

**ANALISIS PENGENDALIAN *FOOD COST* PADA
FAIRFIELD BY MARRIOTT LEGIAN BALI**



POLITEKNIK NEGERI BALI

OLEH:

NI KOMANG LINDA TRIANA PUTRI

NIM. 2115613004

PROGRAM STUDI DIII AKUNTANSI

JURUSAN AKUNTANSI

POLITEKNIK NEGERI BALI

BADUNG

2024

**ANALISIS PENGENDALIAN *FOOD COST* PADA
FAIRFIELD BY MARRIOTT LEGIAN BALI**



POLITEKNIK NEGERI BALI

OLEH:

NI KOMANG LINDA TRIANA PUTRI

NIM. 2115613004

PROGRAM STUDI DIII AKUNTANSI

JURUSAN AKUNTANSI

POLITEKNIK NEGERI BALI

BADUNG

2024

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia merupakan negara kepulauan terbesar di dunia yang memiliki keanekaragaman budaya dan keindahan alam yang luar biasa sehingga banyak wisatawan asing yang berkunjung ke Indonesia. Akan tetapi, hanya ada satu wilayah di Indonesia yang terkenal akan pariwisatanya, yaitu Bali. Bali yang sering dijuluki sebagai Pulau Dewata merupakan destinasi wisata yang paling banyak dikunjungi oleh wisatawan domestik maupun mancanegara. Keindahan dan daya tarik yang dimiliki oleh pulau Bali juga diimbangi dengan pembangunan beberapa fasilitas yang mendukung pariwisata seperti *Airport* berskala internasional, hotel dan *restaurant* yang telah dibangun hampir di setiap kawasan di Bali yang ramai wisatawan. Selain itu, pembangunan fasilitas penunjang pariwisata lainnya seperti *Spa*, *Night Club*, *Shopping Center*, maupun wisata atraksi budaya juga tersebar di Bali hingga saat ini.

Salah satu fasilitas yang memiliki peran dalam perkembangan pariwisata Bali yaitu perhotelan. Akomodasi perhotelan tidak dapat dipisahkan dari pariwisata karena tanpa akomodasi perhotelan dapat dikatakan kepariwisataan akan lumpuh. Maka, untuk memenuhi kebutuhan akomodasi bagi para wisatawan yang datang berkunjung ke Bali sehingga di Bali banyak terdapat akomodasi perhotelan salah satunya yaitu Fairfield by Marriott Bali

Legian. Fairfield by Marriott Bali Legian merupakan hotel bintang empat yang terletak di kawasan Legian tepatnya di Jalan Sri Rama No. 8C Legian, Kecamatan Kuta, Kabupaten Badung yang berdiri sejak tahun 2018. Hotel ini mempunyai banyak fasilitas sarana dan prasarana diantaranya *Rooms* dengan jumlah 160 *Rooms*, Tebu Merah *Restaurant*, *Pool Bar*, *Kecak Meeting Rooms*, *Legong Meeting Rooms*, *Gym* dan fasilitas lainnya untuk menunjang kegiatan operasional.

Pendapatan industri perhotelan tidak hanya berasal dari penjualan kamar, melainkan terdapat sumber lain seperti salah satunya adalah penjualan yang dihasilkan oleh *restaurant* dan *bar* yang dimiliki oleh hotel tersebut. Menurut Wiyasha (2008:218), penjualan makanan dan minuman memberikan kontribusi sebesar 30-40% dari total pendapatan hotel. Sebagai organisasi yang berorientasi pada usaha untuk meraih keuntungan, sebelum dilakukan proses produksi, pihak manajemen perlu melakukan penetapan perencanaan terhadap harga pokok makanan atau minuman yang akan dijual, sehingga dengan adanya pengawasan dan pengendalian alur pembiayaan makanan (*food cost*) akan membantu memaksimalkan keuntungan yang diperoleh. Setiap hotel menetapkan suatu biaya standar untuk makanan. Biaya standar adalah biaya yang seharusnya terjadi yang dihitung dengan menerapkan satuan baku pada resep makanan yang bersangkutan.

