

**ANALISIS SELISIH *FOOD COST*  
PADA NUSA DUA BEACH HOTEL & SPA**



**POLITEKNIK NEGERI BALI**

**OLEH :**

**NI KADEK YEPI APRIADNYANI  
NIM. 2115613058**

**PROGRAM STUDI DIPLOMA III AKUNTANSI  
JURUSAN AKUNTANSI  
POLITEKNIK NEGERI BALI  
BADUNG  
2024**

**ANALISIS SELISIH *FOOD COST*  
PADA NUSA DUA BEACH HOTEL & SPA**



**POLITEKNIK NEGERI BALI**

**OLEH :**

**NI KADEK YEPI APRIADNYANI  
NIM. 2115613058**

**PROGRAM STUDI DIPLOMA III AKUNTANSI  
JURUSAN AKUNTANSI  
POLITEKNIK NEGERI BALI  
BADUNG  
2024**

## SURAT PERNYATAAN ORISINALITAS KARYA ILMIAH

Penulis mahasiswa Progam Studi Diploma III Akuntansi bertandatangan di bawah ini:

NAMA : Ni Kadek Yepi Apriadnyani

NIM : 2115613058

Menyatakan dengan sesungguhnya bahwa tugas akhir:

JUDUL : Analisis Selisih *Food Cost* Pada Nusa Dua  
Beach Hotel and Spa

PEMBIMBING I : Cening Ardiana, SE., M.Agb

PEMBIMBING II : I Putu Mertha Astawa, SE, MM

TANGGAL DIUJI : 12 Agustus 2024

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

Demikian pernyataan ini Penulis buat untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Badung, 12 Agustus 2024



Ni Kadek Yepi Apriadnyani

**ANALISIS SELISIH *FOOD COST*  
PADA NUSA DUA BEACH HOTEL & SPA**

OLEH :

NAMA. NI KADEK YEPI APRIADNYANI  
NIM. 2115613058

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

Disetujui Program Studi Diploma III Akuntansi

**Pembimbing I**

**Pembimbing II**



**Cening Ardina, SE., M.Agb**  
NIP: 19620414 1990031003



**I Putu Mertha Astawa, SE, MM**  
NIP: 19620317 1990031001

**Disahkan Oleh:**

**Jurusan Akuntansi**

**Ketua**



**I Made Bagjada, SE., M.Si., Ak**  
NIP: 197512312005011003


**TUGAS AKHIR**  
**ANALISIS SELISIH *FOOD COST* PADA NUSA DUA BEACH HOTEL**  
**AND SPA**

**Telah Diuji Dan Dinyatakan Lulus Ujian Pada:**


**Tanggal 12 Agustus Tahun 2024**

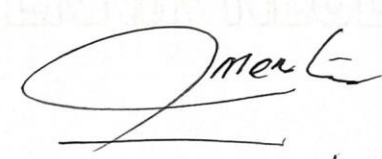
**PANITIA PENGUJI**

**KETUA:**

- 
1. Cening Ardina, SE., M.Agb  
NIP: 19620414 1990031003

**ANGGOTA:**

- 
2. Drs. Ec.I Ketut Sukayasa, M.Com, Ak  
NIP: 196201231988111001

- 
3. Drs.I Made Sumartana., M.Hum  
NIP: 196201091989031001

## KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadiran Tuhan Yang Maha Esa atas karunia-Nya penyusunan tugas akhir yang berjudul “**Analisis Selisih *Food Cost* pada Nusa Dua Beach Hotel & Spa**” dapat diselesaikan tepat pada waktunya. Tugas akhir ini disusun guna memenuhi salah satu persyaratan dalam menyelesaikan pendidikan Program Studi Diploma III Akuntansi, Jurusan Akuntansi, Politeknik Negeri Bali.

