

**SKRIPSI**

**ANALISIS BIAYA MAKANAN DAN MINUMAN SEBAGAI  
PENGENDALIAN MANAJEMEN BIAYA PADA *HOLIDAY INN*  
*RESORT BARUNA BALI***



**POLITEKNIK NEGERI BALI**

**NAMA : I WAYAN MAHARYAWAN**

**NIM : 2015644170**

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

**ANALISIS BIAYA MAKANAN DAN MINUMAN SEBAGAI  
PENGENDALIAN MANAJEMEN BIAYA PADA *HOLIDAY INN RESORT*  
BARUNA BALI**

**I Wayan Maharyawan  
2015644170**

(Program Studi Sarjana Terapan Akuntansi Manajerial, Politeknik Negeri Bali)

**ABSTRAK**

Dalam industri perhotelan, biaya makanan dan minuman sering kali menjadi salah satu komponen terbesar dari total biaya operasional. Oleh karena itu, pengelolaan dan pengendalian yang efektif atas biaya ini sangat penting untuk mencapai efisiensi operasional dan peningkatan profitabilitas. Penelitian ini menyoroti perbedaan antara biaya standar dan biaya aktual pada makanan dan minuman. Tujuannya adalah untuk mengidentifikasi pola pengeluaran dan faktor-faktor yang mempengaruhi biaya makanan dan minuman dan mengkaji pengendalian biaya di *Holiday Inn Resort Baruna Bali*.

Penelitian ini menggunakan data *kuantitatif* dan *kualitatif* yang berasal dari sumber *primer* dan *sekunder*. Data diperoleh melalui wawancara, observasi, dan dokumentasi. Analisis data dilakukan menggunakan teknik deskriptif *kuantitatif* dan *kualitatif*. Hasil penelitian menunjukkan adanya perbedaan yang tidak diinginkan dalam hal kuantitas dan harga, yang disebabkan oleh penyimpangan dalam penggunaan bahan baku dan fluktuasi harga. Secara umum, pengendalian manajemen terhadap biaya makanan dan minuman di *Holiday Inn Resort Baruna Bali* sudah sesuai dengan prosedur, namun beberapa SOP belum dijalankan secara optimal dan konsisten

**Kata Kunci: Biaya Standar, Biaya Sesungguhnya, Pegendalian Biaya**

**FOOD AND BEVERAGE COST ANALYSIS AS A COST MANAGEMENT  
CONTROL AT HOLIDAY INN BARUNA RESORT BALI**

**I Wayan Maharyawan  
2015644170**

(Program Studi Sarjana Terapan Akuntansi Manajerial, Politeknik Negeri Bali)

**ABSTRACT**

*Controlling food and beverage costs in the hotel industry is an important step to achieve optimal profits. Hotels can obtain maximum profits if food and beverage sales comply with the standards set by management and are able to reduce costs without reducing the quality of the products offered. This research highlights the differences between standard costs and actual costs on food and beverages. The aim is to understand the causes of these differences and examine cost control at the Holiday Inn Resort Baruna Bali.*

*This research uses quantitative and qualitative data, both from primary and secondary sources. Data was collected through interviews, observation and documentation. Data analysis was carried out using quantitative and qualitative descriptive techniques. The research results show that there are undesirable differences in both quantity and price, which are caused by deviations in the use of raw materials and price changes. In general, management control over food and beverage costs at the Holiday Inn Resort Baruna Bali is in accordance with procedures, however several procedures have not been carried out optimally and consistently.*

**Keywords: Standard Costs, True Costs, Cost Control**

**ANALISIS BIAYA MAKANAN DAN MINUMAN SEBAGAI  
PENGENDALIAN MANAJEMEN BIAYA PADA *HOLIDAY INN RESORT*  
BARUNA BALI**

**SKRIPSI**

**Dibuat Sebagai Salah satu Syarat untuk Membuat Gelar Sarjana Terapan  
Akuntansi pada Program Studi Akuntansi Manajerial  
Jurusan Akuntansi Politeknik Negeri Bali**

**NAMA : I WAYAN MAHARYAWAN  
NIM : 2015644170**

**JURUSAN AKUNTANSI  
POLITEKNIK NEGERI BALI**

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

## SURAT PERNYATAAN ORISINALITAS KARYA ILMIAH

Saya yang bertandatangan di bawah ini :

Nama Lengkap : I Wayan Maharyawan

NIM : 2015644170

Program Studi : Akuntansi Manajerial

Menyatakan bahwa sesungguhnya Skripsi:

Judul : Analisis Biaya Makanan Dan Minuman Sebagai Pengendalian Manajemen Biaya Pada *Holiday Inn Resort* Baruna Bali

Pembimbing : Jeni Susanti, SE.,M.Ag  
Dr. Ir. I Gede Made Karma, MT

Tanggal Uji : 16 Agustus 2024

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

Demikian pernyataan ini saya buat untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Badung, 31 Juli 2024



I Wayan Maharyawan  
NIM. 2015644170

**SKRIPSI**

**ANALISIS BIAYA MAKANAN DAN MINUMAN SEBAGAI  
PENGENDALIAN MANAJEMEN BIAYA PADA HOLIDAY INN RESORT  
BARUNA BALI**

**DIAJUKAN OLEH :**

**NAMA : I WAYAN MAHARYAWAN**  
**NIM : 2015644170**

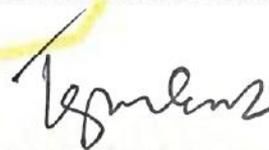
**Telah Disetujui dan Diterima dengan Baik oleh:**

