”**. Adapun maksud dan tujuan dari penyusunan tugas akhir ini adalah sebagai salah satu syarat untuk menyelesaikan Progam Pendidikan Diploma III pada Jurusan Akuntansi Politeknik Negeri Bali.

Dalam penyusunan tugas akhir ini penulis banyak memperoleh bimbingan serta bantuan dari berbagai pihak. Untuk itu pada kesempatan ini penulis ingin menyampaikan terima kasih kepada:

1. Bapak I Nyoman Abdi, SE.,M.eCom, selaku Direktur Politeknik Ngeri Bali yang telah memfasilitasi penulis selama mengikuti program perkuliahan di Politeknik Negeri Bali
2. Bapak I Made Sudana, SE.,M.Si. Selaku Ketua Jurusan Akuntansi Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan untuk melaksanakan Praktik Kerja Lapangan.
3. Bapak I Made Bagiada, SE.,M.Si.,Ak, Selaku Sekretaris Jurusan Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan pengarahan serta bimbingan kepada penulis dalam penyusnan laporan ini.
4. Ibu Ni Made Wirasyanti Dwi Pratiwi, SE, M.Agb,Ak. Selaku Ketua Program Studi Diploma III Akuntansi yang telah memberikan kesempatan dan semangat untuk melaksanakan Praktik Kerja Lapangan.

5. Bapak Made Dana Saputra, SE.,M.,AK selaku dosen pembimbing 1 yang telah menyediakan waktu, tenaga dan pikiran untuk mengarahkan penulis dalam penyusunan tugas akhir ini.
6. Bapak Drs. I Wayan Purwanta Suta, MAIB selaku dosen pembimbing II yang telah menyediakan waktu, tenaga dan pikiran untuk mengarahkan penulis dalam menyusun tugas akhir ini
7. Bapak dan Ibu dosen serta pegawai Jurusan Akuntansi Politeknik Negeri Bali yang telah banyak memberikan bantuan selama penulis menyusun laporan ini.
8. Keluarga tercinta yang tiada hentinya memberikan dorongan baik secara moral maupun material serta motivasi dan doa yang tulus selama menempuh perkuliahan hingga akhirnya penulis dapat menyelesaikan usulan proposal penelitian ini dengan baik

Penulis menyadari sepenuhnya bahwa dalam penyusunan tugas akhir ini masih banyak terdapat kesalahan dan kekurangan yang disebabkan karena keterbatasan kemampuan serta pengalaman penulis. Untuk itu penulis mengharapkan kritik dan saran yang bersifat membangun demi sempurnanya usulan proposal. Penelitian ini serta penulis berharap semoga usulan proposal penelitian ini bermanfaat bagi pihak yang berkepentingan.

Jimbaran, April 2023

Ni Kadek Ayu Suryaningsih

DAFTAR ISI

Halaman	
HALAMAN SAMPUL DEPAN	i
HALAMAN SAMPUL DALAM	ii
HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS	iii
HALAMAN PERSETUJUAN DOSEN PEMBIMBING	iv
HALAMAN PENETAPAN PANITIA PENGUJI	v
ABSTRAK	vi
ABSTRACT	vii
KATA PENGANTAR	viii
DAFTAR ISI	x
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR GAMBAR	xiii
DAFTAR LAMPIRAN	xiv
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang Masalah	1
1.2 Rumusan Masalah	6
1.3 Tujuan Penelitian	6
1.4 Manfaat Penelitian	7
BAB II LANDASAN TEORI	8
2.1 Penelitian Terdahulu	8
2.2 Pengertian Biaya	10
2.3 Penggolongan Biaya	10
2.4 Pengertian Biaya Standar dan Biaya Aktual	13
2.5 Selisih Biaya Standar dengan Biaya Aktual	15
2.6 Pengendalian Biaya	16
2.7 Jenis-Jenis Laporan Pengendalian Biaya <i>Food and Beverage</i>	18
2.8 Faktor-Faktor Penentu dari Sistem Pengendalian <i>Food and Beverage</i> ...	19
2.9 Pengertian <i>Food and Beverage</i>	22
BAB III METODE PENELITIAN	24
3.1 Metode Penelitian	24
3.2 Teknis Analisis Data	27
3.3 Teknik Analisis Kualitatif	29
BAB IV PEMBAHASAN	30
4.1 Sejarah Singkat Perusahaan	30
4.2 Sejarah Organisasi atau Perusahaan	31
4.3 Pengendalian Biaya <i>Food and Beverage Cost</i>	37
4.4 Faktor Penyebab Selisih Biaya <i>Food And Beverage</i>	43
BAB V	72
PENUTUP	72