Penyelesaian tugas akhir ini tidak terlepas dari banyak pihak yang telah memberikan bantuan serta dukungan. Oleh karena itu, Penulis ingin mengucapkan terima kasih sedalam-dalamnya kepada para pihak :

1. Bapak I Nyoman Abdi, SE., M.eCom. selaku Direktur Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan fasilitas selama menempuh pendidikan di Politeknik Negeri Bali serta dalam penyusunan tugas akhir ini.
2. Bapak I Made Bagiada, SE., M.Si, Ak selaku Ketua Jurusan Akuntansi Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan pengarahan, bimbingan serta motivasi selama kegiatan perkuliahan.
3. Ibu Ni Made Wirasyanti Dwi Pratiwi, SE, M. Agb., Ak selaku Ketua Program Studi Diploma III Akuntansi Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan pengarahan selama mengikuti perkuliahan.
4. Bapak Cening Ardina, SE., M.Agb Selaku Dosen Pembimbing I yang telah meluangkan waktu, tenaga dan pikiran untuk memberikan arahan dan bimbingan yang sangat berguna dalam penyusunan tugas akhir ini.

5. Bapak I Putu Mertha Astawa, SE, MM selaku Dosen Pembimbing II yang telah meluangkan waktu, tenaga dan pikiran untuk memberikan arahan dan bimbingan yang sangat berguna dalam penyusunan tugas akhir ini.
6. Bapak/Ibu Dosen serta Staf Administrasi Jurusan Akuntansi Politeknik Negeri Bali.
7. Seluruh karyawan *Finance Departement* pada Nusa Dua Beach Hotel & Spa, Bali yang telah membantu dalam menyelesaikan tugas akhir ini.
8. Orang tua, keluarga dan teman-teman yang telah memberikan dukungan moril, materiil maupun semangat selama penyusunan tugas akhir ini.

Akhir kata dengan segala kerendahan hati, penulis memohon maaf atas segala kekurangan dalam penyusunan tugas akhir ini, karena itu penulis mengharapkan kritik dan saran yang bersifat membangun dari pembaca guna untuk merevisi tugas akhir ini sehingga bisa menjadi lebih baik dan dapat dijadikan acuan bagi peneliti serupa dimasa yang akan datang. Terimakasih

JURUSAN AKUNTANSI  
POLITEKNIK NEGERI BALI

Badung, Juli 2024

Ni Kadek Yepi Apriadnyani

# ANALISIS SELISIH *FOOD COST* PADA NUSA DUA BEACH HOTEL AND SPA

Ni Kadek Yepi Apriadnyani  
2115613058

## ABSTRAK

*Food cost* merupakan salah satu komponen biaya utama dalam operasi hotel, terutama untuk fasilitas makanan dan minuman. Adanya standar biaya makanan membantu mengontrol biaya produksi dan menetapkan harga jual yang tepat. Namun dalam pelaksanaannya operasional *standar cost* yang ditetapkan seringkali tidak sesuai dengan *actual cost* sehingga mengakibatkan adanya selisih. Analisis selisih digunakan untuk membantu mengetahui apa yang mengakibatkan adanya selisih yang terjadi yang dapat dijadikan sebagai dasar bagi manajemen hotel dalam memperoleh keuntungan. Penelitian ini berfokus terhadap permasalahan yang ada pada biaya bahan makanan yang mengalami kesenjangan antara biaya standar dengan biaya sesungguhnya. Penelitian ini bertujuan untuk: 1) mengetahui selisih antara *standard food cost* dengan *actual food cost* di Nusa Dua Beach Hotel and Spa, dan 2) mengetahui penyebab adanya selisih antara *standard food cost* dengan *actual food cost* di Nusa Dua Beach Hotel and Spa. Objek penelitian ini adalah *standard recipe*. Metode analisis yang digunakan adalah analisis deskriptif kuantitatif dengan menggunakan analisis selisih kuantitas dan selisih harga. Teknik pengumpulan data yang dilakukan adalah wawancara, dokumentasi, dan observasi. Hasil penelitian menunjukkan bahwa terjadi selisih yang merugikan (*unfavorable*) sebesar Rp14.248.555,00 yang menunjukkan bahwa *actual food cost* yang terjadi lebih tinggi dari biaya standar yang sudah ditetapkan. Selisih merugikan ini disebabkan karena terjadi perbedaan pemakaian bahan baku, perbedaan harga pembelian standar dengan sesungguhnya, kesalahan dalam penerimaan, serta belum optimalnya penggunaan standar produksi dalam pengolahan makanan yang kurang memperhatikan *standard recipe*, *standard yield*, *standard portion size* dan *standard purchase specification*.

