

SKRIPSI

**ANALISIS PENGENDALIAN *FOOD COST* PADA
HOTEL THE ST. REGIS BALI RESORT**



POLITEKNIK NEGERI BALI

**Disusun untuk Melengkapi Tugas dan Syarat Lulus Sarjana Terapan Program
Studi Manajemen Bisnis Internasional Jurusan Administrasi Bisnis
Politeknik Negeri Bali**

Oleh:

I GUSTI MADE DENDY PRANATHA MAHARDIKA

NIM. 2015744168

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

SKRIPSI

**ANALISIS PENGENDALIAN *FOOD COST* PADA
HOTEL THE ST. REGIS BALI RESORT**



POLITEKNIK NEGERI BALI

**Disusun untuk Melengkapi Tugas dan Syarat Lulus Sarjana Terapan Program
Studi Manajemen Bisnis Internasional Jurusan Administrasi Bisnis
Politeknik Negeri Bali**

Oleh:

I GUSTI MADE DENDY PRANATHA MAHARDIKA

NIM. 2015744168

**JURUSAN ADMINISTRASI BISNIS
PROGRAM STUDI MANAJEMEN BISNIS INTERNASIONAL
POLITEKNIK NEGERI BALI
JURUSAN ADMINISTRASI BISNIS**

POLITEKNIK NEGERI BALI

BADUNG

2024

TANDA PERSETUJUAN SKRIPSI

1. Judul Skripsi : Analisis Pengendalian Food Cost Pada Hotel The St. Regis Bali Resort
2. Penulis
 - a. Nama : I Gusti Made Dendy Pranatha Mahardika
 - b. NIM : 2015744168
3. Jurusan : Administrasi Bisnis
4. Program Studi : Manajemen Bisnis Internasional

Badung, 18 Juli 2024


Menyetujui:

Pembimbing I

Pembimbing II



I Putu Yoga Laksana, S.Pd., M.Pd
NIP. 198809092019031013



Made Ayu Jayanti Prita Utami, S.S.T.Ak., M.Si.
NIP. 199206132019032023

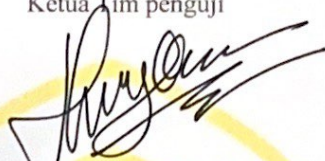
JURUSAN ADMINISTRASI BISNIS
POLITEKNIK NEGERI BALI

TANDA PENGESAHAN SKRIPSI
ANALISIS PENGENDALIAN *FOOD COST* PADA
HOTEL THE ST. REGIS BALI RESORT

Oleh

I Gusti Made Dendy Pranatha Mahardika
NIM : 2015744168

Disahkan:
Ketua Tim penguji



I Putu Yoga Laksana, S.Pd., M.Pd.
198809092019031013

Penguji I



Ketut Vini Elfarosa, SE,M.M.
197612032008122001

Penguji II



I Wayan Sukarta, SE.,M.Agb.
196005191989101001

Mengetahui,
Jurusan Administrasi Bisnis
Internasional
Ketua,



Nyoman Indah Kusuma Dewi, SE, MBA,Ph.D
NIP. 196409291990032003

Badung,
Prodi Manajemen Bisnis

Ketua,



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

MOTTO DAN PERSEMBAHAN

Motto:

“Finish what you started”

Persembahan:

Puji syukur saya panjatkan kepada Ida Sang Hyang Widhi Wasa karena atas berkat rahmat-Nya saya dapat menyelesaikan skripsi dengan judul **“Analisis Pengendalian Food Cost pada Hotel The St. Regis Bali Resort”** tepat pada waktunya. Atas terselesaikannya skripsi ini, penulis mengucapkan terimakasih kepada:

1. Bapak dan ibu selaku orang tua yang telah memberikan dukungan serta doa yang tiada henti untuk menyelesaikan penelitian ini.
2. Seluruh *staff finance department* The St. Regis Bali Resort yang telah memberikan arahan, motivasi dan izin untuk melakukan penelitian sehingga dapat memperlancar proses pembuatan skripsi ini.
3. Bapak dan Ibu dosen pembimbing, penguji dan pengajar yang telah membimbing serta memberikan banyak arahan, motivasi, dan petunjuk sehingga skripsi dapat terselesaikan.
4. Serta semua pihak yang tidak bisa penulis sebutkan secara menyeluruh yang telah membantuk serta memberikan dorongan sehingga terselesaikannya skripsi ini

JURUSAN ADMINISTRASI BISNIS
POLITEKNIK NEGERI BALI

PERNYATAAN KEASLIAN KARYA SKRIPSI

Saya yang bertanda tangan di bawah ini, menyatakan bahwa Skripsi yang saya tulis dengan judul “**Analisis Pengendalian Food Cost pada Hotel The St. Regis Bali Resort**” adalah hasil karya saya.

Dengan ini saya 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 dalam daftar pustaka.

Apabila saya melakukan hal tersebut di atas, dengan ini saya menyatakan menarik Skripsi yang saya ajukan sebagai karya saya.

