

**PENGENDALIAN *FOOD COST* PADA HOTEL HILTON  
GARDEN INN BALI**



**POLITEKNIK NEGERI BALI**

**NI WAYAN MERRY KARDANI**

**2115613124**

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

**PENGENDALIAN *FOOD COST* PADA HOTEL HILTON  
GARDEN INN BALI**



**POLITEKNIK NEGERI BALI**

**NI WAYAN MERRY KARDANI**

**2115613124**

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

## SURAT PERNYATAAN ORISINALITAS KARYA ILMIAH

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama Lengkap : Ni Wayan Merry Kardani

NIM : 2115613124

Program Studi : D3 Akuntansi

Menyatakan bahwa sesungguhnya Tugas Akhir:

Judul : Pengendalian *Food Cost* Pada Hotel Hilton Garden Inn

Bali

Pembimbing : 1. I Made Agus Putrayasa, S.E, M. SA, Ak.

2. Drs. I Nyoman Sukra, M.Hum.

Tanggal Uji : 15 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 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 2024



Ni Wayan Merry Kardani

**PENGENDALIAN *FOOD COST* PADA HOTEL HILTON GARDEN INN**

**BALI**

Ni Wayan Merry Kardani

NIM 2115613124

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



I Made Agus Putrayasa, S.E, M. SA, Ak.  
NIP 197808292008011007



Drs. I Nyoman Sukra, M.Hum.  
NIP 196212191993031002

JURUSAN AKUNTANSI

POLITEKNIK NEGERI BALI

Disahkan Oleh:  
Jurusan Akuntansi



I Made Bagrada S.E., M.Si, Ak.  
NIP 197512312005011003

**PENGENDALIAN *FOOD COST* PADA HOTEL HILTON GARDEN INN  
BALI**

Telah Diuji dan Dinyatakan Lulus Pada:

Tanggal 15 Agustus 2024

PANITIA PENGUJI

Ketua:

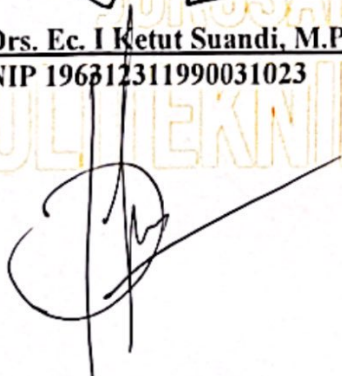


**I Made Agus Putravasa, S.E, M. SA, Ak.**  
NIP 197808292008011007

Anggota:



1. **(Drs. Ec. I Ketut Suandi, M.Pd.Ak.)**  
NIP 196312311990031023



2. **(I Made Dwi Jendra Sulastra, S.Kom., M.T.)**  
NIP 197909112003121002

## KATA PENGANTAR

Puji syukur dipanjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa karena atas berkat dan rahmat-Nya sehingga tugas akhir dengan judul “Pengendalian *Food Cost* Pada Hotel Hilton Garden Inn Bali” ini dapat disusun sebagaimana mestinya. Penulisan tugas akhir ini dilakukan dalam rangka memenuhi salah satu syarat menyelesaikan program studi Diploma III pada Jurusan Akuntansi Politeknik Negeri Bali. Dalam penyelesaian tugas akhir ini tidak terlepas dari banyak pihak yang telah memberikan bantuan serta dukungan yang sangat besar. Oleh karena itu, melalui kesempatan ini ucapan terima kasih ditunjukkan kepada:

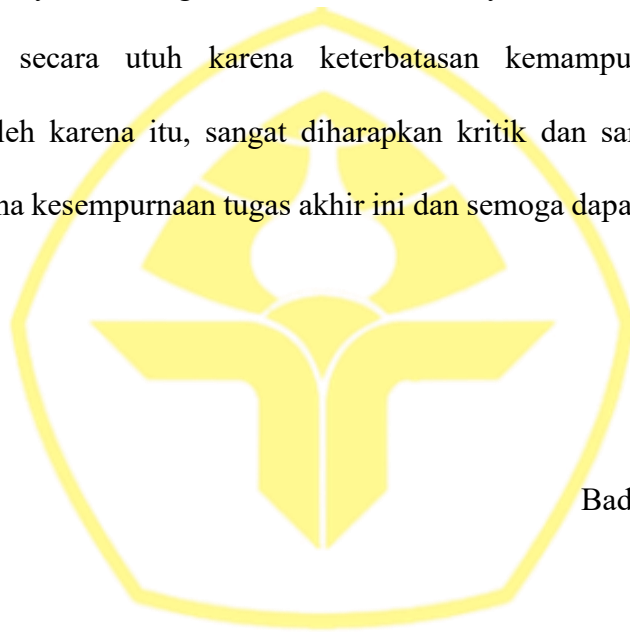
1. I Nyoman Abdi, S.E., M.eCom., selaku Direktur Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan fasilitas dan sarana penunjang yang disediakan selama mengikuti perkuliahan di Politeknik Negeri Bali.
2. I Made Bagiada, S.E., M.Si, Ak., selaku Ketua Jurusan Akuntansi Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan pengarahan dalam menyelesaikan pendidikan di Politeknik Negeri Bali.
3. Ni Nengah Lasmini, S.S.T.Ak., M.Si., selaku Sekretaris Jurusan Akuntansi yang sudah memberikan motivasi serta pengarahan dalam penyusunan tugas akhir ini.
4. Ni Made Wirasyanthi Dwi Pratiwi, S.E., M.Agb., Ak., selaku Ketua Program Studi Diploma III Akuntansi yang telah memberikan pengarahan dalam menyelesaikan pendidikan di Politeknik Negeri Bali.

5. I Made Agus Putrayasa, S.E, M. SA, Ak, selaku dosen pembimbing I yang telah bersedia meluangkan waktunya untuk memberikan bimbingan serta arahan dalam penyelesaian tugas akhir.
6. Drs. I Nyoman Sukra, M.Hum., selaku dosen pembimbing II yang telah banyak memberikan saran serta arahan terkait tata cara penulisan tugas akhir.
7. Seluruh staf dosen Jurusan Akuntansi Politeknik Negeri Bali yang telah membimbing dan memberikan bekal ilmu selama penulis mengikuti perkuliahan.
8. Seluruh *staff* Hilton Garden Inn Bali khususnya Bapak I Made Dwi Agusnatha selaku *Finance Manager* telah memberikan kesempatan dan bimbingan untuk melakukan pengambilan data untuk mendukung penyelesaian tugas akhir.
9. Ibu Ni Gusti Eka Ayu Putri selaku *Accountant* yang telah memberikan kesempatan dan bimbingan kepada penulis untuk menggali informasi dan melakukan pengambilan data untuk mendukung penyelesaian tugas akhir.
10. Orang tua, saudara, dan keluarga yang telah memberikan bantuan dukungan baik secara material maupun moral serta doa yang tulus hingga penulis dapat menyelesaikan tugas akhir dengan baik.
11. Sahabat Esquaddd yang selalu memberikan semangat dan motivasi dalam penyusunan tugas akhir.

12. Teman-teman Member lala-lele yang tidak dapat disebutkan satu persatu yang telah memberikan dukungan dan semangat selama penyusunan tugas akhir ini.

13. Kekasih yang sudah banyak meluangkan waktu dan tenaga juga memberikan semangat dalam menyusun tugas akhir ini.

Dalam penyusunan tugas akhir ini masih banyak hal relevan yang belum bisa diungkap secara utuh karena keterbatasan kemampuan, waktu, dan pengalaman. Oleh karena itu, sangat diharapkan kritik dan saran yang bersifat membangun guna kesempurnaan tugas akhir ini dan semoga dapat bermanfaat bagi pembaca.



