

**ANALISIS SELISIH *FOOD COST*
PADA HOTEL CONRAD BALI**



POLITEKNIK NEGERI BALI

OLEH :

ANDO TARIGAN

NIM. 2015613049

PROGRAM STUDI DIII AKUNTANSI

JURUSAN AKUNTANSI

POLITEKNIK NEGERI BALI

BADUNG

2023

**ANALISIS SELISIH *FOOD COST*
PADA HOTEL CONRAD BALI**



POLITEKNIK NEGERI BALI

OLEH :

ANDO TARIGAN

NIM. 2015613049

PROGRAM STUDI DIII AKUNTANSI

JURUSAN AKUNTANSI

POLITEKNIK NEGERI BALI

BADUNG

2023

SURAT PERNYATAAN ORISINALITAS KARYA ILMIAH

Saya Mahasiswa Program Studi Diploma III Akuntansi yang bertanda tangan di bawah ini :

NAMA : ANDO TARIGAN

NIM : 2015613049

Menyatakan dengan sesungguhnya bahwa Tugas Akhir :

Judul : Analisis Selisih Food Cost Pada Hotel Conrad Bali

Pembimbing 1 : Cening Ardina, SE.,M.Agb

Pembimbing 2 : Luh Nyoman Chandra Handayani,SS,DEA

Tanggal Uji : 15 Agustus 2023

Tugas Akhir yang ditulis merupakan karya sendiri dan orisinal, bukan merupakan kegiatan plagiat atau saduran karya pihak lain serta belum pernah diajukan sebagai syarat atau sebagai bagian dari syarat memperoleh gelar keserjanaan dari perguruan tinggi.

Demikian pernyataan ini Penulis buat untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Badung, 15 Agustus 2023



Ando Tarigan

**ANALISIS SELISIH FOOD COST
PADA HOTEL CONRAD BALI**

NAMA : Ando Tarigan

NIM : 2015613049

Tugas Akhir Ini Diajukan Guna Memenuhi Salah Satu Syarat
Untuk Menyelesaikan Program Pendidikan Diploma III
Pada Jurusan Akuntansi Politeknik Negeri Bali

Disetujui Program Studi Diploma III Akuntansi

Pembimbing I,


Cening Ardina, SE., M.Agb
NIP. 196204141990031003

Pembimbing II,


Luh Nyoman Chandra Handayani, SS, DEA
NIP. 197101201994122002

**JURUSAN AKUNTANSI
POLITEKNIK NEGERI BALI**

Disahkan Oleh:

Jurusan Akuntansi

Ketua,


I Made Sudana, S.E., M.Si
NIP. 196112281990031001

**ANALISIS SELISIH FOOD COST
PADA HOTEL CONRAD BALI**

Telah diuji Dan Dinyatakan Lulus Ujian Pada :

Tanggal 15 Agustus 2023

PANITIA PENGUJI

KETUA :



1. **Cening Ardina, SE.,M.Agb**

NIP. 196204141990031003

ANGGOTA :



2. **Wayan Eny Mariani,S.M.B.M.Si**

NIP. 199103172020122002



3. **Drs. I Nyoman Sukra.M.Hum**

NIP. 196212191993031002

KATA PENGANTAR

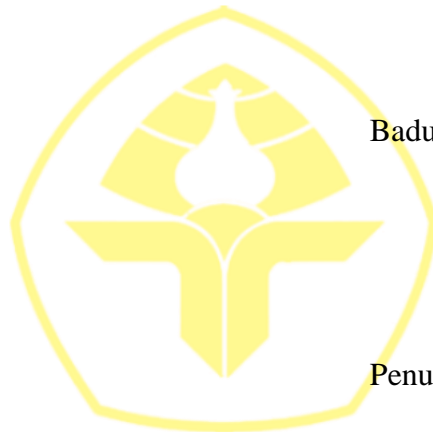
Puji Syukur Kehadapan Tuhan Yang Maha Esa, karena atas berkat dan rahmatNya kepada kita semua sehingga saya dapat menyelesaikan Tugas Akhir dengan judul “**Analisis Selisih Food Cost Pada Hotel Conrad Bali**”. Laporan Tugas Akhir ini disusun sebagai salah satu syarat untuk mengerjakan Tugas Akhir pada program studi Diploma III Akuntansi Jurusan Akuntansi Politeknik Negeri Bali