5.1	Simpulan	72
5.2	Saran	74
DAFTAR PUSTAKA		76



JURUSAN AKUNTANSI
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 1.1 <i>Variance Food and Beverage Cost Percentage</i>	5
Tabel 4.1 <i>Variance Food Cost Percentage October 2022</i>	48
Tabel 4.2 <i>Variance Food Cost Percentage November 2022</i>	51
Tabel 4.3 <i>Variance Food Cost Percentage Desember 2022</i>	55
Tabel 4.4 <i>Variance Beverage Cost Percentage October 2022</i>	59
Tabel 4.5 <i>Variance Beverage Cost Percentage November 2022</i>	62
Tabel 4.6 <i>Variance Beverage Cost Percentage Desember 2022</i>	65



JURUSAN AKUNTANSI
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
1. Struktur Organisasi <i>Finance</i> Sthala A Tribute Portfolio Hotel Ubud.....	34



JURUSAN AKUNTANSI
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1 . <i>Actual Food Cost Reconciliation October 2022</i>	81
Lampiran 2. <i>Actual Food Cost Reconciliation November 2022</i>	83
Lampiran 3. <i>Actual Food Cost Reconciliation Desember 2022</i>	85
Lampiran 4. <i>Actual Beverage Cost Reconciliation October 2022</i>	87
Lampiran 5. <i>Actual Beverage Cost Reconciliation November 2022</i>	89
Lampiran 6. <i>Actual Beverage Cost Reconciliation Desember 2022</i>	91



JURUSAN AKUNTANSI
POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Kementerian Pariwisata Indonesia tidak hentinya mengenalkan pesona Indonesia sebagai brand resmi dari pariwisata Indonesia. Indonesia yang merupakan negara kepulauan dengan masing-masing keanekaragaman dan keunikan yang dimiliki tentu menjadi wilayah yang cukup potensial untuk mengembangkan industri pariwisata. Pulau Bali sebagai pulau yang indah dan sangat menjaga sektor pariwisata. Hotel merupakan industri pariwisata yang menghasilkan income tinggi di Indonesia.

Perkembangan industri pariwisata berkembang sangat pesat. Kondisi ini berbanding lurus dengan ketatnya persaingan dunia pariwisata terlebih pada era globalisasi seperti sekarang ini. Jumlah hotel yang terus bertambah menunjukkan tingkat perkembangan dalam industri pariwisata.

Pendapatan yang memberikan kontribusi terbesar dari total pendapatan adalah penjualan kamar. Kemudian pendapatan kedua terbesar setelah pendapatan kamar adalah pendapatan dari makanan dan minuman. Menurut Wiyasha (2011:4), “Penjualan makanan dan minuman merupakan salah satu sumber pendapatan yang memberikan kontribusi penting bagi bisnis hotel yang memiliki fasilitas restoran”. Untuk mencapai target pendapatan yang telah ditentukan oleh manajemen, maka yang perlu diperhatikan adalah pengelolaan dalam pengeluaran biaya-biaya yang dikeluarkan dalam penjualan makanan dan minuman. Selain itu, pengendalian terhadap harga pokok makanan dan

minuman juga harus diperhatikan. Menurut Wiyasha (2011:3), aktivitas pengendalian merupakan aktivitas berkelanjutan dan merupakan daur yang mencakup perencanaan, pelaksanaan, koreksi, dan evaluasi.

