

**SKRIPSI**

**ANALISIS PENGENDALIAN *FOOD COST* DI HOTEL RAFFLES BALI**



**POLITEKNIK NEGERI BALI**

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

**Oleh**

**IDA BAGUS MADE RADITYA YUDA PRATAMA**

**NIM: 1915744070**

**PROGRAM STUDI MANAJEMEN BISNIS INTERNASIONAL**

**JURUSAN ADMINISTRASI BISNIS**

**POLITEKNIK NEGERI BALI**

**BADUNG**

**2023**

**SKRIPSI**

**ANALISIS PENGENDALIAN *FOOD COST* DI HOTEL RAFFLES BALI**



**POLITEKNIK NEGERI BALI**

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

**Oleh**

**IDA BAGUS MADE RADITYA YUDA PRATAMA**

**NIM: 1915744070**

**PROGRAM STUDI MANAJEMEN BISNIS INTERNASIONAL**

**JURUSAN ADMINISTRASI BISNIS**

**POLITEKNIK NEGERI BALI**

**BADUNG**

**2023**

## TANDA PERSETUJUAN SKRIPSI

1. Judul Skripsi : Analisis Pengendalian *Food Cost* di Hotel Raffles Bali
2. Penulis
  - a. Nama : Ida Bagus Made Raditya Yuda Pratama
  - b. NIM : 1915744070
3. Jurusan : Administrasi Bisnis
4. Program Studi : Manajemen Bisnis Internasional

Badung, 14 Juli 2023

Menyetujui:

Pembimbing I,



Made Ayu Jayanti Prita Utami, S.S.T.Ak., M.Si.

NIP.199206132019032023

Pembimbing II,



Ni Putu Maha Lina, B.B.A.,MM

NIDN.0028109404

TANDA PENGESAHAN SKRIPSI  
ANALISIS PENGENDALIAN *FOOD COST* DI HOTEL RAFFLES BALI

Oleh:

IDA BAGUS MADE RADITYA YUDA PRATAMA

Nim: 1915744070

Disahkan:

Penguji I

Ni Wayan Sumetri, SE., M.Agb.  
NIP.196403131990032003

Ketua Penguji

Made Ayu Jayanti Prita Utami, S.S.T.Ak., M.Si.  
NIP.199206132019032023

Penguji II

Ni Ketut Suciani, SS., M.Pd.  
NIP.197004221998022002

Mengetahui

Jurusan Administrasi Bisnis

Ketua

  

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

Badung, 23 Agustus 2023

Prodi Manajemen Bisnis Internasional

Ketua

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

## **MOTTO**

“Hal yang paling penting di dunia ini adalah mengisi kehidupan dengan hal-hal yang bermanfaat. Karir merupakan salah satu indikator penilaian kesuksesan seseorang. Mulailah hari mu dengan mempersiapkan karir untuk masa depan mu”

## **PERSEMBAHAN**

Dengan mengucapkan puji syukur kehadiran Tuhan Yang Maha Esa, skripsi ini saya persembahkan untuk:

1. Keluarga saya yang telah memberikan motivasi, doa, nasehat, kesabaran dan pengertian kepada saya dalam menyelesaikan skripsi ini.
2. Bapak/Ibu Dosen Prodi Manajemen Bisnis Internasional, Jurusan Administrasi Bisnis, Politeknik Negeri Bali yang telah memberika ilmu pengetahuan dan berbagi pengalaman yang bermanfaat sehingga skripsi ini dapat terselesaikan.

## PERNYATAAN KEASLIAN KARYA SKRIPSI

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Ida Bagus Made Raditya Yuda Pratama

NIM : 1915744070

Prodi/Jurusan : Manajemen Bisnis Internasional / Administrasi Bisnis

Dengan ini menyatakan bahwa naskah SKRIPSI saya dengan judul:

“Analisis Pengendalian *Food Cost* di Hotel Raffles Bali” 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, 14 Juli 2023

Yang menyatakan,



Ida Bagus Made Raditya Yuda Pratama

NIM. 1915744070

## ABSTRAK

Penelitian ini berfokus kepada pengendalian harga pokok makanan dengan referensi khusus industri hotel. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengendalian harga pokok makanan (*food cost*) pada Hotel Raffles Bali, mengidentifikasi penyebab terjadinya perbedaan persentase *food cost* antara harga pokok aktual makanan (*actual food cost*) dan harga pokok baku makanan (*standard food cost*) serta upaya pengendalian *food cost*. Penelitian menggunakan dua metode analisis data, yaitu: 1) Metode kuantitatif dengan menghitung persentase *standard food cost* dan *actual food cost* kemudian membandingkan keduanya. 2) Metode deskriptif kualitatif dengan memberikan ulasan atau interpretasi data dan informasi yang diperoleh kemudian membandingkannya dengan teori-teori pengelolaan persediaan meliputi: pada prosedur pembelian, penerimaan, penyimpanan, dan pengeluaran bahan baku serta pengolahan bahan baku. Teknik pengumpulan data dalam penelitian ini adalah observasi dan teknis analisis data menggunakan teknik analisis kuantitatif dan teknik analisis deskriptif kualitatif. Hasil penelitian ini memberikan indikasi bahwa: 1) pengendalian harga pokok makanan di Hotel Raffles Bali belum terlaksana dengan optimal, hal ini terindikasi dari terjadinya selisih merugikan antara *actual food cost* dengan *standard food cost* sebagai akibat dari tingginya tingkat pembelian dan *gross food consumption*, 2) terjadinya selisih *food cost* tersebut disebabkan oleh pemilihan *supplier* yang hanya berdasarkan loyalitas, sehingga tidak dapat menjamin kualitas bahan makanan. Penyebab lainnya adalah belum berjalannya pencrapan standar-standar di dalam pengolahan dan penyajian makanan oleh pihak terkait secara optimal, sehingga terjadi pembebanan harga pokok makanan yang lebih tinggi. Standar-standar tersebut adalah *Standard Purchase Specification*, *Standard Yield*, *Standard Recipe*, dan *Standard Portion Size*.

Kata-kata kunci: biaya, pengendalian biaya, harga pokok baku makanan, harga pokok aktual makanan.