Badung, 10 Juli 2024
Yang menyatakan



I Gusti Made Dendy Pranatha Mahardika
NIM 2015744168

JURUSAN ADMINISTRASI BISNIS
POLITEKNIK NEGERI BALI

ABSTRAK

Penelitian ini mengkaji pengendalian food cost di The St. Regis Bali Resort, menggunakan kerangka Committee of Sponsoring Organizations (COSO) yang meliputi lima komponen utama pengendalian internal. Studi ini mengungkapkan bahwa meskipun resort tersebut menerapkan sistem pengendalian yang komprehensif, terdapat beberapa kesenjangan antara implementasi dan praktik ideal pengendalian food cost. Temuan utama menunjukkan adanya variance food cost yang disebabkan oleh pengendalian yang tidak efektif dan efisien. Beberapa faktor kritis yang berkontribusi terhadap masalah ini meliputi: keterlambatan pengiriman market list dan purchase requisition dari dapur ke bagian pembelian, penerimaan invoice yang tidak sesuai dengan purchase order, serta penerimaan nota dengan coretan dari pemasok. Penelitian ini juga mengidentifikasi kurangnya kepatuhan terhadap prosedur standar dalam proses pembelian dan penerimaan bahan makanan. Misalnya, bagian pembelian terkadang melakukan pembelian di luar pemasok yang telah ditentukan, sementara bagian penerimaan barang menghadapi inkonsistensi harga dari pemasok. Kesenjangan-kesenjangan ini menghambat pencapaian target pengendalian food cost yang optimal dan berpotensi mempengaruhi stabilitas keuangan perusahaan. Studi ini menyoroti pentingnya penerapan sistem pengendalian internal yang lebih ketat dan konsisten untuk meningkatkan efektivitas dan efisiensi pengendalian food cost di The St. Regis Bali Resort.

Kata Kunci: Analisa Food Cost, Committee of Sponsoring Organizations (COSO), Pengendalian internal

JURUSAN ADMINISTRASI BISNIS
POLITEKNIK NEGERI BALI

ABSTRACT

This research examines food cost control at The St. Regis Bali Resort uses the Committee of Sponsoring Organizations (COSO) framework which includes five main components of internal control. The study revealed that although the resort implemented a comprehensive control system, there were some gaps between implementation and ideal food cost control practices. The main findings show the existence of food cost variances caused by ineffective and inefficient controls. Several important factors that contribute to this problem include: delays in sending market lists and purchase requisitions from the kitchen to the purchasing department, receiving invoices that do not match the purchase order, and receiving scribbled notes from suppliers. This research also identified non-compliance with standard procedures in the process of purchasing and receiving food ingredients. For example, the purchasing department sometimes makes purchases outside the specified suppliers, while the goods receiving department faces price inconsistencies from suppliers. These gaps hinder the achievement of optimal food cost control targets and have the potential to affect the company's financial stability. This study emphasizes the importance of implementing a tighter and more consistent internal control system to increase the effectiveness and efficiency of food cost control at The St. Regis Bali Resort.

Keywords: *Food Cost Analysis, Committee of Sponsoring Organizations (COSO), Internal control*

JURUSAN ADMINISTRASI BISNIS
POLITEKNIK NEGERI BALI

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur saya panjatkan ke Hadiran Tuhan Yang Maha Esa karena atas segala rahmat dan karunia yang telah diberikan, penulis dapat menyelesaikan penelitian ini untuk memenuhi persyaratan tugas akhir penulis yang berjudul “**Analisis Pengendalian Food Cost Pada Hotel The St. Regis Bali Resort**”.

Dalam proses penyusunan tugas akhir (skripsi) ini dan selama proses perkuliahan, penulis banyak mendapat saran, pengetahuan, bimbingan dan semangat diri dari berbagai pihak sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini dengan baik dan tepat waktu sesuai dengan waktu yang telah ditentukan. Sehingga, dalam kesempatan ini penulis ingin menyampaikan ungkapan terimakasih kepada:

1. Bapak I Nyoman Abdi, SE., eCom. selaku Direktur Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan dan fasilitas kepada penulis untuk mengikuti dan menyelesaikan Pendidikan Diploma IV di Politeknik Negeri Bali.
2. Ibu Nyoman Indah Kusuma Dewi, SE, MBA, Ph.D selaku Ketua Jurusan Administrasi Bisnis yang telah memberikan semangat untuk menyelesaikan skripsi ini di Politeknik Negeri Bali.
3. Ibu Ketut Vini Elfarosa, SE,M.M.selaku Ketua Program Studi Manajemen Bisnis Internasional yang telah memberikan panduan dalam menyelesaikan skripsi ini.
4. Bapak I Putu Yoga Laksana, S.Pd., M.Pd selaku Dosen Pembimbing I yang dengan sabar memberikan bimbingan, arahan serta masukan-masukan yang sangat berarti sehingga skripsi ini dapat diselesaikan.
5. Ibu Made Ayu Jayanti Prita Utami, S.S.T.Ak., M.Si. Selaku Dosen Pembimbing II yang telah membimbing, memberikan saran, masukan serta motivasi sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini dengan baik dan tepat waktu
6. Seluruh staff Hotel The St. Regis Bali Resort yang telah memberikan pengalaman, pembelajaran dan pengetahuan yang luas kepada penulis selama menjalani Praktek Kerja Lapangan di Hotel tersebut.
7. Bapak I Gusti Putu Suardika dan Ibu Ni Wayan Sriadi serta seluruh keluarga besar yang telah memberikan semangat, motivasi dan cinta kasih kepada penulis sehingga dapat menyelesaikan penulisan skripsi ini.

8. Teman-teman serta sahabat yang selalu memberikan dorongan motivasi serta dukungan secara terus menerus sehingga penulis dapat menyelesaikan penulisan skripsi ini.
9. Ni Komang Ayu Arry Darmawati yang selalu memberikan semangat dan motivasi secara terus menerus, sehingga penulis dapat menyelesaikan penulisan skripsi ini.
10. Teman-teman kelas 8F MBI yang selalu memberikan dukungan sehingga dapat menyelesaikan penulisan skripsi ini.

Akhir kata penulis berharap penelitian ini dapat bermanfaat bagi semua mahasiswa dan penulis mengharapkan adanya kritik dan saran yang bersifat membangun untuk menyempurnakan penelitian ini, sehingga dapat dipergunakan sebagai acuan dalam penelitian selanjutnya, agar menjadi lebih baik lagi.