Kata Kunci : Biaya Standar, Biaya Aktual, Selisih Kuantitas, Selisih Harga



**ANALYSIS OF DIFFERENCES IN FOOD COST  
AT NUSA DUA BEACH HOTEL AND SPA**

**Ni Kadek Yepi Apriadnyani  
2115613058**

**ABSTRACT**

*Food cost is one of the main cost components in hotel operations, especially for food and beverage facilities. The existence of food cost standards helps control production costs and set the right selling price. However, in the implementation of operational costs, the set standard costs are often not in accordance with the actual costs, resulting in differences. Difference analysis is used to help determine what causes the differences that occur which can be used as a basis for hotel management in gaining profit. This study focuses on the problems that exist in food ingredient costs that experience cost gaps between standard costs and actual costs. This study aims to: 1) determine the difference between standard food costs and actual food costs at Nusa Dua Beach Hotel and Spa, and 2) determine the causes of the difference between standard food costs and actual food costs at Nusa Dua Beach Hotel and Spa. The object of this study is the standard recipe. The analysis method used in this study is quantitative descriptive analysis using quantity difference analysis and price difference. Data collection techniques used are interviews and documentation. The research results show that there is an unfavorable difference of Rp14,248,555.00 which indicated that the actual food cost was higher than the standard cost that had been set. This is caused by differences in the use of raw materials, differences between standard and actual purchase prices, errors in acceptance, and the less than optimal use of production standards in food processing that do not pay attention to standard recipes, standard yields, standard portion sizes and standard purchase specifications.*

*Keywords: Standard Cost, Actual Cost, Quantity Difference, Price Difference*

## DAFTAR ISI

	Halaman
<b>HALAMAN SAMPUL LUAR .....</b>	<b>i</b>
<b>HALAMAN SAMPUL DALAM.....</b>	<b>ii</b>
<b>HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS .....</b>	<b>iii</b>
<b>HALAMAN PENGESAHAN.....</b>	<b>iv</b>
<b>HALAMAN PENETAPAN PANITIA PENGUJI.....</b>	<b>v</b>
<b>KATA PENGANTAR.....</b>	<b>vi</b>
<b>ABSTRAK .....</b>	<b>viii</b>
<b>ABSTRACT .....</b>	<b>ix</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>x</b>
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	<b>xii</b>
<b>DAFTAR RUMUS .....</b>	<b>xiii</b>
<b>DAFTAR GAMBAR.....</b>	<b>xiv</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN .....</b>	<b>xv</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN.....</b>	<b>1</b>
1.1 Latar Belakang .....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	5
1.3 Batasan Masalah .....	6
1.4 Tujuan Penelitian .....	6
1.5 Manfaat Penelitian .....	6
<b>BAB II LANDASAN TEORI .....</b>	<b>9</b>
2.1 Penelitian Terdahulu .....	9
2.2 Kajian Teori .....	11
2.2.1 Biaya.....	11
2.2.2 Pengertian <i>Food Cost</i> .....	19
2.2.3 <i>Standard Food cost</i> .....	19
2.2.4 <i>Actual Food cost</i> .....	21
2.2.5 Analisa Selisih <i>Food Cost</i> .....	22
2.2.6 Standar Pengkajian Bahan Baku Makanan .....	24
2.3 Kerangka Konseptual.....	25
<b>BAB III METODE PENELITIAN .....</b>	<b>28</b>
3.1 Lokasi dan Objek Penelitian .....	28
3.1.1 Lokasi Penelitian .....	28
3.1.2 Objek Penelitian .....	28
3.2 Jenis, Sumber Data dan Metode Pengumpulan Data .....	28
3.2.1 Jenis Data .....	28
3.2.2 Sumber Data.....	29
3.2.3 Metode Pengumpulan Data .....	30
3.3 Teknik Analisis Data.....	31
3.3.1 Teknik Deskriptif Kuantitatif .....	31
<b>BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN.....</b>	<b>34</b>
4.1 Data dan Hasil Pengolahan Data.....	34
4.2 Hasil Analisis dan Pembahasan .....	43
4.2.1 Analisis Selisih <i>Standard</i> dan <i>Actual Food Cost</i> .....	43
4.2.2 Penyebab terjadinya selisih <i>Food Cost</i> .....	45

