

SKRIPSI

**ANALISIS ANGGARAN SEBAGAI ALAT PENGENDALIAN
BIAYA *FOOD AND BEVERAGE* DI THE EDGE BALI**



NAMA : NI MADE SUKMAYANTI

NIM : 2015644173

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

ANALISIS ANGGARAN SEBAGAI ALAT PENGENDALIAN BIAYA *FOOD AND BEVERAGE* DI THE EDGE BALI

**NI MADE SUKMAYANTI
2015644173**

(Program Studi Sarjana Terapan Akuntansi Manajerial)

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui fungsi anggaran sebagai alat pengendalian biaya makanan dan minuman di The Edge Bali. Untuk mengetahui penyebab terjadinya selisih antara biaya standar dengan biaya aktual makanan dan minuman dan cara mengatasi perbedaan atau selisih antara biaya standar dengan biaya aktual pada makanan dan minuman.

Penelitian ini menggunakan jenis penelitian kualitatif dengan metode pendekatan deskriptif kualitatif. Pengumpulan data untuk membahas permasalahannya dilakukan dengan teknik wawancara, teknik dokumentasi, dan teknik observasi. Metode analisis penelitian ini adalah dengan menganalisis anggaran biaya makanan dan minuman. Alat analisis yang digunakan adalah analisis varians dengan menghitung persentase biaya standar persentase biaya aktual makanan dan minuman, dan persentase biaya varians makanan dan minuman.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa anggaran belum berfungsi secara optimal sebagai alat pengendalian biaya, hal ini terbukti karena masih adanya selisih. Berdasarkan hasil penelitian di The Edge Bali diketahui bahwa biaya makanan dan minuman kurang efektif karena persentase biaya aktual lebih besar daripada persentase biasa standar atau *Unfavorable*. Pada bulan oktober selisih persentase makanan dan minuman sebesar -1,34% dan -1,46% mengalami selisih yang merugikan, sedangkan pada bulan November selisih persentase biaya makanan dan minuman sebesar -6,61% dan -2,88% mengalami selisih yang merugikan, pada bulan desember mengalami selisih merugikan sebesar -4,78% dan -2,39%. Mayoritas selisih merugikan yang terjadi disebabkan harga pokok makanan yang meningkat, pemberian perlengkapan tamu yang berlebihan, pembelian bahan makanan dan minuman yang tidak sesuai perencanaan, selisih disebabkan oleh penurunan tingkat hunian kamar dari standar 86,75% menjadi aktual 75% pada bulan Oktober, dari standar 74,13% menjadi aktual 62,50% pada bulan november, mengalami peningkatan dari standar 89,50% menjadi aktual 100% pada bulan desember yang mengakibatkan penurunan pendapatan dan total pendapatan. Solusi untuk mengatasi diperlukan pengendalian biaya pada pembelian, penerimaan barang, gudang, produksi, dan penjualan.

Kata Kunci : Anggaran, Pengendalian, Biaya, Makanan dan Minuman, Varians

ANALISIS ANGGARAN SEBAGAI ALAT PENGENDALIAN BIAYA *FOOD AND BEVERAGE* DI THE EDGE BALI

**NI MADE SUKMAYANTI
2015644173**

(Program Studi Sarjana Terapan Akuntansi Manajerial)

ABSTRACT

This research aims to understand the function of budgeting as a cost control tool for food and beverages at The Edge Bali. The objectives include identifying the causes of discrepancies between standard costs and actual costs for food and beverages and finding ways to address these differences.

This study employs a qualitative research approach with a descriptive qualitative method. Data collection was conducted through interviews, documentation, and observation techniques. The research analysis method involves analyzing the food and beverage cost budget. The analysis tool used is variance analysis, by calculating the percentage of standard costs, the percentage of actual costs, and the percentage of variance costs for food and beverages.

The results indicate that the budget has not yet functioned optimally as a cost control tool, as evidenced by the persistent discrepancies. Based on the research at The Edge Bali, it is found that food and beverage costs are not effective because the actual cost percentage is higher than the standard cost percentage, or Unfavorable. In October, the percentage discrepancy for food and beverages was -1.34% and -1.46%, resulting in unfavorable variances. In November, the percentage discrepancies were -6.61% and -2.88%, also resulting in unfavorable variances. In December, the discrepancies were -4.78% and -2.39%. The majority of unfavorable variances were caused by an increase in food costs, excessive guest supplies, unplanned purchases of food and beverages, and discrepancies due to a decrease in room occupancy rates from the standard 86.75% to the actual 75% in October, from the standard 74.13% to the actual 62.50% in November, and an increase from the standard 89.50% to the actual 100% in December, which resulted in decreased revenue and total income. The solution to address these issues includes cost control in purchasing, receiving goods, storage, production, and sales.

