

**SKRIPSI**

**ANALISIS *FOOD COST* TERHADAP PENGENDALIAN  
MANAJEMEN BIAYA PADA HOTEL NOVOTEL BALI NUSA DUA**



**POLITEKNIK NEGERI BALI**

Diajukan untuk melengkapi tugas dan syarat Lulus Sarjana Terapan  
Program Studi Manajemen Bisnis Internasional Jurusan Administrasi Bisnis  
Politeknik Negeri Bali

**Oleh**

**NI KADEK PRAMESTI PRADNYA SWARY**

NIM: 2015744087

**PROGRAM STUDI SARJANA MANAJEMEN BISNIS INTERNASIONAL**

**JURUSAN ADMINISTRASI BISNIS**

**POLITEKNIK NEGERI BALI**

**BADUNG**

**2024**

**SKRIPSI**

**ANALISIS *FOOD COST* TERHADAP PENGENDALIAN  
MANAJEMEN BIAYA PADA HOTEL NOVOTEL BALI NUSA DUA**



**POLITEKNIK NEGERI BALI**

Diajukan untuk melengkapi tugas dan syarat Lulus Sarjana Terapan  
Program Studi Manajemen Bisnis Internasional Jurusan Administrasi Bisnis  
Politeknik Negeri Bali

**Oleh**

**NI KADEK PRAMESTI PRADNYA SWARY**

**NIM: 2015744087**

**PROGRAM STUDI SARJANA MANAJEMEN BISNIS INTERNASIONAL  
JURUSAN ADMINISTRASI BISNIS  
POLITEKNIK NEGERI BALI  
BADUNG  
2024**

## TANDA PERSETUJUAN SKRIPSI

1. Judul Skripsi : Analisis *Food Cost* Terhadap Pengendalian  
Manajemen Biaya Pada Hotel Novotel Bali  
Nusa Dua
2. Penulis
- a. Nama : Ni Kadek Pramesti Pradnya Swary
- b. NIM : 2015744087
3. Jurusan : Administrasi Bisnis
4. Program Studi : Manajemen Bisnis Internasional

Badung, 14 Juli 2024

Menyetujui:

Pembimbing I,

Dra. Anak Agung Raka Sitawati, M.Pd  
NIP. 196108121989032002

Pembimbing II,

Gede Sedana Wibawa Yasa, S.Tr.,Akt.,M.Si  
NIDN. 0001039502



### SURAT KETERANGAN PENYELESAIAN SKRIPSI

Yang bertanda tangan di bawah ini, dosen pembimbing Skripsi Prodi Manajemen Bisnis Internasional, Jurusan Administrasi Bisnis Politeknik Negeri Bali, menerangkan bahwa:

Nama Mahasiswa : Ni Kadek Pramesti Pradnya Swary  
Nomor Induk : 2015744087  
Prodi/Jurusan : Manajemen Bisnis Internasional/Administrasi Bisnis  
Judul Skripsi :

**Analisis *Food Cost* Terhadap Pengendalian Manajemen Biaya Pada**

**Hotel Novotel Bali Nusa Dua**

Telah diperiksa ulang dan dinyatakan selesai serta dapat diajukan dalam ujian komprehensif **Diploma Empat** Manajemen Bisnis Internasional, Jurusan Administrasi Bisnis Politeknik Negeri Bali.

Badung, 14 Juli 2024

Pembimbing I,

(Dra. Anak Agung Raka Sitawati, M.Pd)

NIP. 196108121989032002

Pembimbing II,

(Gede Sedana Wibawa Yasa, S.Tr.,Akt.,M.Si)

NIDN. 0001039502

**TANDA PENGESAHAN SKRIPSI**

**ANALISIS *FOOD COST* TERHADAP PENGENDALIAN  
MANAJEMEN BIAYA PADA HOTEL NOVOTEL BALI NUSA DUA**

Oleh :

**NI KADEK PRAMESTI PRADNYA SWARY**

NIM: 2015744087

Disahkan:

Penguji I

Ketua Penguji

Penguji II



Upayana Wiguna Eka Saputra, S.Ak., M.M  
NIDN. 8995750022



Dra. Anak Agung Raka Sitawati, M.Pd  
NIP. 196108121989032002



I Wayan Siwantara, SE., M.M  
NIP. 196503071992031002

Mengetahui

Jurusan Administrasi Bisnis

Ketua



Nyoman Indah Kusuma Dewi, SE., MBA., PhD  
NIP. 196409291990032003

Badung, 19 Agustus 2024

Prodi Manajemen Bisnis Internasional

Ketua



Ketut Vini Elfarosa, SE., M.M.  
NIP. 197612032008122001

## MOTTO

**“Good-Better-Best. I will keep doing my best, until the end”**

## PERSEMBAHAN

Puji syukur dan terima kasih ke kehadiran Tuhan Yang Maha Esa, yang telah melimpahkan rahmat dan karunia kepada penulis sehingga dapat menyelesaikan Skripsi dengan judul “Analisis *Food Cost* Terhadap Pengendalian Manajemen Biaya Pada Hotel Novotel Bali Nusa Dua” tepat pada waktunya. Atas terselesainya skripsi ini, penulis mengucapkan terima kasih dan persembahkan kepada:

1. Keluarga saya yang telah memberikan dukungan serta doa yang tiada henti untuk kelancaran dan kesuksesan penulis dalam menyelesaikan skripsi ini.
2. Bapak/Ibu Dosen Prodi Manajemen Bisnis Internasional, Jurusan Administrasi Bisnis, Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan ilmu pengetahuan dan berbagai pengalaman yang bermanfaat sehingga skripsi ini dapat terselesaikan.

JURUSAN ADMINISTRASI BISNIS  
POLITEKNIK NEGERI BALI

## SURAT PERNYATAAN KEASLIAN KARYA SKRIPSI

Yang bertanda tangan di bawah ini:

**Nama** : Ni Kadek Pramesti Pradnya Swary  
**NIM** : 2015744087  
**Prodi/Jurusan** : Manajemen Bisnis Internasional/Administrasi Bisnis

Dengan ini menyatakan bahwa naskah Skripsi saya dengan judul:

**“Analisis *Food Cost* Terhadap Pengendalian Manajemen Biaya Pada Hotel Novotel Bali Nusa Dua”**

adalah memang benar asli karya saya. Dengan ini saya juga menyatakan bahwa dalam naskah SKRIPSI ini tidak terdapat karya orang lain yang pernah diajukan untuk memperoleh gelar di suatu perguruan tinggi, dan atau sepanjang pengetahuan saya juga tidak terdapat karya atau pendapat yang pernah ditulis atau diterbitkan oleh orang lain, kecuali yang secara tertulis diacu dalam naskah SKRIPSI ini dan disebutkan pada daftar pustaka.

