

SKRIPSI
ANALISIS ANGGARAN SEBAGAI ALAT PENGENDALIAN
***FOODCOST* PADA HOTEL FOUR POINTS BY SHERATON**
BALI UNGASAN



POLITEKNIK NEGERI BALI

NI WAYAN LIA KUSUMA WARDANI

2015644153

PROGRAM STUDI SARJANA TERAPAN AKUNTANSI MANAJERIAL
JURUSAN AKUNTANSI
POLITEKNIK NEGERI BALI
2024

**ANALISIS ANGGARAN SEBAGAI ALAT PENGENDALIAN *FOODCOST*
PADA HOTEL FOUR POINTS BY SHERATON BALI UNGASAN**

NI WAYAN LIA KUSUMA WARDANI

2015644153

(Program Studi Sarjana Terapan Akuntansi Manajerial)

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui analisis anggaran sebagai alat pengendalian biaya makanan pada Hotel Four Points by Sheraton Bali Ungasan. Penelitian ini menggunakan jenis penelitian kualitatif dengan pendekatan deskriptif kuantitatif. Penelitian ini juga menggunakan teknik dokumentasi dan teknik wawancara. Metode analisis penelitian ini adalah dengan menganalisa anggaran biaya makanan. Alat analisis yang digunakan adalah analisis deviasi atau analisis varians dengan menghitung persentase biaya standar makanan, persentase biaya standar makanan aktual dan persentase biaya varians makanan.

Hasil dari penelitian ini menunjukkan bahwa anggaran belum berfungsi dengan baik sebagai alat pengendalian biaya karena masih terdapat selisih yang tidak menguntungkan bagi perusahaan. Berdasarkan hasil penelitian di Hotel Four Points by Sheraton Bali Ungasan diketahui bahwa pengendalian biaya makanan kurang efektif karena persentase varians aktual melebihi persentase varians biaya makanan standar. Terjadi perbedaan antara standar *food cost* dengan *actual food cost* yang terjadi pada tahun 2023. Rata-rata selisih merugikan yang terjadi adalah sebesar 3,64% dari anggaran yang telah ditetapkan manajemen. Dimana selisih tersebut telah melampaui batas toleransi 1% dari penyimpangan biaya standar yang ditetapkan. Penyebab terjadinya selisih merugikan pada *variance foodcost percentage* terdiri dari beberapa faktor diantaranya : departemen *kitchen* dalam memproduksi makanan yang akan dijual sering mengalami kehabisan stock bahan-bahan makanan sehingga bagian *purchasing* terpaksa mencarikan bahan tersebut ke vendor lain dengan harga cenderung lebih tinggi dibandingkan vendor utama, bagian *receiving* kurang teliti dalam memeriksa bahan makanan yang datang, *kitchen department* tidak menerapkan *storeroom requisition* pada pengeluaran bahan makanan sehingga menyebabkan penggunaan segala jenis makanan yang ada di penyimpanan kitchen bisa langsung terjadi saat itu juga.

Kata Kunci: Anggaran, Pengendalian Biaya, Varians

**ANALISIS ANGGARAN SEBAGAI ALAT PENGENDALIAN *FOODCOST*
PADA HOTEL FOUR POINTS BY SHERATON BALI UNGASAN**

NI WAYAN LIA KUSUMA WARDANI

2015644153

(Program Studi Sarjana Terapan Akuntansi Manajerial)

ABSTRACT

This research aims to determine budget analysis as a mean of controlling food costs at the Four Points Hotel by Sheraton Bali Ungasan. This research uses qualitative research with a quantitative descriptive approach. This research also uses observation techniques, documentation techniques and interview techniques. The analytical method for this research is to analyze the food budget. The analytical tool used is analysis of deviation or analysis of variance by calculating the percentage of standard food costs, the percentage of actual standard food costs and the percentage of food variance costs.

The results of this study indicate that the budget has not functioned well as a cost control tool because there are still unfavorable differences for the company. Based on the results of the study at the Four Points by Sheraton Bali Ungasan Hotel, it is known that food cost control is less effective because the actual variance percentage exceeds the standard food cost variance percentage. There is a difference between the standard food cost and the actual food cost that occurred in 2023. The average adverse difference that occurred was 3.64% of the budget set by management. Where the difference has exceeded the tolerance limit of 1% of the deviation from the standard cost set. The causes of adverse differences in the food cost percentage variance consist of several factors including: the kitchen department in producing food to be sold often runs out of stock of food ingredients so that the purchasing department is forced to look for these ingredients from other vendors at prices that tend to be higher than the main vendor, the receiving department is less careful in checking incoming food ingredients, the kitchen department does not apply storeroom requisition to the issuance of food ingredients so that the use of all types of food in kitchen storage can occur immediately at that time.