Kuta Selatan, 10 Juli 2024



I Gusti Made Dendy Pranatha Mahardika

Nim. 2015744168

JURUSAN ADMINISTRASI BISNIS
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR ISI

SAMPUL	i
HALAMAN JUDUL	ii
TANDA PERSETUJUAN SKRIPSI.....	iii
TANDA PENGESAHAN SKRIPSI.....	iv
ABSTRAK.....	vii
ABSTRACT	vi
KATA PENGANTAR.....	vii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR TABEL.....	xii
DAFTAR GAMBAR	xiii
DAFTAR LAMPIRAN	xiv
BAB I.....	1
PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah	8
1.3 Tujuan Penelitian	8
1.4 Manfaat Penelitian	8
1.4.1 Manfaat Teoritis.....	8
1.4.2 Manfaat Praktis.....	8
BAB II.....	10
KAJIAN PUSTAKA	10
2.1 Telaah Teori	10

2.1.1	Manajemen Keuangan	10
2.1.2	Biaya	12
2.1.3	COSO.....	13
2.1.4	Pengendalian Food Cost	14
2.1.5	Standard Food Cost	18
2.1.6	Actual Food Cost	18
2.1.7	Penyimpangan Actual Cost dan Standard Cost	19
2.2	Penelitian Sebelumnya (Kajian Empirik)	19
2.3	Kerangka Konsep	28
BAB III		29
METODE PENELITIAN		29
3.1	Tempat Penelitian.....	29
3.2	Obyek Penelitian.....	29
3.3	Sumber Data	30
3.3.1	Data Primer	30
3.3.2	Data Sekunder.....	30
3.4	Jenis Data	30
3.4.1	Data Kuantitatif	31
3.4.2	Data Kualitatif	31
3.5	Teknik Pengumpulan Data	31
3.5.1	Instrumen Penelitian	Error! Bookmark not defined.
3.5.2	Prosedur Pengumpulan Data	32
3.6	Teknik Analisis Data	37
3.7	Jadwal Penelitian	40
3.8	Sistematika Penulisan.....	41
BAB IV		42
HASIL DAN PEMBAHASAN		42
4.1	Gambar Umum Perusahaan.....	42
4.1.1	Sejarah Berdirinya	42

4.1.2	Bidang Usaha.....	44
4.1.3	Fasilitas The St Regis Bali Resort	45
4.1.4	Struktur Organisasi Departemen Finance.....	53
4.2	Hasil dan Pembahasan	62
4.2.1	Faktor-faktor Analisis Pengendalian Food Cost.....	62
4.2.2	Prosedur Proses Pengendalian Food Cost (output).....	79
4.2.3	Pembahasan	86
4.3	Implikasi.....	89
4.3.1	Teoritis.....	90
4.3.2	Praktis	90
BAB V	92
SIMPULAN DAN SARAN	92
5.1	Simpulan.....	92
5.2	Saran.....	93
DAFTAR PUSTAKA	95

JURUSAN ADMINISTRASI BISNIS
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR TABEL

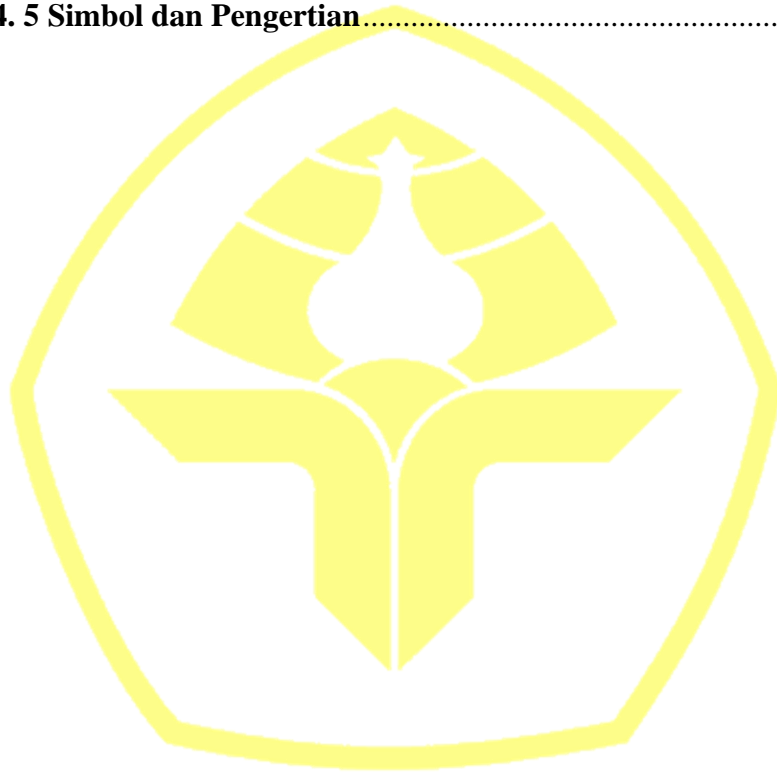
Tabel 2. 1 Peneliti Terdahulu	20
Tabel 3. 1 Instrumen Penelitian	32
Tabel 3. 2 Instrumen Wawancara	33
Tabel 3. 3 Instrumen Observasi	36
Tabel 3. 4 Jadwal Penelitian	40
Tabel 4. 1 Jam Operasional Outlet	47
Tabel 4. 2 Food Cost 2021	63
Tabel 4. 3 Food Cost 2022	64
Tabel 4. 4 Food Cost 2023	65



JURUSAN ADMINISTRASI BISNIS
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR GAMBAR

