

SKRIPSI

**ANALISIS VARIAN SEBAGAI ALAT PENGENDALIAN
BIAYA *FOOD AND BEVERAGE* PADA
MASMARA RESORT CANGGU**



POLITEKNIK NEGERI BALI

**NAMA : NI KETUT MOTIK DIAH AMARA DEWI
NIM : 1915644010**

**PROGRAM STUDI SARJANA TERAPAN AKUNTANSI MANAJERIAL
JURUSAN AKUNTANSI
POLITEKNIK NEGERI BALI
2023**

**ANALISIS VARIAN SEBAGAI ALAT PENGENDALIAN
BIAYA *FOOD AND BEVERAGE* PADA
MASMARA RESORT CANGGU**

**Ni Ketut Motik Diah Amara Dewi
1915644010**

(Program Studi Sarjana Terapan Akuntansi Manajerial)

ABSTRAK

Penelitian ini berfokus pada pengendalian biaya *food and beverage* pada Masmara Resort Cangu karena adanya varian merugikan antara biaya standar dengan biaya aktual. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui varian antara biaya standar dengan biaya aktual dan penyebab terjadinya varian serta bagaimana pengendalian biaya *food and beverage*.

Penelitian ini adalah penelitian kualitatif dengan menggunakan data kuantitatif. Sumber data yang digunakan adalah data primer berupa hasil wawancara dan observasi dan data sekunder berupa *standar recipe*, laporan rekonsiliasi, laporan penjualan, laporan biaya standar dan laporan biaya aktual. Teknik analisis data yang digunakan yaitu teknik analisis kuantitatif dan teknik pengendalian.

Hasil penelitian menunjukkan adanya varian merugikan (*unfavorable*) baik dari sisi kuantitas penggunaan bahan baku dan juga sisi harga bahan baku yang disebabkan karena terjadinya perbedaan dalam penggunaan kuantitas bahan baku dan perbedaan harga bahan baku standar dengan aktualnya. Untuk pengendalian biaya *food and beverage* masih terdapat ketidaksesuaian saat melakukan pembelian barang di atas harga standar, penerimaan barang dilakukan oleh *staff* yang tidak berwenang, penyimpanan tidak sesuai dengan jenisnya dan tidak menerapkan sistem FIFO (*First In First Out*), serta bagian produksi tidak menggunakan *standard recipe* yang telah ditetapkan.

Kata kunci : Biaya Aktual, Biaya Standar, Pengendalian Biaya, Varian

**VARIANCE ANALYSIS AS A TOOL OF
COST CONTROL FOOD AND BEVERAGE
AT MASMARA RESORT CANGGU**

**Ni Ketut Motik Diah Amara Dewi
1915644010**

(Program Studi Sarjana Terapan Akuntansi Manajerial)

ABSTRACT

This research focuses on controlling food and beverage costs at Masmara Resort Canggu due to adverse variances between standard costs and actual costs. This study aims to determine the variance between standard costs and actual costs and the causes of variance and how to control food and beverage costs.

This research is qualitative research using quantitative data. The data sources used are primary data in the form of interview and observation results and secondary data in the form of standard recipes, reconciliation reports, sales reports, standard cost reports and actual cost reports. The data analysis techniques used are quantitative analysis techniques and control techniques.

The results showed an unfavorable variance both in terms of the quantity of raw material use and also the price of raw materials caused by differences in the use of raw material quantities and differences in standard raw material prices with the actual. For food and beverage cost control, there are still discrepancies when purchasing goods above the standard price, receiving goods is carried out by unauthorized staff, storage does not match the type and does not apply the FIFO (First In First Out) system, and the production section does not use the standard recipe that has been set.

Keywords: Actual Cost, Standard Cost, Cost Control, Variance.

**ANALISIS VARIAN SEBAGAI ALAT PENGENDALIAN
BIAYA *FOOD AND BEVERAGE* PADA
MASMARA RESORT CANGGU**

SKRIPSI

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



**NAMA : NI KETUT MOTIK DIAH AMARA DEWI
NIM : 1915644010**

**JURUSAN AKUNTANSI
POLITEKNIK NEGERI BALI**

**PROGRAM STUDI SARJANA TERAPAN AKUNTANSI MANAJERIAL
JURUSAN AKUNTANSI
POLITEKNIK NEGERI BALI
2023**

SURAT PERNYATAAN ORISINALITAS KARYA ILMIAH

Saya yang bertandatangan di bawah ini:

Nama Lengkap : Ni Ketut Motik Diah Amara Dewi

NIM : 1915644010

Program Studi : Akuntansi Manajerial

Menyatakan bahwa sesungguhnya Skripsi:

Judul : Analisis Varian Sebagai Alat Pengendalian Biaya Pada
Masmara Resort Canggü

