

**SKRIPSI**

**ANALISIS SELISIH BIAYA BAHAN BAKU MAKANAN  
SEBAGAI ALAT PENGENDALIAN BIAYA PADA HOTEL AAA**



**Disusun untuk Melengkapi Tugas dan Syarat Lulus  
Sarjana Terapan Program Studi Manajemen Bisnis Internasional  
Jurusan Administrasi Bisnis Politeknik Negeri Bali**

**Oleh**

**NI MADE KARINA DARASWATHI**

**1915744082**

**PROGRAM STUDI MANAJEMEN BISNIS INTERNASIONAL**

**JURUSAN ADMINISTRASI BISNIS**

**POLITEKNIK NEGERI BALI**

**BADUNG**

**2023**

**SKRIPSI**

**ANALISIS SELISIH BIAYA BAHAN BAKU MAKANAN  
SEBAGAI ALAT PENGENDALIAN BIAYA PADA HOTEL AAA**



**POLITEKNIK NEGERI BALI**

**Disusun untuk Melengkapi Tugas dan Syarat Lulus  
Sarjana Terapan Program Studi Manajemen Bisnis Internasional  
Jurusan Administrasi Bisnis Politeknik Negeri Bali**

**Oleh**

**NI MADE KARINA DARASWATHI**

**1915744082**

**PROGRAM STUDI MANAJEMEN BISNIS INTERNASIONAL**

**JURUSAN ADMINISTRASI BISNIS**

**POLITEKNIK NEGERI BALI**

**BADUNG**

**2023**

## TANDA PERSETUJUAN SKRIPSI

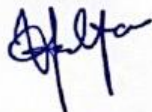
1. Judul Skripsi : Analisis Selisih Biaya Bahan Baku Makanan  
Sebagai Alat Pengendalian Biaya Pada Hotel AAA.
2. Penulis
  - a. Nama : Ni Made Karina Daraswathi
  - b. NIM : 1915744082
3. Jurusan : Administrasi Bisnis
4. Program Studi : D4 Manajemen Bisnis Internasional

JURUSAN ADMINISTRASI BISNIS  
POLITEKNIK NEGERI BALI

Badung, 24 Agustus 2023

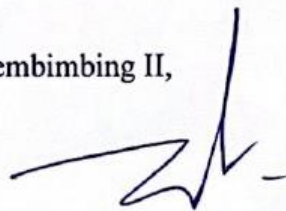
Menyetujui:

Pembimbing I,



Ketut Vini Elfarosa, S.E.MM  
NIP. 197612032008122001

Pembimbing II,



Prof. Drs. Ida Bagus Putu Suamba, MA., Ph.D.  
NIP. 196312311992031013

**TANDA PENGESAHAN SKRIPSI**

**ANALISIS SELISIH BIAYA BAHAN BAKU MAKANAN  
SEBAGAI ALAT PENGENDALIAN BIAYA PADA HOTEL AAA**

Oleh:

**NI MADE KARINA DARASWATHI**

**NIM: 1915744082**

Disahkan:

Ketua Penguji,



Ketut Vini Elfarosa, SE., M.M.  
NIP. 197612032008122001

**JURUSAN ADMINISTRASI BISNIS  
POLITEKNIK NEGERI BALI**

Penguji I,



Drs. I Ketut Yasa, MM.  
NIP. 196102271990031001

Penguji II,



Kadek Eni Marhaeni, SE., MM.  
NIP. 196203141993032002

Mengetahui,  
Jurusan Administrasi Bisnis  
Ketua



Nym Indah Kusuma Dewi, SE.MBA.Ph.D.  
NIP. 196409291990032003

Badung, 24 Agustus 2023  
Prodi Manajemen Bisnis Internasional  
Ketua



Ketut Vini Elfarosa, SE., M.M.  
NIP. 197612032008122001

## **MOTTO DAN PERSEMBAHAN**

*“Everything can be changed but memory will be never”*

### **PERSEMBAHAN**

Dengan segala puji syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa dan atas dukungan serta doa dari orang-orang tercinta, akhirnya Skripsi dengan judul "Analisis Selisih Biaya Bahan Baku Makanan Sebagai Alat Pengendalian Biaya Pada Hotel AAA" dapat dirampungkan dengan baik dan tepat waktu. Oleh karena itu, dengan rasa bangga dan bahagia penulis haturkan rasa syukur dan terima kasih kepada:

Tuhan Yang Maha Esa yang telah memberikan penulis keteguhan hati dan kesabaran, dan atas izin dan karunia-Nya, skripsi ini dapat terselesaikan tepat pada waktunya.

Ayah, ibu, saudara penulis dan semua keluarga yang telah memberikan dukungan serta doa yang tiada henti untuk kesuksesan penulis. Serta teman-teman seperjuangan yang telah memberikan motivasi dan semangat kepada penulis untuk dapat menyelesaikan Skripsi ini.

Bapak dan ibu dosen pembimbing, penguji dan pengajar, yang selama ini telah tulus dan ikhlas meluangkan waktunya untuk menuntun dan mengarahkan penulis, memberikan bimbingan dan pelajaran tiada ternilai harganya, agar penulis menjadi lebih baik.

## PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI

Yang bertanda tangan di bawah ini:

**Nama : Ni Made Karina Daraswathi**

**NIM : 1915744082**

**Prodi/Jurusan : D4 Manajemen Bisnis Internasional / Administrasi  
Bisnis**

Dengan ini menyatakan bahwa naskah SKRIPSI saya dengan judul:

“Analisis Selisih Biaya Bahan Baku Makanan Sebagai Alat Pengendalian Biaya Pada Hotel AAA”

adalah memang benar asli karya saya. Dengan ini saya juga menyatakan bahwa dalam naskah SKRIPSI ini tidak terdapat karya orang lain yang pernah diajukan untuk memperoleh gelar di suatu perguruan tinggi, dan atau sepanjang pengetahuan saya juga tidak terdapat karya atau pendapat yang pernah ditulis atau diterbitkan oleh orang lain, kecuali yang secara tertulis diacu dalam naskah SKRIPSI ini dan disebutkan pada daftar pustaka.

Bilamana di kemudian hari ditemukan ketidaksesuaian dengan pernyataan ini, maka saya bersedia dituntut dan menerima sanksi akademis dalam bentuk apapun.

Badung, 24 Agustus 2023

Yang menyatakan



Ni Made Karina Daraswathi  
NIM. 1915744082

## ABSTRAK

Bagi perusahaan yang bergerak dibidang industri, produksi sangat penting untuk kelancaran proses produksi, sehingga pemakaian bahan baku menjadi hal penting yang perlu dikendalikan. Hotel AAA adalah salah satu perusahaan yang bergerak dibidang industri pariwisata. Pada tahun 2022, diketahui rata-rata biaya bahan baku makanan yang telah distadarkan adalah sebesar 35% sedangkan rata-rata biaya bahan baku makanan yang sesungguhnya terjadi adalah 37.82%. Dari persentase tersebut, diketahui terjadi selisih biaya bahan baku makanan yang bersifat merugikan (*unfavorable*) yaitu sebesar 2.82%.

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui berapa jumlah selisih biaya bahan baku makanan yang terjadi selama tahun 2022 dan mencari tahu apakah penyebab terjadinya selisih tersebut sehingga dapat dilakukan tindakan korelatif dengan dilakukannya pengendalian terhadap biaya bahan baku makanan. Metode analisis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode analisis kuantitatif.

Hasil analisis menunjukkan bahwa Hotel AAA belum optimal dalam melakukan pengendalian biaya bahan baku makanan mulai dari proses pengadaan hingga pengolahan bahan baku makanan. Adapun beberapa penyebabnya yaitu dari sisi harga dan kuantitas. Berdasarkan pada hasil penelitian, disarankan agar perusahaan melakukan tindakan korelatif untuk meminimalisir selisih biaya bahan baku makanan yang telah terjadi.

