

**ANALISIS SELISIH DALAM RANGKA PENGENDALIAN
FOOD AND BEVERAGE COST PADA
GIRI BHAGAWAN VILLA & SPA**



POLITEKNIK NEGERI BALI

OLEH:

NI WAYAN LINA SASTRIANI

NIM. 2115613052

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

**ANALISIS SELISIH DALAM RANGKA PENGENDALIAN
FOOD AND BEVERAGE COST PADA
GIRI BHAGAWAN VILLA & SPA**



OLEH:

NI WAYAN LINA SASTRIANI

NIM. 2115613052

**JURUSAN AKUNTANSI
POLITEKNIK NEGERI BALI**

PROGRAM STUDI DIPLOMAN III AKUNTANSI

JURUSAN AKUNTANSI

POLITEKNIK NEGERI BALI

BADUNG

2024

SURAT PERNYATAAN ORISINALITAS KARYA ILMIAH

Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama Lengkap : Ni Wayan Lina Sastriani

NIM : 2115613052

Program Studi : D3 Akuntansi

Menyatakan bahwa sesungguhnya Tugas Akhir:

Judul : Analisis Selisih Dalam Rangka Pengendalian
Food and Beverage Cost Pada Giri Bhagawan
Villa & Spa

Pembimbing : 1. I Made Sudana, S.E., M.Si.
2. Anak. Agung. Gde Mantra Suarjana, S.E., M.M.

Tanggal Uji : 13 Agustus 2024

Tugas Akhir yang ditulis merupakan karya sendiri dan orisinil, 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, 13 Agustus 2024



Ni Wayan Lina Sastriani
NIM. 21156123052

**ANALISIS SELISIH DALAM RANGKA PENGENDALIAN
FOOD AND BEVERAGE COST PADA
GIRI BHAGAWAN VILLA & SPA**

Ni Wayan Lina Sastriani

2115613052

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



I Made Sudana, S.E., M.Si
NIP. 196112281990031001

Pembimbing II



A. A. Gde Mantra Suarjana, S.E., M.M
NIP. 196107031990031001

**JURUSAN AKUNTANSI
POLITEKNIK NEGERI BALI**

Disahkan Oleh:

Jurusan Akuntansi

Ketua



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


**ANALISIS SELISIH DALAM RANGKA PENGENDALIAN *FOOD AND
BEVERAGE COST* PADA
GIRI BHAGAWAN VILLA & SPA**

Telah Diuji Dinyatakan Lulus Ujian Pada:

Tanggal 13 Agustus 2024


PANITIA PENGUJI

KETUA:




**1. I Made Sudana, S.E., M.Si
NIP. 196112281990031001**

ANGGOTA:



**2. I Wayan Karmana, S.E., M.M
NIP. 197610071996021001**



**3. Ketut Nurhayanti, S.Pd.H., M.Pd.H
NIP. 198709282015042003**

KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadapan Tuhan Yang Maha Esa, karena atas berkat dan rahmatNya, tugas akhir dapat diselesaikan. Penulisan tugas akhir ini dilakukan dalam rangka memenuhi salah satu syarat menyelesaikan program pendidikan Diploma III pada Jurusan Akuntansi Politeknik Negeri Bali. Penulis menyadari bahwa penyelesaian tugas akhir ini tidak terlepas dari banyak pihak yang telah memberikan bantuan serta dukungan yang sangat besar. Oleh karena itu, penulis ingin mengucapkan terima kasih sedalam-dalamnya kepada para pihak.

1. Bapak I Nyoman Abdi, S.E., MeCom., selaku Direktur Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan untuk menuntut ilmu di Politeknik Negeri Bali
2. Bapak I Made Bagiada, SE.,M.Si,Ak., selaku Ketua Jurusan Akuntansi yang telah memberikan pengarahan dalam menyelesaikan Pendidikan di Politeknik Negeri Bali
3. Ibu Ni Made Wirasyanti Dwi Pratiwi, SE., M.Agb., Ak., Selaku Ketua Program Studi Diploma III Akuntansi yang telah memberikan pengarahan, bimbingan serta motivasi dalam menyelesaikan Pendidikan di Politeknik Negeri Bali
4. Bapak I Made Sudana, S.E., M.Si., selaku dosen pembimbing I yang telah bersedia meluangkan waktunya untuk memberikan bimbingan serta arahan dalam penyelesaian tugas akhir.