Pembimbing : I Wayan Karmana, S.E., M.M
I Made Sura Ambara Jaya, S.E., MMA

Tanggal Uji : 18 Agustus 2023

Skripsi ini 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 2023



Ni Ketut Motik Diah Amara Dewi

SKRIPSI

**ANALISIS VARIAN SEBAGAI ALAT PENGENDALIAN BIAYA
FOOD AND BEVERAGE PADA MASMARA RESORT CANGGU**

DIAJUKAN OLEH :

NAMA : NI KETUT MOTIK DIAH AMARA DEWI
NIM : 1915644010

Telah Disetujui dan Diterima dengan Baik oleh:

DOSEN PEMBIMBING I

DOSEN PEMBIMBING II



I Wyan Karmana, S.E., M.M
NIP. 197610071996021001



I Made Sura Ambara Java, S.E., MMA
NIP. 196705111993031003



JURUSAN AKUNTANSI
KETUA
I Made Sudana, SE., M.Si
NIP. 196112281990031001

SKRIPSI

ANALISIS VARIAN SEBAGAI ALAT PENGENDALIAN BIAYA *FOOD AND BEVERAGE* PADA MASMARA RESORT CANGGU

Telah Diuji Dan Dinyatakan Lulus Ujian Pada:

Tanggal 18 Bulan Agustus Tahun 2023

PANITIA PENGUJI

KETUA:

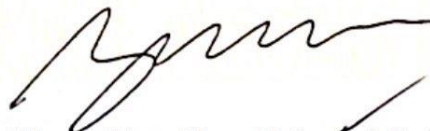


I Wayan Karmana, S.E., M.M
NIP. 197610071996021001

ANGGOTA:



2. Ketut Sinta Trisnadewi, S.E., M.Sc.
NIP. 198906192022032001



3. Wayan Hesadijaya Utthavi, S.E., M.Si.
NIP. 198511052014041001

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadapan Tuhan Yang Maha Esa karena atas berkat dan rahmat-Nya, penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul “Analisis Varian Sebagai Alat Pengendalian Biaya *Food and Beverage* Pada Masmara Resort Canggu” tepat waktu. Penyusunan skripsi ini dilakukan dalam rangka memenuhi salah satu syarat mencapai gelar Sarjana Terapan Akuntansi Manajerial pada Jurusan Akuntansi Politeknik Negeri Bali. Proses dalam penulisan skripsi ini penulis mendapat banyak bantuan, bimbingan serta arahan dari berbagai pihak. Oleh karena itu, pada kesempatan ini penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada:

1. Bapak I Nyoman Abdi, S.E., M.eCom selaku Direktur Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan menuntut pendidikan serta memberikan berbagai fasilitas kepada mahasiswa.
2. Bapak I Made Sudana, SE., M.Si selaku Ketua Jurusan Akuntansi Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan pengarahan bimbingan serta motivasi selama kegiatan perkuliahan.
3. Bapak Cening Ardina, SE., M.Agb, selaku Ketua Program Studi Sarjana Terapan Akuntansi Manajerial Jurusan Akuntansi Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan pengarahan selama mengikuti perkuliahan.
4. Bapak I Wayan Karmana, S.E., M.M, selaku Dosen Pembimbing I yang telah meluangkan waktu, tenaga dan pikiran untuk membimbing serta memberikan pengarahan serta masukan dalam penyusunan skripsi ini.
5. Bapak I Made Sura Ambara Jaya, S.E., MMA, selaku Dosen Pembimbing II yang telah meluangkan waktu, tenaga dan pikiran untuk membimbing serta memberikan pengarahan serta masukan dalam penyusunan skripsi ini.
6. Bapak/Ibu Dosen serta Staf Administrasi Jurusan Akuntansi Politeknik Negeri Bali yang turut membantu dalam penyusunan skripsi baik secara langsung maupun tidak langsung.
7. Bapak I Wayan Roy Didik Mahardika selaku *Human Resources Manager* Masmara Resort Canggu yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk melakukan penelitian di Masmara Resort Canggu.

8. Seluruh *Staff Accounting* maupun departemen lain di Masmara Resort Cangu yang telah membantu serta memberikan dukungan dalam menyelesaikan penyusunan skripsi ini.
9. Keluarga, saudara, teman-teman serta seluruh pihak yang tidak dapat disebutkan satu persatu, yang telah memberikan dukungan baik secara moral dan material dalam menyelesaikan skripsi ini.
10. Orang tua penulis Bapak I Nyoman Sudiarta dan Ibu Ni Wayan Merta yang senantiasa mendoakan, membimbing serta mendukung penulis baik secara moral dan material dalam proses penyelesaian skripsi ini.
11. Kakak penulis I Nengah Bagus Surata yang senantiasa memberikan motivasi serta dukungan baik moral dan material dalam menyelesaikan skripsi ini.

Dengan keterbatasan kemampuan yang penulis miliki, penulis menyadari bahwa penyusunan skripsi ini masih jauh dari kata sempurna. Oleh karena itu, kritik dan saran yang bersifat membangun sangat diharapkan demi kesempurnaan skripsi ini. Akhir kata, semoga skripsi ini dapat bermanfaat bagi pembaca.