## ABSTRACT

*This study focus on food cost controlling with reference to the hotel industry. This study aims to find out how was food cost controlling done at Raffles Bali Hotel, to identify the cause of the food cost percentage's variance between the actual food cost and standard food cost and efforts to control food cost. In this research, there are two data analysis methods used: 1) Quantitative method, this method is done by calculating standard food cost and actual food cost percentage and then compare these two. 2) Qualitative descriptive method, this method is done by giving a review or interpretation about data and information obtained and then compare them with inventory management theories including the procedures for purchasing, receiving, storing and discharging, and also processing raw materials. Data collection techniques in this study is the observation and technical data analysis using quantitative analysis techniques and qualitative descriptive analysis techniques. The results of this research gave an indication that: 1) food cost controlling at Raffles Bali Hotel has not done optimally. It is identified from the unfavorable variance between actual food cost percentage and standard food cost percentage as results of the high purchase and high gross food consumption. 2) The occurrence of food cost variance is caused by the selection of suppliers is only based on the loyalty, and it can not guarantee the food's quality. Another cause is the lack in implementation of food's processing and serving standards by respective parties and resulted in higher food costing. Those standards are Standard Purchase Specification, Standard Yield, Standard Recipe, and Standard Portion Size.*

*Keywords: Cost, Cost Control, Standard Food cost, Actual Food cost.*



## KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadapan Ida Sang Hyang Widhi Wasa/Tuhan Yang Maha Esa, yang telah melimpahkan rahmat dan karunia-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul “Analisis Pengendalian *Food Cost* di Hotel Raffles Bali” tepat pada waktunya. Adapun skripsi ini merupakan salah satu syarat dalam menyelesaikan program Sarjana Terapan (SI Terapan) Jurusan Administrasi Bisnis, Politeknik Negeri Bali. Skripsi ini disusun berdasarkan pengamatan yang diperoleh penulis ketika melaksanakan Praktik Kerja Lapangan (PKL) selama 6 bulan di Hotel Raffles Bali.

Penulis menyadari bahwa skripsi ini tidak mungkin terselesaikan tanpa adanya dukungan, bantuan, bimbingan, dan nasehat dari berbagai pihak selama penyusunan skripsi ini. Pada kesempatan ini penulis menyampaikan terima kasih setulus-tulusnya kepada:

1. Bapak I Nyoman Abdi, SE., M.eCom., selaku Direktur Politeknik Negeri Bali.
2. Ibu Nyoman Indah Kusuma Dewi, SE, MBA., Ph.D., selaku Ketua Jurusan Administrasi Bisnis, Politeknik Negeri Bali.
3. Ibu Ketut Vini Elfarosa, SE., M.M, selaku ketua Program Studi Manajemen Bisnis Internasional, Administrasi Bisnis, Politeknik Negeri Bali.
4. Ibu Made Ayu Jayanti Prita Utami, S.S.T.Ak., M.Si., selaku Dosen Pembimbing I dan Ni Putu Maha Lina, B.B.A.,MM, selaku Dosen

Pembimbing II yang telah memberikan bimbingan, arahan, dan motivasi sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini dengan baik.

5. Bapak/Ibu *Finance and Accounting Department*, yang memberikan ilmu, arahan, motivasi dan data skripsi sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini dengan baik.
6. Keluarga penulis yang selalu memberikan kasih sayang, doa, nasehat, serta atas kesabarannya yang luar biasa dalam setiap langkah penulis dalam menyelesaikan skripsi ini.
7. Kepada salah satu orang yang senantiasa telah membantu, memotivasi, dan mendampingi saya dalam menyelesaikan skripsi ini.
8. Semua pihak yang tidak bisa disebutkan namanya satu persatu yang telah banyak membantu dalam proses penyelesaian skripsi ini.

Penulis menyadari bahwa dalam penyusunan skripsi ini masih banyak hal relevan yang belum diungkap secara utuh karena keterbatasan kemampuan, waktu, dan pengalaman penulis. Namun demikian, skripsi ini diharapkan dapat memberikan manfaat bagi semua pihak yang berkepentingan.

Badung, 14 Juli 2023



Penulis

## DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PERSETUJUAN.....	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
HALAMAN MOTTO DAN PERSEMBAHAN.....	iv
PERNYATAAN KEASLIAN KARYA SKRIPSI.....	v
ABSTRAK.....	vi
<i>ABSTRACT</i> .....	vii
KATA PENGANTAR.....	viii
DAFTAR ISI.....	x
DAFTAR TABEL.....	xiii
DAFTAR GAMBAR.....	xiv
DAFTAR LAMPIRAN.....	xv
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang Masalah.....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	12
1.3 Tujuan Penelitian.....	12
1.4 Manfaat Penelitian.....	13

1.5	Sistematika Penulisan .....	15
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA .....</b>		<b>16</b>
2.1	Telaah Teori .....	16
2.1.1.	Biaya .....	16
2.1.2.	Konsep Pengendalian <i>Food Cost</i> .....	16
2.1.3.	Analisis Pengendalian <i>Food Cost</i> .....	19
2.1.4.	<i>Cost Control</i> .....	29
2.1.5.	Harga Pokok Makanan .....	30
2.1.6.	<i>Standard Cost</i> .....	31
2.1.7.	<i>Actual Cost</i> .....	32
2.2	Penelitian Sebelumnya .....	33
2.3	Kerangka Teoritis .....	49
<b>BAB III METODE PENELITIAN .....</b>		<b>51</b>
3.1	Tempat Penelitian .....	51
3.2	Objek Penelitian .....	52
3.3	Sumber Data .....	52
3.4	Jenis Data .....	53
3.5	Teknik Pengumpulan Data .....	53
3.6	Teknik Analisis Data .....	56
<b>BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN .....</b>		<b>62</b>

4.1	Gambaran Umum Perusahaan.....	62
4.1.1.	Sejarah Perusahaan.....	62
4.1.2.	Bidang Usaha.....	64
4.1.3.	Visi dan Misi Perusahaan.....	66
4.1.4.	Fasilitas yang Ditawarkan.....	67
4.2	Hasil dan Pembahasan.....	80
4.2.1.	Penyebab terjadinya perbedaan persentase <i>food cost</i> antara harga pokok aktual makanan ( <i>actual food cost</i> ) dan harga pokok baku makanan ( <i>standard food cost</i> ) pada Hotel Raffles Bali.....	80
4.2.2.	Pengendalian Harga Pokok Makanan ( <i>food cost</i> ) pada Hotel Raffles Bali periode bulan Januari sampai dengan Desember 2022.....	107
4.2.3.	Upaya Pengendalian Harga Pokok Makanan ( <i>food cost</i> ) pada Hotel Raffles Bali.....	123
4.2.4.	Implikasi Hasil Penelitian.....	129
BAB V PENUTUP.....		133
5.1	Simpulan.....	133
5.2	Saran.....	135