Keywords: Budget, Cost Control, Variance

**ANALISIS ANGGARAN SEBAGAI ALAT PENGENDALIAN *FOODCOST*
PADA HOTEL FOUR POINTS BY SHERATON BALI UNGASAN**

SKRIPSI

**Dibuat sebagai Salah Satu Syarat untuk Memperoleh Gelar Sarjana
Terapan Akuntansi Pada Program Studi Akuntansi Manajerial
Jurusan Akuntansi Politeknik Negeri Bali**

NAMA : NI WAYAN LIA KUSUMA WARDANI

**JURUSAN AKUNTANSI
POLITEKNIK NEGERI BALI**

**PROGRAM STUDI SARJANA TERAPAN AKUNTANSI MANAJERIAL
JURUSAN AKUNTANSI
POLITEKNIK NEGERI BALI**

2024

SURAT PERNYATAAN ORISINAL KARYA ILMIAH

Saya yang bertanda di bawah ini :

Nama Lengkap : Ni Wayan Lia Kusuma Wardani

NIM : 2015644153

Program Studi : D4 Akuntansi Manajerial

Menyatakan bahwa sesungguhnya Skripsi :

Judul : Analisis Anggaran Sebagai Alat Pengendalian *Foodcost*
Pada Hotel Four Points by Sheraton Bali Ungasan

Pembimbing : Made Dana Saputra, SE., M.Ak

Made Andy Pradana Sukarta, S.S.T., M.Si

Tanggal Uji : 27 Agustus 2024

Skripsi yang ditulis merupakan karya sendiri dari orisinal, bukan merupakan plagiat atau sanduran karya pihak lain serta belum pernah diajukan sebagai syarat atau sebagai bagian dari syarat untuk memperoleh gelar sarjana dari perguruan tinggi.

Dengan pernyataan ini saya buat untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya

Raduno, 27 Agustus 2024



Ni Wayan Lia Kusuma Wardani

SKRIPSI

**ANALISIS ANGGARAN SEBAGAI ALAT PENGENDALIAN *FOODCOST*
PADA HOTEL FOUR POINTS BY SHERATON BALI UNGASAN**

DIAJUKAN OLEH

NAMA : NI WAYAN LIA KUSUMA WARDANI

NIM : 2015644153

Telah disetujui dan diterima dengan baik oleh :

DOSEN PEMBIMBING I



**Made Dana Saputra, SE., M.Ak
NIP. 197603242009121000**

DOSEN PEMBIMBING II



**Made Andy Pradana Sukarta, S.S.T., M.Si.
NIP. 198912212023211014**

JURUSAN AKUNTANSI

KETUA



**Made Bagjada, SE., M.Si, Ak
NIP. 197512312005011003**

**ANALISIS ANGGARAN SEBAGAI ALAT PENGENDALIAN FOODCOST
PADA HOTEL FOUR POINTS BY SHERATON BALI UNGASAN**

Telah diuji dan dinyatakan lulus ujian pada:

Tanggal: Selasa, 27 Agustus 2024

PANITIA PENGUJI

KETUA :

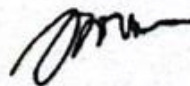


**Made Dana Saputra, SE.,M,Ak
NIP. 197603242009121000**

ANGGOTA :



**Ni Made Mega Abdi Utami, S.Tr,Akt.,M.Ak
NIP. 202111003**



**Anak Agung Putri Suardani, SE.,MM
NIP. 196310261988032001**

KATA PENGANTAR

Puji syukur saya panjatkan kehadapan Tuhan Yang Maha Esa karena atas berkat dan rahmat-Nya skripsi ini dapat terselesaikan tepat pada waktunya. Penulisan skripsi ini dilakukan dalam rangka memenuhi salah satu syarat untuk mencapai gelar Sarjana Terapan Akuntansi Manajerial pada Politeknik Negeri Bali. Penulis menyadari bahwa tanpa bantuan dan bimbingan dari berbagai pihak, dari masa perkuliahan sampai pada penyusunan skripsi ini sangat sulit bagi penulis untuk menyelesaikan skripsi ini. Untuk itu pada kesempatan kali ini penulis mengucapkan terima kasih kepada :

1. Bapak I Nyoman Abdi, SE., M.eCom, selaku Direktur Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan untuk belajar, menuntut ilmu serta mengembangkan potensi diri di Politeknik Negeri Bali.
2. Bapak I Made Bagiada. SE.,M.Si, Ak selaku Ketua Jurusan Akuntansi Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan pengarahan dan petunjuk dalam menyelesaikan studi di Politeknik Negeri Bali.
3. Bapak Wayan Hesadijaya Utthavi, S.E.,M.Si selaku Ketua Program Studi Sarjana Terapan Akuntansi Manajerial, yang selalu memberikan semangat untuk menyelesaikan skripsi sebagai syarat kelulusan studi di Politeknik Negeri Bali.
4. Bapak Made Dana Saputra, SE., M,Ak selaku dosen pembimbing I yang telah menyediakan waktu, tenaga, dan pikiran untuk mengarahkan salam penyusunan skripsi ini.