5. Bapak Anak Agung Gde Mantra Suarjana, S.E., M.M., selaku dosen pembimbing II yang telah memberikan bimbingan penjelasan terkait tata cara penulisan tugas akhir.
6. Seluruh *Staff* Giri Bhagawan Villa & Spa yang telah memberikan kesempatan penulis untuk menggali informasi/pengambilan data untuk mendukung penyelesaian tugas akhir ini.
7. Keluarga tercinta serta semua pihak yang tidak dapat disebutkan satu persatu yang telah membantu memberikan doa dan dukungan dalam menyelesaikan tugas akhir ini.

Penulis menyadari bahwa dalam penyusunan tugas akhir ini masih banyak hal relevan yang belum diungkap secara utuh karena keterbatasan kemampuan, waktu, dan pengalaman penulis. Namun demikian, tugas akhir ini diharapkan dapat memberikan manfaat bagi semua pihak yang berkepentingan.

Badung, 13 Agustus 2024



Ni Wayan Lina Sastriani

**ANALISIS SELISIH DALAM RANGKA PENGENDALIAN
FOOD AND BEVERAGE COST PADA
GIRI BHAGAWAN VILLA & SPA**

ABSTRAK

NI WAYAN LINA SASTRIANI

Penelitian ini berfokus pada biaya *food & beverage*, karena terdapat selisih angka antara *standard cost* dengan *actual cost* pada *food and beverage*. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui penyebab terjadinya selisih pada biaya *food and beverage* dan mengetahui pengendalian *food and beverage* pada Giri Bhagawan Villa & Spa. Jenis data dari penelitian ini adalah data kuantitatif dan data kualitatif. Sumber data yang digunakan adalah data primer dan data sekunder. Prosedur pengumpulan data dilakukan dengan cara wawancara, observasi dan dokumentasi. Metode pengolahan data menggunakan komputer sedangkan teknik analisis data yang digunakan adalah teknik analisis data deskriptif kuantitatif dan deskriptif kualitatif. Hasil Penelitian ini menunjukkan bahwa terjadi selisih yang tidak diinginkan baik dari selisih kuantitas maupun selisih harga. Hal ini disebabkan karena adanya penyimpangan dalam pemakaian dalam memproses bahan baku dan perubahan harga. Pengendalian biaya *food & beverage* pada Giri Bhagawan Villa & Spa belum dilakukan secara optimal tetapi semua prosedur sudah dilakukan dengan baik.

Kata Kunci: Biaya Standar Makanan dan Minuman, Biaya Sesungguhnya Makanan dan Minuman, Analisis Selisih, Pengendalian Biaya Makanan dan Minuman

**ANALYSIS OF DIFFERENCES IN THE FRAMEWORK OF
CONTROLLING FOOD AND BEVERAGE COSTS
IN GIRI BHAGAWAN VILLA & SPA**

ABSTRACT

NI WAYAN LINA SASTRIANI

This research focuses on food & beverage costs, because there is a difference in figures between standard costs and actual costs for food and beverages. The aim of this research is to determine the causes of differences in food and beverage costs and to determine food and beverage control at Giri Bhagawan Villa & Spa. The types of data from this research are quantitative data and qualitative data. The data sources used are primary data and secondary data. Data collection procedures were carried out by means of interviews, observation and documentation. The data processing method uses a computer, while the data analysis techniques used are quantitative descriptive and qualitative descriptive data analysis techniques. The results of this research indicate that undesirable differences occur, both in terms of quantity differences and price differences. This is due to deviations in usage in processing raw materials and changes in prices. food & beverage cost control at Giri Bhagawan Villa & Spa has not been carried out optimally but all procedures have been carried out well.

Keywords: *Standard Cost Of Food and Beverage, actual cost of Food and Beverage, Difference Analysis, Control Of Food and Beverage Costs*

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN SAMPUL DEPAN	i
HALAMAN SAMPUL DALAM	ii
HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS	iii
HALAMAN PERSETUJUAN PEMBIMBING	iv
HALAMAN PENETAPAN PANITIA PENGUJI	v
KATA PENGANTAR	vi
ABSTRAK	viii
ABSTRACT	ix
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	5
1.3 Tujuan Penelitian	5
1.4 Batasan Masalah	5
1.5 Manfaat Penelitian	6
BAB II LANDASAN TEORI	7
2.1 Landasan Teori dan Penelitian Terdahulu	7
2.2 Kerangka Pikir Penelitian	21
BAB III METODE PENELITIAN	23
3.1 Lokasi dan Objek Penelitian	23
3.2 Jenis Data, Sumber Data dan Metode Pengumpulan Data	23
3.3 Metode Pengolahan Data dan Teknik Analisis Data	26
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	28
4.1 Data dan Hasil Pengolahan Data.....	28
4.2 Hasil Analisis dan Pembahasan	34
4.3 Interpretasi Hasil Penelitian	45