**Kata Kunci: Analisis Selisih Biaya, Pengendalian Biaya.**

## **ABSTRACT**

*For companies operating in the industrial sector, production is crucial for the smooth running of the manufacturing process, making the control of raw material usage an important aspect. Hotel AAA is one of the companies engaged in the tourism industry. In 2022, it was found that the average standard cost of food raw materials was 35%, while the actual average cost of food raw materials was 37.82%. From these percentages, it is known that there is an unfavorable difference in the cost of food raw materials, amounting to 2.82%.*

*The purpose of this research is to determine the amount of difference in food raw material costs that occurred during the year 2022 and to identify the causes of this difference, so that corrective actions can be taken by implementing control measures on food raw material costs. The data analysis method used in this research is a quantitative analysis method.*

*Based on the analysis, the results indicate that Hotel AAA has not been optimal in controlling the costs of food raw materials, starting from the procurement process to the processing of food raw materials. Some of the causes identified are related to pricing and quantity issues. Based on the research findings, it is recommended that the company take corrective actions to minimize the difference in food raw material costs that have occurred.*

***Keywords: Cost Variance Analysis, Cost Control.***



## **PRAKATA**

Puji syukur penulis panjatkan kehadapan Tuhan Yang Maha Esa, karena berkat rahmat-Nya penulis dapat menyelesaikan Skripsi yang berjudul "Analisis Selisih Biaya Bahan Baku Makanan Sebagai Alat Pengendalian Biaya Pada Hotel AAA", tepat pada waktunya. Penulisan Skripsi ini bertujuan untuk memenuhi salah satu syarat menyelesaikan Program Pendidikan Diploma IV di Politeknik Negeri Bali.

Pada kesempatan yang baik ini, penulis ingin menyampaikan rasa terima kasih kepada pihak-pihak yang telah membantu penulis dalam menyelesaikan laporan ini, adapun pihak-pihak yang penulis maksudkan antara lain sebagai berikut:

1. Bapak I Nyoman Abdi, SE, M.eCom selaku Direktur Politeknik Negeri Bali yang memberikan kesempatan untuk belajar di Politeknik Negeri Bali.
2. Ibu Nyoman Indah Kusuma Dewi, SE.MBA.Ph.D selaku Ketua Jurusan Administrasi Bisnis yang telah memberikan izin dalam Praktek Kerja Lapangan (PKL).
3. Ibu Made Ayu Jayanti Prita Utami, SS.T.Ak.M.Si selaku Sekretaris Jurusan Administrasi Bisnis Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan pengarahan.
4. Ibu Ketut Vini Elfarosa, S.E.MM selaku Ketua Program Studi Manajemen Bisnis Internasional Jurusan Administrasi Bisnis Politeknik Negeri Bali

sekaligus Pembimbing I, yang memberikan pengarahan, bimbingan serta dukungan dalam penyusunan Skripsi ini.

5. Bapak Drs. Ida Bagus Putu Suamba, MA. Ph.D selaku Pembimbing II yang telah banyak meluangkan waktu untuk memberikan pengarahan, bimbingan, dan tuntunan kepada penulis dalam menyelesaikan Skripsi ini.
6. Dosen Program Studi Manajemen Bisnis Internasional Politeknik Negeri Bali yang telah mendidik dan membekali penulis dengan ilmu pengetahuan selama mengikuti kegiatan perkuliahan di Politeknik Negeri Bali.
7. Kepada manajemen hotel khususnya Accounting Department di Hotel AAA yang sudah memberikan informasi yang diperlukan dalam penelitian serta pengumpulan data yang dibutuhkan oleh penulis dalam penyusunan Skripsi.
8. I Wayan Sangkreg dan Ni Made Karyati selaku orang tua yang telah memberi dukungan yang luar biasa dan dengan senantiasa mendoakan penulis.
9. Ni Putu Nesya Daraswathi dan I Komang Kevin Kannan selaku saudara penulis yang senantiasa selalu memberikan dukungan, semangat dan motivasi kepada penulis.
10. One Sekar Arum Wahyudi, Ni Kadek Yuliandani dan Ni Ketut Elia Satya Utami yang telah banyak membantu memberikan ide dan masukan dalam penyusunan Skripsi ini.

11. Keluarga dan teman-teman yang tidak dapat disebutkan satu persatu yang juga telah membantu penulis dalam menyelesaikan penyusunan usulan penelitian ini dan senantiasa selalu memberikan semangat.

Penulis menyadari bahwa masih banyak kekurangan dalam Skripsi ini seperti bahasa, sistematika, maupun materi yang ada. Oleh karena itu, penulis mengharapkan kritik serta masukan dari pembaca untuk menjadikan penulis lebih baik dalam pembuatan laporan lainnya. Akhir kata penulis harap Skripsi ini dapat bermanfaat dan berguna bagi pembaca.

Badung, 10 Juli 2023

Penulis

## DAFTAR ISI

	<b>Halaman</b>
<b>HALAMAN JUDUL.....</b>	<b>ii</b>
<b>TANDA PERSETUJUAN SKRIPSI.....</b>	<b>iii</b>
<b>TANDA PENGESAHAN SKRIPSI.....</b>	<b>iv</b>
<b>MOTTO DAN PERSEMBAHAN.....</b>	<b>v</b>
<b>PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI.....</b>	<b>vi</b>
<b>ABSTRAK .....</b>	<b>vii</b>
<b>ABSTRACT .....</b>	<b>viii</b>
<b>PRAKATA .....</b>	<b>ix</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>xii</b>
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	<b>xv</b>
<b>DAFTAR GAMBAR.....</b>	<b>xviii</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN .....</b>	<b>xix</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN .....</b>	<b>1</b>
<b>1.1 Latar Belakang .....</b>	<b>1</b>
<b>1.2 Perumusan Masalah.....</b>	<b>9</b>
<b>1.3 Tujuan Penelitian .....</b>	<b>10</b>
<b>1.4 Kontribusi Hasil Penelitian .....</b>	<b>10</b>
1.4.1 Kontribusi Secara Praktis .....	10
1.4.2 Kontribusi Secara Teoritis.....	11

<b>1.5</b>	<b>Sistematika Penulisan .....</b>	<b>11</b>
<b>BAB II</b>	<b>TINJAUAN PUSTAKA .....</b>	<b>13</b>
<b>2.1</b>	<b>Kajian Teoritis.....</b>	<b>13</b>
2.1.1	Manajemen Biaya.....	13
2.1.2	Biaya .....	15
2.1.3	Ukuran Baku Dalam Pengendalian Harga Pokok Makanan .....	18
2.1.4	Pengendalian Biaya Bahan Baku Makanan .....	19
2.1.5	Penyimpangan Biaya Sesungguhnya Dari Biaya Standar.....	26
2.1.6	Analisis Selisih Biaya Bahan Baku.....	26
<b>2.2</b>	<b>Hasil Penelitian Sebelumnya .....</b>	<b>28</b>
<b>2.3</b>	<b>Kerangka Pemikiran Teoritis.....</b>	<b>38</b>
<b>BAB III</b>	<b>METODE PENELITIAN .....</b>	<b>39</b>
<b>3.1</b>	<b>Tempat Penelitian.....</b>	<b>39</b>
<b>3.2</b>	<b>Jenis Data .....</b>	<b>39</b>
<b>3.3</b>	<b>Sumber Data .....</b>	<b>40</b>
<b>3.4</b>	<b>Teknik Pengumpulan Data.....</b>	<b>41</b>
<b>3.5</b>	<b>Teknik Analisis Data .....</b>	<b>41</b>
<b>3.6</b>	<b>Variabel Penelitian .....</b>	<b>44</b>
<b>BAB IV</b>	<b>HASIL DAN PEMBAHASAN .....</b>	<b>46</b>
<b>4.1</b>	<b>Gambaran Umum Khalayak Sasaran .....</b>	<b>46</b>
4.1.1	Sejarah Hotel AAA .....	46
4.1.2	Bidang Usaha .....	48

4.1.3	Fasilitas yang ditawarkan oleh Hotel AAA .....	49
4.1.4	Struktur Organisasi .....	55
<b>4.2</b>	<b>Hasil Analisis dan Pembahasan .....</b>	<b>59</b>
4.2.1	Perhitungan Selisih Biaya dari Lima Belas (15) Menu Makanan...	61
4.2.2	Faktor-Faktor Penyebab Terjadinya Selisih Biaya Bahan Baku Makanan Antara Biaya Standar Dengan Biaya Sesungguhnya Pada Hotel AAA.	105
<b>4.3</b>	<b>Implikasi Hasil Penelitian.....</b>	<b>119</b>
4.3.1	Implikasi Teoritis .....	119
4.3.2	Implikasi Praktis .....	120
<b>BAB V SIMPULAN DAN SARAN.....</b>		<b>121</b>
<b>5.1</b>	<b>Simpulan.....</b>	<b>121</b>
<b>5.2</b>	<b>Saran.....</b>	<b>123</b>
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>		<b>126</b>
<b>LAMPIRAN.....</b>		<b>130</b>

