

**SKRIPSI**

**ANALISIS SELISIH *FOOD COST* PADA PLAYGROUNDS  
WAVE LEMBONGAN**



**POLITEKNIK NEGERI BALI**

**NAMA : NI LUH DEVI ANGGARIANI**  
**NIM : 2315664030**

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

**ANALISIS SELISIH *FOOD COST* PADA PLAYGROUNDS WAVE  
LEMBONGAN**

**Ni Luh Devi Anggariani  
2315664030**

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

**ABSTRAK**

Penelitian ini berfokus pada pengendalian biaya makanan, khususnya industri perhotelan. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengendalian biaya makanan di Playgrounds Wave Lembongan, serta untuk mengetahui peran *cost control* dalam mengendalikan biaya makanan. Penelitian ini menggunakan data primer yaitu hasil wawancara dari staf *receiving* dan staf *cost control* dan data sekunder yaitu biaya *standard* dan biaya *actual* dalam pengendalian biaya makanan. Data dikumpulkan dengan melakukan wawancara, observasi, dan dokumentasi. Penelitian ini menggunakan dua metode penelitian data, yaitu metode kuantitatif dan metode kualitatif. Hasil penelitian menunjukkan adanya kesenjangan antara biaya aktual dan biaya standar dalam pengendalian biaya makanan. Kesenjangan ini terjadi karena penggunaan bahan makanan yang tidak sesuai dengan buku resep. Peranan *cost control* dalam pengendalian biaya makanan di Playgrounds Wave Lembongan adalah mengawasi bagian pembelian, bagian penerimaan, dan pengeluaran barang.

**Kata Kunci:** pengendalian *food cost*, peran *cost control*, selisih *food cost*, penyebab selisih

JURUSAN AKUNTANSI  
POLITEKNIK NEGERI BALI

**ANALYSIS OF DIFFERENCES IN FOOD COST AT THE PLAYGROUNDS  
WAVE LEMBONGAN**

**Ni Luh Devi Anggariani**  
**2315664030**

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

**ABSTRACT**

*This research focuses on food cost control, specifically in the hospitality industry. The aim of this research is to understand food cost control at the Playgrounds Wave Lembongan and to determine the role of cost control in managing food costs. The research utilizes primary data obtained through interviews with receiving staff and cost control staff as well as secondary data, including standard costs and actual costs related to food cost control. Data collection methods include interviews, observations, and documentation. Two research data methods are employed: quantitative and qualitative. The research findings reveal a discrepancy between actual costs and standard costs in food cost control. This discrepancy occurs due to the use of food ingredients that do not align with the recipe book. The role of cost control in managing food costs at the Playgrounds Wave Lembongan involves overseeing the purchasing department, the receiving department, and expenditure on goods.*

**Keywords:** *food cost control, cost control role, food cost difference, causes of difference*

JURUSAN AKUNTANSI

POLITEKNIK NEGERI BALI

**ANALISIS SELISIH *FOOD COST* PADA PLAYGROUNDS WAVE  
LEMBONGAN**

**SKRIPSI**

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

**NAMA : NI LUH DEVI ANGGARIANI  
NIM : 2315664030**

**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 : Ni Luh Devi Anggariani

NIM : 2315664036

Program Studi : Akuntansi Manajerial

Menyatakan bahwa sesungguhnya Skripsi:

Judul : Analisis Selisih *Food Cost* Pada Playgrounds Wave  
Lembongan

Pembimbing : Jeni Susanti, S.E., M.Agb.

I Made Dwijendra Sulastra, S.Kom., M.T.