Keywords: Budget, Control, Cost, Food and Beverage, Variance

ANALISIS ANGGARAN SEBAGAI ALAT PENGENDALIAN

BIAYA *FOOD AND BEVERAGE* DI THE EDGE BALI

SKRIPSI

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

**Nama : NI MADE SUKMAYANTI
NIM : 2015644173**

**JURUSAN AKUNTANSI
POLITEKNIK NEGERI BALI**

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

SURAT PERNYATAAN ORISINALITAS KARYA ILMIAH

Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama Lengkap : Ni Made Sukmayanti
NIM : 2015644173
Program Studi : Sarjana Terapan Akuntansi Manajerial

Menyatakan bahwa sesungguhnya Skripsi:

Judul : Analisis Anggaran Sebagai Alat Pengendalian Biaya *Food and Beverage* Di The Edge Bali
Pembimbing : 1. I Ketut Sudiarta, SE.,M.Pd
2. Ketut Nurhayanti, S.Pd.H., M.Pd.H
Tanggal Uji : Jumat, 16 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

Badung, 16 Agustus 2024



Ni Made Sukmayanti

SKRIPSI

**ANALISIS ANGGARAN SEBAGAI ALAT PENGENDALIAN
BIAYA *FOOD AND BEVERAGE* DI THE EDGE BALI**

DIAJUKAN OLEH

NAMA : NI MADE SUKMAYANTI
NIM : 2015644173

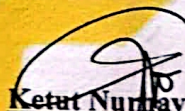
Telah disetujui dan diterima dengan baik oleh:

DOSEN PEMBIMBING I

DOSEN PEMBIMBING II



I Ketut Sudiarta, SE., M.Pd
NIP. 196007171988111001



Ketut Nurmavanti, S.Pd.H., M.Pd.H
NIP. 198709282015042003

JURUSAN AKUNTANSI



I Made Bagrada, SE., M.Si., Ak
NIP. 197512312005011003

SKRIPSI

ANALISIS ANGGARAN SEBAGAI ALAT PENGENDALIAN BIAYA *FOOD AND BEVERAGE* DI THE EDGE BALI

Telah Diuji Dan Dinyatakan Lulus Ujian Pada:

Tanggal: Jumat, 16 Agustus 2024

PANITIA PENGUJI

KETUA :

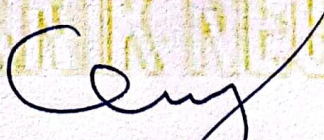


I Ketut Sudiarta, SE., M.Pd
NIP. 196007171988111001

ANGGOTA :



2. I Dewa Made Partika, SE, M.Com., BKP
NIP. 196509011990031001



3. Wayan Eny Mariani, S.M.B., M.Si
NIP. 199103172020122002

KATA PENGANTAR

Puji syukur dihadapan Tuhan Yang Maha Esa, Ida Sang Hyang Widhi Wasa, karena berkat rahmat-Nya Skripsi pada The Edge Bali dapat diselesaikan dengan baik dan tepat waktu. Penulisan skripsi ini dilakukan untuk memenuhi salah satu syarat mencapai gelar Sarjana Terapan Akuntansi Manajerial pada Politeknik Negeri Bali. Penulis menyadari bahwa dalam penyelesaian skripsi ini tidak terlepas dari dukungan, bimbingan dan bantuan dari berbagai pihak. Oleh karena itu, penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada:

1. Bapak I Nyoman Abdi, SE., M.eCom selaku Direktur Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan untuk menuntut ilmu serta mengembangkan potensi mahasiswa di Politeknik Negeri Bali.
2. Bapak I Made Bagiada SE.,M.Si., Ak selaku Ketua Jurusan Akuntansi Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan pengarahan serta petunjuk dalam penyusunan skripsi ini.
3. Bapak Wayan Hesadjaya Utthavi, S.E., M.Si selaku Kepala Program Studi Sarjana Terapan Akuntansi Manajerial Jurusan Akuntansi yang telah memberikan pengarahan, motivasi dan dorongan untuk menyelesaikan skripsi ini.
4. Bapak I Ketut Sudiarta, SE., M.Pd selaku Dosen Pembimbing I yang telah membimbing, menyediakan waktu, tenaga dan pikiran dalam memberikan pengarahan dan petunjuk dalam Menyusun skripsi ini.
5. Ibu Ketut Nurhayanti, S.Pd.H., M.Pd.H selaku Dosen Pembimbing II yang telah meyediakan waktu, tenaga dan pikiran dalam memberikann pengarahan dan petunjuk dalam menyusun skripsi ini.
6. Orang tua, saudara dan keluarga saya yang telah banyak memberikan semangat serta dukungan material dan moral.
7. Teman-teman dan sahabat yang telah memberikan semangat serta motivasi dan telah membantu saya dalam menyelesaikan skripsi ini.

Sebagai akhir kata, penulis berharap Tuhan Yang Maha Esa berkenan membalas segala kebaikan semua pihak yang telah membantu. Penulis memohon maaf apabila ada kata yang kurang berkenan dan penulis berharap semoga laporan ini dapat bermanfaat bagi yang membutuhkan.

Badung, 09 Agustus 2024

Penulis



DAFTAR ISI

Halaman Sampul Depan.....	1
Abstrak.....	i
<i>Abstract</i>	ii
Halaman Prasyarat Gelar Sarjana Terapan	iii
Halaman Surat Pernyataan Orisinalitas Karya Ilmiah	iv
Halaman Persetujuan	v
Halaman Penetapan Kelulusan.....	vi
Kata Pengantar	vii
Daftar Isi	ix
Daftar Tabel.....	xi
Daftar Gambar	xii
Daftar Lampiran	xiii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang Masalah.....	1
B. Rumusan Masalah.....	9
C. Batasan Masalah	9
D. Tujuan dan Manfaat Penelitian	10
BAB II KAJIAN PUSTAKA	12
A. Kajian Teori	12
B. Kajian Penelitian yang Relevan	16
C. Alur Pikir	21
D. Pertanyaan Penelitian.....	23
BAB III METODE PENELITIAN	24
A. Jenis Penelitian.....	24
B. Lokasi/ Tempat dan Waktu Penelitian	24
C. Sumber Data.....	24
D. Teknik dan Instrumen Pengumpulan Data.....	25
E. Keabsahan Data	27
F. Analisis Data.....	28
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN.....	30
A. Deskripsi Hasil Penelitian.....	30
B. Pembahasan Dan Temuan.....	48
C. Keterbatasan Penelitian.....	51