Badung, 31 Juli 2024

JURUSAN AKUNTANSI  
Ni Wayan Merry Kardani  
POLITEKNIK NEGERI BALI



**PENGENDALIAN *FOOD COST* PADA HOTEL HILTON GARDEN INN  
BALI**

**ABSTRAK**

**Ni Wayan Merry Kardani**

Studi penelitian ini berfokus kepada pengendalian biaya makanan dengan referensi khusus industri hotel. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui (1) pengendalian biaya *food* pada hotel Hilton Garden Inn Bali; (2) faktor penyebab terjadinya perbedaan biaya *food* antara biaya aktual (*actual cost*) dengan biaya standar (*standard cost*). Data yang digunakan dalam penelitian ini yaitu *food cost reconciliation* dan fungsi-fungsi yang berkaitan dengan pengendalian *food cost*. Alat ukur yang digunakan untuk melakukan penelitian ini yaitu *cost of food sold*, *food cost percentage*, selisih *food percentage*, dan fungsi yang terlibat dalam pengendalian biaya *food*. Hasil penelitian menunjukkan bahwa (1) terjadinya selisih *food cost* selama periode tersebut disebabkan oleh adanya kenaikan dan penurunan persentase dari penjualan (2) pengendalian biaya *food* pada dasarnya sudah memadai, tetapi kurang konsistensi dalam menerapkan SOP (*Standard Operating Procedure*) yang berlaku sehingga ditemukan permasalahan seperti kelebihan pembelian bahan makanan serta belum diterapkannya pemakaian *standard purchase specification*, *standard yield*, *standard portion size*, dan *standard recipe* dengan optimal.

Kata Kunci: *food cost*, *standard cost*, *actual cost*

## **FOOD COST CONTROL AT HILTON GARDEN INN HOTEL BALI**

### ***ABSTRACT***

**Ni Wayan Merry Kardani**

*This research study focuses on food cost control with special reference to the hotel industry. This study aims to determine (1) food cost control at Hilton Garden Inn Bali hotel; (2) factors causing differences in food costs between actual costs and standard costs. The data used in this study are food cost reconciliation and functions related to food cost control. The measuring instruments used to conduct this research are cost of food sold, food cost percentage, food percentage difference, and functions involved in controlling food costs. The results showed that (1) the difference in food cost during the period was caused by an increase and decrease in the percentage of sales (2) food cost control is basically adequate, but there is less consistency in applying the applicable SOP (Standard Operating Procedure) so that problems such as excess purchases of fiber food ingredients have not been applied optimally in the use of standard purchase specifications, standard yield, standard portion size, and standard recipe.*

*Keywords: standard cost, food cost, actual cost.*

**JURUSAN AKUNTANSI  
POLITEKNIK NEGERI BALI**

## DAFTAR ISI

	Halaman
<b>HALAMAN SAMPUL DEPAN</b> .....	<b>i</b>
<b>HALAMAN SAMPUL DALAM</b> .....	<b>ii</b>
<b>HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS</b> .....	<b>iii</b>
<b>HALAMAN PERSETUJUAN PEMBIMBING</b> .....	<b>iv</b>
<b>HALAMAN PENETAPAN PANITIA PENGUJI</b> .....	<b>v</b>
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	<b>vi</b>
<b>ABSTRAK</b> .....	<b>ix</b>
<b>ABSTRACT</b> .....	<b>x</b>
<b>DAFTAR ISI</b> .....	<b>xi</b>
<b>DAFTAR TABEL</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 Masalah .....	1
1.2 Rumusan Masalah .....	5
1.3 Tujuan Penelitian.....	5
1.4 Manfaat Penelitian.....	6
<b>BAB II LANDASAN TEORI</b> .....	<b>7</b>
2.1 Penelitian Terdahulu.....	7
2.2 Kerangka Penelitian .....	10
2.3 Landasan Teori .....	11
<b>BAB III METODOLOGI</b> .....	<b>21</b>
3.1 Lokasi dan Objek Penelitian.....	21
3.2 Jenis, Sumber Data dan Metode Pengumpulan Data .....	21
3.3 Kerangka/Metode Pengolahan dan Teknik Analisis Data.....	24
<b>BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN</b> .....	<b>26</b>
4.1 Data dan Hasil Pengolahan Data Penelitian .....	26
4.2 Hasil Analisis dan Pembahasan.....	38
4.3 Interpretasi Hasil Penelitian .....	44