Badung, Agustus 2023

JURUSAN AKUNTANSI
POLITEKNIK NEGERI BALI

Penulis

DAFTAR ISI

Halaman Sampul Depan.....	i
Abstrak	ii
<i>Abstract</i>	iii
Halaman Prasyarat Gelar Sarjana Terapan	iv
Halaman Surat Pernyataan Orisinalitas Karya Ilmiah	v
Halaman Persetujuan	vi
Halaman Penetapan Kelulusan.....	vii
Kata Pengantar.....	viii
Daftar Isi	x
Daftar Tabel.....	xi
Daftar Gambar	xiii
Daftar Lampiran	xiv
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang Masalah	1
B. Rumusan Masalah.....	5
C. Batasan Masalah	6
D. Tujuan dan Manfaat Penelitian.....	6
BAB II KAJIAN PUSTAKA.....	8
A. Kajian Teori.....	8
B. Kajian Penelitian yang Relevan.....	18
C. Alur Pikir	26
D. Pertanyaan Penelitian	28
BAB III METODE PENELITIAN.....	29
A. Jenis Penelitian	29
B. Lokasi/Tempat dan Waktu Penelitian.....	29
C. Sumber Data	29
D. Teknik dan Instrumen Pengumpulan Data	30
E. Keabsahan Data	31
F. Analisis Data.....	32
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	35
A. Deskripsi Hasil Penelitian	35
B. Pembahasan dan Temuan	40
C. Keterbatasan Penelitian	97
BAB V PENUTUP	95
A. Simpulan.....	95
B. Implikasi	100
C. Saran	100
DAFTAR PUSTAKA	103
LAMPIRAN-LAMPIRAN	

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1	<i>Food and Beverage Reconciliation Report</i> Periode Juli - Desember 2022 Masmara Resort	3
Tabel 4.1	<i>Standard Food Cost</i> Periode Juli – Desember 2022	35
Tabel 4.2	<i>Standard Beverage Cost</i> Periode Juli – Desember 2022	36
Tabel 4.3	<i>Actual Food Cost</i> Periode Juli – Desember 2022	37
Tabel 4.4	<i>Actual Beverage Cost</i> Periode Juli – Desember 2022.....	38
Tabel 4.5	Varian Kuantitas <i>Fried Rice</i>	47
Tabel 4.6	Varian Harga <i>Fried Rice</i>	48
Tabel 4.7	Varian Kuantitas <i>Chicken Cashew</i>	49
Tabel 4.8	Varian Harga <i>Chicken Cashew</i>	50
Tabel 4.9	Varian Kuantitas <i>Avo Veta on Toast</i>	51
Tabel 4.10	Varian Harga <i>Avo Veta on Toast</i>	52
Tabel 4.11	Varian Kuantitas <i>Seasonal Fruit Plater</i>	53
Tabel 4.12	Varian Harga <i>Seasonal Fruit Plater</i>	54
Tabel 4.13	Varian Kuantitas <i>Beef Burger</i>	55
Tabel 4.14	Varian Harga <i>Beef Burger</i>	56
Tabel 4.15	Varian Kuantitas <i>Toasted Sourdough Add</i>	57
Tabel 4.16	Varian Harga <i>Toasted Sourdough Add</i>	57
Tabel 4.17	Varian Kuantitas <i>Chicken Snitzel</i>	58
Tabel 4.18	Varian Harga <i>Chicken Snitzel</i>	59
Tabel 4.19	Varian Kuantitas <i>Chicken Tikka Masala</i>	60
Tabel 4.20	Varian Harga <i>Chicken Tikka Masala</i>	61
Tabel 4.21	Varian Kuantitas <i>Beef Basil</i>	62
Tabel 4.22	Varian Harga <i>Beef Basil</i>	63
Tabel 4.23	Varian Kuantitas <i>Beef Massaman</i>	64
Tabel 4.24	Varian Harga <i>Beef Massaman</i>	65
Tabel 4.25	Varian Kuantitas <i>Cappucino Iced</i>	66
Tabel 4.26	Varian Harga <i>Cappucino Iced</i>	67
Tabel 4.27	Varian Kuantitas <i>Vitamin Booster</i>	68
Tabel 4.28	Varian Harga <i>Vitamin Booster</i>	68
Tabel 4.29	Varian Kuantitas <i>Caffe Latte Iced</i>	69
Tabel 4.30	Varian Harga <i>Caffe Latte Iced</i>	70
Tabel 4.31	Varian Kuantitas <i>Kombucha</i>	70
Tabel 4.32	Varian Harga <i>Kombucha</i>	71
Tabel 4.33	Varian Kuantitas <i>Pure Orange Juice</i>	72
Tabel 4.34	Varian Harga <i>Pure Orange Juice</i>	72
Tabel 4.35	Varian Kuantitas <i>Sunshine</i>	73
Tabel 4.36	Varian Harga <i>Sunshine</i>	74
Tabel 4.37	Varian Kuantitas <i>Americano Iced</i>	75
Tabel 4.38	Varian Harga <i>Americano Iced</i>	75
Tabel 4.39	Varian Kuantitas <i>Fresh Herbs Tea</i>	76
Tabel 4.40	Varian Harga <i>Fresh Herbs Tea</i>	77
Tabel 4.41	Varian Kuantitas <i>Pure Mango Juice</i>	77
Tabel 4.42	Varian Harga <i>Pure Mango Juice</i>	78