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN

## DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 : Data Kunjungan Wisatawan Mancanegara Menurut Pintu Masuk Udara 2022 .....	2
Tabel 1.2 : <i>Net Food Revenue</i> Berdasarkan <i>Outlet</i> Periode Januari – Desember 2022 .....	5
Tabel 1.3 : <i>Net Beverage Revenue</i> Berdasarkan <i>Outlet</i> Periode Januari - Desember 2022.....	5
Tabel 1.4 : Perbandingan Antara Actual Dengan <i>Standard Food &amp; Beverage Cost</i> Pada GTBV Hotel & Convention - Bali Periode Januari - November 2016 .....	8
Tabel 1.5 : Perbandingan Antara <i>Actual</i> Dengan <i>Standard Food &amp; Beverage Cost</i> Pada Raffles Bali Periode Januari - November 2022.....	10
Tabel 2.1 : Penelitian Terdahulu.....	34
Tabel 4.1 : <i>Food Cost Reconciliation</i> dan <i>Cost of Food Sold</i> 2022.....	91
Tabel 4.2 : Perbandingan Antara Teori Dengan Kenyataan Pelaksanaan Pengendalian Aktivitas Fungsi-Fungsi Terkait <i>Food Cost</i> pada bagian <i>Purchasing</i> .....	109
Tabel 4.3 : Perbandingan Antara Teori Dengan Kenyataan Pelaksanaan Pengendalian Aktivitas Fungsi-Fungsi Terkait <i>Food Cost</i> pada bagian <i>Production</i> .....	122

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 : Kerangka Teoritis Analisis Pengendalian <i>Food Cost</i> di Hotel Raffles Bali.....	50
Gambar 4.1 : The AccorHotels Brands .....	63
Gambar 4.2 : Logo Raffles Bali .....	64
Gambar 4.3 : Struktur Organisasi Hotel Raffles Bali.....	74
Gambar 4.4 : Jabatan Department Finance & Accounting.....	75
Gambar 4.5 : <i>Flow Chart</i> Pengendalian <i>Food Cost</i> bagian <i>Purchasing</i> .....	108
Gambar 4.6 : <i>Flow Chart</i> Pengendalian <i>Food Cost</i> bagian <i>Receiving</i> .....	112
Gambar 4.7 : <i>Flow Chart</i> Pengendalian <i>Food Cost</i> bagian <i>Storing &amp; Issuing</i> .....	116
Gambar 4.8 : <i>Flow Chart</i> Pengendalian <i>Food Cost</i> bagian <i>Production</i> .....	121

## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 : Formulir Bimbingan Skripsi

Lampiran 2 : Formulir Perubahan Judul Skripsi

Lampiran 3 : Pertanyaan dan Hasil Wawancara

Lampiran 4 : Dokumentasi Wawancara

Lampiran 5 : *Daily Flash Cost (DFC) Food and Beverage 2022*

Lampiran 6 : Luaran Penelitian

Lampiran 7 : Riwayat Hidup



JURULAN ADMINISTRASI KOMUNIKASI  
POLITEKNIK INFORMATIKA



## **BAB I**

### **PENDAHULUAN**

#### **1.1 Latar Belakang Masalah**

Sektor industri pariwisata merupakan salah satu penghasil devisa terbesar di Indonesia. Menteri Pariwisata dan Ekonomi Kreatif, Sandiaga Uno, menyebutkan sektor pariwisata merupakan penyumbang devisa kedua terbesar setelah minyak dan gas, dan lima puluh persen pendapatan didapatkan dari Bali (Yanwardhana, 2021). Menurut data Badan Pusat Statistik, dari total kunjungan wisatawan melalui pintu udara bulan Januari-Desember 2022, bandara Ngurah Rai memperoleh kunjungan sebesar 2.154.045 dibandingkan dengan total kunjungan pintu udara seluruh Indonesia sebesar 3.296.026 kunjungan (Badan Pusat Statistik, 2022) seperti yang ditunjukkan pada tabel 1.1.

**Tabel 1.1 Data Kunjungan Wisatawan Mancanegara Menurut Pintu Masuk Udara 2022**

Pintu Masuk	Jumlah Kunjungan					Total Perubahan (%)		
	Des 2021	Nov 2022	Des 2022*	Jan-Des 2021	Jan-Des 2022*	Des 2022 thd Des 2021	Des 2022 thd Nov 2022	Jan-Des 2022 thd 2021
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)
I. PINTU MASUK UTAMA	18.574	544.827	767.173	141.211	4.147.013	4.030,36	40,81	2.836,75
A. Angkutan Udara	17.786	429.979	551.927	137.242	3.296.026	3.003,15	28,36	2.301,62
1. Ngurah Rai	-	287.025	376.361	43	2.154.045	-	31,12	5.009.306,98
2. Soekarno Hatta	16.696	113.729	124.475	119.063	934.661	645,54	9,45	685,01
3. Kualanamu	-	10.615	19.198	218	74.498	-	80,86	34.073,39
4. Juanda	-	9.644	14.264	689	67.793	-	47,91	9.739,33
5. Sam Ratulangi	1.035	1.721	1.142	15.239	15.388	10,34	-33,64	0,98
6. Bandara Int. Lombok	-	1.921	2.914	29	15.022	-	51,69	51.700,00
7. Bandara Int. Yogyakarta	-	1.947	5.169	-	12.126	-	165,49	-
8. Sultan Hasanuddin	-	526	1.530	-	5.914	-	190,87	-
9. Minangkabau	-	709	3.062	-	4.142	-	331,88	-
10. Sultan Syarif Kasim II	-	955	1.977	101	3.985	-	107,02	3.845,54
11. Sultan Iskandar Muda	2	452	1.177	11	1.886	58.750,00	160,40	17.045,45
12. Sultan Badaruddin II	-	-	-	1.281	1.130	-	-	-11,79
13. Husein Sastranegara	-	-	-	7	85	-	-	1.114,29
14. Ahmad Yani	-	-	-	8	-	-	-	-100,00
15. Supadio	-	-	-	-	-	-	-	-
16. Lainnya	53	735	658	553	5.341	1.141,51	-10,48	865,82

Sumber: Badan Pusat Statistik (data diolah), 2022.

Data tersebut menunjukkan bahwa bisnis di bidang pariwisata, termasuk akomodasi, memiliki prospek bisnis yang sangat baik dan tentu itu akan menguntungkan di masa mendatang, seperti hotel, restoran, dan *villa*. Hal ini dapat dilihat dari data kunjungan wisatawan mancanegara menurut pintu masuk udara tahun 2022, dimana jumlah kunjungan bandara Ngurah Rai sebanyak 2.154.045 dari total semua kunjungan sebanyak 3.296.006.

Tingginya kunjungan wisatawan mancanegara secara tidak langsung berdampak pada meningkatnya tingkat hunian kamar atau okupansi pada hotel. Pada kasus bisnis hotel, salah satu sumber pendapatan adalah dari penjualan makanan dan minuman dalam hotel. Untuk memaksimalkan pendapatan dari sektor

ini, salah satunya dengan menerapkan standar biaya makanan. Hal ini dimaksudkan agar pengeluaran untuk biaya makanan sesuai standar tersebut untuk menghindari kerugian (Wijaya & Widhiastuty, 2021). Hal ini dilakukan dengan menentukan atau membuat standarisasi mulai dari pembelian barang seperti pemilihan *supplier* serta memastikan ketersediaan barang dan penawaran harga pada *supplier*. Selanjutnya dari penerimaan barang yang perlu diperhatikan yaitu kualitas barang, jumlah barang harus sesuai dengan harga yang sudah ditentukan pada proses pembelian barang. Penyimpanan barang ini meliputi temperatur, kebersihan serta tidak ada kerusakan barang, penanggalan barang agar tidak terjadi *expired*, dan penataan dengan rapi untuk mempermudah pengambilan barang. Sementara untuk pengeluaran barang, harus berdasarkan dari formulir yang detail seperti nama barang, jumlah, alasan permintaan serta persetujuan *department head*, pengolahan makanan yang akan disajikan melalui resep yang berisi waktu pengolahan dan kuantitas sesuai dengan menu.