## DAFTAR TABEL

	<b>Halaman</b>
Tabel 1. 1 Reconciliation Report of Food Cost .....	6
Tabel 1. 2 Flowchart Prosedur Pemesanan Bahan Baku Makanan Pada Hotel AAA .....	7
Tabel 4. 1 Reconciliation Report of Food Cost .....	60
Tabel 4. 2 Menu Makanan yang Memiliki Total Penjualan Tertinggi pada Hotel AAA Periode Oktober – Desember 2022.....	61
Tabel 4. 3 Selisih Harga Pizza Quarto Stagioni pada Hotel AAA.....	63
Tabel 4. 4 Selisih Kuantitas Pizza Quarto Stagioni pada Hotel AAA .....	64
Tabel 4. 5 Selisih Harga Black Angel Hair Seafood Pasta pada Hotel AAA Bulan Oktober – Desember Tahun 2022 .....	65
Tabel 4. 6 Selisih Kuantitas Black Angel Hair Seafood Pasta pada Hotel AAA Bulan Oktober - Desember Tahun 2022 .....	67
Tabel 4. 7 Selisih Harga Truffle Spaghetti Carbonara pada Hotel AAA.....	68
Tabel 4. 8 Selisih Kuantitas Truffle Spaghetti Carbonara pada Hotel AAA Bulan Oktober - Desember Tahun 2022.....	69
Tabel 4. 9 Selisih Harga Nasi Goreng pada Hotel AAA.....	71
Tabel 4. 10 Selisih Kuantitas Nasi Goreng pada Hotel AAA .....	72
Tabel 4. 11 Selisih Harga Sop Buntut pada Hotel AAA.....	74
Tabel 4. 12 Selisih Kuantitas Sop Buntut pada Hotel AAA .....	75
Tabel 4. 13 Selisih Harga Chicken Burger pada Hotel AAA .....	76
Tabel 4. 14 Selisih Kuantitas Chicken Burger pada Hotel AAA.....	78
Tabel 4. 15 Selisih Harga Beef Cheeseburger pada Hotel AAA .....	79
Tabel 4. 16 Selisih Kuantitas Beef Cheeseburger pada Hotel AAA.....	81
Tabel 4. 17 Selisih Harga Aburi Salmon Maki pada Hotel AAA.....	82

Tabel 4. 18 Selisih Kuantitas Aburi Salmon Maki pada Hotel AAA .....	83
Tabel 4. 19 Selisih Harga Chicken Picata Lunch pada Hotel AAA.....	85
Tabel 4. 20 Selisih Kuantitas Chicken Picata Lunch pada Hotel AAA.....	86
Tabel 4. 21 Selisih Harga Braised Beef pada Hotel AAA .....	88
Tabel 4. 22 Selisih Kuantitas Braised Beef pada Hotel AAA.....	89
Tabel 4. 23 Selisih Harga Iga Babi Bakar pada Hotel AAA.....	90
Tabel 4. 24 Selisih Kuantitas Iga Babi Bakar pada Hotel AAA .....	91
Tabel 4. 25 Selisih Harga Ten Don pada Hotel AAA.....	92
Tabel 4. 26 Selisih Kuantitas Ten Don pada Hotel AAA .....	93
Tabel 4. 27 Selisih Harga Sashimi Moriawase pada Hotel AAA .....	94
Tabel 4. 28 Selisih Kuantitas Sashimi Moriawase pada Hotel AAA.....	95
Tabel 4. 29 Selisih Harga Beef Medallion   Salsa Verde Butter pada Hotel AAA Bulan Oktober – Desember Tahun 2022.....	96
Tabel 4. 30 Selisih Kuantitas Beef Medallion   Salsa Verde Butter pada Hotel AAA Bulan Oktober - Desember Tahun 2022.....	98
Tabel 4. 31 Selisih Harga Grilled Beef Tagliata pada Hotel AAA .....	99
Tabel 4. 32 Selisih Kuantitas Grilled Beef Tagliata pada Hotel AAA .....	100
Tabel 4. 33 Rekapulasi Selisih Biaya Bahan Baku Makanan dari Selisih Harga dan Selisih Kuantitas Berdasarkan 15 Menu Makanan.....	102
Tabel 4. 34 Rekapulasi Biaya Standar, Biaya Sesungguhnya dan.....	103
Tabel 4. 35 Analisis Pembahasan Antara Teori Dengan Kenyataan Pelaksanaan Penggunaan Ukuran Baku Dalam Pengendalian.....	109
Tabel 4. 36 Analisis Pembahasan Antara Teori Dengan Kenyataan .....	111
Tabel 4. 37 Analisis Pembahasan Antara Teori Dengan Kenyataan Pelaksanaan Fungsi Penerimaan Dalam Pengendalian Biaya .....	112
Tabel 4. 38 Analisis Pembahasan Antara Teori Dengan Kenyataan Pelaksanaan Fungsi Penyimpanan Dalam Pengendalian Biaya.....	113



Tabel 4. 39 Analisis Pembahasan Antara Teori Dengan Kenyataan Pelaksanaan Fungsi Pengeluaran Dalam Pengendalian Biaya.....	115
---	-----

## DAFTAR GAMBAR

	<b>Halaman</b>
Gambar 2. 1 Kerangka Pemikiran Teoritis .....	38
Gambar 4. 1 Struktur Organisasi Accounting Department Hotel AAA.....	56
Gambar 4. 2 Alur Penyebab dan Solusi Dalam Analisis Selish Biaya .....	119
Gambar 5. 1 Output Penelitian Table Exel untuk Menghitung Food Cost Secara Daily .....	125

## DAFTAR LAMPIRAN

- Lampiran 1 : Lembar Proses Bimbingan Dosen Pembimbing I.
- Lampiran 2 : Lembar Proses Bimbingan Dosen Pembimbing II.
- Lampiran 3 : Surat Keterangan Perubahan Judul Skripsi.
- Lampiran 4 : Laporan Penjualan Makanan Bulan Oktober – Desember 2023.
- Lampiran 5 : Biaya standar untuk 1 porsi menu Pizza Quatro Stagioni.
- Lampiran 6 : Biaya standar untuk 1 porsi menu Black Angel Hair Seafood Pasta.
- Lampiran 7 : Biaya standar untuk 1 porsi menu Truffle Spaghetti Carbonara.
- Lampiran 8 : Biaya standar untuk 1 porsi menu Nasi Goreng.
- Lampiran 9 : Biaya standar untuk 1 porsi menu Sop Buntut.
- Lampiran 10 : Biaya standar untuk 1 porsi menu Chicken Burger.
- Lampiran 11 : Biaya standar untuk 1 porsi menu Beef Cheeseburger.
- Lampiran 12 : Biaya standar untuk 1 porsi menu Aburi Salmon Maki.
- Lampiran 13 : Biaya standar untuk 1 porsi menu Chicken Picata Lunch.
- Lampiran 14 : Biaya standar untuk 1 porsi menu Braised Beef.
- Lampiran 15 : Biaya standar untuk 1 porsi menu Iga Babi Bakar.
- Lampiran 16: Biaya standar untuk 1 porsi menu Ten Don.
- Lampiran 17 : Biaya standar untuk 1 porsi menu Sashimi Moriawase.
- Lampiran 18 : Biaya standar untuk 1 porsi menu Beef Medallion | Salsa Verde Butter.
- Lampiran 19 : Biaya standar untuk 1 porsi menu Grilled Beef Tagliata.
- Lampiran 20 : Perbandingan Biaya Standar dengan Biaya Sesungguhnya untuk Memproduksi 4.622 Pizza Quatro Stagioni
- Lampiran 21 : Perbandingan Biaya Standar dengan Biaya Sesungguhnya untuk Memproduksi 4.486 Black Angel Hair Seafood Pasta

Lampiran 22 : Perbandingan Biaya Standar dengan Biaya Sesungguhnya untuk Memproduksi 4.053 Truffle Spaghetti Carbonara

Lampiran 23 : Perbandingan Biaya Standar dengan Biaya Sesungguhnya untuk Memproduksi 3.977 Nasi Goreng

Lampiran 24 : Perbandingan Biaya Standar dengan Biaya Sesungguhnya untuk Memproduksi 3.844 Sop Buntut.