Tabel 4.43	Varian Kuantitas <i>Morning Masmara</i>	79
Tabel 4.44	Varian Harga <i>Morning Masmara</i>	80
Tabel 4.45	Varian Kuantitas Pemakaian Bahan Baku <i>Food</i> Juli-Des 2022	82
Tabel 4.46	Varian Harga Bahan Baku <i>Food</i> Juli-Des 2022.....	85
Tabel 4.47	Varian Kuantitas Pemakaian Bahan Baku <i>Beverage</i> Juli-Des 2022.	87
Tabel 4.48	Varian Harga Bahan Baku <i>Beverage</i> Juli-Des 2022.....	89
Tabel 4.49	Perbandingan Antara Teori Dengan Pelaksanaan Sesungguhnya Pengendalian Aktivitas Fungsi-Fungsi Terkait <i>Food and Beverage</i> <i>Cost</i>	96



JURUSAN AKUNTANSI
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.2	Alur Pikir	27
Gambar 4.2	Struktur Accounting Department.....	41



JURUSAN AKUNTANSI
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR LAMPIRAN

1. Lampiran 1 : Data Penjualan *Top Ten Menu Food and Beverage* Bulan Juli – Desember 2022
2. Lampiran 2 : *Standard Recipe Food* Bulan Juli – Desember 2022
3. Lampiran 3 : *Standard Recipe Beverage* Bulan Juli – Desember 2022
4. Lampiran 4 : *Actual Food Cost* Bulan Juli – Desember 2022
5. Lampiran 5 : *Actual Beverage Beverage* Bulan Juli – Desember 2022
6. Lampiran 6 : *Standard and Actual Food Cost All Portion*
7. Lampiran 7 : *Standard and Actual Beverage Cost All Portion*
8. Lampiran 8 : Laporan Rekonsiliasi *Food and Beverage* Bulan Juli – Desember 2022
9. Lampiran 9 : Daftar Pertanyaan Wawancara
10. Lampiran 10 : Dokumentasi



JURUSAN AKUNTANSI
POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Perkembangan industri pariwisata memegang peranan sangat penting bagi Indonesia, khususnya di Bali. Sektor pariwisata merupakan mata pencaharian sebagian besar penduduk di daerah Bali dan merupakan salah satu industri yang mempengaruhi pendapatan nasional. Bali merupakan salah satu destinasi wisata yang terkenal akan keindahan alam, adat istiadat, kesenian, dan budaya yang dimiliki. Berbagai upaya dilakukan agar sektor pariwisata kembali normal setelah mengalami penurunan dikarenakan pandemi yang melanda di seluruh dunia. Hal ini dibuktikan dengan meningkatnya jumlah wisatawan yang datang berkunjung.

Meningkatnya tingkat kunjungan tersebut harus diimbangi dengan pembangunan fasilitas yang dapat menunjang perkembangan pariwisata di Bali seperti akomodasi, *restaurant*, *shopping centre*, museum budaya dan lainnya. Salah satu fasilitas yang memiliki peran penting dalam dunia pariwisata adalah fasilitas akomodasi baik itu perhotelan, resort, villa dan lainnya. Fasilitas yang disediakan dalam hotel ataupun resort itu sendiri sudah dilengkapi dengan fasilitas yang dibutuhkan wisatawan baik itu berupa *restaurant*, *swimming pool*, *laundry*, tempat olahraga, spa, dan lainnya. Dilihat dari fasilitas yang disediakan didalam hotel tersebut terdapat beberapa departemen yang mengelola operasionalnya masing-masing dengan catatan bahwa

operasionalnya dilaksanakan sesuai prosedur yang telah ditetapkan dan mencapai tujuannya yakni memperoleh laba (Budiyasa et al., 2018).

Laba yang akan diterima perusahaan baik itu dari penjualan kamar dan penjualan di *restaurant* tentunya terdapat biaya yang harus dikeluarkan dalam operasionalnya. Biaya tersebut harus dikendalikan agar tidak melebihi standar yang telah ditetapkan, apabila melebihi dari standar tersebut maka dapat menyebabkan laba hotel berkurang dikarenakan biaya yang terlalu tinggi (Armin, 2017). Salah satunya dalam mengendalikan *food and beverage cost*, perlu dilakukan dengan cara membandingkan biaya standar dengan biaya aktual makanan dan minuman tersebut. Biaya standar merupakan biaya yang telah ditetapkan oleh manajemen untuk memproduksi makanan atau minuman sesuai dengan *standard recipe* sedangkan biaya aktual adalah biaya sesungguhnya yang terjadi atau dikeluarkan untuk memproduksi makanan atau minuman tersebut. Dengan melihat varian antar kedua biaya tersebut baik itu selisih menguntungkan atau merugikan, perusahaan dapat melakukan pengendalian atas biaya yang terjadi sehingga dapat memaksimalkan laba sesuai dengan tujuan perusahaan atau hotel tersebut (Febrianto et al., 2022).