4.3 Interpretasi Hasil Penelitian .....	55
<b>BAB V SIMPULAN DAN SARAN.....</b>	<b>57</b>
5.1 Simpulan .....	57
5.2 Saran .....	57
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>59</b>
<b>LAMPIRAN.....</b>	<b>61</b>



JURUSAN AKUNTANSI  
POLITEKNIK NEGERI BALI

## DAFTAR TABEL

	Halaman
Table 1. 1 Standar <i>Food Cost</i> dan <i>Actual Food Cost</i> Pada Nusa Dua Beach Hotel & Spa Periode Januari 2023 - Juni 2023 .....	4
Tabel 4. 1 Menu Makanan Dengan Penjualan Tertinggi Pada Nusa Dua Beach Hotel And Spa Periode Januari-Juni 2023 .....	35
Tabel 4. 2 Selisih Standar dan <i>Actual Food Cost</i> Pada Nusa Dua Beach Hotel And Spa Periode Januari-Juni 2023 .....	36
Tabel 4. 3 Selisih Kuantitas <i>Food Cost</i> Tamarind Ocean Thermidor Pada Nusa Dua Beach Hotel & Spa Periode Januari - Juni 2023 .....	37
Tabel 4. 4 Selisih Harga <i>Food Cost</i> Tamarind Ocean Thermidor Pada Nusa Dua Beach Hotel & Spa Periode Januari - Juni 2023 .....	38
Tabel 4. 5 Selisih Kuantitas <i>Food Cost</i> Lamb Croquette Pada Nusa Dua Beach Hotel & Spa Periode Januari - Juni 2023 .....	38
Tabel 4. 6 Selisih Harga <i>Food Cost</i> Lamb Croquette Pada Nusa Dua Beach Hotel & Spa Periode Januari - Juni 2023 .....	39
Tabel 4. 7 Selisih Kuantitas <i>Food Cost</i> Duo Of Lamb Pada Nusa Dua Beach Hotel & Spa Periode Januari - Juni 2023 .....	39
Tabel 4. 8 Selisih Harga <i>Food Cost</i> Duo Of Lamb Pada Nusa Dua Beach Hotel & Spa Periode Januari - Juni 2023 .....	40
Tabel 4. 9 Selisih Kuantitas <i>Food Cost</i> Crispy Skin Barramundi Nusa Dua Beach Hotel & Spa Periode Januari - Juni 2023 .....	40
Tabel 4. 10 Selisih Harga <i>Food Cost</i> Crispy Skin Barramundi Nusa Dua Beach Hotel & Spa Periode Januari - Juni 2023 .....	41
Tabel 4. 11 Selisih Kuantitas <i>Food Cost</i> Chicken Tikka Pizza Nusa Dua Beach Hotel & Spa Periode Januari - Juni 2023 .....	42
Tabel 4. 12 Selisih Harga <i>Food Cost</i> Chicken Tikka Pizza Pada Nusa Dua Beach Hotel & Spa Periode Januari - Juni 2023 .....	42

## DAFTAR RUMUS

	Halaman
Rumus 3. 1 Rumus Selisih Kuantitas Bahan Baku .....	32
Rumus 3. 2 Rumus Selisih Harga Bahan Baku.....	33



JURUSAN AKUNTANSI  
POLITEKNIK NEGERI BALI

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 2. 1 Kerangka Konseptual Penelitian .....	Halaman 26
--	---------------



## DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1. Standar <i>Recipe</i> 1 Porsi Makanan .....	62
Lampiran 2. Anggaran Penjualan Porsi Makanan Periode Januari – Juni 2023 ...	67
Lampiran 3 Perbandingan <i>Standard Food Cost</i> dan <i>Actual Food Cost</i> .....	69



JURUSAN AKUNTANSI  
POLITEKNIK NEGERI BALI

# **BAB I PENDAHULUAN**

## **1.1 Latar Belakang**

Keanekaragaman budaya adat dan isitiadat yang dimiliki pulau Bali menjadi salah satu daya tarik wisatawan untuk berkunjung ke Bali. Berdasarkan data Badan Pusat Statistik (BPS) Provinsi Bali, kedatangan wisatawan mancanegara ke Bali dari bulan Januari hingga November 2023 mencapai 4,79 juta kunjungan atau 46,02 persen dari total kunjungan wisatawan mancanegara ke Indonesia dalam kurun waktu yang sama yang tercatat lebih dari 10,409 juta kunjungan. Pencapaian sepanjang 11 bulan pada 2023 itu melebihi kondisi selama 2022 yang mencapai 2,155 juta kunjungan dan jumlah kedatangan wisatawan domestik sebanyak 8,052 juta kunjungan (Yudistira, 2024).

