

SKRIPSI

**ANALISIS PENGENDALIAN BIAYA *FOOD & BEVERAGE*
PADA CATTAMARAN *BEACH CLUB* BALI**



POLITEKNIK NEGERI BALI

**NAMA : NI MADE PURNAMI
NIM : 1815644004**

**PROGRAM STUDI SARJANA TERAPAN AKUNTANSI MANAJERIAL
JURUSAN AKUNTANSI
POLITEKNIK NEGERI BALI
2022**

ANALISIS PENGENDALIAN BIAYA *FOOD & BEVERAGE* PADA CATTAMARAN *BEACH CLUB* BALI

**Ni Made Purnami
1815644004**

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

ABSTRAK

Penelitian ini berfokus pada pengendalian biaya *food & beverage* pada Cattamaran Beach Club. Penjualan makanan dan minuman merupakan penjualan yang sangat besar, maka sangat perlu untuk meneliti pengendalian biaya makanan dan minuman, karena terdapat selisih antara biaya standar dengan biaya yang sesungguhnya.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui penyebab terjadinya selisih antara biaya standar dengan biaya sesungguhnya dan bagaimana pengendalian biaya makanan dan minuman pada Cattamaran Beach Club. Jenis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah data kuantitatif dan kualitatif. Sumber data yang digunakan adalah data primer dan data sekunder. Prosedur pengumpulan data dilakukan dengan cara wawancara, dokumentasi dan observasi. Teknik analisis yang digunakan adalah teknik analisis deskriptif kuantitatif dan deskriptif kualitatif.

Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa terjadi selisih yang tidak diinginkan baik dari kuantitas maupun harga. Hal ini disebabkan karena terjadinya perbedaan pemakaian bahan baku dan perbedaan harga pembelian standar dengan sesungguhnya. Secara umum, pengendalian yang dilakukan sudah sesuai prosedur, namun tidak konsisten dan terdapat beberapa prosedur yang belum optimal dalam pelaksanaannya.

Kata Kunci: Pengendalian Biaya Makanan dan Minuman, Aktivitas Pengendalian, Analisis Selisih

**ANALYSIS OF FOOD & BEVERAGE COST CONTROL
AT CATTAMARAN BEACH CLUB BALI**

**Ni Made Purnami
1815644004**

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

ABSTRACT

This study focuses on controlling food & beverage costs at Cattamaran Beach Club. Sales of food and beverages are very large sales, so it is very necessary to examine the control of food and beverage costs, because there is a difference between standard costs and actual costs.

This study aims to determine the cause of the difference between standard costs and actual costs and how to control food and beverage costs at Cattamaran Beach Club. The types of data used in this research are quantitative and qualitative data. Sources of data used are primary data and secondary data. The data collection procedure was carried out by means of interviews, documentation and observation. The analytical technique used is descriptive quantitative and qualitative descriptive analysis techniques.

The results of this study indicate that there is an undesirable difference in both quantity and price. This is due to differences in the use of raw materials and the difference between the actual standard purchase price. In general, the controls carried out are in accordance with procedures, but are inconsistent and there are several procedures that are not yet optimal in their implementation.

Keywords: Food and Beverage Cost Control, Control Activiy and Difference Analysis

**ANALISIS PENGENDALIAN BIAYA *FOOD & BEVERAGE*
PADA CATTAMARAN BEACH CLUB 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 PURNAMI
NIM : 1815644004**

**JURUSAN AKUNTANSI
POLITEKNIK NEGERI BALI**

**PROGRAM STUDI SARJANA TERAPAN AKUNTANSI MANAJERIAL
JURUSAN AKUNTANSI
POLITEKNIK NEGERI BALI
2022**

SURAT PERNYATAAN ORISINALITAS KARYA ILMIAH

Saya yang bertandatangan di bawah ini:

Nama Lengkap : Ni Made Purnami
NIM : 1815644004
Program Studi : Akuntansi Manajerial

Halaman Surat Pernyataan Orisinalitas Karya Ilmiah

Menyatakan bahwa sesungguhnya Skripsi:

Judul : Analisis Pengendalian Biaya *Food & Beverage* pada
Cattamaran Beach Club
Pembimbing : Dra. Ni Nyoman Yintayani, M.Si
I Komang Sugiarta, SE, M.MA
Tanggal Uji : 22 Agustus 2022