Tanggal Uji : 26 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

  
INSTITUT TEKNOLOGI SEPULUH NOPEMBER  
ITS  
METERAI  
TEMPEL  
AEALX376327848

Ni Luh Devi Anggariani

**SKRIPSI**

**ANALISIS SELISIH *FOOD COST* PADA PLAYGROUNDS WAVE  
LEMBONGAN**

**DIAJUKAN OLEH:**

**NAMA : NI LUH DEVI ANGGARIANI**

**NIM : 2315664030**

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

**DOSEN PEMBIMBING I**



**Jeni Susanti, S.E., M.Agb.  
NIP 197201311995122001**

**DOSEN PEMBIMBING II**



**I Made Dwijendra Sulastra, S.Kom., M.T.  
NIP 197909112003121002**

**JURUSAN AKUNTANSI**

**KETUA**



**I Made Bagianto, S.E., M.Si, M.Si, M.A.  
NIP 197512312005011001**



**SKRIPSI**

**ANALISIS SELISIH *FOOD COST* PADA PLAYGROUNDS WAVE  
LEMBONGAN**

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

**Tanggal 26 Agustus 2024**

**PANITIA PENGUJI**

**KETUA:**

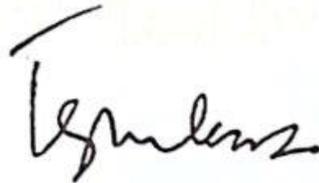


**Jeni Susanti, SE.,M.Agb  
NIP 197201311995122001**

**ANGGOTA:**



**2. Kadek Nita Sumiari, S.S.T.,M.Si.  
NIP 199007222019032012**



**3. Dr. Ir. I Gede Made Karma, MT  
NIP 196207191990031002**

## KATA PENGANTAR

Puji syukur dipanjatkan kehadiran Tuhan Yang Maha Esa, karena berkat rahmat-Nya, skripsi yang berjudul “**ANALISIS SELISIH *FOOD COST* PADA PLAYGROUNDS WAVE LEMBONGAN**” ini dapat terselesaikan dengan baik dan tepat waktu. Adapun tujuan skripsi ini di susun guna memenuhi salah satu persyaratan untuk mencapai gelar Ahli Madya Akuntansi pada Politeknik Negeri Bali. Dalam penyusunan skripsi ini terdapat saran dan pertimbangan yang sangat bermanfaat, oleh karena itu melalui kesempatan ini ucapkan terima kasih ditunjukkan kepada:

1. I Nyoman Abdi, S.E., M.eCom., selaku Direktur Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan menuntut pendidikan di Politeknik Negeri Bali.
2. I Made Bagiada, S.E., 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, v 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. Ibu Jeni Susanti, S.E., M.Agb., selaku dosen pembimbing satu dan bapak I Made Dwijendra Sulastra, S.Kom., M.T., selaku dosen pembimbing dua, yang sudah meluangkan waktu, tenaga dan pikiran dalam memberikan bimbingan dan arahan selama penyusunan skripsi ini.

5. Seluruh dosen dan pegawai Jurusan Akuntansi Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan ilmu dan membantu selama menjadi mahasiswa Politeknik Negeri Bali.
6. Direktur dan seluruh staff Playgrounds Wave Lembongan yang telah memberikan kesempatan penulis untuk melakukan penelitian dan memberikan data guna mendukung penyelesaian skripsi ini.
7. Kepada orang tua, Bapak I Ketut Dapet dan Ibu Ni Wayan Nani serta adik I Kadek Dilon Angga Saputra, I Komang Satya Bagaskara, dan I Ketut Andika Widyadana yang telah memberi dukungan moral dan material hingga penulis menyelesaikan pendidikan di Politeknik Negeri Bali.
8. Teman – teman mahasiswa Politeknik Negeri Bali khususnya kelas RPL D4 Akuntansi Manajerial dan semua pihak yang tidak bisa disebutkan satu persatu yang telah membantu dan memberikan masukan serta doa selama penyusunan skripsi.

Skripsi ini disadari masih jauh dari kesempurnaan oleh karena itu untuk diharapkan kritik dan saran dari pembaca. Mohon maaf apabila ada kata yang kurang berkenan dan semoga skripsi ini dapat bermanfaat bagi pembaca.