Harga pokok makanan dan minuman harus dikendalikan agar sasaran harga pokok dapat dicapai dan sasaran kualitas makanan dan minuman sesuai dengan standar yang ditentukan oleh manajemen (Wiyasha, 2014:165). Pendekatan pengendalian harga pokok makanan dan minuman adalah dengan mengevaluasi sasaran harga pokok aktual dengan harga pokok baku. Jika terjadi selisih diantara kedua harga pokok tersebut, maka perlu disesuaikan terlebih dahulu dengan tingkat signifikansi yang telah ditetapkan kemudian ditentukan perlu dilakukan analisis atau tidak oleh pihak manajemen hotel. Selisih yang dianalisis adalah selisih harga dan volume (Wiyasha, 2014:158). Harga, meliputi harga jual dan harga pokok makanan. Sedangkan volume meliputi jumlah kamar dan jumlah porsi makanan yang terjual.

Sthala A Tribute Portfolio Hotel Ubud merupakan hotel dengan akomodasi bintang lima yang berlokasi strategis dengan pusat objek wisata di Bali yaitu Ubud. Sebagai salah satu hotel yang sangat banyak dikunjungi, Sthala A Tribute Portfolio Hotel Ubud banyak memiliki *competitor*, karena lokasi dari hotel yang sangat strategis. Untuk memenangkan persaingan, maka Sthala A Tribute Portfolio Hotel Ubud tentunya harus memperhatikan services, quality dan price. Hotel ini sama halnya seperti hotel-hotel pada umumnya yang menyediakan jasa sewa kamar serta penjualan makanan dan minuman.

Frekuensi penjualan yang sering terjadi menuntut kemampuan manajemen dalam melakukan pengendalian biaya guna meningkatkan efisiensi biaya operasionalnya. Pengendalian biaya *food and beverage* termasuk di dalamnya pengendalian atas persediaan bahan *food and beverage* tersebut. Dalam kegiatan pelayanan *food and beverage*, Persediaan bahan makanan dan minuman juga harus dikendalikan agar biaya yang dikeluarkan, baik untuk pengadaan maupun penyimpanannya lebih efisien. Secara umum pengendalian persediaan, meliputi pengendalian akuntansi, pengendalian atas jumlah yang dibutuhkan (kuantitas) dan pengendalian fisik. Pengendalian akuntansi merupakan pengendalian intern dalam mengelola persediaan, dimana pengendalian ini meliputi kebijakan dan prosedur yang digunakan untuk melindungi persediaan yang terkait dengan pencatatan akuntansi. Kemudian pengendalian kuantitas merupakan pengendalian atas jumlah persediaan untuk menjaga tingkat persediaan yang optimal sehingga kegiatan operasional tetap terjaga kelancarnya.

Kegiatan pembelian bahan baku harus dilakukan sesuai dengan kuantitas bahan yang diperlukan. Jika persediaan bahan makanan dan minuman yang terlalu banyak, tidak disesuaikan dengan kuantitas yang dibutuhkan, maka akan menyebabkan penumpukan persediaan yang berakibat pada tingginya modal kerja yang tertanam dalam persediaan tersebut. Selain itu, akan menimbulkan risiko kerusakan sebelum diolah. Namun jika terjadi sebaliknya, persediaan yang terlalu sedikit dapat mengakibatkan tidak terpenuhinya kebutuhan para konsumen sehingga restaurant akan kehilangan kesempatan

untuk memperoleh revenue. Sedangkan pengendalian fisik berfokus pada wujud atau keberadaan persediaan, seperti pengecekan secara berkala jumlah fisik persediaan sekaligus mencocokkan dengan jumlah yang tercatat dalam kartu persediaan serta tindakan yang dilakukan perusahaan untuk melindungi persediaan agar terhindar dari risiko kehilangan.

Sthala A Tribute Portfolio Hotel Ubud memiliki bagian *cost control* yang dimana memiliki fungsi pengendalian dan pengawasan biaya *food and beverage* setiap harinya. Dengan adanya pengendalian dan pengawasan makan pemborosan bahan baku dapat dicegah. Bagian *cost control* Sthala A Tribute Portfolio Hotel Ubud telah menghasilkan laporan salah satunya yaitu laporan cost reconciliation atau yang sering disebut dengan rekonsiliasi atas pengeluaran biaya. Namun dalam pelaksanaannya, masih terdapat selisih antara *standard cost food beverage* dengan *actual cost food beverage*. Penyimpanan tersebut sangat perlu mendapat perhatian oleh bagian *cost control* karena hasil pengendalian dan pengawasan dari *cost control* tersebut akan menjadi data bagi laporan dan sumber informasi manajemen.

