

SKRIPSI

**ANALISIS *FOOD AND BEVERAGE COST* TERHADAP
PENGENDALIAN MANAJEMEN BIAYA PADA SOFITEL
BALI NUSA DUA *BEACH RESORT***



POLITEKNIK NEGERI BALI

NAMA : NI KOMANG WRI ARYANTINI

NIM : 1915644028

PROGRAM SARJANA TERAPAN AKUNTANSI MANAJERIAL

JURUSAN AKUNTANSI

POLITEKNIK NEGERI BALI

2023

**ANALISIS *FOOD AND BEVERAGE COST* TERHADAP
PENGENDALIAN MANAJEMEN BIAYA PADA SOFITEL
BALI NUSA DUA *BEACH RESORT***

**NI KOMANG WRI ARYANTINI
1915644028**

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

ABSTRAK

Pengendalian biaya *food and beverage* pada industri perhotelan merupakan salah satu kegiatan yang wajib dilakukan untuk mencapai laba yang optimal. Hotel akan memperoleh laba yang optimal apabila penjualan makanan dan minuman yang dicapai sesuai dengan standar yang telah ditetapkan oleh pihak manajemen dan mampu menekan biaya yang dikeluarkan seminimal mungkin tanpa mengurangi kualitas produk makanan dan minuman yang ditawarkan kepada konsumen. Penelitian ini berfokus pada biaya makanan dan minuman, karena terdapat selisih angka antara biaya standar dengan biaya sesungguhnya pada *food and beverage*.

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui penyebab terjadinya selisih pada biaya *food and beverage* dan mengetahui pengendalian *food and beverage* pada Sofitel Bali Nusa Dua *Beach Resort*. Jenis data dari penelitian ini adalah data kuantitatif dan data kualitatif. Sumber data yang digunakan adalah data primer dan data sekunder. Prosedur pengumpulan data dilakukan dengan cara wawancara, observasi dan dokumentasi. Teknik analisis data yang digunakan adalah teknik analisis data deskriptif kuantitatif dan deskriptif kualitatif. Hasil

Penelitian ini menunjukkan bahwa terjadi selisih yang tidak diinginkan baik dari selisih kuantitas maupun selisih harga. Hal ini disebabkan karena adanya penyimpangan dalam pemakaian dalam memproses bahan baku dan perubahan harga. Pengendalian manajemen terhadap *food and beverage* pada Sofitel Bali Nusa Dua *Beach Resort* secara umum telah dilaksanakan sesuai dengan prosedur yang ada, namun masih adanya beberapa prosedur yang belum dilaksanakan secara optimal dan konsisten.

Kata Kunci: Pengendalian biaya, biaya standar, biaya sesungguhnya.

**ANALISIS *FOOD AND BEVERAGE COST* TERHADAP
PENGENDALIAN MANAJEMEN BIAYA PADA SOFITEL
BALI NUSA DUA *BEACH RESORT***

**NI KOMANG WRI ARYANTINI
1915644028**

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

ABSTRACT

The cost control of food and beverage at Sofitel Bali Nusa Dua Beach Resort is a mandatory activities to get the optimal profit. Hotels will get their optimal profits if the selling food and beverage achieve in accordance with the standards that are set by management and the costs incurred can be minimised as possible without reducing the quality of food and beverage products which are offered to consumers. This study focuses on the cost of food and beverages because there is a difference between the standard costs and the actual costs of food and beverage.

The purpose of this study is determining the causes of differences of food and beverage cost and to find out the cost control of it in Sofitel Bali Nusa Dua Beach Resort. The type of data used in this study is quantitative and qualitative data. Data source used primary and secondary data. The data collection procedure is conducted by interview, observation and documentation. The analysis technique used is quantitative descriptive and qualitative descriptive.

The results of this study indicate that there is an unfavorable variance of neither quantity nor price. This is due to differences in raw material usage while in process and the price changed. The cost control of food and beverage at Sofitel Bali Nusa Dua Beach Resort in general is carried out according to the Standard and Operational Procedure (SOP); however, a few of the process is found there are still several procedures that have not been implemented optimally and consistently.

Keywords: Cost control, standard costs, actual costs

**ANALISIS *FOOD AND BEVERAGE COST* TERHADAP
PENGENDALIAN MANAJEMEN BIAYA PADA SOFITEL
BALI NUSA DUA *BEACH RESORT***

SKRIPSI

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

NAMA : NI KOMANG WRI ARYANTINI

NIM : 1915644028

**JURUSAN AKUNTANSI
POLITEKNIK NEGERI BALI**

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

2023

ORISINALITAS KARYA ILMIAH

Saya Mahasiswa Program Studi Diploma IV Akuntansi Manajerial.

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama Lengkap : Ni Komang Wri Aryantini

NIM : 1915644028

Program Studi : Akuntansi Manajerial

Menyatakan bahwa sesungguhnya Skripsi:

Judul : Analisis *Food And Beverage Cost* Terhadap Pengendalian
Manajemen Biaya Pada Sofitel Bali Nusa Dua *Beach*
Resort

Pembimbing : 1. Dra. Ni Nyoman Yintayani., M.Si.
2. Dra. Putu Dyah Hudiananingsih, M.Hum.