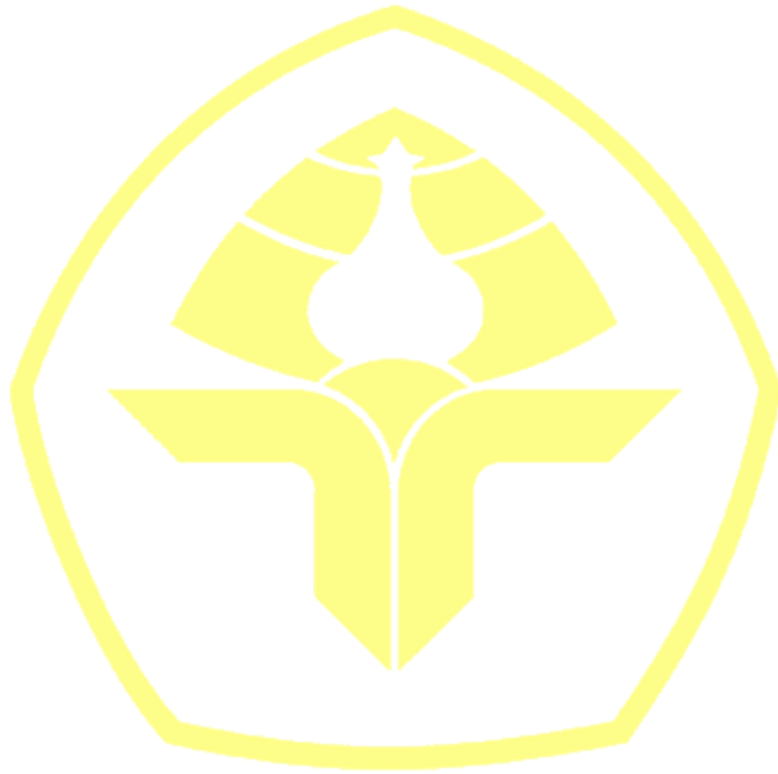
Gambar 1. 1	Persentase Perbandingan antara Standard Food Cost dan	6
Gambar 2. 1	Kerangka Konsep.....	28
Gambar 4. 1	Logo Perusahaan	42
Gambar 4. 2	Struktur Organisasi Finance.....	53
Gambar 4. 3	Alur Pengadaan Bahan Makanan	79
Gambar 4. 4	Alur Penerimaan Bahan Makanan.....	80
Gambar 4. 5	Simbol dan Pengertian.....	81



JURUSAN ADMINISTRASI BISNIS
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Tabel Bulir Pertanyaan.....	98
Lampiran 2. Transkrip Wawancara.....	101
Lampiran 3. Tabel Observasi	109
Lampiran 4. Tabel Triangulasi Hasil Observasi dan Wawancara	113
Lampiran 5. Dokumentasi Wawancara.....	122



JURUSAN ADMINISTRASI BISNIS
POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Manajemen keuangan merupakan aspek penting dalam pengelolaan keuangan di berbagai konteks, baik itu perusahaan, individu, pemerintah, maupun bisnis internasional. Setiap jenis manajemen keuangan memiliki tujuan dan fokus yang berbeda, namun semuanya bertujuan untuk mengoptimalkan penggunaan sumber daya keuangan dan mencapai tujuan finansial yang telah ditetapkan. Manajemen keuangan perusahaan berfokus pada pengelolaan keuangan dalam konteks perusahaan. Tujuan utamanya adalah memaksimalkan nilai pemegang saham melalui keputusan investasi, pendanaan, dan dividen yang optimal (Brealey et al., 2014). Manajer keuangan perusahaan bertanggung jawab untuk mengelola arus kas, mengendalikan risiko, dan mengalokasikan sumber daya keuangan secara efisien (Gitman et al., 2015).

Manajemen keuangan pribadi merupakan kemampuan seseorang dalam mengatur mulai dari perencanaan, penganggaran, pemeriksaan, pengelolaan, pengendalian, pencarian dan penyimpanan dana keuangan sehari-hari (Obago, 2014). Seseorang dapat dikatakan memiliki manajemen keuangan pribadi yang apabila seseorang tersebut mampu mengelola anggaran, menghemat uang, mengontrol keuangan, dan berinvestasi (Afandy, 2020). Manajemen keuangan publik dapat didefinisikan sebagai sistem untuk

menghasilkan dan mengendalikan sumber daya keuangan publik untuk pelayanan publik yang efektif dan efisien. Manajemen keuangan publik meliputi perencanaan dan penganggaran, akuntansi dan pelaporan, pengendalian internal, audit dan pengawasan eksternal. (Bastian, 2021). Manajemen keuangan internasional berfokus pada pengelolaan keuangan dalam konteks bisnis global. Tujuannya adalah untuk mengelola risiko nilai tukar, risiko politik, dan risiko negara dalam transaksi lintas batas (Breuer & Ruiz de Vargas, 2021). Manajer keuangan internasional juga harus mempertimbangkan perbedaan dalam sistem keuangan, peraturan, dan praktik akuntansi di berbagai negara (Madura et al., 2018).

Food cost merupakan salah satu aspek penting dalam manajemen keuangan perusahaan, terutama dalam industri restoran, hotel, atau bisnis makanan lainnya. Dalam konteks manajemen keuangan perusahaan, *food cost* menjadi salah satu komponen biaya utama yang harus dikelola secara efektif untuk memastikan profitabilitas bisnis. *Food cost* adalah keseluruhan biaya yang dikeluarkan untuk memproduksi makanan dengan standar resep yang telah dibuat oleh *Executive Chef* hingga siap dijual persatu porsi atau dapat dikatakan bahwa *food cost* merupakan total persentase dari total pembelian persediaan makanan dibagi total nilai penjualan makanan. Menurut Dopson & Hayes (2019) menyatakan bahwa harga pokok makanan adalah semua biaya yang dikeluarkan untuk menyiapkan atau mengolah satu porsi makanan sehingga siap untuk disajikan kepada pelanggan. Berdasarkan pernyataan tersebut, dapat disimpulkan bahwa harga pokok

makanan adalah jumlah biaya atas bahan makanan yang digunakan untuk memproduksi suatu jenis makanan yang akan disajikan kepada pelanggan.