Lampiran 25 : Perbandingan Biaya Standar dengan Biaya Sesungguhnya untuk Memproduksi 3.791 Chicken Burger

Lampiran 26 : Perbandingan Biaya Standar dengan Biaya Sesungguhnya untuk Memproduksi 3.657 Beef Burger

Lampiran 27 : Perbandingan Biaya Standar dengan Biaya Sesungguhnya untuk Memproduksi 3.472 Aburi Salmon Maki.

Lampiran 28 : Perbandingan Biaya Standar dengan Biaya Sesungguhnya untuk Memproduksi 3.2.34 Chicken Picata Lunch.

Lampiran 29 : Perbandingan Biaya Standar dengan Biaya Sesungguhnya untuk Memproduksi 3.173 Braised Beef.

Lampiran 30 : Perbandingan Biaya Standar dengan Biaya Sesungguhnya untuk Memproduksi 2.879 Iga Babi Bakar

Lampiran 31 : Perbandingan Biaya Standar dengan Biaya Sesungguhnya untuk Memproduksi 2.665 Ten Don

Lampiran 32 : Perbandingan Biaya Standar dengan Biaya Sesungguhnya untuk Memproduksi 2.465 Sashimi Moriawase.

Lampiran 33 : Perbandingan Biaya Standar dengan Biaya Sesungguhnya untuk Memproduksi 2.384 Beef Medallion | Salsa Verde Butter.

Lampiran 34 : Perbandingan Biaya Standar dengan Biaya Sesungguhnya untuk Memproduksi 2.058 Grilled Beef Tagliata.

Lampiran 35 : Rekapitulasi Bahan Baku yang Mengalami Selisih Biaya dari Harga

Lampiran 36 : Rekapulasi Bahan Baku yang Mengalami Selisih Biaya dari  
Kuantitas

Lampiran 37 : Pertanyaan Wawancara

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Dewasa ini, sektor kepariwisataan memegang peran penting dalam usaha mencapai sasaran pembangunan untuk Negara Indonesia, khususnya di Pulau Bali. Kementerian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif (KEMENPAREKRAF), Bapak Sandiaga Salahudin Uno, mengatakan bahwa Bali masing menjadi penyumbang devisa negara terbesar bagi Negara Indonesia, terbanyak kedua setelah industri minyak dan gas. Badan Pusat Statistik (BPS) mencatat terdapat 115.611 kunjungan wisatawan mancanegara (wisman) ke Bali pada Mei 2022. Jumlah tersebut melonjak 98,18% dari bulan sebelumnya yang hanya mencapai 58.335 kunjungan. Di Pulau Bali atau yang dikenal sebagai Pulau Dewata, sektor hotel merupakan sektor yang sangat dominan berkontribusi terhadap pendapatan pemerintah daerah.

Berkembangnya pariwisata di Bali menyebabkan kebutuhan akan sarana akomodasi juga kian meningkat. Pihak pemerintah maupun swasta telah melakukan berbagai upaya untuk memajukan fasilitas yang dapat menunjang perkembangan industri pariwisata di Bali, salah satunya adalah penyediaan akomodasi berupa hotel. Dalam buku Pariwisata dan Perhotelan yang ditulis oleh Bagyono (2014) mengemukakan “Hotel adalah jenis akomodasi yang dikelola secara komersial dan

professional, mempergunakan sebagian atau seluruh bangunan untuk menyediakan jasa penginapan, pelayanan makanan dan minuman, pelayanan barang bawaan, pencucian pakaian, penggunaan fasilitas perabot dan hiasan - hiasan yang ada di dalamnya.” Penjualan kamar merupakan pendapatan hotel yang memberikan kontribusi terbesar dari total pendapatan. Kemudian disusul dengan pendapatan dari penjualan makanan dan minuman yang menempati posisi kedua setelah pendapatan kamar yaitu sebesar 30% hingga 40% dari total pendapatan menurut Richard (2014:35). Penjualan makanan dan minuman merupakan salah satu sumber pendapatan yang memberikan kontribusi penting bagi bisnis hotel yang memiliki fasilitas restoran. Tujuan didirikannya hotel adalah untuk memperoleh keuntungan yang semaksimal mungkin. Salah satu bentuk kegiatan hotel selain melakukan penjualan kamar adalah penjualan makanan dan minuman. Dengan adanya penjualan makanan dan minuman maka akan meningkatkan penjualan yang nantinya dapat berpengaruh pada peningkatan laba.

Suatu bisnis akan dikatakan berhasil apabila pendapatannya mampu melampaui biaya-biaya produksi hingga memperoleh keuntungan (laba), karena pada dasarnya laba hanya sebagai ukuran efisiensi suatu perusahaan. Menurut Reeve, et.al. yang dialih bahasakan oleh Dian (2013:3), keuntungan atau laba adalah selisih antara uang yang diterima dari pelanggan atas barang atau jasa yang dihasilkan dan biaya yang dikeluarkan untuk input yang digunakan guna menghasilkan barang atau jasa. Laba merupakan selisih antara total pendapatan dan total beban usaha atau imbalan atas upaya perusahaan menghasilkan barang dan jasa. Hal yang perlu diperhatikan dalam memperoleh keuntungan dari penjualan

makanan dan minuman adalah biaya dari bahan baku makanan dan minuman itu sendiri. Agar dapat mencapai laba yang optimal, manajemen hotel tidak hanya harus terfokus dalam meningkatkan penjualan tetapi juga perlu melaksanakan pengendalian atas biaya makanan dan minuman, seperti biaya bahan baku makanan karena hal tersebut bersifat *perishable*.

Pengendalian biaya makanan dan minuman tidak bisa hanya dilakukan pada saat-saat tertentu, akan tetapi menyangkut pengendalian menyeluruh atas biaya itu sendiri, yang terkait dengan fungsi-fungsi manajemen meliputi perencanaan, operasional, koreksi dan evaluasi. Dalam menjalankan kegiatan operasional, manajemen sering kali menemukan permasalahan terhadap pengadaan dan pemakaian bahan produksi. Harga pokok makanan terdiri atas semua biaya bahan baku yang digunakan dalam proses produksi, sedangkan biaya lain seperti biaya tenaga kerja dan biaya *overhead* tidak dibebankan pada biaya makanan. Biaya bahan baku makanan dan minuman dibedakan menjadi dua yakni biaya standar dan biaya sesungguhnya. Menurut Mulyadi (2014:387) mengemukakan “Biaya standar adalah biaya yang ditentukan dimuka, yang merupakan jumlah biaya yang seharusnya dikeluarkan untuk membuat satu satuan produk.” Biaya standar merupakan biaya yang seharusnya terjadi dalam pengolahan suatu produk. Biaya standar dapat tercapai bila tidak ada bahan baku yang terbuang selama proses produksi, adanya efisiensi yang optimum dan diikutinya semua standar yang sudah ditetapkan. Biaya standar digunakan manajemen sebagai acuan dalam mengendalikan biaya kedepannya agar tidak menyimpang (ditentukan dalam bentuk persentase). Dengan adanya biaya standar yang telah ditetapkan manajemen,



maka diharapkan biaya yang terjadi sesuai dengan yang telah distandarkan. Namun dalam penerapannya, di perusahaan sering kali terjadi penyimpangan antara biaya bahan baku standar dengan biaya bahan baku sesungguhnya. Biaya sesungguhnya merupakan biaya bahan yang benar-benar terjadi untuk memproduksi suatu produk. Adapun cara yang dapat digunakan untuk mengetahui jumlah penyimpangan yang terjadi dalam memproduksi suatu produk adalah dengan menggunakan analisis selisih.

Menurut Mulyadi (2014:395) mengemukakan “Varians adalah penyimpangan biaya sesungguhnya dari biaya standar.” Dalam mengukur selisih antara biaya bahan baku standar dan biaya bahan baku sesungguhnya dapat dilakukan dengan cara membandingkannya. Dari hasil perbandingan tersebut dapat diketahui jumlah perbandingannya atau selisihnya. Analisis selisih ini bertujuan untuk mengetahui apakah perbedaan yang muncul tersebut bersifat menguntungkan atau tidak menguntungkan. Analisis selisih biaya juga dapat digunakan sebagai alat pengendalian dalam pemakaian bahan baku dengan meneliti penyebabnya. Selisih biaya bahan baku meliputi selisih harga dan selisih kuantitas. Selisih harga dihitung dengan membandingkan harga bahan yang sesungguhnya dengan harga bahan menurut standar. Sedangkan, selisih kuantitas dihitung dengan membandingkan kuantitas bahan yang sesungguhnya dengan kuantitas bahan standar. Apabila selisih biaya bahan baku yang terjadi masih dalam batas-batas yang dapat diterima, maka tidak akan menimbulkan masalah yang serius sehingga kegiatan produksi masih dapat dilanjutkan. Namun apabila penyimpangan tersebut sudah mempunyai pengaruh serius yang merugikan perusahaan, maka perlu

dilakukan investigasi penyebab penyimpangan tersebut untuk kemudian diambil tindakan perbaikan.