5. Bapak Made Andy Pradana Sukarta, S.S.T., M.Si. selaku dosen pembimbing II yang telah menyediakan waktu, tenaga, dan pikiran untuk mengarahkan salam penyusunan skripsi ini.
6. Pihak Hotel Four Points by Sheraton Bali Ungasan yang telah memberikan ijin dalam melakukan penelitian skripsi ini.
7. Kedua orang tua, keluarga serta teman-teman yang telah memberikan semangat serta motivasi dorongan sehingga skripsi ini dapat terselesaikan.

Penulis menyadari bahwa skripsi ini jauh dari kata sempurna masih terdapat kekurangan yang disebabkan keterbatasan kemampuan dan pengalaman. Akhir kata penulis mengucapkan mohoon maaf apabila ada hal yang kurang berkenan dan semoga skripsi ini bermanfaat bagi pihak yang berkepentingan.

Badung, 27 Agustus 2024

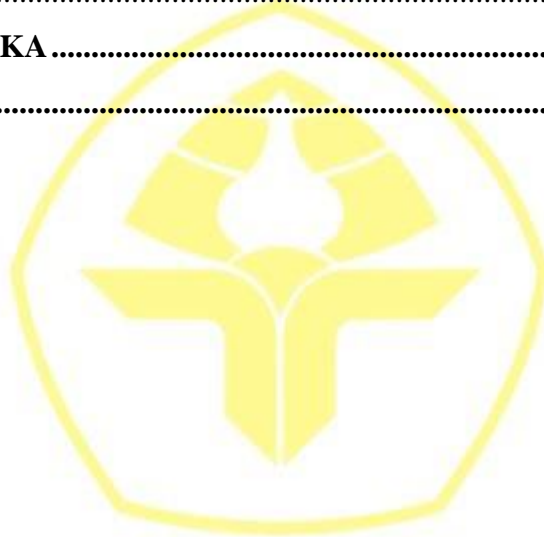
JURUSAN AKUNTANSI
POLITEKNIK NEGERI BALI

Penulis

DAFTAR ISI

Halaman Sampul Depan	i
Abstrak	ii
<i>Abstract</i>	iii
Halaman Prasyarat Gelar Sarjana Terapan	iv
Halaman Surat Pernyataan Orisinalitas Karya Ilmiah	v
Halaman Persetujuan	vi
Halaman Penetapan Kelulusan	vii
Kata Pengantar	viii
Daftar Isi	x
Daftar Tabel	xii
Daftar Gambar	xiii
Daftar Lampiran	xiv
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	5
C. Batasan Masalah.....	5
D. Tujuan dan Manfaat Penelitian	6
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	7
A. Kajian Teori	7
B. Kajian Penelitian Yang Relevan	23
C. Alur Pikir.....	29
D. Pertanyaan Penelitian	30
BAB III METODELOGI PENELITIAN	31
A. Jenis Penelitian.....	31
B. Lokasi/Tempat dan Waktu Penelitian	31
C. Sumber Data.....	31
D. Teknik dan Instrumen Pengumpulan Data	32
E. Keabsahan Data.....	33

F. Analisis Data	34
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN.....	36
A. Deskripsi Hasil Penelitian.....	36
B. Pembahasan dan Temuan.....	39
C. Keterbatasan Penelitian.....	74
BAB V PENUTUP.....	75
A. Simpulan	75
B. Implikasi.....	76
C. Saran.....	76
DAFTAR PUSTAKA	78
LAMPIRAN.....	80



JURUSAN AKUNTANSI
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR TABEL

Tabel 1. 1 Perbandingan Standar dan Aktual <i>Food</i>	3
Tabel 1. 2 Perbandingan Standar dan Aktual <i>Beverage</i>	3
Tabel 4. 1 Perbandingan Antara Anggaran Dan <i>Actual Food Cost</i>	37
Tabel 4. 2 Perbandingan Antara Anggaran <i>Food Sales</i> dan <i>Actual Food Sales</i> ...	40
Tabel 4. 3 Perbandingan Antara Standar Dengan <i>Actual Food Cost</i>	42
Tabel 4. 4 Menu Makanan Yang Memiliki Total Penjualan Tertinggi.....	45
Tabel 4. 5 Selisih Kuantitas Bahan Baku Nasi Goreng Ayam.....	47
Tabel 4. 6 Selisih Harga Bahan Baku Nasi Goreng Ayam	48
Tabel 4. 7 Selisih Kuantitas Bahan Baku <i>Classic Beef Burger</i>	49
Tabel 4. 8 Selisih Harga Bahan Baku <i>Classic Beef Burger</i>	50
Tabel 4. 9 Selisih Kuantitas Bahan Baku <i>Chicken Quesadillaas</i>	51
Tabel 4. 10 Selisih Harga Bahan Baku <i>Chicken Quesadillaas</i>	52
Tabel 4. 11 Selisih Kuantitas Bahan Baku <i>Margarita Pizza</i>	53
Tabel 4. 12 Selisih Harga Bahan Baku <i>Margarita Pizza</i>	54
Tabel 4. 13 Selisih Kuantitas Bahan Baku <i>Classic Chicken Sandwich</i>	55
Tabel 4. 14 Selisih Harga Bahan Baku <i>Classic Chicken Sandwich</i>	56
Tabel 4. 15 Selisih Kuantitas Bahan Baku <i>Spaghetti Carbonara</i>	57
Tabel 4. 16 Selisih Harga Bahan Baku <i>Spaghetti Carbonara</i> Pada.....	58
Tabel 4. 17 Selisih Kuantitas Bahan Baku Rendang Sapi	59
Tabel 4. 18 Selisih Harga Bahan Baku Rendang Sapi	60
Tabel 4. 19 Selisih Kuantitas Bahan Baku Mie Aceh	61
Tabel 4. 20 Selisih Harga Bahan Baku Mie Aceh	62
Tabel 4.21 Selisih Kuantitas Bahan Baku <i>Spaghetti Bolognese</i>	64
Tabel 4. 22 Selisih Harga Bahan Baku <i>Spaghetti Bolognese P</i>	65
Tabel 4. 23 Selisih Kuantitas Bahan Baku <i>Grilled Beef Rib Eyes</i>	66
Tabel 4. 24 Selisih Harga Bahan Baku <i>Grilled Beef Rib Eyes</i>	67
Tabel 4. 25 Rekapitulasi Selisih Anggaran Biaya Dengan <i>Actual</i>	68
Tabel 4. 26 Rekapitulasi Menu Makanan Selisih Paling Tinggi.....	69