Faktor biaya merupakan salah satu faktor yang berperan penting dalam proses operasional dan berpengaruh bagi manajemen dalam pengambilan

keputusan. Manajemen Fairfield by Marriott Bali Legian telah menetapkan biaya standar yang dikeluarkan untuk membuat makanan (*food*). Dengan adanya *standard cost* diharapkan biaya yang dikeluarkan untuk *food* dapat dikendalikan sehingga keuntungan (laba) dapat diperoleh secara optimal. *Food cost* yang terlalu tinggi dapat memengaruhi harga jual makanan dan dapat mengurangi profit pihak hotel. Fairfield by Marriott Bali Legian menetapkan kebijakan untuk *standard food cost* sebesar 32%. Akan tetapi, dalam pelaksanaan operasionalnya besarnya *actual cost* seringkali tidak sesuai dengan *standard cost* yang ditetapkan oleh perusahaan sehingga terdapat suatu selisih atau *variance*. Selisih yang timbul antara lain adalah selisih menguntungkan (*Favorable*) dan selisih biaya merugikan (*Unfavorable*). *Favorable* adalah ketika *actual cost* tidak melebihi *standard cost*, sedangkan *unfavorable* pada saat *actual cost* melebihi *standard cost*.

Berikut merupakan tabel perbandingan antara *standard food cost* dengan *actual food cost* dapat dilihat pada tabel 1.1:

Tabel 1.1
Fairfield by Marriott Bali Legian
Food Cost Percentage
January - December 2023

<i>Standard Actual Food Cost January - December 2023</i>		
<i>Month</i>	<i>Standard Food Percentage</i>	<i>Actual Food Percentage</i>
<i>January</i>	32,00%	37,39%
<i>February</i>	32,00%	36,84%
<i>March</i>	32,00%	31,05%
<i>April</i>	32,00%	32,66%
<i>May</i>	32,00%	32,77%
<i>Juni</i>	32,00%	33,61%
<i>July</i>	32,00%	33,58%
<i>August</i>	32,00%	36,45%
<i>September</i>	32,00%	34,25%
<i>October</i>	32,00%	35,76%
<i>November</i>	32,00%	34,60%
<i>December</i>	32,00%	36,75%
<i>Total</i>	384,00%	415,69%
<i>Average</i>	32,00%	34,64%

Sumber : Fairfield by Marriott Bali Legian (data diolah)

Tabel 1.1 menunjukkan bahwa *average standard food cost* tahun 2023 ditetapkan sebesar 32% sedangkan *average actual food cost* tahun 2023

sebesar 34,64%. Dari perbedaan tersebut terdapat selisih sebesar 2,64% yang artinya sudah terjadi selisih terhadap harga pokok makanan yang telah ditentukan oleh pihak manajemen. Manajemen Fairfield by Marriott Bali Legian memiliki batas toleransi terhadap selisih 1%. Jika *actual food cost* melebihi 1% dari *standard food cost*, maka penjualan makanan tidak berjalan dengan efisien sesuai dengan yang direncanakan dan dapat mengurangi keuntungan. Sebaliknya, *actual food cost* sesuai dengan target atau tidak melebihi 1% dari *standard food cost*, maka proses produksi makanan berjalan dengan efisien dan dapat dipastikan keuntungan dari penjualan makanan dapat dimaksimalkan.

Melihat data tahun di atas yang menunjukkan pengendalian *food cost* masih melewati standar, maka dirasa penting untuk menganalisis pengendalian *food cost* di Fairfield by Marriott Bali Legian. Berdasarkan data tahun 2023 yang menunjukkan kondisi merugikan pada *food cost*, menjadikan perlu untuk diteliti penyebab selisih pada *food cost*. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui kondisi pengendalian *food cost* di Fairfield by Marriott Bali Legian dan menganalisis penyebab terjadinya selisih persentase antara *actual food cost* dengan *standard food cost* di Fairfield by Marriott Bali Legian.

