

**ANALISIS SELISIH *FOOD COST* PADA AVERY LE NIXSUN VILLAS BY
WARINGIN HOSPITALITY**



OLEH:

NAMA: LUH VERA SURYANI

NIM : 2115613060

PROGRAM STUDI DIII AKUNTANSI

JURUSAN AKUNTANSI

POLITEKNIK NEGERI BALI

BADUNG

2024

**ANALISIS SELISIH *FOOD COST* PADA AVERY LE NIXSUN VILLAS BY
WARINGIN HOSPITALITY**



OLEH:

NAMA: LUH VERA SURYANI

NIM : 2115613060

PROGRAM STUDI DIII AKUNTANSI

JURUSAN AKUNTANSI

POLITEKNIK NEGERI BALI

BADUNG

2024

SURAT PERNYATAAN ORISINALITAS KARYA ILMIAH

Saya yang bertandatangan di bawah ini:

Nama Lengkap : Luh Vera Suryani

NIM : 2115613060

Program Studi : D3 Akuntansi

Menyatakan bahwa sesungguhnya Skripsi:

Judul : Analisis Selisih Food Cost Pada Avery Le Nixsun Villa By
Waringin Hospitality

Pembimbing 1 : I Made Marsa Arsana, S.E., M.M.A,Ak,CA,CRA

Pembimbing 2 : Ketut Sinta Trisnadewi, SE.,M.Sc

Tanggal Uji : 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 sebagai bagian dari syarat untuk memperoleh gelar ahli madya dari perguruan tinggi.

Demikian pernyataan ini saya buat untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Badung, 29 Juli 2024



Luh Vera Suryani
NIM. 2115613060

TUGAS AKHIR

**ANALISIS SELISIH *FOOD COST* PADA AVERY LE NIXSUN VILLAS BY
WARINGIN HOSPITALITY**

**Luh Vera Suryani
Nim. 2115613060**


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 Marsa Arsana, SE., M.M.A, Ak, CA, CRA
NIP. 196210181990031003


Ketut Sinta Trisnadewi, SE., M.Sc
NIP. 198906192022032001

Jurusan Akuntansi



I Made Bagdad, SE., M.Si, Ak
NIP. 197512312005011003

TUGAS AKHIR

**ANALISIS SELISIH *FOOD COST* PADA AVERY LE NIXSUN VILLAS BY
WARINGIN HOSPITALITY**

Telah Diuji Dan Dinyatakan Lulus Ujian Pada:

Tanggal 12 Agustus 2024

PANITIA PENGUJI

KETUA

:



I Made Marsa Arsana, SE.,M.M.A.Ak,CA,CRA
NIP. 196210181990031003

ANGGOTA :



1. Wyan Eny Mariani, S.M.B., M.Si
NIP. 199103172020122002

**JURUSAN AKUNTANSI
POLITEKNIK NEGERI BALI**



2. Ketut Nurhayanti, S.Pd.H,M.Pd.H
NIP. 198709282015042003

KATA PENGANTAR

Puji syukur saya panjatkan kehadapan Tuhan Yang Maha Esa atau Ida Sang Hyang Widhi Wasa dikarenakan atas berkat dan Rahmat-Nya, Saya dapat menyelesaikan penyusunan tugas akhir yang berjudul “**Analisis Selisih *Food Cost* Pada Avery Le Nixsun Villas by Waringin Hospitality**”. Tugas Akhir ini disusun bertujuan untuk memenuhi persyaratan untuk mencapai gelar Ahli Madya Akuntansi pada Politeknik Negeri Bali

Penulis menyadari bahwa penyusunan tugas akhir ini tidak akan terwujud tanpa adanya bantuan dan dorongan dari berbagai pihak. Begitu pula penghargaan yang setinggi-tingginya dan terima kasih banyak disampaikan dengan hormat kepada:

1. I Nyoman Abdi, S.E., M.e Com. selaku Direktur Politeknik Negeri Bali.
2. I Made Bagiada, SE. Ak. selaku Ketua Jurusan Akuntansi Program Studi Diploma III Politeknik Negeri Bali.
3. Ni Made Wirasyanti Dwi Pratiwi, SE., M. Agb.Ak. selaku Ketua Program Studi DIII Akuntansi, yang senantiasa memberikan arahan mulai penulis tercatat sebagai mahasiswa hingga penyelesaian tugas akhir.
4. I Made Marsa Arsana, SE.,M.M.A,Ak,CA,CRA selaku dosen pembimbing I, yang telah bersedia memberikan bimbingan serta pengarahan kepada penulis dalam penyusunan tugas akhir ini.
5. Ketut Sinta Trisnadewi,SE.,M.Sc. selaku dosen pembimbing II, yang telah bersedia memberikan bimbingan dan pengarahan kepada penulis dalam penyusunan tugas akhir ini.

6. Khususnya saya ucapkan banyak terima kasih kepada kedua orang tua serta keluarga saya, yang tak henti mendukung, memberikan semangat, mendoakan, serta memberikan banyak motivasi untuk penulis selama perkuliahan hingga saat penyusunan tugas akhir ini.
7. Seluruh *staff accounting* pada Avery Le Nixsun Villas yang telah memberikan waktu dan kesempatannya untuk membantu menyelesaikan tugas akhir ini.
8. Semua pihak yang tidak dapat disebutkan satu persatu yang telah banyak membantu memberikan pemikiran demi kelancaran dan keberhasilan
9. Terakhir, untuk diri saya sendiri atas kerja keras dan semangatnya sehingga tidak pernah menyerah dalam mengerjakan tugas akhir ini.

Akhirnya sungguh penulis sangat menyadari bahwa tugas akhir ini masih sangat jauh dari kata sempurna, oleh karena itu kepada semua pihak, terutama kepada pembaca yang budiman, penulis senantiasa mengharapkan saran dan kritiknya demi kesempurnaan tugas akhir ini. Semoga tugas akhir ini dapat bermanfaat bagi semua pihak, terutama pada rekan-rekan mahasiswa yang tengah berjuang menempuh pendidikan di Politeknik Negeri Bali.

Badung, 18 Februari 2024

Luh Vera Suryani

**ANALISIS SELISIH *FOOD COST* PADA AVERY LE NIXSUN VILLAS BY
WARINGIN HOSPITALITY**

**Luh Vera Suryani
2115613060**

(Program Studi D3 Akuntansi, Politeknik Negeri Bali)

ABSTRAK

Penyimpangan Selisih *food cost* pada Avery Le Nixsun Villas by Waringin Hospitality pada bulan Januari hingga Desember 2023, yaitu adanya rata-rata selisih sebesar 2,32% antara *standard food cost* dengan *actual food cost*, sehingga selisih *food cost* pada Avery Le Nixsun Villas perlu dilakukan analisis. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui indikator penyebab terjadinya selisih persentase antara *standard food cost* dengan *actual food cost*. Metode penelitian menggunakan pengumpulan data berupa wawancara dengan bagian *cost control* dan dokumentasi. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa terjadi selisih antara *standard food cost* dengan *actual food cost* disebabkan oleh pemilihan *supplier* kurang tepat, kurang optimal dalam penerapan *standard purchase specification*, pembelian dilakukan tidak sesuai dengan *market list*, penerimaan barang dilakukan tidak sesuai dengan *purchase order* dan permintaan, *storing* tidak sesuai dengan tata kelola penyimpanan barang kemudian pada kondisi peninjauan harga belum sesuai dengan *standard* dan *update* harga. Upaya yang dapat dilakukan untuk mengatasi selisih *food cost* dengan menerapkan metode persediaan *first in first out* dan mengolah makanan sesuai dengan *recipe book*.