BAB V PENUTUP	48
5.1 Simpulan	48
5.2 Saran.....	50
DAFTAR PUSTAKA	51
LAMPIRAN	52



JURUSAN AKUNTANSI
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 1.1 <i>Variance Food and Beverage cost Percentage</i> Periode Januari – Maret 2024 Giri Bhagawan Villa & Spa.....	3
Tabel 4.1 Menu <i>Food</i> Yang Paling Banyak Terjual	29
Tabel 4.2 Menu <i>Beverage</i> Yang Paling Banyak Terjual Giri Bhagawan Villa & Spa Periode Januari – Maret 2024.....	29
Tabel 4.3 Selisih Kuantitas Pemakaian Bahan Baku <i>Food</i> Pada Giri Bhagawan Villa & Spa Periode Januari – Maret 2024.....	30
Tabel 4.4 Selisih Kuantitas Pemakaian Bahan Baku <i>Beverage</i> Pada Giri Bhagawan Villa & Spa Periode Januari – Maret 2024.....	31
Tabel 4.5 Selisih Harga Pemakaian Bahan Baku <i>Food</i> Pada Giri Bhagawan Villa & Spa Periode Januari – Maret 2024	32
Tabel 4.6 Selisih Harga Pemakaian Bahan Baku <i>Beverage</i> Pada Giri Bhagawan Villa & Spa Periode Januari – Maret 2024.....	33



DAFTAR GAMBAR

Gambar 2 1 Kerangka Pikir Penelitian.....	Halaman 22
---	---------------



DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1 : <i>Food Reconciliation Report</i> Bulan Januari Tahun 2024.....	53
Lampiran 2 : <i>Food Reconciliation Report</i> Bulan Februari Tahun 2024.....	54
Lampiran 3 : <i>Food Reconciliation Report</i> Bulan Maret Tahun 2024.....	55
Lampiran 4 : <i>Beverage Reconciliation Report</i> Bulan Januari Tahun 2024	56
Lampiran 5 : <i>Beverage Reconciliation Report</i> Bulan Februari Tahun 2024	57
Lampiran 6 : <i>Beverage Reconciliation Report</i> Bulan Maret Tahun 2024	58
Lampiran 7 : Biaya Standar Untuk Memproduksi <i>Steak Sandwich</i>	59
Lampiran 8 : Biaya Standar Untuk Memproduksi <i>Salmon Egg Benedict</i>	59
Lampiran 9 : Biaya Standar Untuk Memproduksi <i>Avocado Bagel Sandwich</i>	59
Lampiran 10 : Biaya Standar Untuk Memproduksi <i>Cheesy French Fries</i>	60
Lampiran 11 : Biaya Standar Untuk Memproduksi <i>Chicken Dumpling</i>	60
Lampiran 12 : Biaya Standar Untuk Memproduksi Bintang <i>Small-Beer</i>	61
Lampiran 13 : Biaya Standar Untuk Memproduksi <i>Coke</i>	61
Lampiran 14 : Biaya Standar Untuk Memproduksi <i>Cappucino Hot Set</i>	61
Lampiran 15 : Biaya Standar Untuk Memproduksi <i>Diet Coke</i>	61
Lampiran 16 : Biaya Standar Untuk Memproduksi <i>Watermelon Juice</i>	61
Lampiran 17 : Biaya Sesungguhnya Untuk Memproduksi <i>Steak Sandwich</i>	62
Lampiran 18 : Biaya Sesungguhnya Untuk Memproduksi <i>Egg Benedict</i>	62
Lampiran 19 : Biaya Sesungguhnya Untuk Memproduksi <i>Avocado Bagel Sandwich</i>	62
Lampiran 20 : Biaya Sesungguhnya Untuk Memproduksi <i>Chessy French Fries</i> .	63
Lampiran 21 : Biaya Sesungguhnya Untuk Memproduksi <i>Chicken Dumpling</i>	63
Lampiran 22 : Biaya Sesungguhnya Untuk Memproduksi Bintang <i>Small-Beer</i> ..	64
Lampiran 23 : Biaya Sesungguhnya Untuk Memproduksi <i>Coke</i>	64
Lampiran 24 : Biaya Sesungguhnya Untuk Memproduksi <i>Cappucino Hot Set</i>	64
Lampiran 25 : Biaya Sesungguhnya Untuk Memproduksi <i>Diet Coke</i>	64
Lampiran 26 : Biaya Sesungguhnya Untuk Memproduksi <i>Watermelon Juice</i>	64
Lampiran 27 : Perbandingan Biaya Standar dengan Biaya Sesungguhnya untuk Memproduksi 80 Porsi <i>Steak Sandwich</i>	65
Lampiran 28 : Perbandingan Biaya Standar dengan Biaya Sesungguhnya untuk Memproduksi 72 Porsi <i>Salmon Egg Benedict</i>	65
Lampiran 29 : Perbandingan Biaya Standar dengan Biaya Sesungguhnya untuk Memproduksi 45 Porsi <i>Avocado Bagel Sandwich</i>	66
Lampiran 30 : Perbandingan Biaya Standar dengan Biaya Sesungguhnya untuk Memproduksi 42 Porsi <i>Cheesy French Fries</i>	66
Lampiran 31 : Perbandingan Biaya Standar dengan Biaya Sesungguhnya untuk Memproduksi 41 <i>Chicken Dumpling</i>	67
Lampiran 32 : Selisih Kuantitas Pemakaian Bahan Baku <i>Food</i>	68
Lampiran 33 : Selisih Harga Pemakaian Bahan Baku <i>Food</i>	69