Hotel AAA merupakan salah satu *chain* hotel berbintang lima yang terletak di Kawasan Wisata Nusa Dua *Indonesia Tourism Development Corporation* (ITDC), Bali. Sumber pendapatan terbesar pertama pada Hotel AAA berasal dari departemen kamar dan penyumbang pendapatan terbesar kedua setelah penjualan kamar berasal dari departemen makanan dan minuman. Namun di sisi lain, departemen makanan dan minuman khususnya pada bagian makanan sering terjadi *overcost* yang sulit dikendalikan. Aktivitas pengendalian merupakan suatu aktivitas yang dapat dilakukan agar dapat menekan biaya secara berkelanjutan, dimana pengendalian atas biaya bahan baku makanan sangat diperlukan agar sasaran biaya dapat dicapai dan kualitas makanan sesuai dengan standar yang telah ditetapkan oleh manajemen.

Biaya makanan merupakan salah satu biaya yang paling besar dalam pengeluaran pada Hotel AAA dan sering kali tidak memenuhi apa yang telah distandarkan, sehingga memerlukan pengendalian yang tepat untuk menekan pengeluaran biaya perusahaan. Biaya standar digunakan sebagai alat pengendali biaya bahan baku makanan oleh manajemen. Namun dalam penerapannya selama tahun 2022 sering kali terjadi penyimpangan antara biaya standar dengan biaya sesungguhnya. Dari total pendapatan makanan selama tahun 2022, untuk dapat mengetahui selisih harga dan selisih kuantitas antara biaya standar dengan biaya sesungguhnya, digunakan beberapa menu yang paling banyak terjual dalam tiga bulan. Pada penelitian ini dilakukan analisis menggunakan 15 menu makanan yang

memiliki total penjualan tertinggi selama tahun 2022 karena memiliki perputaran bahan paling cepat dan paling sering digunakan.

Pada Hotel AAA belum pernah melakukan perhitungan selisih biaya bahan baku makanan secara keseluruhan selama tahun 2022. Maka dari itu, berikut akan ditampilkan penyimpangan antara biaya standar dan biaya sesungguhnya secara keseluruhan selama tahun 2022 mengenai Hasil Laporan Rekonsiliasi Biaya Bahan Baku Makanan Periode Januari sampai Desember tahun 2022 pada Hotel AAA dan sebagai dasar dalam melakukan analisis *15 recipe menu* makanan yang disajikan pada Tabel 1.1, sebagai berikut:

**Tabel 1. 1 Reconciliation Report of Food Cost  
Hotel AAA January – December 2022**

Month	Food Sales	Standard Food Cost		Actual Food Cost		Variance Food Cost	
		Rp	%	Rp	%	Rp	%
January	2,641,571,360	924,549,976	35	921,254,468	34.88	3,295,508	0.12
February	1,877,017,954	656,956,284	35	771,713,545	41.11	- 114,757,261	(6.11)
March	4,920,664,596	1,722,232,609	35	1,835,460,662	37.30	- 113,228,053	(2.30)
April	1,031,433,488	361,001,721	35	438,227,811	42.49	- 77,226,090	(7.49)
May	3,820,081,275	1,337,028,446	35	1,473,152,379	38.56	- 136,123,933	(3.56)
June	3,569,168,914	1,249,209,120	35	1,239,371,174	34.72	9,837,946	0.28
July	9,149,020,854	3,202,157,299	35	3,410,057,237	37.27	- 207,899,938	(2.27)
August	6,294,965,413	2,203,237,895	35	2,343,823,860	37.23	- 140,585,965	(2.23)
September	10,315,299,085	3,610,354,680	35	3,908,978,883	37.89	- 298,624,203	(2.89)
October	10,021,584,944	3,507,554,730	35	3,662,475,143	36.55	- 154,920,413	(1.55)
November	8,469,724,393	2,964,403,538	35	3,106,469,944	36.68	- 142,066,406	(1.68)
December	9,067,039,663	3,173,463,882	35	3,545,586,081	39.10	- 372,122,199	(4.10)
<b>Total</b>	<b>71,177,571,939</b>	<b>24,912,150,179</b>	<b>420</b>	<b>26,656,571,187</b>	<b>453.79</b>	<b>- 1,744,421,008</b>	<b>- 33.79</b>
<b>Average</b>	<b>5,931,464,328</b>	<b>2,076,012,515</b>	<b>35</b>	<b>2,221,380,932</b>	<b>37.82</b>	<b>(145,368,417)</b>	<b>(2.82)</b>

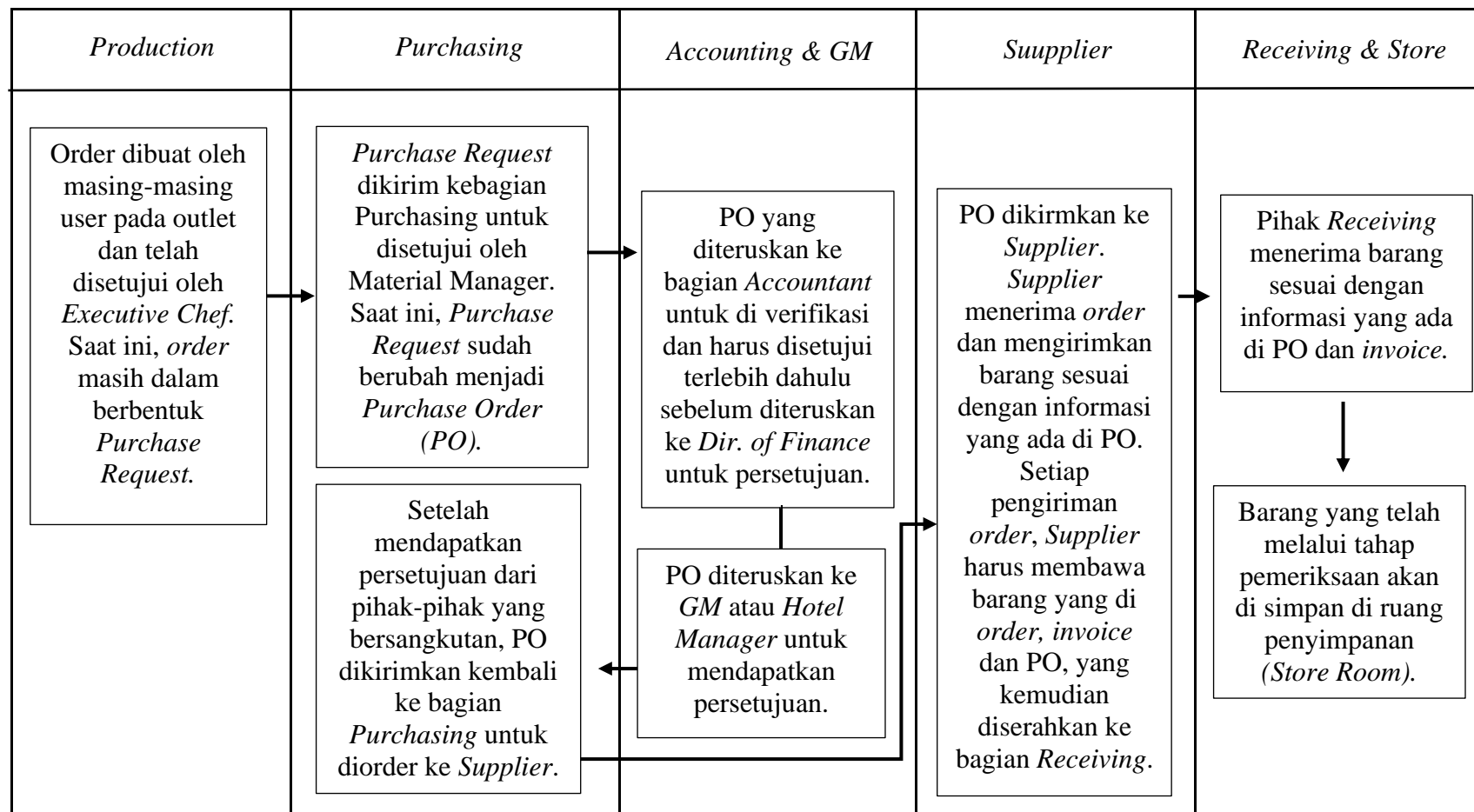
Sumber: Data Diolah, 2023.