Penulis Menyadari dalam penyusunan Tugas akhir ini tidak akan selesai tanpa bantuan dari berbagai pihak. Karena itu pada kesempatan ini saya ingin mengucapkan terima kasih kepada :

1. Bapak I Nyoman Abdi, SE.,M.eCom selaku Direktur Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan fasilitas selama penulis melaksanakan kegiatan penyusunan tugas akhir ini.
2. Bapak I Made Sudana, SE.,M.Si selaku Ketua Jurusan Akuntansi Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan pengarahan serta bimbingan kepada penulis di dalam penyusunan tugas akhir ini.
3. Bapak I Made Bagiada, S.E.,M.Si.,Ak., selaku Sekretaris Jurusan Akuntansi yang telah banyak memberikan pengarahan serta bimbingan kepada penulis di dalam penyusunan tugas akhir ini.
4. Ibu Ni Made Wirasyanti Dwi Pratiwi, SE.,M.Agb.Ak selaku Ketua Program Studi Diploma III Akuntansi yang telah memberikan motivasi serta arahan di dalam penyusunan tugas akhir ini.
5. Bapak Cening Ardina, SE., M.Agb selaku Dosen Pembimbing I yang telah memberikan bimbingan serta petunjuk kepada penulis di dalam melakukan kegiatan penyusunan tugas akhir ini
6. Ibu Luh Nyoman Chandra Handayani, SS,DEA selaku Dosen Pembimbing II yang telah memberikan bimbingan serta petunjuk kepada penulis di dalam melakukan penyusunan tugas akhir ini.

7. Bapak I Putu Rai, selaku *Director Of Finance* Hotel Conrad Bali dan seluruh staff yang membantu melancarkan penulis dalam menyelesaikan tugas akhir ini.
8. Keluarga tercinta yang dengan penuh pengorbanan telah memberikan dukungan dan perhatian dalam menyelesaikan tugas akhir ini

Penulis menyadari bahwa dalam penyusunan tugas akhir ini masih banyak hal relevan yang belum diungkapkan secara keseluruhan karena keterbatasan kemampuan, waktu dan pengalaman penulis. Namun Tugas Akhir ini diharapkan dapat memberikan manfaat bagi semua pihak yang berkepentingan.



Badung, 07 Februari 2023

Penulis

JURUSAN AKUNTANSI
POLITEKNIK NEGERI BALI

ANALISIS SELISIH FOOD COST PADA HOTEL CONRAD BALI

ABSTRAK

ANDO TARIGAN

Pengendalian *Food Cost* perlu dilakukan agar pendapatan dapat melebihi biaya operasional, sehingga mendapatkan laba yang optimal. Pada Hotel Conrad Bali ditemukan adanya selisih antara *standard food cost* dengan *actual food cost* periode Juli - Desember 2022. Adapun selisih kuantitas senilai Rp18.199.505 dan selisih harga senilai Rp3.790.625. penelitian ini bertujuan untuk mengetahui penyebab terjadinya selisih antara *standard food cost* dengan *actual food cost* serta mengetahui kondisi pengendalian *food cost* di Hotel Conrad Bali. Teori yang digunakan yaitu *food cost control* dan analisis selisih (*Variance*), dengan menggunakan metode campuran (*Mix Method*). Data dikumpulkan melalui observasi, dokumentasi, dan wawancara. Hasil dari penelitian ini menunjukkan bahwa: 1. Pengendalian *food cost* di Hotel Conrad Bali belum optimal karena terdapat selisih yang merugikan antara *actual food cost* dan *standard food cost*, 2. terjadinya selisih yang merugikan tersebut disebabkan dari kurang optimal dalam penerapan *standard purchase specification*, pada saat penerimaan barang,serta pada saat memproduksi suatu menu makanan sering kali tidak sesuai dengan *standard recipe* yang telah ditetapkan. Dengan hasil yang didapatkan pada penelitian ini diharapkan, kepada Hotel Conrad Bali menjadi masukan terhadap penerapan pengendalian *food cost*.