Dalam manajemen keuangan perusahaan, pengelolaan dan pengendalian *food cost* melibatkan beberapa aspek penting, seperti pengendalian biaya, penetapan harga, analisis profitabilitas, dan perencanaan anggaran (Alvarez et al., 2021; Dopson & Hayes, 2019). Manajer keuangan bekerja sama dengan departemen pembelian dan operasional untuk mengendalikan biaya bahan makanan, mengurangi pemborosan, dan mengoptimalkan penggunaan bahan. *Food cost* juga digunakan sebagai dasar untuk menetapkan harga jual menu makanan dan minuman, dengan tujuan untuk mencapai margin keuntungan yang diinginkan. Manajer keuangan melakukan analisis profitabilitas dengan membandingkan *food cost* terhadap penjualan. Rasio *food cost* yang tinggi dapat mengindikasikan masalah dalam pengendalian biaya atau penetapan harga. Selain itu, *food cost* dimasukkan dalam perencanaan anggaran operasional perusahaan, di mana manajer keuangan bekerja sama dengan departemen terkait untuk menyusun anggaran *food cost* yang realistis dan selaras dengan target keuangan perusahaan.

Pengendalian *food cost* juga merupakan hal yang penting dilakukan. Pengendalian merupakan upaya sistematis untuk mencapai tujuan secara efektif dan efisien dengan merencanakan dan mengambil tindakan yang tepat untuk memperbaiki perbedaan tersebut. Berbagai tindakan harus selalu dikendalikan dengan harapan dapat diketahui, apakah sudah sesuai dengan

rencana yang telah ditetapkan atau belum. Dewi (2022) menyatakan bahwa pengendalian biaya pangan dilakukan dengan membandingkan standar biaya makanan (biaya makanan standar) dengan biaya makanan aktual (biaya makanan Sebenarnya). Setelah membandingkan kedua biaya tersebut, maka dapat diketahui apakah terdapat ketidaksesuaian dengan biaya yang direncanakan. Berdasarkan pengertian diatas pengendalian *foodcost* sangat penting dalam industri perhotelan dan restoran karena berhubungan langsung dengan profitabilitas bisnis.

The St. Regis Bali Resort merupakan salah satu hotel berbintang yang berlokasi di Nusa Dua Bali, yang menjadi salah satu pilihan untuk para wisatawan lokal maupun mancanegara untuk menginap. The St. Regis Bali Resort melayani penyediaan serta penyajian makanan dan minuman kepada para tamu secara profesional dengan tujuan mendatangkan keuntungan untuk pihak hotel. Menurut Larasati (2017) *Food and Beverage Department* merupakan bagian dari hotel yang mengurus dan bertanggung jawab terhadap kebutuhan pelayanan makanan dan minuman serta kebutuhan lain yang terkait dari para tamu yang tinggal maupun yang tidak tinggal di hotel tersebut dan dikelola secara komersial serta profesional. *Food & Beverage Department* merupakan bagian yang penting dalam suatu hotel, karena dapat mengangkat citra hotel, ketika bagian ini mampu menyediakan dan menyajikan makanan dan minuman para tamu akan merasa puas.

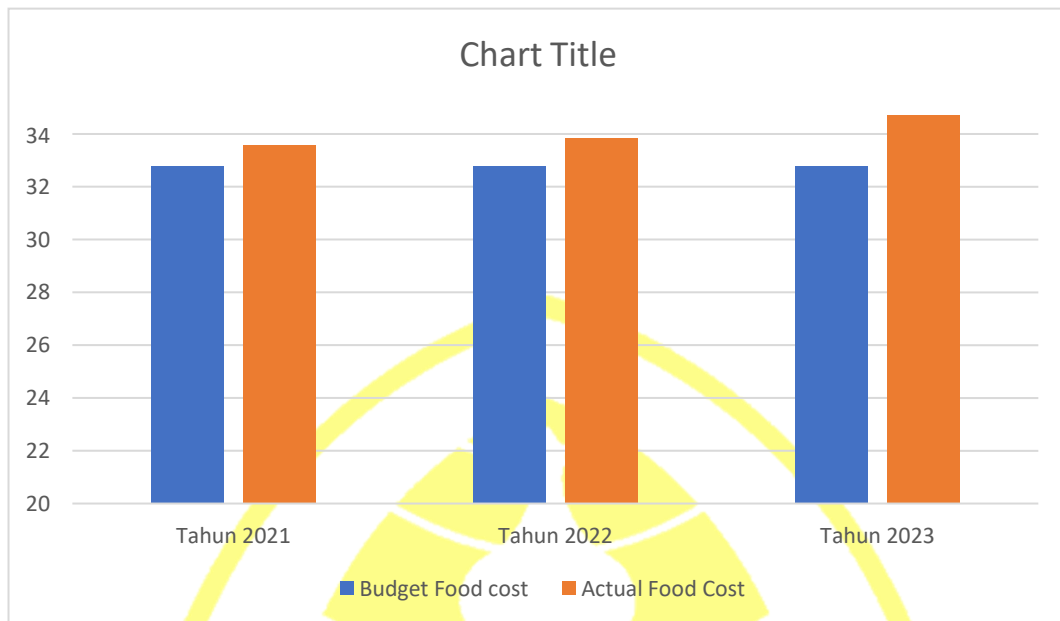
Salah satu indikator keberhasilan *Food & Beverage Department* di hotel The St. Regis Bali Resort terletak pada pengelolaan pada pengendalian *food cost*. Hotel The St. Regis Bali Resort menetapkan *standard food cost* pada angka 32.8%, semakin kecil nilai *food cost* yang diterapkan maka semakin besar keuntungan yang diharapkan, namun pada tahun 2020 terjadi perbedaan persentase antara *actual food cost* dengan *standard food cost*. Logistik turut berperan dalam mengendalikan *food cost*. Faktor yang menyebabkan *food cost* tinggi berasal dari penentuan harga jual yang rendah, harga beli bahan makanan yang tinggi, pembelian dan penggunaan bahan makanan yang berlebihan. Oleh karena itu, pengendalian internal dalam penentuan biaya makanan harus diperhatikan termasuk juga dalam pelaksanaannya.