Berdasarkan Tabel 1.1 dapat dilihat bahwa standar biaya bahan baku makanan yang ditetapkan oleh perusahaan periode Januari sampai Desember 2022 adalah sebesar 35%, sedangkan rata – rata biaya bahan baku makanan sesungguhnya yang terjadi adalah sebesar 37.82%. Apabila dibandingkan keduanya, maka dapat diketahui bahwa terdapat selisih antara biaya yang

sesungguhnya terjadi dengan biaya standar yang ditetapkan yaitu sebesar 2.82%. Selisih tersebut merupakan selisih yang bersifat merugikan (*unfavorable*) bagi perusahaan dan telah melewati batas toleransi, dimana manajemen pada Hotel AAA menetapkan batas toleransi hanya sebesar 1%.

Adanya perbedaan selisih tersebut harus segera diketahui penyebabnya sehingga dapat dilakukan tindakan korelatif dengan dilakukannya pengendalian terhadap biaya bahan baku makanan. Jadi, dari data tersebut dapat disimpulkan bahwa terjadi kesenjangan antara biaya yang diharapkan (standar) dengan biaya yang terjadi sesungguhnya (kenyataan). Oleh sebab itu, pengendalian terhadap biaya bahan baku makanan perlu dilakukan dengan mengevaluasi sasaran biaya standar dan biaya sesungguhnya agar sasaran biaya dapat dicapai dan kualitas makanan sesuai dengan standar yang ditetapkan oleh manajemen. Target biaya makanan akan tercapai apabila ada koordinasi yang baik antara fungsi pembelian (*purchasing*), penerimaan barang (*receiving*), gudang (*storeroom*) dan produksi. Seluruh fungsi manajemen ini memiliki keterkaitannya dalam sistem pengendalian bahan baku, mulai dari proses pemesanan hingga barang siap digunakan dalam kegiatan operasional hotel. Berikut adalah flowchart proses pemesanan bahan baku makanan pada Hotel AAA, sebagai berikut:

Tabel 1. 2 *Flowchart* Prosedur Pemesanan Bahan Baku Makanan Pada Hotel AAA



Sumber: Data Diolah, 2023.

Penelitian mengenai selisih biaya bahan baku makanan telah dilakukan juga oleh beberapa peneliti sebelumnya, sebagai berikut:

Ni Nyoman Dita Indah Sari (2019) mengungkapkan bahwa terdapat selisih yang bersifat merugikan antara biaya sesungguhnya dengan biaya yang telah distandarkan. Penelitian ini membuktikan bahwa selisih yang merugikan terjadi karena kurangnya evaluasi dari fungsi manajemen dalam menentukan biaya standar dan biaya sesungguhnya untuk mencapai sasaran biaya dan kualitas makanan.

Ahmad Anas Firdaus (2016) mengungkapkan bahwa hasil produksi dari kuantitas bahan baku aktual lebih kecil dari hasil produksi yang direncanakan oleh perusahaan karena terdapat selisih antara hasil kuantitas aktual dengan hasil kuantitas yang telah direncanakan perusahaan. Penelitian ini membuktikan bahwa selisih yang terjadi timbul karena dalam evaluasi pemilihan bahan baku oleh manajemen masih belum berjalan dengan efektif sehingga kualitas bahan baku yang digunakan kurang memenuhi standar produksi

Berdasarkan latar belakang tersebut, maka penulis tertarik untuk melakukan penelitian yang berjudul **“Analisis Selisih Biaya Bahan Baku Makanan Sebagai Alat Pengendalian Biaya Pada Hotel AAA”**.

## **1.2 Perumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang di atas, maka yang menjadi rumusan masalah dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

1.2.1 Berapa jumlah selisih biaya bahan baku makanan antara biaya standar dengan biaya sesungguhnya pada Hotel AAA tahun 2022?

1.2.2 Apakah penyebab terjadinya selisih biaya biaya bahan baku makanan antara biaya standar dengan biaya sesungguhnya pada Hotel AAA tahun 2022?

### **1.3 Tujuan Penelitian**

Berdasarkan rumusan masalah di atas, maka dapat diketahui tujuan dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

1.3.1 Untuk mengetahui jumlah selisih biaya bahan baku makanan antara biaya standar dengan biaya sesungguhnya pada Hotel AAA tahun 2022.

1.3.2 Untuk mengetahui penyebab terjadinya selisih biaya biaya bahan baku makanan antara biaya standar dengan biaya sesungguhnya pada Hotel AAA tahun 2022.

### **1.4 Kontribusi Hasil Penelitian**

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

#### **1.4.1 Kontribusi Secara Praktis**

##### **a. Bagi Peneliti**

Penelitian ini bermanfaat sebagai salah satu syarat untuk memenuhi persyaratan meraih gelar Sarjana Terapan di Politeknik Negeri Bali. Selain itu, penelitian ini juga diharapkan dapat menambah pengetahuan dan wawasan peneliti serta dapat menerapkan teori–teori yang diperoleh dibangku perkuliahan kedalam praktik yang sesungguhnya.

b. Bagi Politeknik Negeri Bali

Diharapkan hasil penelitian ini dapat dijadikan bahan referensi dan memberikan sumbangan konseptual bagi penelitian sejenis kedepannya.

c. Bagi Perusahaan

Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan masukan kepada manajemen perusahaan dalam menentukan kebijakan mengenai pengendalian biaya bahan baku makanan di masa yang akan datang.

#### 1.4.2 Kontribusi Secara Teoritis

Manfaat teoritis, hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi mengenai konsep yang berkaitan dengan selisih biaya bahan baku makanan, khususnya pada mata kuliah manajemen keuangan.

### **1.5 Sistematika Penulisan**

#### **BAB I PENDAHULUAN**

Dalam bab ini diuraikan mengenai latar belakang masalah, perumusan masalah, tujuan penelitian, kontribusi hasil penelitian dan sistematika penulisan.

#### **BAB II TINJAUAN PUSTAKA**

Dalam bab ini diuraikan mengenai kajian teoritis, hasil penelitian sebelumnya dan kerangka pemikiran teoritis.

#### **BAB III METODE PENELITIAN**

Dalam bab ini diuraikan mengenai tempat penelitian, jenis dan sumber data, teknik pengumpulan data, metode analisis data, populasi dan sampel, data penelitian, teknik sampling, formulasi dan variabel penelitian dan metode analisis.



#### **BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN**

Dalam bab ini diuraikan mengenai gambaran umum khalayak sasaran, hasil analisis dan pembahasan, dan implikasi hasil penelitian.

#### **BAB V SIMPULAN DAN SARAN**

Dalam bab ini diuraikan mengenai kesimpulan dari hasil penelitian dan saran yang diberikan untuk Hotel AAA.

#### **DAFTAR PUSTAKA**

#### **LAMPIRAN**

## **BAB V**

### **SIMPULAN DAN SARAN**

#### **5.1 Simpulan**

Berdasarkan hasil analisis dan pembahasan yang telah diuraikan dalam BAB IV maka dapat disimpulkan bahwa terdapat selisih biaya bahan baku makanan yang bersifat merugikan (*unfavorable*) antara biaya bahan baku standar dengan biaya bahan baku sesungguhnya.

Penyebab selisih biaya bahan baku makanan meliputi selisih harga dan selisih kuantitas. Total selisih biaya bahan baku adalah sebesar 2.82% (*unfavorable*) dimana pada bulan Oktober sampai Desember total selisih dari harga secara keseluruhan adalah sebesar Rp 209.957.287 (*unfavorable*) dan total selisih biaya dari kuantitas secara keseluruhan adalah sebesar Rp 161.097.861 (*unfavorable*), sehingga total selisih biaya bahan baku makanan pada Hotel AAA periode bulan Oktober hingga Desember tahun 2022 adalah sebesar Rp 371.055.149.