Standarisasi ini juga memudahkan deteksi terhadap ketidakwajaran atau penyimpangan yang berhubungan dengan biaya makanan (Armin, 2016). Untuk menjaga penggunaan biaya tetap stabil, maka perlu dilakukan pengawasan oleh seorang *cost controller* dan juga peranan manajer di setiap departemen hotel yang terkait. Proses pengawasan dilakukan mulai dari tahapan pembelian barang, penerimaan barang, hingga penyimpanan barang dan pengeluaran barang ke setiap departemen. Selain itu, *inventory store* harus dilakukan secara berkala setiap bulannya.

Raffles Bali adalah salah satu usaha jasa akomodasi perhotelan dan masuk ke dalam kategori hotel bintang lima yang berada di wilayah Jimbaran, Badung, Bali. Fasilitas-fasilitas yang disediakan oleh manajemen Raffles Bali untuk para tamu diantaranya; *Private villa*, Restoran dan Bar, Spa, Fasilitas Konferensi, Fasilitas Olah Raga dan Rekreasi. Salah satu departemen di hotel yang memiliki fungsi dalam menyajikan suatu produk yang berupa makanan dan minuman, serta melakukan penjualan produk makanan dan minuman tersebut dinamai departemen *food and beverage*.

Penjualan *food and beverage* dilakukan melalui beberapa *outlet* yaitu Rumari Restaurant, Loloan Beach Bar and Grill, The Writers Bar, In Villa Dining, dan Mini Bar. *Revenue* atau pemasukan yang dihasilkan setiap *outlet* tentunya memiliki jumlah yang berbeda-beda.

Berikut ini adalah tabel *revenue* dari setiap *outlet food and beverage* selama bulan Januari sampai dengan Desember 2022:

**Tabel 1.2 Net Food Revenue Berdasarkan Outlet Periode Januari–Desember 2022**

Bulan	Food Revenue Berdasarkan Outlet Raffles Bali					
	Rumari Restaurant	Loloan Beach Bar and Grill	The Writers Bar	In Villa Dining	Mini Bar	TOTAL
	IDR	IDR	IDR	IDR	IDR	IDR
Januari	166.088.600.00	28.683.000.00	15.126.000.00	11.195.000.00	1.200.000.00	222.292.600.00
Februari	140.683.000.00	48.115.000.00	8.254.000.00	13.696.000.00	-	210.748.000.00
Maret	189.893.800.00	48.425.000.00	17.646.500.00	34.299.500.00	-	290.234.800.00
April	341.155.260.33	120.944.850.00	7.140.000.00	33.457.600.00	-	502.707.710.33
Mei	413.124.920.00	150.669.000.00	16.920.000.00	125.195.149.00	-	705.909.069.00
Juni	504.895.584.00	158.167.500.00	25.714.000.00	82.006.000.00	-	770.783.084.00
Juli	611.568.250.00	255.229.550.00	38.194.000.00	135.407.045.00	205.000.00	1.040.603.845.00
Agustus	796.605.251.00	289.666.300.00	24.787.000.00	209.603.967.00	-	1.320.662.518.00
September	545.160.724.00	257.863.500.00	20.351.252.00	80.329.000.00	75.000.00	903.779.476.00
Oktober	340.915.734.00	198.636.250.00	16.448.496.00	80.965.000.00	-	636.965.480.00
November	597.895.718.00	176.295.554.00	15.315.050.00	67.551.000.00	-	857.057.322.00
Desember	1.328.962.873.00	334.766.791.27	22.030.527.00	138.297.000.00	65.000.00	1.824.122.191.27

Sumber: *Finance & Accounting Department*, Raffles Bali (data diolah), 2022 (Lampiran 5).

**Tabel 1.3 Net Beverage Revenue Berdasarkan Outlet Periode Januari–Desember 2022**

Bulan	Beverage Revenue Berdasarkan Outlet Raffles Bali				
	Rumari Restaurant	Loloan Beach Bar and Grill	The Writers Bar	In Villa Dining	TOTAL
	IDR	IDR	IDR	IDR	IDR
Januari	269.200.000.00	3.400.000.00	16.390.000.00	2.710.000.00	291.700.000.00
Februari	69.932.500.00	18.680.000.00	3.500.000.00	6.445.000.00	98.557.500.00
Maret	55.750.000.00	13.315.000.00	10.737.500.00	370.000.00	80.172.500.00
April	135.265.000.00	57.945.000.00	13.405.000.00	7.815.000.00	214.430.000.00
Mei	107.011.722.00	103.070.000.00	34.775.000.00	53.980.000.00	298.836.722.00
Juni	105.450.000.00	41.445.000.00	29.387.500.00	22.124.500.00	198.407.000.00
Juli	203.469.000.00	87.360.000.00	86.860.000.00	81.919.500.00	459.608.500.00
Agustus	192.590.000.00	112.935.000.00	50.985.000.00	64.540.000.00	421.050.000.00
September	145.090.000.00	84.480.000.00	35.080.000.00	33.170.000.00	297.820.000.00
Oktober	81.280.000.00	70.215.000.00	42.415.000.00	35.500.000.00	229.410.000.00
November	175.965.000.00	125.630.000.00	29.775.000.00	16.715.000.00	348.085.000.00
Desember	305.490.000.00	173.585.661.16	47.749.000.00	60.760.000.00	587.584.661.16

Sumber: *Finance & Accounting Department*, Raffles Bali (data diolah), 2022 (Lampiran 5).

Pada tabel 1.2 di atas dapat dilihat *revenue* dari *outlet food* lebih didominasi oleh *revenue* Rumari Restaurant. *Revenue* dari Rumari Restaurant terdiri dari dua *revenue* yaitu penjualan menu yang tersedia di Rumari Restaurant dan *revenue breakfast* khusus untuk tamu yang *in-house include* dengan *breakfast (set up buffet)*. Total *revenue* untuk penjualan *food* di Raffles Bali terjadi peningkatan secara signifikan dan berfluktuatif di tiap bulannya yang ditunjukkan dengan *revenue* pada bulan Desember sejumlah Rp. 1,824,122,191.27. Sedangkan pada tabel 1.3, pada total *revenue beverage* terjadi beberapa peningkatan dan penurunan dalam kurun waktu satu tahun, dan pendapatan tertinggi diperoleh pada bulan Desember yaitu sejumlah Rp. 587,584,661.16 dan terendah pada bulan Maret dengan jumlah Rp. 80.172.500.