Tingginya tingkat kunjungan tersebut harus diimbangi dengan pembangunan fasilitas yang dapat menunjang perkembangan pariwisata di Bali seperti akomodasi, *restaurant*, *shopping centre*, museum budaya dan lainnya. Salah satu akomodasi yang dibutuhkan oleh wisatawan adalah tempat menginap seperti hotel. Menurut Budiyasa, dkk (2018) setiap hotel menyediakan beberapa departemen yang mengelola operasionalnya masing-masing dengan catatan bahwa operasionalnya dilaksanakan sesuai dengan prosedur yang telah ditetapkan dan mencapai tujuan yakni memperoleh laba. Hal ini juga dipertegas dalam pengertian hotel menurut peraturan Menteri Pariwisata dan Ekonomi Kreatif No. PM.53/HM.001/MPEK/2013 tentang standar usaha hotel yang menyatakan hotel sebagai usaha penyediaan



akomodasi berupa kamar-kamar di dalam suatu bangunan, yang dapat dilengkapi dengan jasa pelayanan makan dan minum, kegiatan hiburan dan/atau fasilitas lainnya secara harian dengan tujuan memperoleh keuntungan. Oleh karena itu penting bagi manajemen untuk mampu mengelola biaya yang dikeluarkan oleh perusahaan, termasuk di antaranya biaya makanan (*Food cost*).

*Food cost* merupakan salah satu komponen biaya utama dalam operasi hotel, terutama untuk fasilitas makanan dan minuman. Dalam bisnis hotel, penjualan makanan dan minuman merupakan sumber pendapatan penting. Untuk meningkatkan pendapatan dari sektor ini, hotel perlu menerapkan standar biaya makanan yang efektif. Hal ini dimaksudkan agar pengeluaran untuk biaya makanan sesuai dengan standar tersebut dapat menghindari kerugian (Wijaya & Widhiastuty, 2021).

Salah satu industri pariwisata yang menyediakan akomodasi berupa penginapan dan restoran yaitu Nusa Dua Beach Hotel and Spa. Hotel ini merupakan salah satu hotel berbintang 5 bergerak yang di bidang jasa perhotelan yang berada di kawasan ITDC, Nusa Dua, Bali. Hotel ini dipandang sebagai pelopor akomodasi mewah di kawasan Nusa Dua yang berdiri sejak tahun 1983 (Devi & Suartana, 2014). Hotel berbintang lima ini menawarkan layanan makanan dan minuman, serta fasilitas lainnya selain akomodasi kamar.

Penjualan makanan di Nusa Dua Beach Hotel and Spa, berasal dari penjualan makanan di berbagai *outlet* seperti Tamarind Mediterranean Restaurant, Raja's Balinese Cuisine, Maguro Asian Bistro, Wedang Jahe

Restaurant, Cabana, The Lobby Bar, Chess Beachfront Bar dan Pool Bar. Dengan banyaknya restoran dan bar yang dimiliki Nusa Dua Beach Hotel and Spa menjadikan *food and bevarage departement* sebagai salah satu sumber pendapatan terbesar kedua setelah *room departement*.

Tamarind Mediterranean Restaurant menjadi *outlet* dengan penjualan tertinggi tiap bulannya yang disebabkan oleh luasnya jangkauan penjualan dari *outlet* ini. Lingkup penjualannya tidak hanya bersumber dari tamu dalam hotel saja melainkan juga dapat dikunjungi oleh tamu dari luar hotel. Maka tak heran bila Tamarind Mediterranean Restaurant menjadi *outlet* paling laris diantara *outlet* lainnya. Agar tetap bertahan di tengah persaingan dan dapat mencapai target laba yang diharapkan, manajemen harus dapat mengendalikan biaya operasionalnya khususnya pada *food cost*. Adanya *standar food cost* dapat digunakan sebagai acuan untuk menekan biaya sekecil mungkin dengan tetap mempertahankan kualitas yang sesuai dengan standar hotel atau sesuai dengan *standar food cost* yang telah ditetapkan sebelumnya.