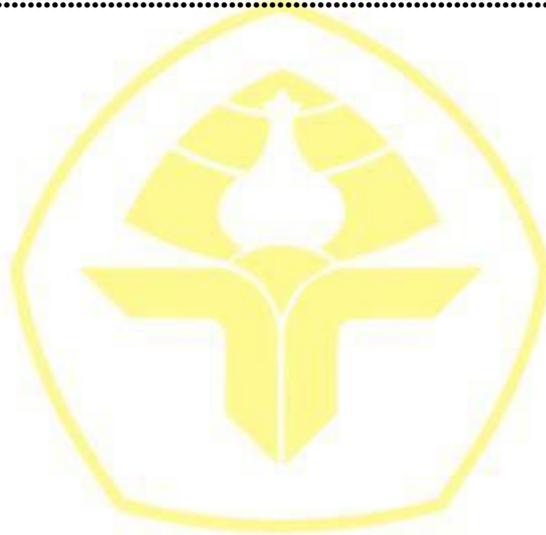
Badung, 9 Agustus 2024

Ni Luh Devi Anggariani

## DAFTAR ISI

Halaman Sampul Depan.....	i
Abstrak.....	ii
<i>Abstract</i> .....	iii
Halaman Persyaratan Gelar Sarjana Terapan .....	iv
Halaman Surat Pernyataan Orisinalitas Karya Ilmiah .....	v
Halaman Persetujuan .....	vi
Halaman Penetapan Persetujuan .....	vii
Kata Pengantar.....	viii
Daftar Isi .....	x
Daftar Tabel.....	xii
Daftar Gambar .....	xiii
Daftar Rumus .....	xiv
Daftar Lampiran .....	xv
<b>BAB I PENDAHULUAN .....</b>	<b>1</b>
A. Latar Belakang Masalah .....	1
B. Rumusan Masalah.....	6
C. Batasan Masalah .....	6
D. Tujuan Penelitian dan Manfaat Penelitian.....	7
<b>BAB II KAJIAN PUSTAKA .....</b>	<b>9</b>
A. Kajian Teori.....	9
B. Kajian Penelitian yang Relevan.....	26
C. Alur Pikir .....	28
D. Pertanyaan Penelitian.....	29
<b>BAB III METODE PENELITIAN .....</b>	<b>30</b>
A. Jenis Penelitian .....	30
B. Lokasi dan Objek Penelitian.....	30
C. Jenis Data dan Sumber Data.....	30
D. Metode Pengumpulan Data.....	32
E. Keabsahan data .....	33
F. Metode Pengolahan Data Dan Teknik Analisis Data .....	33

<b>BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN.....</b>	<b>38</b>
<b>A. Deskripsi Hasil Penelitian.....</b>	<b>38</b>
<b>B. Pembahasan dan Temuan .....</b>	<b>39</b>
<b>C. Keterbatasan Penelitian.....</b>	<b>55</b>
<b>BAB V PENUTUP .....</b>	<b>56</b>
<b>A. Kesimpulan .....</b>	<b>56</b>
<b>B. Implikasi.....</b>	<b>57</b>
<b>C. Saran.....</b>	<b>57</b>
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>59</b>
<b>LAMPIRAN.....</b>	<b>61</b>



JURUSAN AKUNTANSI  
POLITEKNIK NEGERI BALI

## DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 Perbandingan <i>Actual Food Cost</i> Dengan <i>Standard Food Cost</i> Pada Playgrounds Wave Lembongan Periode Juli - Desember 2023.....	5
Tabel 1.2 Data <i>Revenue</i> Periode Juli-Desember 2023 Pada Playground Wave Lembongan .....	5
Tabel 4.1 Perbandingan Selisih Antara <i>Standard Food Cost</i> Dengan <i>Actual Food Cost</i> Pada Menu Di Playgrounds Wave Lembongan .....	38
Tabel 4.2 Rekapitulasi Selisih Antara Selisih Kuantitas dan Selisih Harga Bahan Baku .....	42



JURUSAN AKUNTANSI  
POLITEKNIK NEGERI BALI

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Kerangka Pikir Penelitian.....	28
---	----



## DAFTAR RUMUS

	Halaman
Rumus 3.1 Rumus Selisih harga bahan baku .....	36
Rumus 3.2 Rumus Selisih kuantitas pemakaian bahan baku .....	36



JURUSAN AKUNTANSI  
POLITEKNIK NEGERI BALI

## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1: Data Anggaran Menu dan Data Penjualan Menu Bulan Juli-Desember 2023