Tanggal Uji : 21 Agustus 2023

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

Demikian pernyataan ini saya buat untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Badung, Agustus 2023



(Ni Komang Wri Aryantini)

NIM. 1915644028

SKRIPSI

**ANALISIS *FOOD AND BEVERAGE COST* TERHADAP
PENGENDALIAN MANAJEMEN BIAYA PADA SOFITEL
BALI NUSA DUA *BEACH RESORT***

DIAJUKAN OLEH:

NAMA : NI KOMANG WRI ARYANTINI
NIM : 1915644028

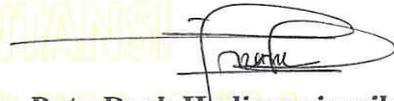
TELAH DISETUJUI DAN DITERIMA DENGAN BAIK OLEH:

PEMBIMBING I



(Dra. Ni Nyoman Yintavani., M.Si.)
NIP. 19611016 199003 2 001

PEMBIMBING II



(Dra. Putu Dyah Hudiananingsih, M.Hum)
NIP. 19630320 199011 2 001



(I Made Sudana, SE., M. Si)
NIP. 19611228 199003 1 001

SKRIPSI

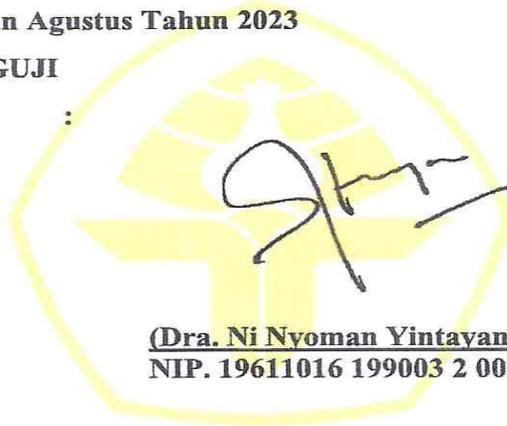
**ANALISIS *FOOD AND BEVERAGE COST* TERHADAP
PENGENDALIAN MANAJEMEN BIAYA PADA SOFITEL
BALI NUSA DUA *BEACH RESORT***

Telah Diuji dan Dinyatakan Lulus Ujian Pada:

Tanggal 21 Bulan Agustus Tahun 2023

PANITIA PENGUJI

KETUA :



(Dra. Ni Nyoman Yintayani., M.Si.)
NIP. 19611016 199003 2 001

ANGGOTA :



**JURUSAN AKUNTANSI
POLITEKNIK NEGERI BALI**

1. (Ni Komang Urip Krisna Dewi., S.E., M.Acc.)
NIP. 19951011 202203 2 015



2. (Drs. I Wawan Purwanta Suta., MAIB.)
NIP. 19581231 198703 1 013

KATA PENGANTAR

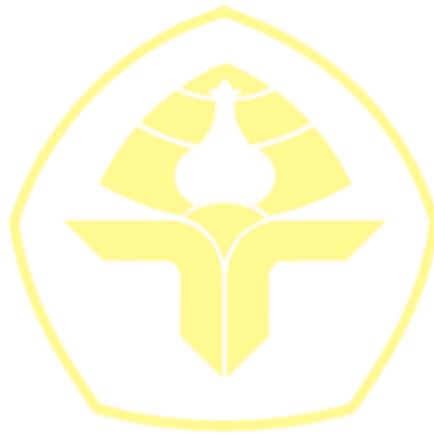
Puji syukur saya panjatkan kehadapan Tuhan Yang Maha Esa/Ida Sang Hyang Widhi Wasa, karena atas berkat dan rahmat-Nya penulis dapat menyelesaikan Skripsi dengan judul “Analisis *Food And Beverage Cost* Terhadap Pengendalian Manajemen Biaya Pada Sofitel Bali Nusa Dua *Beach Resort*” tepat pada waktunya. Penulisan skripsi ini dilakukan dalam rangka memenuhi salah satu syarat untuk mencapai gelar Sarjana Terapan Akuntansi Manajerial pada Politeknik Negeri Bali. Saya menyadari bahwa, tanpa bantuan dan bimbingan dari berbagai pihak, dari masa perkuliahan sampai pada penyusunan skripsi ini, sangatlah sulit bagi saya untuk menyelesaikannya. Oleh karena itu, saya mengucapkan terima kasih kepada:

1. I Nyoman Abdi, S.E., M.eCom, selaku Direktur Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan menuntut pendidikan di Politeknik Negeri Bali.
2. I Made Sudana, SE., M.Si., selaku Ketua Jurusan Akuntansi Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan pengarahan dan petunjuk dalam menyelesaikan studi di Politeknik Negeri Bali.
3. Cening Ardina, SE. M. Agb, selaku Ketua Program Studi Sarjana Terapan (D4) Akuntansi Manajerial, yang selalu memberikan semangat untuk menyelesaikan skripsi sebagai syarat kelulusan studi di Politeknik Negeri Bali.
4. Dra. Ni Nyoman Yintayani., M.Si selaku dosen pembimbing I yang telah menyediakan waktu, tenaga, dan pikiran untuk mengarahkan saya dalam menyusun skripsi ini, sehingga skripsi ini dapat selesai tepat waktu.

5. Dra. Putu Dyah Hudiananingsih, M.Hum selaku dosen pembimbing II yang telah menyediakan waktu, tenaga, dan pikiran untuk mengarahkan saya dalam menyusun skripsi ini, sehingga skripsi ini dapat selesai tepat waktu.
6. Bapak dan Ibu Dosen pengajar Program Studi Akuntansi Manajerial yang telah membimbing penulis selama mengikuti studi di Jurusan Akuntansi Politeknik Negeri Bali.
7. Seluruh *Staff Finance Department Sofitel Bali Nusa Dua Beach Resort* yang telah memberikan kesempatan untuk melaksanakan Praktek Kerja Lapangan (PKL) sekaligus memberikan dukungan dan memudahkan dalam pengumpulan data sehingga penelitian ini dapat berlanjut dan terselesaikan dengan baik.
8. Ibu Ni Nyoman Sariani dan Ayah I Wayan Wirya sebagai Orang tua, saudara kandung Wri Diatmikani dan Wri Handayani, dan semua keluarga yang telah memberikan bantuan dukungan material dan moral, serta semangat sehingga penelitian ini dapat terselesaikan dengan baik.
9. Sahabat dekat saya dalam grup “Memeteng Crew” yakni Purnama, Ayu Dina, Tunikawati, Desak dan Sagung Mirah serta teman – teman seperjuangan saya Ari, Jevita, Ina dan teman-teman kelas D AKM yang telah banyak memberikan dukungan dan bantuan kepada saya dalam menyelesaikan skripsi ini.