**DOSEN PEMBIMBING I**



**Jeni Susanti, SE.,M.Agb**  
**NIP. 197201311995122001**

**DOSEN PEMBIMBING II**



**Dr. Ir. I Gede Made Karma, MT**  
**NIP. 19620719190031002**

**JURUSAN AKUNTANSI  
KETUA**



**I Made Bagiada, SE.,M.Si, Ak**  
**NIP. 19751231200501100**

**SKRIPSI**

**ANALISIS BIAYA MAKANAN DAN MINUMAN SEBAGAI  
PENGENDALIAN MANAJEMEN BIAYA PADA HOLIDAY INN RESORT  
BARUNA BALI**

**Telah Diuji Dan Dinyatakan Lulus Ujian Pada:**

**Tanggal 16 Agustus 2024**

**PANITIA PENGUJI**

**KETUA:**



**Jeni Susanti, SE.,M.Agb**

**NIP. 197201311995122001**

**ANGGOTA:**



**2. I.G.A. Oka Sudiadnyani, SE.,M.Si.,Ak.**

**NIP. 197611082002122001**



**3. Drs. I Nyoman Mandia, M.Si**

**NIP. 196107061990031004**

## KATA PENGANTAR

Puji syukur saya panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa (Ida Sang Hyang Widhi Wasa), karena atas berkat dan rahmat-Nya, saya dapat menyelesaikan skripsi ini. Penulis skripsi ini dilakukan dalam rangka memenuhi salah satu syarat untuk mencapai gelar Sarjana Terapan Akuntansi Manajerial pada Politeknik Negeri Bali. Saya menyadari bahwa, tanpa bantuan dan bimbingan dari berbagai pihak, dari masa perkuliahan sampai pada penyusunan skripsi ini, sangatlah sulit bagi saya untuk menyelesaikan skripsi ini. Oleh karena itu, saya mengucapkan terima kasih kepada:

1. I Nyoman Abdi, SE., M.eCom, selaku Direktur Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan menuntut pendidikan di Politeknik Negeri Bali
2. 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. Wayan Hesadijaya Utthavi, S.E.,M.Si. selaku Kepala Program Studi Diploma IV Jurusan Akuntansi yang selalu memberikan semangat untuk menyelesaikan skripsi sebagai syarat kelulusan studi di Politeknik Negeri Bali. (sesuaikan dengan masing-masing prodi)
4. Jeni Susanti, SE.,M.Agb, selaku dosen pembimbing I yang telah menyediakan waktu, tenaga, dan pikiran untuk mengarahkan saya dalam menyusun skripsi ini

5. Dr. Ir. I Gede Made Karma, MT yang telah menyediakan waktu, tenaga, dan pikiran untuk mengarahkan saya dalam menyusun skripsi ini
6. Seluruh pihak Hotel *Holiday Inn Resort* Baruna Bali terutama departemen Finance yang telah banyak membantu dalam usaha memperoleh data yang saya perlukan dan atas semua bimbingan yang sangat berarti bagi penulis.
7. Orang tua dan keluarga yang telah memberikan bantuan dukungan material dan moral; dan
8. Teman-teman kost, kampus dan teman-teman didunia pekerjaan yang telah banyak membantu saya dalam menyelesaikan skripsi ini

Skripsi dan gelar yang saya peroleh ini adalah persembahan kecil saya kepada kedua orang tua dan keluarga yang telah melalui banyak perjuangan dan rasa sakit yang ditempuh agar saya mampu sampai dititik ini, saya berjanji tidak akan membiarkan semua itu sia-sia. Saya ingin melakukan yang terbaik untuk setiap kepercayaan yang diberikan. Saya akan tumbuh untuk menjadi versi terbaik yang saya bisa. Waktu adalah hal yang paling berharga dalam hidup dan orang-orang yang rela mengorbankan waktu mereka untuk orang lain pantas mendapatkan rasa hormat. Akhir kata, saya berharap Ida Sang Hyang Widhi Wasa berkenan membalas segala kebaikan semua pihak yang telah membantu.

Bukit Jimbaran 26 Juli 2024

I Wayan Maharyawan

## DAFTAR ISI

<b>Halaman Sampul Depan</b> .....	i
<b>Abstrak</b> .....	ii
<i>Abstract</i> .....	iii
<b>Halaman Prasyarat Gelar Sarjana Terapan</b> .....	iv
<b>Halaman Surat Pernyataan Orisinalitas Karya Ilmiah</b> .....	v
<b>Halaman Persetujuan</b> .....	vi
<b>Halaman Penetapan Kelulusan</b> .....	vii
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	viii
<b>DAFTAR ISI</b> .....	x
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	xii
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	xiii
<b>LAMPIRAN</b> .....	xiv
<b>BAB I PENDAHULUAN</b> .....	1
A. Latar Belakang Masalah.....	1
B. Rumusan Masalah.....	6
C. Batasan Masalah.....	6
D. Tujuan dan Manfaat Penelitian.....	7
<b>BAB II KAJIAN PUSTAKA</b> .....	9
A. Kajian Teori.....	9
B. Kajian Penelitian yang Relevan.....	22
C. Kerangka Pikir.....	32
<b>BAB III METODE PENELITIAN</b> .....	34
A. Jenis Penelitian.....	34
B. Tempat dan Waktu Penelitian.....	34
C. Sumber Data.....	35
D. Teknik dan Instrumen Pengumpulan Data.....	37
E. Validitas dan Reliabilitas Instrumen.....	39
F. Teknik Analisis Data.....	39
<b>BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN</b> .....	41
A. Deskripsi Hasil Penelitian.....	41

<u>B.</u> Jawaban Pertanyaan Penelitian .....	42
C. Pembahasan.....	49
<b>BAB V PENUTUP</b> .....	67
A. Simpulan .....	67
B. Implikasi.....	69
C. Saran.....	69
<b>DAFTAR PUSTAKA</b> .....	71



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

## DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 Perbandingan Antara Aktual dengan Standar Makanan dan Biaya Minuman.....	4
Tabel 4. 1 Menu Makanan Yang Paling Banyak Terjual.....	50
Tabel 4. 2 Menu Minuman Yang Paling Banyak Terjual .....	51
Tabel 4. 3 Selisih Kuantitas Pemakaian Bahan Baku Makanan .....	52
Tabel 4. 4 Selisih Harga Bahan Baku Makanan .....	55
Tabel 4. 5 Selisih Kuantitas Bahan Baku Minuman .....	57
Tabel 4. 6 Selisih Harga Bahan Baku Minuman.....	59



JURUSAN AKUNTANSI  
POLITEKNIK NEGERI BALI

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 2. 1 Kerangka Pikir Konseptual .....	33
---	----



