

**PENENTUAN HARGA POKOK *FOOD AND BEVERAGE*  
DALAM PENETAPAN HARGA JUAL PADA HOTEL X**



**POLITEKNIK NEGERI BALI**

**OLEH :**

**ANAK AGUNG ISTRI ERNINGSIH**

**1915613012**

**PROGRAM STUDI DIPLOMA III AKUNTANSI**

**JURUSAN AKUNTANSI**

**POLITEKNIK NEGERI BALI**

**BADUNG**

**2022**

**PENENTUAN HARGA POKOK *FOOD AND BEVERAGE*  
DALAM PENETAPAN HARGA JUAL PADA HOTEL X**



**POLITEKNIK NEGERI BALI**

**OLEH :  
ANAK AGUNG ISTRI ERNINGSIH  
1915613012**

**PROGRAM STUDI DIPLOMA III AKUNTANSI  
JURUSAN AKUNTANSI  
POLITEKNIK NEGERI BALI  
BADUNG  
2022**

## PERNYATAAN ORISINALITAS

Saya mahasiswa Program Studi DIII Akuntansi,

Nama : Anak Agung Istri Erningsih

NIM : 1915613012

Menyatakan dengan sebenarnya bahwa Tugas Akhir,

Judul : Penentuan Harga Pokok *Food And Beverage* Dalam  
Penetapan Harga Jual Pada Hotel X

Pembimbing : 1. Dra. Ni Nyoman Yintayani, M.Si  
2. Drs. I Made Wijana Msc., ST.

Tanggal Uji : 10 Agustus 2022

Menyatakan bahwa Tugas Akhir yang sudah diselesaikan memang benar karya sendiri. Apabila dikemudian hari terbukti saya melakukan plagiarisme, saya bersedia menerima sanksi sesuai peraturan yang berlaku di Jurusan Akuntansi Politeknik Negeri Bali.

Demikian pernyataan ini dibuat dengan sejujur-jujurnya. Atas perhatiannya disampaikan terima kasih.

  
Anak Agung Istri Erningsih

NIM.1915613012

# PENENTUAN HARGA POKOK *FOOD AND BAVERAGE* DALAM PENETAPAN HARGA JUAL PADA HOTEL X

OLEH :

**NAMA . ANAK AGUNG ISTRI ERNINGSIH  
NIM 1915613012**

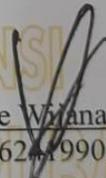
Tugas Akhir Ini dibuat Guna Memenuhi Salah Satu Syarat  
Untuk Menyelesaikan Program Pendidikan Diploma III  
Pada Jurusan Akuntansi Politeknik Negeri Bali

Disetujui Program Studi Diploma III Akuntansi:

**Pembimbing I,**

**Pembimbing II,**

  
Dra. Ni Nyoman Yintayani, M.Si  
NIP 196110161990032001

  
Drs. I Made Wilana Msc., ST.  
NIP 196406241990031002

Disahkan Oleh:  
Jurusan Akuntansi  
**Ketua**

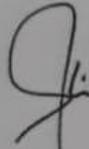


I Made Sudana, SE., M.Si  
NIP. 196112281990031001

## TUGAS AKHIR

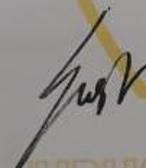
### **PENENTUAN HARGA POKOK *FOOD AND BEVERAGE* DALAM PENETAPAN HARGA JUAL PADA HOTEL X**

Telah Diuji Dan Dinyatakan Lulus Ujian Pada:  
Tanggal 10 Agustus 2022  
PANITIA PENGUJI  
KETUA:

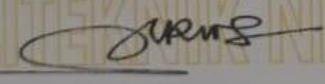


Dra. Ni Nyoman Yintayani, M.Si  
NIP 196110161990032001

ANGGOTA



2. I Komang Sugiarta, SE, MMA  
NIP 196201061992121001



3. Drs. I Wayan Purwanta Suta, MAIB  
NIP 195812311987031013

## KATA PENGANTAR

Puji syukur Peneliti panjatkan kehadapan Tuhan Yang Maha Esa karena atas berkat dan rahmat-Nya, Peneliti dapat menyelesaikan Tugas Akhir yang berjudul *“Penentuan Harga Pokok Food And Beverage Dalam Penetapan Harga Jual Pada Hotel X”* tepat pada waktunya.

Tujuan dari Tugas Akhir ini adalah sebagai salah satu syarat untuk menyelesaikan pendidikan Diploma III Jurusan Akuntansi Politeknik Negeri Bali. Peneliti menyadari bahwa dalam penyusunan Tugas Akhir ini tidak terlepas dari bantuan serta dukungan dari berbagai pihak. Oleh karena itu pada kesempatan ini Peneliti tidak lupa menyampaikan ucapan terima kasih atas segala bantuan, dukungan, dan bimbingan dari:

1. Bapak I Nyoman Abdi, SE., M.eCom selaku Direktur Politeknik Negeri Bali.
2. Bapak I Made Sudana, SE,M,Si selaku Ketua Jurusan Akuntansi Politeknik Negeri .
3. Ibu Ni Made Wirasyanti Dwi Pratiwi, SE,M.Agb,AK selaku Ketua Program Studi Diploma III Jurusan Akuntansi.
4. Ibu Dra. Ni Nyoman Yintayani, M.Si selaku pembimbing I Tugas Akhir yang senantiasa memberikan arahan, bimbingan, semangat serta motivasi dalam penyusunan hingga terselesaikannya Tugas Akhir ini

5. Bapak Drs. I Made Wijana Msc., ST. selaku pembimbing II Tugas Akhir yang senantiasa memberikan arahan, bimbingan, semangat serta motivasi dalam penyusunan hingga terselesaikannya Tugas Akhir ini.
6. Seluruh Dosen Jurusan Akuntansi Politeknik Negeri Bali yang telah mendidik dan membina Peneliti selama mengikuti perkuliahan.
7. Seluruh staff *Finance Department* pada Hotel X yang telah memberikan izin, arahan, motivasi dan bimbingan selama Peneliti melakukan penyusunan Tugas Akhir.
8. Kedua orang tua, keluarga, teman-teman, pacar, dan para sahabat yang senantiasa memberikan doa, dukungan, semangat, serta motivasi kepada Peneliti selama menyusun Tugas Akhir ini hingga terselesaikan.
9. Semua pihak terkait yang telah membantu Peneliti dalam menyelesaikan Tugas Akhir ini yang tidak dapat Peneliti sebutkan satu per satu.

Peneliti menyadari bahwa Tugas Akhir jauh dari kesempurnaan, mengingat keterbatasan kemampuan dan pengetahuan yang Peneliti miliki, sehingga kritik dan saran yang dapat membangun semangat dan motivasi Peneliti dalam penyempurnaan Tugas Akhir ini.

Demikian yang Peneliti dapat sampaikan, akhir kata Peneliti mengucapkan terima kasih dan berharap laporan ini dapat bermanfaat bagi semua pihak

Bukit Jimbaran, April 2022

Peneliti

**Judul : PENENTUAN HARGA POKOK *FOOD AND BAVERAGE*  
DALAM PENETAPAN HARGA JUAL PADA HOTEL X**

**ABSTRAK**

Anak Agung Istri Erningsih

Penelitian ini dilakukan pada Hotel X yang bertujuan untuk mengetahui (1) penentuan harga pokok *food and baverage* pada Hotel X, (2) mengetahui penetapan harga jual *food and baverage* pada Hotel X. Penelitian ini menggunakan teknik analisis data kuantitatif dengan hasil analisis yang disajikan dalam bentuk angka-angka dan dapat dihitung dengan satuan hitung. Pengumpulan data dari penelitian ini menggunakan teknik wawancara dan dokumentasi. Penentuan harga pokok *food and baverage* pada Hotel X melibatkan biaya bahan baku ditambah 10% *spoilage*, dan penentuan harga jual pada Hotel X menggunakan metode penentuan harga jual *mark-up pricing* dimana persentase harga pokok makanan ditetapkan terlebih dahulu oleh pihak hotel. Hasil dari penelitian ini menunjukkan bahwa (1) harga pokok *food and baverage* yang ditawarkan oleh pihak hotel lebih besar dari harga pokok *food and baverage* yang dihitung secara konseptual dan menghasilkan selisih harga pokok *food menu* tertinggi yaitu Tuna Mayo Sandwich sebesar Rp3.234 dan selisih *baverage menu* tertinggi yaitu Gin Tonic sebesar Rp2.724, (2) penetapan harga jual *food and baverage* pada Hotel X dengan perhitungan secara konseptual sudah sama dengan menggunakan metode penentuan harga jual *mark-up pricing* dimana persentase harga pokok makanan ditetapkan terlebih dahulu oleh pihak hotel dan selanjutnya ditentukan angka pengganda harga pokoknya dengan cara angka pengganda dikalikan dengan harga pokok *food and baverage*.

Kata Kunci : Harga Pokok, *Food And Baverage*, Harga Jual

JURISAN AKUNTANSI  
POLITEKNIK NEGERI BALI

**TITTLE : DETERMINING THE COST OF FOOD AND BAVERAGE  
IN THE SELLING PRICE SETTING AT HOTEL X**

**ABSTRACT**

*Anak Agung Istri Erningsih*

*This research was conducted at Hotel X which aims to determine (1) the determination of the cost of food and beverage at Hotel X, (2) determine the selling price of food and beverage at Hotel X. This study uses quantitative data analysis techniques with the results of the analysis presented in form of numbers and can be calculated with units of account. Collecting data from this study using interview and documentation techniques. The determination of the cost of food and beverage at Hotel X involves the cost of raw materials plus 10% spoilage, and the determination of the selling price at Hotel X uses the method of determining the selling price of mark-up pricing where the percentage of the cost of food is determined in advance by the hotel. The results of this study indicate that (1) the cost of food and beverage offered by the hotel is greater than the cost of food and beverage which is calculated conceptually and produces the highest difference in the cost of the food menu, namely Tuna Mayo Sandwich of Rp. 3,234 and the difference in beverage the highest menu is Gin Tonic of Rp2,724, (2) the determination of the selling price of food and beverage at Hotel X with a conceptual calculation is the same as using the mark-up pricing method of determining the selling price where the percentage of the cost of food is determined in advance by the hotel and then the cost multiplier is determined by multiplying the multiplier by the cost of food and beverage.*

*Keywords: Cost of Goods, Food And Baverage, Selling Price*

**JURUSAN AKUNTANSI  
POLITEKNIK NEGERI BALI**

# **BAB I PENDAHULUAN**

## **1.1 Latar Belakang Masalah**

Pariwisata menjadi salah satu penyumbang devisa tertinggi untuk Negara Indonesia tentunya sebelum pandemi Covid-19. Hal ini terbukti bahwa Indonesia dijadikan sebagai salah satu destinasi pariwisata para wisatawan baik lokal maupun mancanegara. Hal inilah yang mendorong pariwisata di Indonesia dikembangkan di setiap daerah. Perkembangan pariwisata di Indonesia begitu pesat, salah satunya adalah di Pulau Bali.