Kata Kunci: *Food Cost Control*, Analisis Selisih, *Standard Food Cost*, *Actual Food Cost*

ANALISIS SELISIH FOOD COST PADA HOTEL CONRAD BALI

ABSTRACT

ANDO TARIGAN

Food Cost Control needs to be done so that revenue can exceed operational costs, so as to get optimal profit. At the Conrad Bali Hotel, it was found that there was a difference in quantity and price on the food menu sold for the period July - December 2022. The quantity difference was IDR 18,199,505 and the price difference was IDR 3,790,625. This study aims to determine the causes of the difference between standard food costs and actual food costs and to find out the condition of food cost control at the Conrad Hotel Bali. The theory used is food cost control and variance analysis, using a mixed method (Mix Method). Data was collected through observation, documentation and interviews. The results of this study indicate that: 1. Food cost control at the Conrad Bali Hotel is not optimal because there is an adverse difference between actual food cost and standard food cost, 2. the occurrence of this adverse difference is caused by less than optimal implementation of standard purchase specifications, in when receiving goods, as well as when producing a food menu, it is often not in accordance with the standard recipe that has been set. With the results obtained in this study, it is hoped that the Conrad Bali Hotel will become input for the implementation of food cost control.

Keywords: Food Cost Control, Variance Analysis, Standard Food Cost, Actual Food Cost

JURUSAN AKUNTANSI

POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR ISI

SURAT PERNYATAAN ORISINALITAS KARYA ILMIAH.....	ii
ANALISIS SELISIH FOOD COST	iv
KATA PENGANTAR.....	v
ABSTRAK	vii
ABSTRACT	viii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR.....	xi
DAFTAR RUMUS	xii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	6
1.3 Tujuan Penelitian	6
1.4 Manfaat Penelitian	6
BAB II LANDASAN TEORI.....	8
2.1 Penelitian Terdahulu	8
2.2 Kajian Teori	13
2.3 Kerangka Pikir Penelitian	17
BAB III METODE PENELITIAN.....	19
3.1 Lokasi dan Objek Penelitian	19
3.2 Jenis Data, Sumber Data, dan Metode Pengumpulan Data.....	19
3.3 Teknik Analisis Data.....	22
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	30
4.1 Data dan Hasil Pengolahan Data.....	30
4.2 Hasil Analisis dan Pembahasan	31
4.3 Interpretasi Hasil Penelitian	41
BAB V PENUTUP.....	46
5.1 Simpulan	46
5.2 Saran	49
DAFTAR PUSTAKA.....	50
LAMPIRAN.....	51

DAFTAR TABEL

TABEL 1.1 Standard Food Cost dan Actual Food Cost.....	4
TABEL 4. 1 Porsi Anggaran & Porsi Realisasi Makanan.....	31
TABEL 4. 2 Rekap Selisih Kuantitas dan Harga Makanan pada Hotel Conrad Bali..	35



JURUSAN AKUNTANSI
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR GAMBAR

GAMBAR 2. 1 Kerangka Pikir Penelitian.....	18
--	----



JURUSAN AKUNTANSI
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR RUMUS

1. Rumus Selisih Kuantitas pemakaian Bahan Baku Langsung.....19
2. Rumus Selisih Harga Bahan Baku Langsung.....20



JURUSAN AKUNTANSI
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 *Reconciliation* Hotel Conrad Bali Periode Juli - Desember 2022

Lampiran 2 Standar 1 Porsi Makanan

Lampiran 3 Anggaran Penjualan Porsi Makanan Periode Juli - Desember 2022

Lampiran 4 Realisasi Porsi Penjualan Makanan periode Juli - Desember 2022

Lampiran 5 Perbandingan Anggaran Porsi dengan Realisasi Porsi

Lampiran 6 Analisis Realisasi Porsi Makanan



JURUSAN AKUNTANSI
POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Industri Pariwisata merupakan industri yang mengalami perkembangan dan pertumbuhan yang sangat cepat khususnya di Indonesia. Bali merupakan salah satu pulau kebanggaan Indonesia dalam bidang industri pariwisata. Keindahan alam, keunikan budaya dan kehidupan sosial masyarakat Bali menjadi daya tarik tersendiri bagi wisatawan yang berkunjung ke Bali. Keindahan daya tarik wisata yang dimiliki Bali juga diimbangi dengan pembangunan berbagai fasilitas pariwisata seperti *Airport* berskala internasional, akomodasi (hotel dan restoran) yang telah dibangun hampir di seluruh kawasan di Bali dan sarana penunjang pariwisata seperti *SPA*, *Night Club*, *Shopping Center*, maupun lokasi atraksi budaya (Soekadijo Budiysa et al., 2018). Salah satu fasilitas yang memiliki peran dalam perkembangan pariwisata Bali adalah perhotelan (Sudarsono dalam Budiysa et al., 2018). Akomodasi perhotelan tidak dapat dipisahkan dari pariwisata karena tanpa akomodasi perhotelan dapat dikatakan kepariwisataan akan lumpuh.