Pengendalian merupakan usaha yang sistematis untuk mencapai tujuan secara efektif dan efisien dengan cara membandingkan prestasi kerja dengan rencana dan membuat tindakan yang tepat untuk mengoreksi perbedaan yang ada. Pengendalian *food cost* dilakukan dengan cara membandingkan antara *standard food cost* (biaya makanan standar) dengan *actual food cost* (biaya makanan sesungguhnya). Setelah membandingkan kedua biaya tersebut maka akan dapat diketahui apakah ada ketidaksesuaian dari biaya yang telah direncanakan dengan biaya yang sesungguhnya.

Berdasarkan data yang diperoleh pihak hotel The St. Regis Bali Resort menetapkan *standard food cost* dengan persentase 32,8% setiap tahunnya.

Berikut ini *standard food cost* dan *actual food cost* hotel The St. Regis Bali

Resort dalam periode 3 tahun terakhir. Resort periode tahun 2021, 2022, 2023 yang disajikan pada tabel 1.1 dibawah ini :



Gambar 1. 1 Persentase Perbandingan antara Standard Food Cost dan Actual Food Cost di Hotel The St. Regis Bali Resort Tahun 2021-2023

Sumber: *Accounting Department* The St. Regis Bali Resort (data diolah)

Berdasarkan pada tabel 1.1 dapat dilihat terjadi penyimpangan karena adanya *variance* antara persentase *standard food cost* dengan *actual food cost* pada hotel The St. Regis Bali Resort pada periode 3 tahun terakhir yaitu pada tahun 2021, 2022, dan 2023. *Standard food cost* pada hotel The St. Regis Bali Resort ini hanya terdiri dari harga pokok saja, harga pokok makanan pada hotel The St. Regis Bali Resort merupakan struktur biaya tersendiri terlepas dari biaya tenaga kerja dan *overhead*.

Variance food cost diperkirakan terjadi karena pengendalian *food cost* yang tidak efektif dan efisien, dimana pada bagian fungsi terkait pengendalian *food cost* belum menjalankan tugas sesuai dengan teori *food*

cost control. Pada bagian *purchasing*, peneliti menemukan pihak *purchasing* terkadang melakukan pembelian bahan baku diluar *supplier*, yang tentu saja memiliki harga yang relatif lebih tinggi dibandingkan dengan *supplier* kontrak hal tersebut terjadi secara *emergency* karena stok barang yang habis namun *supplier* tidak bisa mengirimkan permintaan yang kuantitasnya sedikit yang dimana proses pembayaran akan dilakukan dengan *cek request* atau *cash advance*, dimana barang yang datang terlebih dahulu atau dibeli terlebih dahulu dengan uang *petty cash purchasing* akan di *reimburse* 1 minggu kemudian dengan mengetahui *user* yang membutuhkan produk dan disahkan oleh *department finance* dan *General Manager*. Pada bagian *receiving*, terkadang pihak dari *supplier* memberikan harga yang berbeda dengan *purchase order* akan tetapi pihak *receiving* memberikan toleransi kepada pihak *supplier* yang memberikan harga yang berbeda, tanpa harus revisi *invoice* terlebih dahulu. Hal ini menunjukkan satugap di hotel St Regis Bali Resort mengimplentasikan pengendalian *food cost* dengan apa yang harusnya dilakukan dalam pengendalian *food cost* tersebut

Berdasarkan latar belakang diatas, maka diperlukan suatu penelitian dalam hal pengendalian *food cost* dengan judul “Analisis Pengendalian Food Cost Pada Hotel The St. Regis Bali Resort”. Selisih tersebut berpengaruh terhadap investasi dan ketidakstabilan keuangan Perusahaan. Dapat disimpulkan, selisih pendapatan memiliki dampak yang signifikan terhadap suatu bisnis. Oleh karena itu, penting bagi perusahaan untuk memonitor pendapatan secara teratur, menganalisis penyebab selisih pendapatan, dan mengambil tindakan yang tepat untuk meminimalkan dampak negatifnya.

1.2 Rumusan Masalah

- 1) Apa faktor penyebab terjadinya selisih *food cost* pada hotel The St. Regis Bali Resort?
- 2) Bagaimana Produk pengendalian *food cost* pada hotel The St. Regis Bali Resort?

1.3 Tujuan Penelitian

- 1) Untuk mengetahui faktor penyebab terjadinya selisih *food cost* pada hotel The St. Regis Bali Resort.
- 2) Untuk mengetahui produk pengendalian *food cost* pada hotel The St. Regis Bali Resort.

1.4 Manfaat Penelitian

1.4.1 Manfaat Teoritis

Secara teoritis hasil penelitian ini diharapkan dapat dijadikan sebuah referensi pembelajaran bagi penelitian selanjutnya dan dapat menambah wawasan di bidang manajemen bisnis internasional mengenai pengendalian *food cost* pada hotel.