Bali merupakan salah satu tujuan favorit para wisatawan dalam menikmati liburan karena keindahan alamnya, adat istiadat, budaya, tradisi, serta keramahan masyarakat Bali terhadap wisatawan yang berkunjung. Oleh karena banyaknya destinasi wisata yang ada di Bali, tentunya diperlukan sarana dan prasarana yang menunjang keberlangsungan pariwisata di Bali. Adapun salah satu sarana dalam menunjang kegiatan pariwisata adalah hotel.

Hotel memegang peranan penting dalam sektor pariwisata yang menyediakan akomodasi berupa pelayanan penginapan, spa, makanan, minuman, *swimmingpool*, *show* dan berbagai jenis pelayanan lainnya. Salah satu hotel yang ada di Bali khususnya di Kabupaten Gianyar yaitu Hotel X.

Hotel X merupakan hotel bintang 4 yang berlokasi di Petulu, Kecamatan Ubud, Kabupaten Gianyar. Hotel X menawarkan akomodasi yang luas dengan pemandangan yang indah disekitarnya terutama pada bagian rooftopnya. Selain itu hotel ini juga menawarkan makanan sehat dan kegiatan kebugaran yang sesuai dengan target hotel tersebut yaitu *healty activities*. Hotel X mulai beroperasi pada tahun 2018. Dalam operasionalnya Hotel X memiliki banyak pesaing karena terletak di lokasi strategis yang pada umumnya sering dikunjungi oleh para wisatawan lokal maupun mancanegara.

Untuk dapat terus bertahan ditengah persaingan, Hotel X harus terus memperhatikan kualitas jasa yang diberikan yaitu jasa penginapan. Sumber pendapatan dari hotel ini berasal dari penjualan kamar, penjualan *food and baverage*, *banquet*, spa, laundry dan transportasi. Yang menjadi pendapatan utama di Hotel X adalah penjualan kamar dan penjualan *food and beverage* menjadi pendapatan kedua dari pihak hotel. Pihak manajemen Hotel X harus memperhatikan penjualan *food and baverage* disetiap outlet-nya karena kualitas dari makanan dan juga minuman yang ditawarkan sangat mempengaruhi kepuasan para konsumen. Penjualan *food and beverage* pada Hotel X dilakukan melalui beberapa outletnya diantaranya adalah *AT Restaurant*, *Pool Bar*, dan *In Room Dinning*.

Berikut ini adalah beberapa menu *food and beverage* yang paling diminati dari segi penjualan tertinggi selama bulan Oktober-Desember 2021 pada Hotel X diantaranya adalah sebagai berikut.

**Tabel 1. 1**

Tingkat Penjualan *Food Menu*  
Oktober - Desember 2021

| <b>No</b>          | <b><i>Food Menu</i></b> | <b>Total Porsi Terjual</b> |
|--------------------|-------------------------|----------------------------|
| 1                  | Chiken Caesar Salad     | 19                         |
| 2                  | Nasi Goreng Bali        | 103                        |
| 3                  | Pesto Chicken Pizza     | 43                         |
| 4                  | Sate Ayam Bali          | 52                         |
| 5                  | Bebek Bakar Ketumbar    | 18                         |
| <b>Grand Total</b> |                         | <b>235</b>                 |

*Sumber : Accounting Department Hotel X*

Berdasarkan Tabel 1.1 dapat diketahui bahwa selama 3 bulan penjualan dari Oktober – Desember 2021, *food menu* yang paling diminati adalah Nasi Goreng Bali sebanyak 103 porsi dan yang paling banyak diminati berikutnya yaitu Sate Ayam Bali sebanyak 52 porsi. Mengingat di tahun 2021 masih dalam situasi pandemi, hal itupun berpengaruh pada penjualan *food and baverage* karena para tamu yang menginap ataupun sekedar makan siang atau makan malam merupakan wisatawan lokal.

JURUSAN AKUNTANSI  
POLITEKNIK NEGERI BALI

**Tabel 1. 2**

Tingkat Penjualan *Beverage Menu*  
Oktober - Desember 2021

| No                 | <i>Beverage Menu</i> | Total Porsi Terjual |
|--------------------|----------------------|---------------------|
| 1                  | Gin Tonic            | 18                  |
| 2                  | Lemon Tea            | 23                  |
| 3                  | Papaya Juice         | 55                  |
| 4                  | Milk Shake           | 39                  |
| 5                  | Vanilla Ice Coffe    | 52                  |
| <b>Grand Total</b> |                      | <b>187</b>          |

*Sumber : Accounting Department Hotel X*

Berdasarkan Tabel 1.2 dapat diketahui bahwa selama 3 bulan penjualan dari Oktober – Desember 2021, *beverage menu* yang paling diminati adalah *Papaya Juice* sebanyak 55 porsi.

Peranan manajemen perusahaan dalam menentukan harga pokok *food and beverage* sangat berpengaruh, karena menentukan harga pokok merupakan kunci utama dalam menetapkan suatu harga jual. Penentuan harga pokok *food and beverage* pada Hotel X melibatkan komponen biaya bahan baku ditambah 10% *spoilage*, sedangkan menurut Wiyasha (2011;10), cara untuk menentukan harga pokok makanan yaitu dengan membebaskan biaya bahan baku, dan biaya bahan baku tersebut dikelompokkan menjadi biaya bahan utama, biaya bahan *supplementary*, dan biaya *garnish*. Berkaitan dengan teori yang disebutkan diatas, hotel X melakukan perhitungan harga pokok makanan dengan melibatkan biaya bahan baku ditambah 10% *spoilage*. Perhitungan harga pokok yang kurang

tepat dapat mempengaruhi penetapan harga jual produk. Kesalahan dalam perhitungan harga pokok dapat mengakibatkan penentuan harga jual menjadi terlalu tinggi maupun terlalu rendah. Kedua kemungkinan tersebut dapat mengakibatkan keadaan yang tidak menguntungkan bagi pihak hotel, karena dengan harga jual yang terlalu tinggi akan mengakibatkan produk yang ditawarkan akan sulit bersaing dengan produk yang sejenis dipasaran, sebaliknya jika harga jual produk terlalu rendah maka laba yang dihasilkan akan rendah.

Hubungan antara harga pokok dengan harga jual suatu produk sangatlah berkaitan dimana harga pokok dapat mempengaruhi harga jual suatu makanan dan minuman, hal ini karena harga pokok merupakan faktor yang menentukan tinggi rendahnya harga jual suatu makanan dan minuman yang dihasilkan atau ditawarkan kepada tamu, dan dari harga pokok tersebut perusahaan dapat menentukan harga jual dan besarnya laba yang diinginkan oleh pihak hotel.

Guna memecahkan permasalahan tersebut, setiap usaha memerlukan perhitungan harga pokok *riil* atau nyata dari suatu produk agar dapat menghasilkan harga jual yang tepat, maka dipandang perlu untuk mengangkat kajian mengenai “Penentuan Harga Pokok *Food And Beverage* Dalam Penetapan Harga Jual Pada Hotel X”.

## 1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan pemaparan latar belakang di atas, maka didapatkan rumusan

masalah dalam penelitian ini, diantaranya adalah sebagai berikut.

1.2.1 Bagaimana penentuan harga pokok *food and baverage* pada Hotel X ?

1.2.2 Bagaimana penetapan harga jual *food and baverage* pada Hotel X ?

### **1.3 Batasan Masalah**

Berdasarkan permasalahan yang telah disebutkan diatas yaitu mengenai penentuan harga pokok *food and baverage* dalam penetapan harga jual pada Hotel X, maka dibatasi yaitu mengenai beberapa jenis *food and baverage* yang ada untuk dijual pada Hotel X berdasarkan jenis *food and baverage* yang paling banyak diminati oleh para tamu sesuai dengan Tabel 1.1, dan Tabel 1.2.

### **1.4 Tujuan Penelitian**

Berdasarkan uraian rumusan masalah di atas, maka yang menjadi tujuan dari penelitian ini diantaranya adalah sebagai berikut.

1.4.1 Untuk mengetahui penentuan harga pokok *food and baverage* pada Hotel X

1.4.2 Untuk mengetahui penetapan harga jual *food and baverage* pada Hotel X

### **1.5 Manfaat Penelitian**

Adapun manfaat dari penelitian yang Peneliti dapat sampaikan diantaranya sebagai berikut.

### 1.5.1 Bagi Mahasiswa

- a. Penelitian ini diharapkan dapat dipergunakan sebagai alat perbandingan dalam pengaplikasian teori yang diperoleh dibangku kuliah dengan yang terjadi di lapangan.
- b. Penelitian ini dapat menambah wawasan mahasiswa khususnya dibidang akuntansi.
- c. Sebagai salah satu syarat kelulusan bagi mahasiswa Program Studi Diploma III Jurusan Akuntansi Politeknik Negeri Bali

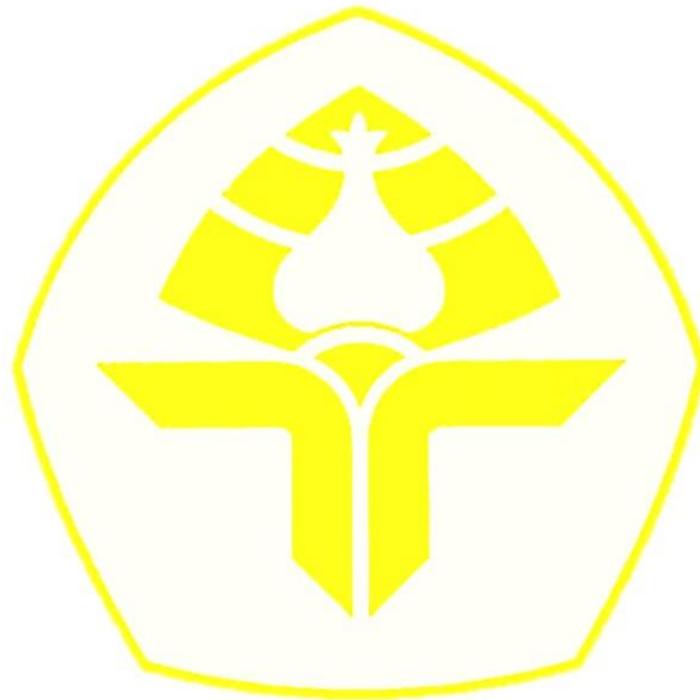
### 1.5.2 Bagi Politeknik Negeri Bali

- a. Penelitian ini dapat digunakan sebagai bahan referensi bagi mahasiswa yang ingin melakukan penelitian sejenis di masa yang akan datang.
- b. Penelitian ini diharapkan dapat dipergunakan sebagai bahan informasi yang menambah literatur bahan ajar di bidang akuntansi biaya.
- c. Sebagai arsip dalam pembendaharaan penelitian di perpustakaan Politeknik Negeri Bali.