Kata kunci : *Analisis Selisih, standard food cost, actual food cost*

***ANALYSIS OF FOOD COST VARIANCE AT AVERY LE NIXSUN VILLAS
BY WARINGIN HOSPITALITY***

**Luh Vera Suryani
2115613060**

(Study Program D3 Accounting, Bali State of Polytechnic)

ABSTRACT

Deviations in food cost differences at Avery Le Nixsun Villas by Waringin Hospitality from January to December 2023, namely an average difference of 2.32% between standard food cost and actual food cost, so that the difference in food cost at Avery Le Nixsun Villas needs to be analyzed. This study aims to determine the indicators that cause the percentage difference between standard food cost and actual food cost. The research method uses data collection in the form of interviews with the cost control section and documentation. The results of this study indicate that there is a difference between standard food cost and actual food cost due to improper supplier selection, less than optimal implementation of standard purchase specifications, purchases made not in accordance with the market list, receipt of goods made not in accordance with purchase orders and requests, storing not in accordance with the governance of goods storage then in the condition of reviewing prices not in accordance with standards and price updates. Efforts that can be made to overcome the difference in food costs by applying the first in first out inventory method and processing food according to the recipe book.

Keywords: Difference Analysis, standard food cost, actual food cost

DAFTAR ISI

| | |
|--|-------------|
| HALAMAN SAMPUL DEPAN | i |
| HALAMAN SAMPUL DALAM | ii |
| SURAT PERNYATAAN ORISINALITAS KARYA ILMIAH | iii |
| HALAMAN PERSETUJUAN PEMBIMBING | iv |
| HALAMAN PENETAPAN PENGUJI | v |
| KATA PENGANTAR | vi |
| ABSTRAK | viii |
| ABSTRACT | ix |
| DAFTAR ISI | x |
| DAFTAR TABEL | xii |
| DAFTAR RUMUS | xiii |
| DAFTAR LAMPIRAN | xiv |
| BAB I PENDAHULUAN | 1 |
| 1.1 Latar Belakang Masalah..... | 1 |
| 1.2 Pokok Permasalahan | 4 |
| 1.3 Tujuan dan Kegunaan Penelitian..... | 4 |
| BAB II LANDASAN TEORI | 6 |
| 2.1 Penelitian Terdahulu | 6 |
| 2.2 Kajian Teori..... | 8 |
| BAB III METODE PENELITIAN | 15 |
| 3.1 Lokasi dan Objek Penelitian | 15 |
| 3.2 Jenis, Sumber Data dan Metode Pengumpulan Data | 15 |
| 3.3 Teknik Analisis Data..... | 17 |
| BAB IV PEMBAHASAN | 20 |
| 4.1 Data dan Hasil Pengolahan Data..... | 20 |
| 4.2 Hasil Analisis dan Pembahasan..... | 45 |
| 4.3 Interpretasi Hasil Penelitian | 54 |
| BAB V KESIMPULAN DAN SARAN | 56 |
| 5.1 Kesimpulan..... | 56 |
| 5.2 Saran..... | 56 |
| DAFTAR PUSTAKA | 58 |
| LAMPIRAN-LAMPIRAN | 59 |