Bilamana di kemudian hari ditemukan ketidaksesuaian dengan pernyataan ini, maka saya bersedia dituntut dan menerima sanksi akademis dalam bentuk apapun.

Badung, 12 Juli 2024



Ni Kadek Pramesti Pradnya Swary

2015744087

## ABSTRAK

Penelitian ini berfokus kepada pengendalian biaya makanan dengan referensi khusus industri hotel. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengendalian biaya makanan pada Hotel Novotel Bali Nusa Dua, mengidentifikasi penyebab terjadinya perbedaan persentase *food cost*, serta upaya pengendalian *food cost*. Penelitian ini menggunakan dua metode analisis data, yaitu: 1) Metode kuantitatif dengan menghitung persentase *standard food cost* dan *actual food cost*. 2) Metode deskriptif kualitatif dengan memberikan interpretasi data dan informasi yang diperoleh kemudian membandingkannya dengan teori pengolahan persediaan. Teknik pengumpulan data dalam penelitian ini adalah observasi, interview dan dokumentasi dan teknik analisis data menggunakan teknik analisis kuantitatif dan analisis deskriptif kualitatif. Hasil penelitian ini memberikan indikasi bahwa: 1) pengendalian *food cost* di Hotel Novotel Bali Nusa Dua belum terlaksana dengan optimal, hal ini dikarenakan adanya selisih yang merugikan antara *actual food cost* dengan *standard food cost* sebagai akibat tingginya tingkat pembelian dan *gross food consumption*, 2) terjadinya selisih *food cost* tersebut disebabkan oleh pemilihan *supplier* yang hanya berdasarkan loyalitas, sehingga tidak dapat menjamin kualitas bahan makanan, dan harga bahan makanan. Penyebab lainnya adalah belum berjalannya penerapan standar standar-standar di dalam pengolahan dan penyajian makanan oleh pihak terkait secara optimal, sehingga terjadi pembebanan harga pokok makanan yang lebih tinggi. Standar-standar tersebut adalah *Standar Purchase Specification*, *Standard Yield*, *Standard Recipe*, dan *Standard Portion Size*.

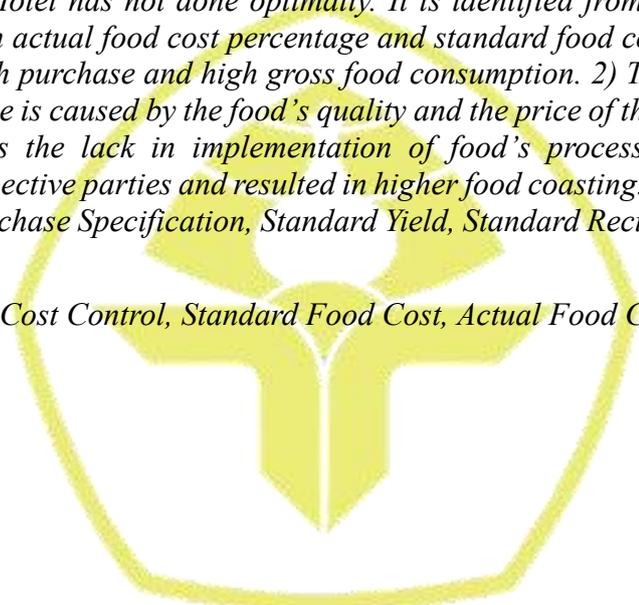
Kata kunci: Biaya, pengendalian biaya, harga pokok baku makanan, harga pokok aktual makanan.

JURUSAN ADMINISTRASI BISNIS  
POLITEKNIK NEGERI BALI

## **ABSTRACT**

*This study focus on food cost controlling with reference to the hotel industry. This study aims to find out how was food cost controlling done at Novotel Bali Nusa Dua Hotel, to identify the cause of the food cost percentage's variance and efforts to control food cost. In this research, there are two data analysis methods used: 1) Quantitative method, this method is done by calculating standard food cost and actual food cost percentage. 2) Qualitative descriptive method, is done by giving a interpretation about data and information obtained and then compare them with inventory management theories. Data collection techniques in this study is the obeservation, interview and documentation and technical data analysis using quantitatve analysis techniques and qualitative descriptive analysis techniques. The results of this research gave an indication that: 1) Food cost controlling at Novotel Bali Nusa Dua Hotel has not done optimally. It is identified from the unfavorable variance between actual food cost percentage and standard food cost percentage as results of the high purchase and high gross food consumption. 2) The occurrence of food cost variance is caused by the food's quality and the price of the food materials. Another cause is the lack in implementation of food's processing and serving standards by respective parties and resulted in higher food coasting. Those standards are Standard Purchase Specification, Standard Yield, Standard Recipe, and Standard Portion Size.*

*Keywords: Cost, Cost Control, Standard Food Cost, Actual Food Cost.*



JURUSAN ADMINISTRASI BISNIS  
POLITEKNIK NEGERI BALI

## PRAKATA

Puji syukur penulis panjatkan kehadapan Tuhan Yang Maha Esa karena atas rahmat dan karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan Skripsi yang berjudul **“Analisis *Food Cost* Terhadap Pengendalian Manajemen Biaya Pada Hotel Novotel Bali Nusa Dua”** tepat pada waktunya.

Tujuan penyusunan Skripsi Riset Terapan dimaksud untuk memenuhi salah satu syarat untuk menyelesaikan pendidikan Sarjana Terapan Program Studi Manajemen Bisnis Internasional pada Jurusan Administrasi Bisnis Politeknik Negeri Bali. Skripsi ini disusun berdasarkan pengamatan yang diperoleh penulis ketika melaksanakan Praktik Kerja Lapangan selama 6 bulan di Hotel Novotel Bali Nusa Dua.