### 1.5.3 Bagi Perusahaan

- a. Penelitian ini diharapkan dapat dipergunakan sebagai bahan dasar atas pertimbangan dan perbandingan kebijakan yang telah diterapkan yaitu menentukan harga pokok *food and baverage* dalam penetapan harga jual *food and baverage* pada Hotel X.
- b. Penelitian ini diharapkan dapat menjadi bahan pertimbangan bagi perusahaan agar mampu memberikan pelayanan yang nantinya dapat

bersaing dipasaran, khususnya dalam bisnis perhotelan serta dapat digunakan sebagai bahan acuan dalam rangka meningkatkan laba perusahaan.



**JURUSAN AKUNTANSI**  
**POLITEKNIK NEGERI BALI**

## **BAB II LANDASAN TEORI**

### **2.1 Penelitian Terdahulu**

Penelitian ini dilakukan tidak terlepas dari hasil penelitian-penelitian yang telah dilakukan oleh para peneliti sebagai bahan perbandingan dan kajian. Adapun hasil penelitian yang dijadikan perbandingan tidak terlepas dari topik penelitian ini yaitu penentuan harga pokok *food and baverage* dalam penetapan harga jual. Pertama adalah penelitian oleh Dian Riri Beutari dan Laelisneni dengan judul “ Analisis Penetapan Harga Jual dalam Perencanaan Laba Pada Home Industri Tempe Setia Budi Medan”. Masalah utama yang diungkap Peneliti yaitu harga pasar yang berubah-ubah membuat Home Industri sulit dalam menentukan harga jual produk, dikarenakan penetapan harga jual produk Home Industri tempe menggunakan harga jual berdasarkan pasar. Home industri mengabaikan biaya-biaya yang dikeluarkan sehingga membuat industri mengalami kerugian dengan menggunakan metode penelitian metode deskriptif kuantitatif yaitu pengolahan data berupa angka-angka untuk mengumpulkan dan mengklasifikasikan data yang diperoleh dari perusahaan sesuai dengan teori yang ada. Hasil penelitian ini yaitu berdasarkan penelitian yang telah dilakukan antara lain, dalam penentuan harga jual Home Industri Tempe Setia Budi Medan menggunakan metode *going rate pricing* yaitu metode yang harga jualnya ditetapkan berdasarkan harga yang ada di pasar. Hal ini dikarenakan Home

Industri tidak dapat menganalisa para pesaing, konsumen dan pasar sehingga hanya mengikuti harga yang tercipta dipasar. Laba yang direncanakan Home Industri tempe lebih besar dibandingkan kedua metode yang diusulkan yaitu *full costing* dan *variable costing*. Penyebabnya karena Home Industri tidak memasukkan biaya-biaya seperti penyusutan bangunan, penyusutan mesin dan penyusutan kendaraan.

Penelitian yang kedua oleh I Wayan Nuada dengan judul “ Kebijakan Penetapan Harga Jual Makanan dan Minuman Industri Jasa Perhotelan”. Permasalahan yang dibahas dalam penelitian ini yaitu berorientasi pada sulitnya pihak manajemen hotel dalam menghadapi gempuran persaingan yang begitu sengit di industri perhotelan mengingat penjualan makanan dan minuman menjadi pendapatan kedua setelah penjualan kamar yang ditawarkan oleh pihak hotel. Tujuan dari penelitian ini tentu memberikan informasi kepada pihak manajemen hotel dan pemilik hotel mengenai metode penetapan harga jual makanan dan minuman. Penelitian ini menggunakan metode studi kepustakaan yang bersumber dari referensi-referensi ilmiah yang sesuai dengan judul penelitian yang dibuat. Hasil dari penelitian ini yaitu ada beberapa metode atau cara untuk menetapkan harga jual seperti metode *Mark Up* yaitu penentuan harga jual dengan menetapkan standar *food cost* dan *baverage cost* terlebih dahulu, metode selanjutnya adalah metode Harga Pokok Standar (*Standard Cost Percentage Method*), metode Angka Faktor (*Cost Factor*), Metode Tidak Terstruktur (*Unstructure Method*. Dalam pengambilan keputusan penyesuaian

harga jual makanan dan minuman seharusnya untuk mendapatkan harga jual yang pantas maka perlu dilakukan analisis harga jual makanan dan minuman.

Penelitian ketiga oleh Budi Hartono dan Dyan dengan judul “ Optimalisasi Perhitungan Harga Pokok *Recommended Menu* Pada *Blackberry Café Lounge* Butik Dokumsel “. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui bagaimana pengoptimalan perhitungan harga pokok pada *Blackberry Café Lounge*. Adapun yang melatar belakangi penelitian ini adalah peningkatan persaingan dalam industri ini menuntut suatu perusahaan lebih bijak dalam menetapkan harga untuk dapat melangsungkan usahanya dalam jangka waktu yang relatif lebih lama agar dapat mengembangkan usahanya dan tujuan perusahaan dapat tercapai. Penetapan harga jual yang sudah ditentukan sejak pertama perhitungan harga pokok produksi dan dilakukan perubahan setahun sekali menjadi kendala saat perhitungan *cost* yang meningkat karena akan mempengaruhi persentase harga pokok produksi bahkan melebihi *standar cost* yang mengakibatkan kerugian. Hasil penelitian ini yaitu pada pelaksanaan harga pokok makanan untuk *Reccomended Menu* yang dilakukan oleh manajemen perusahaan ada beberapa hambatan terjadi yang disebabkan oleh beberapa faktor seperti pembelian bahan baku yang sewaktu-waktu dapat berubah dikarenakan ada kenaikan harga pasar dan tidak adanya perjanjian khusus dari pihak manajemen dengan pihak supplier. Factor lainnya adalah manajemen kurang teliti dalam menginput harga saat perhitungan harga pokok. Selain itu besarnya harga *food cost* di lokasi penelitian ini melebihi standar industry restoran secara umum yang

mengakibatkan mendapatkan laba semakin sedikit.

## 2.2 Kajian Teori

### 2.2.1 Pengertian Akuntansi Biaya

Akuntansi biaya merupakan sebuah proses pencatatan, pengklasifikasian dan penyajian biaya produksi dan penjualan produk atau jasa dengan cara tertentu. Objek dari kegiatan akuntansi biaya adalah biaya itu sendiri. Menurut Mulyadi (2014:7) “Akuntansi Biaya adalah proses pencatatan, penggolongan, peringkasan dan penyajian biaya, pembuatan dan penjualan produk atau jasa, dengan cara-cara tertentu, serta penafsiran terhadapnya, dimana objek kegiatan akuntansi biaya adalah biaya”. Secara umum mengenai pengertian dari Akuntansi Biaya adalah informasi tentang biaya produksi yang meliputi bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik. Adapun tujuan dari akuntansi biaya menurut Elina dalam Kristian (2019:2-10) adalah menyediakan salah satu informasi yang diperlukan oleh manajemen dalam mengelolah perusahaan yang bertujuan untuk:

- a. Perencanaan dan Pengendalian Laba Akuntansi biaya menyediakan informasi atau data biaya masa lalu yang diperlukan untuk menyusun perencanaan dan selanjutnya dapat dikendalikan dan akhirnya dipakai sebagai umpan balik untuk perbaikan dimasa mendatang.
- b. Penentuan Harga Pokok Produk atau Jasa William dkk (2017:289) menyatakan bahwa terdapat beberapa alasan untuk menghitung biaya

produk atau jasa, yang mana laporan 10 keuangan suatu perusahaan merangkum biaya produk atau jasa yang dijual serta profitabilitas yang dapat dihasilkan oleh perusahaan. Penetapan harga pokok akan membantu dalam penilaian baik persediaan barang maupun jasa dan penetapan harga jual. Serta memberikan informasi kepada manajer agar mereka dapat mengambil keputusan yang sifatnya rutin dengan menggunakan informasi yang relevan tersebut.

### 2.2.2 Pengertian Biaya

Menurut Widanaputra (2009:101) “Biaya adalah harga perolehan yang dikorbankan atau digunakan dalam rangka memperoleh penghasilan dan akan dipakai sebagai pengurang penghasilan”. Biaya digolongkan ke dalam harga pokok penjualan, biaya penjualan, biaya administrasi dan umum, biaya bunga dan pajak perseroan. Menurut Mulyadi (2014:23) “Biaya adalah pengorbanan sumber ekonomi yang diukur dalam satuan uang yang telah terjadi atau kemungkinan akan terjadi untuk tujuan tertentu”.

Berdasarkan kedua definisi tersebut dapat disimpulkan bahwa biaya merupakan suatu pengorbanan yang diukur dalam satuan uang untuk tujuan tertentu misalnya digunakan dalam rangka memperoleh penghasilan. Biaya merupakan faktor penting dalam menjamin kemenangan perusahaan dalam persaingan dipasar. Untuk itu perusahaan harus memperhitungkan biaya dengan tepat, karena merupakan dasar bagi perencanaan, pengawasan dan pengambilan keputusan.

### 2.2.3 Penggolongan Biaya

Penggolongan biaya sangat diperlukan untuk mengembangkan data biaya yang dapat membantu pihak manajemen dalam mencapai tujuannya. Menurut Mulyadi dalam Datu (2019: 6147-6148) terdapat lima cara penggolongan biaya yaitu diantaranya sebagai berikut:

- a. Penggolongan biaya menurut objek pengeluaran: Merupakan dasar penggolongan biaya yang terdiri dari:
  1. Biaya bahan baku
  2. Biaya tenaga kerja langsung
  3. Biaya overhead
- b. Penggolongan biaya menurut fungsi pokok dalam perusahaan:
  1. Biaya produksi. Merupakan biaya-biaya yang terjadi untuk mengolah bahan baku menjadi produk jadi yang siap untuk dijual.
  2. Biaya pemasaran. Merupakan biaya-biaya yang terjadi untuk melaksanakan kegiatan pemasaran produk.
  3. Biaya administrasi dan umum. Merupakan biaya-biaya untuk mengkoordinasikan kegiatan produksi dan pemasaran produk.
- c. Penggolongan biaya menurut hubungan biaya dengan sesuatu yang dibiayainya:
  1. Biaya langsung. Biaya langsung adalah biaya yang terjadi, yang penyebab satu-satunya adalah karena adanya sesuatu yang dibiayainya. Jika sesuatu yang dibiayainya tersebut tidak ada, maka

biaya langsung ini tidak akan terjadi.