Salah satu industri pariwisata yang menyediakan akomodasi berupa penginapan dan restoran yaitu Masmara Resort Canggu yang beralamat di Jalan Pantai Pererenan No.170, Canggu, Mengwi, Badung, Bali. Lokasi resort ini berdekatan dengan Pantai Pererenan yang merupakan wilayah yang sangat strategis serta memiliki persaingan yang ketat dengan kompetitor lainnya. Agar tetap bertahan di tengah persaingan dan dapat mencapai target laba yang

diharapkan, maka sangatlah penting bagi manajemen dalam mengendalikan biaya operasionalnya, khususnya pada biaya *food and beverage*. Adanya standarisasi biaya makanan dan minuman yang telah ditetapkan dapat digunakan sebagai acuan untuk menekan biaya sekecil mungkin dengan tetap mempertahankan kualitas yang sesuai dengan standar hotel atau sebisa mungkin biaya yang terjadi sesuai dengan biaya standar yang telah ditetapkan sebelumnya. Namun nyatanya, pada 6 (enam) bulan terakhir di tahun 2022 terjadi varian antara biaya standar dengan biaya aktual yang melewati biaya standar *food and beverage* dan batas toleransi yang telah ditetapkan perusahaan. Hal ini tentunya perlu ditelaah lebih lanjut penyebab terjadinya *over cost* tersebut.

Adapun persentase antara biaya standar dan biaya aktual serta varian yang terjadi antara kedua biaya tersebut pada Masmara Resort Cangu periode Juli hingga Desember 2022 dapat dilihat pada Tabel 1.1 berikut:

Tabel 1.1
Food and Beverage Reconciliation
Periode Juli - Desember 2022
Masmara Resort Cangu

Bulan	Food Cost			Beverage Cost		
	Standard	Actual	Variance	Standard	Actual	Variance
Juli	32%	37,76%	5,76%	30%	36,49%	6,49%
Agustus	32%	43,26%	11,26%	30%	38,99%	8,99%
September	32%	46,00%	14,00%	30%	41,50%	11,50%
Oktober	32%	39,89%	7,89%	30%	39,37%	9,37%
November	32%	42,32%	10,32%	30%	43,30%	13,30%
Desember	32%	33,16%	1,16%	30%	39,60%	9,60%
Average	32%	40,40%	8,40%	30%	39,88%	9,88%

Sumber : Data Sekunder diolah, tahun 2023

Berdasarkan Tabel 1.1 terdapat perbedaan antara persentase biaya standar dengan biaya aktual dari bulan Juli hingga Desember 2022. Masmara Resort telah menetapkan biaya standar untuk *food and beverage* masing-masing sebesar 32% dan 30%, dengan batas toleransi sebesar 3%. Variasi yang terjadi bisa saja menguntungkan dan merugikan perusahaan. Selisih menguntungkan (*favorable*) terjadi ketika biaya standar tidak melebihi biaya aktual, sedangkan selisih rugi (*unfavorable*) terjadi apabila biaya aktual melebihi dari biaya standar yang ditetapkan. Dalam fenomena ini, *food cost* mengalami variasi yang merugikan dan sangat melewati batas toleransi pada bulan Juli sebesar 5,67%, Agustus 11,26%, September 14,00%, Oktober 7,89%, November 10,32%, dan Desember sebesar 1,16%. Begitu juga dengan *beverage cost* mengalami variasi yang merugikan pada bulan Juli sebesar 6,49%, Agustus 8,99%, September 11,50%, Oktober 9,37%, November 13,30%, dan Desember sebesar 9,60%. Selama periode tersebut dapat dilihat rata-rata variasi masing-masing *food and beverage* sebesar 8,40% dan 9,88% dimana variasi ini dapat menyebabkan kerugian dalam perusahaan. Maka dari itu perlu diketahui penyebabnya agar dapat dikendalikan dan dapat diperbaiki oleh manajemen.

Biaya standar *food and beverage* serta batas toleransi yang ditetapkan oleh Masmara Resort Cangu dapat dikatakan cukup tinggi dibandingkan dengan biaya standar yang ditetapkan oleh hotel lainnya yang terdapat pada penelitian Utthavi dan Sumerta (2017) yang berjudul Analisis Pengendalian *Food Cost* Pada GTBV Hotel & Convention Bali yang

menetapkan standar *food and beverage cost* masing-masing sebesar 30% dan 27% dengan batas toleransi sebesar 1%. Selain itu terdapat juga penelitian yang dilakukan oleh Trivena dan Pradyani (2022) yang berjudul Analisis Pengendalian Biaya *Food and Beverage* Pada Hotel Villa Lumbung Seminyak yang menetapkan biaya standar *food* sebesar 31,20%, biaya standar *beverage* sebesar 27,97% serta batas toleransi sebesar 1%.