Hal ini dipengaruhi oleh tingkat *occupancy* atau kunjungan wisatawan di Raffles Bali yang merupakan dampak dari adanya penyelenggaraan G20. Hal yang perlu diperhatikan dari penjualan *food and beverage* adalah *cost* atau biaya dari *food and beverage* itu sendiri. Pengendalian *food and beverage cost* tidak terlepas dari fungsi manajemen yang meliputi perencanaan, operasional, koreksi, dan evaluasi. Perencanaan pengendalian biaya makanan dan minuman pada Raffles Bali telah disusun dalam bentuk *standard food and beverage cost*. *Standard cost* atau biaya standar merupakan biaya yang ditentukan dimuka dan biaya yang seharusnya dikeluarkan untuk membuat satu satuan produk, jadi biaya standar merupakan pedoman di dalam pengeluaran biaya sesungguhnya (ditentukan dalam bentuk persentase), jika biaya sesungguhnya menyimpang maka yang dianggap benar adalah biaya standar, Mulyadi (2014:387). Maka dari itu, biaya standar dapat

tercapai jika tidak ada bahan yang terbuang selama proses, adanya efisiensi yang optimum dan diikutinya semua standar yang sudah ditetapkan. Meskipun biaya standar sudah ditetapkan dengan mempertimbangkan berbagai hal namun pada penerapannya Raffles Bali sering kali mendapatkan biaya sesungguhnya (*actual cost*) tidak sesuai dengan biaya standar (*standard cost*).

Dalam pengelolaan bahan makanan dan minuman tentunya sangat berkaitan dengan operasional hotel, karena pengelolaan bahan makanan dan minuman merupakan suatu metode yang dijalankan oleh manajemen untuk memperoleh bahan makanan yang diperlukan dengan harga yang rendah serta mutu yang sesuai dengan standar hotel. Aktivitas ini melibatkan beberapa fungsi, yakni mulai dari fungsi pembelian, fungsi penerimaan, fungsi penyimpanan, fungsi produksi hingga fungsi penjualan serta pengendalian biaya. Dengan adanya standar biaya makanan dan minuman, pihak hotel menginginkan atau berharap agar pengeluaran biaya makanan dan minuman yang terjadi sesuai dengan standar yang telah ditetapkan oleh manajemen.

Aktivitas pengendalian merupakan suatu aktivitas yang berkelanjutan serta mencakup perencanaan, pelaksanaan, koreksi dan evaluasi, dimana dalam hal ini pada pengendalian *food cost* meliputi pengelolaan persediaan seperti pada prosedur pembelian (*purchasing*), penerimaan (*receiving*), penyimpanan (*storing*), dan pengeluaran bahan baku (*issuing*) merujuk pada Dittmer dan Keeffe (2014). Agar dapat mencapai target, manajemen hotel dan restoran harus melaksanakan pengendalian atas *food cost*. Oleh karena itulah diperlukan pengaturan biaya untuk mencapai tujuan tersebut. Dengan ditetapkan standar biaya makanan, pihak hotel

mengharapkan agar biaya makanan yang dikeluarkan atau yang terjadi sesuai dengan standar yang ditetapkan oleh manajemen.

Seperti pada GTBV Hotel & Convention-Bali adalah salah satu usaha jasa bidang perhotelan dan merupakan hotel bintang empat. Adapun fasilitas-fasilitas yang disediakan oleh GTBV Hotel & Convention-Bali untuk para tamu adalah Fasilitas Kamar, Restoran dan Bar, Fasilitas Konferensi, Fasilitas Olah Raga dan Rekreasi. Berikut persentase perbandingan antara *Actual* dan *Standard Beverage Cost* serta *Actual* dan *Standard Food Cost* pada GTBV Hotel & Convention untuk periode Januari-Desember 2016 dapat dilihat pada Tabel 1.4 berikut:

**Tabel 1.4 Perbandingan Antara Actual Dengan Standard Food & Beverage Cost Pada GTBV Hotel & Convention-Bali Periode Januari-Desember 2016**

Bulan	FOOD COST			BEVERAGE COST		
	<i>Actual</i>	<i>Standard</i>	Selisih	<i>Actual</i>	<i>Standard</i>	Selisih
	%	%	%	%	%	%
Januari	30.65	30.00	0.65	27.80	27.00	0.80
Februari	31.04	30.00	1.04	24.66	27.00	-2.34
Maret	30.33	30.00	0.33	24.10	27.00	-2.90
April	26.37	30.00	-3.63	21.90	27.00	-5.10
Mei	30.07	30.00	0.07	24.82	27.00	-2.18
Juni	31.12	30.00	1.12	28.53	27.00	1.53
Juli	29.95	30.00	-0.05	24.69	27.00	-2.31
Agustus	33.58	30.00	3.58	31.54	27.00	4.54
September	36.59	30.00	6.59	30.13	27.00	3.13
Oktober	26.81	30.00	-3.19	31.10	27.00	4.10
November	31.73	30.00	1.73	38.14	27.00	11.14
Desember	35.05	30.00	5.05	23.39	27.00	-3.61
Rata-rata	31.11	30.00	1.11	27.57	27.00	0.57

Sumber: GTBV Hotel & Convention-Bali (data diolah), 2017.

Berdasarkan tabel 1.4, dapat dilihat bahwa rata-rata *actual beverage cost* melebihi standar yang ditetapkan dengan selisih sebesar 0,57%. Akan tetapi, selisih



tersebut masih di bawah tingkat toleransi yang ditetapkan manajemen yaitu sebesar 1% namun *standard food cost* rata-rata adalah 30% sedangkan rata-rata *actual food cost* pada tahun 2016 adalah sebesar 31,11%. Dari tabel tersebut, dapat dilihat pula bahwa terjadi selisih lebih sebesar 1,11%. Selisih tersebut melebihi tingkat toleransi yang ditetapkan manajemen sebesar 1%. Perbedaan yang di atas nilai toleransi perlu diketahui penyebabnya yang kemudian akan diadakan tindakan perbaikan. Penelitian bertujuan untuk mengetahui pengendalian *food cost* pada GTBV Hotel & Convention-Bali dan untuk mengetahui penyebab terjadinya selisih *food cost* pada GTBV Hotel & Convention-Bali dan mencari solusi yang tepat untuk mengatasi masalah tersebut.

Pada Raffles Bali menetapkan batas toleransi perbedaan selisih *standard cost* dan *actual cost* sebesar 1%. Pada tahun 2022 terjadi selisih lebih antara *standard food cost* yang ditetapkan oleh pihak hotel dengan *actual food cost* sebesar 17.72%. Hal ini berbeda dengan *actual beverage cost* yang masih berada pada batas toleransi *standard cost*.