1.4.2 Manfaat Praktis

Secara praktis hasil penelitian ini diharapkan dapat bermanfaat sebagai berikut:

a. Bagi penulis

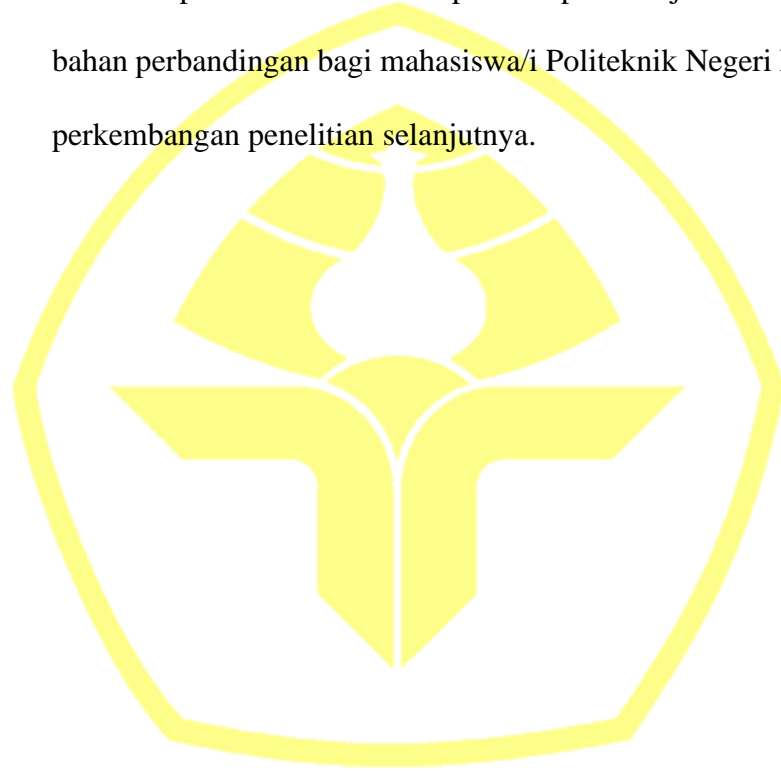
Hasil penelitian ini dapat menambah wawasan bagi penulis dan sebagai sarana penerapan dan pengaplikasian teori-teori yang diperoleh selama masa kuliah dan yang diperoleh di industri.

b. Bagi hotel The St. Regis Bali Resort

Hasil penelitian ini diharapkan mampu menjadi bahan pertimbangan bagi pihak hotel dalam pengambilan keputusan di masa yang akan datang, khususnya dalam upaya mengatasi permasalahan yang berkaitan dengan pengendalian *food cost* pada hotel.

c. Bagi Politeknik Negeri Bali

Hasil penelitian ini diharapkan dapat menjadi referensi atau bahan perbandingan bagi mahasiswa/i Politeknik Negeri Bali dalam perkembangan penelitian selanjutnya.



JURUSAN ADMINISTRASI BISNIS
POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB V

SIMPULAN DAN SARAN

5.1 Simpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan di hotel The St. Regis Bali Resort, dapat disimpulkan bahwa terdapat persentase selisih dari *actual food cost* dan *budget food cost* dalam 3 tahun terakhir yaitu di tahun 2021 mengalami selisih 0.76%, di tahun 2022 mengalami selisih 1.06% dan di tahun 2023 mengalami selisih 1.93%. Faktor-faktor utama yang menyebabkan terjadinya selisih *food cost* meliputi beberapa aspek kritis dalam proses pengendalian internal. Pertama, keterlambatan dalam pengiriman *market list* dan *purchase requisition* dari *kitchen* ke bagian *purchasing*, yang mengganggu efisiensi proses pemesanan. Kedua, adanya kasus di mana bagian *receiving* terkadang menerima *invoice* yang tidak sesuai dengan *purchase order*, serta menerima nota dengan coretan dari supplier. Ketiga, kurangnya kepatuhan terhadap prosedur standar dalam proses pembelian dan penerimaan bahan makanan. Faktor-faktor ini secara kolektif berkontribusi pada ketidakstabilan keuangan perusahaan dan menghambat pencapaian target pengendalian food cost yang optimal.

Mengenai produk pengendalian food cost di hotel The St. Regis Bali Resort, penelitian ini mengungkapkan bahwa hotel telah menerapkan sistem pengendalian yang komprehensif, mencakup lima komponen utama pengendalian internal sesuai dengan kerangka COSO. Namun, terdapat ruang untuk perbaikan, terutama dalam aspek penilaian risiko dan aktivitas pengendalian. Penelitian ini merekomendasikan beberapa produk pengendalian

baru, termasuk penerapan kebijakan waktu penyerahan purchase requisition sebelum pukul 14.00 dan penolakan invoice yang tidak sesuai dengan purchase order. Selain itu, peningkatan pelatihan staf, terutama dibagian *receiving* dan *kitchen*, serta perbaikan komunikasi antar departemen, diusulkan sebagai produk pengendalian yang dapat meningkatkan efektivitas pengelolaan *food cost*. Implementasi produk-produk pengendalian ini diharapkan dapat mengurangi selisih *food cost* dan meningkatkan stabilitas keuangan hotel secara keseluruhan.

5.2 Saran

Saran untuk mengatasi faktor penyebab terjadinya selisih *food cost* di The St. Regis Bali Resort, manajemen hotel perlu memfokuskan upaya pada peningkatan efisiensi proses pembelian dan penerimaan barang. Disarankan sebagai berikut:

1. Mengimplementasikan sistem pelatihan komprehensif bagi staf, terutama di bagian *kitchen*, *purchasing*, dan *receiving*, dengan penekanan khusus pada pentingnya kepatuhan terhadap prosedur dan waktu yang telah ditetapkan. Selain itu, diperlukan pengembangan sistem komunikasi yang lebih efektif antar departemen untuk mengurangi keterlambatan dalam pengiriman *market list* dan *purchase requisition*, serta memastikan konsistensi antara *purchase order* dan *invoice* yang diterima.
2. Terkait dengan produk pengendalian *food cost*, The St. Regis Bali Resort disarankan untuk mengadopsi pendekatan yang lebih proaktif dalam penilaian risiko dan aktivitas pengendalian. Ini dapat meliputi implementasi sistem audit

internal yang lebih ketat dan rutin, terutama dalam proses penerimaan barang, untuk memastikan kesesuaian dengan standar kualitas dan kuantitas yang telah ditetapkan. Penggunaan teknologi informasi yang lebih canggih dalam manajemen inventori dan pemrosesan pesanan juga dapat dipertimbangkan untuk meningkatkan akurasi dan efisiensi operasional. Langkah-langkah ini diharapkan dapat membantu hotel dalam mencapai target pengendalian *food cost* yang lebih optimal, meningkatkan profitabilitas, serta mempertahankan standar kualitas layanan yang tinggi.