Adapun faktor-faktor penyebab terjadinya selisih biaya bahan baku makanan karena kurang optimalnya prosedur pengadaan bahan baku makanan yang dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Pada fungsi pembelian bahan baku makanan oleh bagian *purchasing*, pemilihan *supplier* sudah berjalan sesuai prosedur dimana menggunakan sistem penawaran terbuka. Namun, pemilihan bahan baku hanya berdasarkan pada harga terendah tanpa memperhitungkan proses pengiriman.
2. Pada fungsi penerimaan, bagian *receiving* sering kali melakukan kelalaian pada saat proses penerimaan bahan baku makanan ketika *supplier* datang pada waktu yang bersamaan, dimana kuantitas bahan baku makanan yang datang tidak sesuai dengan *purchase order* dan kualitas bahan baku makanan yang diterima tidak sesuai dengan *standard purchase specification*
3. Pada fungsi penyimpanan, prosedur penataan bahan baku makanan belum berjalan dengan optimal dimana dilakukan secara acak tanpa menerapkan metode *first-in-first-out (FIFO)*. Kartu persediaan (*bincard*) sudah tidak dijalankan sejak tahun 2019, hal ini menyebabkan bagian *cost control* mengalami hambatan pada saat proses inventori. Ruang penyimpanan juga dapat diakses oleh internal maupun eksternal hotel karena minimnya pengawasan oleh *storekeeper*.
4. Pada fungsi pengeluaran bahan baku makanan melalui gudang (*store*), sering kali bagian produksi tidak membawa *Storeroom Requisition (SR)* pada saat pengambilan bahan baku. Selain itu, bagian gudang sering kali kurang teliti dalam memperhatikan rotasi pengeluaran bahan baku karena tidak menerapkan metode *first-in-first-out (FIFO)* dimana pengambilan bahan baku hanya berdasarkan pada bahan baku yang paling mudah dijangkau.

5. Pada fungsi produksi oleh bagian *kitchen* sering kali tidak berpatokan pada ukuran baku yang telah ditetapkan meliputi *standard recipe*, *standard portion size* dan *standard yield*, dimana hal ini mengakibatkan proses produksi tidak terlaksana sesuai dengan prosedur yang telah ditetapkan sehingga terdapat bahan baku makanan yang terbuang percuma.

## 5.2 Saran

Berdasarkan kesimpulan diatas, adapun beberapa saran yang dapat diberikan dari hasil penelitian ini yaitu sebagai berikut:

1. Bagian *purchasing* hendaknya lebih selektif dalam menyeleksi supplier agar pembelian bahan baku makanan sesuai dengan yang dirahapkan pihak hotel, terutama dalam menentukan kualitas tidak hanya berdasarkan pada *supplier* yang mampu memberikan harga terendah saja. Bagian *purchasing* sebaiknya juga rutin melakukan *market survey* untuk mencari perbandingan harga dan kualitas dari masing-masing *supplier*.
2. Bagian *receiving* sebaiknya lebih menekankan dan memberikan konsekuensi kepada *supplier* yang mengirim barang tidak sesuai hari dan waktu yang telah disepakati agar proses penerimaan bahan baku dapat dilakukan dengan lebih teliti sesuai dengan *standard purchase specification* yang telah ditetapkan hotel guna memaksimalkan kualitas bahan baku makanan yang diterima.
3. Bagian gudang hendaknya lebih memperhatikan rotasi penyimpanan bahan baku makanan dengan lebih mempertegas penerapan sistem FIFO untuk mempermudah penataan bahan makanan.

4. Pengeluaran bahan baku makanan hendaknya selalu berpedoman pada prosedur pengeluaran yang telah diterapkan, dimana setiap pengambilan barang harus menyertakan *Storerroom Requisition (SR)* yang dilengkapi dengan tanda tangan *Executive Chef*. Pencatatan barang melalui kartu persediaan (*bincard*) sebaiknya diberlakukan kembali agar dapat mempermudah pengontrolan persediaan bahan baku makanan.
5. Bagian produksi sebaiknya lebih teliti dalam proses pengolahan bahan baku makanan agar bahan baku tidak terbuang percuma dan dapat diolah sesuai dengan standar yang telah ditetapkan hotel meliputi *standard recipe*, *standard portion size*, dan *standard yield*. Pembaharuan mengenai *recipe* makanan dan pemantauan *food cost* juga perlu dilakukan secara berkala karena keadaan pasar yang selalu berubah guna mengurangi selisih biaya bahan baku makanan pada satu periode tertentu. Hal ini dapat dilakukan melalui bantuan perhitungan menggunakan rumus dalam aplikasi *excel*, yang telah dibuat oleh penulis dimana pihak produksi mengisi data *revenue* dan *cost* dari masing-masing *outlet* untuk mengetahui *cost percentage* seperti tabel di bawah ini:

**OUTPUT PENELITIAN**

<b>HOTEL AAA JULY 2023</b>											
<b>DAILY FLASH COST</b>											
<b>FOOD</b>											
<b>Sunday, July 23, 2023</b>	<b>YESTERDAY</b>				<b>TODAY</b>				<b>MONTHLY</b>		<b>Variance</b>
<b>HOTEL AAA</b>	<b>22-Jul Cover Yesterday</b>	<b>22-Jul Cost Yesterday</b>	<b>22-Jul Rev Yesterday</b>	<b>Cost (%)</b>	<b>23-Jul Cover Today</b>	<b>23-Jul Actual Cost Today</b>	<b>23-Jul Revenue Today</b>	<b>Cost (%)</b>	<b>Actual Cost (%)</b>	<b>Budget Cost (%)</b>	
Garden Café				0.00%				0.00%	0.00%	35.00%	0.00%
Nampu				0.00%				0.00%	0.00%	35.00%	0.00%
Salsa Verde				0.00%				0.00%	0.00%	35.00%	0.00%
Pasar Senggol				0.00%				0.00%	0.00%	35.00%	0.00%
Grand Club				0.00%				0.00%	0.00%	35.00%	0.00%
Pool Bar				0.00%				0.00%	0.00%	35.00%	0.00%
Room Service				0.00%				0.00%	0.00%	35.00%	0.00%
Veranda Lounge				0.00%				0.00%	0.00%	35.00%	0.00%
Salsa Bar				0.00%				0.00%	0.00%	35.00%	0.00%
Mini Bar				0.00%				0.00%	0.00%	35.00%	0.00%
<b>Total Food</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0.00%</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0.00%</b>	<b>0.00%</b>	<b>35.00%</b>	<b>0.00%</b>

**Gambar 5. 1 Output Penelitian *Table Exel* untuk Menghitung *Food Cost* Secara *Daily***

Sumber: Data Diolah, 2023.

## DAFTAR PUSTAKA

- Ardila, N. (2021). Analisis Selisih Biaya Bahan Baku Sebagai Alat Pengendalian Biaya Produksi Pada Pabrik Tahu Susu Lembang. *Repository Universitas Bina Darma*, 1-27.
- Artajaya, M. (2021). Analysis the Causes of High Food Costs and Food Cost Control Strategies at the Food and Beverage Product Department at the Four Points Hotel by Sheraton Bali. *Journal of Tourism, Hospitality, Travel and Business Event*, 4, 1-6.
- Batubara, Z. (2019, Desember). Analisis Perubahan Laba Kotor Sebagai Alat Evaluasi Penyebab Naik Turunnya Laba Perusahaan. (M. F. Junery, Ed.) *Jurnal Akuntansi Syariah, Vol.3*, 133-258.
- Carolina, F. A. (2017). Analisis Penerimaan Penggunaan Sistem Informasi Akuntansi Dalam Perspektif Teknologi Acceptance Model. *Journal of Chemical Informastion and Modeling*, 1-12.
- Choiriyah, F. (2022, Desember). Production Cost Control Analysis with Standard Cost System. *The Accounting Journal of Binaniaga*, 7, 1-12.
- Dewi, I. G. (2018, December). Food Cost Control Analysis by Cost Controller on Fairmont Sanur Beach Bali. *Journal of Applied Sciences in Travel and Hospitality*, 1-7.
- Firdaus, A. A. (2016, Agustus). Analisis Selisih Biaya Bahan Baku Sebagai Alat Pengendalian Dalam Pemakaian Bahan Baku Pada PT. Satria Graha Sempurna Sidoarjo. *repository.um-surabaya.ac.id*, 1-15.
- Freddy, Ak, MM., D. (2012, September 1). *Biaya Standar Dalam Menetapkan Produksi*. Retrieved from Esa Unggul: <https://www.esaunggul.ac.id/biaya-standar-dalam-menetapkan-produksi/>
- Gunawan, I. M. (2023, Mei). Analisis Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Tingginya Food Cost di Hotel. *Jurnal Pariwisata dan Bisnis*, 2, 1-12.
- Handoko, Y. (2015). PENGENDALIAN INTERN PERSEDIAAN PADA PT MATAHARI DEPARTEMENT STORE, TBK CABANG PLAZA MEDAN FAIR 261 MEDAN. *repositori.uma.ac.id*, 5-25.
- Harto, B. (2018, Januari). OPTIMASLISASI PERHITUNGAN HARGA POKOK RECOMMENDED MENU PADA BLACKBERRY CAFE LOUNGE BUTIK DUKOMSEL. *Jurnal Riset Akuntansi dan Bisnis*, 4, 1-16.
- Husnah, Z. (2015, Oktober). ANALISIS BIAYA STANDAR SEBAGAI ALAT PENGENDALIAN BIAYA PRODUKSI. *Jurnal Administrasi Bisnis*, 27, 1-7.