Penulis menyadari sepenuhnya bahwa apa yang disajikan dalam skripsi ini masih banyak terdapat kesalahan dan jauh dari kata sempurna mengingat keterbatasan kemampuan yang dimiliki oleh penulis. Dengan demikian penulis

mengharapkan kritik dan saran yang bersifat membangun dari semua pihak demi kesempurnaan skripsi ini. Akhir kata, penulis berharap Tuhan Yang Maha Esa/Ida Sang Hyang Widhi Wasa berkenan membalas segala kebaikan semua pihak yang telah membantu dan semoga skripsi ini membawa manfaat bagi semua pihak dalam pengembangan ilmu.



Badung, 31 Juli 2023

Penulis

JURUSAN AKUNTANSI
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR ISI

Isi	Halaman
Halaman Judul	i
Abstrak.....	ii
Abstract.....	iii
Halaman Prasyarat Gelar Sarjana Terapan	iv
Halaman Surat Pernyataan Orisinalitas Karya Ilmiah	v
Halaman Persetujuan	vi
Halaman Penetapan Kelulusan.....	vii
Kata Pengantar	viii
Daftar Isi	xi
Daftar Tabel.....	xiii
Daftar Gambar	xiv
Daftar Lampiran	xv
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang Masalah.....	1
B. Rumusan Masalah	6
C. Batasan Masalah.....	6
D. Tujuan dan Manfaat Penelitian	7
BAB II KAJIAN PUSTAKA	9
A. Kajian Teori	9
1. Akuntansi Biaya.....	9
2. Konsep Biaya	10
3. <i>Food & Beverage Cost</i>	14
4. Biaya Standar dan Biaya Aktual.....	16
5. Penyimpangan Biaya Sesungguhnya dari Biaya Standar	17
6. Pengendalian Manajemen Biaya <i>Food & Beverage</i>	18
7. Jenis Laporan Pengendalian Biaya.....	20
8. Bagian yang Terlibat dalam Pengendalian Biaya.....	21
9. Teknik Analisis Selisih (<i>Variance</i>)	27
B. Kajian Penelitian yang <i>Relevan</i>	28
C. Kerangka Konseptual	35
D. Pertanyaan Penelitian	37
BAB III METODE PENELITIAN	38
A. Jenis Data Penelitian	38
B. Tempat dan Waktu Penelitian	38
C. Sumber Data.....	39
1. Data Primer.....	39

2. Data Sekunder	39
D. Definisi Operasional <i>Variabel</i>	40
1. Harga Pokok <i>Food & Beverage</i>	40
2. Biaya Standar	40
3. Selisih Biaya.....	40
4. Biaya Sesungguhnya	41
E. Teknik dan Instrumen Pengumpulan Data.....	41
1. Teknik Pengumpulan Data	41
2. Instrumen Pengumpulan Data	42
F. Keabsahan Data.....	42
1. Triangulasi Sumber	43
2. Triangulasi Teknik	43
G. Teknik Analisis Data.....	43
1. Teknik Analisis Deskriptif Kuantitatif	43
2. Teknik Analisis Deskriptif Kualitatif	44
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	45
A. Kegiatan Usaha Perusahaan	45
B. Struktur Organisasi Perusahaan	45
C. Deskripsi Hasil Penelitian	54
1. Biaya Standar <i>Food & Beverage</i>	54
2. Biaya Sesungguhnya <i>Food & Beverage</i>	54
3. Selisih Biaya Standar dengan Biaya Sesungguhnya <i>Food & Beverage</i> ..	55
D. Pembahasan.....	55
1. Penyebab Terjadinya Selisih Biaya <i>Food & Beverage</i> pada Sofitel Bali Nusa Dua <i>Beach Resort</i>	55
2. Pengendalian Manajemen Biaya <i>Food & Beverage</i> pada Sofitel Bali Nusa Dua <i>Beach Resort</i>	68
BAB V PENUTUP.....	78
A. Simpulan	78
B. Implikasi.....	81
C. Saran.....	81
DAFTAR PUSTAKA	83
LAMPIRAN.....	85

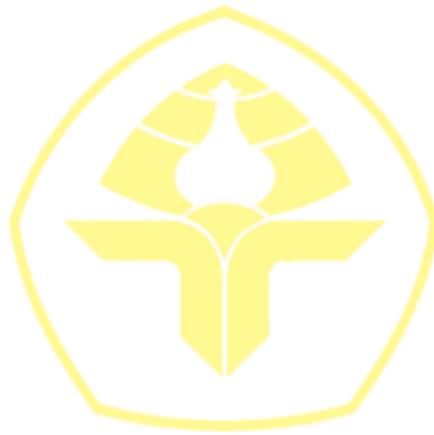
DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
Tabel 1. 1 Perbandingan Antara <i>Actual</i> dengan <i>Standard Food and Beverage Cost</i> pada Sofitel Bali Nusa Dua <i>Beach Resort</i>	4
Tabel 4. 1 Menu Food Yang Paling Banyak Terjual Sofitel Bali Nusa Dua Beach Resort Periode Januari – Desember 2022	56
Tabel 4. 2 Menu Beverage Yang Paling Banyak Terjual Sofitel Bali Nusa Dua Beach Resort Periode Januari – Desember 2022	57
Tabel 4. 3 Selisih Kuantitas Pemakaian Bahan Baku Food Sofitel Bali Nusa Dua Beach Resort Periode Januari – Desember 2022	58
Tabel 4. 4 Selisih Harga Bahan Bahan Baku Food Sofitel Bali Nusa Dua Beach Periode Januari – Desember 2022	61
Tabel 4. 5 Selisih Kuantitas Pemakaian Bahan Baku Beverage Sofitel Bali Nusa Dua Beach Resort Periode Januari – Desember 2022.....	64
Tabel 4. 6 Selisih Harga Bahan Bahan Baku Beverage Sofitel Bali Nusa Dua Beach Resort Periode Januari – Desember 2022	66