DAFTAR TABEL

| | | |
|-------|--|----|
| 1. 1 | <i>Food Cost Percentage</i> Periode Januari - Desember 2023..... | 3 |
| 4. 1 | Avery Le Nixsun Villas <i>Food Cost Percentage</i> Januari 2023..... | 21 |
| 4. 2 | Avery Le Nixsun Villas <i>Food Cost Percentage</i> Februari 2023..... | 22 |
| 4. 3 | Avery Le Nixsun Villas <i>Food Cost Percentage</i> Maret 2023..... | 23 |
| 4. 4 | Avery Le Nixsun Villas <i>Food Cost Percentage</i> April 2023..... | 24 |
| 4. 5 | Avery Le Nixsun Villas <i>Food Cost Percentage</i> Mei 2023 | 25 |
| 4. 6 | Avery Le Nixsun Villas <i>Food Cost Percentage</i> Juni 2023..... | 26 |
| 4. 7 | Avery Le Nixsun Villas <i>Food Cost Percentage</i> Juli 2023 | 27 |
| 4. 8 | Avery Le Nixsun Villas <i>Food Cost Percentage</i> Agustus 2023 | 28 |
| 4. 9 | Avery Le Nixsun Villas <i>Food Cost Percentage</i> September 2023 | 29 |
| 4.10 | Avery Le Nixsun Villas <i>Food Cost Percentage</i> Oktober 2023 | 30 |
| 4.11 | Avery Le Nixsun Villas <i>Food Cost Percentage</i> November 2023 | 31 |
| 4. 12 | Avery Le Nixsun Villas <i>Food Cost Percentage</i> Desember 2023 | 32 |
| 4. 13 | Avery Le Nixsun Villas <i>Variance Food Cost Percentage</i> Januari 2023 | 33 |
| 4. 14 | Avery Le Nixsun Villas <i>Variance Food Cost Percentage</i> Februari 2023 | 34 |
| 4. 15 | Avery Le Nixsun Villas <i>Variance Food Cost Percentage</i> Maret 2023 | 35 |
| 4. 16 | Avery Le Nixsun Villas <i>Variance Food Cost Percentage</i> April 2023 | 36 |
| 4. 17 | Avery Le Nixsun Villas <i>Variance Food Cost Percentage</i> Mei 2023 | 37 |
| 4. 18 | Avery Le Nixsun Villas <i>Variance Food Cost Percentage</i> Juni 2023..... | 38 |
| 4. 19 | Avery Le Nixsun Villas <i>Variance Food Cost Percentage</i> Juli 2023..... | 39 |
| 4. 20 | Avery Le Nixsun Villas <i>Variance Food Cost Percentage</i> Agustus 2023 | 40 |
| 4. 21 | Avery Le Nixsun Villas <i>Variance Food Cost Percentage</i> September 2023 | 41 |
| 4. 22 | Avery Le Nixsun Villas <i>Variance Food Cost Percentage</i> Oktober 2023 | 42 |
| 4. 23 | Avery Le Nixsun Villas <i>Variance Food Cost Percentage</i> November 2023..... | 43 |
| 4. 24 | Avery Le Nixsun Villas <i>Variance Food Cost Percentage</i> Desember 2023 | 44 |
| 4. 25 | Avery Le Nixsun Villas <i>Variance Food Cost Percentage</i> Januari-Desember 2023 | 45 |

DAFTAR RUMUS

| | |
|---|----|
| Rumus 3. 1 <i>Food Cost Percentage</i> | 18 |
| Rumus 3. 2 <i>Actual Food Cost</i> | 18 |
| Rumus 3. 3 <i>Actual Food cost Percentage</i> | 18 |
| Rumus 3. 4 <i>Variance Food Cost</i> | 19 |

DAFTAR LAMPIRAN

- Lampiran 1. *Standard & Actual Food Cost Reconciliation* Januari 2023
- Lampiran 2. *Standard & Actual Food Cost Reconciliation* Februari 2023
- Lampiran 3. *Standard & Actual Food Cost Reconciliation* Maret 2023
- Lampiran 4. *Standard & Actual Food Cost Reconciliation* April 2023
- Lampiran 5. *Standard & Actual Food Cost Reconciliation* Mei 2023
- Lampiran 6. *Standard & Actual Food Cost Reconciliation* Juni 2023
- Lampiran 7. *Standard & Actual Food Cost Reconciliation* Juli 2023
- Lampiran 8. *Standard & Actual Food Cost Reconciliation* Agustus 2023
- Lampiran 9. *Standard & Actual Food Cost Reconciliation* September 2023
- Lampiran 10. *Standard & Actual Food Cost Reconciliation* Oktober 2023
- Lampiran 11. *Standard & Actual Food Cost Reconciliation* November 2023
- Lampiran 12. *Standard & Actual Food Cost Reconciliation* Desember 2023
- Lampiran 13. *Variance Food Cost Reconciliation* Januari 2023
- Lampiran 14. *Variance Food Cost Reconciliation* Februari 2023
- Lampiran 15. *Variance Food Cost Reconciliation* Maret 2023
- Lampiran 16. *Variance Food Cost Reconciliation* April 2023
- Lampiran 17. *Variance Food Cost Reconciliation* Mei 2023
- Lampiran 18. *Variance Food Cost Reconciliation* Juni 2023
- Lampiran 19. *Variance Food Cost Reconciliation* Juli 2023
- Lampiran 20. *Variance Food Cost Reconciliation* Agustus 2023
- Lampiran 21. *Variance Food Cost Reconciliation* September 2023
- Lampiran 22. *Variance Food Cost Reconciliation* Oktober 2023
- Lampiran 23. *Variance Food Cost Reconciliation* November 2023
- Lampiran 24. *Variance Food Cost Reconciliation* Desember 2023