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2. 1 Alur Pikir.....	29
-----------------------------	----



DAFTAR LAMPIRAN

- Lampiran 1. Pedoman Wawancara
- Lampiran 2. Perbandingan Anggaran dengan *Actual Food Sales and Food Cost*
- Lampiran 3. Biaya Standar Untuk 1 Porsi Menu Nasi Goreng Ayam
- Lampiran 4. Biaya Standar Untuk 1 Porsi Menu *Classic Beef Burger*
- Lampiran 5. Biaya Standar Untuk 1 Porsi Menu *Chicken Quesadillaas*
- Lampiran 6. Biaya Standar Untuk 1 Porsi Menu *Margarita Pizza*
- Lampiran 7. Biaya Standar Untuk 1 Porsi Menu *Classic Chicken Sandwich*
- Lampiran 8. Biaya Standar Untuk 1 Porsi Menu *Spaghetti Carbonara*
- Lampiran 9. Biaya Standar Untuk 1 Porsi Menu Rendang Sapi
- Lampiran 10. Biaya Standar Untuk 1 Porsi Menu Mie Aceh
- Lampiran 11. Biaya Standar Untuk 1 Porsi Menu *Spaghetti Bolognese*
- Lampiran 12. Biaya Standar Untuk 1 Porsi Menu *Grilled Beef Rib Eyes*
- Lampiran 13. Perbandingan *Standard Cost* dengan *Actual Cost* untuk Memproduksi 1.578 Porsi Nasi Goreng Ayam
- Lampiran 14. Perbandingan *Standard Cost* dengan *Actual Cost* untuk Memproduksi 1.366 Porsi *Classic Beef Burger*
- Lampiran 15. Perbandingan *Standard Cost* dengan *Actual Cost* untuk Memproduksi 1.237 Porsi *Chicken Quesadillaas*
- Lampiran 16. Perbandingan *Standard Cost* dengan *Actual Cost* untuk Memproduksi 1.046 Porsi *Margarita Pizza*
- Lampiran 17. Perbandingan *Standard Cost* dengan *Actual Cost* untuk Memproduksi 978 Porsi *Classic Chicken Sandwich*
- Lampiran 18. Perbandingan *Standard Cost* dengan *Actual Cost* untuk Memproduksi 964 Porsi *Spaghetti Carbonara*
- Lampiran 19. Perbandingan *Standard Cost* dengan *Actual Cost* untuk Memproduksi 945 Porsi Rendang Sapi
- Lampiran 20. Perbandingan *Standard Cost* dengan *Actual Cost* untuk Memproduksi 936 Porsi Mie Aceh

Lampiran 21. Perbandingan *Standard Cost* dengan *Actual Cost* untuk Memproduksi 915 Porsi *Spaghetti Bolognese*

Lampiran 22. Perbandingan *Standard Cost* dengan *Actual Cost* untuk Memproduksi 878 Porsi *Grilled Beef Rib Eyes*

Lampiran 23 Rekapitulasi Selisih Biaya Anggaran Dengan *Actual*



JURUSAN AKUNTANSI
POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Pariwisata merupakan salah satu sektor ekonomi penting yang ada di Indonesia. Sektor pariwisata memiliki kontribusi yang sangat besar bagi negara, dan merupakan salah satu industri penghasil devisa bagi negara. Salah satu pulau yang paling terkenal di Indonesia yang kaya akan keindahan alam, keunikan budaya dan kehidupan sosial masyarakatnya adalah Pulau Bali. Keindahan alam dan keanekaragaman budaya menjadi daya tarik tersendiri bagi wisatawan yang berkunjung ke Bali (Budiyasa et al., 2018).