Lampiran 34 : Perbandingan Biaya Standar dengan Biaya Sesungguhnya untuk Memproduksi 194 <i>Bottle Bintang Small - Beer</i>	70
Lampiran 35 : Perbandingan Biaya Standar dengan Biaya Sesungguhnya untuk Memproduksi 62 <i>Can Coke</i>	70
Lampiran 36 : Perbandingan Biaya Standar dengan Biaya Sesungguhnya untuk Memproduksi 59 Gelas <i>Cappucino Hot Set</i>	70
Lampiran 37 : Perbandingan Biaya Standar dengan Biaya Sesungguhnya untuk Memproduksi 45 <i>Can Diet Coke</i>	71
Lampiran 38 : Perbandingan Biaya Standar dengan Biaya Sesungguhnya untuk Memproduksi 34 Gelas <i>Watermelon Juice</i>	71
Lampiran 39 : Selisih Kuantitas Pemakaian Bahan Baku <i>Beverage</i>	72
Lampiran 40 : Selisih Harga Pemakaian Bahan Baku <i>Beverage</i>	73



JURUSAN AKUNTANSI
POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Sektor industri pariwisata merupakan salah satu penghasil devisa terbesar di Indonesia. Menteri Pariwisata dan Ekonomi Kreatif, Sandiaga Uno, menyebutkan sektor pariwisata merupakan penyumbang devisa kedua terbesar setelah minyak dan gas, dan lima puluh persen pendapatan didapatkan dari Bali (Yanwardhana, 2021). Keindahan daya tarik wisata yang dimiliki Bali juga diimbangi dengan pembangunan berbagai fasilitas pariwisata seperti *airport* berskala internasional, akomodasi (hotel, villa, dan restoran) yang telah dibangun hampir di seluruh kawasan di Bali. Akomodasi adalah suatu usaha yang menyediakan berbagai hal untuk memenuhi kebutuhan masyarakat umum dalam hal penyediaan tempat beristirahat atau tempat tinggal sementara bagi orang-orang yang berpergian jauh dari tempat tinggalnya. Keberadaan akomodasi seperti hotel, dan villa sangat mudah ditemui di daerah Jimbaran dan sekitarnya. Karena banyaknya jumlah akomodasi, persaingan antar pembisnis semakin ketat (Wijaya & Widhiastuty, 2021).

Penjualan kamar merupakan pendapatan terbesar pada hotel dan villa, selain itu pendapatan terbesar kedua berasal dari penjualan makanan dan minuman. Dengan adanya penjualan makanan dan minuman akan meningkatkan penjualan yang nantinya berpengaruh pada peningkatan laba.