Lampiran 2: *Standard Recipe* Untuk Setiap Menu

Lampiran 3: Standar Anggaran Untuk Setiap Menu

Lampiran 4: *Actual Food Cost* Untuk Setiap Menu

Lampiran 5: Perbandingan Standar dan Aktual Untuk Setiap Menu



JURUSAN AKUNTANSI  
POLITEKNIK NEGERI BALI

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang Masalah**

Bali adalah ikon pariwisata Indonesia di mata dunia. Bali merupakan pusat pariwisata di Indonesia dan juga sebagai salah satu daerah tujuan wisata terkemuka di dunia. Bali dikenal para wisatawan karena memiliki potensi alam yang sangat indah antara lain, iklim yang tropis, hutan yang hijau, gunung, danau, sungai, sawah serta pantai indah dengan beragam pasir putih dan hitam. Selain itu, Bali lebih dikenal juga karena perpaduan alam dengan manusia serta adat kebudayaannya yang unik, yang berlandaskan pada konsep keserasian dan keselarasan yang telah mewujudkan suatu kondisi estetika yang ideal dan bermutu tinggi. Meskipun Bali sebuah pulau kecil yang luasnya hanya 0,29% dari luas Nusantara (5.632,86 km<sup>2</sup>), namun memiliki semua unsur lengkap di dalamnya, mulai dari empat buah danau, ratusan sungai, gunung dan kawasan hutan yang membentang di pesisir utara dari barat ke timur. Wisatawan mancanegara yang berulang kali menghabiskan liburan di Pulau “Seribu Pura” tidak pernah merasa bosan dan jenuh, karena selalu menemukan suasana baru serta atraksi yang unik dan menarik untuk dinikmati.

Pariwisata merupakan salah satu industri yang terus mengalami perubahan yang cukup signifikan dengan berbagai peran antar jaman yang berbeda. Pariwisata sendiri membawa sebuah ungkapan sebagai suatu industri abadi yang tidak akan pernah lenyap di lekang oleh zaman sebab pariwisata mampu mengikuti secara fleksibel berbagai perubahan yang terjadi. Industri pariwisata sendiri sampai saat ini masih menjadi industri utama sebagai pasar dunia, apalagi di Indonesia dengan berbagai kultur budaya dan kekayaan alamnya membuat nusantara ini tidak pernah habis untuk dijelajahi berbagai potensi wisatanya. Potensi pengembangan sebuah kepariwisataan dalam suatu daerah di Indonesia juga sangat bisa bersaing dengan berbagai objek wisata terkenal di seluruh dunia.

Nusa Lembongan merupakan sebuah pulau kecil yang berada di sebelah barat laut Nusa Penida serta berada di Selat Badung. Secara administratif, pulau ini termasuk wilayah Kabupaten Klungkung, Provinsi Bali, Indonesia. Mata pencaharian utama masyarakat Nusa Lembongan adalah sebagai petani rumput laut. Sebagian lagi bekerja di sektor pariwisata. Nusa Lembongan terbagi menjadi dua desa yakni Desa Lembongan dan Desa Jungut batu. Meski hanya sebuah pulau kecil, Nusa Lembongan memiliki banyak sekali keindahan dan tempat-tempat rekreasi yang masih jarang dikunjungi wisatawan lokal. Desa Lembongan mempunyai tempat-tempat menarik untuk dikunjungi wisatawan seperti pantai berpasir putih yang sangat menarik, gua alam dan buatan yang unik, tebing laut yang menantang, keindahan alam bawah laut dan

hutan Mangrove yang sangat rimbun. Hal ini menjadi daya tarik tersendiri karena pantai-pantai yang ada juga masih sangat bersih dan terjaga.

Dalam dunia pariwisata tentu saja ada persaingan. Persaingan yang kompetitif menyebabkan manajemen restoran dituntut untuk meningkatkan produktivitas agar memperoleh keuntungan maksimal dan mengendalikan biaya yang dikeluarkan semaksimal mungkin. Pengendalian merupakan usaha yang sistematis untuk mencapai tujuan secara efektif dan efisien dengan cara membandingkan prestasi kerja dengan rencana dan membuat tindakan yang tepat untuk mengoreksi perbedaan yang ada. Berbagai tindakan harus selalu dikontrol dengan harapan untuk diketahui sudah sesuai dengan rencana yang telah ditetapkan atau belum (Kautsar, 2013).