Keindahan daya tarik wisata yang dimiliki Bali juga diimbangi dengan pembangunan berbagai macam fasilitas seperti *airport* berskala internasional, akomodasi perhotelan, restoran dan lain-lain. Terdapat berbagai macam pilihan akomodasi perhotelan yang ada di Pulau Bali, mulai dari hotel bintang 1 hingga bintang 5. Menurut data yang didapat dari Badan Pusat Statistik (BPS) jumlah hotel yang ada di daerah Bali pada tahun 2023 yaitu sebanyak 541 hotel, dan sebagian besar hotel terletak di Kabupaten Badung.

Pemulihan sektor pariwisata pasca pandemi Covid-19 membutuhkan waktu yang cukup lama, dalam pemulihan dan mengharuskan masyarakat untuk memasuki tatanan kehidupan baru atau sering disebut era *new normal*. Pulau Bali merupakan salah satu daerah yang paling terkena dampaknya dilihat dari penurunan jumlah wisatawan yang datang berkunjung, karena pariwisata merupakan tulang punggung bagi penghasilan masyarakat setempat.

Seiring berjalannya waktu, pariwisata di Indonesia khususnya di Bali perlahan mulai berangsur pulih. Menurut Badan Pusat Statistik (BPS) kunjungan wisatawan pada bulan Januari hingga Maret 2024 meningkat 25,43 persen dibandingkan dengan tahun sebelumnya. Peningkatan jumlah kunjungan wisatawan ini tentunya berpengaruh terhadap peningkatan pendapatan yang ada di hotel, seperti contohnya Hotel Four Points by Sheraton Bali Ungasan. Peningkatan jumlah pendapatan tentunya harus diimbangi dengan mengontrol biaya yang dikeluarkan oleh pihak hotel, agar nantinya tetap efisien dan efektif dalam meminimalisir terjadinya penyimpangan dan tetap berjalan sesuai dengan biaya standar yang telah ditetapkan. Biaya standar merupakan biaya yang harus ditentukan di awal, dan merupakan biaya yang seharusnya dikeluarkan untuk memproduksi suatu produk atau biaya yang dikeluarkan untuk membiayai suatu kegiatan (Mahalakshmi, 2018).

Pendapatan yang dihasilkan hotel umumnya, berasal dari penjualan jasa layanan kamar dan penjualan makanan dan minuman. Pendapatan layanan kamar menyumbang kisaran 65% dari total pendapatan hotel, sedangkan pendapatan terbesar kedua setelah pendapatan kamar adalah pendapatan makanan dan minuman yang berkontribusi sekitar 30% dari total pendapatan hotel (Wiyasha, 2014). Penjualan makanan dan minuman merupakan salah satu sumber pendapatan yang memegang peranan penting pada hotel yang memiliki fasilitas restoran yang bertujuan untuk mencapai target keuntungan yang telah ditetapkan oleh manajemen. Pengendalian biaya makanan dan minuman serta pendapatan dari operasional hotel seperti, penjualan kamar,

restoran, ruang pertemuan, dan pusat kebugaran. Penjualan makanan dan minuman melibatkan penyajian makanan dan minuman kepada tamu yang ada di hotel merupakan tanggung jawab *Food and Beverage Department*, dimana dapat dilihat pada tabel 1.1 dan tabel 1.2 yang berisi tentang data anggaran, realisasi dan selisih *Food and Beverage Cost* periode 2021-2023 di Hotel Four Points by Sheraton Bali Ungasan.

Tabel 1. 1
Perbandingan Standar Dan Aktual Food Cost Di Hotel Four Points By Sheraton Bali Ungasan Periode 2021-2023

Tahun	Anggaran Food Sales	Pendapatan Food Sales	Standar Food Cost		Actual Food Cost		Variance %
			IDR	%	IDR	%	
2021	4.014.385.253	4.024.385.253	1.404.895.725	35,00%	1.424.575.725	35,40%	-0,40%
2022	10.664.482.756	9.664.482.756	3.733.010.773	35,00%	3.900.420.773	40,36%	-5,35%
2023	15.510.875.433	15.933.593.128	5.428.545.297	35,00%	5.428.545.296	38,49%	-3,49%

Sumber: Finance Deraprtment, Hotel Four Points by Sheraton Bali, Ungasan (data diolah)

Tabel 1. 2
Perbandingan Standar Dan Aktual Beverage Cost Di Hotel Four Points By Sheraton Bali Ungasan Periode 2021-2023

Tahun	Anggaran Beverage Sales	Pendapatan Beverage Sales	Standar Beverage Cost		Actual Beverage Cost		Variance %
			IDR	%	IDR	%	
2021	238.969.273	275.023.951	64.532.236	27,00%	74.532.236	27,10%	-0,10%
2022	537.707.134	575.948.343	145.204.625	27,00%	155.204.625	26,94%	0,06%
2023	545.845.039	577.896.551	147.402.218	27,00%	156.902.218	27,15%	-0,15%

Sumber: Finance Deraprtment, Hotel Four Points by Sheraton Bali, Ungasan (data diolah)

Pada tabel 1.1 dan tabel 1.2, terlihat bahwa biaya makanan dan minuman tidak sesuai dengan standar yang telah ditetapkan oleh pihak manajemen hotel.