## LAMPIRAN

- Lampiran 1 : Laporan Rekonsiliasi Makanan Bulan Januari 2023
- Lampiran 2 : Laporan Rekonsiliasi Makanan Bulan Februari 2023
- Lampiran 3 : Laporan Rekonsiliasi Makanan Bulan Maret 2023
- Lampiran 4 : Laporan Rekonsiliasi Makanan Bulan April 2023
- Lampiran 5 : Laporan Rekonsiliasi Makanan Bulan Mei 2023
- Lampiran 6 : Laporan Rekonsiliasi Makanan Bulan Juni 2023
- Lampiran 7 : Laporan Rekonsiliasi Makanan Bulan Juli 2023
- Lampiran 8 : Laporan Rekonsiliasi Makanan Bulan Agustus 2023
- Lampiran 9 : Laporan Rekonsiliasi Makanan Bulan September 2023
- Lampiran 10 : Laporan Rekonsiliasi Makanan Bulan Oktober 2023
- Lampiran 11 : Laporan Rekonsiliasi Makanan Bulan November 2023
- Lampiran 12 : Laporan Rekonsiliasi Makanan Bulan Desember 2023
- Lampiran 13 : Laporan Rekonsiliasi Minuman Bulan Januari 2023
- Lampiran 14 : Laporan Rekonsiliasi Minuman Bulan Februari 2023
- Lampiran 15 : Laporan Rekonsiliasi Minuman Bulan Maret 2023
- Lampiran 16 : Laporan Rekonsiliasi Minuman Bulan April 2023
- Lampiran 17 : Laporan Rekonsiliasi Minuman Bulan Mei 2023
- Lampiran 18 : Laporan Rekonsiliasi Minuman Bulan Juni 2023
- Lampiran 19 : Laporan Rekonsiliasi Minuman Bulan Juli 2023
- Lampiran 20 : Laporan Rekonsiliasi Minuman Bulan Agustus 2023
- Lampiran 21 : Laporan Rekonsiliasi Minuman Bulan September 2023
- Lampiran 22 : Laporan Rekonsiliasi Minuman Bulan Oktober 2023
- Lampiran 23 : Laporan Rekonsiliasi Minuman Bulan November 2023
- Lampiran 24 : Laporan Rekonsiliasi Minuman Bulan Desember 2023
- Lampiran 25 : Daftar Menu Penjualan Makanan Periode bulan Januari – Desember Tahun 2023
- Lampiran 26 : Daftar Menu Penjualan Makanan Periode bulan Januari – Desember Tahun 2023
- Lampiran 27 : Biaya Standar Untuk memproduksi Chicken Wing
- Lampiran 28 : Biaya Standar Untuk memproduksi French Fries
- Lampiran 29 : Biaya Standar Untuk memproduksi Caesar Salad
- Lampiran 30 : Biaya Standar Untuk memproduksi Fried Pork Dumpling
- Lampiran 31 : Biaya Standar Untuk memproduksi Beef Burger
- Lampiran 32 : Biaya Standar Untuk memproduksi Gochujang Glaze
- Lampiran 33 : Biaya Standar Untuk memproduksi Beeftaco
- Lampiran 34 : Biaya Standar Untuk memproduksi Nasi Goreng
- Lampiran 35 : Biaya Standar Untuk memproduksi Smoked Salmon Sour Dough
- Lampiran 36 : Biaya Standar Untuk memproduksi Steak Sandwick
- Lampiran 37 : Biaya Standar Untuk memproduksi Burger Chicken
- Lampiran 38 : Biaya Standar Untuk memproduksi Chicken Borito

- Lampiran 39 : Biaya Standar Untuk memproduksi Healthy On Toasted Sour Dough
- Lampiran 40 : Biaya Standar Untuk memproduksi Thai Yellow Curry Barramundi
- Lampiran 41 : Biaya Standar Untuk memproduksi Beef Wagyu Stew
- Lampiran 42 : Biaya Standar Untuk memproduksi Mojito
- Lampiran 43 : Biaya Standar Untuk memproduksi Pinacolada
- Lampiran 44 : Biaya Standar Untuk memproduksi Margarita
- Lampiran 45 : Biaya Standar Untuk memproduksi Cosmopolitan
- Lampiran 46 : Biaya Standar Untuk memproduksi Whisky Sour
- Lampiran 47 : Biaya Standar Untuk memproduksi Blue Ocean
- Lampiran 48 : Biaya Standar Untuk memproduksi Mai Tai
- Lampiran 49 : Biaya Standar Untuk memproduksi Tequila Sunrise
- Lampiran 50 : Biaya Standar Untuk memproduksi Dirty Martini
- Lampiran 51 : Biaya Standar Untuk memproduksi Gin Fizz
- Lampiran 52 : Biaya Standar Untuk memproduksi Sea Breeze
- Lampiran 53 : Biaya Standar Untuk memproduksi Lychee Gin Tonic
- Lampiran 54 : Biaya Standar Untuk memproduksi Espresso Martini
- Lampiran 55 : Biaya Standar Untuk memproduksi Ilusion
- Lampiran 56 : Biaya Standar Untuk memproduksi Toblerone
- Lampiran 57 : Biaya Sesungguhnya Untuk Memproduksi 6.810 Chicken Wing
- Lampiran 58 : Biaya Sesungguhnya Untuk Memproduksi 4.618 French Fries
- Lampiran 59 : Biaya Sesungguhnya Untuk Memproduksi 4.084 Caesar Salad
- Lampiran 60 : Biaya Sesungguhnya Untuk Memproduksi 3.800 Fried Pork Dumpling
- Lampiran 61 : Biaya Sesungguhnya Untuk Memproduksi 3.662 Beef Burger
- Lampiran 62 : Biaya Sesungguhnya Untuk Memproduksi 3.650 Gochujang Glaze
- Lampiran 63 : Biaya Sesungguhnya Untuk Memproduksi 3.382 Beef taco
- Lampiran 64 : Biaya Sesungguhnya Untuk Memproduksi 3.346 Nasi Goreng
- Lampiran 65 : Biaya Sesungguhnya Untuk Memproduksi 3.076 Smoke Salmon Sour Dough
- Lampiran 66 : Biaya Sesungguhnya Untuk Memproduksi 2.656 Steak Sandwich
- Lampiran 67 : Biaya Sesungguhnya Untuk Memproduksi 2.526 Burger Chicken
- Lampiran 68 : Biaya Sesungguhnya Untuk Memproduksi 2.425 Chicken Borito
- Lampiran 69 : Biaya Sesungguhnya Untuk Memproduksi 2.360 Healthy On Toasted
- Lampiran 70 : Biaya Sesungguhnya Untuk Memproduksi 2.238 Thai Yellow Curry Barramundi
- Lampiran 71 : Biaya Sesungguhnya Untuk Memproduksi 2.184 Beef Wagyu Stew
- Lampiran 72 : Biaya Sesungguhnya Untuk Memproduksi 6.130 Mojito
- Lampiran 73 : Biaya Sesungguhnya Untuk Memproduksi 5.990 Pinacolada
- Lampiran 74 : Biaya Sesungguhnya Untuk Memproduksi 5.676 Margarita
- Lampiran 75 : Biaya Sesungguhnya Untuk Memproduksi 4.968 Whisky Sour
- Lampiran 76 : Biaya Sesungguhnya Untuk Memproduksi 4.968 Cosmopolitan