Berdasarkan latar belakang yang telah dipaparkan, maka peneliti ingin meneliti lebih lanjut apakah penelitian sebelumnya dengan standar biaya dan toleransi yang kecil dengan penelitian ini dimana standar biaya dan toleransi yang cukup tinggi akan menghasilkan hasil yang sama atau berbeda. Disamping itu juga, objek penelitian peneliti cukup menarik untuk diteliti karena merupakan resort yang baru beroperasi. Maka dipandang perlu untuk dianalisis dengan melakukan penelitian yang berjudul “**Analisis Varian Sebagai Alat Pengendalian Biaya *Food and Beverage* Pada Masmara Resort Cangu**”.

B. Rumusan Masalah

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

1. Bagaimanakah perhitungan varian biaya *food and beverage* antara biaya standar dengan biaya aktual pada Masmara Resort Cangu?
2. Faktor-faktor apakah yang menyebabkan terjadinya varian biaya tersebut?
3. Bagaimanakah pengendalian biaya *food and beverage* pada Masmara Resort Cangu?

C. Batasan Masalah

Batasan masalah dalam penelitian ini pada biaya *food and beverage* untuk mengetahui kesesuaian antara biaya standar dengan biaya aktual yang terjadi dan penyebab varian antara biaya tersebut. Terdapat total keseluruhan menu *food* sejumlah 69 menu dan *beverage* sejumlah 49 menu. Pada penelitian ini peneliti mengambil 10 (sepuluh) jenis makanan dan minuman yang memasuki *top ten* menu yang paling banyak terjual di Masmara Resort Canggü pada bulan Juli hingga Desember 2022. Adapun alasan peneliti hanya mengambil *top ten* masing-masing menu tersebut adalah dengan melihat perputaran persediaan bahan baku yang digunakan pada menu yang laku terjual serta melihat fluktuasi harga yang terjadi pada bahan baku tersebut.

D. Tujuan dan Manfaat Penelitian

Berdasarkan latar belakang masalah dan rumusan masalah yang telah diuraikan diatas, maka adapun tujuan dan manfaat penelitian ini adalah:

1. Tujuan Penelitian
 - a. Untuk mengetahui perhitungan varian biaya *food and beverage* antara biaya standar dengan biaya aktual pada Masmara Resort Canggü.
 - b. Untuk mengetahui faktor-faktor penyebab terjadinya varian biaya pada *food and beverage cost*.
 - c. Untuk mengetahui proses pengendalian biaya *food and beverage* pada Masmara Resort Canggü.

2. Manfaat Penelitian

a. Manfaat Teoritis

Memberikan kontribusi terhadap wawasan dan pengetahuan akuntansi khususnya dalam menganalisis varian biaya sebagai alat pengendalian biaya dan dapat dijadikan sebagai referensi untuk penelitian selanjutnya.

b. Manfaat Praktis

1) Bagi Mahasiswa

Penelitian ini dilakukan sebagai bentuk penerapan pengetahuan dan teori yang diperoleh selama menduduki bangku perkuliahan dan menerapkannya dengan kondisi yang terjadi di lapangan, khususnya mengenai analisis varian sebagai alat pengendalian biaya operasional khususnya pada *food and beverage cost*.

2) Bagi Politeknik Negeri Bali

Penelitian ini dapat dijadikan sebagai referensi yang berguna bagi mahasiswa atau sebagai referensi untuk penelitian selanjutnya yang sejenis dan berkaitan dengan pengendalian biaya.

3) Bagi Masmara Resort Cangu

Hasil dari penelitian ini dapat membantu pihak perusahaan dalam mengambil sebuah keputusan dan pertimbangan dalam membuat anggaran tahun berikutnya dan dapat dijadikan alat sebagai pengendalian biaya *food and beverage*.

BAB V

SIMPULAN & SARAN

A. Simpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, maka dapat disimpulkan bahwa :

1. Perhitungan varian antara biaya standar dan biaya aktual *food and beverage* masing-masing 10 (sepuluh) menu yang terjual di Masmara Resort Cangu menggunakan rumus selisih dua metode yakni selisih kuantitas bahan baku dan selisih harga bahan baku.
2. Faktor-faktor penyebab terjadinya selisih bahan baku *food and beverage* yang telah distandarkan dengan aktualnya pada masmara Resort Cangu sebagai berikut:
 - a. Terdapat perbedaan antara kuantitas pemakaian bahan baku yang distandarkan dengan pemakaian bahan baku secara aktual. Hal ini terjadi karena adanya faktor *human error* dalam menyiapkan dan mengolah bahan baku dengan mengabaikan *standard recipe* yang telah ditetapkan. Hal ini dikarenakan dalam penggunaan bahan baku hanya menggunakan perkiraan dari masing-masing *cheff*. Selain itu, terdapat juga bahan baku *food* yang pemakaiannya melebihi standar karena adanya kesalahan dalam penyimpanan bahan baku tersebut. Adapun total selisih yang merugikan pada *food and beverage* masing-masing sebesar Rp (2.790.788) dan Rp(2.008.134), varian kuantitas