Selisih antara standar dan *actual food cost* pada tahun 2021 mengalami selisih merugikan sebesar 0,40% sedangkan untuk selisih antara standar dan *actual beverage cost* mengalami selisih merugikan sebesar 0,10%. Pada tahun 2022 selisih antara standar dan *actual food cost* mengalami selisih merugikan sebesar 5,35% sedangkan untuk selisih antara standar dan *actual beverage cost*

mengalami selisih menguntungkan sebesar 0,06%. Sedangkan tahun 2022 selisih antara standar dan *actual food cost* mengalami selisih merugikan sebesar 3,49% sedangkan untuk selisih antara standar dan *actual beverage cost* mengalami selisih merugikan sebesar 0,15%

Dapat dilihat dari peningkatan persentase biaya makanan dan minuman yang ada di Hotel Four Points by Sheraton Bali Ungasan sebagian besar mengalami selisih merugikan dimana pada tiga tahun terakhir biaya makanan mengalami selisih yang merugikan dan telah melewati batas toleransi 1% dari penyimpangan biaya standar yang ditetapkan oleh pihak manajemen hotel. Jika selisih yang merugikan ini terus berlanjut maka akan terdapat resiko yang cukup besar dalam realisasi yang terjadi di lapangan yang nantinya akan mempengaruhi laba bersih yang diperoleh perusahaan. Oleh karena itu pengendalian biaya sangat penting dalam menetapkan standar pelaksanaan yang bertujuan untuk perencanaan, perbandingan anggaran dan realisasi, mengendalikan dan mengatur penyimpangan-penyimpangan serta melakukan koreksi sesuai rencana yang telah ditentukan untuk mencapai tujuan di Hotel Four Points by Sheraton Bali Ungasan secara efektif dan efisien dalam penggunaan biaya. Setelah menelaah data yang diperoleh dari Hotel Four Points by Sheraton Bali Ungasan yang telah dijabarkan sebelumnya, terlihat bahwa upaya pengendalian biaya yang dilakukan oleh manajemen hotel belum dilaksanakan dengan maksimal.

Penerapan anggaran yang tidak sesuai dengan standar yang ditetapkan oleh pihak manajemen di Hotel Four Points by Sheraton Bali Ungasan perlu

dilakukan penelitian lebih lanjut untuk mencari hal-hal yang berkaitan dengan pengendalian biaya agar penerapan sesuai dengan standar yang ditetapkan oleh manajemen terutama di bagian *foodcost*. Oleh karena itu penelitian ini dirasa penting dilakukan untuk mengetahui anggaran sebagai pengendalian biaya *foodcost* Pada Hotel Four Points By Sheraton Bali Ungasan. Berdasarkan latar belakang tersebut maka peneliti tertarik melakukan penelitian dengan judul “Analisis Anggaran Sebagai Alat Pengendalian Biaya *Foodcost* Pada Hotel Four Points By Sheraton Bali Ungasan”.

B. Rumusan Masalah

Dengan bertitik tolak dari latar belakang diatas maka yang menjadi pokok permasalahan dalam penelitian ini yaitu:

1. Apakah pengendalian *food cost* yang dilakukan di Hotel Four Points by Sheraton Bali Ungasan sudah terealisasi sesuai dengan standar yang ditetapkan manajemen pada tahun 2023?
2. Apakah penyebab terjadinya selisih antara biaya *standart* dengan biaya *actual* di Hotel Four Points by Sheraton Bali Ungasan?

C. Batasan Masalah

Topik penelitian terkait anggaran sebagai alat pengendalian biaya yang sangat luas karena terdapat banyak departemen yang memiliki anggaran dan biayanya masing-masing, oleh karena itu peneliti membatasi masalah pada anggaran operasional tepatnya pada anggaran *food cost* untuk mengetahui kesesuaian antara biaya standar dengan realisasinya dan penyebab terjadinya

selisih antara biaya standar dan biaya aktual pada *food cost* pada Hotel Four Points by Sheraton Bali Ungasan tahun 2023.

D. Tujuan dan Manfaat Penelitian

1. Tujuan Penelitian

Tujuan yang ingin dicapai dari penelitian adalah:

- a. Untuk mengetahui biaya *actual food* yang terjadi di Hotel Four Points by Sheraton Bali Ungasan sudah sesuai dengan standar yang telah ditetapkan manajemen di tahun 2023.
- b. Untuk mengetahui penyebab terjadinya selisih antara biaya standar dengan biaya *actual* di Hotel Four Points by Sheraton Bali Ungasan.