- Irawati, A. (2019, Maret). Faktor – Faktor Yang Mempengaruhi Akuntabilitas Kinerja. *Jurnal Akuntansi dan Keuangan*, 10, 5-15.
- Iriyadi, D. N. (2018, Desember). Analisis Penentuan Tarif Rawat Inap dan Perhitungan Harga Pokok Pada Klinik Utama Rawat Inap dr. Yati Zarnudji. *jurnal.ibik.ac.id*, 6, 227-238.
- Karim, R. (2021, Mei Kamis). *Definisi Operasional : Tujuan, Manfaat dan Cara Membuat*. Retrieved from Deepublishstore: <https://deepublishstore.com/definisi-operasional/>
- Lestari, N. (2016). Manajemen Akuntansi. *eprints.polsri.ac.id*, 33-52.
- Lestari, W. (2018). ANALISIS PENERAPAN TARGET COSTING UNTUK PENGENDALIAN BIAYA SERVICE. *media.neliti.com*, 1-10.
- Makaombohe, M. (2019). Analisis Kualitas Pelayanan Room Service di Main Street Cafe Cititel Hotel Penang Malaysia. *repository.polimdo.ac.id*, 4-49.
- Marhani. (2018). ANALISIS SISTEM PENGENDALIAN MANAJEMEN SUMBER DAYA MANUSIA PADA PT. SINAR GALESONG MANDIRI KOTA MAKASSAR. *digilibadmin.unismuh.ac.id*, 6-42.
- Mariantha, B.A., S.E., M.M., H. (2018). *MANAJEMEN BIAYA (Cost Management)*. Makassar: Celebes Media Perkasa.
- Massie, N. I., Saerang, D. P., & Tirayoh, V. Z. (2018). Analisis Pengendalian Biaya Produksi Untuk Menilai Efisiensi Dan Efektivitas Biaya Produksi. *Jurnal Riset Akuntansi Going Concern*, 355-364.
- Media, T. (2020). *Pengertian Biaya Menurut Para ahli*. Retrieved from Trigonal Media: <https://www.trigonalmedia.com/2015/03/pengertian-biaya-menurut-para-ahli.html>
- Nurcholidah, L. (2019, November). Analisis Selisih Biaya Bahan Baku Produk Terhadap Efisiensi Biaya Produksi Cock Pada UD. Mixmex Kalikapas Lemongan. *Jurnal Akuntansi dan Investasi*, 3, 1-11.
- Nursyafitri, G. D. (2022, Januari 21). *Pengertian Data Sekunder Menurut Beberapa Ahli*. Retrieved from DQLab: <https://www.dqlab.id/pengertian-data-sekunder-menurut-beberapa-ahli>
- Octaviana, P. A. (2020, Juni). Manajemen Menu untuk Meningkatkan Profitabilitas di Seasalt Restaurant, Alila Seminyak. *Jurnal Gastronomi Indonesia*, 8, 1-8.
- Pomantow, L. P. (2021, Juli). PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUKSI DENGAN MENGGUNAKAN METODE FULL COSTING PADA RM. AYAM GORENG KRISPY DAHAR. *Jurnal EMBA*, 843-852.
- Ralinas, D. W. (2013). Analisis Selisih Biaya Produksi untuk Mengukur Efisiensi Biaya. *repository.unmuhjember.ac.id*, 1-15.



- Riski, A. (2019). Pengelolaan Pembiayaan Pendidikan di Indonesia. *e-journal universitas negeri padang*, 1-8.
- Sari, N. D. (2019). Biaya Standar Bahan Makanan Sebagai Alat Pengendalian Biaya Pada Klapa Resort Di Badung. 1-65.
- Siadari, C. (2018, November 21). *Sumber dan Jenis Data*. Retrieved from Kumpulan Pengertian: <https://www.kumpulanpengertian.com/2018/11/sumber-dan-jenis-data.html>
- Sumbu, A. (2016). Hotel Management. *repository.um-surabaya.ac.id*, 10-39. Retrieved from [https://repository.um-surabaya.ac.id/4061/3/BAB\\_II.pdf](https://repository.um-surabaya.ac.id/4061/3/BAB_II.pdf)
- Suryana. (2021, Oktober Jumat). *atb-bandung.ac.id*. Retrieved from Akademi Tata Boga Bandung: <https://atb-bandung.ac.id/berita/menetapkan-standard-control-system>
- Susanti, A. (2019). Pengaruh Struktur Organisasi dan Budaya Organisasi Terhadap Kualitas Sistem Informasi Akuntansi. *elibrary.unikom.ac.id*, 1-10.
- Thabroni, G. (2021, Juni 6). *Teknik Analisis Data Penelitian Kualitatif dan Kuantitatif*. Retrieved from Serupa.id: <https://serupa.id/teknik-analisis-data-penelitian-kualitatif-dan-kuantitatif/>
- Thabroni, G. (2021, Februari Rabu). *Teknik Analisis Data Penelitian Kualitatif dan Kuantitatif*. Retrieved from serupa.id: <https://serupa.id/teknik-analisis-data-penelitian-kualitatif-dan-kuantitatif/>
- Toghas, L. M. (2019). Karakteristik Kinerja Hotel Uniq Di Yogyakarta Ditinjau Dari Aspek Desain Dan Efisiensi Energi Dengan Penekanan Studi Pada Penerapan Metode Edge Buildings Versi 2.07. *E-Journal Universitas Atma Jaya Yogyakarta*, 18.
- Wiantari, N. L. (2019). *Analisis Selisih Cost Food & Beverage Pada Hotel Mercure Resort Sanur*. Badung: Politeknik Negeri Bali.
- Wiantari, N. P. (2019). Analisis Selisih Cost Food & Beverage Pada Hotel Mercure Resort Sanur. 1-98.
- Winangsih, T. (2019). Penggunaan Analisis Selisih Biaya Bahan Baku Sebagai Alat Pengendalian Biaya Bahu Billet Pada Perusahaan Besi Betonneser CV. Prima Jaya Lestari Di Karangandong. *Repository Stie Mahardhika*, 1-20.
- Woro, S. D. (2007). Analisis Selisih Biaya Bahan Baku Studi Kasus Pada PT. Sempulur Pratama Klaten. *Repository Universitas Sanata Dharma*, 1-101.
- Wulandari, F. (2017). ANALISIS VARIANS BIAYA PRODUKSI DENGAN PERHITUNGAN BIAYA STANDAR SEBAGAI PENGENDALIAN BIAYA PRODUKSI. *Repository Karya Ilmian Akuntansi Politeknik Sawunggalih Aji*, 11-33.

- Wulandari, F., & Atmoko, A. D. (2016). Analisis Varians Biaya Produksi Dengan Perhitungan Biaya Standar Sebagai Pengendalian Biaya Produksi. *Public Knowledge Project*, 11-33.
- Yusuf, C. M. (2017). Penentuan Harga Pokok Produksi Pagar Menggunakan Metode Biaya. *media.neliti.com*, 1-12.
- Zamili, E. (2017). Pengaruh Penerapan Fungsi-Fungsi Manajemen Terhadap Kinerja Pegawai Di SMA Swasta Kampus Telukdalam. *e-journal nias selatan*, 3-13.