- Lampiran 77 : Biaya Sesungguhnya Untuk Memproduksi 4.676 Blue Ocean
- Lampiran 78 : Biaya Sesungguhnya Untuk Memproduksi 4.518 Mai Tai
- Lampiran 79 : Biaya Sesungguhnya Untuk Memproduksi 4.387 Tequila Sunrise
- Lampiran 80 : Biaya Sesungguhnya Untuk Memproduksi 3.289 Dirty Martini
- Lampiran 81 : Biaya Sesungguhnya Untuk Memproduksi 3.243 Gin Fizz
- Lampiran 82 : Biaya Sesungguhnya Untuk Memproduksi 3.186 Sea Breeze
- Lampiran 83 : Biaya Sesungguhnya Untuk Memproduksi 3.184 Lychee Gin Tonic
- Lampiran 84 : Biaya Sesungguhnya Untuk Memproduksi 2.878 Espresso Martini
- Lampiran 85 : Biaya Sesungguhnya Untuk Memproduksi 2.787 Illusion
- Lampiran 86 : Biaya Sesungguhnya Untuk Memproduksi 2,722 Toblerone
- Lampiran 87 : Perbandingan Biaya Standar Dengan Biaya Sesungguhnya Untuk Memproduksi 6.810 Chicken Wing
- Lampiran 88 : Perbandingan Biaya Standar Dengan Biaya Sesungguhnya Untuk Memproduksi 4.618 French Fries
- Lampiran 89 : Perbandingan Biaya Standar Dengan Biaya Sesungguhnya Untuk Memproduksi 4.084 Caesar Salad
- Lampiran 90 : Perbandingan Biaya Standar Dengan Biaya Sesungguhnya Untuk Memproduksi 3.800 Fried Pork Dumpling
- Lampiran 91 : Perbandingan Biaya Standar Dengan Biaya Sesungguhnya Untuk Memproduksi 3.662 Beef Burger
- Lampiran 92 : Perbandingan Biaya Standar Dengan Biaya Sesungguhnya Untuk Memproduksi 3.650 Gochujang Glaze
- Lampiran 93 : Perbandingan Biaya Standar Dengan Biaya Sesungguhnya Untuk Memproduksi 3.382 Beeftaco
- Lampiran 94 : Perbandingan Biaya Standar Dengan Biaya Sesungguhnya Untuk Memproduksi 3.346 Nasi Goreng
- Lampiran 95 : Perbandingan Biaya Standar Dengan Biaya Sesungguhnya Untuk Memproduksi 3.076 Smoked Salmon Sour Dough
- Lampiran 96 : Perbandingan Biaya Standar Dengan Biaya Sesungguhnya Untuk Memproduksi 2.656 Steak Sandwich
- Lampiran 97 : Perbandingan Biaya Standar Dengan Biaya Sesungguhnya Untuk Memproduksi 3.662 Burger Chicken
- Lampiran 98 : Perbandingan Biaya Standar Dengan Biaya Sesungguhnya Untuk Memproduksi 2.422 Chicken Borrto
- Lampiran 99 : Perbandingan Biaya Standar Dengan Biaya Sesungguhnya Untuk Memproduksi 2.360 Healthy On Teosted Sour Dough
- Lampiran 100 : Perbandingan Biaya Standar Dengan Biaya Sesungguhnya Untuk Memproduksi 2.238 Thai Yellow Curry Baramundi
- Lampiran 101 : Perbandingan Biaya Standar Dengan Biaya Sesungguhnya Untuk Memproduksi 2.184 Beef Wagyu Stew
- Lampiran 102 : Selisih Kuantitas Untuk Pemakaian Bahan Baku makanan
- Lampiran 103 : Selisih Harga Untuk Pemakaian Bahan Baku makanan

- Lampiran 104 : Perbandingan Biaya Standar Dengan Biaya Sesungguhnya Untuk Memproduksi 6.130 Mojio
- Lampiran 105 : Perbandingan Biaya Standar Dengan Biaya Sesungguhnya Untuk Memproduksi 5.990 Pinacolada
- Lampiran 106 : Perbandingan Biaya Standar Dengan Biaya Sesungguhnya Untuk Memproduksi 5.676 Margarita
- Lampiran 107 : Perbandingan Biaya Standar Dengan Biaya Sesungguhnya Untuk Memproduksi 4.968 Whisky Sour
- Lampiran 108 : Perbandingan Biaya Standar Dengan Biaya Sesungguhnya Untuk Memproduksi 4.720 Cosmopolitan
- Lampiran 109 : Perbandingan Biaya Standar Dengan Biaya Sesungguhnya Untuk Memproduksi 4.676 Blue Ocean
- Lampiran 110 : Perbandingan Biaya Standar Dengan Biaya Sesungguhnya Untuk Memproduksi 4.518 Mai Tai
- Lampiran 111 : Perbandingan Biaya Standar Dengan Biaya Sesungguhnya Untuk Memproduksi 3.487 Tequila Sunrise
- Lampiran 112 : Perbandingan Biaya Standar Dengan Biaya Sesungguhnya Untuk Memproduksi 3.289 Dirty Martini
- Lampiran 113 : Perbandingan Biaya Standar Dengan Biaya Sesungguhnya Untuk Memproduksi 3.243 Gin Fizz
- Lampiran 114 : Perbandingan Biaya Standar Dengan Biaya Sesungguhnya Untuk Memproduksi 3.285 Sea Breeze
- Lampiran 115 : Perbandingan Biaya Standar Dengan Biaya Sesungguhnya Untuk Memproduksi 3.184 Lychee Gin Tonic
- Lampiran 116 : Perbandingan Biaya Standar Dengan Biaya Sesungguhnya Untuk Memproduksi 2.878 Espresso Martini
- Lampiran 117 : Perbandingan Biaya Standar Dengan Biaya Sesungguhnya Untuk Memproduksi 2.787 Illusion
- Lampiran 118 : Perbandingan Biaya Standar Dengan Biaya Sesungguhnya Untuk Memproduksi 2.722 Toblerone
- Lampiran 119 : Selisih Kuantitas Untuk Pemakaian Bahan Baku Minuman
- Lampiran 120 : Selisih Kuantitas Untuk Pemakaian Bahan Baku
- Lampiran 121 : Daftar Pertanyaan