Industri perhotelan merupakan bagian dari industri pariwisata yang secara ekonomi dapat memberikan kontribusi yang berarti untuk perekonomian, yaitu sebagai salah satu sumber pendapatan negara (Wiyasha dalam Event, 2022). Industri perhotelan adalah industri jasa yang menawarkan jasa kamar, makanan, minuman, dan aneka jasa lain yang

diperlukan oleh tamu. Penjualan kamar dan penjualan lainnya akan menimbulkan pendapatan bagi hotel. Pendapatan kamar memberikan kontribusi terbesar dari pendapatan hotel, sedangkan pendapatan kedua adalah pendapatan dari penjualan makanan dan minuman.

Untuk memaksimalkan pendapatan penjualan makanan, salah satunya dengan menerapkan standar biaya makanan. Hal ini dimaksudkan agar pengeluaran untuk biaya makanan sesuai standar tersebut untuk menghindari kerugian (Putra et al., 2022). 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 *temperature*, 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 formula yang detail seperti nama barang, jumlah, alasan permintaan serta persetujuan *department head*, pengolahan makanan yang akan disajikan melalui *recipe* yang berisi waktu pengolahan dan kuantitas sesuai dengan menu. Standarisasi ini juga memudahkan deteksi terhadap ketidakwajaran atau penyimpangan yang berhubungan dengan biaya makanan (Armin dalam Putra et al., 2022). Untuk menjaga penggunaan biaya tetap stabil, maka perlu dilakukan pengawasan oleh seorang *cost controller* dan juga peranan manajer di setiap

department hotel yang terkait. Proses pengawasan dilakukan mulai dari tahapan pembelian barang, penerimaan barang, hingga penyimpanan barang dan pengeluaran barang ke setiap *department*. Selain itu, *inventory store* harus dilakukan secara berkala setiap bulannya.

Hotel Conrad Bali merupakan salah satu hotel berbintang lima yang mulai beroperasi pada 1 April 2004, Hotel yang dimiliki oleh PT. Oriental Indah Bali Hotel. Persaingan yang kompetitif menyebabkan pihak hotel dituntut untuk meningkatkan produktivitas agar memperoleh keuntungan maksimal dan mengendalikan biaya yang dikeluarkan semaksimal mungkin.

Penjualan makanan dan minuman di Hotel Conrad Bali, berasal dari penjualan makanan dan minuman di Suku Restaurant, Rin Restaurant, East Lobby Lounge dan Azure Bar. Frekuensi penjualan yang sering terjadi menuntut kemampuan manajemen dalam melakukan pengendalian biaya, yang termasuk biaya *food* guna meningkatkan efisiensi biaya operasionalnya. Dalam kegiatan operasional makanan Hotel Conrad Bali melibatkan beberapa fungsi dalam pengadaan barang makanan yang akan dikelola yaitu fungsi pembelian, fungsi penerimaan, fungsi penyimpanan dan pengeluaran, fungsi produksi, fungsi penjualan.

Pengendalian merupakan usaha yang sistematis untuk mencapai tujuan secara efektif dan efisien dengan cara membandingkan prestasi kerja dengan rencana dan membuat tindakan yang tepat untuk mengoreksi perbedaan yang ada. Berbagai tindakan harus selalu dikontrol dengan harapan untuk diketahui sudah sesuai dengan rencana yang telah ditetapkan atau belum, (Kautsar,

2013). Pengendalian *food cost* dilakukan dengan cara membandingkan antara *standard food cost* (biaya makanan standar) dengan *actual food cost* (biaya makanan sesungguhnya). Setelah membandingkan kedua biaya tersebut maka akan dapat diketahui apakah ada ketidaksesuaian dari biaya yang telah direncanakan dengan biaya yang sesungguhnya.