2. Biaya tidak langsung. Biaya tidak langsung adalah biaya yang terjadinya tidak hanya disebabkan oleh sesuatu yang dibiayainya. Biaya tidak langsung dalam hubungannya dengan produk disebut dengan istilah biaya produksi tidak langsung atau biaya overhead pabrik (*factory overhead costs*).

d. Penggolongan biaya menurut perilakunya dalam hubungannya dengan perubahan volume aktivitas:

1. Biaya variabel. Biaya variabel adalah biaya yang jumlah totalnya berubah sebanding dengan perubahan volume kegiatan
2. Biaya semivariabel. Biaya semivariabel adalah biaya yang berubah tidak sebanding dengan perubahan volume kegiatan.
3. Biaya semifixed. Biaya semifixed adalah biaya yang tetap untuk tingkat volume kegiatan tertentu dan berubah dengan jumlah yang konstan pada volume produksi tertentu.

4. Biaya tetap. Biaya tetap adalah biaya yang jumlah totalnya tetap dalam kisar volume kegiatan tertentu.

e. Penggolongan biaya atas dasar jangka waktu manfaatnya:

1. Pengeluaran modal (*capital expenditure*). Pengeluaran modal adalah biaya yang mempunyai manfaat lebih dari satu periode akuntansi (biasanya periode akuntansi adalah satu tahun kalender).
2. Pengeluaran pendapatan (*revenue expenditure*). Pengeluaran

pendapatan adalah biaya yang hanya mempunyai manfaat dalam periode akuntansi terjadinya pengeluaran tersebut.

#### 2.2.4 Pengertian Harga Pokok

Harga pokok menjadi salah satu faktor yang menentukan untung atau ruginya suatu perusahaan dalam melakukan penjualan barang atau jasanya, maka dari itu dalam menentukan harga pokok haruslah dilakukan dengan baik dan benar untuk mencapai tujuan dalam perusahaan tersebut. Menurut Widanaputra (2009:101) "Harga pokok adalah jumlah yang dapat diukur dalam satuan uang dalam bentuk kas yang dibayarkan dalam rangka pemilikan barang dan jasa yang diperlukan perusahaan, baik pada masa lalu atau pada masa yang akan datang".

#### 2.2.5 Perhitungan Harga Pokok

Harga pokok bisa ditentukan baik dalam bentuk rupiah (Rp) atau dalam bentuk persentase (%). Setiap hotel bisa saja berbeda dalam menentukan besaran nilai biaya *food and baverage* yang diterapkan. Menurut (Wiyasha, 2011:4) bahwa "Pada sisi harga pokok, kisaran harga pokok makanan yang dijual di hotel adalah sebesar 35% s/d 40% dari penjualan. Dalam menentukan harga pokok makanan terdapat unsur biaya bahan baku didalamnya, dimana unsur-unsur tersebut, terdiri dari bahan utama, *garnish* dan *supplementary*" (Wiyasha, 2010:232). Bahan utama atau bahan pokok adalah bahan yang digunakan dalam pembuatan menu makanan tersebut, misalnya dalam pembuatan ayam bakar dimana daging ayam yang menjadi bahan baku

utamanya, kemudian *garnish* adalah hiasan penyerta pada makanan yang disajikan dan dapat pula untuk dikonsumsi, yang dibuat dari bahan makanan pula misalnya mentimun, kol, seledri sedangkan *supplementary* adalah makanan penyerta atau pendukung dari makanan pokok yang disajikan. Setelah semua bahan-bahan yang digunakan untuk memproduksi setiap makanan dan minuman tersebut dihitung secara terperinci kemudian total biaya yang diperoleh tersebut dibagi dengan jumlah porsi makanan dan minuman yang dapat dihasilkan, atau secara singkatnya harga pokok setiap porsinya dihitung berdasarkan jumlah biaya yang digunakan dibagi dengan jumlah makanan dan minuman yang dihasilkan.

Jadi, harga pokok = biaya bahan baku

Harga Pokok

Biaya Bahan Utama xxxx

Biaya Bahan *Supplementary* xxxx

Biaya *Garnish* xxxx +

---

Harga Pokok xxxx.....( 1 )

## 2.2.6 Pengertian dan Metode Penentuan Harga Jual

### a. Pengertian Harga Jual

Harga jual makanan dan minuman adalah harga yang dibebankan untuk segala sesuatu yang berhubungan dengan makanan dan minuman yang dijual, dan ditetapkan oleh pihak manajemen industry jasa perhotelan yang tentunya didasarkan pada berbagai pertimbangan seperti biaya, area pasar, besarnya

investasi, competitor, klasifikasi hotel, keunikan, laba yang diinginkan dan factor lain yang terkait dengan harga tersebut.

b. Metode Penentuan Harga Jual

Dalam menentukan harga jual, Basu Swasta DH (2007; 154) merumuskan metode penetapan harga jual yang didasarkan pada biaya dalam bentuk paling sederhana dapat dibagi menjadi 2 bagian yaitu sebagai berikut.

a) *Cost Plus Pricing Method*

Penggunaan perhitungan harga jual dengan metode ini yaitu harga jual per unit ditentukan dengan menghitung jumlah seluruh biaya per unit ditambah jumlah tertentu untuk menutupi laba yang dikehendaki pada unit tersebut (disebut margin)

$$\text{Harga Jual} = \text{Harga Pokok Produk} + \text{Margin} (\% \text{ Laba} \times \text{Harga Pokok Produk}) \dots \dots \dots (2)$$

b) *Mark Up Pricing Method*

Metode ini biasa digunakan oleh para pedagang yang membeli barang-barang dagangan akan menentukan harga jual setelah menambah harga beli dengan sejumlah *mark up*.

$$\text{Harga Jual} = \text{Harga Beli} + (\% \text{ Mark Up} \times \text{Harga Beli}) \dots \dots \dots (3)$$

*Mark up* adalah kelebihan harga jual diatas harga belinya. Persentase ini meliputi dua komponen yaitu bagian yang menutup biaya operasi dan bagian yang merupakan laba yang diinginkan. Persentase *mark up* besarnya berbeda-beda antara satu perusahaan dengan perusahaan lainnya. Besarnya *mark up* akan

ditentukan oleh kebijakan masing-masing perusahaan.

Sedangkan menurut Wiyasha (2014:240-241), ada beberapa pendekatan penentuan harga jual makanan diantaranya;

1) Pendekatan Informal

Menentukan harga jual dengan pendekatan informal, manajer hanya menirukan harga yang ditawarkan oleh pesaing, berdasarkan intuisi manajer, dan dengan coba-coba (*trial and error*)

2) Angka Pengganda Harga Pokok

Pendekatan *mark up pricing* lazim diterapkan untuk produk makanan dan minuman. Menggunakan pendekatan ini persentase harga pokok makanan atas harga jual ditetapkan terlebih dahulu dan selanjutnya ditentukan angka pengganda harga pokoknya. Adapun rumus angka pengganda harga pokok adalah sebagai berikut:

$$\text{Angka Pengganda} = \frac{1}{\text{Cost Percentage}} \dots \dots \dots (4)$$

*Cost percentage* merupakan persentase harga pokok *actual* yang digunakan sebagai acuan untuk menentukan harga jual dan digunakan dalam menilai kinerja departemen hotel yang terlibat dalam pengendalian harga pokok.

$$\text{Cost Percentage} = \frac{\text{Harga Pokok}}{\text{Harga Jual}} \times 100\% \dots \dots \dots (5)$$

Adapun rumus untuk menghitung harga jualnya adalah sebagai berikut:

$$\text{Harga Jual} = \frac{1}{\text{Cost Percentage}} \times \text{Harga Pokok}$$

### 3) *Formula Hubbart*

*Formula Hubbart lazim* disebut dengan pendekatan *bottom up approach*, merupakan pendekatan dalam menentukan harga jual kamar rerata. Dalam penerapan *formula hubbart*, ada beberapa faktor yang dipertimbangkan adalah sebagai berikut

- a. Persentase laba bersih (*return*) yang ditentukan oleh pemilik atas investasi yang ditanamkan pada hotel
- b. Tarif pajak
- c. Biaya bunga
- d. Estimasi biaya tetap
- e. Estimasi pendapatan department lain selain kamar, seperti restoran, bar dan lainnya
- f. Estimasi biaya variable untuk setiap kamar hunian

#### 2.2.7 Pengertian *Food and Beverage*

- a. Makanan (*Food*)

Menurut WHO, makanan adalah kebutuhan pokok manusia yang dibutuhkan setiap saat dan memerlukan pengelolaan yang baik dan benar agar bermanfaat bagi tubuh tidak termasuk air, obat-obatan, dan substansi-substansi lain yang digunakan untuk pengobatan (Hari Purnama dan Adiono, 2009). Menurut Wiyasha (2010:219) “Makanan dapat diklasifikasikan yaitu sebagai berikut:

- 1) Bahan makan segar seperti sayur, buah, daging, ikan dan makanan dari laut.
- 2) Bahan makanan yang dapat disimpan lebih lama di gudang.
- 3) Bahan makanan yang dapat dibekukan.

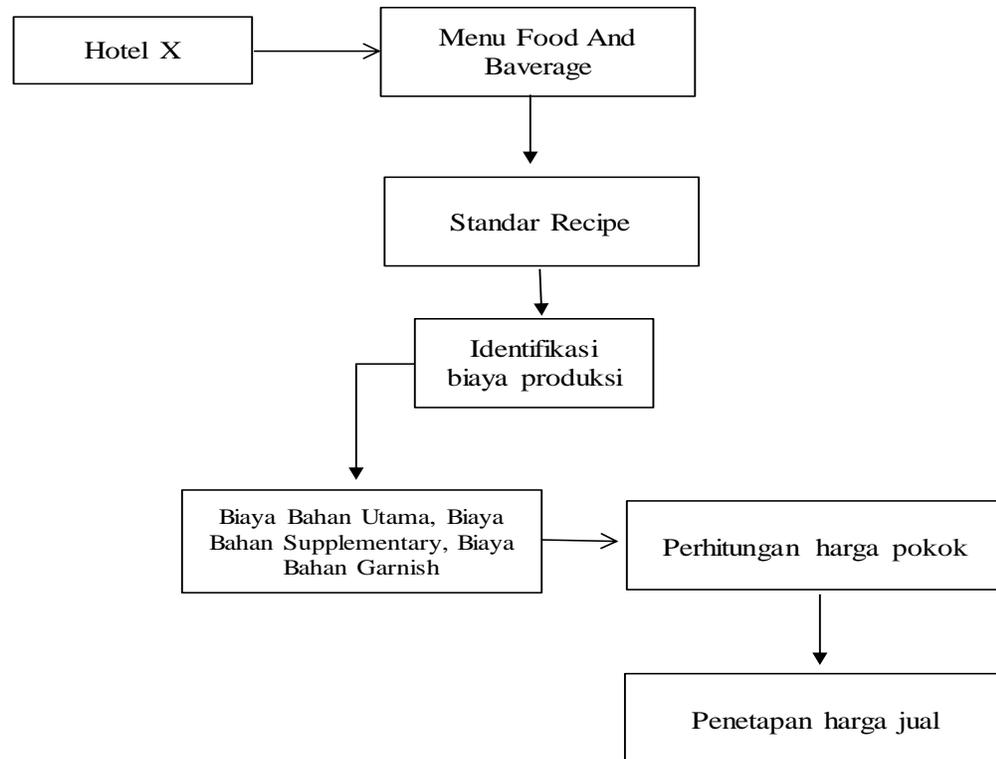
b. Minuman (*Beverage*)

Minuman adalah semua jenis cairan yang dapat diminum (*drinkable liquid*) selain obat-obatan. Secara umum, minuman dibedakan menjadi tiga golongan yaitu minuman ringan, air mineral dalam kemasan, dan minuman beralkohol. Menurut Wiyasha (2010:243) “Minuman dapat diklasifikasikan yaitu sebagai berikut: minuman ringan, minuman keras, *beer*, anggur dan *champagne*.”