Persentase biaya standar, biaya sesungguhnya dan juga selisih *food and beverage* pada periode Oktober sampai Desember tahun 2022 pada Sthala A Tribute Portfolio Hotel Ubud.

Tabel 1.1
Variance Food and Beverage Cost Percentage
 Periode Oktober-Desember 2022
 Sthala A Tribute Portfolio Hotel Ubud

Bulan	Food Cost			Beverage Cost		
	Standard	Actual	Variance	Standard	Actual	Variance
Oktober	28,00%	32,09%	-4,09%	27,00%	27,32%	-0,32%
November	28,00%	29,89%	-1,89%	27,00%	28,29%	-1,29%
Desember	28,00%	29,87%	-1,87%	27,00%	29,84%	-2,84%
Rata-Rata	28,00%	30,62%	-2,62%	27,00%	28,48%	-1,48%

Sumber: *Cost Control* Sthala A Trbute Portfolio Hotel ubud (data diolah)

Tabel 1.1 dapat dilihat pada Sthala A Tribute Portfolio Hotel Ubud, telah terjadi penyimpangan selisih yang berfluktuasi antara *food and beverage cost standard* dan *food and beverage cost actual* pada bulan Oktober hingga bulan Desember pada tahun 2022. Pada bulan Oktober telah terjadi selisih *food cost* sebesar -4,08% dan pada *beverage cost* sebesar -0,32%, sedangkan pada bulan November terjadi selisih *food cost* sebesar -1,89% dan pada *beverage cost* sebesar -1,29%, dan pada bulan Desember terjadi selisih *food cost* sebesar -2,46% dan pada *beverage cost* sebesar -2,84%. Dilihat dari rata-rata bulan Oktober, November dan Desember tahun 2022 maka terdapat selisih rata-rata untuk *food cost* sebesar -2,62% dan untuk *beverage cost* sebesar -1,48%.

Rata-rata penyimpangan baik pada *food* maupun *beverage* selama tiga bulan terakhir mengalami selisih rugi dan hal tersebut mampu menyebabkan suatu kerugian bagi Sthala A Tribute Portfolio itu sendiri. Dikarenakan hal tersebut, maka perlu dilakukan analisis lebih lanjut mengenai pengendalian biaya *food and beverage* apakah sudah berjalan sesuai prosedur yang telah yang telah ditetapkan atau masih terjadi kendala pada pengendalian *food and*

beverage tersebut. Hal ini dilakukan dengan harapan pada tahun berikutnya tidak ada lagi selisih rugi dan pemborosan biaya yang terjadi. Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan, maka perlu dilakukan penelitian dengan judul **“Pengendalian Biaya Food And Beverage Cost Pada Sthala A Tribute Portfolio Hotel Ubud”**.

1.2 Rumusan Masalah

Rumusan masalah di penelitian ini sebagai berikut:

1. Bagaimanakah pengendalian *food and beverage* pada Sthala A Tribute Portfolio Hotel Ubud?
2. Apakah yang menyebabkan terjadinya selisih antara biaya standar dengan biaya sesungguhnya *food and beverage* pada bulan Oktober, November dan Desember tahun 2022 di Sthala A Tribute Portfolio Hotel Ubud?

1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Untuk mengetahui pengendalian biaya *food and beverage* yang telah dilakukan Sthala A Tribute Portfolio Hotel Ubud.
2. Untuk mengetahui penyebab terjadinya selisih antara biaya standar dengan biaya sesungguhnya *food and beverage* pada bulan Oktober, November, dan Desember tahun 2022 di Sthala A Tribute Portfolio Hotel Ubud.