BAB V PENUTUP	53
A. Simpulan	53
B. Saran	54
DAFTAR PUSTAKA	56
LAMPIRAN	59



JURUSAN AKUNTANSI
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR TABEL

Tabel 1. 1 Perbandingan Standard dan Actual Food Cost	3
Tabel 1. 2 Perbandingan Standard dan Actual Beverage Cost	4
Tabel 4. 1 <i>Food Reconsiliation Report For</i> September 2023	28
Tabel 4. 2 <i>Food Reconsiliation Report For</i> Oktober – Desember 2023	28
Tabel 4. 3 <i>Beverage Reconsiliation Report For</i> September 2023	31
Tabel 4. 4 <i>Beverage Reconsiliation Report For</i> Oktober - Desember 2023	31
Tabel 4. 5 <i>Consolidation Daily Room For</i> Oktober 2023	35
Tabel 4. 6 <i>Consolidation Daily Room For</i> November 2023	35
Tabel 4. 7 <i>Consolidation Daily Room For</i> Desember 2023	36



DAFTAR GAMBAR

Gambar 2. 1 Alur Pikir.....20



DAFTAR LAMPIRAN

- Lampiran 1 Pertanyaan Wawancara
- Lampiran 2 Rekonsiliasi *Food* bulan September 2023
- Lampiran 3 Rekonsiliasi *Food* bulan Oktober 2023
- Lampiran 4 Rekonsiliasi *Food* bulan November 2023
- Lampiran 5 Rekonsiliasi *Food* bulan Desember 2023
- Lampiran 6 Rekonsiliasi *Beverage* bulan September 2023
- Lampiran 7 Rekonsiliasi *Beverage* bulan Oktober 2023
- Lampiran 8 Rekonsiliasi *Beverage* bulan November 2023
- Lampiran 9 Rekonsiliasi *Beverage* bulan Desember 2023
- Lampiran 10 Konsolidasi Laporan Laba Rugi F&B
- Lampiran 11 Konsolidasi Laporan Laba Rugi Penjualan
- Lampiran 12 Konsolidasi Laporan Laba Rugi Pengeluaran



JURUSAN AKUNTANSI
POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Hotel adalah sektor jasa yang menawarkan kombinasi produk dan layanan kepada tamu. Desain eksterior dan interior kamar hotel menjadi daya tarik utama bagi tamu saat menginap. Keramahan karyawan dan staf hotel dalam melayani tamu merupakan bentuk layanan yang bertujuan memberikan kepuasan maksimal kepada tamu (Erianto, 2022). Saat ini hotel menjadi fasilitas akomodasi yang menyediakan sarana penginapan sekaligus pelayanan *food and beverage* yang bersifat komersil.

Berdasarkan data dari Badan Pusat Statistik (BPS) dari seluruh kelas, jumlah hotel yang terdapat pada Provinsi Bali di tahun 2020 tercatat sebanyak 380 hotel dan di tahun 2021 tercatat sebanyak 403 hotel serta di tahun 2022 tercatat sebanyak 498 hotel. Dengan keberadaan sejumlah besar hotel di Bali, persaingan antar hotel tidak akan terhindarkan. Salah satunya terjadi di Kabupaten Badung dengan jumlah hotel Bintang 1 hingga Bintang 5 sekitar 380 hotel yang beroperasi pada tahun 2022 di daerah tersebut. Pertumbuhan industri hotel di Bali terus mengalami perkembangan yang pesat, yang tercermin dari minat besar wisatawan untuk menikmati fasilitas dan pelayanan yang terdapat pada hotel. Selain dapat menikmati fasilitas dan pelayanan hotel, wisatawan juga mendapatkan pelayanan lain. Pelayanan tersebut seperti layanan spa, fasilitas kasti, dan fasilitas bowling, sehingga dapat menjadi pengalaman baru dan berkesan bagi wisatawan.

The Edge Bali adalah sebuah hotel bintang 5 mewah yang terletak di ujung selatan pulau Bali, tepatnya di Uluwatu. Sebuah daerah yang terkenal dengan pemandangan alamnya yang menakjubkan dan ombaknya yang besar yang cocok bagi para peselancar. Kegiatan usaha The Edge Bali yaitu sebagai penyedia penginapan mewah dengan pemandangan laut yang spektakuler, fasilitas yang mewah dan layanan spa dan butler pribadi yang eksklusif. The Edge Bali juga menyediakan pengalaman kuliner mewah dengan berbagai pilihan menu internasional dan lokal serta melayani *event* dan *wedding* dengan menawarkan paket lengkap seperti dekorasi, *catering*, dan koordinasi acara. Fasilitas The Edge Bali yaitu *Luxury Villas* diantaranya *The Villa, The One, The Breeze, The Ocean, The Shore, The Mood, The Ridge*, dan *The View*. Restaurant dan Bar diantaranya *Oneigthy, The Cave by Chef Ryan Clift, Parlour, Cliff Bar*, dan *The Club Bar* serta fasilitas lainnya seperti *The Club, The Court, The Workout*, dan *The Spa*.