TABEL 1. 1
STANDARD FOOD COST DAN ACTUAL FOOD COST
PADA HOTEL CONRAD BALI
PERIODE JULI 2022 - DESEMBER 2022

MONTH	COST OF FOOD (Rp)		VARIANCE	U/UF
	STANDARD	ACTUAL		
JULI	1,285,816,428	1,339,234,183	(53,417,755)	UF
AGUSTUS	1,417,251,160	1,028,616,557	388,634,603	F
SEPTEMBER	867,287,389	1,177,708,856	(310,421,467)	UF
OCTOBER	1,473,359,261	1,162,514,362	310,844,899	F
NOVEMBER	1,620,489,432	1,645,755,883	(25,266,451)	UF
DESEMBER	1,394,182,982	1,478,458,102	(84,275,120)	UF

Sumber. Lampiran 1 Daily Food Hotel Conrad Bali (data diolah)

Berdasarkan Tabel 1.1 dapat dilihat bahwa terjadi penyimpangan karena adanya *variance* antara *actual food cost* dengan *standard food cost*. *Standard Food cost* pada Hotel Conrad Bali ini hanya terdiri dari harga pokok saja, harga pokok makanan pada Hotel Conrad Bali merupakan struktur biaya tersendiri terlepas dari biaya tenaga kerja dan *overhead*.

Variance food cost diperkirakan terjadi karena pengendalian *food cost* yang tidak efektif dan efisien. Dimana pada bagian fungsi terkait pengendalian *food cost* belum menjalankan tugas sesuai dengan teori *food cost control*. Pada bagian *purchasing*, peneliti menemukan pihak *purchasing* melakukan

pembelian bahan baku diluar *supplier*, yang tentu saja memiliki harga yang *relative* lebih tinggi dibandingkan dengan *supplier* kontrak. Pada bagian *receiving*, seringkali pihak dari *supplier* membawa kuantitas bahan makanan kurang bahkan lebih dan tidak sesuai dengan *purchase order* akan tetapi pihak *receiving* memberikan toleransi kepada pihak *supplier* yang kurang membawa kuantitas barang, tanpa harus revisi *invoice* terlebih dahulu. Pada bagian *storing*, masih ditemukan ada beberapa bahan baku yang sudah *expired* sehingga bahan baku tersebut tidak dapat digunakan lagi saat memproduksi suatu makanan. Pada bagian *issuing* seringkali pengambilan bahan baku tanpa menggunakan *store requestion* dan pengambilan barang tersebut diluar jam operasional yang mengakibatkan terjadinya kehilangan bahan baku makanan pada bagian *store*. Pada bagian produksi seringkali pihak produksi dalam mengolah suatu makanan, tidak sesuai dengan *standard recipe*, *standard portion size and standard yield*. Jika hal ini diabaikan secara terus menerus akan berakibat pada tidak tercapainya target laba yang telah dianggarkan. Oleh sebab itu fungsi-fungsi terkait pengendalian *food cost* perlu dilakukan pengawasan yang lebih ketat, guna meminimalisir terjadinya *over food cost*.

Berdasarkan latar belakang di atas, maka diperlukan suatu penelitian dalam hal pengendalian *food cost* dengan judul “**Analisis Selisih Food Cost Pada Hotel Conrad Bali**”.

1.2 Rumusan Masalah

1. Apa penyebab terjadinya selisih antara *standard food cost* dengan *actual food cost* pada Hotel Conrad Bali?
2. Bagaimana upaya pengendalian selisih *food cost* pada Hotel Conrad Bali?

1.3 Tujuan Penelitian

1. Untuk menemukan penyebab terjadinya perbedaan selisih *food cost*, antara *actual cost* dengan *standard cost* Pada Hotel Conrad Bali
2. Untuk meningkatkan upaya pengendalian selisih *food cost* pada Hotel Conrad Bali

1.4 Manfaat Penelitian

1. Bagi Mahasiswa

Melalui Penelitian ini diharapkan menambah wawasan dan pengetahuan mahasiswa khususnya tentang pengendalian *food cost* pada Hotel Conrad Bali sehingga dapat mengaplikasikan ilmu yang didapat di bangku perkuliahan dengan penerapan yang terjadi di dunia pekerjaan.

2. Bagi Hotel Conrad Bali

Hasil Penelitian ini diharapkan dapat dipergunakan sebagai bahan masukan dan pertimbangan serta acuan bagi perusahaan untuk jangka waktu ke depan dalam hal pengendalian *food cost* guna memaksimalkan *gross profit*.