# BAB 1

## PENDAHULUAN

### A. Latar Belakang Masalah

Industri perhotelan di Bali, khususnya di daerah pantai seperti Kuta, Seminyak, dan Nusa Dua telah berkembang dengan cepat dalam beberapa tahun belakangan. Hal ini menciptakan lingkungan bisnis yang sangat kompetitif dimana hotel-hotel berlomba-lomba untuk menarik perhatian dalam upaya untuk mempertahankan daya saingnya, dimana hotel-hotel harus menjaga keseimbangan antara memberikan layanan berkualitas tinggi kepada tamu dan mengelola biaya operasionalnya dengan *efisien*.

*Holiday Inn Resort Baruna Bali* merupakan hotel bintang 5 yang bergerak pada bidang jasa yakni Penjualan kamar, makanan dan minuman, serta penjualan lainnya, berlokasi di dekat kawasan bandara I Gusti Ngurah Rai, tepatnya di Jl. Wana Segara no.33, Tuban, kec. Kuta, kabupaten Badung, Bali. Terdapat outlet restoran dan bar yang dimiliki *Holiday Inn Resort Baruna Bali* sebagai sumber pendapatan terbesar yang dimiliki oleh hotel. Departemen makanan dan minuman termasuk sumber pendapatan terbesar bagi hotel. Namun, departemen ini juga memiliki pengeluaran terbesar dan pengendalian biayanya. Hal ini sulit dilakukan karena bahan baku yang dipergunakan bersifat mudah rusak.

Manajemen Hotel *Holiday Inn Resort Baruna Bali*, dihadapkan pada tekanan untuk mengelola biaya operasional tersebut dengan *efektif*. Dimana menuntut manajemen yang cerdas dalam pengendalian terhadap pembiayaan makanan dan

minuman agar nantinya memperoleh *profit* untuk memperoleh target laba yang telah ditentukan oleh manajemen tanpa mengorbankan standar kualitas layanan yang tinggi yang diharapkan para tamu.

Dalam konteks ini, analisis biaya makanan dan minuman menjadi krusial untuk mengidentifikasi area-area dimana hotel dapat mengoptimalkan pengeluaran mereka. Biaya makanan dan minuman mencakup semua pengeluaran biaya Untuk menciptakan menu makanan dan minuman yang memenuhi standar resep yang telah ditetapkan, diperlukan pertimbangan biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, biaya *overhead*, serta biaya *administrasi* dan umum. Semua biaya tersebut berkontribusi dalam membentuk makanan dan minuman hingga siap dijual per satu porsi.

Manajemen biaya untuk makanan dan minuman di hotel melibatkan berbagai pihak yang bekerja sama untuk memastikan operasi berjalan *efisien* dan anggaran dilaksanakan sebagai mana mestisnya, namun dalam prakteknya masih ada saja operasional yang kurang berjalan sesuai standar yang telah di diterapkan seperti pembelian bahan baku dalam jumlah yang terlalu besar tanpa mempertimbangkan permintaan *aktual*, penyimpanan bahan baku yang tidak sesuai standar seperti suhu penyimpanan yang tidak tepat, penumpukan barang yang tidak terorganisir, dan kurangnya pencatatan dalam metode *fifo* yang digunakan perusahaan, yang dapat menyebabkan bahan baku rusak dan pemborosan bahan baku dalam proses produksi yang tidak efisien dan berlebihan terutama porsi yang disajikan dalam menu breakfast tidak konsisten dengan standar yang telah ditetapkan, yang dapat mengakibatkan biaya produksi yang lebih tinggi

Biaya sektor makanan dan minuman di industri perhotelan dibagi menjadi dua bidang yaitu biaya standar dan biaya *aktual*, yang digunakan untuk memaksimalkan operasional menuju tercapaian tujuan. Peran departemen pengendalian biaya adalah melakukan operasi pengendalian biaya dan mencatat persediaan bahan baku makanan dan minuman. Hasil penilaian dan analisis manajer makanan dan minuman akan menjadi masukan bagi keputusan manajemen untuk mempertahankan atau mengubah kebijakan yang ada guna mencapai tujuan bisnis peningkatan produktivitas.

Pengendalian biaya merujuk pada keputusan anggaran yang telah ditentukan oleh manajemen hotel untuk mengelola pengeluaran operasionalnya. Pengeluaran makanan dan minuman dikelola dengan membandingkan biaya standar dan biaya aktual, memungkinkan pengelolaan mengidentifikasi dan mengendalikan perbedaan antara kedua biaya tersebut. Perbandingan kedua biaya tersebut nantinya bisa diketahui apakah terdapat ketidaksamaan dari pengeluaran yang dianggarkan dengan biaya yang sebenarnya dikeluarkan. Biaya standar yaitu pengeluaran dan ongkos yang diperkirakan akan dikeluarkan guna menghasilkan satu unit suatu produk. Oleh karena itu, jika biaya sebenarnya berbeda, maka standar biaya menjadi pedoman (ditentukan dalam bentuk *persentase*).

Selama periode Januari – Desember 2023, *persentase* perbandingan antara biaya sesungguhnya dengan biaya standar untuk makanan serta antara dan biaya sesungguhnya dengan biaya standar untuk minuman di *Holiday Inn Resort Baruna Bali* menunjukkan angka yang melebihi yang telah ditetapkan oleh manajemen. Hal ini disebabkan oleh penurunan nilai mata uang yang mengakibatkan terjadinya

kenaikan pada harga bahan baku makanan dan menurunnya nilai tukar rupiah ke dolar. Selain faktor-faktor *eksternal*, beberapa faktor lainnya yang mempengaruhi ketidakcapaian biaya makanan dan minuman agar sesuai standarnya, dimana pihak hotel menetapkan bahwa persentase dari standar makanan adalah sebesar 35% dan untuk standar minuman adalah sebesar 28% yang terlihat tabel 1.1 berikut:

**Tabel 1. 1**  
**Perbandingan Antara Aktual dengan Standar Makanan dan Biaya Minuman**  
**di *Holiday Inn Resort Baruna Bali***  
**Periode Jan-Des 2023**