JURUSAN AKUNTANSI
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
Gambar 2. 1 Kerangka Konseptual	36
Gambar 4. 1 Struktur Organisasi Sofitel Bali Nusa Dua Beach Resort	47



JURUSAN AKUNTANSI
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR LAMPIRAN

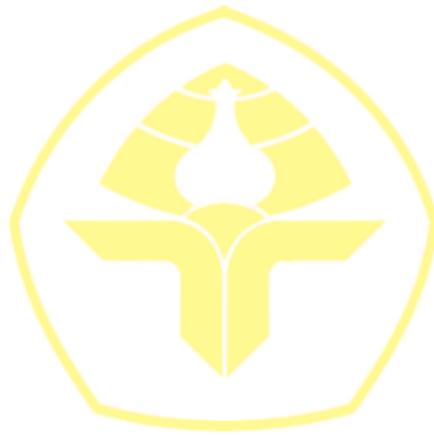
- Lampiran 1 : *Food Reconciliation Report* Bulan Januari Tahun 2022
Lampiran 2 : *Food Reconciliation Report* Bulan Februari Tahun 2022
Lampiran 3 : *Food Reconciliation Report* Bulan Maret Tahun 2022
Lampiran 4 : *Food Reconciliation Report* Bulan April Tahun 2022
Lampiran 5 : *Food Reconciliation Report* Bulan Mei Tahun 2022
Lampiran 6 : *Food Reconciliation Report* Bulan Juni Tahun 2022
Lampiran 7 : *Food Reconciliation Report* Bulan Juli Tahun 2022
Lampiran 8 : *Food Reconciliation Report* Bulan Agustus Tahun 2022
Lampiran 9 : *Food Reconciliation Report* Bulan September Tahun 2022
Lampiran 10 : *Food Reconciliation Report* Bulan Oktober Tahun 2022
Lampiran 11 : *Food Reconciliation Report* Bulan November Tahun 2022
Lampiran 12 : *Food Reconciliation Report* Bulan Desember Tahun 2022
Lampiran 13 : *Beverage Reconciliation Report* Bulan Januari Tahun 2022
Lampiran 14 : *Beverage Reconciliation Report* Bulan Februari Tahun 2022
Lampiran 15 : *Beverage Reconciliation Report* Bulan Maret Tahun 2022
Lampiran 16 : *Beverage Reconciliation Report* Bulan April Tahun 2022
Lampiran 17 : *Beverage Reconciliation Report* Bulan Mei Tahun 2022
Lampiran 18 : *Beverage Reconciliation Report* Bulan Juni Tahun 2022
Lampiran 19 : *Beverage Reconciliation Report* Bulan Juli Tahun 2022
Lampiran 20 : *Beverage Reconciliation Report* Bulan Agustus Tahun 2022
Lampiran 21 : *Beverage Reconciliation Report* Bulan September Tahun 2022
Lampiran 22 : *Beverage Reconciliation Report* Bulan Oktober Tahun 2022
Lampiran 23 : *Beverage Reconciliation Report* Bulan November Tahun 2022
Lampiran 24 : *Beverage Reconciliation Report* Bulan Desember Tahun 2022
Lampiran 25 : Daftar Menu Penjualan Makanan Periode Bulan Januari
Desember Tahun 2022
Lampiran 26 : Daftar Menu Penjualan Minuman Periode Bulan Januari
Desember Tahun 2022
Lampiran 27 : Biaya Standar untuk Memproduksi Nasi Goreng
Lampiran 28 : Biaya Standar untuk Memproduksi French Fries
Lampiran 29 : Biaya Standar untuk Memproduksi Calamari
Lampiran 30 : Biaya Standar untuk Memproduksi Carbonara
Lampiran 31 : Biaya Standar untuk Memproduksi Beef Burger
Lampiran 32 : Biaya Standar untuk Memproduksi Tiramisu
Lampiran 33 : Biaya Standar untuk Memproduksi Bruschetta
Lampiran 34 : Biaya Standar untuk Memproduksi Club Sandwich
Lampiran 35 : Biaya Standar untuk Memproduksi Sate Campur

- Lampiran 36 : Biaya Standar untuk Memproduksi Burrata Salad
- Lampiran 37 : Biaya Standar untuk Memproduksi Omelet Mixed
- Lampiran 38 : Biaya Standar untuk Memproduksi Spaghetti Bolognese
- Lampiran 39 : Biaya Standar untuk Memproduksi Caesar Salad
- Lampiran 40 : Biaya Standar untuk Memproduksi Crispy Eggplant Fries
- Lampiran 41 : Biaya Standar untuk Memproduksi Soupe A L'Oignon
- Lampiran 42 : Biaya Standar untuk Memproduksi Pinacolada
- Lampiran 43 : Biaya Standar untuk Memproduksi Lychee Gin Tonik
- Lampiran 44 : Biaya Standar untuk Memproduksi Margaritha
- Lampiran 45 : Biaya Standar untuk Memproduksi Whiskey Sour
- Lampiran 46 : Biaya Standar untuk Memproduksi Sofitel Lemonade
- Lampiran 47 : Biaya Standar untuk Memproduksi Cosmopolitan
- Lampiran 48 : Biaya Standar untuk Memproduksi Blue Ocean
- Lampiran 49 : Biaya Standar untuk Memproduksi Tropical Smoothies
- Lampiran 50 : Biaya Standar untuk Memproduksi Nutty Berry
- Lampiran 51 : Biaya Standar untuk Memproduksi Strawberry Margarita
- Lampiran 52 : Biaya Standar untuk Memproduksi Mai Tai
- Lampiran 53 : Biaya Standar untuk Memproduksi Bloody Mary
- Lampiran 54 : Biaya Standar untuk Memproduksi So Breeze
- Lampiran 55 : Biaya Standar untuk Memproduksi So Shinning
- Lampiran 56 : Biaya Standar untuk Memproduksi Tropical Cooler
- Lampiran 57 : Biaya Sesungguhnya untuk Memproduksi 5,331 porsi Nasi Goreng
- Lampiran 58 : Biaya Sesungguhnya untuk Memproduksi 4,801 porsi French Fries
- Lampiran 59 : Biaya Sesungguhnya untuk Memproduksi 3,723 porsi Calamari
- Lampiran 60 : Biaya Sesungguhnya untuk Memproduksi 2,774 porsi Carbonara
- Lampiran 61 : Biaya Sesungguhnya untuk Memproduksi 2,721 porsi Beef Burger
- Lampiran 62 : Biaya Sesungguhnya untuk Memproduksi 2,638 porsi Tiramisu
- Lampiran 63 : Biaya Sesungguhnya untuk Memproduksi 2,533 porsi Bruschetta
- Lampiran 64 : Biaya Sesungguhnya untuk Memproduksi 2,468 porsi Club Sandwich
- Lampiran 65 : Biaya Sesungguhnya untuk Memproduksi 2,342 porsi Sate Campur
- Lampiran 66 : Biaya Sesungguhnya untuk Memproduksi 2,020 porsi Burrata Salad
- Lampiran 67 : Biaya Sesungguhnya untuk Memproduksi 1,912 porsi Omelet Mixed
- Lampiran 68 : Biaya Sesungguhnya untuk Memproduksi 1,908 porsi Spaghetti Bolognese
- Lampiran 69 : Biaya Sesungguhnya untuk Memproduksi 1,834 porsi Caesar Salad
- Lampiran 70 : Biaya Sesungguhnya untuk Memproduksi 1,793 porsi Crispy Eggplant Fries