Pendapatan utama hotel secara umum berasal dari pendapatan kamar dan diikuti dengan pendapatan *food and beverage*. Pendapatan atau sumber utama keuntungan hotel berasal dari penjualan kamar. Selain itu, faktor lain yang dapat mempengaruhi besarnya keuntungan hotel adalah penjualan makanan dan minuman (Utthavi dan Sumerta, 2017). Pendapatan *food and beverage* The Edge Bali pada tahun 2022 dan 2021 sebesar Rp. 13.204.952.923 dan Rp. 4.152.240.717. Pendapatan tersebut terdiri dari *net cost* sebesar Rp. 3.965.287.374 dengan *revenue* Rp. 13.204.952.923, menghasilkan *cost percentage* 30,03%. Pada tahun 2021, *net cost* sebesar Rp.

1.312.614.670 dengan *revenue* Rp. 4.152.240.717, sehingga *cost percentage* sebesar 31,62%. Pembelian pada tahun 2022 tercatat sebesar Rp. 1.296.193.636, sedangkan pada tahun 2021 adalah Rp. 332.116.447. Tingkat hunian (*occupancy rate*) pada tahun 2022 mencapai 70,56% dengan *occupied room* sebanyak 175 kamar, sedangkan pada tahun 2021 tingkat hunian adalah 57,26% dengan *occupied room* sebanyak 142 kamar. Menurut Hesadijaya dan Agus (2017), penjualan *food and beverage* memberikan kontribusi sebesar 30-40% dari total pendapatan hotel. Sama halnya dengan penelitian yang dilakukan oleh (Wiyasha, 2014), pendapatan terbesar kedua setelah pendapatan kamar adalah pendapatan *food and beverage* yang menyumbang sekitar 30% dari total pendapatan hotel.

Dalam hotel sangat penting untuk tidak mengabaikan penjualan *food and beverage* karena akan berdampak pada pendapatan dan target anggaran yang sudah ditetapkan oleh manajemen. Departemen yang bertanggung jawab dalam penjualan *food and beverage* adalah *food and beverage*, dapat dilihat pada tabel 1.1 dan tabel 1.2 yang memuat tentang data anggaran, realisasi, dan selisih *food and beverage cost* pada periode 2023 yang ada di The Edge Bali.

Tabel 1. 1
Perbandingan *Standard* dan *Actual Food Cost*
Perode Januari-Desember 2023

Bulan	<i>Standard Food Cost</i>		<i>Actual Food Cost</i>		<i>Variance</i> (%)
	(IDR)	(%)	(IDR)	(%)	
Januari	285.532.893	33,0%	1.080.573.103	31,85%	1,15%
Februari	262.171.412	33,0%	927.039.243	32,06%	0,94%
Maret	923.222.975	33,0%	1.104.341.394	28,53%	4,47%

April	1.335.943.532	33,0%	1.583.274.327	32,31%	0,69%
Mei	1.325.169.229	33,0%	1.546.343.683	30,63%	2,37%
Juni	1.317.956.144	33,0%	1.565.725.040	31,92%	1,08%
Juli	1.486.456.405	33,0%	1.631.582.302	32,37%	0,63%
Agustus	1.493.677.354	33,0%	1.745.057.086	29,46%	3,54%
September	1.628.260.627	33,0%	1.907.608.716	32,26%	0,74%
Oktober	1.555.565.681	33,0%	1.795.479.480	34,34%	-1,34%
November	1.414.683.411	33,0%	1.545.438.355	39,61%	-6,61%
Desember	1.528.167.542	33,0%	1.695.519.230	37,78%	-4,78%

Sumber: *Accounting Department, The Edge Bali, 2024 (data diolah)*

Tabel 1. 2
Perbandingan *Standard* dan *Actual Beverage Cost*
Perode Januari-Desember 2023

Tahun	<i>Standard Beverage Cost</i>		<i>Actual Beverage Cost</i>		<i>Variance</i> (%)
	(IDR)	(%)	(IDR)	(%)	
Januari	205.062.573	26,0%	507.381.246	25,33%	0,67%
Februari	131.346.681	26,0%	369.866.787	22,06%	3,94%
Maret	233.652.591	26,0%	441.805.661	22,32%	3,68%
April	483.942.094	26,0%	500.153.232	25,15%	0,85%
Mei	602.751.728	26,0%	549.284.527	25,89%	0,11%
Juni	505.126.799	26,0%	475.357.594	25,90%	0,10%
Juli	546.261.056	26,0%	574.702.591	24,32%	1,68%
Agustus	607.463.075	26,0%	591.582.316	25,12%	0,88%
September	578.104.290	26,0%	538.474.510	25,39%	0,61%
Oktober	619.871.967	26,0%	647.112.996	27,46%	-1,46%
November	445.350.069	26,0%	424.952.986	28,88%	-2,88%
Desember	548.276.250	26,0%	539.097.870	28,39%	-2,39%

Sumber: *Accounting Department, The Edge Bali, 2024 (data diolah)*

Berdasarkan pada Tabel 1.1 dan Tabel 1.2 di atas, dapat dilihat bahwa terdapat perbedaan antara biaya standar (*Standard*) *food cost and beverage cost* dengan biaya aktual (*Actual*) di The Edge Bali.