Playgrounds Wave Lembongan merupakan salah satu jenis usaha di bidang perhotelan dan merupakan hotel bintang 3 yang terletak di pulau Nusa Lembongan. Playgrounds Wave Lembongan memiliki 6 kamar yang luas, *restaurant and bar* dan *boat*. Pendapatan hotel Playground Wave Lembongan pada tahun 2021 yaitu Rp1.984.522.715, pendapatan ini merupakan pendapatan awal setelah pandemi Covid-19. Pada tahun 2022, pendapatan mulai meningkat di jumlah Rp2.386.367.783. Pada tahun 2023, pendapatan meningkat menjadi Rp3.425.657.434. Pendapatan ini berasal dari penjualan makanan, minuman dan kamar pada hotel Playground Wave Lembongan. Pendapatan makanan pada tahun 2021 yaitu Rp496.130.679 meningkat pada tahun 2022 menjadi Rp596.591.946. Pada tahun 2023 mengalami peningkatan sehingga mencapai jumlah Rp856.414.359. Dalam operasional penjualan

makanan pada Playgrounds Wave Lembongan sering terjadi kesenjangan antara biaya sesungguhnya dengan biaya standar sehingga diperlukannya perhatian khusus terhadap hal ini. Pengendalian *food cost* dilakukan dengan cara membandingkan antara *standard food cost* (biaya makanan standar) dengan *actual food cost* (biaya makanan sesungguhnya). Setelah membandingkan kedua biaya tersebut maka akan dapat diketahui apakah ada ketidaksesuaian dari biaya yang telah direncanakan dengan biaya yang sesungguhnya.

Menurut Siregar (2013), pengendalian adalah proses menetapkan standar, memperoleh umpan balik mengenai kinerja yang sesungguhnya dan melakukan koreksi apabila kinerja yang sesungguhnya menyimpang dari rencana. Semakin baik penerapan akuntansi pada perusahaan maka akan semakin baik pula pengendalian biaya. Pengendalian biaya yang baik akan memudahkan dalam pencapaian laba perusahaan. Pengendalian terhadap *food cost* dapat mengurangi pengeluaran biaya-biaya yang merugikan dalam kegiatan produksi makanan. Oleh karena itu, perusahaan perlu menerapkan akuntansi pertanggungjawaban guna menunjang pengendalian biaya sehingga pencapaian laba yang maksimum dapat diraih. Pencapaian pengendalian biaya dapat dilakukan dengan penerapan anggaran biaya yang akurat sehingga realisasi yang merugikan dapat ditekan. Tabel 1.1 merupakan data perbandingan antara *actual food cost* dengan *standard food cost* pada Playgrounds Wave Lembongan.

**Tabel 1.1**  
**Perbandingan *Actual Food Cost* Dengan *Standard Food Cost* Pada  
Playgrounds Wave Lembongan Periode Juli – Desember 2023**

BULAN	STANDARD	ACTUAL	VARIANCE	PERCENTAGE
Juli	13.072.794,00	14.742.360,00 -	1.669.566,00	12,77%
Agustus	16.481.382,00	19.731.842,50 -	3.250.460,50	19,72%
September	32.612.269,60	35.670.554,00 -	3.058.284,40	9,38%
Oktober	48.562.717,48	56.641.701,50 -	8.078.984,02	16,64%
Nopember	49.970.671,60	55.907.984,50 -	5.937.312,90	11,88%
Desember	68.348.200,40	71.941.590,00 -	3.593.389,60	5,26%
<b>Rata-rata</b>	<b>38.174.672,51</b>	<b>42.439.338,75 -</b>	<b>4.264.666,24</b>	

Sumber: Playgrounds Wave Lembongan, Data Sekunder Diolah (2023)

**Tabel 1.2**  
**Data Revenue Periode Juli-Desember 2023 Pada Playground Wave  
Lembongan**

Mounth	Food	Beverage	Room	Total
July	74.734.613	44.840.768	179.363.070	298.938.450
August	75.849.071	46.790.761	187.163.043	309.802.875
September	70.237.133	51.142.280	204.569.118	325.948.530
October	79.970.247	53.982.148	215.928.593	349.880.989
November	87.198.262	58.318.957	233.275.829	378.793.049
December	89.523.371	59.714.023	238.856.091	388.093.485

Sumber: Playgrounds Wave Lembongan, Data Sekunder Diolah (2023)