3. Bagi Politeknik Negeri Bali

Hasil penelitian ini dapat digunakan sebagai tolak ukur untuk mengetahui kemampuan mahasiswa dalam mengimplementasikan teori yang diperoleh selama di bangku perkuliahan, serta dapat dijadikan sebagai referensi oleh pembaca sebagai perbandingan maupun acuan untuk penelitian mengenai selisih *food cost* pada suatu perusahaan terkhusus di bidang industri pariwisata.



JURUSAN AKUNTANSI
POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB V

PENUTUP

5.1 Simpulan

Berdasarkan analisis yang telah dilakukan pada bab IV, maka dapat disimpulkan pengendalian *food cost* pada hotel Conrad Bali, Masih kurang optimal, karena ada beberapa penyimpangan yaitu :

1. Dari analisis *variance* antara *standard food cost* dengan *actual food cost* terjadi selisih merugikan, yang ditandai dengan adanya selisih kuantitas dan juga selisih harga pada menu makanan. Hal ini disebabkan oleh beberapa faktor yaitu :
 - a) *Departement Head* terlalu sering melakukan pemesanan bahan baku yang mendadak sehingga menyebabkan pihak *purchasing* melakukan pembelian bahan baku diluar *supplier*, yang tentu saja memiliki harga yang relative lebih tinggi dibandingkan dengan *supplier*. dan tanpa mengacu pada *market list* atau *purchase order*.
 - b) Pihak *receiving* belum memenuhi *standard operating procedure* didalam melaksanakan tugasnya, seringkali *purchasing* menerima barang dari *supplier* tidak sesuai dengan jumlah kuantitas *purchase order*. Terjadinya hubungan intern antara *supplier* dan juga pihak *receiving* pada saat pihak *supplier* kurang membawa kuantitas orderan hotel tanpa mengembalikan *invoice* ke *supplier* untuk dilakukan *revisi*

invoice terlebih dahulu, akan tetapi pihak *receiving* tetap memposting *invoice supplier* dengan kuantitas *purchase order* sebaliknya pihak *receiving* terkadang menerima kuantitas barang yang lebih dari kuantitas *purchase order*.

- c) Kurangnya kontrol dalam pengeluaran bahan makanan dari gudang yang mengakibatkan seringnya kuantitas bahan makanan yang dikeluarkan lebih dari jumlah kuantitas yang dibutuhkan dalam memproduksi sebuah makanan dan seringkali terjadi kehilangan bahan yang disebabkan oleh pengambilan barang yang tidak menggunakan *store requisition* karena pengambilan dilakukan diluar jam operasi dan karena kebutuhan yang mendesak.
 - d) Kadang bagian produksi menggunakan bahan baku makanan tidak sesuai dengan takaran yang ditetapkan oleh hotel atau sudah tertera di *recipe book* dan kurangnya konsentrasi para karyawan saat memproduksi makanan karena adanya tekanan dalam menyediakan makanan dengan waktu yang sangat terbatas.
2. Setelah ditemukan penyebab terjadinya selisih *food cost* pada Hotel Conrad Bali, maka upaya yang dapat dilakukan untuk mengendalikan selisih *food cost* tersebut, yaitu :
- a) Sebaiknya bagian *department head* harus memperhatikan setiap persediaan bahan makanan mereka di gudang secara *daily* dan dibantu oleh pihak *purchasing* sehingga tidak menyebabkan pembelian bahan

makanan secara mendadak dan pembelian bahan makanan tersebut di luar dari pada *supplier*.

- b) Bagian *receiving* seharusnya bekerja sesuai dengan *standard operating procedure*, di mana pihak *receiving* bertanggung jawab didalam menerima semua barang atau bahan olahan yang datang yang diserahkan oleh pihak *supplier* atas pesanan pihak *purchasing* dengan memperhatikan kualitas, kuantitas, serta *invoice* yang dibawa oleh pihak *supplier* sudah sesuai dengan *purchase order* hotel. apabila pihak *supplier* membawa jumlah kuantitas barang lebih dari kuantitas *order* sebaiknya pihak *receiving* harus menanyakan terlebih dahulu ke pihak *department head* apakah barang dengan kuantitas yang lebih tersebut diterima atau *retur*, sebaliknya jika kuantitas barang yang dibawak oleh pihak *supplier* kurang dari kuantitas *order* sebaiknya pihak *receiving* terlebih dahulu menyuruh pihak *supplier* melakukan revisi *invoice* sebelum melakukan pemostingn kedalam sistem.
- c) Perlunya pengawasan yang lebih ketat terhadap pengeluaran barang, sebaiknya pihak *store* perlu *bind card* pada setiap bahan baku makanan sehingga terjadi pembahuruan persediaan bahan baku makanan secara manual, setiap kali terjadinya penambahan dan pengeluaran persediaan bahan baku makanan. dan ini juga akan memudahkan pihak *department head* dan pihak *purchasing* didalam melakukan *inventory* persediaan secara *daily*.