- Lampiran 71 : Biaya Sesungguhnya untuk Memproduksi 1,761 porsi Soupe A L'Oignon
- Lampiran 72 : Biaya Sesungguhnya untuk Memproduksi 20,455 porsi Pinacolada
- Lampiran 73 : Biaya Sesungguhnya untuk Memproduksi 13,969 porsi Lychee Gin Tonik
- Lampiran 74 : Biaya Sesungguhnya untuk Memproduksi 11,536 porsi Margaritha
- Lampiran 75 : Biaya Sesungguhnya untuk Memproduksi 11,259 porsi Whiskey Sour
- Lampiran 76 : Biaya Sesungguhnya untuk Memproduksi 7,887 porsi Sofitel Lemonade
- Lampiran 77 : Biaya Sesungguhnya untuk Memproduksi 7,445 porsi Cosmopolitan
- Lampiran 78 : Biaya Sesungguhnya untuk Memproduksi 7,279 porsi Blue Ocean
- Lampiran 79 : Biaya Sesungguhnya untuk Memproduksi 7,248 porsi Tropical Smoothies
- Lampiran 80 : Biaya Sesungguhnya untuk Memproduksi 7,239 porsi Nutty Berry
- Lampiran 81 : Biaya Sesungguhnya untuk Memproduksi 6,531 porsi Strawberry Margarita
- Lampiran 82 : Biaya Sesungguhnya untuk Memproduksi 6,091 porsi Mai Tai
- Lampiran 83 : Biaya Sesungguhnya untuk Memproduksi 5,990 porsi Bloody Mary
- Lampiran 84 : Biaya Sesungguhnya untuk Memproduksi 5,686 porsi So Breeze
- Lampiran 85 : Biaya Sesungguhnya untuk Memproduksi 4,973 porsi So Shinning
- Lampiran 86 : Biaya Sesungguhnya untuk Memproduksi 4,965 porsi Tropical Cooler
- Lampiran 87 : Perbandingan Biaya Standar dengan Biaya Sesungguhnya untuk Memproduksi 5,331 Nasi Goreng
- Lampiran 88 : Perbandingan Biaya Standar dengan Biaya Sesungguhnya untuk Memproduksi 4,801 French Fries
- Lampiran 89 : Perbandingan Biaya Standar dengan Biaya Sesungguhnya untuk Memproduksi 3,723 Calamari
- Lampiran 90 : Perbandingan Biaya Standar dengan Biaya Sesungguhnya untuk Memproduksi 2,774 Carbonara
- Lampiran 91 : Perbandingan Biaya Standar dengan Biaya Sesungguhnya untuk Memproduksi 2,721 Beef Burger
- Lampiran 92 : Perbandingan Biaya Standar dengan Biaya Sesungguhnya untuk Memproduksi 2,638 Tiramisu
- Lampiran 93 : Perbandingan Biaya Standar dengan Biaya Sesungguhnya untuk Memproduksi 2,533 Bruschetta
- Lampiran 94 : Perbandingan Biaya Standar dengan Biaya Sesungguhnya untuk