*Standard food cost* membantu mengontrol biaya produksi, menetapkan harga jual yang tepat, namun tetap menjaga kualitas produk agar reputasi hotel tetap terjaga. Dengan diberikannya *standar cost* diharapkan biaya yang dikeluarkan untuk makanan dapat dikendalikan sehingga keuntungan yang seharusnya dimiliki oleh hotel dapat diperoleh secara optimal. Namun dalam pelaksanaan operasionalnya, penjualan makanan pada Nusa Dua Beach Hotel and Spa seringkali terjadi kesenjangan antara *standar cost* yang ditetapkan dengan *actual cost*, sehingga mengakibatkan adanya selisih atau *variance*.

Pada Nusa Dua Beach Hotel and Spa yang termasuk dalam *standard food cost* hanya beban makanan saja, yang mana beban makanan pada Nusa Dua Beach Hotel & Spa merupakan struktur biaya tersendiri terlepas dari biaya tenaga kerja dan *overhead*.

Berikut ini merupakan *standar food cost dan actual food cost* Nusa Dua Beach Hotel & Spa pada periode Januari 2023 – Juni 2023 yang disajikan pada Tabel 1.1

**Table 1. 1**  
**Standar Food Cost dan Actual Food Cost**  
**Pada Nusa Dua Beach Hotel & Spa**  
**Periode Januari 2023 - Juni 2023**

NO	BULAN	COST OF FOOD (Rp)	
		STANDARD	ACTUAL
1	Januari	994.805.000	1.288.975.358
2	Februari	840.342.000	1.215.590.059
3	Maret	916.300.000	1.513.356.031
4	April	1.123.041.000	1.117.420.577
5	Mei	1.432.957.000	2.306.222.149
6	Juni	1.605.906	2.706.559.075
	<b>Jumlah</b>	<b>6.613.553.000</b>	<b>9.587.791.485</b>

Sumber : *Cost Control* Nusa Dua Beach Hotel & Spa Tahun 2023

Berdasarkan Tabel 1.1 dapat dilihat bahwa total anggaran *food cost* periode Januari-Juni 2023 cenderung berfluktuasi. Terlihat jika *Actual food cost* pada periode Januari-Juni 2023 telah melampaui *standar cost* yang telah ditetapkan oleh pihak manajemen yakni dapat dikatakan terjadi penyimpangan antara standar *food cost* dan *actual food cost*. Selisih cost yang terdapat pada perusahaan dikelompokkan menjadi dua kategori yakni jika *actual cost* tidak melebihi *standar cost* maka selisih tersebut dikategorikan bersifat menguntungkan (*favorable*), namun sebaliknya jika *actual cost* yang ada malah melebihi *standar cost* yang telah ditetapkan sebelumnya selisih tersebut

dikategorikan bersifat merugikan (*unfavorable*). Selisih *unfavorable* ini perlu ditelusuri penyebabnya agar tidak menyebabkan kerugian yang lebih besar pada periode berikutnya.

Analisis selisih merupakan metode yang digunakan untuk mengevaluasi perbedaan anggaran atau standar yang telah ditetapkan dengan kinerja aktual. Selisih ini akan menuntun manajemen untuk mencari penyebab dan mengambil tindakan-tindakan korektif, untuk memastikan bahwa operasi dimasa yang akan datang lebih menguntungkan (Adnyana, 2020). Dalam konteks produksi suatu produk, analisis selisih digunakan untuk mengetahui jumlah penyimpangan yang terjadi antara biaya atau kuantitas yang diharapkan dengan yang sebenarnya terjadi selama proses produksi.

Berdasarkan permasalahan diatas, diperlukan suatu penelitian untuk membantu mengetahui berapa selisih yang terjadi dan apa yang menjadi penyebab terjadinya selisih tersebut dengan judul “**Analisis Selisih Food Cost Pada Nusa Dua Beach Hotel & Spa**”.

## 1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah yang telah diuraikan, maka dapat ditarik rumusan masalah sebagai berikut :

1.2.1 Berapakah Selisih antara *standard food cost* dengan *actual food cost* pada Nusa Dua Beach Hotel & Spa?

1.2.2 Apa penyebab terjadinya selisih antara *standard food cost* dengan *actual food cost* pada Nusa Dua Beach Hotel & Spa?