1.4 Manfaat Penelitian

Penelitian ini diharapkan akan memberikan manfaat yang berguna bagi:

1. Bagi Mahasiswa

- a. Hasil penelitian ini diharapkan dapat menambah wawasan, pengalaman dan pengetahuan terhadap masalah-masalah yang terjadi di dunia industri khususnya mengenai cara mengendalikan biaya food and beverage di hotel dan mampu membandingkannya dengan teori yang telah ditetapkan di bangku kuliah.
- b. Sebagai salah satu syarat untuk menyelesaikan Program Diploma III Jurusan Akuntansi Politeknik Negeri Bali

2. Bagi Politeknik Negeri Bali

- a. Penelitian ini diharapkan dapat memberikan kontribusi pada pengembangan teori, terutama kajian mengenai pengendalian biaya food and beverage.
- b. Sebagai bahan masukan untuk mengetahui perkembangan dunia usaha dalam rangka meningkatkan kualitas pendidikan di Politeknik Negeri Bali.

3. Bagi Sthala A Tribute Portfolio Hotel Ubud

Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan masukan dan koreksi dalam mengambil kebijakan yang berkaitan dengan pengendalian biaya *food and beverage* sehingga di masa yang akan datang berguna bagi kemajuan Sthala A Tribute Portfolio Hotel Ubud

BAB V

PENUTUP

5.1 Simpulan

Kesimpulan yang dapat ditarik dari hasil pembahasan sebelumnya, yaitu:

1. Pengendalian biaya *food and beverage* pada Sthala A Tribute Portfolio Hotel Ubud

Pengendalian biaya *food and beverage* pada Sthala A Tribute Portfolio Hotel Ubud masih belum mengarah pada standar operasional prosedur yang sudah ditetapkan pihak manajemen. Dari hasil perbandingan pengendalian biaya berdasarkan teori dengan kenyataan, beberapa prosedur masih belum sesuai dengan kegiatan operasional Sthala A Tribute Portfolio Hotel Ubud. Hal ini dikarenakan masih terjadi kendala-kendala yang dialami setiap bagian yang berperan penting dalam pengendalian biaya tersebut, yaitu: bagian *purchasing*, bagian *receiving*, bagian *storeroom*, bagian *food and beverage product*, dan bagian *cost control*. Kendala yang terjadi disetiap bagian tersebut, seperti: pada bagian *purchasing* terjadinya pembelian berlebihan dan pembelian yang mendadak (*cash*) terhadap suatu bahan makanan dan minuman, pada bagian *receiving* terjadi penerimaan barang yang tidak sesuai dengan jumlah pesanan (*purchase order*) dan kurangnya komunikasi dengan bagian produksi terkait kualitas bahan makanan yang diterima, pada bagian *storeroom* terjadi kerusakan bahan terutama bahan makanan karena tidak langsung mendapat penanganan dan tidak diterapkannya sistem FIFO, penyalahgunaan bahan makanan dan minuman

kurang baiknya pengawasan terhadap keluar masuknya bahan makanan dan minuman, dan pada bagian *food and beverage product* terjadi kelebihan penggunaan bahan makanan dan minuman karena dalam pembuatannya tidak menerapkan standar-standar yang berlaku dalam memproduksi suatu produk *food and beverage* yaitu *standard recipe*, *standard portion size* dan *standard yeild* serta kurang maksimalnya pengawasan dari pihak *cost control* yang menyebabkan ketika terjadi penyimpangan tidak dapat dilakukan koreksi dengan segera.

2. Selisih biaya *food and beverage* serta penyebabnya

Selisih biaya *food and beverage standard* dengan biaya *food and beverage actual* masih terdapat ketidaksesuaian dengan tingkat kewajaran yang sudah ditetapkan pihak manajemen Sthala A Tribute Portfolio Hotel Ubud. Dari hasil pembahasan bab sebelumnya, dapat disimpulkan penyebab dari selisih pada biaya *food and beverage* adalah:

- a. Adanya pembelian bahan makanan dan minuman yang melebihi standar yang telah ditetapkan. Adanya penggunaan bahan makanan dan minuman yang berlebih oleh pihak *kithcen* dan *bar*.
- b. Adanya penjualan *event dinner* yang dibatalkan secara mendadak
- c. Adanya *credit adjusment* yang penggunaannya melebihi standar

Selain hal yang disebutkan diatas, selisih *food and beverage cost* juga disebabkan karena kurang efisiennya tahap perencanaan atau pembuatan *standard cost*, dimana pihak perusahaan hanya berpatokan dengan *actual cost* pada akhir tahun sebelumnya hal ini tidak akan memperhitungkan faktor-faktor

yang akan terjadi seperti perubahan bahan baku makanan dan minuman, perbedaan jumlah tamu yang akan menginap, perbedaan jumlah alokasi pada biaya standar, dan faktor lainnya.