<b>BAB V SIMPULAN DAN SARAN .....</b>	<b>45</b>
5.1    Simpulan.....	45
5.2    Saran.....	46
<b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>	<b>48</b>



**JURUSAN AKUNTANSI**  
**POLITEKNIK NEGERI BALI**

## DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 1.1 <i>Variance Food Cost</i> Pada Hilton Garden Inn Bali Tahun 2023 .....	4
Tabel 4.1 <i>Variance Food Cost Percentage</i> Hilton Garden Inn Bali Tahun 2023 .	27
Tabel 4.2 <i>Food Cost Reconciliation</i> Hilton Garden Inn Bali Bulan Januari 2023	28
Tabel 4.3 <i>Food Cost Reconciliation</i> Hotel Hilton Garden Inn Bali Bulan Februari 2023.....	30
Tabel 4.4 <i>Food Cost Reconciliation</i> Hotel Hilton Garden Inn Bali Bulan Juni 2023 .....	32
Tabel 4.5 <i>Food Cost Reconciliation</i> Hotel Hilton Garden Inn Bali Bulan Oktober 2023.....	34
Tabel 4.6 <i>Food Cost Reconciliation</i> Hilton Garden Inn Bali Bulan Desember 2023 .....	36



JURUSAN AKUNTANSI  
POLITEKNIK NEGERI BALI

## DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 2.1 Kerangka Pikir Penelitian.....	10



JURUSAN AKUNTANSI  
POLITEKNIK NEGERI BALI

## DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1. <i>Standard Food Cost Reconciliation For January 2023</i> .....	52
Lampiran 2. <i>Standard Food Cost Reconciliation For February 2023</i> .....	53
Lampiran 3. <i>Standard Food Cost Reconciliation For March 2023</i> .....	54
Lampiran 4. <i>Standard Food Cost Reconciliation For April 2023</i> .....	55
Lampiran 5. <i>Standard Food Cost Reconciliation For May 2023</i> .....	56
Lampiran 6. <i>Standard Food Cost Reconciliation For June 2023</i> .....	57
Lampiran 7. <i>Standard Food Cost Reconciliation For July 2023</i> .....	58
Lampiran 8. <i>Standard Food Cost Reconciliation For August 2023</i> .....	59
Lampiran 9. <i>Standard Food Cost Reconciliation For September 2023</i> .....	60
Lampiran 10. <i>Standard Food Cost Reconciliation For October 2023</i> .....	61
Lampiran 11. <i>Standard Food Cost Reconciliation For November 2023</i> .....	62
Lampiran 12. <i>Standard Food Cost Reconciliation For December 2023</i> .....	63
Lampiran 13. <i>Actual Food Cost Reconciliation For January 2023</i> .....	64
Lampiran 14. <i>Actual Food Cost Reconciliation For February 2023</i> .....	65
Lampiran 15. <i>Actual Food Cost Reconciliation For March 2023</i> .....	66
Lampiran 16. <i>Actual Food Cost Reconciliation For April 2023</i> .....	67
Lampiran 17. <i>Actual Food Cost Reconciliation For May 2023</i> .....	68
Lampiran 18. <i>Actual Food Cost Reconciliation For June 2023</i> .....	69
Lampiran 19. <i>Actual Food Cost Reconciliation For July 2023</i> .....	70
Lampiran 20. <i>Actual Food Cost Reconciliation For August 2023</i> .....	71
Lampiran 21. <i>Actual Food Cost Reconciliation For September 2023</i> .....	72
Lampiran 22. <i>Actual Food Cost Reconciliation For October 2023</i> .....	73
Lampiran 23. <i>Actual Food Cost Reconciliation For November 2023</i> .....	74
Lampiran 24. <i>Actual Food Cost Reconciliation For December 2023</i> .....	75