Berikut persentase perbandingan antara *actual* dan *standard food cost* serta *actual* dan *standard beverage cost* pada Raffles Bali untuk periode Januari-Desember 2022 dapat dilihat pada tabel 1.5 berikut:

Tabel 1.5 Perbandingan Antara Actual Dengan Standard Food & Beverage Cost Pada Raffles Bali Periode Januari-Desember 2022

Bulan	FOOD COST			BEVERAGE COST		
	Actual	Standard	Selisih	Actual	Standard	Selisih
	%	%	%	%	%	%
Januari	28.37	39.00	-10.63	32.87	32.00	0.87
Februari	35.75	39.00	-3.25	35.18	32.00	3.18
Maret	71.55	39.00	32.55	47.48	32.00	15.48
April	97.84	39.00	58.84	27.32	32.00	-4.68
Mei	74.76	39.00	35.76	31.55	32.00	-0.45
Juni	52.14	39.00	13.14	36.49	32.00	4.49
Juli	56.94	39.00	17.94	31.00	32.00	-1.00
Agustus	60.38	39.00	21.38	27.57	32.00	-4.43
September	47.13	39.00	8.13	27.50	32.00	-4.50
Oktober	68.51	39.00	29.51	27.09	32.00	-4.91
November	27.70	39.00	-11.30	29.12	32.00	-2.88
Desember	59.60	39.00	20.60	31.29	32.00	-0.71
Rata-rata	56.72	39.00	17.72	32.04	32.00	0.04

Sumber: *Finance & Accounting Department, Raffles Bali (data diolah), 2022 (Lampiran 5).*

Berdasarkan tabel 1.5 di atas, dapat dilihat bahwa Raffles Bali menetapkan *standard food cost percentage* pada angka 39.00% dan untuk *standard beverage cost percentage* pada angka 32.00%, penentuan ini didasari oleh kemampuan perusahaan dalam pertimbangan tertentu. *Standard food and beverage cost* di Raffles Bali ini hanya terdiri dari harga pokok saja, yang merupakan struktur biaya tersendiri terlepas dari biaya tenaga kerja dan *overhead*. Jadi, setiap produk *food* akan memiliki harga pokok sebesar 39.00% dari harga jualnya dan begitu pula dengan *beverage* yaitu 32.00% dari harga jual masing-masing produknya. Meskipun *standard cost* sudah ditetapkan, namun dalam pelaksanaannya sering terjadi selisih yang merugikan, sehingga profit atau keuntungan yang dihasilkan menjadi kurang maksimal. Seperti pada tabel 1.5 di atas dapat dilihat bahwa rata-

rata selisih atau *variance food cost* pada periode Januari sampai dengan Desember 2022 merupakan selisih yang bersifat merugikan karena *actual food cost percentage* lebih tinggi dibandingkan *standard food cost percentage*, berbeda halnya dengan rata-rata *variance beverage cost* yang tergolong dalam batas toleransi yang ditetapkan sebesar 1% selama periode bulan Januari-Desember 2022. Selisih yang menguntungkan pada *food cost percentage* yaitu pada bulan Januari, Februari, dan November. Berdasarkan uraian di atas, dapat dilihat bahwa *standard food cost* rata-rata adalah 39% sedangkan *actual food cost* pada tahun 2022 adalah sebesar 56.72%. Dari tabel tersebut dapat dilihat pula bahwa selisih rata-rata sebesar 17.72%. Perbedaan yang mencapai nilai *standard cost* yang ditetapkan perlu dianalisis penyebabnya untuk kemudian diadakan tindakan perbaikan.

Berdasarkan data dari dua tabel di atas, terdapat selisih *actual* dengan *standard* pada *food cost* di hotel Raffles Bali. Selisih *actual* dan *standard food cost* di hotel Raffles Bali termasuk dalam kategori tinggi. Hal ini karena terdapat selisih sejumlah 17.72 % dari nilai *standard* yang ditetapkan yaitu sebesar 39%. Sedangkan, pada GTBV Hotel & Convention - Bali terdapat selisih *actual* dengan *standard* pada *food cost* sebesar 1.11% (kategori rendah). *Beverage cost* untuk kedua hotel (Raffles Bali dan GTBV Hotel & Convention-Bali) masih dalam batas wajar sebesar 1%. Maka dari itu, selisih nilai *actual* dengan *standard* untuk *beverage cost* tidak memiliki dampak yang signifikan terhadap *revenue* kedua hotel jika dibandingkan dengan selisih nilai *food cost*.

Angka *variance food cost percentage* pada periode Januari sampai Desember 2022 selalu berada pada tingkat yang merugikan dan tidak mengalami

kestabilan, peningkatan selisih juga diikuti penurunan di bulan selanjutnya namun pada bulan berikutnya kembali mengalami peningkatan. Penyimpangan *food cost* yang terjadi tersebut sangat perlu mendapatkan perhatian, terutama pengendalian *food cost* apa yang harus ditempuh, untuk itu penulis tertarik untuk melakukan penelitian yang berjudul “**Analisis Pengendalian Food Cost di Hotel Raffles Bali**”.

## 1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang masalah di atas, penulis menyimpulkan rumusan masalah dalam penelitian ini sebagai berikut:

1. Apa penyebab terjadinya perbedaan persentase *food cost* antara harga pokok aktual makanan (*actual food cost*) dan harga pokok baku makanan (*standard food cost*) pada Hotel Raffles Bali?
2. Bagaimanakah pengendalian harga pokok makanan (*food cost*) pada Hotel Raffles Bali periode bulan Januari sampai dengan Desember 2022?
3. Bagaimanakah upaya pengendalian harga pokok makanan (*food cost*) pada Hotel Raffles Bali?

## 1.3 Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah di atas, adapun tujuan yang ingin dicapai dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Untuk mengidentifikasi penyebab terjadinya perbedaan persentase *food cost* antara harga pokok aktual makanan (*actual food cost*) dan harga pokok baku makanan (*standard food cost*) pada Hotel Raffles Bali.
2. Untuk mengetahui pengendalian harga pokok makanan (*food cost*) pada Hotel Raffles Bali periode bulan Januari sampai dengan Desember 2022.
3. Untuk mengetahui upaya pengendalian harga pokok makanan (*food cost*) pada Hotel Raffles Bali.

#### **1.4 Manfaat Penelitian**

Berdasarkan tujuan masalah di atas, adapun manfaat yang ingin dicapai dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

##### **1.4.1 Manfaat Teoritis**

Secara teoritis, adapun beberapa manfaat dalam pembahasan penelitian ini ialah, antara lain:

1. Bagi Mahasiswa

Penelitian yang dilakukan diharapkan dapat menambah wawasan dan pengetahuan bagi mahasiswa khususnya tentang pengendalian *food cost* di hotel sehingga dapat membandingkan dan mengaplikasikan ilmu yang didapat pada perkuliahan dengan penerapan yang sebenarnya terjadi di lapangan.