Month	Food Cost			Beverage Cost		
	Actual	Standard	Selisih	Actual	Standard	Selisih
	%	%		%	%	%
Jan	41,44%	35,00%	6,44%	32,34%	28%	4,34%
Feb	38,75%	35,00%	3,75%	28,45%	28%	0,45%
Marc	37,24%	35,00%	2,24%	30,30%	28%	2,30%
Apr	35,39%	35,00%	0,39%	28,95%	28%	0,95%
May	34,66%	35,00%	-0,34%	28,18%	28%	0,18%
June	35,39%	35,00%	0,39%	27,88%	28%	-0,12%
July	34,74%	35,00%	-0,26%	27,93%	28%	-0,07%
Aug	35,63%	35,00%	0,63%	28,54%	28%	0,54%
Sep	33,35%	35,00%	-1,65%	27,71%	28%	-0,29%
Oct	38,19%	35,00%	3,19%	27,30%	28%	-0,70%
Nov	40,76%	35,00%	5,76%	29,42%	28%	1,42%
Des	36,87%	35,00%	1,87%	33,26%	28%	5,26%
<b>Rata-Rata</b>	<b>36,87%</b>	<b>35,00%</b>	<b>1,87%</b>	<b>29,19%</b>	<b>28,00%</b>	<b>1,19%</b>

Sumber : *Cost Control (Account Payable) Holiday Inn Resort Baruna*

Tabel 1.1 memberikan gambaran bahwa kisaran Biaya *Aktual* Minuman lebih tinggi dari standar yang telah dilakukan dengan selisih sebesar 1,19 % dari rata-rata nilai *Aktual* 29,19% dengan standar biaya minumannya sebesar 28,00%. Pada biaya standar makanan rata – rata adalah 35% sedangkan rata – rata actual biaya makanan pada tahun 2023 adalah sebesar 36,87%. Dari tabel tersebut, dapat dilihat pula bahwa terjadi selisih lebih sebesar 1,87% untuk biaya makanan.

Penelitian yang dilakukan oleh Dewi et al. (2018) tentang pengendalian biaya makanan dan minuman di Golden Tulip Jineng Resort Bali mengungkapkan adanya selisih yang merugikan antara biaya makanan aktual dengan biaya makanan standar. Selisih ini terjadi karena kurangnya koordinasi dalam fungsi pengendalian biaya makanan, termasuk pembelian, penerimaan, penyimpanan, dan pengeluaran

Penelitian yang dilakukan oleh Aryantini et al. (2023) berjudul “Analisis *Food and Beverage Cost* Terhadap Pengendalian Manajemen Biaya Pada Sofitel Bali Nusa Dua Beach Resort” menunjukkan adanya selisih yang tidak diharapkan secara kuantitas dan harga. Penyimpangan tersebut dikarenakan oleh kesalahan dalam penggunaan bahan baku serta fluktuasi harga. Secara umum, pengendalian manajemen terhadap biaya makanan dan minuman di Sofitel Bali Nusa Dua Beach Resort sudah mengikuti prosedur. Hasil penelitian menunjukkan adanya selisih biaya bahan-bahan makanan dan minuman yang merugikan.

Di dalam konteks Hotel *Holiday Inn Resort* Baruna Bali, keberhasilan operasional departemen F&B menjadi krusial bagi pencapaian tujuan keuangan dan keseluruhan kinerja hotel. Oleh karena itu, penelitian ini akan mengarah pada pemahaman yang lebih baik tentang efektivitas strategi pengendalian biaya makanan dan minuman yang diterapkan oleh hotel “*Holiday Inn Resort* Baruna Bali”. Melalui analisis biaya makanan dan minuman, akan diidentifikasi potensi penyimpangan antara biaya yang diharapkan dan biaya *aktual*, serta faktor-faktor yang mempengaruhi efisiensi *operasional* dan *profitabilitas*. Dengan demikian, penelitian ini diharapkan dapat memberikan wawasan yang berharga bagi manajemen Hotel *Holiday Inn Resort* Baruna Bali dalam pengambilan keputusan

yang berkaitan dengan pengendalian biaya *operasional* dan meningkatkan daya saing mereka di pasar yang semakin kompleks ini.

Berdasarkan uraian di atas peneliti ingin melakukan penelitian dengan judul “Analisis Biaya Makanan Dan Minuman Sebagai Pengendalian Manajemen Biaya Pada *Holiday Inn Resort Baruna Bali*” untuk mengetahui apa yang menjadi penyebab adanya selisih tersebut.

## **B. Rumusan Masalah**

Didasarkan pada potensi berbagai masalah yang disebutkan di atas, rumusan masalah untuk penelitian "Analisis Biaya Makanan Dan Minuman Sebagai Pengendalian Manajemen Biaya Pada *Holiday Inn Resort Baruna Bali* “dapat dirumuskan sebagai berikut:

1. Apa yang menyebabkan terjadinya selisih antara biaya standar dan biaya *aktual* makanan dan minuman selama periode Januari – Desember tahun 2023 di Hotel *Holiday Inn Resort Baruna Bali*?
2. Bagaimana Pengendalian biaya makanan dan minuman yang dilakukan oleh manajemen biaya di Hotel *Holiday Inn Resort Baruna Bali* tahun 2023?

## **C. Batasan Masalah**

Penelitian ini akan berfokus dengan pengendalian manajemen biaya makanan dan minuman untuk menentukan perbandingan antara biaya standar dan biaya aktual serta mengidentifikasi penyebab selisih antara biaya standar dan biaya aktual dengan menganalisis penjualan yakni dengan 15 menu makanan dan 15

menu minuman yang sering dipesan atau dikonsumsi oleh tamu atau pengunjung periode Januari – Desember tahun 2023 pada Hotel *Holiday Inn Resort* Baruna Bali.

## **D. Tujuan dan Manfaat Penelitian**

### **1. Tujuan Penelitian**

Didasarkan rumusan masalah, maka tujuan dilaksanakannya penelitian ini adalah:

- a. Untuk mengetahui apa yang menyebabkan terjadinya selisih antara biaya standar yang ditetapkan dan biaya *aktual* yang terjadi selama tahun 2023 di Hotel *Holiday Inn Resort* Baruna Bali
- b. Untuk mengetahui pengendalian biaya makanan dan minuman yang dilakukan oleh manajemen di Hotel *Holiday Inn Resort* Baruna Bali tahun 2023.