# BAB I PENDAHULUAN

## 1.1 Latar Belakang Masalah

Indonesia merupakan negara kepulauan yang memiliki keanekaragaman budaya dan kekayaan alam sehingga banyak wisatawan asing yang berkunjung, salah satu pulau yang memiliki daya tarik wisatawan yang tinggi adalah pulau Bali. Pulau Bali merupakan salah satu tempat tujuan wisata yang sudah terkenal secara global. Keanekaragaman budaya dan adat istiadat yang dimiliki dapat dijadikan sebagai daya tarik dan nilai plus untuk mengembangkan industri wisata. Selain hal tersebut, Bali juga memiliki banyak daerah yang menarik untuk dikunjungi dan memiliki potensi untuk dijadikan kawasan industri wisata. Salah satu fasilitas yang memiliki peran dalam perkembangan pariwisata Bali adalah industri perhotelan.

Pendapatan industri perhotelan tidak hanya berasal dari penjualan kamar, melainkan terdapat sumber lainnya seperti penjualan yang dihasilkan oleh *restaurant* dan *bar* yang dimiliki oleh pihak hotel. Sebagai sebuah organisasi yang memiliki sistem manajemen yang baik maka sebelum melakukan proses produksi perlu dilakukan penetapan perencanaan harga pokok makanan dan minuman yang akan dijual, sehingga dengan adanya pengawasan dan pengendalian alur pembiayaan makanan (*food cost*) akan membantu hotel mendapatkan keuntungan.



Memaksimalkan pendapatan dari sektor ini, salah satunya dengan menerapkan standar biaya makanan. Tindakan ini dimaksudkan agar pengeluaran biaya makanan sesuai standar untuk menghindari kerugian Wijaya & Widhiastuty (2021). Menentukan atau membuat standarisasi mulai dari pembelian barang seperti pemilihan *supplier* serta memastikan ketersediaan barang dan penawaran harga pada *supplier*. Selanjutnya dari penerimaan barang yang perlu di perhatikan yaitu kualitas barang, jumlah barang harus sesuai dengan harga yang sudah ditentukan pada proses pembelian barang. Penyimpanan barang ini meliputi temperatur, kebersihan serta tidak ada kerusakan barang, penanggalan barang agar tidak terjadi *expired*, dan penataan dengan rapi untuk mempermudah pengambilan barang. Sementara untuk pengeluaran barang, harus berdasarkan dari formulir yang detail seperti nama barang, jumlah, alasan permintaan serta persetujuan *department head*, pengolahan makanan yang akan disajikan melalui resep yang berisi waktu pengolahan dan kuantitas sesuai dengan menu.

Standarisasi ini juga memudahkan deteksi terhadap ketidakwajaran atau penyimpangan yang berhubungan dengan biaya makanan (Armin, 2016). Untuk menjaga penggunaan biaya tetap stabil, maka perlu dilakukan pengawasan oleh seorang *cost controller* dan juga peranan manajer di setiap departemen hotel yang terkait. Proses pengawasan dilakukan mulai dari tahapan pembelian barang, dan penerimaan barang, hingga penyimpanan barang dan pengeluaran barang ke setiap departemen. Selain itu *inventory store* harus dilakukan secara berkala setiap bulannya.

Hotel Hilton Garden Inn Bali merupakan hotel Bintang empat yang berlokasi di Jalan Airport Ngurah Rai No.7, Tuban, Kuta, Bali. Hotel Hilton Garden Inn Bali mulai opening sejak tahun 2016 dengan jumlah kamar 291 kamar yang luas termasuk 6 *family rooms* dan 20 kamar *suite* dan fasilitas lainnya yang dapat memanjakan konsumen. Hotel Hilton Garden Inn Bali juga memiliki banyak fasilitas sarana dan prasarana di antaranya *Lobby, Rooms, Swimming Poll, Laundromat, Spa, Garden Grill Restaurant & Lounge Bar* dan fasilitas lainnya untuk menunjang daya tarik wisatawan sehingga banyak wisatawan yang berkunjung ke Hilton Garden Inn Bali.