Tabel 1.1 merupakan data *actual food cost* dengan data *standard food cost* pada Playgrounds Wave Lembongan. Terdapat selisih yang terjadi pada tahun 2023. Manajemen pada hotel Playground Wave Lembongan membatasi selisih *food cost* antara *actual food cost* dengan *standar food cost* adalah 3% setiap bulan. Pengendalian *food cost* pada hotel umumnya dilakukan oleh *section cost control*. Fungsi dari *cost control* ini adalah untuk menyusun dan menganalisa hasil-hasil keuangan untuk digunakan oleh manajemen dalam mengambil keputusan. Selain itu fungsi dari *cost control* adalah menetapkan sistem akuntansi keuangan dan biaya pada semua departemen yang ada pada hotel agar dapat meminimalisasi terjadinya biaya yang merugikan. Pada

Playground Wave Lembongan terjadi selisih biaya antara *actual food cost* dengan *standar food cost*. Hal ini berkaitan dengan fungsi *cost control* pada hotel sehingga *cost control* perlu memperhatikan penyebab selisih yang terjadi.

Guna meminimalkan terjadinya selisih yang tidak terkendali oleh pihak manajemen, perlu adanya analisis terhadap selisih tersebut dan peran *cost control* dalam pengendalian biaya. Maka dari pada itu skripsi ini diberi judul “**ANALISIS SELISIH FOOD COST PADA PLAYGROUNDS WAVE LEMBONGAN**”.

#### **B. Rumusan Masalah**

1. Bagaimana terjadinya selisih terhadap *food cost* pada Playgrounds Wave Lembongan periode Juli – Desember tahun 2023?
2. Apakah peranan *cost control* dalam pengendalian *food cost* pada Playgrounds Wave Lembongan?

#### **C. Batasan Masalah**

Berdasarkan topik penelitian terkait dengan pengendalian biaya yang kajiannya sangat luas karena di hotel Playground Wave Lembongan terdapat banyak departemen dengan masing-masing biaya, maka agar penelitian ini dapat dengan mudah dipahami sehingga peneliti perlu memberikan batasan pada penelitian ini yaitu terfokus pada biaya *food* pada bulan Juli – Desember 2023.

## D. Tujuan Penelitian dan Manfaat Penelitian

### 1. Tujuan Penelitian

- a. Untuk mengetahui penyebab terjadinya selisih *food cost* periode Juli-Desember tahun 2023 pada Playgrounds Wave Lembongan.
- b. Untuk mengetahui peran departemen *cost control* dalam pengendalian *food cost* pada Playgrounds Wave Lembongan.

### 2. Manfaat Penelitian

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan dapat memberi manfaat dari segi teoritis dan segi praktis sebagai berikut:

#### a. Manfaat Teoritis

##### 1) Bagi Mahasiswa

Melalui penelitian ini diharapkan dapat menambah pengetahuan serta pengalaman dalam mengaplikasikan teori yang diperoleh di bangku kuliah dalam kondisi sesungguhnya di dalam perusahaan guna memecahkan permasalahan yang ada, khususnya dalam melakukan analisis efektivitas pengendalian *food cost* di industri perhotelan.

##### 2) Manfaat empiris

##### a) Bagi Politeknik Negeri Bali

Manfaat yang didapat Politeknik Negeri Bali dari penelitian ini yaitu sebagai tolak ukur untuk mengetahui kemampuan mahasiswa dalam mengaplikasikan teori-teori

yang diperoleh dari bangku kuliah dan untuk menambah referensi atau daftar pustaka bagi Politeknik Negeri Bali.

b) Bagi Perusahaan

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat bagi perusahaan sebagai bahan pertimbangan dan masukan bagi manajemen dalam mengambil kebijakan yang berkaitan dengan analisis pengendalian *food cost* sehingga dapat berguna di masa depan bagi Playgrounds Wave Lembongan.