The Edge Bali memiliki toleransi penyimpangan yang telah ditetapkan oleh manajemen sebesar 1% dan persentase standar *food cost* dan *beverage cost* sebesar 33,0% dan 26,0%. Pada bulan Januari biaya *actual food cost* sebesar 31,85% memiliki selisih sebesar 1,15%, sedangkan biaya *actual beverage cost* sebesar 25,33% memiliki selisih sebesar 0,67%. Sehingga pada bulan Januari terjadi peningkatan dan selisih merugikan pada *food cost*, penurunan dan selisih menguntungkan pada *beverage cost*. Pada bulan Februari biaya *actual food cost* sebesar 32,06% memiliki selisih sebesar 0,94%, sedangkan biaya *actual beverage cost* sebesar 22,06% memiliki selisih sebesar 3,94%. Sehingga pada bulan Februari biaya *food cost* terjadi penurunan dan selisih menguntungkan, penurunan dan selisih merugikan pada *beverage cost*. Pada bulan Maret biaya *actual food cost* sebesar 28,53% memiliki selisih sebesar 4,47%, sedangkan biaya *actual beverage cost* sebesar 22,32% memiliki selisih sebesar 3,68%. Sehingga pada bulan Maret biaya *food cost* terjadi penurunan dan selisih merugikan, biaya *beverage cost* terjadi penurunan dan selisih merugikan.

Pada bulan April biaya *actual food cost* sebesar 32,31% memiliki selisih sebesar 0,69%, sedangkan biaya *actual beverage cost* sebesar 25,15% memiliki selisih sebesar 0,85%. Sehingga pada bulan April terjadi penurunan dan selisih menguntungkan pada *food cost*, penurunan dan selisih menguntungkan pada *beverage cost*. Pada bulan Mei biaya *actual food cost* sebesar 30,63% memiliki selisih sebesar 2,37%, sedangkan biaya *actual beverage cost* sebesar 25,89% memiliki selisih sebesar 0,11%. Sehingga pada

bulan Mei terjadi penurunan dan selisih merugikan pada *food cost*, penurunan dan selisih menguntungkan pada *beverage cost*. Pada bulan Juni biaya *actual food cost* sebesar 31,92% memiliki selisih sebesar 1,08%, sedangkan biaya *actual beverage cost* sebesar 25,90% memiliki selisih sebesar 0,10%. Sehingga pada bulan Juni terjadi penurunan dan selisih merugikan pada *food cost*, penurunan dan selisih menguntungkan pada *beverage cost*.

Pada bulan Juli biaya *actual food cost* sebesar 32,37% memiliki selisih sebesar 0,63%, sedangkan biaya *actual beverage cost* sebesar 24,32% memiliki selisih sebesar 1,68%. Sehingga pada bulan Juli terjadi penurunan dan selisih menguntungkan pada *food cost*, penurunan dan selisih merugikan pada *beverage cost*. Pada bulan Agustus biaya *actual food cost* sebesar 29,46% memiliki selisih sebesar 3,54%, sedangkan biaya *actual beverage cost* sebesar 25,12% memiliki selisih sebesar 0,88%. Sehingga pada bulan Agustus terjadi penurunan dan selisih merugikan pada *food cost*, penurunan dan selisih menguntungkan pada *beverage cost*. Pada bulan September biaya *actual food cost* sebesar 32,26% memiliki selisih sebesar 0,74%, sedangkan biaya *actual beverage cost* sebesar 25,39% memiliki selisih sebesar 0,61%. Sehingga pada bulan September terjadi penurunan dan selisih menguntungkan pada *food cost*, penurunan dan selisih menguntungkan pada *beverage cost*.

Pada bulan Oktober biaya *actual food cost* sebesar 34,34% memiliki selisih sebesar -1,34%, sedangkan biaya *actual beverage cost* sebesar 27,46% memiliki selisih sebesar -1,46%. Sehingga pada bulan Oktober terjadi

peningkatan dan selisih merugikan pada *food cost*, peningkatan dan selisih merugikan pada *beverage cost*. Pada bulan November biaya *actual food cost* sebesar 39,61% memiliki selisih sebesar -6,61%, sedangkan biaya *actual beverage cost* sebesar 28,88% memiliki selisih sebesar -2,88%. Sehingga pada bulan November terjadi peningkatan dan selisih merugikan pada *food cost*, peningkatan dan selisih merugikan pada *beverage cost*. Pada bulan Desember biaya *actual food cost* sebesar 37,78% memiliki selisih sebesar -4,78%, sedangkan biaya *actual beverage cost* sebesar 28,39% memiliki selisih sebesar -2,39%. Sehingga pada bulan Desember terjadi peningkatan dan selisih merugikan pada *food cost*, peningkatan dan selisih merugikan pada *beverage cost*.

Dilihat dari pertumbuhan penjualan yang melebihi anggaran, terutama dalam pendapatan dari *food and beverage* di The Edge Bali, peningkatan tersebut seharusnya sangat baik. Namun, masih ada kekurangan dalam pengendalian biaya *food and beverage* sesuai standar yang telah ditetapkan. Pengendalian biaya yang efektif bergantung pada pengumpulan data serta penggalan laporan yang relevan. Pengendalian biaya dimulai dengan melakukan pencatatan-pencatatan semua transaksi yang dilakukan oleh perusahaan. Pengendalian dilakukan untuk memastikan bahwa pelaksanaan yang dicapai sesuai dengan tujuan dan rencana yang ditetapkan sebelumnya (Arifwangsa, 2019). Pentingnya suatu pengendalian biaya dalam menetapkan standar pelaksanaan adalah untuk memastikan perencanaan yang tepat dan memberikan sistem informasi balik yang efektif. Selain itu, untuk

membandingkan kinerja aktual dengan rencana dan melakukan koreksi sesuai dengan rencana yang telah ditetapkan.