Dalam industri perhotelan pengendalian biaya makanan sangat penting dilakukan secara menyeluruh. Mulai dari bagian *purchasing, receiving, dan kitchen*. Bagian pengendalian biaya (*cost control*) adalah salah satu bagian terpenting pada sebuah hotel, bagian ini memiliki fungsi untuk mengendalikan biaya makanan setiap harinya. Hotel Hilton Garden Inn Bali menggunakan anggaran pada seluruh kegiatan operasional perusahaan, dan menetapkan kebijakan untuk *standard food cost* sebesar 31,05%. Namun dalam praktiknya biaya aktual yang terjadi tidak selalu sama dengan biaya standar yang telah ditetapkan. Adanya perbedaan antara biaya standar dengan biaya aktual atau sesungguhnya disebut dengan selisih (*variance*). Selisih yang dihasilkan ini dapat bersifat menguntungkan maupun merugikan. Dikatakan selisih menguntungkan apabila biaya standar lebih besar dari biaya sesungguhnya, sedangkan dikatakan selisih merugikan apabila biaya standar lebih kecil dari biaya sesungguhnya (Wiyasha, 2014).

Setiap hotel tentunya telah menetapkan suatu standar untuk mengevaluasi setiap kegiatan atau aktivitas yang terjadi di hotel. Melalui wawancara spontan dengan pihak *accounting* hotel dijelaskan bahwa batas toleransi yang ditetapkan oleh pihak manajemen yaitu sebesar 1%, jika *actual food cost* melebihi 1% dari *standard food cost* berarti pengendalian biaya makanan masih kurang berjalan dengan efisien sesuai rencana dan dapat mengurangi keuntungan hotel.

Untuk mengetahui apakah toleransi selisih biaya tersebut menguntungkan atau merugikan perusahaan, setelah dilakukannya analisis terbukti bahwa kurang optimalnya pengendalian biaya, karena terjadi selisih rugi antara biaya makanan pada bulan Januari, Februari, Juni, Oktober, dan Desember tahun 2023. Maka diperlukan tabel *variance of food cost percentage* seperti yang disajikan pada Tabel 1.1

**Tabel 1.1 Variance Food Cost Pada Hilton Garden Inn Bali Tahun 2023**

MONTH	STANDARD FOOD COST	ACTUAL FOOD COST	VARIANCE
	(%)	(%)	(%)
JANUARY	31,05%	36,39%	-5,34%
FEBRUARY	31,05%	32,52%	-1,47%
JUNE	31,05%	34,50%	-3,45%
OCTOBER	31,05%	35,09%	-4,04%
DECEMBER	31,05%	35,68%	-4,63%
<b>AVERAGE</b>	<b>31,05%</b>	<b>35%</b>	<b>-3,80%</b>

Sumber: Data Sekunder (Data Diolah)

Pada tabel 1.1 menunjukkan bahwa terdapat perbedaan antara biaya standar (*standard cost*) food dengan biaya sesungguhnya (*actual cost*) food pada bulan Januari, Februari, Juni, Oktober, dan Desember tahun 2023. Selisih

antara biaya standar dengan biaya sesungguhnya yang paling besar terjadi pada bulan Januari sebesar 36,39%. Selisih ini terjadi karena pengendalian biaya yang diterapkan oleh manajemen hotel belum sesuai dengan standar yang ditetapkan, serta terdapat beberapa faktor yang mengakibatkan perusahaan mengalami kerugian atau pemborosan dalam pembelian bahan baku makanan.

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan di atas, pengendalian *food cost* di Hotel Hilton Garden Inn Bali belum dilaksanakan dengan baik karena semakin tinggi *actual food cost* terhadap *standard food cost* akan berdampak pada laba yang diperoleh perusahaan, serta meneliti penyebab selisih pada *food cost* kemudian pencarian solusi yang sesuai untuk mengatasi masalah tersebut, sehingga dilakukan penelitian yang berjudul **“Pengendalian Food Cost Pada Hotel Hilton Garden Inn Bali”**.