2.2.8 Pengertian Hotel

Menurut Hermawan dkk dalam Hery (2018:39) “ Hotel adalah suatu industri atau usaha jasa yang dikelola secara komersial”. Sedangkan pengertian Hotel menurut SK Menparpostel No. KM/37/PW/304/MPPT-86 adalah suatu jenis akomodasi yang menyediakan sebagian atau seluruh bangunan untuk menyediakan jasa penginapan, makanan dan minuman serta jasa lainnya bagi umum, yang dikelola secara komersial. Maka dari beberapa pengertian di atas dapat disimpulkan bahwa hotel merupakan suatu perusahaan yang dikelola untuk menyediakan fasilitas dan pelayanan jasa penginapan, makan, dan minuman kepada para tamu dan mampu membayar dengan harga yang wajar sesuai dengan pelayanan yang diterima kepada para tamu.

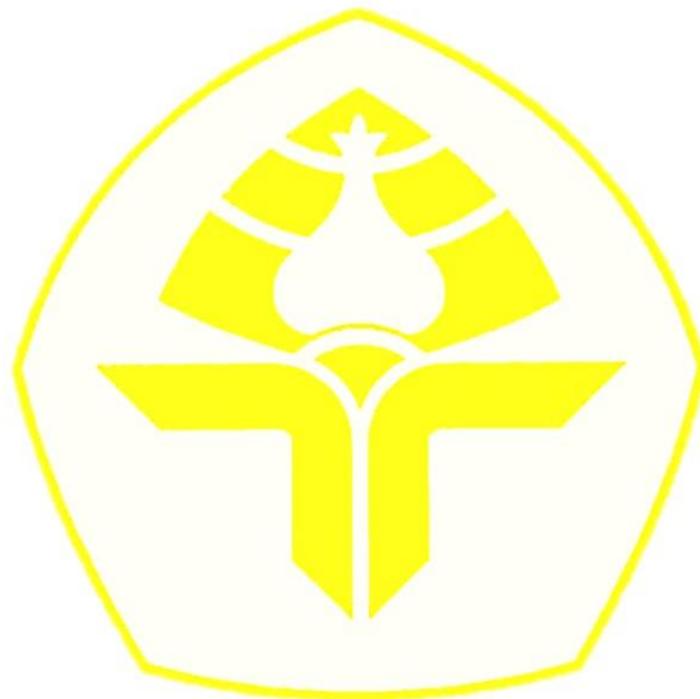
### 2.3 Kerangka Pikir Penelitian



**Gambar 1:** Kerangka Pikir Peneliti  
Sumber : Dasar Pemikiran Peneliti

Dari gambar alur pikir di atas maka peneliti dapat menguraikan sebagai berikut: Pertama, peneliti akan mencari tahu mengenai menu *food and beverage* yang ada di Hotel X, setelah itu peneliti akan menelusuri biaya-biaya yang diperlukan untuk menghasilkan satu porsi *food and beverage* pada *standar recipe* yang sudah dimiliki oleh pihak Hotel X. Peneliti akan mengidentifikasi biaya-biaya tersebut dan mengelompokkan biaya tersebut ke dalam biaya bahan utama, biaya bahan *supplementary*, dan biaya bahan *garnish*. Harga pokok produksi akan diperoleh dengan cara

menjumlahkan biaya yang sudah dikelompokkan tadi sehingga menghasilkan harga pokok sebagai penetapan harga jual pada Hotel X



**JURUSAN AKUNTANSI**  
**POLITEKNIK NEGERI BALI**

## **BAB III METODOLOGI**

### **3.1 Lokasi dan Objek Penelitian**

Adapun tempat dan objek penelitian dalam penelitian ini diantaranya adalah sebagai berikut.

#### 3.1.1 Lokasi Penelitian

Penelitian ini dilakukan pada Hotel X yang berlokasi di Petulu, Kecamatan Ubud, Kabupaten Gianyar.

#### 3.1.2 Objek Penelitian

Adapun objek penelitian dalam penelitian ini adalah harga pokok *food and beverage* dan penetapan harga jual *food and beverage*.

### **3.2 Jenis Data**

#### 3.2.1 Dilihat dari Sifat Data

Jenis data menurut sifatnya dipergunakan untuk membahas permasalahan dalam penelitian ini meliputi :

##### a. Data Kuantitatif

Menurut Sugiyono (2013:12), “Data Kuantitatif adalah data penelitian yang berupa angka-angka, dapat dihitung dan memiliki satuan tertentu”.

Dalam penelitian ini, yang termasuk data kuantitatif adalah total biaya bahan baku yang digunakan dalam memproduksi *food and beverage* yang

tercantum dalam *standard recipe* pada Hotel X.

b. Data Kualitatif

Menurut Sugiyono (2013:12-13), “Data Kualitatif adalah data yang lebih berkenaan dengan interpretasi terhadap data yang ditemukan dilapangan yang dinyatakan dalam bentuk kalimat, uraian dan gambar”. Dalam penelitian ini, yang termasuk dalam data kualitatif adalah kebijakan yang diterapkan dalam perhitungan harga pokok dan harga jual untuk *food and baverage* pada Hotel X.

3.2.2 Dilihat dari sumber data

Adapun data yang digunakan dalam penelitian ini diantaranya sebagai berikut.

a. Data Primer

Data primer adalah jenis data yang dikumpulkan secara langsung oleh dari sumber utama, bisa melalui wawancara, survei, eksperimen dan sebagainya. Data primer yang digunakan dalam penelitian ini adalah hasil wawancara dengan bagian *cost controller* pada Hotel X.

b. Data Sekunder

Data sekunder adalah data yang telah diolah lebih lanjut, dan disajikan dalam bentuk diagram atau tabel. Menyangkut hal ini, data yang diperoleh merupakan data yang sudah ada, yang sebelumnya telah diolah oleh pihak tertentu dalam perusahaan. Jadi data sekunder yang digunakan dalam penelitian ini adalah daftar menu *food and baverage*

yang terjual selama bulan Oktober-Desember 2021, daftar *standard recipe food and baverage* yang terjual selama bulan Oktober-Desember 2021.

### 3.3 Teknik Pengumpulan Data

Adapun prosedur pengumpulan data dalam penelitian ini diantaranya adalah sebagai berikut.

#### 3.3.1 Wawancara

Menurut Esterberg dalam Sugiyono (2019:39), “Wawancara adalah merupakan pertemuan dua orang untuk bertukar informasi dan ide melalui tanya jawab, sehingga dapat dikonstruksikan makna dalam satu topik tertentu”. Dalam penelitian ini yang termasuk teknik pengumpulan data dengan wawancara yaitu mengadakan tanya jawab dengan bagian *Cost Controller* mengenai kebijakan penentuan harga pokok *food and beverage* dalam penetapan harga jual pada Hotel X.

#### 3.3.2 Dokumentasi

Menurut Sugiyono (2013:422), “Dokumentasi merupakan teknik pengumpulan data dengan menggunakan catatan peristiwa yang sudah berlalu yang bisa berbentuk tulisan, gambar, atau karya. Dokumentasi merupakan pelengkap dari teknik pengumpulan data melalui wawancara. Dalam penelitian ini yang termasuk teknik pengumpulan data dengan dokumentasi adalah melihat dokumen dan catatan yang berhubungan

dengan *standard recipe food and baverage*.

### 3.4 Teknik Analisis Data

Adapun teknik analisis data yang digunakan dalam penelitian ini diantaranya adalah teknik analisis kuantitatif. Menurut Sugiyono (2013:12), “Teknik analisis kuantitatif adalah teknik analisis yang mempergunakan alat analisis bersifat kuantitatif. Hasil analisis yang disajikan dalam bentuk angka-angka dan dapat dihitung dengan satuan hitung”. Sehubungan dengan penentuan harga pokok dan pengaruhnya terhadap penentuan harga jual *food and baverage* pada Hotel X. dalam penelitian ini teknik analisis yang digunakan adalah sebagai berikut.

#### a. Perhitungan Harga Pokok *Food And Baverage*

Menurut Wiyasha (2011;10), cara untuk menentukan harga pokok makanan yaitu dengan membebankan biaya bahan baku, dan biaya bahan baku tersebut dikelompokkan menjadi biaya bahan utama, biaya bahan *supplementary*, dan biaya *garnish*. Jadi, rumus untuk menghitung harga pokok adalah sebagai berikut.

Maka harga pokok *food and baverage* = Biaya Bahan Baku

|                                  |      |   |
|----------------------------------|------|---|
| Biaya Bahan Utama                | xxxx |   |
| Biaya Bahan <i>Supplementary</i> | xxxx |   |
| Biaya <i>Garnish</i>             | xxxx | + |
| <hr/>                            |      |   |
| Harga Pokok                      | xxxx |   |

b. Perhitungan Harga Jual *Food And Beverage*

Menurut Wiyasha (2014:240-241), “ Pendekatan Mark Up Pricing lazim diterapkan untuk poduk makanan dan minuman. Dengan pendekatan ini persentase harga pokok makanan atas harga jual ditetapkan terlebih dahulu, selanjutnya ditentukan angka pengganda harga pokoknya”. Maka rumus untuk menetapkan harga jual adalah sebagai berikut.

$$\text{Harga Jual} = \frac{1}{\text{Cost Percentage}} \times \text{Harga Pokok} \dots\dots\dots (6)$$



**JURUSAN AKUNTANSI**  
**POLITEKNIK NEGERI BALI**

## **BAB IV**

### **HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN**

#### **4.1 Data dan Hasil Pengolahan Data Penelitian**

##### 4.1.1 Penentuan harga pokok *food and baverage* pada Hotel X

Harga pokok *food and baverage* sangat berpengaruh terhadap penetapan harga jual karena dengan diketahuinya harga pokok tersebut, maka akan mempermudah pihak hotel dalam memperoleh keuntungan yang diinginkan. Menurut Wiyasha (2011;10), cara untuk menentukan harga pokok makanan yaitu dengan membebankan biaya bahan baku, dan biaya bahan baku tersebut dikelompokkan menjadi biaya bahan utama, biaya bahan *supplementary*, dan biaya *garnish*. Sedangkan pada Hotel X hanya membebankan biaya bahan baku ditambah 10% *spoilage* dan tidak ada pengelompokkan biaya bahan baku kembali.