Penulis menyadari bahwa banyak dukungan dari berbagai pihak, sehingga Skripsi Riset Terapan ini dapat terselesaikan dengan baik dan tepat pada waktunya atas bantuan dan rasa hormat dan terima kasih kepada:

1. Bapak I Nyoman Abdi, SE., M.eCom., selaku Direktur Politeknik Negeri Bali.
2. Ibu Nyoman Indah Kusuma Dewi, SE, MBA., Ph.D., selaku Ketua Jurusan Administasi Bisnis, Politeknik Negeri Bali.
3. Ibu Ketut Vini Elfarosa, SE., M.M, selaku Ketua Program Studi Manajemen Bisnis Internasional, Administrasi Bisnis, Politeknik Negeri Bali.
4. Ibu Dra. Anak Agung Raka Sitawati, M.Pd, selaku Dosen Pembimbing I dan Bapak Gede Sedana Wibawa Yasa, S. Tr., Akt., M.Si selaku Dosen Pembimbing II yang telah membimbing penulis dengan penuh kesabaran serta memberikan pengarahan yang positif dalam penyusunan skripsi ini.

5. Keluarga besar Novotel Bali Nusa Dua, terutama seluruh *Finance and Accounting Departement*, yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk melakukan Praktek Kerja Lapangan (PKL)
6. Ibu Ni Nyoman Sukerni dan Ayah I Nengah Winata sebagai Orang tua, saudara kandung Ni Putu Agustina Pradnya Swari yang telah memberikan bantuan dukungan material dan moral hingga penelitian ini dapat terselesaikan
7. I Gusti Made Rico Agustinus yang telah dengan sabar mendukung dan memberikan semangat yang besar demi terselesaikannya skripsi ini.
8. Sahabat saya, yakni Alya Nathasya Salshabilla dan Stella Sintya Dewi serta teman teman seperjuangan saya Adelia, Alfabella, Mediyanti, dan teman teman Prodi Manajemen Bisnis Internasional Jurusan Administrasi Bisnis Angkatan 2020 yang tidak dapat saya sebutkan satu persatu, yang selalu menghibur, membantu, memberikan masukan dan semangat dalam pembuatan skripsi ini.

Penulis menyadari bahwa dalam penulisin skripsi ini masih banyak kekurangan mengingat keterbatasan pengetahuan dan pengalaman yang penulisi miliki. Oleh karena itu, penulis mengharapkan kritik dan saran yang membangun demi kesempurnaan skripsi ini. Harapan penulis semoga laporan ini dapat bermanfaat bagi pihak-pihak yang memerlukan.

Badung, 12 Juli 2024

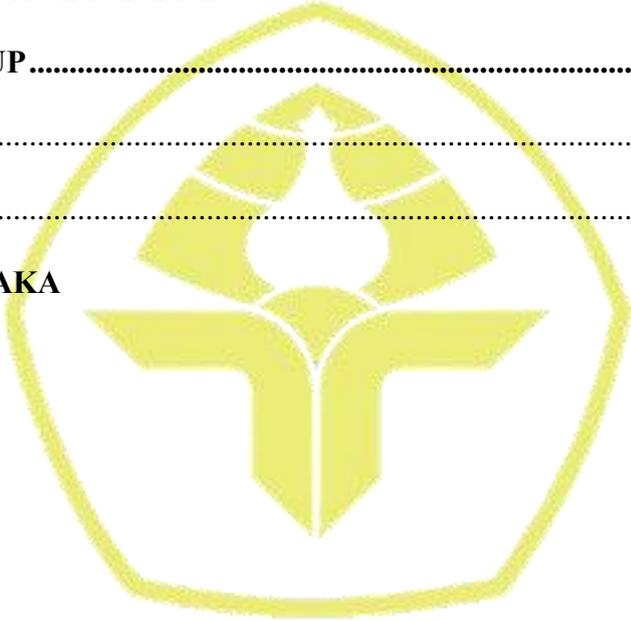
Penulis

## DAFTAR ISI

	Halaman
<b>COVER .....</b>	<b>i</b>
<b>HALAMAN PERSETUJUAN SKRIPSI .....</b>	<b>ii</b>
<b>HALAMAN PENYELESAIAN SKRIPSI .....</b>	<b>iii</b>
<b>HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI.....</b>	<b>iv</b>
<b>HALAMAN PERSEMBAHAN SKRIPSI .....</b>	<b>v</b>
<b>HALAMAN PERNYATAAN SKRIPSI.....</b>	<b>vi</b>
<b>ABSTRAK .....</b>	<b>vii</b>
<b><i>ABSTRACT</i> .....</b>	<b>viii</b>
<b>PRAKATA.....</b>	<b>ix</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>xi</b>
<b>DAFTAR TABEL.....</b>	<b>xiv</b>
<b>DAFTAR GAMBAR.....</b>	<b>xv</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN .....</b>	<b>xvi</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN.....</b>	<b>1</b>
1.1 Latar Belakang Masalah .....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	7
1.3 Tujuan Penelitian .....	7
1.4 Manfaat Penelitian .....	8
1.5 Sistematika Penulisan .....	9
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....</b>	<b>10</b>
2.1 <i>Grand Theory</i> .....	10

2.2 Telaah Teori .....	11
2.2.1 Pengertian Analisis .....	11
2.2.2 Pengertian Pengendalian.....	12
2.2.3 Pengertian Manajemen Biaya .....	12
2.2.4 Pengertian Biaya.....	13
2.2.5 Konsep Pengendalian <i>Food Cost</i> .....	14
2.2.6 Analisis Pengendalian <i>Food Cost</i> .....	15
2.2.7 Harga Pokok Makanan .....	23
2.2.8 <i>Standard Cost</i> .....	24
2.2.9 <i>Actual Cost</i> .....	25
2.3 Penelitian Sebelumnya.....	26
2.4 Kerangka Berpikir Penelitian .....	37
<b>BAB III METODE PENELITIAN .....</b>	<b>39</b>
3.1 Tempat Penelitian .....	39
3.2 Obyek Penelitian.....	39
3.3 Sumber Data .....	39
3.4 Jenis Data.....	40
3.5 Teknik Pengumpulan Data.....	41
3.6 Teknik Analisis Data.....	42
<b>BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....</b>	<b>43</b>
4.1 Gambaran Umum Perusahaan.....	43
4.1.1 Sejarah Perusahaan.....	43
4.1.2 Bidang Usaha .....	44

4.1.3 Visi dan Misi Perusahaan .....	47
4.1.4 Struktur Organisasi Perusahaan.....	47
4.2 Hasil dan Pembahasan.....	54
4.2.1 Penyebab Terjadinya Selisih Persentase <i>Food Cost</i> antara <i>Actual Food Cost</i> dengan <i>Standard Food Cost</i> Pada Hotel Novotel Bali Nusa Dua.....	54
4.2.2 Pengendalian <i>Food Cost</i> Pada Hotel Novotel Bali Nusa Dua.....	70
4.2.3 Upaya Pengendalian <i>Food Cost</i> Pada Hotel Novotel Bali Nusa Dua .....	82
4.2.4 Implikasi Hasil Penelitian .....	85
<b>BAB V PENUTUP .....</b>	<b>89</b>
5.1 Kesimpulan .....	89
5.2 Saran.....	90
<b>DAFTAR PUSTAKA</b>	
<b>LAMPIRAN</b>	