## 1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah dijelaskan, maka rumusan masalah tugas akhir ini yaitu:

- 1.2.1 Bagaimanakah pengendalian *food cost* di Hotel Hilton Garden Inn Bali pada tahun 2023?
- 1.2.2 Faktor apa yang menyebabkan selisih antara *actual food cost* dengan *standard food cost* di Hotel Hilton Garden Inn Bali pada tahun 2023?

## 1.3 Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah yang telah ditetapkan, maka tujuan penelitian ini yaitu:

- 1.3.1 Untuk menemukan kondisi yang diterapkan terhadap pengendalian *food cost*.
- 1.3.2 Untuk menemukan penyebab terjadinya selisih antara *actual food cost* dengan standar *food cost* di Hotel Hilton Garden Inn Bali pada tahun 2023.

#### 1.4 Manfaat Penelitian

Penelitian ini diharapkan memberikan manfaat untuk berbagai kalangan, antara lain:

##### 1.4.1 Bagi Mahasiswa

Hasil penelitian ini, diharapkan dapat menambah wawasan dan pengetahuan dalam melakukan penelitian yang berkaitan dengan pengendalian *food cost* pada industri perhotelan.

##### 1.4.2 Bagi Politeknik Negeri Bali

Penelitian ini diharapkan dapat menambah referensi di Perpustakaan Politeknik Negeri Bali dan dapat digunakan sebagai bahan acuan penulis berikutnya dalam menghadapi permasalahan yang sama.

##### 1.4.3 Bagi Hotel Hilton Garden Inn Bali

Penelitian ini diharapkan dapat menjadi bahan pertimbangan bagi perusahaan dalam menetapkan kebijakan yang terkait dengan pengendalian *food cost*, agar lebih efisien dan terkendali sehingga menghindari selisih rugi.

## BAB V SIMPULAN DAN SARAN

### 5.1 Simpulan

Berdasarkan pembahasan yang telah diuraikan di BAB IV, maka dapat disimpulkan bahwa:

1. Pengendalian *food cost* pada Hotel Hilton Garden Inn Bali masih belum optimal. Dilihat dari hasil perbandingan antara *budget food cost* dengan *actual food cost* terjadi selisih rugi yaitu biaya sesungguhnya lebih besar dari biaya standar yang ditandai adanya peningkatan total *purchase*, peningkatan persentase total *credit*, dan peningkatan total *debit*. *Variance food cost percentage* terbesar yaitu pada bulan Januari 2023 sebesar 5,34%.
2. Penyebab terjadinya selisih rugi pada *variance food cost percentage* disebabkan oleh beberapa faktor yaitu:
  - a. Bagian *purchasing*, tidak memberikan penjelasan yang cukup mengenai kriteria atau spesifikasi bahan makanan yang dipesan kepada *supplier*. Dampaknya, pembelian bahan makanan menjadi tidak sesuai standar, sehingga mengakibatkan harga lebih tinggi dan melebihi standar yang telah ditetapkan.
  - b. Bagian *kitchen* tidak menetapkan dan menerapkan *standard yield*, *standard recipe*, dan *standard portion size* secara konsisten yang mengakibatkan penggunaan bahan baku berlebihan dan pemborosan.

- c. Adanya penggunaan bahan makanan yang berlebih pada *bar* untuk membuat menu minuman dan adanya penggunaan bahan minuman yang berlebih pada *kitchen* untuk memasak makanan.

## 5.2 Saran

Berdasarkan simpulan yang telah dibuat, maka ada beberapa saran yang dapat disarankan kepada Hotel Hilton Garden Inn Bali yaitu:

1. Sebaiknya pihak Hilton Garden Inn Bali dapat mengurangi selisih persentase merugikan, seperti mengurangi jumlah pembelian dan lebih memperhatikan jumlah *occupancy* hotel agar bahan makanan tidak terbuang percuma yang dapat menimbulkan pemborosan.
2. Sebaiknya bagian *purchasing* lebih memperhatikan *standard purchase specification* dalam melakukan pembelian kepada *supplier* agar sesuai dengan spesifikasi bahan baku yang digunakan dalam mengolah makanan.