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Bali merupakan salah satu destinasi kunjungan wisata favorit bagi wisatawan, baik wisatawan lokal maupun wisatawan mancanegara. Daya tarik Bali bagi wisatawan bukan hanya keindahan alam, melainkan juga keunikan ritual Hindu. Berdasarkan antusiasme wisatawan yang berkunjung ke Bali, diketahui bahwa pariwisata Bali tidak hanya menonjolkan keindahan dan segi keunikan sebagai sarana promosi, tetapi juga terkait dengan kesiapan akomodasi pariwisata. Salah satu akomodasi yang paling penting untuk menunjang pariwisata adalah villa.

Villa merupakan salah satu usaha yang bergerak dalam bidang jasa yang memberikan pelayanan berupa penyedia kamar, makanan, minuman, serta fasilitas penunjang lainnya yang dapat memberikan kenyamanan bagi tamunya. Dalam merealisasikan tujuannya tersebut maka diperlukan adanya biaya-biaya yang harus dikeluarkan untuk membiayai kegiatan operasional Villa setiap harinya. Pada umumnya suatu perusahaan memiliki target atau tujuan untuk dicapai, salah satu tujuan tersebut adalah untuk mendapatkan laba yang tinggi dengan meminimalkan pengeluaran biaya-biaya yang terjadi dalam proses produksi. Laba atau rugi sering dimanfaatkan sebagai ukuran untuk menilai kinerja suatu perusahaan unsur-unsur yang menjadi bagian pembentuk laba adalah pendapatan dan biaya.

Avery Le Nixsun Villas by Waringin Hospitality, sebuah villa bintang empat yang terletak di Jalan Raya Uluwatu, Ungasan, Kec. Kuta Sel., Kabupaten Badung, Bali, menawarkan beragam fasilitas untuk memenuhi kebutuhan tamu. Pengelolaan biaya yang kompleks menjadi suatu kebutuhan yang mendesak untuk memastikan efisiensi operasional dan kualitas layanan. Oleh karena itu, pengendalian ketat terhadap setiap aspek biaya menjadi prioritas utama. Dengan pendekatan yang cermat terhadap pengelolaan biaya, villa ini dapat memastikan pengalaman menginap yang tak terlupakan bagi setiap tamunya.

Pengendalian biaya makanan pada villa harus dikelola dengan baik karena akan berpengaruh terhadap penentuan harga pokok. *Food cost* yang terlalu tinggi dapat mempengaruhi harga jual makanan dan dapat mengurangi profit pihak villa. Avery Le Nixsun Villas menetapkan kebijakan untuk *standard food cost* sebesar 30.00% dari harga pokok makanan. Biaya yang dikeluarkan oleh perusahaan terkadang tidak sesuai dengan yang dianggarkan oleh manajemen oleh karena itu villa perlu menetapkan standar harga pokok makanan atau *budget food cost*. *Budget food cost* dapat dijadikan sebagai dasar suatu villa untuk mengendalikan biaya dengan baik. Pengendalian biaya harus dilakukan secara keseluruhan, mulai dari *purchasing*, *receiving*, *store* dan *kitchen*. Bagian pengendalian biaya (*Cost Control*) adalah salah satu bagian penting pada sebuah hotel yaitu untuk mengendalikan biaya makanan dan minuman setiap harinya seperti yang disajikan pada tabel 1.1.

Tabel 1. 1
 Avery Le Nixsun Villas by W.H
Food Cost Percentage
 Januari - Desember 2023

| <i>Standard Actual Food Cost Januari-Desember 2023</i> | | |
|--|--------------------------------------|---|
| Bulan | Presentase Standar Makanan (%) | Presentase Makanan Sebenarnya (%) |
| Januari | 30,00 | 33.14 |
| Februari | 30,00 | 31.01 |
| Maret | 30,00 | 30.50 |
| April | 30,00 | 32.58 |
| Mei | 30,00 | 33.14 |
| Juni | 30,00 | 32.14 |
| Juli | 30,00 | 34.49 |
| Agustus | 30,00 | 30.11 |
| September | 30,00 | 34.34 |
| Oktober | 30,00 | 33.25 |
| November | 30,00 | 30.55 |
| Desember | 30,00 | 32.60 |
| Total | 360,00 | 387.85 |
| Rata-Rata | 30,00 | 32.32 |