## 2. Bagi Masyarakat

Dapat memberikan gambaran dan informasi mengenai analisis pengendalian *food cost* pada industri perhotelan sebagai perbandingan untuk penelitian pada topik yang berkaitan selanjutnya.

### 1.4.2 Manfaat Praktis

Sedangkan adapun manfaat praktis dalam pembahasan penelitian ini ialah, antara lain:

#### 1. Bagi Penulis

Hasil penelitian ini merupakan studi perbandingan antara teori yang didapat di bangku kuliah dengan praktik di lapangan.

#### 2. Bagi Peneliti Sebelumnya

Penelitian ini berfungsi sebagai dasar pedoman serta dapat dijadikan sebagai data ataupun informasi tambahan untuk peneliti selanjutnya dalam melaksanakan penelitian mengenai analisis pengendalian *food cost* guna mengoptimalkan profit pada industri bidang perhotelan.

#### 3. Bagi Perusahaan

Hasil penelitian ini diharapkan dapat dipakai sebagai bahan pertimbangan suatu kebijakan untuk menentukan strategi perusahaan dalam hal pengendalian *food cost* guna mengoptimalkan profit dan dapat dipakai perusahaan dalam menghadapi perkembangan perekonomian dewasa ini.

## 1.5 Sistematika Penulisan

### BAB I PENDAHULUAN

Bab ini menguraikan secara garis besar landasan konsep yang meliputi latar belakang, perumusan masalah, tujuan, dan manfaat penelitian.

### BAB II TINJAUAN PUSTAKA

Bab ini mengemukakan tentang teori-teori yang mendukung penelitian, yang menerangkan tentang pembahasan masalah yang diteliti di antaranya adalah teori tentang analisis pengendalian *food cost*, kajian penelitian terdahulu serta kerangka teoritis.

### BAB III METODE PENELITIAN

Bab ini menguraikan tempat penelitian, objek penelitian, sumber data, jenis data, teknik pengumpulan data, teknik analisis data, jadwal penelitian, dan sistematika penulisan.

### BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN

Bab ini menguraikan tentang sejarah perusahaan, tujuan berdirinya perusahaan, lokasi perusahaan, struktur organisasi perusahaan, kondisi perusahaan saat ini, serta hasil analisis pengendalian *food cost*.

### BAB V PENUTUP

Bab ini membahas tentang kesimpulan dan saran atas permasalahan yang dibahas.

## BAB V

### PENUTUP

#### 5.1 Simpulan

Berdasarkan analisis dan uraian pembahasan yang telah dijelaskan, maka dapat ditarik kesimpulan bahwa pengendalian *food cost* di Hotel Raffles Bali belum terlaksana dengan optimal. Hal ini dikarenakan kurangnya implementasi pelaksanaan penerapan prosedur pengendalian *food cost* secara maksimal dalam kegiatan sehari-hari. Hal ini tentu berpengaruh pada tidak tercapainya *standard food cost* yang telah ditetapkan oleh manajemen hotel sehingga terjadinya peningkatan *food cost*.

Adapun penyebab terjadinya peningkatan persentase dalam pengendalian *food cost* di Hotel Raffles Bali adalah sebagai berikut:

1. Pembelian Bahan Makanan

Prosedur bagian pembelian kurang efektif karena *purchasing* belum memperhitungkan standar yang menjadi acuan saat membeli bahan makanan hotel, yaitu standar kualitas & kuantitas, standar harga, dan riset pasar. Hal ini akan berdampak pada tingginya *food cost* pada bulan yang bersangkutan serta keuntungan yang didapatkan menjadi tidak maksimal.



## 2. Penerimaan Bahan Makanan

Prosedur penerimaan kurang efektif karena receiving kerap mengabaikan pemeriksaan kuantitas, kualitas, dan harga barang. Receiving hanya melihat barang yang datang sudah sesuai dengan Purchase Order (PO) tanpa melakukan pengecekan berulang, sehingga akan menyebabkan kerugian bagi pihak hotel dikarenakan jumlah, kualitas, dan harga barang yang diterima tidak sesuai dengan yang seharusnya.

## 3. Penyimpanan dan Pengeluaran Bahan Makanan

Prosedur penyimpanan tidak efektif karena pada penerapannya penyimpanan bahan baku yaitu kitchen kurang memperhatikan cara meletakkan bahan makanan yang mudah rusak yang dapat menyebabkan turunnya suatu kualitas bahan makanan dan kurang memperhatikan pengaturan suhu tempat penyimpanan bahan makanan.

Sedangkan, pada penerapan pengeluaran terkait permintaan bahan makanan, user tidak menjalankan pengajuan store requisition karena SR hanya diterapkan untuk barang-barang beverages, pihak kitchen hanya mengkonfirmasi atau meminta persetujuan kepada sous chef lalu ke store keeper, serta kurangnya pengawasan pada proses pengeluaran bahan makanan tersebut, sehingga barang yang diambil tanpa adanya pencatatan yang dilakukan dapat mengakibatkan terjadinya pengambilan bahan makanan berlebih.

#### 4. Pengolahan Bahan Makanan

Pada penerapan prosedur pengolahan makanan, pihak commissary kurang dalam menjalankan prosedurnya dari pengolahan bahan makanan hingga penyajian, pihak kitchen hanya melakukan perkiraan dalam penerapan standard yield, standard recipe, dan standard portion size. Hal ini mengakibatkan ketidaksesuaian bahan baku yang dibeli, penggunaan bahan makanan yang diolah serta porsi penyajian yang berbeda sehingga menyebabkan food cost menjadi tinggi.

## 5.2 Saran

### 5.2.1. Bagi Perusahaan

Hotel Raffles Bali hendaknya meningkatkan kerjasama untuk melakukan pengendalian dan pengawasan khususnya pada manajemen persediaan agar barang-barang yang keluar sesuai dengan standar yang telah ditetapkan.

Oleh karena perhitungan selisih *standard food cost percentage* dengan *actual food cost percentage* mengalami selisih yang merugikan, ini berarti biaya yang dikeluarkan lebih besar dari standar yang telah ditetapkan. Untuk meminimalisasi kemungkinan terjadinya hal yang serupa, berikut saran yang dapat diberikan:

1. *Cost control* bersama dengan *Executive Chef* dan bagian *Purchasing* hendaknya lebih meningkatkan kerjasamanya guna melakukan

pengawasan dan pengendalian terhadap harga bahan makanan yang akan digunakan dalam pengolahan makanan.

2. *Cost control* bersama dengan bagian *purchasing* sebaiknya menerapkan prosedur pembelian bahan makanan yang berlaku di hotel dengan lebih konsisten. Pemilihan *supplier* sebaiknya tidak hanya loyalitas, tetapi juga memperhatikan mutu, harga, kuantitas, dan kualitas bahan makanan.
3. *Cost control* bersama dengan *Executive Chef* sebaiknya melakukan pengawasan dan pengendalian yang lebih optimal atas penggunaan standar-standar yang telah ditentukan.
4. *Financial Controller* bersama dengan *Executive Chef* hendaknya membuat SOP terkait dengan standar pembelian, penerimaan, penyimpanan dan pengeluaran serta pengolahan terkait dengan bahan makanan.