2. Manfaat Penelitian

a. Manfaat Praktis

Penelitian ini diharapkan mampu menjadi pertimbangan dalam pengendalian *food cost* agar pada periode selanjutnya tidak terjadi selisih yang merugikan. Penelitian ini juga diharapkan mampu menjadi bahan referensi atau bahan kajian untuk peneliti selanjutnya yang melakukan penelitian sejenis yang berkaitan dengan anggaran dan penegndalian biaya.

b. Manfaat Teoritis

Penelitian ini diharapkan mampu mengemngkan ilmu pengetahuan di bidang pengendalian biaya yang menjadikan anggaran sebagai acuan dalam pengendalian biaya.

BAB V

PENUTUP

A. Simpulan

Dari hasil dan uraian pembahasan pada bab sebelumnya mengenai Analisis Anggaran Sebagai Alat Pengendalian *Foodcost* Pada Hotel Four Points By Sheraton Bali Ungasan maka peneliti dapat menarik kesimpulan sebagai berikut:

1. Dilihat dari perbandingan antara anggaran *foodcost* dengan *actual cost* pada tahun 2023 mengalami selisih merugikan. Dalam pengendalian *food cost* pada Hotel Four Points By Sheraton Bali Ungasan dikatakan belum efektif karena persentase selisih aktualnya melebihi persentase standar *food cost*. Dimana standar yang ditetapkan pada tahun 2023 yaitu sebesar 35%, namun rata-rata realisasi *food cost* pada tahun 2023 adalah sebesar 38,64%. Terjadi selisih merugikan sebesar 3,64% dari anggaran yang telah ditetapkan manajemen. Dari hasil tersebut dapat ditarik kesimpulan bahwa terjadi perbedaan antara standar *food cost* dengan *actual food cost* yang terjadi, dimana pada tahun 2023 telah melampaui batas toleransi 1% dari penyimpangan biaya standar yang ditetapkan.
2. Penyebab terjadinya selisih merugikan pada *variance foodcost percentage* terdiri dari beberapa faktor diantaranya : departemen *kitchen* dalam memproduksi makanan yang akan dijual sering mengalami kehabisan *stock* bahan-bahan makanan sehingga bagian *purchasing* terpaksa mencarikan bahan tersebut ke *vendor* lain dengan harga cenderung lebih

tinggi dibandingkan *vendor* utama, bagian *receiving* kurang teliti dalam memeriksa bahan makanan yang datang, *kitchen department* tidak menerapkan *storeroom requisition* pada pengeluaran bahan makanan sehingga menyebabkan penggunaan segala jenis makanan yang ada di penyimpanan *kitchen* bisa langsung terjadi saat itu juga.

B. Implikasi

Temuan dari penelitian ini dapat digunakan sebagai bahan masukan bagi pihak manajemen Hotel Four Points By Sheraton Bali Ungasan, untuk dapat membuat perkiraan atau taksiran tentang kegiatan operasional terutama untuk bagian *food* harian atau mingguan. Ini membantu mengantisipasi adanya selisih antara standar dan realisasi, serta memperkirakan anggaran untuk masa yang akan datang. Selisih antara anggaran dan realisasi mencerminkan tingkat tingkat efektif dan efisiensi operasional hotel selama setahun.

C. Saran

Berdasarkan kesimpulan tersebut, beberapa saran yang dapat diberikan untuk meminimalisir terjadinya hal serupa di kemudian hari sehingga dapat bermanfaat untuk meningkatkan pengendalian biaya makanan di Hotel Four Points By Sheraton Bali Ungasan yaitu :

1. *Storekeeper* agar memaksimalkan kinerjanya dalam mengontrol persediaan barang di *kitchen*, agar tidak terjadi *empty stock* dan tidak terjadi perpindahan pemesanan barang dari *vendor* utama ke *vendor* pengganti agar mendapatkan harga yang terbaik dan juga terhindar dari munculnya biaya tambahan.

2. Bagian *receiving* agar memperhatikan kualitas barang yang diterima agar tidak terjadi kerusakan pada barang yang diterima.
3. Bagian *kitchen department* agar melakukan pengendalian terhadap penyimpanan bahan baku makanan guna mencegah terjadinya peningkatan *food cost*.