- Memproduksi 2,468 Club Sandwich
- Lampiran 95 : Perbandingan Biaya Standar dengan Biaya Sesungguhnya untuk Memproduksi 2,342 Sate Campur
- Lampiran 96 : Perbandingan Biaya Standar dengan Biaya Sesungguhnya untuk Memproduksi 2,020 Burrata Salad
- Lampiran 97 : Perbandingan Biaya Standar dengan Biaya Sesungguhnya untuk Memproduksi 1,912 Omelet Mixed
- Lampiran 98 : Perbandingan Biaya Standar dengan Biaya Sesungguhnya untuk Memproduksi 1,908 Spaghetti Bolognaise
- Lampiran 99 : Perbandingan Biaya Standar dengan Biaya Sesungguhnya untuk Memproduksi 1,834 Caesar Salad
- Lampiran 100 : Perbandingan Biaya Standar dengan Biaya Sesungguhnya untuk Memproduksi 1,793 Crispy Eggplant Fries
- Lampiran 101 : Perbandingan Biaya Standar dengan Biaya Sesungguhnya untuk Memproduksi 1,761 Soupe A L'Oignon
- Lampiran 102 : Selisih Kuantitas Pemakaian Bahan Makanan
- Lampiran 103 : Selisih Harga Pemakaian Bahan Makanan
- Lampiran 104 : Perbandingan Biaya Standar dengan Biaya Sesungguhnya untuk Memproduksi 20,455 Pinacolada
- Lampiran 105 : Perbandingan Biaya Standar dengan Biaya Sesungguhnya untuk Memproduksi 13,969 Lychee Gin Tonik
- Lampiran 106 : Perbandingan Biaya Standar dengan Biaya Sesungguhnya untuk Memproduksi 11,536 Margarita
- Lampiran 107 : Perbandingan Biaya Standar dengan Biaya Sesungguhnya untuk Memproduksi 11,259 Whiskey Sour
- Lampiran 108 : Perbandingan Biaya Standar dengan Biaya Sesungguhnya untuk Memproduksi 7,887 Sofitel Lemonade
- Lampiran 109 : Perbandingan Biaya Standar dengan Biaya Sesungguhnya untuk Memproduksi 7,445 Cosmopolitan
- Lampiran 110 : Perbandingan Biaya Standar dengan Biaya Sesungguhnya untuk Memproduksi 7,279 Blue Ocean
- Lampiran 111 : Perbandingan Biaya Standar dengan Biaya Sesungguhnya untuk Memproduksi 7,248 Tropical Smoothies
- Lampiran 112 : Perbandingan Biaya Standar dengan Biaya Sesungguhnya untuk Memproduksi 7,239 Nutty Berry
- Lampiran 113 : Perbandingan Biaya Standar dengan Biaya Sesungguhnya untuk Memproduksi 6,531 Strawberry Margarita
- Lampiran 114 : Perbandingan Biaya Standar dengan Biaya Sesungguhnya untuk Memproduksi 6,091 Mai Tai
- Lampiran 115 : Perbandingan Biaya Standar dengan Biaya Sesungguhnya untuk

- Memproduksi 5,990 Bloody Mary
- Lampiran 116 : Perbandingan Biaya Standar dengan Biaya Sesungguhnya untuk Memproduksi 5,686 So Breeze
- Lampiran 117 : Perbandingan Biaya Standar dengan Biaya Sesungguhnya untuk Memproduksi 4,973 So Shinning
- Lampiran 118 : Perbandingan Biaya Standar dengan Biaya Sesungguhnya untuk Memproduksi 4,965 Tropical Cooler
- Lampiran 119 : Selisih Kuantitas Pemakaian Bahan Minuman
- Lampiran 120 : Selisih Harga Pemakaian Bahan Minuman
- Lampiran 121 : Pedoman Wawancara
- Lampiran 122 : Dokumentasi Wawancara



JURUSAN AKUNTANSI
POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Pariwisata termasuk salah satu industri jasa yang menjadi mesin penggerak perekonomian dunia, dan sudah terbukti mampu memberikan kontribusi besar bagi kemakmuran suatu negara (Tasik et al., 2019). Hotel menjadi sarana akomodasi umum yang memiliki peran penting dalam dunia pariwisata. Industri perhotelan memiliki tujuan yakni, berupaya semaksimal mungkin untuk memperoleh laba yang diharapkan sesuai dengan rencana yang telah ditetapkan untuk kesejahteraan dan kelangsungan hidup perusahaan.

Perkembangan perhotelan di Bali sangatlah pesat mulai dari hotel berbintang 1 sampai dengan bintang 5 semuanya dapat ditemukan keberadaannya. Berdasarkan data dari Badan Pusat Statistik (BPS, 2023) jumlah hotel yang ada di Bali pada tahun 2020 tercatat ada sebanyak 380 hotel dan pada tahun 2021 ada sebanyak 403 hotel. Dari total keseluruhan hotel yang ada di Bali didominasi dari Kabupaten Badung dengan jumlah 308 hotel di tahun 2021, sehingga dari sekian banyak hotel yang ada menjadikan persaingan sangat ketat. Maka dari itu pihak manajemen hotel harus mampu mengelola pengeluaran yang terjadi dan mengupayakan semaksimal mungkin dalam pencapaian tujuan yang telah direncanakan.

Sofitel Bali Nusa Dua *Beach Resort* merupakan hotel bintang 5 yang berpusat di lingkungan kawasan pariwisata ITDC, Nusa Dua, Bali. Selain memberikan pelayanan penginapan kamar, hotel ini juga menawarkan penjualan

makanan dan minuman serta penjualan lainnya. Banyaknya *outlet* restoran dan *bar* yang dimiliki Sofitel Bali Nusa Dua *Beach Resort*, menjadikannya sebagai salah satu sumber pendapatan terbesar kedua setelah *room department* adalah *food & beverage department*. Namun di sisi lain *food & beverage department* juga memiliki pengeluaran (*cost*) terbesar bagi hotel dan pengendaliannya sulit dilakukan karena bahan baku yang digunakan bersifat *perishable*, sesuai dengan pernyataan yang diungkap oleh (Wiyasha, I.B.M, 2011). Pendapatan layanan *room department* berkontribusi kisaran 65% dari total pendapatan hotel, sedangkan pendapatan terbesar kedua setelah pendapatan kamar adalah pendapatan *food & beverage* yang berkisar sekitar 30% dari total pendapatan hotel menurut (Wiyasha, I.B.M, 2014). Oleh karena itu, harus dilaksanakan pengendalian terhadap pembiayaan *food & beverage* agar tetap memperoleh *profit* dalam mencapai target laba yang telah ditentukan oleh manajemen.

Food & beverage cost merupakan seluruh biaya yang dikeluarkan untuk menghasilkan menu makanan dan minuman dengan standar resep yang telah ditentukan mulai dari bahan, pengolahan, hingga menjadi sebuah menu makanan dan minuman yang siap untuk dijual per satu porsi. *Food & beverage cost* merupakan sumber pendapatan hotel, yang harus dilakukan pengendalian internal dan direncanakan sebaik mungkin oleh manajemen. *Food & beverage cost* dalam industri perhotelan dapat di bagi menjadi dua yakni *standartd cost* dan *actual cost* yang berfungsi memaksimalkan manajemen dalam mencapai tujuan.