Berikut ini beberapa jenis menu *food* berdasarkan penjualan tertinggi pada Hotel X selama bulan Oktober-Desember 2021. Perhitungan harga pokok dari setiap menu *food and baverage* pada Hotel X adalah sebagai berikut :

**Tabel 4. 1**

HARGA POKOK MAKANAN  
HOTEL X

| No | <i>Food Menu</i>     | Harga Pokok <i>Food</i><br>(Rp) |
|----|----------------------|---------------------------------|
| 1  | Chiken Caesar Salad  | 22.191                          |
| 2  | Nasi Goreng Bali     | 29.525                          |
| 3  | Pesto Chicken Pizza  | 31.173                          |
| 4  | Tuna Mayo Sandwich   | 35.571                          |
| 5  | Bebek Bakar Ketumbar | 28.094                          |

Sumber : *Food Standard Recipe* (Lampiran 1)

**Tabel 4. 2**

HARGA POKOK MINUMAN  
HOTEL X

| No | <i>Beverage Menu</i> | Harga Pokok <i>Beverage</i><br>(Rp) |
|----|----------------------|-------------------------------------|
| 1  | Gin Tonic            | 29.959                              |
| 2  | Lemon Tea            | 13.844                              |
| 3  | Papaya Juice         | 15.529                              |
| 4  | Milk Shake           | 15.934                              |
| 5  | Vanila Ice Coffe     | 20.689                              |

Sumber : *Beverage Standard Recipe* (Lampiran 2)

Pada Tabel 4.1, dan Tabel 4.2, elemen yang membentuk harga pokok *food and beverage* menurut perusahaan adalah hanya membebaskan biaya bahan baku, ditambah 10% *spoilage*, sedangkan pengelompokkan biaya bahan baku yang terdiri dari biaya bahan utama, biaya *supplementary* dan biaya *garnish*

tidak dikelompokkan dalam penentuan harga pokok *food and baverage*. Dalam penentuan harga pokok, pihak hotel membebankan 10% *spoilage* yang dialokasikan untuk menutupi biaya bahan makanan yang terbuang dalam proses pengolahan makanan dan minuman atau dapat dikatakan biaya tersebut digunakan untuk mengganti biaya yang terbuang selama proses produksi. Pengalokasian 10% *spoilage* ini dikarenakan dalam pembelian sebuah bahan baku, tidak semua bagian dari bahan tersebut digunakan. Setelah memperhitungkan dan mengalokasikan biaya untuk bahan yang terbuang, sehingga diperoleh *spoilage* sebesar 10% dari harga pokok makanan dapat ditentukan dengan jumlah biaya bahan baku dikali dengan 10% *spoilage* kemudian hasil perkalian tersebut ditambah dengan jumlah biaya bahan baku sehingga diperoleh harga pokok makanan dan minuman pada Hotel X.

## 4.2 Hasil Analisis dan Pembahasan

### 4.2.1 Perhitungan Harga Pokok *Food and Beverage* secara Konseptual

Berdasarkan konsep mengenai pembentukan harga pokok, maka secara konseptual pembentukan harga pokok menurut Wiyasha (2011;10) yaitu dengan membebankan biaya bahan baku, dan biaya bahan baku tersebut dikelompokkan menjadi biaya bahan utama, biaya bahan *supplementary*, dan biaya *garnish*. Uraian pembentukan harga pokok *food* secara konseptual berdasarkan jenis *food* yang terjual selama bulan Oktober - Desember tahun 2021 pada Lampiran 3 adalah sebagai berikut.

a. Jenis *Food* : Chiken Caesar Salad/porsi

|                           |             |   |
|---------------------------|-------------|---|
| Biaya Bahan Utama         | Rp12.050,00 |   |
| Biaya Bahan Supplementary | Rp6.052,00  |   |
| Biaya Garnish             | Rp2.072,00  | + |
|                           | <hr/>       |   |
| Harga Pokok <i>Food</i>   | Rp20.174,00 |   |

b. Jenis *Food* : Nasi Goreng Bali/porsi

|                           |             |   |
|---------------------------|-------------|---|
| Biaya Bahan Utama         | Rp17.150,00 |   |
| Biaya Bahan Supplementary | Rp6.108,00  |   |
| Biaya Garnish             | Rp3.583,00  | + |
|                           | <hr/>       |   |
| Harga Pokok <i>Food</i>   | Rp26.841,00 |   |

c. Jenis *Food* : Pesto Chicken Pizza/porsi

|                           |             |   |
|---------------------------|-------------|---|
| Biaya Bahan Utama         | Rp18.430,00 |   |
| Biaya Bahan Supplementary | Rp8.399,19  |   |
| Biaya Garnish             | Rp1.600,00  | + |
|                           | <hr/>       |   |
| Harga Pokok <i>Food</i>   | Rp28.339,19 |   |

d. Jenis *Food* : Tuna Mayo Sandwich/porsi

|                           |             |   |
|---------------------------|-------------|---|
| Biaya Bahan Utama         | Rp19.200,00 |   |
| Biaya Bahan Supplementary | Rp10.473,00 |   |
| Biaya Garnish             | Rp2.664,00  | + |
|                           | <hr/>       |   |
| Harga Pokok <i>Food</i>   | Rp32.337,00 |   |

e. Jenis *Food* : Bebek Bakar Ketumbar/porsi

|                           |              |
|---------------------------|--------------|
| Biaya Bahan Utama         | Rp18,180,00  |
| Biaya Bahan Supplementary | Rp3.860,00   |
| Biaya Garnish             | Rp3.500,00 + |
|                           | <hr/>        |
| Harga Pokok <i>Food</i>   | Rp25.540,00  |

Uraian berikutnya adalah pembentukan harga pokok *bverage* secara konseptual berdasarkan jenis *bverage* yang terjual selama bulan Oktober - Desember tahun 2021 pada Lampiran 4 adalah sebagai berikut.

a. Jenis *Bverage*: Gin Tonic/porsi

|                           |              |
|---------------------------|--------------|
| Biaya Bahan Utama         | Rp18.025,00  |
| Biaya Bahan Supplementary | Rp6.495,00   |
| Biaya Garnish             | Rp2.715,00 + |
|                           | <hr/>        |
| Harga Pokok <i>Food</i>   | Rp27.235,00  |

b. Jenis *Bverage*: Lemon Tea/porsi

|                           |             |
|---------------------------|-------------|
| Biaya Bahan Utama         | Rp9.750,00  |
| Biaya Bahan Supplementary | Rp2.315,00  |
| Biaya Garnish             | Rp520,00 +  |
|                           | <hr/>       |
| Harga Pokok <i>Food</i>   | Rp12.585,00 |

c. Jenis *Bverage*: Papaya Juice/porsi

|                           |            |
|---------------------------|------------|
| Biaya Bahan Utama         | Rp8.910,00 |
| Biaya Bahan Supplementary | Rp4.730,00 |
| Biaya Garnish             | Rp477,00 + |
|                           | <hr/>      |

|    |  |                    |
|----|--|--------------------|
|    | Harga Pokok <i>Food</i>                        | Rp14.117,00        |
| d. | Jenis <i>Beverage</i> : Milk Shake/porsi       |                    |
|    | Biaya Bahan Utama                              | Rp9.600,00         |
|    | Biaya Bahan Supplementary                      | Rp3.630,00         |
|    | Biaya Garnish                                  | Rp1.255,00 +       |
|    | Harga Pokok <i>Food</i>                        | <u>Rp14.485,00</u> |
| e. | Jenis <i>Beverage</i> : Vanila Ice Coffe/porsi |                    |
|    | Biaya Bahan Utama                              | Rp2.760,00         |
|    | Biaya Bahan Supplementary                      | Rp11.198,00        |
|    | Biaya Garnish                                  | Rp4.850,00 +       |
|    | Harga Pokok <i>Food</i>                        | <u>Rp18.808,00</u> |

#### 4.2.2 Perbandingan Harga Pokok *Food and Beverage* pada Hotel X dengan Harga Pokok secara Konseptual

Perhitungan harga pokok secara konseptual dilakukan dengan membebaskan biaya bahan baku yang dikelompokkan menjadi biaya bahan utama, biaya *supplementary*, dan biaya *garnish*. Dari perhitungan harga pokok *food and beverage* yang sudah dilakukan diatas, tentu terdapat selisih dengan perhitungan harga pokok *food and beverage* yang ditetapkan oleh Hotel X. Selisih dari perhitungan harga pokok *food and beverage* yang ditetapkan oleh Hotel X dengan perhitungan secara konseptual dapat dilihat pada Tabel 4.3 dan Tabel 4.4 di bawah ini:

**Tabel 4. 3**

PERBANDINGAN HARGA POKOK *FOOD* PADA HOTEL X  
DENGAN HARGA POKOK SECARA KONSEPTUAL

| No | <i>Food Menu</i>     | Harga Pokok Hotel X (Rp) | Harga Pokok Konseptual (Rp) | Selisih (Rp) |
|----|----------------------|--------------------------|-----------------------------|--------------|
| 1  | Chiken Caesar Salad  | 22.191                   | 20.174                      | 2.017        |
| 2  | Nasi Goreng Bali     | 29.525                   | 26.841                      | 2.684        |
| 3  | Pesto Chicken Pizza  | 31.173                   | 28.339                      | 2.834        |
| 4  | Tuna Mayo Sandwich   | 35.571                   | 32.337                      | 3.234        |
| 5  | Bebek Bakar Ketumbar | 28.094                   | 25.540                      | 2.554        |

Sumber : *Food Standard Recipe* (Lampiran 1)

**Tabel 4. 4**

PERBANDINGAN HARGA POKOK *BAVERAGE* PADA HOTEL X  
DENGAN HARGA POKOK SECARA KONSEPTUAL

| No | <i>Baverage Menu</i> | Harga Pokok Hotel X (Rp) | Harga Pokok Konseptual (Rp) | Selisih (Rp) |
|----|----------------------|--------------------------|-----------------------------|--------------|
| 1  | Gin Tonic            | 29.959                   | 27.235                      | 2.724        |
| 2  | Lemon Tea            | 13.844                   | 12.585                      | 1.259        |
| 3  | Papaya Juice         | 15.529                   | 14.117                      | 1.412        |
| 4  | Milk Shake           | 15.934                   | 14.485                      | 1.449        |
| 5  | Vanila Ice Coffe     | 20.689                   | 18.808                      | 1.881        |

Sumber : *Baverage Standard Recipe* (Lampiran 2)

Berdasarkan Tabel 4.3 dan Tabel 4.4 di atas, terlihat perbedaan antara perhitungan harga pokok yang dilakukan oleh Hotel X dengan perhitungan harga

pokok yang dilakukan secara konseptual. Hasil dari perhitungan tersebut yaitu penetapan harga pokok yang dilakukan oleh Hotel X lebih tinggi dibandingkan dengan perhitungan harga pokok yang dilakukan secara konseptual. Penyebab timbulnya selisih antara perhitungan harga pokok yang ditentukan oleh Hotel X karena perhitungan harga pokok Hotel X hanya melibatkan biaya bahan baku ditambah 10% *spoilage*, sedangkan perhitungan harga pokok menurut konseptual tidak membebankan 10% *spoilage* kedalam harga pokok, melainkan hanya membebankan biaya bahan baku yang dikelompokkan menjadi biaya bahan utama, biaya bahan *supplementary*, dan biaya *garnish*.