JURUSAN ADMINISTRASI BISNIS  
POLITEKNIK NEGERI BALI

## DAFTAR TABEL

Halaman

Tabel 1.1 Perbandingan <i>Standard Food Cost</i> dan <i>Actual Food Cost</i> di Novotel Bali Nusa Dua Tahun 2021 .....	3
Tabel 1.2 Perbandingan <i>Standard Food Cost</i> dan <i>Actual Food Cost</i> di Novotel Bali Nusa Dua Tahun 2022 .....	4
Tabel 1.3 Perbandingan <i>Standard Food Cost</i> dan <i>Actual Food Cost</i> di Novotel Bali Nusa Dua Tahun 2023 .....	4
Tabel 2.8 Penelitian Sebelumnya .....	26
Tabel 4.1 Perbandingan <i>Standard Food Cost</i> dengan <i>Actual Food Cost</i> di Novotel Bali Nusa Dua Tahun 2021.....	55
Tabel 4.2 Perbandingan <i>Standard Food Cost</i> dengan <i>Actual Food Cost</i> di Novotel Bali Nusa Dua Tahun 2022.....	61
Tabel 4.3 Perbandingan <i>Standard Food Cost</i> dengan <i>Actual Food Cost</i> di Novotel Bali Nusa Dua Tahun 2023.....	66

## DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 2.1 Kerangka Berpikir Penelitian .....	38
Gambar 4.1 The Accor Hotel Brands .....	43
Gambar 4.2 Logo Novotel Bali Nusa Dua .....	44
Gambar 4.3 <i>Meeting Facilities Specification</i> .....	45
Gambar 4.4 Struktur Organisasi Novotel Bali Nusa Dua .....	47
Gambar 4.5 Struktur Organisasi <i>Finance and Accounting Departement</i> .....	48
Gambar 4.6 <i>Flow Chart</i> Pelaksanaan Pengendalian <i>Food Cost</i> Bagian <i>Purchasing</i> .....	70
Gambar 4.7 <i>Flow Chart</i> Pelaksanaan Pengendalian <i>Food Cost</i> Bagian <i>Receiving</i> .....	73
Gambar 4.8 <i>Flow Chart</i> Pelaksanaan Pengendalian <i>Food Cost</i> Bagian <i>Storing</i> ..	76
Gambar 4.9 <i>Flow Chart</i> Pelaksanaan Pengendalian <i>Food Cost</i> Bagian <i>Issuing</i> ..	79
Gambar 4.10 <i>Flow Chart</i> Pelaksanaan Pengendalian <i>Food Cost</i> Bagian <i>Production</i> .....	80

## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 : Formulir Bimbingan Skripsi

Lampiran 2 : Formulir Perubahan Judul Skripsi

Lampiran 3 : Pertanyaan dan Hasil Wawancara

Lampiran 4 : Dokumentasi Wawancara

Lampiran 5 : Rumus *Food Cost Reconciliation*

Lampiran 6 : *Food Cost Reconciliation* Tahun 2021

Lampiran 6 : *Food Cost Reconciliation* Tahun 2022

Lampiran 7 : *Food Cost Reconciliation* Tahun 2023

Lampiran 9 : Luaran Penelitian

Lampiran 10 : Riwayat Hidup



JURUSAN ADMINISTRASI BISNIS  
POLITEKNIK NEGERI BALI

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang Masalah**

Industri terbesar di dunia dan salah satu industri jasa dengan pertumbuhan tertinggi adalah pariwisata. Hal ini karena industri pariwisata, memainkan peran penting dalam mendukung perekonomian suatu negara dan merupakan sumber utama devisa yang dapat memacu pertumbuhan ekonomi, khususnya di Indonesia (Yanwardhana, 2021). Indonesia memiliki banyak pulau dan destinasi wisata yang memiliki potensi besar untuk pengembangan industri pariwisata, khususnya Pulau Bali. Pulau Bali yang juga disebut sebagai Pulau Dewata menawarkan berbagai macam daya tarik wisata seperti keindahan alam, kesenian tradisional, budaya, adat istiadat dan konsep tradisional yang kental yang mempengaruhi wisatawan berkunjung ke Bali.

Melihat fenomena tersebut, tentunya berpengaruh terhadap berkembangnya sarana dan prasarana yang mendukung kunjungan wisatawan salah satunya yaitu fasilitas perhotelan. Hotel adalah bangunan yang dirancang terutama bagi orang untuk menginap, beristirahat, memperoleh pelayanan dan atau fasilitas lainnya dengan dipungut bayaran (Wiyasha, 2016). Oleh karena itu penyediaan kamar tamu, area makan dan minum, bersama dengan layanan untuk memastikan bahwa para tamu menerima layanan terbaik adalah

komponen paling penting dari sebuah hotel. Hotel sebagai usaha komersil tentunya akan melakukan usaha untuk mendapatkan keuntungan. Selain pendapatan kamar, sumber pendapatan hotel juga sebagian besar berasal dari penjualan makanan dan minuman yang memberikan kontribusi cukup besar bagi hotel. Pendapatan makanan dan minuman menyumbang sebesar 30% dari keseluruhan pendapat hotel, dan merupakan sumber pendapat terbesar kedua setelah pendapatan kamar (Wiyasha, 2016).

Novotel Bali Nusa Dua merupakan hotel bintang 5 bergerak di bidang jasa perhotelan yang berada di kawasan ITDC, Nusa Dua, Bali. Hotel ini menawarkan layanan makanan dan minuman, serta fasilitas lainnya, selain akomodasi kamar. Banyaknya restoran dan *bar* yang dimiliki oleh Novotel Bali Nusa Dua, menjadikan *food and beverage departement* sebagai salah satu sumber pendapatan terbesar kedua setelah *room departement*. Namun, *food and beverage departement* juga menjadi departemen dengan pengeluaran (*cost*) terbesar bagi hotel dan pengawasan yang sulit karena sifat yang mudah rusak dari bahan baku yang digunakan. Oleh karena itu untuk menjaga *food and beverage cost* agar tidak menyimpang dari standar yang telah ditetapkan sebelumnya perlu dilakukan pengendalian biaya.