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, Agustus 2022



Ni Made Purnami

**ANALISIS PENGENDALIAN BIAYA *FOOD & BEVERAGE*
PADA CATTAMARAN *BEACH CLUB* BALI**

DIAJUKAN OLEH :

NAMA : NI MADE PURNAMI

NIM : 1815644004

Telah Disetujui dan Diterima dengan Baik oleh:

DOSEN PEMBIMBING I

DOSEN PEMBIMBING II



Dra. Ni Nyoman Yintayani, M.Si
NIP.196110161990032001



I Komang Sugiarta, SE, M.MA
NIP. 196201061992121001

JURUSAN AKUNTANSI
POLITEKNIK NEGERI BALI

JURUSAN AKUNTANSI
KETUA



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

SKRIPSI

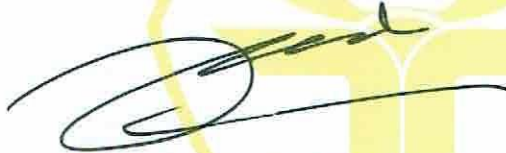
ANALISIS PENGENDALIAN BIAYA *FOOD & BEVERAGE* PADA CATTAMARAN *BEACH CLUB* BALI

Telah Diuji Dan Dinyatakan Lulus Ujian

Pada: Tanggal 22 bulan Agustus thn 2022

PANITIA PENGUJI

KETUA:



Cening Ardina, SE., M.Agb

NIP. 196204141990031003

ANGGOTA:

JURUSAN AKUNTANSI
POLITEKNIK NEGERI BALI



2. I Nyoman Subratha, SE.,MM

NIP. 196208021987031001



3. Anak Agung Putri Suardani, SE.,MM

NIP. 196310261988032001

KATA PENGANTAR

Puji syukur dipanjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa (Ida Sang Hyang Widhi Wasa), karena berkat, rahmat, dan anugerah-Nya, penyusunan skripsi ini dapat terselesaikan dengan baik dan tepat waktu. Penulisan skripsi ini dilakukan dalam rangka memenuhi salah satu syarat untuk mencapai gelar Sarjana Terapan Akuntansi Manajerial pada Politeknik Negeri Bali. Disadari bahwa, tanpa bantuan dan bimbingan dari berbagai pihak, dari masa perkuliahan sampai padapenyusunan skripsi ini, sangatlah sulit untuk menyelesaikan skripsi ini. Olehkarena itu, ucapan terima kasih ditujukan 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 Sudana, SE., M.Si, selaku Ketua Jurusan Akuntansi Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan pengarahan dan petunjuk dalam menyelesaikan studi di Politeknik Negeri Bali.
3. Cening Ardina, SE. M. Agb, selaku Ketua Program Studi Sarjana Terapan D4 Akuntansi Manajerial, yang selalu memberikan semangat untuk menyelesaikan skripsi sebagai syarat kelulusan studi di Politeknik Negeri Bali.
4. Dra. Ni Nyoman Yintayani, M.Si selaku dosen pembimbing I yang telah menyediakan waktu, tenaga, dan pikiran untuk selalu memberikan pengarahan dalam penyusunan skripsi ini
5. I Komang Sugiarta, SE, M.MA, selaku dosen pembimbing II yang telah menyediakan waktu, tenaga, dan pikiran untuk selalu memberikan pengarahan

dalam penyusunan skripsi ini.

6. Pihak perusahaan yang telah banyak membantu dalam usaha memperoleh data yang diperlukan.
7. Orang tua dan keluarga yang telah memberikan bantuan dukungan material dan moral; dan
8. Teman-teman yang telah banyak membantu saya dalam menyelesaikan skripsi ini.

Akhir kata, semoga Tuhan Yang Maha Esa (Ida Sang Hyang Widhi Wasa) berkenan membalas segala kebaikan semua pihak yang telah membantu. Semoga skripsi ini dapat berguna dan bermanfaat bagi pengembangan ilmu pengetahuan.