Berdasarkan perbandingan perhitungan harga pokok pada Hotel X dengan perhitungan harga pokok yang dilakukan secara konseptual, tentunya akan berdampak pada penentuan harga jual yang mengakibatkan kemungkinan harga jual yang terlalu tinggi maupun terlalu rendah karena harga pokok merupakan dasar dalam penentuan suatu harga jual.

Hotel X melakukan perhitungan harga pokok setiap setahun sekali, tepatnya pada awal tahun. Hal ini tentu berpengaruh terhadap penentuan harga pokok dari *food and baverage* itu sendiri, karena perhitungan harga pokok dengan memperhatikan perkembangan pasar yang sering terjadi fluktuasi harga bahan baku akan menghasilkan harga jual yang lebih rendah dan menggambarkan harga yang sesungguhnya. Dengan menggunakan perhitungan perusahaan yang membebankan 10% *spoilage* sesungguhnya mampu untuk mengantisipasi taksiran biaya dan ketidakmampuan estimasi biaya secara tepat

sehingga mengurangi terjadinya kerugian.

#### 4.2.3 Perhitungan Harga Jual *Food and Beverage* pada Hotel X

Penentuan harga jual *food and beverage* pada Hotel X menggunakan metode penentuan harga jual *mark-up pricing* dimana persentase harga pokok makanan ditetapkan terlebih dahulu oleh pihak hotel dan selanjutnya ditentukan angka pengganda harga pokoknya dengan menggunakan perhitungan sebagai berikut:

$$\text{Harga Jual} = \frac{1}{\text{Cost Percentage}} \times \text{Harga Pokok} \dots \dots \dots (7)$$

Harga jual *food and beverage* yang terjadi pada Hotel X disajikan pada Tabel 4.5 dan Tabel 4.6 yaitu sebagai berikut:

**Tabel 4.5**  
HOTEL X  
HARGA JUAL *FOOD MENU*

| No | <i>Food Menu</i>     | $\frac{1}{\text{Cost Percentage}}$ | Harga Pokok (Rp) | Harga Jual (Rp) |
|----|----------------------|------------------------------------|------------------|-----------------|
| 1  | Chiken Caesar Salad  | 3,33                               | 22.191           | 73.971          |
| 2  | Nasi Goreng Bali     | 3,33                               | 29.525           | 98.417          |
| 3  | Pesto Chicken Pizza  | 3,33                               | 31.173           | 103.910         |
| 4  | Tuna Mayo Sandwich   | 3,33                               | 35.570           | 118.569         |
| 5  | Bebek Bakar Ketumbar | 3,33                               | 28.094           | 93.647          |

Sumber : *Food Standard Recipe* (Lampiran 1)

**Tabel 4. 6**  
HOTEL X  
HARGA JUAL *BAVERAGE* MENU

| No | <i>Baverage</i> Menu | $\frac{1}{\text{Cost Percentage}}$ | Harga Pokok (Rp) | Harga Jual (Rp) |
|----|----------------------|------------------------------------|------------------|-----------------|
| 1  | Gin Tonic            | 3,57                               | 29.959           | 106.995         |
| 2  | Lemon Tea            | 3,57                               | 13.844           | 49.441          |
| 3  | Papaya Juice         | 3,57                               | 15.529           | 55.460          |
| 4  | Milk Shake           | 3,57                               | 15.934           | 56.905          |
| 5  | Vanila Ice Coffe     | 3,57                               | 20.689           | 73.889          |

Sumber : *Baverage Standard Recipe* (Lampiran 2)

$$*) \text{ Angka Pengganda untuk } \textit{food menu} = \frac{1}{\text{Cost Percentage}} = \frac{1}{30\%} = 3,33 \dots \dots \dots (8)$$

$$*) \text{ Angka Pengganda untuk } \textit{baverage menu} = \frac{1}{\text{Cost Percentage}} = \frac{1}{28\%} = 3,57 \dots \dots (9)$$

Berdasarkan Tabel 4.5 dan Tabel 4.6 penentuan harga jual *food and baverage* pada Hotel X menggunakan metode *mark-up pricing* dengan melakukan perhitungan dengan menentukan angka pengganda terlebih dahulu dengan *cost percentage* yang sudah ditetapkan oleh pihak manajemen Hotel X. *Cost percentage* untuk *food* menu pada Hotel X ditetapkan sebesar 30% dan *cost percentage* untuk *baverage* menu ditetapkan sebesar 28%. Dalam menentukan harga jual, Hotel X telah melakukan perhitungan dengan melibatkan komponen biaya bahan baku.

Maka dari penentuan harga jual tersebut, dapat diketahui bahwa *food* menu dengan harga jual paling tinggi berdasarkan Tabel 4.5 yaitu Tuna Sandwich Mayo sebesar Rp118.569,00 dan harga jual paling rendah untuk *food* menu yaitu Chicken Caesar Salad sebesar Rp73.971,00. Berdasarkan Tabel 4.6 dapat diketahui bahwa *bverage* menu dengan harga jual paling tinggi yaitu Gin Tonic sebesar Rp106.995,00 dan harga jual *bverage* menu paling rendah yaitu Lemon Tea sebesar Rp49.441,00.

#### 4.2.4 Perhitungan Harga Jual *Food and Beverage* pada Hotel X Secara Konseptual

Penentuan harga jual *food and beverage* pada Hotel X dengan menggunakan metode *mark-up pricing* dimana harga pokok *food and beverage* atas harga jual ditetapkan terlebih dahulu dan selanjutnya ditentukan angka pengganda harga pokoknya, dan rumus untuk menghitung harga jual secara konseptual adalah sebagai berikut :

$$\text{Harga Jual} = \frac{1}{\text{Cost Percentage}} \times \text{Harga Pokok}$$

Perhitungan harga jual *food and beverage* pada Hotel X akan disajikan pada Tabel 4.7 dan Tabel 4.8 yaitu sebagai berikut :

**Tabel 4. 7**

PERHITUNGAN KONSEPTUAL  
HARGA JUAL *FOOD* MENU

| No | <i>Food Menu</i>     | <u>1</u><br><i>Cost Percentage</i> | Harga Pokok<br>(Rp) | Harga Jual<br>(Rp) |
|----|----------------------|------------------------------------|---------------------|--------------------|
| 1  | Chiken Caesar Salad  | 3,33                               | 20.174              | 67.247             |
| 2  | Nasi Goreng Bali     | 3,33                               | 26.841              | 89.470             |
| 3  | Pesto Chicken Pizza  | 3,33                               | 28.339              | 94.464             |
| 4  | Tuna Mayo Sandwich   | 3,33                               | 32.337              | 107.790            |
| 5  | Bebek Bakar Ketumbar | 3,33                               | 25.540              | 85.133             |

Sumber : Perhitungan Harga Jual secara Konseptual (Lampiran 5)

**Tabel 4. 8**

PERHITUNGAN KONSEPTUAL  
HARGA JUAL *BAVERAGE* MENU

| No | <i>Baverage Menu</i> | <u>1</u><br><i>Cost Percentage</i> | Harga Pokok<br>(Rp) | Harga Jual<br>(Rp) |
|----|----------------------|------------------------------------|---------------------|--------------------|
| 1  | Gin Tonic            | 3,57                               | 27.235              | 97.268             |
| 2  | Lemon Tea            | 3,57                               | 12.585              | 44.946             |
| 3  | Papaya Juice         | 3,57                               | 14.117              | 50.418             |
| 4  | Milk Shake           | 3,57                               | 14.485              | 51.732             |
| 5  | Vanila Ice Coffe     | 3,57                               | 18.808              | 67.171             |

Sumber : Perhitungan Harga Jual secara Konseptual (Lampiran 6)

\*) Angka Penganda untuk *food menu* =  $\frac{1}{\text{Cost Percentage}} = \frac{1}{30\%} = 3,33 \dots \dots \dots (10)$

$$*) \text{ Angka Pengganda untuk } baverage \text{ menu} = \frac{1}{\text{Cost Percentage}} = \frac{1}{28\%} = 3,57. (11)$$

Berdasarkan Tabel 4.8 dan Tabel 4.9, penentuan harga jual *food and baverage* menu secara konseptual menggunakan *mark-up pricing* yaitu menentukan angka pengganda, terlebih dahulu dengan memperhitungkan komponen biaya-biaya bahan baku yang telah dikelompokkan menjadi biaya bahan utama, biaya bahan *supplementary*, dan biaya garnish yang sudah diperhitungkan ketika menentukan harga pokok.

Berdasarkan dari perhitungan harga jual secara konseptual, maka didapat harga jual tertinggi untuk *food* menu adalah Tuna Mayo Sandwich sebesar Rp107.790,00 dan harga jual tertinggi untuk *baverage* menu adalah Gin Tonic sebesar Rp97.268,00. Sedangkan untuk harga jual *food* menu terendah adalah Chicken Caesar Salad sebesar Rp67.247,00 dan harga jual *baverage* menu terendah adalah Lemon Tea sebesar Rp44.946,00.