#### 5.2.2. Bagi Penelitian Selanjutnya

1. Bagi peneliti selanjutnya, saran yang dapat diberikan berkaitan dengan penelitian ini diharapkan untuk menambah alat ukur variabel sebagai alat ukur kinerja dalam mengetahui bagaimana pengendalian biaya, seperti *beverages cost*, agar diperoleh hasil yang lebih akurat.
2. Penelitian selanjutnya juga diharapkan untuk menggunakan lebih banyak sumber untuk mencari laporan keuangan dan data keuangan

perusahaan terkait dengan jangkauan periode data *food and beverages cost* yang lebih lama.

3. Objek penelitian ini diharapkan dapat diperluas dan tidak terbatas pada perusahaan sektor perhotelan saja melainkan perusahaan sektor lainnya, seperti restoran ataupun bidang usaha lain yang bergerak di bidang *food and beverage*.



JURUSAN TEKNIK INFORMATIKA  
FAKULTAS TEKNIK  
INSTITUT TEKNOLOGI SEPULUH NOPEMBER

## DAFTAR PUSTAKA

- Abdullah, W. &. (2012). *Akuntansi Biaya*. Jakarta: Salemba Empat.
- Adam, F. M. (2016). Analisis Efisiensi Pengendalian Biaya Kualitas Pada Aksan Bakery Manado. *Going Concern: Jurnal Riset Akuntansi*. Vol. 11. No. 2, 101-109.
- Artajaya, M. W. (2022). 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 Busines Event Volume 4, No.2*, 119-124.
- Badan Pusat Statistik. (2023). *Berita Resmi Statistik: Perkembangan Pariwisata dan*. Retrieved from Badan Pusat Statistik: <https://www.bps.go.id/pressrelease/2023/02/01/1974/jumlah-kunjungan-wisman-ke-indonesia-pada-desember-2022-mencapai-895-12-ribu-kunjungan-dan-jumlah-penumpang-angkutan-udara-internasional-pada-desember-2022-naik-14-87-persen.html>
- Budiyasa, I. K. (2018). Analisis Pengendalian Biaya Food and Beverage Pada Harris Hotel Raya Kuta Bali. *JURNAL KEPARIWISATAAN DAN HOSPITALITAS* Vol. 2, No. 3.
- Dittmer, P. R. (2009). *Principles of Food, Beverage & Labor Cost Control; Ninth Edition*. USA: John Wiley & Sons, Inc.

- Dopson, L. R. (2015). *Food and Beverage Cost Control*. Canada: John Wiley & Sons.
- I.B.M., W. (2011). *F & B Cost Control. Cetakan kedua*. Yogyakarta: Andi Offset.
- Irawan, P. F. (n.d.). Analisis Efektivitas Pengendalian Internal Pengadaan Bahan Makanan Terhadap Tingginya Food Cost di Hotel "X". *Journal of Accounting and Hospitality P-ISSN xxxx-xxxx | E-ISSN xxxx-xxxx Vol. 1 No. 1 –November 2022 DOI:10.52352/jah.v1i1.980*.
- Kapidin, K. (2017). *Strategi Pengendalian Biaya dalam Upaya Meningkatkan Produktivitas Departemen Makanan dan Minuman (Food & Beverage Department)*. Jakarta: Universitas Indraprasta PGRI.
- Mulyadi. (2014). *Akuntansi Biaya. Edisi Kelima. Cetakan Keduabelas*. Yogyakarta: UPP-STIM YKPN.
- Mulyadi. (Akuntansi Biaya. Edisi Kelima). 2015. Yogyakarta: Sekolah Tinggi Ilmu Manajemen YKPN.
- Naschatun, A. (2011). *Budget and Control*. Jakarta: Grasindo.
- Pradiptha, I. W. (2018). Analysis Of Food Cost Control At The One Legian Hotel. *Journal of Applied Sciences in Travel and Hospitality*, 188–196.
- Pradiptha, I. W. (2018). Analysis Of Food Cost Control At The One Legian Hotel. *JASTH – Journal of Applied Sciences in Travel and Hospitality Vol. 1, No. 2*.

- Putra, I. N. (2022). Analisis Pengendalian Food Cost di Hotel Vila Lumbang-Bali. *Vol 5 No 2 (2022): Journey: Journal of Tourismpreneurship, Culinary, Hospitality, Convention and Event Management.*
- Swantari, A. W. (2017). Analisis Food and Beverage Controller Terhadap Laba Food and Beverage Department (Studi Kasus Restoran Hotel Di Jakarta). *Jurnal Ilmiah Pariwisata, Volume 22 No. 2 Juli 2017.*
- Swantari, A. W. (2017). Analisis Food And Beverage Controller Terhadap Laba Food And Beverage Department: Studi Kasus Restoran Hotel Di Jakarta. *Jurnal Ilmiah Pariwisata, 57-64.*
- Trivena, N. N. (2022). Analisis Pengendalian Biaya Food And Beverage Pada Hotel Villa Lumbang Seminyak. *Prosiding SINTESA | Volume 5 tahun 2022 | E-ISSN 2810-0840.*
- Uhise, E. M. (2018). Analisis Peranan Cost Controller dalam Pengendalian Biaya Operasional dan Pendapatan Operasional Pada Hotel Mercure Manado Tateli Beach Resort. *Going Concern: Jurnal Riset Akuntansi. Vol. 13. No. 2, 620-627.*
- Utthavi, W. H. (2017). Analisis Pengendalian Food Cost Pada Gtbv Hotel & Convention-Bali.
- Widagdo, Y. M. (2019). Pengaruh Penerapan Penekanan Cost Dan Expense terhadap Tingkat Profitabilitas Perusahaan (Studi Kasus Pada Megaland Hotel Solo). *Hotelier. Vol. 5. No. 1, 67-78.*

Wijaya, I. M. (2021). Pengendalian Food Cost oleh Cost Controller pada Papillon Echo Beach Cangu. *Vol. 1 No. 2 (2021): Journal of Tourism and Interdisciplinary Studies (JoTIS)*.

Wijaya, I. M. (2021). Pengendalian Food Cost Oleh Cost Controller Pada Papillon Echo Beach Cangu. *Journal of Tourism and Interdisciplinary Studies*, 82–92.

Yanwardhana, E. (2021, December). *Sandi Uno: Bali Penyumbang Devisa Terbesar*. Retrieved from CNBC Indonesia: <https://www.cnbcindonesia.com/news/20211222193439-4-301297/sandi-uno-bali-penyumbang-devisa-terbesar-di-pariwisata-ri>