Secara umum, manajemen hotel berhasil mengelola biaya *food and beverage* dengan baik. Perbedaan antara *Standard Food Cost* dan *Actual Food Cost*) menunjukkan bahwa pada beberapa bulan, seperti Maret, Agustus, dan November 2023, *Actual Food Cost* jauh lebih rendah dari *Standard Food Cost*, menghasilkan varians yang berarti. Sebaliknya, pada bulan Oktober, November, dan Desember 2023, biaya sesungguhnya melebihi biaya standar, yang menunjukkan adanya ketidakefisienan pada bulan-bulan tersebut. Bulan Maret dan Agustus menunjukkan pengelolaan biaya makanan yang baik, dengan biaya aktual jauh di bawah biaya standar, masing-masing dengan varians sebesar 4,47% dan 3,54%. Bulan November mencatat kinerja terburuk dengan biaya aktual *food cost* yang jauh lebih tinggi dari biaya standar *food cost*, menghasilkan varians negatif sebesar -6,61%. Pada perbandingan standar dan aktual *beverage cost* sebagian besar positif, menunjukkan bahwa biaya aktual berada di bawah biaya standar *beverage cost*. Namun, pada bulan Oktober, November, dan Desember, varians menjadi negatif, yang menunjukkan biaya sesungguhnya yang lebih tinggi dari biaya standar. Bulan Februari dan Maret menunjukkan pengelolaan biaya minuman yang sangat efisien dengan varians sebesar 3,94% dan sebesar 3,68%. Sedangkan bulan November dan Desember menunjukkan kinerja terburuk sebesar -2,88% dan sebesar -2,39%.

Peningkatan biaya dalam beberapa bulan terakhir berdampak negatif pada profitabilitas hotel jika tidak dikelola dengan efisien. Perlu dilakukan analisis lebih lanjut untuk mengidentifikasi penyebab fluktuasi biaya *food and beverage* tersebut. Sehingga manajemen hotel dapat mengambil tindakan korektif yang sesuai untuk memastikan konsistensi dan efisiensi dalam pengelolaan biaya di masa mendatang. Oleh karena itu, penelitian ini dianggap penting dan menarik untuk menggali lebih dalam mengenai penggunaan fungsi anggaran sebagai alat pengendalian biaya *food and beverage* pada hotel tersebut. Berdasarkan konteks tersebut, penelitian ini berjudul "Analisis Anggaran Sebagai Alat Pengendalian Biaya Food and Beverage di The Edge Bali".

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang di atas, maka rumusan masalah penelitian ini adalah:

1. Apakah penyebab terjadinya perbedaan atau selisih antara biaya standar dengan biaya aktual di The Edge Bali?
2. Bagaimana cara mengatasi perbedaan atau selisih antara biaya standar dengan biaya actual pada *food and beverage*?

C. Batasan Masalah

Berdasarkan topik penelitian mengenai Anggaran Sebagai Alat Pengendalian Biaya yang memiliki cakupan sangat luas dan untuk mengarahkan peneliti agar tidak terlalu luas dalam membahas topik penelitian tersebut, maka batasan masalah pada penelitian ini yaitu anggaran biaya *food*

and beverage dan penyebab terjadinya selisih antara biaya standar dengan biaya aktual atau sesungguhnya pada *food and beverage* di The Edge Bali pada bulan September-Desember 2024.

D. Tujuan dan Manfaat Penelitian

1. Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah tersebut, maka tujuan penelitian ini adalah sebagai berikut:

- a. Untuk mengetahui penyebab terjadinya perbedaan atau selisih biaya standar dengan biaya aktual *food and beverage* di The Edge Bali.
- b. Untuk mengetahui cara mengatasi perbedaan atau selisih antara biaya standar dengan biaya actual.

2. Manfaat Penelitian

Adapun manfaat yang diharapkan dapat diperoleh dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

a. Manfaat Teoritis

Penelitian ini diharapkan dapat membantu memperkaya literatur dalam manajemen biaya dengan memberikan pemahaman tentang anggaran sebagai alat pengendali biaya *food and beverage* dan dapat membantu mengetahui beberapa penyebab terjadinya penyimpangan sehingga dapat mengambil keputusan di masa mendatang.

b. Bagi Mahasiswa

Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi, meningkatkan, dan mengembangkan pengetahuan bagi mahasiswa mengenai analisis anggaran sebagai alat pengendali terhadap biaya *food and beverage*.

c. Bagi Politeknik Negeri Bali

Hasil penelitian ini diharapkan dapat menghasilkan temuan yang dapat dimanfaatkan sebagai bahan pedoman atau bahan kajian pendukung untuk peneliti selanjutnya yang membahas topik sejenis.

d. Bagi Perusahaan

Hasil penelitian ini diharapkan dapat membantu perusahaan dalam mempertimbangkan anggaran tahun berikutnya dalam pengendalian biaya sehingga mampu meningkatkan pendapatan pada perusahaan.