Badung, Agustus 2022

Penulis

JURUSAN AKUNTANSI
POLITEKNIK NEGERI BAWU

DAFTAR ISI

Halaman Judul	i
Abstrak.....	ii
Abstract.....	iii
Halaman Persyaratan Gelar Sarjana Terapan	iv
Halaman Surat Pernyataan Orisinalitas Karya Ilmiah.....	v
Halaman Persetujuan	vi
Halaman Penetapan Kelulusan.....	vii
Kata Pengantar.....	viii
Daftar Isi	x
Daftar Tabel.....	xii
Daftar Gambar	xiii
Daftar Lampiran	xiv
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah.....	4
C. Tujuan dan Manfaat Penelitian	5
BAB II KAJIAN PUSTAKA	7
A. Kajian Teori	7
B. Kajian Penelitian yang Relevan	18
C. Alur Pikir	21
D. Pertanyaan Penelitian.....	22
BAB III METODE PENELITIAN	23
A. Jenis Penelitian.....	23
B. 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 Penemuan	31

BAB V PENUTUP.....	60
A. Simpulan	60
B. Saran	63
DAFTAR PUSTAKA	64
LAMPIRAN-LAMPIRAN	



DAFTAR TABEL

Tabel 1.1	Biaya Standar, Biaya Sesungguhnya Dan Selisih Biaya Food & Beverage Periode Januari – Maret 2022 Cattamaran Beach Club	3
Tabel 4.1	Menu Beverage Yang Paling Banyak Terjual, Biaya Standar, Biaya Sesungguhnya dan Selisih Biaya Cattamaran Beach Club Bulan Januari 2022	37
Tabe 4.2	Menu Beverage Yang Paling Banyak Terjual, Biaya Standar, Biaya Sesungguhnya dan Selisih Biaya Cattamaran Beach Club Bulan Februari 2022	38
Tabel 4.3	Menu Beverage Yang Paling Banyak Terjual, Biaya Standar, Biaya Sesungguhnya dan Selisih Biaya Cattamaran Beach Club Bulan Maret 2022	39
Tabel 4.4	Menu Food Yang Paling Banyak Terjual, Biaya Standar, Biaya Sesungguhnya dan Selisih Biaya Cattamaran Beach Club Bulan Januari 2022	40
Tabel 4.5	Menu Food Yang Paling Banyak Terjual, Biaya Standar, Biaya Sesungguhnya dan Selisih Biaya Cattamaran Beach Club Bulan Februari 2022	41
Tabel 4.6	Menu Food Yang Paling Banyak Terjual, Biaya Standar, Biaya Sesungguhnya dan Selisih Biaya Cattamaran Beach Club Bulan Maret 2022	42
Tabel 4.7	Selisih Kuantitas Penggunaan Bahan Baku BeverageCattamaran Beach Club Periode Januari – Maret 2022	44
Tabel 4.8	Selisih Harga Bahan Beverage Cattamaran Beach Club Periode Januari – Maret 2022	46
Tabel 4.9	Selisih Kuantitas Penggunaan Bahan Food Cattamaran Beach Club Periode Januari – Maret 2022	48
Tabel 4.10	Selisih Harga Bahan Food Cattamaran Beach Club Periode Januari – Maret 2022	52

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Alur Pikir	22
Gambar 4.1 Struktur Organisasi iNi ViE Hospitality pada unit Cattamaran Beach Club.....	31



DAFTAR LAMPIRAN

- Lampiran 1 : Perbandingan biaya standar, biaya sesungguhnya Beverage bulan Januari 2022
- Lampiran 2 : Perbandingan biaya standar dengan biaya sesungguhnya Beverage bulan Februari 2022
- Lampiran 3 : Perbandingan biaya standar dengan biaya sesungguhnya Beverage bulan Maret 2022
- Lampiran 4 : Perbandingan biaya standar dengan biaya sesungguhnya Food bulan Januari 2022
- Lampiran 5 : Perbandingan biaya standar dengan biaya sesungguhnya Food bulan Februari 2022
- Lampiran 6 : Perbandingan biaya standar dengan biaya sesungguhnya Food bulan Maret 2022
- Lampiran 7 : Rekapitulasi biaya standar *food & beverage* bulan Januari – Maret 2022
- Lampiran 8 : Rekapitulasi biaya sesungguhnya *food & beverage* bulan Januari – Maret 2022
- Lampiran 9 : Selisih penggunaan bahan baku *food & beverage* bulan Januari – Maret 2022
- Lampiran 10 : Selisih harga bahan baku *food & beverage* bulan Januari – Maret 2022
- Lampiran 11 : Rekapitulasi selisih kuantitas penggunaan bahan baku *food & beverage* bulan Januari – Maret 2022
- Lampiran 12 : Rekapitulasi selisih harga bahan baku *food & beverage* bulan Januari – Maret 2022
- Lampiran 13 : Daftar pertanyaan wawancara
- Lampiran 14 : Laporan rekonsiliasi *food & beverage* bulan Januari – Maret 2022