JURUSAN ADMINISTRASI BISNIS
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR PUSTAKA

- Afandy, C., & Niangsih, F. F. (2020). Literasi Keuangan Dan Manajemen Keuangan Pribadi Mahasiswa Di Provinsi Bengkulu. *The Manager Review*, 2(2), 68–98.
- Alvarez, T., Sensini, L., Bello, C., & Vazquez, M. (2021). Management accounting practices and performance of SMEs in the Hotel industry: Evidence from an emerging economy. *International Journal of Business and Social Science*, 12(2), 24–35.
- Artajaya, Wahyu, dkk. (2022) *Analysis the Causes of High Food Costs and Food Cost Control Strategies at the Food and Beverage Product Department at the Four Points Hotel by Sheraton Bali*. Volume 4, No.2
- Arya, Lien, dkk (2018) *Analysis of Food Cost Control at The One Legian Hotel*. Vol. 1, No. 2
- Ayu, Winia, dkk (2018). *Food Cost Control Analysis By Cost Controller On Fairmont Sanur Beach Bali*. Vol 1 No 4.
- Bastian, I. (2021). *Filosofi Manajemen Keuangan Publik*. Modul, 1, 1–33.
<https://pustaka.ut.ac.id/lib/wp-content/uploads/pdfmk/EKAP4405-M1.pdf>
- Brealey, R. A., Myers, S. C., & Allen, F. (2014). *Principles of corporate finance*. McGraw-hill.
- Breuer, W., & Ruiz de Vargas, S. (2021). Some key developments in international financial management. *Journal of Business Economics*, 91(5), 595–615.
- Committee of Sponsoring Organizations of the Treadway Commission and Internal. (2013). *COSO Internal Control - Integrated Framework* (2013). Kpmg, 1–8.
- Dewi, N. P. M. P. (2022). *Pengendalian Food Cost Pada Restoran Dhanya di Hotel Golden Tulip Jineng Resort Bali*.
- Dhita, Rimalinda, dkk. (2022) *Analisis Pengendalian Food Cost Di Hotel Vila Lumbung Bali*. Vol 5 No 2. 118
- Diva Jayasmara, M., Damayanti, T., Agung Istri Septiviari, A. M., Akuntansi Hospitaliti, M., Pariwisata Bali, P., Terapan Pariwisata, M., Pariwisata Bali Jln Dharmawangsa, P., & Dua, N. (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>
- Dopson, L. R., & Hayes, D. K. (2019). *Food and beverage cost control*. John Wiley & Sons.

- Dyatri Utami. (2023) Analysis Of The Application Of Food Cost Control With Cost Volume Profit Analysis To Optimize The Profit Of Ocean Garden Restaurant. Vol 1 No 3. 138 -149
- Elistyawati, I. A., Management, T. B., Bali, P. N., & Jimbaran, K. B. (2018). *Food Cost Control Analysis By Cost Controller on Fairmont Sanur Beach Bali*. 1(4), 374–380.
- Febri, Irawan, dkk. (2022). Analisis Efektivitas Pengendalian Internal Pengadaan Bahan Makanan Terhadap Tingginya Food Cost di Hotel “X”
- Gitman, L. J., Juchau, R., & Flanagan, J. (2015). *Principles of managerial finance*. Pearson Higher Education AU.
- Hesadijaya, Agus. (2017) Analisis Pengendalian Food Cost Pada GTBV Hotel & Convention-Bali. Vol. 13, No 3, hal. 156-165.
- Jayasmara, Damayanti, dkk. (2022). Analisis Efektivitas Pengendalian Pada Prosedur Pengadaan Bahan Makanan di “ S ” Kuta Resort. Vol.1 No 1. 49–58.
- Ketut, Agus, dkk (2018) Analisis Pengendalian Food & Bavarage Pada Harris Raya Hotel Kuta Bali. Vol. 2 No , 135-154.
- Larasati, Sri.2016.Excellent Hotel Operation. Yogyakarta: Ekuilibria.
- Made Artajaya, Made Wahyu, A. F. (2022). Pusaka is licensed under a Creative Commons Attribution-ShareAlike 4.0 International License. *Analysis the Causes of High Food Costs and Food Cost Control Strategies at the Food and Beverage Product Department at the Four Points Hotel by Sheraton Bali*, 4, 6.
- Madura, J., Hoque, A., & Krishnamrti, C. (2018). *International financial management*. Cengage AU.
- Nursyifa Rani, dkk. (2021) Analysis of Cost Budget and Cost Budget Realization Before and During the Covid-19 Pandemic at XYZ Hotel. Volume 1, Issue 2, 1-11
- Obago, S. O. 2014. Effect of Financial Literacy on Management of Personal Finances Among Employees of Comercial Bank in Kenya. Dissertation.
- Putra, 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 Manal gement*, 5(2), 165–176. <https://doi.org/10.46837/journey.v5i2.118>”
- Wiyasha, I. (2010). Akuntansi Perhotelan. Yogyakarta: CV. Andi.
- Wiyasha, I. B. M. (2011). *F&B Cost Control untuk Hotel & Restoran edisi 2*. Andi.
- Wiyasha, I. B. M. (2014). Akuntansi Manajemen untuk Hotel dan Restoran Edisi 2. CV Andi Offset.