Untuk memaksimalkan pendapatan dari sektor ini, salah satunya dengan menerapkan standar biaya makanan dan minuman. Hal ini dimaksudkan agar pengeluaran untuk biaya makanan dan minuman sesuai standar tersebut untuk menghindari kerugian. Namun dalam penerapannya di perusahaan sering kali terjadi penyimpangan antara biaya standar dengan biaya sesungguhnya. Adapun cara untuk mengetahui penyimpangan yang terjadi dalam memproduksi suatu produk adalah menggunakan analisis selisih. Selisih biaya bahan baku meliputi selisih harga dan selisih kuantitas. Selisih harga dihitung dengan membandingkan harga bahan baku sesungguhnya dengan harga bahan baku standar, sedangkan selisih kuantitas bahan baku dihitung dengan membandingkan kuantitas bahan baku sesungguhnya dengan kuantitas bahan baku standar.

Dikarenakan penjualan makanan dan minuman mempengaruhi keuntungan dalam suatu hotel maka untuk dapat mencapai target, manajemen hotel dan restoran harus melaksanakan pengendalian atas *food and beverage cost*. Aktivitas pengendalian merupakan suatu aktivitas yang berkelanjutan yang mencakup perencanaan, pelaksanaan, koreksi dan evaluasi (Utthavi & Sumerta, 2017). Pengendalian biaya *food and beverage* yang dapat dilakukan yaitu dengan 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 diperhatikan 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 (Putra et al., 2022)

Giri Bhagawan Villa & Spa merupakan salah satu jenis usaha dibidang perhotelan yang beralamat di Jl. Taman Giri No.16, Benoa, Kec. Kuta Sel., Kabupaten, Badung, Bali. Selain menyediakan jasa penginapan, Giri Bhagawan Villa & Spa juga memiliki fasilitas seperti *food and beverage*, spa, *laundry*, dan *banquet*. Giri Bhagawan Villa & Spa ini terletak di lokasi yang strategis dan tentunya memiliki banyak pesaing sehingga untuk bertahan di tengah persaingan tersebut Giri Bhagawan Villa & Spa harus terus memperhatikan kualitas jasa seperti jasa penginapan dan juga selain itu Giri Bhagawan Villa & Spa harus memperhatikan penjualan *food and beverage* di setiap *outlet* dengan menekan biaya tanpa harus mengurangi kualitas dari produk yang dihasilkan.

Berikut persentase perbandingan antara *actual* dan *standard food cost* serta *actual* dan *standard Beverage cost* pada Giri Bhagawan Villa & Spa periode dapat dilihat pada Tabel 1.1 berikut.

Tabel 1.1
Variance Food and Beverage cost Percentage Periode
Januari – Maret 2024 Giri Bhagawan Villa & Spa

Bulan	Food cost			Beverage cost		
	Standar	Actual	Variance	Standar	Actual	Variance
Januari	33,00%	44,44%	-11,44%	30,00%	34,50%	-4,50%
Februari	33,00%	40,73%	-7,73%	30,00%	42,95%	-12,95%
Maret	33,00%	34,50%	-1,50%	30,00%	35,22%	-5,22%
Rata-Rata	33,00%	39,89%	-6,89%	30,00%	37,56%	-7,56%

Sumber : Data Sekunder Diolah

Berdasarkan Tabel 1.1, dapat dilihat bahwa rata-rata *actual food cost* melebihi standar yang ditetapkan dengan selisih sebesar 6,89%. dimana *standard food cost* rata-rata adalah 33% sedangkan rata-rata *actual food cost* pada tahun 2024 adalah sebesar 39,89%. Dari tabel tersebut, dapat dilihat pula bahwa terjadi selisih lebih sebesar 6,89%. Selanjutnya untuk rata-rata *actual beverage cost* melebihi standar yaitu sebesar 37,56% dari *standard beverage cost* yang telah ditetapkan. Selisih tersebut melebihi tingkat toleransi yang ditetapkan manajemen sebesar 2% sehingga dapat menyebabkan kerugian bagi perusahaan. Perbedaan di atas nilai toleransi perlu diketahui penyebabnya dan dilakukan pengendalian biaya *food and beverage* agar sesuai dengan standar yang ditetapkan dan memperoleh laba yang diinginkan.