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Perkembangan sektor pariwisata di Indonesia memegang peranan sangat penting bagi Indonesia, khususnya Bali. Bali merupakan salah satu destinasi wisata budaya yang terkenal akan keindahan alam, penduduknya yang ramah tamah, adat istiadat, kesenian, serta budaya yang unik dan menarik. Bali sebagai tempat tujuan wisata yang lengkap dan terpadu memiliki banyak tempat-tempat wisata yang menarik dan strategis yang memudahkan wisatawan mengakses tempat-tempat yang ada di Bali. Sehingga para wisatawan lokal maupun mancanegara yang berkunjung merasa puas terhadap keindahan alam maupun budaya yang ada di Bali.

Berbagai usaha telah dilakukan oleh pemerintah dan swasta untuk dapat meningkatkan kualitas di dalam industri pariwisata. Salah satu usaha yang menunjang industri pariwisata adalah penyediaan akomodasi berupa restoran dan bar. Cattamaran Beach Club merupakan club yang bernuansa pantai yang cocok untuk bersantai dan menikmati keindahan pantai. Berada di kawasan Melasti Beach yang merupakan salah satu objek wisata pantai di Bali yang sangat indah, sehingga banyak wisatawan domestik maupun mancanegara yang berkunjung ke sana.

Pendapatan utama dari Cattamaran Beach Club berasal dari penjualan *food & beverage*. Kecepatan pelayanan, kepraktisan dan frekuensi pergantian

pelanggan yang sangat cepat menjadi faktor yang diutamakan. Untuk dapat bersaing dengan para kompetitor di sektor yang sama, perusahaan harus mampu untuk menjual produk dengan kualitas yang maksimal dan mampu untuk menarik minat pelanggan dengan menawarkan harga yang dapat dijangkau tanpa mengurangi sedikit pun upaya untuk meningkatkan laba perusahaan.

Untuk mencapai target laba yang diharapkan perusahaan, sangat penting untuk memperhatikan biaya yang dikeluarkan oleh perusahaan. Biaya pengadaan *food & beverage* merupakan salah satu faktor yang mempengaruhi laba perusahaan hal ini sangat penting untuk dikendalikan mulai dari pembelian bahan sampai dengan *food & beverage* itu dijual.

Aktivitas pengendalian biaya merupakan suatu aktivitas yang dilakukan secara berkelanjutan, suatu aktivitas yang mencakup perencanaan, pelaksanaan, koreksi, dan evaluasi. Dalam mencapai target laba yang diharapkan perusahaan, pengendalian biaya *food & beverage* sangat penting dilakukan, oleh karena itulah diperlukan pengaturan biaya untuk mencapai target tersebut. Menurut Siregar (2013:8), "Pengendalian adalah usaha sistematis yang dilakukan manajemen untuk mencapai tujuan secara efisien dan efektif. Pengendalian dilakukan dengan membandingkan kinerja dengan rencana dan mengambil tindakan yang perlu untuk menghilangkan berbagai penyimpangan". Menurut Siregar (2013:11), "Pengendalian terhadap biaya akan menjadi mudah jika menggunakan biaya standar". Maka, untuk mengendalikan pengeluaran biaya ini, *Executi Cheff* bersama *Accountant*

membuat perencanaan biaya *food & beverage* yang dapat dilakukan dengan menentukan biaya standar atas *food & beverage* yang dijual berdasarkan menu yang telah ditetapkan. Biaya standar ini dapat ditetapkan berdasarkan pengalaman pada tahun sebelumnya dan biasa disebut dengan *standar recipe*.

Adanya biaya standar atas *food & beverage* yang telah ditetapkan manajemen, maka harapannya adalah biaya yang terjadi sesuai dengan biaya yang distandarkan, hal ini dapat digunakan untuk mengendalikan mutu dari *food & beverage* yang ditawarkan, dengan mengendalikan harga pokok *food & beverage* serta melakukan tindakan koreksi terhadap penyimpangan.