5.2 Saran

Analisis yang sudah dibuat dalam pengendalian *food and beverage cost* maka dapat memberikan saran sebagai bahan pertimbangan oleh Sthala A Tribute Portfolio Hotel Ubud, yaitu:

1. Dalam pengendalian biaya *food and beverage*, untuk menghindari terjadinya selisih biaya *food and beverage* yang berdampak mengganggu operasional perusahaan, maka hendaknya bagian *cost control* meninjau kembali secara lebih berkala dan melakukan evaluasi disetiap bulannya mengenai pelaksanaan kegiatan operasional yang dilakukan oleh bagian pembelian, penerimaan, dan produksi apakah bagian-bagian tersebut telah melakukan pekerjaan sesuai dengan Standar Operasional Prosedur (SOP) yang telah ditetapkan, dengan tujuan agar biaya *food and beverage* dapat sesuai dengan standar yang telah ditetapkan.

Untuk mengurangi selisih persentase rugi (*unfavorable*) biaya sesungguhnya dengan biaya standar sebaiknya Sthala A Tribute Portfolio Hotel Ubud mengontrol jumlah biaya *credit adjustment* agar sesuai dengan standar yang telah ditetapkan karena *credit adjustment* ini dapat mempengaruhi besarnya harga pokok makanan dan minuman dan pihak *cost control* sebainya melakukan evaluasi secara lebih berkala terhadap standar *cost* yang sudah ditetapkan. Agar *standard cost* tersebut tetap efisien

digunakan pada periode berikutnya, sebaiknya *standard cost* disesuaikan dengan memperhitungkan faktor-faktor yang akan terjadi seperti faktor perubahan bahan baku makanan dan minuman, perbedaan jumlah tamu yang akan menginap, perbedaan jumlah alokasi pada biaya standar, dan faktor lainnya di periode berikutnya.



DAFTAR PUSTAKA

- Bartono, (2010). *Tata Boga Industri*. Yogyakarta: ANDI.
- Budiyasa, I Ketut Gede. (2018). “Pengendalian *Food and Beverage Cost* Pada Harris Hotel Raya Kuta”. *Tugas Akhir Politeknik Negeri Bali, Bali*
- Noviantari, Ni Putu Ayu Tasya (2022). Pengendalian *Food And Beverage Cost* Pada Hotel X Untuk keperluan makanan dan minuman yang dimana menyebabkan terjadinya kerugian yang dialami oleh Hotel X. *Tugas Akhir Politeknik Negeri Bali*
- Trivena, Ni Nyoman Ester Ivon (2022). Melakukan Penelitian Tentang Analisis Pengendalian *Food And Beverage Cost* Sebagai Alat Bantu Pengendalian Biaya Di Pada Hotel Villa Lumbung Seminyak
- Mulyadi. (2015). *Akuntansi Biaya, Edisi 5*. Cetakan Tiga Belas. Yogyakarta: Sekolah Tinggi Ilmu Manajemen YKPN.
- Mulyadi. (2016). *Sitem Akuntansi*, Jakarta: Salemba Empat
- Siregar, Baldric, Suropto, Bambang, dkk, (2013). *Akuntansi Biaya*. Edisi Kedua. Jakarta: Salemba Empat
- Sugiono. (2012). *Metode Penelitian Bisnis* (Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif dan R&D. Bandung: Alfabeta
- Wiyasha, I.B.M (2011). *F & B Cost Control Untuk Hotel dan Retoran* Edisi Kedua. Yogyakarta: CV Andi Offset
- Wiyasha, I.B.M (2004). *Akuntansi Manajemen untuk Hotel dan Retoran* Edisi kedua Yogyakarta: CV Andi Offset