- b. pemakaian bahan baku tersebut terjadi selama periode Juli – Desember 2022.
 - c. Terjadinya perbedaan harga bahan baku antara harga standar dengan harga aktualnya disebabkan oleh karena adanya kenaikan harga dari *supplier*. Disamping itu, sering terjadinya pemesanan bahan baku secara mendadak oleh bagian *kitchen* dan *bar* sehingga bagian *purchasing* harus membeli di pihak lain yang menawarkan harga lebih tinggi (di luar kontrak) termasuk juga jika *supplier* tidak memiliki stok (habis terjual) terkait bahan baku yang ingin dipesan. Adapun total varian harga yang terjadi selama periode Juli- Desember 2022 pada kuantitas pemakaian bahan baku *food* sebesar Rp (1.108.995) dan *beverage* sejumlah Rp (509.454).
3. Pengendalian terkait dengan bagian-bagian yang terlibat dalam pengendalian biaya *food and beverage* di Masmara Resort Canggü belum sepenuhnya terlaksana dengan baik. Namun, pengendalian pada bagian penjualan dan *cost control* sudah terlaksana dengan baik dan sesuai dengan standar yang telah ditetapkan. Adapun beberapa bagian yang melaksanakan pengendalian tidak sesuai dengan standar yang berlaku, diantaranya bagian pembelian pada saat melakukan pembelian barang di atas harga standar, bagian penerimaan tidak sesuai dengan *staff* yang berwenang, bagian penyimpanan tidak menyimpan barang atau bahan-bahan sesuai dengan jenisnya begitu juga pada saat barang dikeluarkan tidak menerapkan sistem FIFO (*First In First Out*), dan bagian produksi

tidak menggunakan *standard recipe* yang telah ditetapkan dalam memproduksi makanan atau minuman.

B. Implikasi

Implikasi dari penelitian ini dapat dimanfaatkan oleh pihak manajemen Masmara Resort Cangu sebagai bentuk acuan dalam melaksanakan pengendalian biaya khususnya pada *food and beverage cost*. Adanya penelitian ini mampu memberikan gambaran kepada pihak manajemen agar memberikan pengawasan lebih terhadap biaya aktual penggunaan bahan baku dikarenakan adanya selisih merugikan dimana biaya aktual melebihi biaya standar yang telah ditetapkan. Mengingat data yang digunakan hanya pada 10 (sepuluh) menu makanan dan minuman yang paling banyak terjual dalam 6 (enam) bulan terakhir hanya menggambarkan sebagian kecil operasional manajemen, setidaknya dengan adanya penelitian ini perusahaan dapat melihat kekurangan dalam manajemen.

C. Saran

1. Untuk menghindari terjadinya varian yang tinggi terhadap *food and beverage* pihak manajemen hendak meningkatkan koordinasi serta pengawasan terhadap prosedur pembelian, penerimaan, penyimpanan, dan produksi apakah sudah sesuai dengan SOP yang berlaku agar meminimalkan biaya yang terjadi.
2. Varian merugikan disebabkan karena adanya varian atas penggunaan bahan baku dan varian harga bahan baku. Maka seharusnya bagian produksi lebih memperhatikan *standard recipe* yang telah ditetapkan

dalam memproduksi makanan ataupun minuman. Disamping dapat meningkatkan biaya produksi, hal tersebut juga akan mempengaruhi cita rasa dari makanan atau minuman yang dihasilkan. Hal tersebut juga akan mempengaruhi penilaian dari customer. Bagian pembelian tidak melakukan pembelian dengan pihak lain tanpa adanya harga kontrak, hal tersebut menyebabkan harga barang yang diperoleh sangat tinggi. Bagian penerimaan barang lebih baik dilaksanakan oleh pihak yang berwenang dan tetap berkoordinasi dengan bagian pembelian serta bagian penyimpanan. Untuk bagian penyimpanan agar lebih memperhatikan penyimpanan serta penataan barang sesuai jenisnya. Disamping itu bagian penyimpanan harus lebih memperhatikan mengenai pengeluaran bahan makanan ataupun minuman sesuai dengan metode yang digunakan manajemen yaitu metode FIFO. Alangkah lebih baiknya jika pihak manajemen menyediakan kartu stok persediaan untuk masing-masing bahan yang ada di ruang penyimpanan agar lebih mudah mengetahui jumlah barang dan pada saat dilakukannya inventarisasi.

3. Perusahaan diharapkan dapat melakukan pembagian tugas kepada *staff* agar tidak terjadinya rangkap jabatan pada bagian penerimaan, penyimpanan dan *cost control* dilakukan oleh satu orang *staff*. Hal tersebut dapat menyebabkan terjadinya celah kecurangan (*fraud*). Hal ini perlu diperhatikan oleh perusahaan karena perusahaan akan semakin berkembang di masa yang akan datang dan tentunya akan meningkatkan integritas *staff*.