JURUSAN AKUNTANSI  
POLITEKNIK NEGERI BALI

## BAB V

### PENUTUP

#### A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil pembahasan mengenai pengendalian *food cost* dan peranan *cost control* terhadap pengendalian *food cost*, maka dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Penyebab terjadinya selisih pada pengendalian *food cost* di Playgrounds Wave Lembongan yaitu adanya peningkatan kuantitas bahan baku serta peningkatan harga bahan baku pada 5 menu yaitu pada menu *french fries*, *potato wedges*, *pasta cabonara*, *margherita pizza*, *pasta bolognaise*. Total selisih yang merugikan (*unfavorable*) yang disebabkan oleh peningkatan kuantitas bahan baku adalah sebesar Rp20.586.906,00 dan total selisih yang merugikan (*unfavorable*) yang disebabkan oleh peningkatan harga bahan baku adalah sebesar Rp10.642.527,00.
2. Peranan *cost control* dalam upaya menjaga pengendalian *food cost* yaitu dengan melakukan pengawasan terhadap *section* yang berkesinambungan terhadap pengendalian *food cost* seperti: pengawasan terhadap *section purchasing*, pengawasan terhadap *section receiving*, pengawasan terhadap penyimpanan bahan makanan, pengawasan terhadap proses pengelolaan makanan, pencatatan pengeluaran, pemasukan dan persiapan bahan makanan. Peran *cost control* pada Playground Wave Lembongan dilakuakn oleh *accounting*

*clerk*. Dalam menjalankan peran *cost control*, *accounting clerk* tidak optimal dalam menjalankannya karena terjadinya perangkapan *job desc*.

## B. Implikasi

Berdasarkan hasil penelitian menunjukkan bahwa selisih biaya makanan merupakan hal yang perlu diperhatikan pada industri *hospitality*. Implikasi dari penelitian ini yaitu selisih biaya makanan dapat berpengaruh terhadap pendapatan yang diterima oleh Playground Wave Lembongan. Hal yang perlu dilakukan oleh Playground Wave Lembongan adalah memberikan perhatian terhadap selisih biaya makanan untuk menghindari selisih yang tidak terkendali.

## C. Saran

Berdasarkan kesimpulan di atas, maka saran yang dapat diberikan, yaitu:

1. Melakukan evaluasi terhadap biaya yang dikeluarkan

Perusahaan harus melakukan evaluasi kembali terhadap biaya yang dikeluarkan agar *actual food cost* tidak melebihi *standard food cost* yang ditetapkan. Sehingga bahan baku makanan juga dapat digunakan dengan efektif dan efisien.

2. Menambah *staff* khusus untuk menjalankan peran *cost control*

Dalam upaya pengendalian biaya makanan, peranan *cost control* sangat penting guna menekan biaya yang tidak seharusnya terjadi. Playground Wave Lembongan lebih baik menambah *staff* untuk

menjalankan peran *cost control* sehingga mengoptimalkan pengendalian biaya.

3. Meningkatkan koordinasi antara *cost control* dengan *section* yang terlibat

Bagian *accounting clerk* yang menjalankan peranan *cost control* bersama dengan *section-section* yang terlibat dalam pengendalian *food cost* sebaiknya lebih meningkatkan koordinasi serta pengawasan untuk memastikan prosedur pembelian, penyimpanan dan pengeluaran, sampai proses produksi bahan makanan berjalan sesuai dengan prosedur yang berlaku sehingga dapat mencapai *gross profit* yang maksimal. *Cost control* dalam melakukan pengawasan makanan sebaiknya melakukan pengecekan persediaan makanan secara langsung untuk menghindari *over stock*.