Bagian pengendalian biaya (*cost control department*) berfungsi melaksanakan tugas pengendalian biaya, serta melakukan pencatatan atas persediaan bahan baku untuk makanan dan minuman. Hasil evaluasi dan analisis dari *food & beverage controller* akan menjadi masukan bagi manajemen dalam pengambilan sebuah keputusan, apakah manajemen akan mempertahankan kebijakan yang telah ada, atau mengubah kebijakan demi tercapainya target manajemen dalam meningkatkan produktivitas.

Pengendalian biaya merupakan suatu penentuan anggaran yang telah ditetapkan oleh manajemen hotel untuk mengetahui pengelolaan biaya operasional. Pengendalian biaya *food & beverage* dilakukan dengan cara membandingkan antara *standard cost* (biaya standar) dengan *actual cost* (biaya sesungguhnya). Setelah membandingkan kedua biaya tersebut maka akan dapat diketahui apakah ada ketidaksesuaian dari biaya yang telah direncanakan dengan biaya yang sesungguhnya. Sehingga perusahaan dapat melakukan perbaikan – perbaikan maupun evaluasi pengeluaran dalam mencegah terjadinya pembengkakan biaya dan dapat memaksimalkan laba (Mahendra dan Sabir, 2020).

Mulyadi (2014:387) menyatakan bahwa *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.

Persentase perbandingan antara *actual* dan *standard food cost* serta *actual* dan *standard beverage cost* pada Sofitel Bali Nusa Dua Beach Resort untuk periode Januari – Desember 2022 dapat dilihat pada Tabel 1.1 berikut:

TABEL 1. 1
Perbandingan Antara Actual dengan Standard Food And Beverage Cost
Sofitel Bali Nusa Dua Beach Resort

Bulan	FOOD COST			BEVERAGE COST		
	Actual	Standard	Selisih	Actual	Standard	Selisih
	%	%	%	%	%	%
Januari	26.63%	33.00%	6%	24.46%	29.00%	5%
Februari	80.76%	33.00%	-48%	36.33%	29.00%	-7.33%
Maret	40.81%	33.00%	-8%	41.67%	29.00%	-12.67%
April	66.62%	33.00%	-34%	42.41%	29.00%	-13.41%
Mei	42.58%	33.00%	-10%	30.91%	29.00%	-1.91%
Juni	47.43%	33.00%	-14%	34.99%	29.00%	-5.99%
Juli	36.83%	33.00%	-4%	27.01%	29.00%	1.99%
Agustus	37.13%	33.00%	-4%	37.72%	29.00%	-8.72%
September	41.04%	33.00%	-8%	32.09%	29.00%	-3.09%
Oktober	39.08%	33.00%	-6%	25.32%	29.00%	3.68%
November	30.58%	33.00%	2%	30.08%	29.00%	-1.08%
Desember	43.02%	33.00%	-10%	24.23%	29.00%	4.77%
Rata - Rata	44.38%	33.00%	-11.38%	32.27%	29.00%	-3.27%

Sumber: *Cost Control*, Sofitel Bali Nusa Dua Beach Resort.

Tabel 1.1 menunjukkan bahwa rata – rata *actual beverage cost* lebih besar dari standar yang telah ditetapkan dengan selisih sebesar 3,27%. Selisih tersebut melebihi tingkat toleransi yang ditetapkan manajemen yaitu sebesar 1%. Pada *standard food cost* rata – rata adalah 33% sedangkan rata – rata *actual food cost* pada tahun 2022 adalah sebesar 44,38%. Dari tabel tersebut, dapat dilihat pula bahwa terjadi selisih lebih sebesar 11,38% untuk *food cost*.

Hasil wawancara awal yang dilakukan dengan *cost control*, peningkatan biaya *food and beverage* yang terjadi pada periode Januari – Desember 2022

disebabkan oleh adanya *inflasi* yang berdampak pada kenaikan harga pangan dan melemahnya nilai tukar rupiah terhadap *dollar*. Selain adanya faktor tidak terkendali tersebut, masih terdapat beberapa faktor lain yang menyebabkan tidak tercapainya biaya *food and beverage* sesuai dengan standar yang ditetapkan manajemen. Perbedaan yang di atas nilai toleransi perlu diketahui penyebabnya yang kemudian akan dilakukan tindakan perbaikan. Pengendalian internal harus dilakukan dan direncanakan sebaik mungkin oleh manajemen agar kegiatan operasional perusahaan tetap efektif dan efisien sehingga tujuan perusahaan dalam memperoleh laba yang optimal dapat tercapai.

Penelitian Adelia, Ni Putu Dhea Tiana (2022), meneliti tentang analisis anggaran sebagai alat pengendalian biaya *food and beverage* di The Westin Resort Nusa Dua Bali. Hasil penelitian menunjukkan bahwa anggaran belum berfungsi dengan baik sebagai alat pengendalian biaya karena masih terdapat *varian* (selisih) yang tidak menguntungkan bagi perusahaan. Sedangkannya penelitian Dewi et al. (2018) terkait dengan pengendalian biaya makanan dan minuman di Golden Tulip Jineng Resort Bali, hasil penelitian menunjukkan terjadi selisih yang merugikan antara biaya makanan aktual dengan biaya makanan standar sebagai akibat dari kurangnya koordinasi yang dilakukan oleh fungsi pengendalian biaya makanan yaitu pembelian, penerimaan, penyimpanan, dan pengeluaran.