### **2. Manfaat Peneliitian**

- a. Bagi Mahasiswa

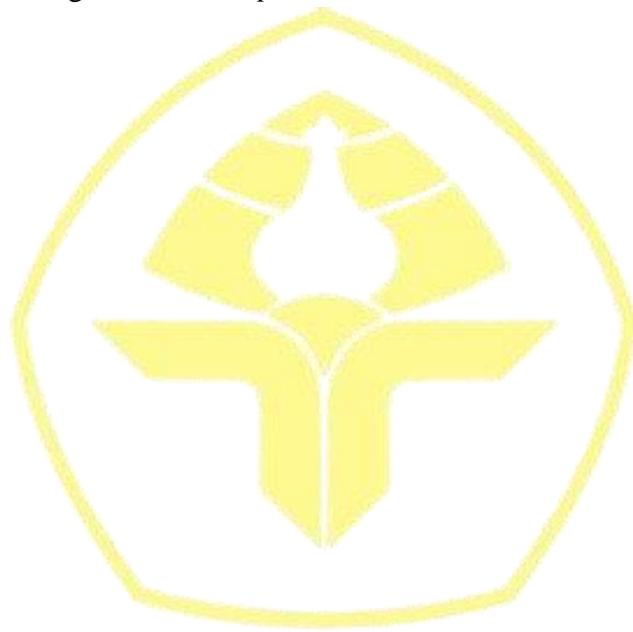
Dengan dilaksanakannya kajian ini, harapannya dapat memberikan kontribusi terhadap literatur akademis dalam bidang manajemen perhotelan, khususnya dalam pemahaman tentang pengendalian manajemen biaya.

- b. Bagi Politeknik Negeri bali

Hasil kajian dapat menambah wawasan serta sebagai bahan rujukan untuk kajian serupa di masa mendatang.

c. Bagi Hotel

Berdasarkan temuan penelitian, rekomendasi kebijakan dapat diajukan kepada manajemen hotel *Holiday Inn Resort* Baruna Bali untuk meningkatkan pengelolaan biaya operasional dan pengendalian biaya pada makanan dan minuman dalam meningkatkan *laba operasional*



JURUSAN AKUNTANSI  
POLITEKNIK NEGERI BALI

## BAB V

### PENUTUP

#### A. Simpulan

Sesuai dengan analisis dan uraian pembahasan yang dilakukan pada bab sebelumnya tentang pengendalian makanan dan minuman pada *Holiday Inn Resort* Baruna Bali, maka dapat disimpulkan sebagai berikut:

##### **1. Selisih Biaya Makanan dan Minuman yang distandarkan dengan sesungguhnya pada *Holiday Inn Resort* Baruna Bali**

Semua faktor ini menunjukkan adanya kebutuhan mendesak untuk memperbaiki sistem pengendalian biaya dan manajemen bahan baku di *Holiday Inn Resort* Baruna Bali. Untuk mengurangi selisih biaya yang merugikan di masa mendatang, diperlukan evaluasi dan revisi terhadap prosedur operasional yang ada. Hal ini mencakup peningkatan pelatihan bagi sumber daya manusia agar lebih disiplin dalam menerapkan SOP, perbaikan dalam metode penyimpanan bahan baku untuk mencegah kerusakan, dan peningkatan kontrol kualitas dalam proses pengolahan makanan. Selain itu, penting untuk memperbarui standard recipe sesuai dengan perubahan harga bahan baku dan menjaga konsistensi dalam pengukuran dan porsi. Penerapan *sistem monitoring* yang lebih ketat serta audit berkala juga dapat membantu mengidentifikasi dan menangani masalah lebih cepat.

## 2. Pengendalian Biaya Makanan dan Minuman pada *Holiday Inn Resort Baruna Bali*

Untuk mengatasi kelemahan dalam pengendalian manajemen, diperlukan berbagai langkah perbaikan di berbagai fungsi. Pada fungsi pembelian, optimalisasi bisa dicapai dengan menerapkan kebijakan yang mengharuskan mendapatkan penawaran dari setidaknya tiga *supplier* serta melakukan survei harga bulanan guna memastikan bahan berkualitas dengan harga yang bersaing. Hal ini dapat ditunjang dengan membentuk tim evaluasi *supplier* yang secara rutin menilai kinerja mereka. Di fungsi penerimaan, ketelitian harus ditingkatkan dengan fokus pada kualitas bahan, bukan hanya jumlahnya. Pelatihan rutin untuk petugas penerimaan mengenai standar kualitas bahan dan penggunaan checklist yang lebih rinci dapat sangat membantu. Pada fungsi penyimpanan dan pengeluaran barang, reorganisasi tempat penyimpanan perlu dilakukan untuk memastikan kerapian dan kepatuhan terhadap standar penyimpanan yang optimal. Pengawasan suhu penyimpanan harus ditingkatkan untuk mencegah kerusakan bahan. Pelaksanaan metode *FIFO* harus diperbaiki dengan pelatihan dan pengawasan lebih ketat, serta penggunaan label dengan tanggal kedatangan bahan yang jelas. Dalam fungsi produksi, disiplin dalam penerapan *standard yield* dan *standard recipe* harus ditegakkan melalui pelatihan rutin dan pengawasan ketat terhadap petugas dapur. Evaluasi berkala terhadap kinerja bagian produksi juga diperlukan untuk memastikan kepatuhan terhadap prosedur. Pada fungsi penjualan, pencatatan yang

akurat sangat penting untuk memastikan semua makanan dan minuman yang diproduksi dan dipesan dicatat dengan benar menggunakan mesin register elektronik. Pengecekan dan *verifikasi* laporan penjualan setiap akhir *shift* harus dilakukan untuk memastikan keakuratan data. Implementasi langkah-langkah ini akan meningkatkan pengendalian dalam berbagai fungsi manajemen, yang pada akhirnya akan meningkatkan efisiensi operasional dan kualitas keseluruhan manajemen.

### **B. Implikasi**

Hasil penelitian dapat dipergunakan dan dapat memberikan masukan bagi manajemen hotel untuk memperhatikan penyebab selisih antara biaya standar dan biaya aktual dalam pembiayaan makanan dan minuman. Dengan mengetahui penyebab selisih ini dan cara pengendaliannya, manajemen dapat mengelola biaya dengan lebih efektif dan memastikan pencapaian target laba yang telah ditetapkan.