JURUSAN AKUNTANSI
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR PUSTAKA

- Adnyana, D. I. M. (2020). *Penganggaran Perusahaan* (Melati (ed.)). Lembaga Penerbitan Universitas Nasional (LPU-UNAS).
- Budiyasa, I. K. G., Putra, A. M., & Suarka, F. M. (2018). Analisis Pengendalian Biaya Food and Beverage Pada Harris Hotel Raya Kuta Bali. *Jurnal Kepariwisata Dan Hospitalitas* 2.3, 2(3), 135–154.
- Fizal, R. U. (2021). Analisis Anggaran Biaya Produksi Sebagai Alat Pengendalian Biaya Pada Cv. Pinang Advertising Tanjungpinang. *Cash*, 4(02), 113–121. <https://doi.org/10.52624/cash.v4i02.2220>
- Gunawan, I. M. D. P., Pambudi, B., & Wardana, M. A. (2023). Analisis Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Tingginya Food Cost di Hotel. *Jurnal Ilmiah Pariwisata Dan Bisnis*, 2(5), 1194–1205. <https://doi.org/10.22334/paris.v2i5.426>
- Gusman, Y., & Purbadini, E. (2016). Analisis Peranan Anggaran Sebagai Alat Pengendalian Biaya Operasional pada Hotel Sempurna Kota Lubuk Linggau. *JEMBATAN (Jurnal Ekonomi, Manajemen, Bisnis, Auditing, Dan Akuntansi)*, 1(1), 66–84.
- Handayani, M., & Dali, R. M. (2022). *Implementation Of Standard Costs As A Support Of Production Cost Control Testing Samples Of Pt Goodyear Indonesia Laboratory*. 1(1).
- Ina, M. Y., & Langga, L. (2021). Proyek Anggaran Sebagai Alat Pengendalian Biaya Pada Kantor Satuan Kerja Pelaksanaan Jalan Nasional Wilayah Iv Provinsi Nusa Tenggara Timur. *Analisis*, 11(2), 239–250. <https://doi.org/10.37478/als.v11i2.1263>
- Kameda Delen. (2023). Potensi Mice Sebagai Tulang Punggung Pariwisata Bali (Potential As The Backbone Of Bali Tourism). *Gemawisata: Jurnal Ilmiah Pariwisata*, 19(1), 49–54. <https://doi.org/10.56910/gemawisata.v19i1.271>
- Kapidin. (2017). Strategi Pengendalian Biaya dalam Upaya Meningkatkan Produktivitas Departemen Makanan dan Minuman (Food & Beverage Department). *Sosio E-Kons*, 9(2), 132–138. https://journal.lppmunindra.ac.id/index.php/sosio_ekons/article/view/1944
- Mahalakshmi, A. (2018). *a Study on Food Cost Control – an Empirical Study Undertaken in a Business Hotel , Bangalore*. 1–20.
- Mulyadi. (2014). *Akuntansi Biaya*. Universitas Gajah Mada.

- Nasution, N. A. R., & Amalia, M. M. (2023). *Analisis Anggaran Sebagai Alat Pengendalian Biaya Operasional*. November, 27–37.
- Nurchahyo, A. B., Pangemanan, S. S., Pangerapan, S., Sam, U., & Manado, R. (2021). Penerapan Activity Based Costing Dalam Menentukan Harga Pokok Kamar Jle'S Hotel Manado. *Jurnal EMBA: Jurnal Riset Ekonomi, Manajemen, Bisnis Dan Akuntansi*, 9(2), 228–234.
- Pita, R., Ginting, S. B., & Sagala, L. (2019). *Analisis Anggaran Biaya Produksi Sebagai Alat Perencanaan Dan Pengendalian Biaya Produksi Pada Pt. Indapo Batu Rongkam*. 1(1), 40–46. <http://stmb-multismart.ac.id/ejournal>
- Putra, H. R., & Sabijono, H. (2015). Penerapan Biaya Standar Dalam Perencanaan Dan Pengendalian Biaya Kostruksi Pada Pt. Cahya Mentari Cemerlang Manado. *Jurnal EMBA*, 3(4), 236–247.
- Sasongke, D. J., Kalangi, L., Akuntansi, J., Ekonomi, F., Sam, U., & Bahu, J. K. (2023). Analisis Anggaran Biaya Produksi Sebagai Alat Untuk Meningkatkan Efektivitas Pengendalian Biaya Produksi Pada Pt Sari Tuna Makmur. *Jurnal LPPM Bidang EkoSosBudKum (Ekonomi, Sosial, Budaya, Dan Hukum)*, 6(2), 1297–1310.
- Supriyono, R. . (2009). *Akuntansi Manjemen*. Bagian Penerbitan Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi.
- Tirayoh, V., Morasa, J., & Wehantouw, F. (2014). Analisis Biaya Standar Sebagai Alat Pengendalian Biaya Produksi Pada Pt. Royal Coconut Kawangkoan. *Jurnal Riset Ekonomi, Manajemen, Bisnis Dan Akuntansi*, 2(3), 1118–1128.
- Umarella, B., Studi, P., Politeknik, A., & Ambon, N. (2019). *Analisis Anggaran Sebagai Upaya Dalam Perencanaan Dan Pengendalian Biaya Proyek Pada Pt X Di Kota*. 01(02), 2–3.
- Utthavi, W. H., & Sumerta, I. G. A. (2017). Analisis Pengendalian Food Cost pada GTBV Hotel & Convention - Bali. *Chinese Journal of Organic Chemistry*, 35(7), 1506–1513. <https://doi.org/10.6023/cjoc201501040>
- Wiyasha, I. B. (2011). *F&B Cost Control untuk Hotel & Restoran*.
- Wiyasha, I. B. (2014). *Akuntansi Manajemen untuk Hotel & Restoran Edisi ke 2*.