Pengendalian manajemen biaya khususnya pada bagian *food and beverage cost* dilakukan oleh *Cost controll* yang bertugas dalam mengatur maupun melakukan kontrol terhadap biaya-biaya di hotel khususnya makanan dan minuman agar tidak menyimpang dari standar. Pengeluaran biaya yang berlebihan akan berpengaruh pada pendapatan hotel, sehingga untuk

mengoptimalkan pendapatan makanan manajemen harus melakukan pengendalian biaya. Diawali dari pembelian (*purchasing*), penerimaan (*receiving*), penerimaan (*storing*), dan pengeluaran (*issuing*) kegiatan pengendalian biaya dilakukan. Dalam rangka meningkatkan kemampuan perusahaan untuk meminimalkan kebocoran biaya dan mengoptimalkan laba, manajemen biaya dilaksanakan dengan membandingkan *standard cost* dengan *actual cost* untuk mengetahui apakah ada ketidaksesuaian antara biaya yang direncanakan dan biaya aktual (Mahendra dan Sabir, 2020).

Berikut disajikan data perbandingan *standard food cost* dengan *actual food cost* pada tahun 2021, 2022 dan 2023 di Novotel Bali Nusa Dua dapat dilihat pada tabel berikut:

**Tabel 1.1 Perbandingan *Standard Food Cost* dan *Actual Food Cost* di Novotel Bali Nusa Dua Tahun 2021**

Month	Standard	Actual	Variance	Standard	Actual	Variance
	Rp	Rp	Rp	%	%	%
January	52,842,537.37	55,858,918.72	(3,016,381.35)	33.00	38.40	5.40
February	36,458,693.70	41,715,592.17	(5,256,898.47)	33.00	45.51	12.51
March	66,788,535.00	73,821,085.54	(7,032,550.54)	33.00	42.52	9.52
April	39,557,139.53	44,020,854.06	(4,463,714.53)	33.00	43.88	10.89
May	44,543,574.90	49,738,007.17	(5,194,432.27)	33.00	43.44	10.44
June	77,994,071.76	79,568,643.27	(1,574,571.51)	33.00	34.96	1.96
July	54,072,094.85	59,602,603.45	(5,530,508.60)	33.00	42.29	9.29
August	33,262,664.49	37,827,318.47	(4,564,653.98)	33.00	45.07	12.07
September	48,498,937.87	58,232,248.90	(9,733,311.03)	33.00	49.69	16.69
October	135,167,117.25	137,285,297.42	(2,118,180.17)	33.00	34.53	1.53
November	105,929,117.25	106,253,580.96	(324,463.71)	33.00	33.34	0.34
December	231,804,723.80	228,629,106.30	3,175,617.50	33.00	31.61	-1.39
<b>Average</b>	<b>77,243,267.31</b>	<b>81,046,104.70</b>	<b>(3,802,837.39)</b>	<b>33.00</b>	<b>40.44</b>	<b>7.44</b>

Sumber: *Finance Department, Cost Control*, Novotel Bali Nusa Dua (data diolah), 2024

**Tabel 1.2 Perbandingan *Standard Food Cost* dan *Actual Food Cost* di Novotel Bali Nusa Dua Tahun 2022**

Month	Standard	Actual	Variance	Standard	Actual	Variance
	Rp	Rp	Rp	%	%	%
January	90,211,173.36	93,012,223.93	(2,801,050.57)	33.00	36.02	3.02
February	66,227,780.48	76,013,514.08	(9,785,733.60)	33.00	45.87	12.87
March	179,723,884.63	179,483,794.29	240,090.34	33.00	32.85	-0.15
April	112,855,558.86	119,832,132.27	(6,976,573.41)	33.00	38.84	5.84
May	398,137,074.06	386,945,349.25	11,191,724.81	33.00	30.80	-2.20
June	337,582,074.06	341,413,161.63	(3,831,087.57)	33.00	34.12	1.12
July	538,552,074.06	577,383,250.22	(38,831,176.16)	33.00	39.79	6.79
August	546,340,074.06	571,961,028.44	(25,620,954.38)	33.00	40.11	7.11
September	558,319,074.06	577,385,192.98	(19,066,118.92)	33.00	38.72	5.72
October	589,559,369.19	620,274,478.70	(30,715,109.51)	33.00	39.28	6.28
November	575,793,820.80	578,034,076.28	(2,240,255.48)	33.00	40.38	7.38
December	768,962,620.80	810,280,729.16	(41,318,108.36)	33.00	39.99	6.99
<b>Average</b>	<b>396,855,381.54</b>	<b>411,001,577.60</b>	<b>(14,146,196.07)</b>	<b>33.00</b>	<b>38.06</b>	<b>5.06</b>

Sumber: *Finance Department, Cost Control*, Novotel Bali Nusa Dua (data diolah), 2024

**Tabel 1.3 Perbandingan *Standard Food Cost* dan *Actual Food Cost* di Novotel Bali Nusa Dua Tahun 2023**

Month	Standard	Actual	Variance	Standard	Actual	Variance
	Rp	Rp	Rp	%	%	%
January	794,532,825.90	829,642,641.85	(35,109,815.95)	33.00	37.24	4.24
February	485,279,375.79	518,630,516.50	(33,351,140.71)	33.00	39.41	6.41
March	669,988,215.93	710,895,743.64	(40,907,527.71)	33.00	38.75	5.75
April	743,026,749.63	748,481,578.65	(5,454,829.02)	33.00	33.75	0.75
May	580,778,507.76	611,615,357.21	(30,836,849.45)	33.00	38.01	5.01
June	784,982,685.63	821,791,961.08	(36,809,275.45)	33.00	37.48	4.48
July	925,113,261.93	991,796,896.70	(66,683,634.77)	33.00	39.73	6.73
August	897,898,082.42	936,123,277.33	(38,225,194.91)	33.00	37.09	4.09
September	839,042,218.08	893,444,579.11	(54,402,361.03)	33.00	39.10	6.10
October	838,773,636.69	839,129,027.95	(355,391.26)	33.00	33.07	0.07
November	600,025,388.16	636,601,209.90	(36,575,821.74)	33.00	38.75	5.75
December	820,179,053.76	846,937,322.27	(26,758,268.51)	33.00	36.15	3.15
<b>Average</b>	<b>748,301,666.81</b>	<b>782,090,842.68</b>	<b>(33,789,175.88)</b>	<b>33.00</b>	<b>37.38</b>	<b>4.38</b>