Dalam penelitian ini, memfokuskan pengendalian biaya *food & beverage* dilakukan dengan cara membandingkan antara *standard cost* (biaya standar) dengan *actual cost* (biaya sesungguhnya), kemudian selisih tersebut diidentifikasi untuk mengetahui penyebab terjadinya penyimpangan biaya *food and beverage cost* yang mungkin disebabkan oleh beberapa indikator seperti pembelian, penerimaan, penyimpanan, pengeluaran, dan penjualan. Berdasarkan uraian yang telah diuraikan di atas, maka tugas akhir ini diberi judul “**Analisis Selisih Dalam Rangka Pengendalian *Food and Beverage Cost* Pada Giri Bhagawan Villa & Spa**”.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan, maka penulis menentukan pokok permasalahan yang perlu diteliti adalah :

1. Apakah penyebab terjadinya selisih antara *standard cost* dengan *actual cost food and beverage* pada Giri Bhagawan Villa & Spa tahun 2024?
2. Bagaimana pengendalian biaya *food and beverage* pada Giri Bhagawan Villa & Spa tahun 2024?

1.3 Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah di atas, maka tujuan dalam penelitian ini adalah :

1. Untuk mengetahui penyebab terjadinya selisih antara *standard cost* dengan *actual cost food and Beverage* pada Giri Bhagawan Villa & Spa tahun 2024.
2. Untuk mengetahui pengendalian biaya *food and beverage* pada Giri Bhagawan Villa & Spa tahun 2024.

1.4 Batasan Masalah

Dalam penelitian ini peneliti menggunakan 5 menu *food* dan 5 menu *beverage* yang paling banyak terjual periode Januari-Maret tahun 2024 di Giri Bhagawan Villa & Spa.

1.5 Manfaat Penelitian

Adapun manfaat dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Bagi mahasiswa

Melalui penelitian ini memberikan kesempatan untuk mahasiswa mengaplikasikan teori yang diperoleh dibangku kuliah dan meningkatkan pemahaman teori tersebut lewat masalah – masalah yang dijumpai di lapangan guna memecahkan permasalahan yang ada.

2. Bagi Politeknik Negeri Bali

Manfaat yang didapat Politeknik Negeri Bali dari penelitian ini yaitu sebagai tolak ukur untuk mengetahui kemampuan mahasiswa dalam mengaplikasikan teori-teori yang diperoleh dari bangku kuliah dan menambah referensi bahan bacaan serta dapat dijadikan bahan pertimbangan bila waktu mendatang dilakukan penelitian dengan materi yang sama.

3. Bagi Giri Bhagawan Villa & Spa

Hasil dari penelitian ini diharapkan dapat dijadikan sebagai bahan pertimbangan dan masukan dalam meningkatkan kinerja dan efektifitas serta efisiensi villa, khususnya yang berkaitan dengan pengendalian biaya pada *Food & Beverage cost*.

BAB V

PENUTUP

5.1 Simpulan

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan yang telah dijelaskan pada bab IV, dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Selisih kuantitas yang terjadi pada 5 menu *food* dan 5 menu *beverage* yang paling banyak terjual tersebut, dapat dilihat bahwa terjadi selisih kuantitas yang merugikan (*unfavorable*) yaitu sebesar rp 138.281,10 pada *food* dan sebesar rp 54.620,48 pada *beverage*, dan untuk selisih harga bahan baku yang merugikan yaitu sebesar rp 89.505,89 untuk *food* dan rp 36.530,84 untuk *beverage*. Faktor penyebab terjadinya selisih bahan baku dan selisih harga bahan baku *food & beverage* yang di yang distandarkan dengan sesungguhnya pada Giri Bhagawan Villa & Spa yaitu :
 - a. Terjadinya *human error* dalam mempersiapkan bahan–bahan yang akan digunakan, penggunaan dan takaran tidak sesuai dengan *standard recipe* yang menyebabkan cita rasa yang berubah-ubah.
 - b. Permintaan konsumen yang inginkan porsi yang lebih banyak dari porsi seharusnya.
 - c. Terjadi perubahan harga kontrak dengan *supplier* yang diperbaharui setiap bulan yang harus disesuaikan

2. Pengendalian biaya *food & beverage* pada Giri Bhagawan Villa & Spa belum dilakukan secara optimal tetapi semua prosedur sudah dilakukan dengan baik, seperti halnya:

- a. Bagian pembelian memesan barang diluar dari *supplier*, dan tidak melakukan penawaran terhadap banyak *supplier* atau sebanyak minimal 3 *supplier*.
- b. Bagian *receiving* sudah sesuai dengan standar yang ditetapkan manajemen. Namun terkadang proses penerimaan barang dilakukan oleh bagian produksi.
- c. Pengendalian pada fungsi penyimpanan barang dan pengeluaran telah dilaksanakan dengan baik sesuai prosedur tetapi masih kurang optimal dalam pelaksanaannya. Salah satunya adalah kurang memerhatikan suhu dan tata letak tempat menyimpan bahan baku dan prosedur pengeluaran bahan telah diterapkan dengan metode FIFO tetapi masih belum dilaksanakan dengan optimal.
- d. Tidak semua *staff kitchen* berpatokan terhadap standar yang sudah ditetapkan oleh manajemen villa.

5.2 Saran

Dalam usaha menghindari terjadinya selisih kuantitas dan selisih harga bahan baku *food and beverage* dan agar pengendalian biaya *food and beverage* dapat berjalan dengan baik, pihak manajemen Giri Bhagawan Villa & Spa hendaknya meningkatkan kerjasama untuk melakukan pengendalian dan pengawasan khususnya pada bagian produksi agar memperhatikan jumlah bahan baku *food & beverage* yang digunakan agar sesuai dengan *standard recipe*, selain itu pada proses pembelian, *receiving*, pengeluaran bahan dari gudang dan penjualan agar sesuai dengan SOP sehingga dapat mengurangi biaya yang terjadi. Selain itu, hendaknya dilakukan sosialisasi kepada karyawan terhadap pentingnya penggunaan atau penerapan standar prosedur operasi dan hendaknya juga melakukan pengendalian biaya *food and beverage* secara rutin.

DAFTAR PUSTAKA

- Akuntansi Perhotelan*. (2017).
<https://akuntansiperhotelan.blogspot.com/2017/04/fungsi-fungsi-yang-terlibat-dalam.html>
- Budiyasa, I. K. G., Putra, A. M., & Suarka, F. M. (2018). Analisis Pengendalian Biaya *Food and Beverage* Pada Harris Hotel Raya Kuta Bali. *Jurnal Kepariwisata Dan Hospitalitas* 2.3, 2(3), 135–154.
- Dewi, S. P., & Kristanto, S. B. (2017). *Akuntansi Biya Edisi 2*. IN MEDIAA.
- Firdaus, A. A., Dr. Anna Marina, M.Si, Ak, C., & Andrianto, SE, M. A. (2016). *Analisis Selisih Biaya Bahan Baku Sebagai Alat Pengendalian Dalam Pemakaian Bahan Baku Pada Pt. Satria Graha Sempurna Sidiarjo*Title. Diambil kembali dari <https://repository.um-surabaya.ac.id/751/>
- Mulyadi. (2015). *Akuntansi Biaya* (5th ed.). Sekolah Tinggi Ilmu Manajemen YKPN.
- NISP, R. O. (2022). *HPP Adalah Harga Pokok Penjualan: Pengertian dan Cara Hitung*. <https://www.ocbc.id/id/article/2022/03/21/hpp-adalah>
- Putra, I. N. 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>
- Utthavi, W. H., & Sumerta, I. G. A. (2017). Analisis Pengendalian *Food Cost* Pada Gtbv Hotel & Convention-Bali. *Jurnal Bisnis Dan Kewirausahaan*, 156–165.
- Wijaya, I. M. K., & Widhiastuty, N. L. P. S. (2021). PENGENDALIAN *FOOD COST* OLEH *COST CONTROLLER* PADA PAPAN ECHO BEACH CANGGU. *Journal of Tourism and Interdisciplinary Studies (JoTIS)*, 1(2), 82–92.
- Wiyasha, I. (2018). *F&B Cost Control untuk Hotel dan Restoran* (F. S. Suyanto (Ed.); 2nd ed.). C.V ANDI OFFSET.
- Wiyasha, I. (2020). *Akuntansi Perhotelan-Penerapan Uniform System of Accounts for The Loading Industry* (dhewiberta Hardjono (Ed.); 1st ed.). C.V ANDI OFFSET.
- Yanwardhana, E. (2021). *Sandi Uno: Bali Penyumbang Devisa Terbesar di Pariwisata RI*. <https://www.cnbcindonesia.com/news/20211222193439-4-301297/sandi-uno-bali-penyumbang-devisa-terbesar-di-pariwisata-ri>