Berikut presentase biaya standar, biaya sesungguhnya dan selisih biaya *food & beverage* pada Cattamaran Beach Club untuk periode Januari – Maret 2022 dapat dilihat dari tabel 1.1 berikut

Tabel 1.1
Biaya Standar, Biaya Sesungguhnya Dan Selisih Biaya
Food & Beverage Periode Januari – Maret 2022
Cattamaran Beach Club

Bulan	Food			Beverage		
	Standar (%)	Sesungguhnya (%)	Selisih (%)	Standar (%)	Sesungguhnya (%)	Selisih (%)
Januari	30%	33,35%	3,35%	30%	35,57%	5,57%
Februari	30%	33,39%	3,39%	30%	34,54%	4,54%
Maret	30%	33,53%	3,53%	30%	33,56	3,56%
Rata-Rata	30%	33,42%	3,42%	30%	33,55%	3,55%

Sumber : Data Sekunder diolah, tahun 2022

Berdasarkan Tabel 1.1 terdapat perbedaan antara persentase biaya standar (*standar cost*) *food & beverage* dengan biaya sesungguhnya (*actual cost*) dari bulan Januari sampai Maret 2022 berflukuasi, Cattamaran Beach Club

menetapkan presentase biaya standar untuk *food* adalah 30% dan presentase untuk *beverage* sebesar 30% dengan batas toleransi 2%. Pada periode tersebut, terjadi selisih lebih yang melewati batas toleransi yang telah ditetapkan antara biaya standar *food* dengan biaya sesungguhnya untuk *food*. Hal ini juga terjadi antara biaya standar *beverage* dengan biaya sesungguhnya untuk *beverage*. Selisih yang terjadi dapat menguntungkan atau merugikan perusahaan. Selisih menguntungkan jika biaya standar lebih besar dari biaya sesungguhnya sedangkan selisih merugikan terjadi jika biaya standar lebih kecil dari biaya sesungguhnya. Dalam kasus ini, pada bulan Januari sampai Maret 2022 terjadi selisih merugikan sebesar 3,35%, 3,39% dan 3,53% yang melebihi batas toleransi untuk *food* Sementara untuk *beverage* pada bulan Januari sampai Maret terjadi selisih merugikan sebesar 5,57%, 4,54% dan 3,56. Selama bulan Januari sampai Maret dapat dilihat rata-rata selisih yang terjadi sebesar 3,42% untuk *food* dan 3,55% untuk *beverage*, selisih tersebut merupakan selisih merugikan bagi perusahaan. Perbedaan ini perlu diketahui penyebabnya agar kemudian dapat diadakan perbaikan. Jadi dari data tersebut terjadi kesenjangan antara biaya yang diharapkan (standar) dengan biaya yang terjadi sesungguhnya (kenyataan). Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan diatas, maka dibuat penelitian dengan judul **“Analisis Pengendalian Biaya *Food & Beverage* pada Cattamaran Beach Club”**

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan diatas, maka yang menjadi rumusan masalah dalam penelitian ini adalah:

1. Apakah penyebab terjadinya selisih biaya *food & beverage* antara biaya standar dengan biaya sesungguhnya pada Cattamaran Beach Club?
2. Bagaimana pengendalian biaya *food & beverage* pada Cattamaran Beach Club?

C. Tujuan dan Manfaat Penelitian

1. Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah diatas yang menjadi tujuan penelitian ini adalah sebagai berikut :

- a. Untuk mengetahui penyebab terjadinya selisih biaya *food & beverage* antara biaya standar dengan biaya sesungguhnya pada Cattamaran Beach Club.
- b. Untuk mengetahui bagaimana pengendalian biaya *food & beverage* pada Cattamaran Beach Club.

2. Manfaat Penelitian

Adapun manfaat penelitian ini secara khusus dapat diuraikan sebagai berikut:

a. Bagi Mahasiswa

Penelitian ini diharapkan dapat menambah pengetahuan wawasan dan pengalaman mahasiswa serta dapat mengimplementasikan ilmu yang diperoleh selama perkuliahan terkait pengendalian biaya.

b. Bagi Politeknik Negeri Bali

Penelitian ini diharapkan dapat menjadi tolak ukur untuk mengetahui kemampuan mahasiswa dalam mengaplikasikan teori-teori

yang didapat di bangku perkuliahan dan untuk menambah refensi atau daftar pustaka bagi Politeknik Negeri Bali.

c. Bagi Perusahaan

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan masukan dalam menentukan kebijakan dalam pengendalian biaya *food & beverage* secara tepat dan ekonomis.