Sumber: *Finance Department, Cost Control*, Novotel Bali Nusa Dua (data diolah), 2024

Tabel 1.1 menunjukkan bahwa rata-rata biaya makanan aktual yang terjadi tidak memenuhi standar yang ditetapkan oleh manajemen hotel. *Standard food cost* pada tahun 2021 rata-rata Rp 77,243,267.31, sedangkan *actual food cost* yang terjadi rata-rata sebesar Rp 81,046,104.70 sehingga menimbulkan selisih rata-rata sebesar Rp 3,802,837.39. Pada tabel 1.2 juga terjadi penyimpangan antara *standard food cost* dengan *actual food cost*, dimana *standard food cost* pada tahun 2022 rata-rata Rp 396,855,381.54, sementara *actual food cost* yang terjadi pada tahun 2022 yaitu rata-rata sebesar Rp 411,001,577.60, sehingga menimbulkan selisih merugikan dengan rata-rata sebesar Rp 14,146,196.07. Sedangkan, pada tabel 1.3 yaitu perbandingan antara biaya makanan standar dengan biaya makanan aktual di tahun 2023, rata-rata sebesar Rp 748,301,666.81, sedangkan *actual food cost* yang terjadi pada tahun 2023 yaitu dengan rata-rata sebesar Rp 782,090,842.68, sehingga terjadi penyimpangan yang mengakibatkan selisih merugikan sebesar Rp 33,789,175.88 di tahun 2023. Manajemen menetapkan persentase biaya standar sebesar 33.00% dari *food revenue* sedangkan rata-rata persentase yang terjadi pada tahun 2021 sebesar 40.44%, tahun 2022 sebesar 38.06% dan tahun 2023 sebesar 37.38%. Data tersebut menunjukkan bahwa terdapat selisih sebesar 7.44% di tahun 2021, 5.06% di tahun 2022, dan 4.38% di tahun 2023, sedangkan pihak manajemen memberikan toleransi sebesar 1%, sehingga dapat dikatakan dalam tiga tahun terakhir tahun 2021 hingga 2023 telah terjadi penyimpangan yang merugikan sehingga penyimpangan ini harus diidentifikasi penyebab dan cara pengendalian *food cost* yang efektif.

Terdapat beberapa penelitian yang membahas tentang analisis pengendalian biaya makanan, yaitu penelitian dari (Wijaya & Whidiastuty, 2021), berjudul Pengendalian *Food Cost* oleh *Cost Controller* pada Papillon Echo Beach Cangu. Penelitian ini hanya menganalisis total perbandingan antara biaya makanan standar dengan biaya makanan aktual. Penelitian ini menyatakan bahwa pengendalian *food cost* pada Papillon Echo Beach Cangu di tahun 2020 belum optimal, dengan rata-rata persentase biaya makanan aktual sebesar 43% melebihi standar yang ditetapkan oleh manajemen sebesar 35%. Hal ini dikarenakan karena beberapa faktor, yaitu tidak adanya *general store* dan akibat dari ketidakpastian tingkat hunian kamar. Penelitian kedua oleh (Trivena, N.N, 2022) berjudul Analisis Pengendalian Biaya Food and Beverage Pada Hotel Villa Lumbung Seminyak. Penelitian ini menunjukkan tingkat pembelian dan konsumsi makanan kotor yang besar menyebabkan perbedaan negatif antara biaya makanan standar dengan biaya makanan aktual. Pada penelitian kali ini penulis tidak hanya menganalisis biaya aktual dan biaya standar, penulis juga menganalisis komponen yang menyebabkan kebocoran biaya dengan dibuatkan *food cost reconciliation* untuk tahun 2021, 2022 dan 2023.

Berdasarkan penjelasan diatas pengendalian *food cost* di Novotel Bali Nusa Dua diduga belum terlaksana dengan baik karena semakin tinggi biaya aktual dibandingkan dengan biaya standar akan berdampak pada keuntungan yang diperoleh. Oleh karena itu, penulis terinspirasi untuk melakukan penelitian lebih lanjut tentang pengendalian manajemen biaya makanan di

Novotel Bali Nusa Dua dan mengidentifikasi penyebab terjadinya penyimpangan *food cost* yang dapat dikaitkan dengan indikator seperti pembelian, penerimaan, penyimpanan dan pengeluaran. Berdasarkan uraian diatas peneliti tertarik untuk penelitian lebih lanjut dengan judul “**Analisis Food Cost Terhadap Pengendalian Manajemen Biaya Pada Hotel Novotel Bali Nusa Dua**”.

### 1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas, maka rumusan masalah dalam penelitian ini sebagai berikut:

1. Apa penyebab terjadinya selisih persentase *food cost* antara *standard food cost* dengan *actual food cost* pada Hotel Novotel Bali Nusa Dua?
2. Bagaimanakah pengendalian *food cost* di Hotel Novotel Bali Nusa Dua?
3. Bagaimanakah upaya pengendalian *food cost* di Hotel Novotel Bali Nusa Dua?

### 1.3 Tujuan Penelitian

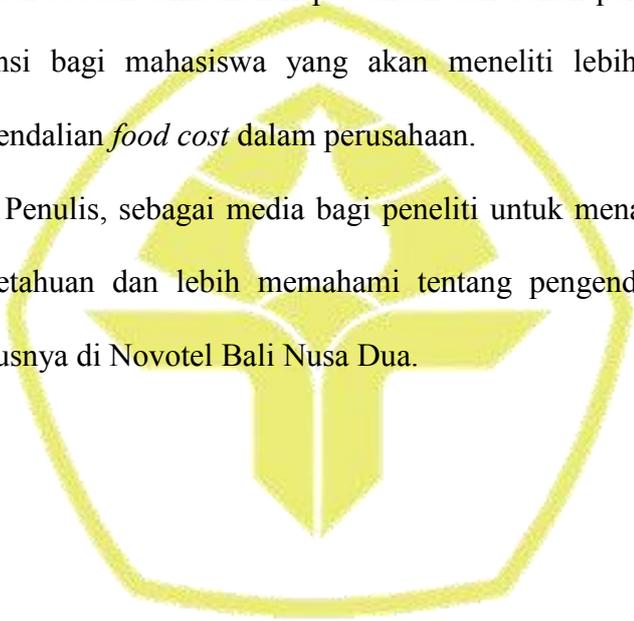
Berdasarkan rumusan masalah di atas, tujuan dari penelitian ini sebagai berikut:

1. Untuk mengetahui penyebab terjadinya selisih persentase *food cost* antara *standard food cost* dan *actual food cost* pada Hotel Novotel Bali Nusa Dua.
2. Untuk mengetahui pengendalian *food cost* di Hotel Novotel Bali Nusa Dua.
3. Untuk mengetahui upaya pengendalian *food cost* di Hotel Novotel Bali Nusa Dua.