Bagian pembelian juga dapat mencari *supplier* sesuai dengan *standard purchase specification* yang dapat menawarkan harga bahan baku yang

rendah, dengan kualitas dan spesifikasi yang sesuai dengan standar hotel.

Pihak *purchasing* seharusnya rutin melakukan *market survey* untuk

mencari kualitas bahan yang terbaik dan melakukan penawaran terbuka

yang bertujuan untuk mendapatkan harga yang kompetitif dan sesuai

dengan yang terjadi di pasaran.

3. Sebaiknya pada bagian *kitchen* dalam mengolah makanan yang akan dijual kepada konsumen, harus lebih memperhatikan *standard recipe* yang sudah ditetapkan oleh pihak hotel. Sehingga bahan baku yang dipergunakan dalam mengolah makanan mampu terkendali dengan baik. Cara yang efektif dalam melaksanakan kegiatan tersebut, pihak manajemen harus melakukan kegiatan *meeting* secara berkala yang bertujuan untuk mengontrol biaya makanan.



JURUSAN AKUNTANSI  
POLITEKNIK NEGERI BALI



## DAFTAR PUSTAKA

- Armin, K. (2016). Analisis Efektivitas Pengendalian Biaya Food And Beverage Ddepartment Pada Max One Vivo Hotel Palembang. <https://doi.org/http://dx.doi.org/10.52333%2Fkompetitif.v5i1.297>
- Ayu, K. S. (2023). Pengendalian Food Cost Pada Hotel Four Points by Sheraton Bali Ungasan. Politeknik Negeri Bali.
- Bustami & Nurlela. (2006). *Akuntansi Biaya Teori dan Aplikasi*. Graha Ilmu.
- Dewi, N. P. M. P. (2022). Pengendalian Food Cost Pada Restoran Dhanya di Hotel Golden Tulip Jineng Resort Bali. Politeknik Negeri Bali.
- Dhita, N., Putra, U., Lukitasari, R., Mulia, V. B., Wibawa, K., Perhotelan, M., & Bali, I. (2022). Analisis Pengendalian Food Cost Di Hotel Villa Lumbung - Bali. 5, 165–176.
- Mulyadi. (2014). *Akuntansi Biaya*. UPP STIM YKPN.
- Mulyadi. (2015). *Akuntansi Biaya* (5th ed.). UPP STIM YKPN.
- Mursyidi. (2010). *Akuntansi Biaya*. Refika Aditama.
- Orbani. (2017). *Manajemen dan Pengendalian Operasional*. Andi.
- Sugiyono. (2017). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif Dan R&D*. Alfabeta, CV.
- Sujarweni, V. W. (2015). *Akuntansi Biaya*. Pustaka Baru Press.
- Supriyono. (2010). *Akuntansi Manajemen* (Ketiga). BPFE Yogyakarta.
- Utthavi, W. H., & Sumerta, I. G. A. (2017). Analisi Pengendalian Food Cost Pada GTBV Hotel Convention - Bali. *Jurnal Bisnis Dan Kewirausahaan*, 13(3), 156–165. <https://doi.org/10.31940/jbk.v13i3.727>
- Wijaksono. (2014). *Akuntansi Biaya*. Graha Ilmu.

Wijaya, K., & Widhiastuty, S. (2021). Pengendalian Food Cost Oleh Cost Controller Pada Papillon Echo Beach Cangu (Vol. 1, Issue 2).

Wiyasha, I. (2006). *F and B cost control untuk hotel dan restoran*. Andi Offset.

Wiyasha, I. (2011). *F&B Cost Control untuk Hotel & Restoran (Kedua)*. Andi Offset.

Wiyasha, I. (2014). *Akuntansi Manajemen Hotel Dan Restoran (Edisi Kedua)*. Andi Offset.



JURUSAN AKUNTANSI  
POLITEKNIK NEGERI BALI