JURUSAN AKUNTANSI
POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB V

PENUTUP

A. Simpulan

Berdasarkan analisis terhadap biaya *food cost* dan *beverage cost* serta tingkat hunian kamar hotel dari bulan Oktober hingga Desember 2023, ditemukan adanya *varians* atau selisih yang memengaruhi kinerja finansial hotel. Selisih tersebut, yaitu:

1. Dapat dilihat dari hasil perbandingan antara biaya standar *food and beverage cost* dengan biaya yang sesungguhnya mengalami selisih yang merugikan. Pada bulan Oktober persentase selisih *food and beverage cost* sebesar -1,34% dan -1,46% mengalami selisih merugikan. Pada bulan November persentase selisih sebesar -6,61% dan -2,88% mengalami selisih merugikan. Pada bulan Desember persentase selisih sebesar -4,78% dan -2,39% mengalami selisih merugikan. Penyebab dari selisih tersebut meliputi harga pokok makanan yang meningkat, pemberian *guest supplies* yang berlebihan, pembelian bahan makanan dan minuman yang tidak sesuai perencanaan, meningkatnya biaya *food testing the cave beverage*, serta penggunaan bahan yang tidak sesuai standar. Selain itu, biaya *meal*, biaya *entertainment* dan biaya *owner's expense* juga berkontribusi terhadap selisih yang merugikan. Penyebab lainnya karena kenaikan tingkat hunian kamar hotel dari standar 89,50% menjadi aktual 100% pada bulan Desember 2023 menunjukkan adanya peningkatan

permintaan. Meskipun pendapatan per unit kamar mengalami penurunan. Persentase kontribusi kamar terhadap total pendapatan mengalami varians atau selisih yang menunjukkan adanya persaingan dalam permintaan kamar

2. Solusi untuk mengatasi perbedaan biaya tersebut, penting untuk melakukan pengendalian biaya yang mencakup pengawasan dan pengendalian pada fungsi-fungsi terkait seperti pembelian, penerimaan barang, gudang, produksi, dan penjualan. Pengendalian yang baik pada aspek-aspek ini dapat membantu mengurangi biaya yang tidak perlu dan meningkatkan efisiensi operasional.

B. Saran

Berdasarkan kesimpulan tersebut, beberapa rekomendasi yang bisa diberikan untuk mencegah terulangnya masalah serupa di masa depan. Sehingga membantu dalam meningkatkan pengelolaan biaya *food and beverage* di The Edge Bali yaitu:

1. Perusahaan perlu perencanaan pengadaan dan Inventaris untuk mengurangi selisih biaya. Penting untuk memastikan bahwa pengadaan bahan baku dilakukan secara efisien dan sesuai dengan kebutuhan perusahaan. Dengan menetapkan standar pengadaan yang ketat dan memantau stok secara berkala, hotel dapat mengoptimalkan pengeluaran dan mengurangi biaya yang tidak perlu.
2. Perusahaan harus mengoptimalkan penggunaan bahan baku dan mengikuti standar *recipe* serta *portion size* yang berlaku dengan ketat.

Penggunaan bahan baku yang tepat dan sesuai dengan standar yang telah ditetapkan sangat penting untuk menjaga konsistensi dan efisiensi dalam produksi *food and beverage*. Dengan memastikan bahwa setiap karyawan memahami dan mematuhi pedoman ini, hotel dapat mengurangi pemborosan bahan dan meningkatkan kontrol atas *food cost*.

3. Perusahaan harus mengendalikan biaya *guest supplies* dengan mengontrol pemberian *guest supplies* kepada tamu dan memastikan bahwa biaya operasional tetap terkendali. Penetapan kebijakan yang jelas mengenai jumlah dan jenis *amenities* yang disediakan kepada tamu dapat mengurangi pengeluaran berlebihan. Hotel harus mempertimbangkan untuk menyederhanakan dan mengoptimalkan jenis *amenities* yang diberikan, serta memastikan bahwa barang-barang tersebut sesuai dengan kebutuhan tamu. Dengan pendekatan ini, hotel dapat mengurangi pemborosan dan meminimalkan biaya yang tidak diperlukan.
4. Penelitian selanjutnya diharapkan dilakukan terhadap departemen lainnya agar nantinya dapat memaksimalkan laba yang diperoleh.

DAFTAR PUSTAKA

- Abadi, F. A., Sahebi, I. G., Arab, A., Alavi, A., & Karachi, H. (2018). Application of Best-Worst Method in Evaluation of Medical Tourism Development Strategy. *Publishers Of Distinguished Academic, Scientific and Professional Journals*, 7(1), 77–86
- Anggraini, D., Yuniawati, R. A., Nirwana, N. K. A., Sugianto., dan Sari, S. H. P., (2023). Analisis Pengaruh Anggaran Biaya Produksi Dan Anggaran Kas Terhadap Anggaran Perencanaan Dan Pengendalian Perusahaan Dagang: *Literature Review Akuntansi Manajemen*. *Journal of Economic, Business and Accounting*, 1(7), 2597-5234. <https://doi.org/10.31539/costing.v7i1.6565>
- Bawang, R. M., Herdi, H., dan Rangga, Y. D. P. (2023). Analisis Penerapan Akuntansi Pertanggungjawaban Dengan Anggaran Sebagai Alat Pengendalian Biaya Pada Pinter Asia Swalayan Maumere. *Jurnal Penelitian Mahasiswa*, 3(2), 123-133. <https://doi.org/10.58192/populer.v2i3.1198>
- Erianto, E. (2022). *Food and Beverage Promotion Strategy in Efforts to Attract Hotel Guests (Case Study on Hotel Horison and Prime Hotel Kualanamu)*. *Jurnal Akomodasi Agung*, 1(9), 99-109. <https://doi.org/10.51827/jiaa.v9i1.81>
- Fizal, R. U. (2021). Analisis Anggaran Biaya Produksi Sebagai Alat Pengendalian Biaya Pada CV. Pinang Advertising Tanjungpinang. *Economic, Accounting scientific Journal*, 2(4). <https://doi.org/10.52624/cash.v4i02.2220>
- Gusman, Y., dan Eman, P. (2016). Analisis Peranan Anggaran Sebagai Alat Pengendalian Biaya Operasional pada Hotel Sempurna Kota Lubuk Linggau. *Jurnal STIE Mulia Darma Pratama*, 1(1), 66-84.
- Harmawanto, J., Poernomo, Y. C. S., dan Winarto, S. (2019). Analisa Anggaran Biaya dan Penjadwalan Proyek Perbaikan Tanggul Kali Bakungdesa Cengklok Kecamatan Tarokan Kabupaten Kediri. *Jurnal Manajemen Teknologi & Teknik Sipil*, 2(2), 224–234.
- Humaera, B. N. H., Effendy, L., dan Nurabiah. (2023). Analisis Anggaran Sebagai Upaya Dalam Perencanaan Dan Pengendalian Biaya Pyoyek Pada PT. Dabakir Putra Mandiri. *Jurnal Riset Mahasiswa Akuntansi (Risma)*, 1(3). <https://doi.org/10.29303/risma.v3i1.382>
- Ina, M. Y., dan Langga. L. (2021). Proyek Anggaran Sebagai Alat Pengendalian Biaya Pada Kantor Satuan Kerja Pelaksanaan Jalan Nasional Wilayah IV