#### 4.2.5 Perbandingan Harga Jual *Food and Beverage* pada Hotel X dengan Perhitungan Harga Jual Secara Konseptual

Penentuan harga jual pada Hotel X dengan penentuan harga jual secara konseptual, sudah sama, yang membedakan hanyalah penentuan harga *pokok food and baverage* yang tidak sesuai dengan teori dari Wiyasha. Jika harga pokok *food and baverage* yang ditetapkan oleh pihak hotel terlalu tinggi, maka harga jual dari *food and baverage* juga tinggi begitupun sebaliknya jika harga pokok rendah maka harga jual akan rendah. Sehingga dari perhitungan harga

pokok *food and baverage* pada hotel X dengan perhitungan secara konseptual, menghasilkan selisih pada perhitungan harga jualnya. Selisih dari perhitungan harga jual pada Hotel X dan perhitungan secara konseptual dapat dilihat pada Tabel 4.9 di bawah ini:

**Tabel 4. 9**

PERBANDINGAN HARGA JUAL *FOOD* PADA HOTEL X DENGAN PERHITUNGAN HARGA JUAL SECARA KONSEPTUAL

| No | <i>Food Menu</i>     | Harga Jual Hotel X (Rp) | Harga Jual Konseptual (Rp) | Selisih |
|----|----------------------|-------------------------|----------------------------|---------|
| 1  | Chiken Caesar Salad  | 73.971                  | 67.247                     | 6.725   |
| 2  | Nasi Goreng Bali     | 98.417                  | 89.470                     | 8.947   |
| 3  | Pesto Chicken Pizza  | 103.910                 | 94.464                     | 9.446   |
| 4  | Tuna Mayo Sandwich   | 118.569                 | 107.790                    | 10.779  |
| 5  | Bebek Bakar Ketumbar | 93.647                  | 85.133                     | 8.513   |

Sumber : *Food Standard Recipe*, Perhitungan Harga Jual secara Konseptual (Lampiran 1 dan Lampiran 5)

JURUSAN AKUNTANSI  
POLITEKNIK NEGERI BALI

**Tabel 4. 10**

PERBANDINGAN HARGA JUAL *BAVERAGE* PADA HOTEL X  
DENGAN PERHITUNGAN HARGA JUAL SECARA KONSEPTUAL

| No | <i>Baverage Menu</i> | Harga Jual Hotel X (Rp) | Harga Jual Konseptual (Rp) | Selisih |
|----|----------------------|-------------------------|----------------------------|---------|
| 1  | Gin Tonic            | 106.995                 | 97.268                     | 9.727   |
| 2  | Lemon Tea            | 49.441                  | 44.946                     | 4.495   |
| 3  | Papaya Juice         | 55.460                  | 50.418                     | 5.042   |
| 4  | Milk Shake           | 56.905                  | 51.732                     | 5.173   |
| 5  | Vanila Ice Coffe     | 73.889                  | 67.171                     | 6.717   |

Sumber : *Baverage Standard Recipe*, Perhitungan Harga Jual secara Konseptual (Lampiran 2 dan Lampiran 6)

Berdasarkan Tabel 4.9 di atas, terdapat selisih antara perhitungan harga jual *food* yang ditetapkan oleh Hotel X lebih tinggi dibandingkan dengan perhitungan harga jual yang dilakukan secara konseptual. Selisih harga jual paling tinggi menurut Tabel 4.9 di atas adalah Tuna Mayo Sandwich sebesar Rp10.779,00 dan selisih harga jual paling rendah yaitu Chicken Caesar Salad sebesar Rp6.725,00.

Selain itu, berdasarkan Tabel 4.10 di atas, terdapat selisih antara perhitungan harga jual *baverage* yang ditetapkan oleh Hotel X lebih tinggi dibandingkan dengan perhitungan harga jual yang dilakukan secara konseptual. Selisih harga jual paling tinggi menurut Tabel 4.10 di atas adalah Gin Tonic

sebesar Rp9.727,00 dan selisih harga jual paling rendah yaitu Lemon Tea sebesar Rp4.495,00.

### 4.3 Interpretasi Hasil Penelitian

Perbandingan perhitungan harga pokok *food and baverage* yang ditetapkan oleh pihak hotel dengan perhitungan secara konseptual yaitu penetapan harga pokok yang dilakukan oleh Hotel X lebih tinggi dibandingkan dengan perhitungan harga pokok yang dilakukan secara konseptual.

Penetapan harga jual pada Hotel X hanya dilakukan pembaharuan selama setahun sekali, sehingga hal ini berdampak pada harga jual yang ditawarkan terlalu tinggi ataupun terlalu rendah. Dalam hal ini, pihak Hotel X seharusnya memperhatikan perkembangan pasar agar penentuan harga jualnya tidak terlalu tinggi. Selain itu pihak hotel juga perlu memperhatikan harga jual pada hotel pesaing (*competitor*), karena harga jual yang ditawarkan terlalu tinggi akan mengakibatkan kurangnya minat tamu untuk mengkonsumsi *food and baverage* yang ditawarkan di hotel sehingga berdampak pada penjualan *food and baverage* yang menurun.

## **BAB V**

### **SIMPULAN DAN SARAN**

#### **5.1 Simpulan**

5.1.1 Hotel X, dalam penentuan harga pokok *food and baverage* yang diperbaharui setiap tahun sekali, hanya melakukan perhitungan harga pokok dengan melibatkan biaya bahan baku ditambah dengan 10% *spoilage*. Adanya 10% *spoilage* tersebut sebagai antisipasi biaya bahan baku yang terbuang selama proses produksi. Sedangkan berdasarkan konseptual, penentuan harga pokok *food and baverage* membebankan biaya bahan baku dan biaya bahan baku tersebut dikelompokkan lagi menjadi biaya bahan utama, biaya bahan *supplementary*, dan biaya bahan *garnish* tanpa menambah biaya bahan terbuang (*spoilage*) untuk menghasilkan harga pokok yang sesungguhnya. Berdasarkan perbandingan perhitungan harga pokok *food and baverage* yang dilakukan oleh pihak hotel dengan perhitungan yang dilakukan secara konseptual, menghasilkan perhitungan harga pokok yang dilakukan oleh pihak hotel lebih besar daripada perhitungan harga pokok yang dilakukan secara konseptual.

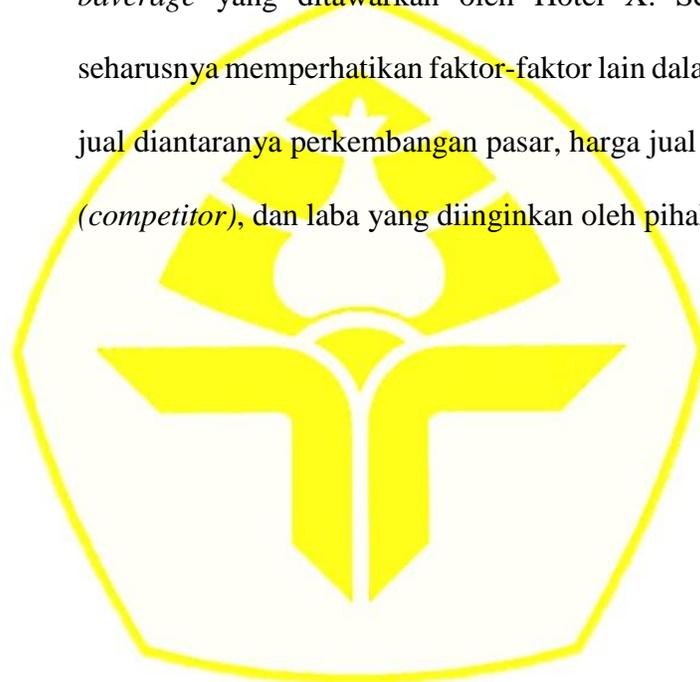
5.1.2 Penetapan harga jual *food and baverage* pada Hotel X menggunakan metode harga jual *mark-up pricing* dimana persentase harga pokok

makanan ditetapkan terlebih dahulu oleh pihak hotel dan selanjutnya ditentukan angka pengganda harga pokoknya dengan cara angka pengganda dikalikan dengan harga pokok *food and baverage*. Adapun angka pengganda dengan acuan *cost percentage* yang sudah ditetapkan oleh pihak hotel sebesar 30% untuk *food cost*, dan 28% untuk *baverage cost*. Penetapan harga jual *food and baverage* pada Hotel X dengan perhitungan secara konseptual sudah sama, hanya saja penentuan harga jual pada Hotel X hanya dilakukan setahun sekali.

## 5.2 Saran

- 5.2.1 Penentuan harga pokok *food and baverage* pada Hotel X hendaknya dilakukan dengan menggunakan perhitungan secara konseptual menurut teori Wiyasha (2011;10) yang mengelompokkan biaya bahan baku menjadi biaya bahan utama, biaya bahan *supplementary*, dan biaya bahan *garnish* karena dari hasil perhitungan tersebut memperoleh hasil harga pokok *food and baverage* yang lebih kecil dibandingkan dengan perhitungan yang dilakukan oleh pihak hotel. Selain itu, Hotel X seharusnya memperbaharui harga pokok setiap tiga bulan sekali karena adanya fluktuasi biaya bahan baku dapat menyebabkan biaya bahan makanan yang dibeli lebih tinggi maupun rendah dari bulan sebelumnya.

5.2.2 Dalam penetapan harga jual pada Hotel X, seharusnya memperbaharui harga jual setiap tiga bulan sekali karena biaya bahan baku dipasaran akan selalu mengalami fluktuasi sehingga hal ini dapat mempengaruhi harga pokok dan harga jual *food and baverage* yang ditawarkan oleh Hotel X. Selain itu Hotel X seharusnya memperhatikan faktor-faktor lain dalam penentuan harga jual diantaranya perkembangan pasar, harga jual pada hotel pesaing (*competitor*), dan laba yang diinginkan oleh pihak hotel



**JURUSAN AKUNTANSI**  
**POLITEKNIK NEGERI BALI**

## DAFTAR PUSTAKA

- Datu, C. (2019). Analisis Biaya Dalam Penentuan Harga POKok Produksi. *Jurnal EMBA*, 6147-6148.
- Krestanto, H. (2019). Strategi Dan Usaha Reservasi Untuk Meningkatkan Tingkat. *Jurnal Media Wisata*, 1.
- Kristian, J. F. (2019). Perhitungan Harga Pokok Produksi Dengan Menggunakan Metode Full Costing Guna Penentuan Harga Jual Produk Aquarium (Pada Ukm Arief Aquarium ) Di Sidoarjo. 2-10.
- Mulyadi. (2014). *Akuntansi Biaya* . Yogyakarta: UPP STIM YKPN.
- Mulyadi. (2015). *Akuntansi Biaya Edisi 5 Cetakan Tiga Belas*. Yogyakarta: Sekolah Tinggi Ilmu Manajemen YKPN.
- Perhitungan Harga Pokok Produksi Dengan Menggunakan Metode Full Costing Guna Penentuan Harga Jual Produk Aquarium (Pada Ukm Arief Aquarium ) Di Sidoarjo. (2019). 2-10.
- Sugiyono. (2013). *Metode Penelitian Bisnis (Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D)*. Yogyakarta: ALFABETA.
- Sugiyono. (2019). Bab III Metode Penelitian. *Sekolah Tinggi Kedirgantaraan Yogyakarta*, 39.
- Supriyono. (2008). *Akuntansi Biaya Pengumpulan Biaya dan Penentuan Harga Pokok*. Yogyakarta: BPF.
- Widanaputra. (2009). *Akuntansi Perhotelan Pendekatan Sistem Informasi*. Yogyakarta: GRAHA ILMU.
- Wiyasha, I. (2010). *Akuntansi Perhotelan Uniform Sysytem of Accounts for Lodging Industry*. Yogyakarta.
- Wiyasha, I. (2011). *F&B Cost Control untuk Hotel dan Restoran Edisi Kedua*. Yogyakarta: CV. Andi Offset.
- Wiyasha, I. (2014). *Akuntansi Manajemen Untuk Hotel dan Restoran Edisi 2*. Yogyakarta: C.V Andi Offset.

POLITEKNIK NEGERI BALI