BAB V

PENUTUP

A. Simpulan

Berdasarkan uraian pembahasan diatas, maka dapat disimpulkan sebagai berikut :

1. Penyebab terjadinya selisih biaya *food & beverage* pada Cattamaran Beach Club

Selisih biaya *food & beverage* disebabkan karena adanya selisih kuantitas pemakaian bahan dan selisih harga pembelian bahan. Adapun hal-hal yang disebabkan terjadinya selisih tersebut adalah sebagai berikut:

- a. Terjadinya kerusakan bahan buah karena tidak disimpan segera dengan baik sehingga bahan menjadi tidak layak digunakan
- b. Perbedaan takaran dari sebelumnya. Hal ini terjadi karena kesalahan karyawan yang tidak konsisten dalam mengolah bahan karena terbatas oleh waktu produksi yang dimiliki.
- c. Tempat penyimpanan bahan *groceries* kurang bersih sehingga terdapat tikus yang merusak bahan
- d. Kesalahan dalam persiapan bahan yang akan digunakan untuk memasak, seperti kesalahan memotong daging sehingga daging tersebut tidak dapat digunakan
- e. Terjadi perubahan harga bahan baku dari harga standar
- f. Adanya permintaan penambahan bahan baku dari konsumen

g. Adanya kesalahan harga pada *standar recipe*

2. Pengendalian Biaya *Food & Beverage* pada Cattamaran Beach Club

Pengendalian biaya *food & beverage* yang dilakukan berdasarkan Standar Operasional Prosedur (SOP) pada Cattamaran Beach Club adalah sebagai berikut :

a. Bagian Pembelian

Secara umum semua prosedur telah dilakukan dengan baik oleh bagian FB Admin, namun karena kenaikan dan penurunan harga bahan dipasar tidak dapat diprediksikan dan tidak dapat melakukan kontrak dengan supplier, sehingga harus mengikuti harga yang diberikan supplier, maka dapat terjadi selisih harga standar dengan harga sesungguhnya. Namun *cost control* selalu mencari referensi harga dari tiga supplier untuk mendapatkan harga bahan termurah dengan kualitas yang baik.

b. Bagian Penerimaan

Secara umum, proses penerimaan barang ini telah dilakukan dengan baik oleh bagian FB Admin. Namun, terkadang bagian *receiving* kurang teliti dalam memperhatikan kualitas bahan yang datang dan lebih fokus pada kuantitas yang diterima.

c. Bagian Gudang

1) Penyimpanan Barang

Terdapat beberapa prosedur yang kurang baik dalam pelaksanaannya antara lain: Penyimpanan bahan tidak rapi, tempat

dan suhu penyimpanan tidak sesuai sehingga beberapa bahan rusak sebelum bahan tersebut digunakan. Kapasitas Gudang yang kecil juga menjadi kendala dalam penyimpanan pada Cattamaran Beach Club.

2) Pengeluaran Barang

Secara umum, prosedur pengeluaran barang selalu dilakukan namun terkadang masih ada pengeluaran barang yang tidak tercatat pada log pengeluaran barang.

d. Bagian produksi

Terdapat beberapa prosedur yang diabaikan oleh bagian produksi karena dalam melakukan produksi *food & beverage* bagian produksi berada dibawah tekanan waktu, jadi mereka memproduksi *food & beverage* dengan perkiraan mereka sehingga seringkali tidak sesuai dengan standar recipe namun tidak merubah cita rasa dari *food & beverage* yang dibuat. Selain itu, *human eror* seringkali terjadi pada bagian produksi bagian proses persiapan bahan.

e. Bagian *Cost Control*

Secara umum semua prosedur yang telah dilakukan dengan baik oleh bagian *cost control*. Namun hal yang paling sulit dilakukan adalah memberitahu bagian lain agar dapat mengikuti prosedur yang ada.