- d) Pihak manajemen perlu mengadakan pemeriksaan atau sidak secara mendadak tanpa memberitahu kepada pihak yang akan diperiksa secara tidak teratur. Kegiatan ini lebih ditekankan pada pihak produksi makanan mengenai takaran yang sesuai dengan *recipe book* atau yang telah ditetapkan oleh pihak hotel.

5.2 Saran

Berdasarkan simpulan yang telah disampaikan oleh penulis, maka ada beberapa saran yang dapat disampaikan oleh penulis yaitu sebagai berikut :

1. Melakukan evaluasi kembali terhadap biaya yang dikeluarkan Perusahaan (Hotel Conrad Bali) harus melakukan evaluasi kembali terhadap biaya yang dikeluarkan agar *actual food cost* tidak melebihi *standard food cost* yang ditetapkan. Sehingga bahan baku makanan juga dapat digunakan dengan efektif dan efisien.
2. Meningkatkan koordinasi dan pengawasan antara *cost control* dengan fungsi yang terlibat. Bagian *cost control* bersama dengan fungsi-fungsi yang terlibat dalam pengendalian *food cost* sebaiknya lebih meningkatkan koordinasi serta pengawasan untuk memastikan prosedur pembelian, penyimpanan dan pengeluaran, sampai proses produksi bahan makanan berjalan sesuai dengan prosedur yang berlaku sehingga dapat mencapai *gross profit* yang maksimal.

DAFTAR PUSTAKA

- Budiyasa, I. K. G., Putra, A. M., & Suarka, F. M. (2018). Analisis Pengendalian Biaya Food and Beverage Pada Harris Hotel Raya Kuta Bali. *Jurnal Kepariwisata Dan Hospitalitas* 2.3, 2(3), 135–154.
- Event, B. (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*. 4(2), 119–124.
- I Made Kerta Wijaya, & Ni Luh Putu Sri Widhiastuty. (2021). Pengendalian Food Cost Oleh Cost Controller Pada Papillon Echo Beach Cangu. *Journal of Tourism and Interdisciplinary Studies*, 1(2), 82–92.
<https://doi.org/10.51713/jotis.v1i2.58>
- Icam Sutisna. (2020). Statistika Penelitian. *Universitas Negeri Gorontalo*, April, 1–15.
- Med, P. (2011). *ANALISIS PENGENDALIAN FOOD COST PADA GTBV HOTEL & CONVENTION - BALI* Wayan. 1–2.
- Putra, D. U., Lukitasari, R., Mulia, V. B., & Wibawa, I. K. (2022). Analisis Pengendalian Food Cost Di Hotel Vila Lumbung - Bali. *Journey : Journal of Tourismpreneurship, Culinary, Hospitality, Convention and Event Management*, 5(2), 165–176. <https://doi.org/10.46837/journey.v5i2.118>
- Swantari, A., Wicaksono, H., & Festivalia, F. (2017). Analisis Food And Beverage Controller Terhadap Laba Food and Beverage Departemen. *Jurnal Ilmiah Pariwisata*, 22(2), 57.
<http://jurnalpariwisata.stptrisakti.ac.id/index.php/JIP/article/view/1132>
- Trivena, N. N. E. I., & Pradyani, N. L. P. S. P. (2022). *Analisis Pengendalian Biaya Food And Beverage Pada Hotel Villa Lumbung Seminyak*. 5, 69–75.
- Indah Cahyani, N. K. (2019). Analisis Pengendalian Biaya Food and Beverage Pada New Kuta Hotel Pecatu; Skripsi. Bali. Politeknik Negeri Bali
- Mulyadi. (2018). *Akuntansi Biaya* (5th ed.). Yogyakarta: UPP STIM YKPN.