### 1.3 Batasan Masalah

Penelitian ini dibatasi pada dua hal yaitu selisih antara *actual Food cost* dengan *standar Food cost* dan faktor penyebab dari terjadinya selisih tersebut pada Nusa Dua Beach Hotel & Spa, Bali. Penelitian ini dilakukan pada *outlet* dengan penjualan terlaris yakni pada *outlet Tamarind Mediterranean Restaurant* dan mengambil 5 sampel menu makanan dengan kategori Best menu pada outlet tersebut.

### 1.4 Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah yang telah diuraikan, maka tujuan dari penelitian ini sebagai berikut :

- 1.4.1 Untuk mengetahui Selisih antara *standard food cost* dengan *actual food cost* pada Nusa Dua Beach Hotel & Spa
- 1.4.2 Untuk mengetahui penyebab terjadinya selisih antara *standard food cost* dengan *actual food cost* pada Nusa Dua Beach Hotel & Spa

### 1.5 Manfaat Penelitian

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat untuk beberapa pihak, di antaranya :

#### 1.5.1 Manfaat Teoritis

Manfaat teoritis dari dilaksanakannya penelitian ini adalah, diharapkan dapat memberikan informasi mengenai selisih *food cost* dan dapat mengembangkan serta menambah referensi keilmuan pada Jurusan

Akuntansi Politeknik Negeri Bali khususnya penanganan mengenai selisih *Food cost* di masa mendatang

#### 1.5.2 Manfaat Empiris

##### a. Bagi Mahasiswa

Hasil dari penelitian ini diharapkan dapat menambah wawasan mahasiswa sebagai wadah pengaplikasian ilmu yang diperoleh pada bangku kuliah dengan aplikasi lapangan serta meningkatkan pemahaman mahasiswa mengenai analisis selisih *food cost* pada industri perhotelan

##### b. Bagi Politeknik Negeri Bali

Penelitian ini memiliki signifikansi dalam mengevaluasi efektivitas pembelajaran mahasiswa dalam mata kuliah Akuntansi Biaya, khususnya dalam konteks analisis selisih *food cost*. Dengan mengambil data dan menganalisis sejauh mana mahasiswa dapat menyerap dan menerapkan teori-teori yang diajarkan selama perkuliahan, penelitian ini dapat memberikan informasi berharga tentang tingkat pemahaman dan keterampilan praktis mahasiswa dalam mengelola selisih *food cost*

##### c. Bagi Perusahaan

Penelitian ini dapat berfungsi sebagai alat evaluasi yang berharga bagi perusahaan untuk mengevaluasi kinerja dan praktik mereka dalam menganalisis *food cost*. Dengan menganalisis sejauh mana mahasiswa dapat menyerap dan mengimplementasikan teori-

teori yang diajarkan selama perkuliahan, perusahaan dapat memperoleh wawasan tentang kelemahan dan kekuatan dalam pengelolaan biaya mereka. Informasi yang diperoleh dari penelitian ini dapat digunakan sebagai dasar untuk merumuskan kebijakan baru atau meningkatkan kebijakan yang sudah ada untuk meningkatkan efektivitas dan efisiensi perusahaan.



JURUSAN AKUNTANSI  
POLITEKNIK NEGERI BALI

## **BAB V**

### **SIMPULAN DAN SARAN**

#### **5.1 Simpulan**

Berdasarkan analisis yang telah dilakukan bab IV, maka dapat disimpulkan sebagai berikut :

1. Berdasarkan hasil analisis antara biaya standar dengan biaya sesungguhnya dapat diketahui bahwa terjadi selisih pada *food cost* adalah selisih merugikan (*unfavorable*) yakni sebesar Rp14.248.555,00 yang menunjukkan bahwa *actual food cost* yang terjadi lebih tinggi dari biaya standar yang sudah ditetapkan.
2. Penyebab terjadinya selisih antara *actual food cost* dengan *standard food cost* pada Nusa Dua Beach Hotel & Spa yaitu terdapat bahan baku yang kuantitas penggunaannya tidak sesuai dengan *standar recipe* yang disebabkan oleh penggunaan bahan baku hanya dilakukan dengan perkiraan dari masing-masing pihak produksi tanpa mengacu pada *standar recipe* perusahaan. Adanya perbedaan harga bahan baku antara harga standar dengan harga aktualnya yang disebabkan oleh kenaikan harga bahan baku dari pihak *supplier*. Selanjutnya pada bagian *kitchen* sering terjadi pemesanan bahan baku secara mendadak sehingga bagian *purchasing* harus membeli dari pihak lain.