Sumber : *Cost Control Avery Le Nixsun Villas by W.H*

Data tersebut mencatat persentase *Standard Actual Food Cost* untuk setiap bulan dari Januari hingga Desember 2023. Rata-rata presentase *Actual Food Cost* selama tahun tersebut adalah 32.32%, melebihi standar yang ditetapkan sebesar 30.00%. Dalam hal ini Avery Le Nixsun Villas memiliki toleransi peningkatan *food cost* sebesar 2% dari standar yang telah ditetapkan, sehingga apabila dalam bulan tertentu *food cost* mengalami peningkatan diatas nilai standar dan toleransi yang telah ditetapkan maka dianggap belum optimal.

Terdapat variasi dalam persentase *Actual Food Cost* dari bulan ke bulan, dengan nilai tertinggi terjadi pada bulan Juli (34.49%) dan terendah pada bulan Agustus (30.11%). Meskipun ada bulan-bulan dimana biaya makanan lebih

rendah dari standar, secara keseluruhan ada kecenderungan biaya makanan yang melebihi standar yang telah ditetapkan. Selisih *Food Cost* pada Avery Le Nixsun Villas belum diketahui apakah disebabkan oleh kuantiti atau disebabkan oleh harga. Adanya permasalahan selisih *food cost* pada Avery Le Nixsun Villas yang belum diketahui penyebabnya maka dilakukan penelitian yang berjudul “Analisis Selisih *Food Cost* Pada Avery Le Nixsun Villas by Waringin Hospitality”.

1.2 Pokok Permasalahan

Berdasarkan uraian latar belakang, maka yang menjadi pokok permasalahan dalam penelitian ini adalah indikator apa yang menyebabkan terjadinya selisih *actual food cost* dengan *standard food cost* pada Avery Le Nixsun Villas by Waringin Hospitality?

1.3 Tujuan dan Kegunaan Penelitian

1. Tujuan Penelitian

Berdasarkan dengan pokok permasalahan diatas adanya penelitian ini dilakukan dengan tujuan untuk mengetahui indikator yang menyebabkan terjadinya selisih *actual food cost* dengan *standard food cost* pada Avery Le Nixsun Villas by Waringin Hospitality.

2. Kegunaan Penelitian

Penelitian ini memiliki sejumlah manfaat yang signifikan bagi berbagai pihak yang terlibat. Bagi mahasiswa, penelitian ini tidak hanya merupakan syarat untuk menyelesaikan Program Diploma III Jurusan

Akuntansi di Politeknik Negeri Bali, tetapi juga merupakan sumber pengetahuan yang berharga terkait dengan akuntansi keuangan di industri perhotelan, khususnya pada villa seperti Avery Le Nixsun Villas by Waringin Hospitality.

a. Bagi Mahasiswa

Manfaat Penelitian ini bagi mahasiswa, antara lain:

1. Sebagai syarat untuk menyelesaikan Program Diploma III Jurusan Akuntansi Politeknik Negeri Bali.
2. Sebagai penunjang untuk menambah ilmu terkait bidang akuntansi khususnya akuntansi keuangan pada villa.

b. Bagi Politeknik Negeri Bali

Berikut kegunaan penelitian ini bagi Politeknik Negeri Bali, yaitu:

1. Menambah referensi penelitian mahasiswa Politeknik Negeri Bali.
2. Menambah informasi baru mengenai perkembangan teori sesuai kurikulum saat ini.

c. Bagi Perusahaan

Kegunaan penelitian ini bagi Avery Le Nixsun Villas by Waringin Hospitality.

1. Sebagai bahan masukan dan pertimbangan dalam menyempurnakan kekurangan yang ada dalam perusahaan sesuai dengan disiplin ilmu yang ada.
2. Sebagai informasi tambahan kepada pihak-pihak yang berkepentingan agar lebih efektif dalam mengendalikan *food cost*.