Selisih *food cost* yang terjadi harus dianalisis dan dikendalikan untuk mencegah terjadinya kerugian pada Fairfield by Marriott Bali Legian. Perlu diketahui penyebab terjadinya selisih tersebut agar dapat dilakukan

pengendalian biaya, sehingga dalam tugas akhir ini penulis mengangkat judul “Analisis Pengendalian *Food Cost* pada Fairfield by Marriott Bali Legian”.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah yang telah diuraikan, maka pokok permasalahan yang akan dibahas yaitu :

- 1.2.1 Indikator apa yang menyebabkan terjadinya selisih persentase *actual cost* dan *standard cost* pada Fairfield by Marriott Bali Legian?
- 1.2.2 Bagaimana proses pengendalian *food cost* pada Fairfield by Marriott Bali Legian?

1.3 Tujuan Penelitian

Berdasarkan latar belakang masalah yang telah diuraikan maka tujuan yang ingin dicapai dari penelitian adalah :

- 1.3.1 Menganalisis indikator penyebab terjadinya selisih persentase *actual food cost* dan *standard food cost* pada Fairfield by Marriott Bali Legian.
- 1.3.2 Mengidentifikasi proses pengendalian *food cost* Fairfield by Marriott Bali Legian.

1.4 Manfaat Penelitian

1.4.1 Manfaat Teoritis

Manfaat teoritis dari penelitian ini adalah diharapkan penelitian ini memberikan informasi mengenai proses pengendalian *food cost* dan bagaimana upaya yang dilakukan untuk mengoptimalkan *gross profit*.

1.4.2 Manfaat Empiris

1. Bagi Mahasiswa

Hasil dari penelitian ini diharapkan dapat menambah wawasan mahasiswa sebagai sarana pengaplikasian dan dapat membandingkan ilmu yang diperoleh di bangku kuliah dengan aplikasi lapangan serta untuk meningkatkan pemahaman mahasiswa mengenai pengendalian *food cost* pada industri perhotelan

2. Bagi Politeknik Negeri Bali

Hasil dari penelitian ini diharapkan memberikan manfaat bagi Lembaga sebagai referensi kepustakaan dan bahan penelitian selanjutnya.

3. Bagi Perusahaan

Hasil dari penelitian ini diharapkan dapat dijadikan sebagai masukan atau bahan pertimbangan dalam menetapkan kebijakan perusahaan dalam keputusan-keputusan yang terkait dengan pengendalian *food cost*.

BAB V

SIMPULAN DAN SARAN

5.1 Simpulan

Berdasarkan analisis dan uraian pembahasan yang dilakukan terkait selisih *food cost* pada Hotel Fairfield by Marriott Bali Legian, maka dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut:

- 1) Terjadinya selisih biaya makanan selama periode tersebut yang merugikan sebesar 2,64% yang disebabkan oleh: *purchase, credit to gross of food available* seperti *officer check duty meal, entertainment check, happy hours (mocktail), welcome drink, room guest supplies (amenities), service recovery, canteen, training and meeting, taste panel dan spoiled & damage*.
- 2) Pengendalian *food cost* yang dilakukan pada Fairfield by Marriott Bali Legian sebagai berikut:
 - a. Fungsi pembelian (*purchasing*), pengendalian dilakukan dengan cara melakukan pembelian melalui *daily market list* dan *Purchase Request* (PR), menerapkan *standard purchase specification*, pemilihan supplier, namun dalam pengaplikasiannya *standard purchase specification* dan pemilihan supplier *belum berjalan secara optimal* dan melakukan *market survey* satu bulan sekali.
 - b. Fungsi penerimaan (*receiving*), pengendalian dilakukan dengan penerimaan barang yang harus berdasarkan *purchase order*. Pada

penerapannya hal ini belum berjalan secara optimal karena bagianreceiving yang kurang teliti dalam menerima barang seperti barang yang diterima tidak sesuai dengan PO misalnya bahan makanan seperti daging yang melebihi kuantitas yang dipesan.