#### **5.2 Saran**

Berdasarkan kesimpulan yang telah di paparkan, maka ada beberapa saran bagi Nusa Dua Beach Hotel & Spa sebagai berikut :



1. Bagi manajemen di harapkan untuk lebih memperhatikan lagi terhadap pemakaian atau pengolahan bahan baku makanan agar sesuai dengan dengan standar baku (*standar recipe*) yang telah ditetapkan perusahaan sehingga tidak menyebabkan keberlanjutan untuk bulan-bulan berikutnya
2. *Food and beverage control* hendaknya lebih meningkatkan kerjasamanya dengan *Purchasing Departemen* agar dapat melakukan pengawasan dan pengendalian terhadap harga bahan baku yang akan digunakan dalam pengelolaan makanan.
3. *Purchasing Departemen* juga diharapkan dapat mencari *supplier* yang dapat menawarkan harga bahan baku yang termurah dengan kualitas bahan baku sesuai dengan standar perusahaan.

## DAFTAR PUSTAKA

- Devi, Sherina & Suartana. (2014). Analisis *Technology Acceptance Model* (Tam) Terhadap Penggunaan Sistem Informasi Di Nusa Dua Beach Hotel & Spa. *E-Jurnal Akuntansi Universitas Udayana* 6.1 (2014):167-184
- Fauziyyah, Nurul, et al. (2021). *Akuntansi Biaya*. CV WIDINA MEDIA UTAMA
- 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>
- I Made Kerta Wijaya, & Ni Luh Putu Sri Widhiastuty. (2021). Pengendalian *Food Cost* Oleh Cost Controller Pada Papillon Echo Beach Canggu. *Journal of Tourism and Interdisciplinary Studies*, 1(2), 82–92. <https://doi.org/10.51713/jotis.v1i2.58>
- Mulyadi. (2015). *Akuntansi Biaya*. STIM KPN
- Putra, 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>
- Siregar Baldric, Suropto Bambang, Hapsoro Dody, Widodo Eko, Herowati Erlina, Kusumasari Lita, & Nurofik. (2013). *Akuntansi Biaya* (Issue September)
- Sugiyono. (2018). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. CV, ALFABETA.
- Syahfitri, M.N. Dan Kusnanto, D. (2021) “Pengaruh Kualitas Pelayanan Terhadap Kepuasan Pelanggan Loyal,” *Al-Kharaj : Jurnal Ekonomi, Keuangan & Bisnis Syariah*, 4(2), Hal. 216–237.
- Wayan Hesadijaya Utthavi, & Sumerta, dan I. G. A. (2017). Analisis Pengendalian *Food Cost* Pada Gtbv Hotel & Convention - BALI. 15(2017), 1506–1513. <https://doi.org/10.6023/cjoc201501040>
- Widi, S. (2022). Pendapatan Devisa Pariwisata Indonesia Melejit Pada 2022. Retrieved from Data Indonesia.id:

<https://dataindonesia.id/pariwisata/detail/pendapatan-devisa-pariwisata-indonesia-melejit-pada-2022>

Yudawisastra, Helin G., et al. (2023). *Teori Produksi Dan Biaya* . CV WIDINA MEDIA UTAMA.

Yanwardhana, E. (2021). Sandi Uno: Bali Penyumbang Devisa Terbesar di Pariwisata RI. CNBC Indonesia. <https://www.cnbcindonesia.com/news/20211222193439-4-301297/sandi-uno-bali-penyumbang-devisa-terbesar-di-pariwisata-ri>.

Yudistira. (2024). Kunjungan Wisatawan ke Bali Semakin Meningkatkan Pascapandemi. <https://www.kompas.id/baca/nusantara/2024/01/02/kunjungan-wisatawan-ke-bali-semakin-meningkat-pascapandemi>

Yulianto, Atun., Wijayanti, Ani., dkk. (2021). PENGENDALIAN BIAYA; Untuk Hotel dan Restoran. Ruko Jambusari.