#### 1.4 Manfaat Penelitian

Berdasarkan tujuan masalah di atas, adapun manfaat yang ingin dicapai dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Bagi Instansi, hasil penelitian ini dapat digunakan sebagai masukan atau pengetahuan tambahan dan dapat dipertimbangkan dalam kaitannya pengendalian biaya makanan.
2. Bagi Jurusan Administrasi Bisnis, hasil penelitian ini diharapkan menjadi sebuah tambahan kepustakaan dan bahan pertimbangan serta referensi bagi mahasiswa yang akan meneliti lebih lanjut tentang pengendalian *food cost* dalam perusahaan.
3. Bagi Penulis, sebagai media bagi peneliti untuk menambah wawasan pengetahuan dan lebih memahami tentang pengendalian *food cost* khususnya di Novotel Bali Nusa Dua.



JURUSAN ADMINISTRASI BISNIS  
POLITEKNIK NEGERI BALI

## 1.5 Sistematika Penulisan

Persiapan sistematika penulisan dipecah menjadi beberapa bab agar mudah dipahami. Bab-bab ini adalah sebagai berikut:

### BAB I : PENDAHULUAN

Bab ini mencakup bagian diskusi, yang mencakup latar belakang masalah, rumusan masalah, tujuan, serta manfaat penelitian.

### BAB II : TINJAUAN PUSTAKA

Dalam bab ini, teori yang digunakan sebagai dasar penelitian ini dibahas, mencakup landasan teori, penelitian terdahulu, dan kerangka berpikir penelitian.

### BAB III : METODE PENELITIAN

Bab ini menjelaskan lokasi dan subjek penelitian serta sumber dan jenis data yang digunakan dan teknik analisis data yang digunakan.

### BAB IV : HASIL DAN PEMBAHASAN

Bab ini mencakup lokasi penelitian, termasuk sejarah dan struktur perusahaan serta memaparkan hasil analisis data dan pembahasan serta implikasi hasil penelitian.

### BAB V : PENUTUP

Hasil penelitian tentang pengendalian biaya makanan di Novotel Bali Nusa Dua disajikan pada bab ini.

## BAB V

### PENUTUP

#### 5.1 Kesimpulan

Dari hasil analisi dan pembahasan diatas yang membahas mengenai pengendalian biaya makanan di Hotel Novotel Bali Nusa Dua, dapat diketahui bahwa belum berjalan sebaik yang seharusnya.

1. Selisih persentase dalam pengendalian *food cost* di Hotel Novotel Bali Nusa Dua disebabkan dari beberapa faktor sebagai berikut:
  - a. Pembelian bahan makanan di Hotel Novotel Bali Nusa Dua pihak *Purchasing* kurang memperhatikan standar yang menjadi pedoman saat membeli bahan makanan.
  - b. Penerimaan Bahan Makanan di Novotel Bali Nusa Dua, *Receiving* memiliki kecenderungan untuk menaruh terlalu banyak kepercayaan pada *supplier* untuk menimbang sendiri bahan makanan yang dibawa.
  - c. Penyimpanan bahan makanan di Novotel Bali Nusa Dua belum memperhatikan mengenai kondisi temperatur tempat penyimpanan bahan makanan yang tidak mengikuti standar suhu yang ada.
  - d. Pada penerapan prosedur pengolahan makanan, pihak *kitchen* kurang dalam penerapan standar yang relevan dalam pengolahan bahan baku makanan.

2. Pengendalian *Food Cost* di Hotel Novotel Bali Nusa Dua
  - a. Keputusan pemilihan *supplier* mempertimbangkan tingkat loyalitas yang diberikan oleh para *supplier* kepada perusahaan.
  - b. Bagian *receiving* hanya melihat bahan makanan dari tampilan luar saja.
  - c. Produk daging dan makanan laut tidak dibungkus pada saat dimasukkan ke dalam *freezer*.
  - d. *Chef* terkadang hanya mengandalkan perkiraan, terutama ketika menyiapkan porsi makanan dalam jumlah sedikit
3. Upaya Pengendalian *Food Cost* di Hotel Novotel Bali Nusa Dua
  - a. Pemilihan *supplier* didasarkan dengan mempertimbangkan harga terendah dengan kualitas terbaik tidak hanya mempertimbangkan loyalitas
  - b. Mengecek kualitas khususnya buah dari segi tampilan, dan rasa sebelum buah diterima
  - c. Membungkus produk daging dan makanan laut untuk menghindari kontaminasi dan oksidasi yang mengakibatkan kerusakan.
  - d. Mengacu pada standar operasional dalam menyajikan menu makanan

## 5.2 Saran

### 5.2.1 Bagi Perusahaan

Berdasarkan pembahasan yang dijelaskan pada BAB IV mengenai penyebab tingginya *food cost* Hotel Novotel Bali Nusa Dua berdasarkan perhitungan perbedaan negatif antara biaya makanan standar dan biaya aktual makanan, dapat disimpulkan bahwa biaya sebenarnya yang

dikeluarkan melebihi standar yang ditetapkan. Untuk mengurangi kemungkinan terjadinya peristiwa tersebut, saran yang dapat diberikan, yaitu:

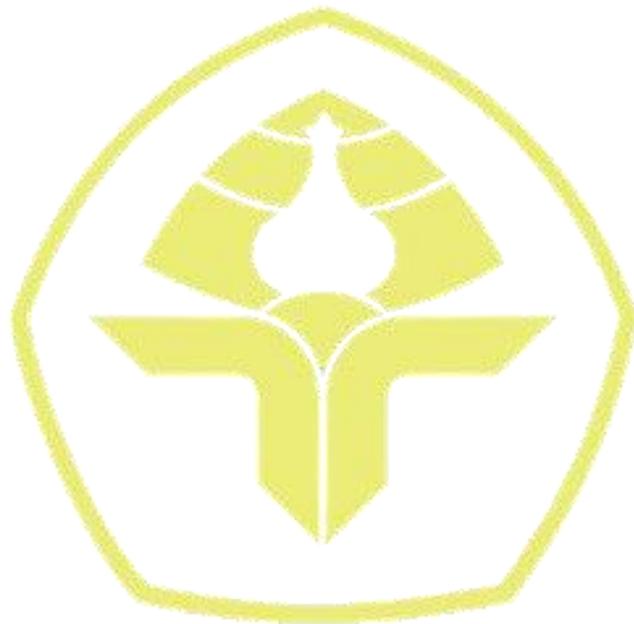
1. Untuk memantau dan mengatur biaya bahan makanan yang digunakan untuk pengolahan makanan, *cost controller*, *executive chef*, dan *purchasing* harus bekerja sama lebih banyak lagi.
2. Departemen *purchasing* dan *cost control* harus bekerja sama untuk menerapkan kebijakan pengadaan makanan hotel secara lebih konsisten.
3. *Executive chef*, dan *cost controller* harus bekerja sama untuk memberikan pengawasan dan kontrol yang lebih efektif atas penerapan standar yang ditetapkan.
4. Departemen yang berperan besar dalam pengendalian biaya hendaknya mengacu pada SOP yang sudah berlaku terkait dengan bahan makanan agar mengoptimalkan laba perusahaan.

### **5.2.2 Bagi Penelitian Selanjutnya**

1. Untuk meningkatkan akurasi temuan penelitian, akan bermanfaat bagi peneliti selanjutnya untuk memasukan variabel tambahan, termasuk harga minuman, sebagai alat pengukur kinerja untuk mencari tahu cara mengurangi pengeluaran biaya.
2. Diharapkan untuk penelitian selanjutnya dapat menggunakan lebih banyak sumber untuk menemukan laporan keuangan dan data keuangan

perusahaan yang terkait dengan periode data biaya makanan dan minuman.

3. Diharapkan bahwa fokus penelitian dapat meluas untuk mencakup bisnis di luar industri perhotelan, seperti restoran ataupun bidang usaha lain yang bergerak di bidang *food and beverage*.



JURUSAN ADMINISTRASI BISNIS  
POLITEKNIK NEGERI BALI

## DAFTAR PUSTAKA

- Anggraini, D., & Nurhayati, Y. (2020). Penerapan Biaya Standar Dalam Pengendalian Biaya Produksi. *Journal of Economis, Business, and Accounting* 4(1), 381-387.
- Budiyasa, I. K., Putra, A. M., & Suarka, F. M. (2018). Analisis Pengendalian Biaya Pada Food and Beverage Pada Harris Hotel Raya Kuta Bali. *JURNAL KEPARIWISATAAN DAN HOSPITALITAS* 2(3), 135-154.
- Damayanti, P. F. (2022). Analisis Efektifitas Pengendalian Internal Pengadaan Bahan Makanan Terhadap Tingginya Food Cost di Hotel X. *Journal of Accounting and Hospitality Vol. 1 No. 1*, 38-48. <https://doi.org/10.52352/jah.v1i1.980>
- Dewi Anggraini, Y. N. (2020). Penerapan Biaya Standar Dalam Pengendalian Biaya Produksi. *Journal of Economic, Business and Accounting*, Vol 4 No 1.
- Dittmer, P. R. (2018). *Principles Of Food, Beverage & Labor Cost Control; Ninth Edition*. USA: John Wiley & Sons, Inc.
- Fitriyani, A. (2016). Analisis Efisiensi Pengendalian Biaya Kualitas Pada Aksan Bakery Manado. *Jurnal Riset Akuntansi. Vol 11. No. 2*, 101-109.
- Gunawan, I. M., Pambudi, B., & Wardana, M. A. (2023). Analysis of Factors Affecting The High Food Cost in Hotel The Laguna Luxury Collection Resort and Spa. *Jurnal Pariwisata dan Bisnis Vol. 02, No. 5*, 1194-1205. <https://doi.org/10.22334/paris.v2i5.426>.
- Jayasmara, M. D., Damayanti, T., & Septiviari, A. A. (2022). Analisis Efektivitas Pengendalian Pada Prosedur Pengadaan Bahan Makanan di "S" Kuta Resort. *Journal Of Accounting and Hospitality* 1(1), 49-58. <https://doi.org/10.52352/jah.v1i1.981>.

- Kapidin. (2017). Strategi Pengendalian Biaya dalam Upaya Meningkatkan Produktivitas Departemen Makanan dan Minumana (Food and Beverage Department). *Jurnal Sosio E-Kons* 9(2), 132-138.
- Mandodo, N., & Daud, M. (2022). Analisis Biaya Standar Dalam Pengendalian Biaya Produksi PT Toarco Jaya Makassar 2020-2021. *Accounting Research Journal Vol. 2 No. 1*, 43-63.
- Mulyadi. (2016). *Akuntansi Biaya*. Yogyakarta: UPP-STIM YKPN.
- Pradiptha, I. W., Darlina, L., & Elistyawati, I. A. (2018). Analysis Of Food Cost Control At The One Legian Hotel. *Journal of Applied Sciences in Travel and Hospitality* 1(2), 188-196.
- Septiani, Dasila, R. A., & Nispasari. (2023). Analisis Selisih Biaya Bahan Baku Terhadap Efisiensi Biaya Produksi. *Jurnal Ekonomi & Ekonomi Syariah Vol. 6 No. 2*, 1418-1425. <https://doi.org/10.36778/jesya.v6i2.1117>.
- Uhise, E., Manossoh, H., & Suwetja, I. G. (2018). Analisis Peranan Cost Controller Dalam Pengendalian Biaya Operasional Dan Pendapatan Operasional Pada Hotel Mercure Manado Tateli Beach Resort. *Jurnal Riset Akuntansi Vol. 12 No. 2*, 620-627.
- Wahyudi, G. E., & Sari, I. G. (2022). Analysis of Food Cost Control During the Covid-19 Pandemic. *Jurnal Bali Membangun Bali Vol. 3, No. 3*, 196-204.
- Wijaya, I. M., & Widhiastuty, N. L. (2021). Pengendalian Food Cost Oleh Cost Controller Pada Papillon Echo Canggu. *Journal of Tourism and Interdisciplinary Studies* 1(2), 82-92. <https://doi.org/10.51713/jotis.v1i2.58>.
- Wiryanata, I. G. (2022). Efektifitas Pengadaan Bahan Makanan Dalam Penentuan Harga Jual. *Jurnal Grastonomi Indonesia Vol. 10 No. 2*, 108-117. <https://doi.org/10.52352/jgi.v10i2.1073>.