- c. Pengendalian fungsi penyimpanan dan pengeluaran, penerapan ini belum berjalan dengan optimal karena dari segi penyimpanan semua bahan makanan yang awalnya disimpan di *Loading Dock* sering mengalami *overload*, sementara untuk pengeluaran bahan makanan pihak *kitchen* tidak mencatat stok *inventory* awal maupun akhir.
- d. Pengendalian fungsi pengolahan dan penyiapan dengan menerapkan *standard yield* dan *standard portion size*. Namun dalam penerapannya penggunaan *standard yield* ini masih sering diabaikan oleh bagian *kitchen*. Sementara itu dalam penerapan *standard portion size* pada proses penyiapan belum berjalan secara efektif, karena pada bagian *kitchen* sering terjadi kelebihan dalam produksi yang tidak sesuai dengan *standard portion size*.

5.2 Saran

Berdasarkan kesimpulan tersebut, maka saran yang dapat diberikan sebagai berikut:

1. Diharapkan untuk kedepannya pihak manajemen lebih memperhatikan indikator-indikator yang menyebabkan terjadinya selisih *food cost*. Kualitas sumber daya manusia sangat diperlukan untuk meminimalisir

terjadinya indikator-indikator yang menyebabkan terjadinya selisih. Perlu adanya pelatihan maupun penekanan mengenai pentingnya penerapan *Standard Operating Procedure* (SOP) kepada karyawan.

2. Dalam pengendalian *food cost*, manajemen hotel harus meninjau kembali proses pembelian, penerimaan, penyimpanan, pengeluaran dan pengolahan bahan baku.
3. Penelitian ini terbatas dengan membahas unsur – unsur pengendalian hanya berdasarkan fungsi saja, diharapkan kedepannya agar dapat dibahas lebih lanjut mengenai sistem otorisasi dan prosedur pencatatan, praktik yang sehat serta karyawan yang handal.



DAFTAR PUSTAKA

- Arsana, I. M. M. (n.d.). *Analisis Pengendalian Biaya Makanan dan Minuman Pada RM Resort I Made Marsa Arsana 1*. 75–93.
- 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.
- Dittmer, P. R., & Keefe-III, J. D. (2008). *Principles of Food , Beverage , and Labor*.
- I Nyoman Dhita Utama Putra, R. L., & Victor Bangun Mulia, I. K. W. (2022). No Title. *ANALISIS PENGENDALIAN FOOD COST DI HOTEL VILA LUMBUNG - BALI*, 5(2), 165–176.
- Sugiyono. (2020). *Metodologi Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R & D*.
- Wahyul. (2019). Analisis Varians Anggaran Pendapatan dan Biaya Usaha Pengrajin Sepatu Tempahan “Tikko” Medan. *Jurnal Ilmiah Simantek*, 3(2), 6–18.
- Wayan Hesadijaya Utthavi dan I Gede Agus Sumerta. (2017). No Title. *ANALISIS PENGENDALIAN FOOD COST PADA GTBV HOTEL & CONVENTION - BALI*.
- Wulandari, F., & Atmoko, A. D. (2017). Analisis Varians Biaya Produksi Dengan Perhitungan Biaya Standar Sebagai Pengendalian Biaya Produksi. *Jurnal Ilmiah Akuntansi*, 3(1), 11–33. <http://e-journal.polsa.ac.id/index.php/jia/article/view/46>
- Akhpani, Z. I. (2013). Analisis Efektifitas Pengendalian Food Cost Guna Mengoptimalkan Gross Profit Nirwana Beach Club Restaurant Nirwana Gardens Resort Bintan.
- I Wayan Arya Pradiptha, L. D. (2018). Analisis Pengendalian Biaya Makanan di Hotel One Legian. *Jurnal Ilmu Terapan dalam Perjalanan dan Perhotelan*, 190-191.
- Somantri, L. (t.thn.). *Keunggulan Bali Sebagai Daerah Tujuan Wisata Andalan Indonesia*. 1.
- Sukmadinata. (2017). *Penelitian Pendidikan*. Remaja Rosdakarya.