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil pembahasan selisih *food cost* pada Avery Le Nixsun Villas by Waringin Hospitality yaitu didapatkan selisih sebesar 2,32% yang disebabkan oleh indikator dari *Total Purchase*, *Gross Cost* atau *Consumption*, *Wellcome Drink* dan *Meal Canteen*. Maka adapun upaya yang dapat dilakukan untuk mengatasi selisih *food cost* yaitu Pembelian dilakukan agar sesuai dengan *market list*, Penerimaan barang dilakukan sesuai dengan *purchase order* dan permintaan, *Storing* harus sesuai dengan tata kelola penyimpanan barang, *issuing* dilakukan sesuai dengan *recipe book* pada villa kemudian pada kondisi peninjauan harga agar sesuai dengan *standard* dan *update* harga secara berkesinambungan.

5.2 Saran

Berdasarkan kesimpulan diatas, maka saran yang dapat diberikan yaitu:

1. Melakukan evaluasi terhadap biaya yang dikeluarkan, Perusahaan harus melakukan evaluasi kembali terhadap biaya yang dikeluarkan dengan cara melakukan *survey* kembali harga ke *supplier* dan melakukan *update* harga barang secara berkesinambungan agar *actual food cost* tidak melebihi *standard food cost* yang ditetapkan.
2. Meningkatkan koordinasi antara *Cost Control* dengan *Department Head* yang terlibat serta pengawasan untuk memastikan prosedur pembelian,

penyimpanan dan pengeluaran, sampai proses produksi bahan makanan berjalan sesuai dengan prosedur yang berlaku sehingga dapat mencapai *gross profit* yang maksimal. *Cost control* dalam melakukan pengawasan makanan sebaiknya melakukan pengecekan persediaan makanan secara langsung untuk menghindari *over stock*.



DAFTAR PUSTAKA

- Dhita, N., Putra, U., Lukitasari, R., Mulia, V. B., Wibawa, K., Perhotelan, M., & Bali, I. (2022). *Analisis Pengendalian Food Cost Di Hotel Vila Lumbung-Bali Food Cost Control Analysis At Vila Lumbung Hotel-Bali*. 5, 165–176.
- Dittmer, P. R., & Keefe, J. D. (2014). *Principles Of Food, Beverage, And Labor Cost Controls*.
- I Made Kerta Wijaya, & Ni Luh Putu Sri Widhiastuty. (2021). Pengendalian Food Cost Oleh Cost Controller Pada Papillon Echo Beach Cangu. *Journal Of Tourism And Interdisciplinary Studies*, 1(2), 82–92. <https://doi.org/10.51713/jotis.v1i2.58>
- Made, I., Gunawan, D. P., Pambudi, B., & Wardana, M. A. (2023). Analisis Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Tingginya Food Cost Di Hotel Analysis Of Factors Affecting The High Food Cost In Hotel. *Jurnal Pariwisata Dan Bisnis*, 02(5), 1194–1205. <https://doi.org/10.22334/paris.v2i5>
- Mulyadi. (2014). *Akuntansi Biaya. Edisi Kelima. Cetakan Kedua Belas*. Sekolah Tinggi Ilmu Manajemen Ykpn.
- Nyoman, N., Trivena, E. I., Luh, N., Sri, P., & Pradyani, P. (2022). *Analisis Pengendalian Biaya Food And Beverage Pada Hotel Villa Lumbung Seminyak* (Vol. 5, Issue 2022).
- Oktora, F. E. (2023). *Akuntansi Biaya* (Edisi Pertama). Eureka Media Aksara.
- Sugiyono. (2013). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, Dan R & D* (Edisi Ke 19). Alfabeta, Cv.
- Sugiyono. (2018). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, Dan R&D*. Cv, Alfabeta.
- Utthavi, W. H., & Sumerta, Dan I. G. A. (2011). Analisis Pengendalian Food Cost Pada Gtbv Hotel & Convention - Bali. *Jurnal Bisnis Dan Kewirausahaan*, 15(2011), 1506–1513. <https://doi.org/10.6023/cjoc201501040>