### **C. Saran**

analisis dan uraian pembahasan yang dilakukan pada pembahasan sebelumnya tentang pengendalian makanan dan minuman pada *Holiday Inn Resort Baruna Bali*, penulis memberikan beberapa saran yang mungkin dapat diimplementasikan agar nantinya pengendalian dapat berjalan optimal. maka dapat disarankan sebagai berikut:

- 1) Manajemen perlu meninjau kembali faktor-faktor yang menyebabkan selisih antara biaya standar dan biaya aktual, termasuk kurangnya penerapan *Standar Operasional Prosedur* (SOP) seperti kesalahan

manusia dan perubahan harga bahan yang tidak sesuai dengan resep standar. Peningkatan kualitas sumber daya manusia sangat penting untuk meminimalkan faktor-faktor penyebab selisih. Oleh karena itu, perlu dilakukan pelatihan atau sosialisasi tentang pentingnya penerapan SOP kepada karyawan.

- 2) Untuk mengendalikan biaya makanan dan minuman, manajemen hotel harus mengevaluasi kembali seluruh proses, mulai dari pembelian, penerimaan, penyimpanan, pengeluaran, pengolahan bahan, hingga penjualan. Proses pemilihan *supplier* harus melibatkan penawaran dari beberapa *supplier*, minimal tiga, serta survei harga secara berkala. Petugas penerimaan bahan harus memeriksa bahan baku secara menyeluruh, dan pihak dapur harus lebih teliti dalam menggunakan *standard yield*, *standard recipe*, dan *standard portion size*.
- 3) Penelitian selanjutnya diharapkan dapat mencakup lebih banyak sumber dan referensi terkait faktor-faktor penyebab selisih dan pengendalian biaya makanan dan minuman. Hal ini akan memungkinkan penelitian yang lebih mendalam dan komprehensif, serta mempersiapkan peneliti untuk proses pengambilan dan pengumpulan data yang lebih baik di masa depan

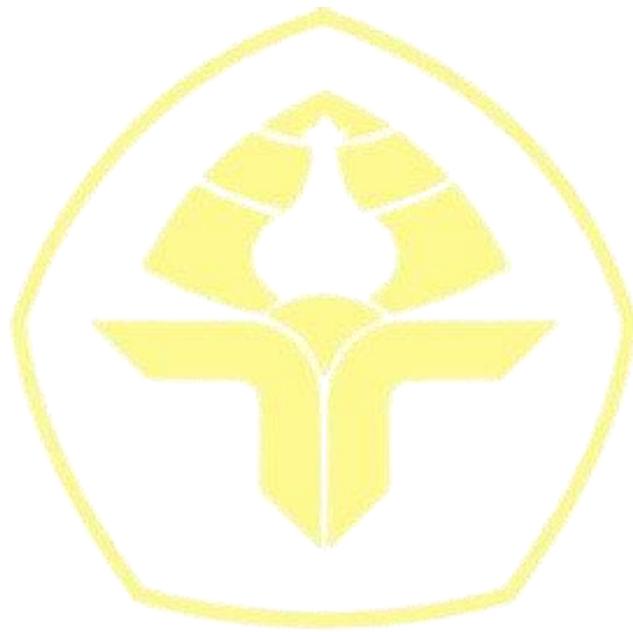
## DAFTAR PUSTAKA

- Analisis pengendalian biaya food and beverage pada harris hotel raya kuta bali.* (n.d.).
- A-study-on-cost-cutting-control-in-food-beverage-service-department id.* (n.d.).
- Elistyawati, i. A. (n.d.). *Food cost control analysis by cost controller on fairmont sanur beach bali.*
- Febrianto, i. G. A., christanta, m., & widharthana, i. P. E. (2022). Analisis pengendalian internal dalam upaya mengelola food cost selama masa pandemi covid- 19 di hotel golden tulip jineng resort bali. *Jurnal bisnis hospitaliti*, 11(2), 142–152. <https://doi.org/10.52352/jbh.v11i2.767>
- Made kerta wijaya, i., & luh putu sri widhiastuty, n. (2021). *Pengendalian food cost oleh cost controller pada papillon echo beach canggu* (vol. 1, issue 2).
- Manajemen, w. I., hidangan, t., & batam, p. (n.d.). *Analisa strategi pemasaran food and beverage department dalam meningkatkan volume penjualan pada la bella vita lounge di hotel best western premier panbil batam.* [https://doi.org/10.59193/terapan\\_pariwisata](https://doi.org/10.59193/terapan_pariwisata)
- Munawaroh, s., muhammadiyah, u., faisal, b., & fathoni, a. (2021). Analisis penerapan activity based costing system dalam menentukan harga pokok penjualan food & beverage hotel bumi segah berau. In *jurnal ekonomi stiep* (vol. 6, issue 2).
- Nurul nugraha, r., setiawan, r., hafiz mulya, m., adilla, r., & mfr, a. (n.d.). Food and beverage management purchase kartika one hotel. *Jurnal ilmiah wahana pendidikan*, desember, 2023(25), 760–770. <https://doi.org/10.5281/zenodo.10435300>
- Nyoman, n., trivena, e. I., luh, n., sri, p., & pradyani, p. (n.d.). *Analisis pengendalian biaya food and beverage pada hotel villa lumbang seminyak* (vol. 5, issue 2022).
- Pusaka is licensed under a creative commons attribution-sharealike 4.0 international license.* (n.d.).
- Rumengan, g., pertanggungjawaban..., p. A., ekonomi, f., bisnis, d., akuntansi, j., sam, u., & manado, r. (1175). Pengendalian biaya di hotel quality manado. *Jurnal emba*, 1(3), 1175–1184.

Skripsi analisis anggaran sebagai alat pengendalian biaya food and beverage di the westin resort nusa dua bali nama : ni putu dhea tiana adelia. (n.d.).

Skripsi analisis food and beverage cost terhadap pengendalian manajemen biaya pada sofitel bali nusa dua beach resort nama : ni komang wri aryantini. (n.d.).

Strategi pengendalian biaya, a., mahendra, h., sabir, m., & tinggi ilmu ekonomi jambatan bulan timika, s. (n.d.). *Analisis strategi pengendalian biaya operasional di grand mozza hotel timika (studi kasus standarisasi biaya operasional).*



JURUSAN AKUNTANSI  
POLITEKNIK NEGERI BALI