## DAFTAR PUSTAKA

- Ab.Karim, M. S. (2007). *Kerjaya dalam bidang perhotelan*. PTS Professional.
- Agus, S. et al. (2006). *Dasar-dasar Kantor Depan Hotel*. CV Andi Offset.
- Arinta, V. (2021). *Analisis Selisih Biaya Produksi*.  
<https://www.scribd.com/document/517604177/ANALISA-SELISIH-BIAYA-PRODUKSI>
- Budiyasa, I. K. G. et al. (2018). Analisis Pengendalian Biaya Food and Beverage Pada Harris Hotel Raya Kuta Bali. *Kepariwisata Dan Hospitality*, 2. [https://download.garuda.kemdikbud.go.id/article.php?article=1645404&val=18086&title=Analisis Pengendalian Biaya Food and Beverage Pada Harris Hotel Raya Kuta Bali](https://download.garuda.kemdikbud.go.id/article.php?article=1645404&val=18086&title=Analisis%20Pengendalian%20Biaya%20Food%20and%20Beverage%20Pada%20Harris%20Hotel%20Raya%20Kuta%20Bali)
- Bungin, B. H. M. (2013). *Metode penelitian sosial & ekonomi: format-format kuantitatif dan kualitatif untuk studi sosiologi, kebijakan, publik, komunikasi, manajemen, dan pemasaran edisi pertama*. Kencana Prenada Media Group.
- Dharma, D. (2009). *Manajemen SDM*. Indeks.
- Dittmer, P. R. (2008). *Principles of Food, Beverage, and Labor Cost Controls*. Wiley.
- Dopson, L. R. (2010). *Food and Beverage Cost Control*. Wiley.
- Esterlin, U. et al. (2019). Analisis Peranan Cost Controller Dalam Pengendalian Biaya Operasional Dan Pendapatan Operasional Pada Hotel Mercure Manado Tateli Beach Resort. *Jurnal Riset Akuntansi*, 2. <https://ejournal.unsrat.ac.id/v2/index.php/gc/article/view/19921>
- Foster, L. (2000). *First class an introduction to travel & tourism* (second edi). RajaGrafindo Persada.
- Hansen, et al. (2009). *Akuntansi Manajerial*. Raja Wali Pers.
- Haryadi, I. et al. (2012). *Manajemen Kantor Depan Hotel (Hotel Front Office Management)*. PT Gramedia Pustaka Utama.
- Hasan, I. (2006). *Analisis Data Penelitian Dengan Statistik*. Bumi Akasara.
- Hesadijaya, W, et al. (2020). Analisis Pengendalian Food Cost Pada GTBV Hotel & Convention-Bali. *Bisnis Dan Kewirausahaan*, 3. <https://ojs.pnb.ac.id/index.php/JBK/article/view/727>
- Lestari, W. (2017). *Akuntansi Biaya*. PT. RajaGrafindo Persada.
- Mertayasa. (2012). *Food & Baverage Service Operational (Job Preperation*. CV Andi Offset.
- Moleong. (2017). *Metode Penelitian Kualitatif*. PT Remaja Rosdakarya.
- Mulyadi. (2015). *Akuntansi Biaya*. STIM.KPN.
- Nurlela, N. et al. (2006). *Akuntansi Biaya Teori dan Aplikasi*. Graha Ilmu.
- Orbani, L. (2017). *Housekeeping Passport Manajemen Operasional Housekeeping Lanjut (Satu)*. Andi Offset.

- Pandit, S. dan. (1998). *Pramusaji Food & Beverage Service*. PT Gramedia Pustaka Utama.
- Pratama, F. A. (2016). *Akuntansi Biaya*. K-Media.
- Putra, I. et al. (2022). *Analisis Pengendalian Food Cost Pada Villa Lumbung-Bali*. 5. <https://ojs-journey.pib.ac.id/index.php/art/article/view/118>
- Riduwan. (2004). *Metode dan Teknik Menyusun Tesis*. ALFABETA.
- Rumekso. (2002). *Housekeeping Hotel*. Andi.
- Salman Riza, K. R. (2013). *Akuntansi Biaya : Pendekatan Product Costing*. Jakarta : Akademia Permata.
- Simamora, H. (2002). *Akuntansi Manajerial*. Star Gate Publisher.
- Siregar, S. (2013). (Siregar, 2013). *Metode Penelitian Kuantitatif*, 113. <https://openlibrary.telkomuniversity.ac.id/pustaka/17997/metode-penelitian-sugiyono>.
- Sugiyono. (2012). *Metodologi Penelitian Komputerisasi Akuntansi*. Labkat.
- Sugiyono. (2015). *Metode Penelitian Kombinasi (Mix Methods)*. ALFABETA.
- Sugiyono. (2017). *Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. ALFABETA.
- Supriyati. (2012). *Metodologi Penelitian Komputerisasi Akuntansi*. LABKAT.
- Umar, H. (2011). *Metode Penelitian Untuk Skripsi dan Tesis Bisnis (11th ed.)*. PT Raja Grafindo Persada.
- Widagdo, Y. M. (2019). *Pengaruh Penerapan Penekanan Cost Dan Expense Terhadap Tingkat Profitabilitas Perusahaan (Studi Kasus Pada Megaland Hotel Solo)*. <https://hotelier.poltekindonusa.ac.id/index.php/view/article/view/14/14>
- Wiyasha, I. B. . (2011). *F&B Cost Control (Edisi 2)*. Andi.
- Wiyasha, I. B. M. (2007). *Akuntansi Manajemen Untuk Hotel dan Restoran*. Andi Offset.