Provinsi Nusa Tenggara Timur. *Jurnal Ilmiah Fakultas Ekonomi Universitas Flores*, 2(11), 239-250.

Khairini, E., Edison, E., dan Okparizan, O. (2022). Strategi Pemasaran Sektor Publik Pada Industri Kepariwisata oleh Dinas Pariwisata Kabupaten Bintan Dimasa New Normal. *Student Online Journal (SOJ) UMRAH-Ilmu Sosial dan Ilmu Politik*, 3(1), 411-421.

Mariati, M. (2015). Analisis Fungsi Anggaran Sebagai Alat Pengendalian Dan Evaluasi Kinerja Pada PT. Kunimoto Rezkytama Abadi Di Makassar. *Jurnal Bisnis Dan Kewirausahaan*, 1(4), 73-81. <https://doi.org/10.37476/jbk.v4i1.540>

Miharja, S. A., dan Santoso, R. A. (2023). Analisis Anggaran Biaya Produksi Sebagai Alat Untuk Meningkatkan Efektivitas Pengendalian Biaya Produksi Di CV Megasari Inti Sinergi. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa*. 1(1).

Nasution, N. A. R., dan Amalia, M. M. (2023). Analisis Anggaran Sebagai Alat Pengendalian Biaya Operasional. *Worksheet Jurnal Akuntansi*, 1(3), 2808 – 8557. <https://doi.org/10.46576/wjs.v3i1.4036>

Patimah, S. (2020). Pengaruh Biaya Bahan Baku, Biaya Tenaga Kerja dan Biaya Overhead Pabrik Terhadap Omset Penjualan Pabrik Roti Gembung Kota Raja Km. 3 Balikpapan Kalimantan Timur. *Jurnal Akuntansi dan Keuangan Methodist*, 1(4), 19-33. <https://doi.org/10.46880/jsika.Vol4No1.pp19-33>

Pradiptha, I. W. A., Darlina, L., dan Elistyawati, I. A. (2018). *Analysis of Food Cost Control at The One Legian Hotel. Journal of Applied Sciences in Travel and Hospitality*, 2(1), 188-196.

Qisthosin, R., dan Pulansari, F. (2024). Analisis Perencanaan dan Pengendalian Biaya pada Proyek Normalisasi Saluran Drainase Pasar Wadung Asri. *Jurnal Talenta Sipil*, 1(7), 362-369. <https://doi.org/10.33087/talentsipil.v7i1.489>

Sadewa, D., dan Santoso, R. A. (2024). Analisis Anggaran Biaya Operasional Sebagai Alat Pengendalian Manajemen Di Klinik Harapan Sehat Padalarang. *Nusantara Journal of Multidisciplinary Science*, 6(1), 342-350.

Sasongke, D. J., Kalangi, dan Mintalangi, S. S. E. (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)*, 2(6), 1297-1310.

Trivena, N. N. E. I., dan Pradyani, N. L. P. S. P. (2022). Analisis Pengendalian Biaya Food And Beverage Pada Hotel Villa Lumbang Seminyak.

PROSIDING Seminar Ilmiah Nasional Teknologi, Sains, dan Sosial Humaniora (SINTESA), 1(5), 371-378.

Utthavi, W. H., dan Sumerta, I. G. A. (2017). Analisis Pengendalian *Food Cost* Pada GTBV Hotel & Convention – Bali. *Jurnal Bisnis dan Kewirausahaan*, 3(13), 156-165.

Wiyasha, I. B. M. (2014). Akuntansi Manajemen untuk Hotel & Restoran Edisi ke 2. 29(3). 978-979.

Yunita, A. A. I. D. D. A. S., Arsana, I. M. M., dan Wahyuni, L. M. (2019). *Analysis of Cost Control on Food and Beverage in Mercure Resort Sanur*. *Journal of Applied Sciences in Accounting, Finance, and Tax*, 1(2), 1-7. <http://dx.doi.org/10.31940/jasafint.v2i1.1285>