B. Saran

1. Selisih bahan *food & beverage* disebabkan karena adanya selisih kauntitas pemakaian bahan baku dan selisih harga pembelian bahan baku. Maka hendaknya bagian *cost control* lebih teliti dalam mencari supplier agar memperoleh harga yang terjangkau dengan kualitas yang baik, bagian penerimaan agar lebih teliti dalam menerima bahan, bagian penyimpanan agar lebih memperhatikan cara penyimpanan bahan, bagian produksi agar lebih memperhatikan jumlah penggunaan bahan, bagian *cost control* agar selalu memperhatikan *standar recipe* yang ada, agar tidak terjadiperbedaan antara harga bahan standar dan harga sesungguhnya.
2. Dalam pengendalian biaya *food & beverage*, untuk menghindari terjadinya selisih biaya *food & beverage* yang berdampak mengganggu operasional perusahaan, maka hendaknya manajemen beach club meninjau kembali pelaksanaan kegiatan operasional, yang dilakukan oleh bagian pembelian, penerimaan, gudang, dan produksi apakah bagian-bagian tersebut telah melakukan pekerjaan sesuai dengan Standar Operasional Prosedur (SOP) yang telah ditetapkan. Agar biaya *food & beverage* dapat sesuai dengan standar yang ditetapkan.

DAFTAR PUSTAKA

- Badan Pusat Statistik Bali, Mei (2019). Kunjungan wisatawan manca negara pada tahun 2019 mengalami peningkatan. Diakses pada 17 Juni 2019. <https://bali.bps.go.id/pressrelease/2019/07/01/717186/perekmbangan-pariwisata-bali-2019.html>
- Bugin, Burhan. (2015) Metodologi Penelitian Sosial & Ekonomi. Jakarta: Fajar Interpratama Mandiri
- Chandrarini, Grahitia. (2017). Metode Riset Akuntansi Pendekatan Kuantitatif. Jakarta: Salemba Empat
- Citraningtyas, Theresia (2021) Perhitungan Harga Pokok Produksi Pada Kampus Kompany; Skripsi. Universitas Atma Jaya. Yogyakarta
- Herman, Edi. (2013). Akuntansi Manajerial Suatu Orientasi Praktis. Jakarta: Mitra Wacana Media.
- Lestari, Wiwik dan Dhyka Bagus Permana. (2017). Akuntansi Biaya dalam Perspektif Manajerial. Depok: Rajagrafindo Persada.
- Mulyadi. (2014). Akuntansi Biaya Edisi 5. Yogyakarta. Sekolah Tinggi Ilmu Manajemen: YKPN.
- Pradnya, I.M.A.O. (2019). Analisis Pengendalian Biaya Food & Beverage pada Loco International Restaurant; Skripsi. Bali. Politeknik Negeri Bali.
- Rachmina, Dwi Shinta Wulan Sari. (2017). Akuntansi Biaya dalam Perspektif Manajerial. Depok: Rajagrafindo Persada
- Riwayadi. (2016). Akuntansi Biaya: Pendekatan Tradisional dan Kontemporer Edisi 2. Jakarta: Salemba Empat.
- Saraswati, P.R. (2019). Analisis Pengendalian Biaya Food & Beverage pada Allila Vilas Uluwatu di Badung; Skripsi. Bali. Politeknik Negeri Bali.
- Setiawan, I. W.E.D. (2013). Analisis Tingginya *Food Cost* pada Restoran Waterfall di Ayodya Resort Bali; Skripsi. Bali. Sekolah Tinggi Pariwisata Bali.
- Siregar, Baldrick. (2017). Akuntansi Biaya Edisi 2. Jakarta Selatan: Salemba Empat.
- Sugiyono. (2015). Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D. Bandung: Alfabeta
- Sumerta, I. G. A. (2017). Analisis Pengendalian Food Cost pada Golden Tulip Bay View Hotel & Convention Bali; Skripsi. Bali. Politeknik Negeri Bali.
- Sunyoto, Danang. (2016). Metode Penelitian Akuntansi. Yogyakarta: PT. Refika Aditama

Supriyono. (2013). Akuntansi Biaya; Pengumpulan Biaya dan Penentuan Harga Pokok. Yogyakarta: BPEE-Yogyakarta.

Trip Advisor, 18 Juni (2019). Bali Peringkat 4 Destinasi Wisata Terbaik Dunia. Diakses pada 5 Februari 2019
<https://www.google.co.id/amp/s/Tripadvisor/1067443/bali-peringkat-4-destinasi-wisata-terbaik-dunia>

Wiyasha, I.B.M 1011. F&B Cost Contrl. Yogyakarta: Andi.

Wiyasha, I.B.M. (2014). Akuntansi Manajemen Hotel & Restoran. Yogyakarta: Andi.