DAFTAR PUSTAKA

- Armin, K. (2017). Analisis Efektivitas Pengendalian Biaya Food And Beverage Departement Pada Max One Vivo Hotel Palembang. *Sosio E-Kons*, 9(2), 132. <https://doi.org/10.30998/sosioekons.v9i2.1944>
- Budiyasa, I. K. G., Putra, A. M., & Suarka, F. M. (2018). Analisis Pengendalian Biaya Food and Beverage Pada Harris Hotel Raya Kuta Bali. *Jurnal Kepariwisata Dan Hospitalitas* 2.3, 2(3), 135–154.
- Febrianto, I. G. A., Christanta, M., & Widhaharthana, 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>
- Ginting, R. P. S. B., & Sagala, L. (2019). Analisis Anggaran Biaya Produksi Sebagai Alat Perencanaan dan Pengendalian Biaya Produksi Pada PT. Indapo Batu Rongkam. 1(1), 40–46. <http://stmb-multismart.ac.id/ejournal>
- Gusman, Y., & Purbadini, E. (2016). Analisis Peranan Anggaran Sebagai Alat Pengendalian Biaya Operasional pada Hotel Sempurna Kota Lubuk Linggau. *JEMBATAN (Jurnal Ekonomi, Manajemen, Bisnis, Auditing, Dan Akuntansi)*, 1(1), 66–84.
- Kriekhoff, S., & Riupassa, E. (2017). Analisis Penetapan Harga Jual Produk Kerajinan Perahu Cengkeh Pada Pengarjin Cengkeh Di Kampung Waemahu Desa Latulihat Kecamatan Nusaniwe Kota Ambon. *Jurnal Maneksi*, 6(1), 7–14.
- Mahendra, H., & Sabir, M. (2020). Analisis Strategi Pengendalian Biaya Operasional di Grand Mozza Hotel Timika (Studi Kasus Standarisasi Biaya Operasional). *Jurnal ULET (Utility, Earning and Tax)*, 4(2), 65–83.
- Putra, I. N. D. U., Lukitasari, R., Mulia, V. B., & Wibawa, I. K. (2022). Analisis Pengendalian Food Cost di Hotel Vila Lumbang-Bali. 5, 165–176.
- Putri, N. A., Yulianti, N. N., & Kartini, E. (2020). Analisis Anggaran Biaya Sebagai Alat Pengendalian Biaya Produksi Pada Proyek Pembangunan Tower Telekomunikasi di Lombok. *Journal Ilmiah Rinjani (JIR)*, 8(1), 76–90. <https://jurnal.ugr.ac.id/index.php/jir/article/view/16/54>
- Ridzal, N. A. (2019). Biaya Standar Sebagai Alat Pengendalian Biaya Produksi Pada Usaha Paving Block CV. Batako Anugerah Baubau. *Jurnal Ilmiah Akuntansi Manajemen*, 2(1), 16–26. <https://doi.org/10.35326/jiam.v2i1.251>

- Rindengan, M., Manossoh, H., & Wokas, H. R. N. (2022). *Analisis Varians Biaya Operasional Dalam Mengukur Pengendalian Biaya Operasional PT. Hasjrat Abadi Manado*. 5(2), 887–896.
- Rustan, Muttiarni, & Wahyuni, I. (2019). Analisis Varians Biaya Operasional Dalam Mengukur Efektivitas Pengendalian Biaya Operasional Pada Kantor Wilayah VI PT. Pegadaian (Persero) Makassar. *Amnesty: Jurnal Riset Perpajakan*, 2(1), 1–6. <https://doi.org/10.26618/jrp.v2i1.2529>
- Sugiyono, P. D. (2022). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D* (2nd ed.). Alfabeta.
- Trivena, N. N. E. I., & Pradyani, N. L. P. S. P. (2022). *Analisis Pengendalian Biaya Food And Beverage Pada Hotel Villa Lumbung Seminyak*. 5, 69–75.
- Utthavi, W. H., & Sumerta, I. G. A. (2017). *Analisis Pengendalian Food Cost Pada GTBV Hotel & Convention-Bali*. 843–846.
- Wijaya, I. M. K., & Widhiastuty, N. L. P. S. (2021). Pengendalian Food Cost Oleh Cost Controller Pada Papillon Echo Beach Cangu. *Journal of Tourism and Interdisciplinary Studies*, 1(2), 82–92. <https://doi.org/10.51713/jotis.v1i2.58>
- Windaratri, V. L. (2017). Penerapan Akuntansi Pertanggungjawaban Dengan Anggaran Sebagai Alat Pengendalian Biaya Pada Hotel Inna Garuda Yogyakarta. *Jurnal Akuntansi*, 1–8.
- Wiyasha, I. (2011). *F & B Cost Controll* (F. S. Suyantoro (ed.); 2nd ed.). Andi Offset.