Dalam penelitian ini, memfokuskan pengendalian biaya *food & beverage* dilakukan dengan cara membandingkan antara *standard cost* (biaya standar) dengan *actual cost* (biaya sesungguhnya), kemudian selisih tersebut di

identifikasi untuk mengetahui penyebab terjadinya penyimpangan *biaya food and beverage cost* yang mungkin disebabkan oleh beberapa indikator seperti pembelian, penerimaan, penyimpanan, pengeluaran, dan penjualan. Sehingga penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengendalian *food cost* pada Sofitel Bali Nusa Dua *Beach Resort* dan untuk mengetahui penyebab terjadinya selisih *food and beverage cost* pada Sofitel Bali Nusa Dua *Beach Resort*, serta mencari solusi yang tepat untuk mengatasi masalah tersebut. Berdasarkan uraian yang telah diuraikan di atas peneliti tertarik melakukan penelitian dengan judul **“Analisis Food And Beverage Cost Terhadap Pengendalian Manajemen Biaya Pada Sofitel Bali Nusa Dua Beach Resort”** untuk mengetahui faktor – faktor penyebab terjadinya selisih tersebut.

B. Rumusan Masalah

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

1. Apa saja penyebab terjadinya selisih antara *standard cost* dengan *actual cost food & beverage* pada Sofitel Bali Nusa Dua *Beach Resort* tahun 2022?
2. Bagaimana pengendalian yang dilakukan oleh manajemen berdasarkan *food & beverage cost* pada Sofitel Bali Nusa Dua *Beach Resort* tahun 2022?

C. Batasan Masalah

Batasan masalah dalam penelitian ini, yakni pada *food & beverage cost* tepatnya pada pengendalian manajemen biaya makanan dan minuman agar mengetahui kesesuaian antara biaya standar dengan realisasinya serta penyebab selisih antara biaya standar dengan sesungguhnya. Dalam penelitian ini peneliti

menggunakan 15 menu makanan dan 15 menu minuman yang paling banyak terjual periode Januari – Desember tahun 2022 di Sofitel Bali Nusa Dua *Beach Resort*.

D. Tujuan dan Manfaat Penelitian

1. Tujuan Penelitian

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

- a. Untuk mengetahui penyebab terjadinya ketidaksesuaian *standard cost* dengan *actual cost food & beverage* pada Sofitel Bali Nusa Dua *Beach Resort* tahun 2022.
- b. Untuk mengetahui pengendalian manajemen terhadap *food & beverage cost* pada Sofitel Bali Nusa Dua *Beach Resort* tahun 2022.

2. Manfaat Penelitian

- a. Bagi Mahasiswa
Penelitian ini memberikan kesempatan untuk mengaplikasikan teori yang telah dipelajari khususnya dalam bidang pengendalian manajemen dan meningkatkan pemahaman teori tersebut lewat masalah – masalah yang dijumpai di lapangan.
- b. Bagi Politeknik Negeri Bali

Hasil dari penelitian ini diharapkan dapat digunakan sebagai referensi untuk menambah bahan bacaan serta dapat dijadikan bahan pertimbangan bila waktu mendatang dilakukan penelitian dengan materi

yang sama, dan dapat meningkatkan kualitas dari lulusan Politeknik Negeri Bali.

c. Bagi Hotel

Hasil dari penelitian ini diharapkan dapat dijadikan sebagai bahan pertimbangan dalam meningkatkan kinerja dan efektifitas serta efisiensi hotel khususnya, yang berkaitan dengan pengendalian biaya pada *food & beverage cost* dalam meningkatkan laba operasional.



JURUSAN AKUNTANSI
POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB V PENUTUP

A. Simpulan

Sesuai dengan analisis dan uraian pembahasan yang dilakukan pada bab sebelumnya tentang pengendalian makanan dan minuman pada Sofitel Bali Nusa Dua *Beach Resort*, maka dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Selisih *Food & Beverage Cost* yang distandarkan dengan sesungguhnya pada Sofitel Bali Nusa Dua *Beach Resort*.

Terjadi selisih biaya bahan baku yang merugikan (*unfavorable*) pada *food* sebesar Rp 11.893.283,00 dan *beverage* sebesar Rp 18.472.308,00.

Faktor yang menjadi penyebab terjadinya selisih kuantitas dan harga bahan baku *food and beverage* pada Sofitel Bali Nusa Dua *Beach Resort* adalah sebagai berikut:

- a. Sumber daya manusia di bagian terkait dengan pengendalian manajemen terhadap *food and beverage* masih kurang efektif dalam pelaksanaan Standar Operasional Prosedur (SOP) yang telah ditetapkan.
- b. Terjadinya kerusakan bahan baku *perishable* yang disebabkan oleh kurang baiknya dalam penyimpanan sehingga bahan baku menjadi layu, dan penyimpanannya yang tidak baik, dan kurang bersih adapun juga kerusakan dikarenakan tertindih dengan bahan baku lainnya. Tempat penyimpanan bahan *groceries* kurang bersih sehingga terdapat tikus yang merusak bahan baku.

- c. Kesalahan saat dalam melakukan proses *trimming* untuk daging *filleting* untuk ikan, dan *peeling* untuk sayur maupun buah, hal tersebut menyebabkan bahan baku tidak sesuai dengan *portion size* yang sudah distandarkan.
- d. Perbedaan takaran dari sebelumnya karena kurang konsisten dalam proses pengolahan dan mengabaikan *standard recipe* saat melakukan pengolahan.
- e. Terjadinya perubahan harga bahan yang tidak diimbangi dengan pembaharuan harga pada *standard recipe*.
- f. Adanya permintaan penambahan bahan oleh konsumen
- g. Adanya perubahan merek minuman beralkohol yang digunakan sehingga harganya lebih mahal

2. Pengendalian Biaya Food & Beverage pada Sofitel Bali Nusa Dua Beach Resort.

Pengendalian biaya *food & beverage* yang dilakukan berdasarkan Standar Operasional Prosedur (SOP) pada Sofitel Bali Nusa Dua Beach Resort adalah sebagai berikut:

- a. Pengendalian dalam fungsi pembelian belum dilakukan secara optimal tetapi semua prosedur sudah dilakukan dengan baik. Hal ini karena saat melakukan pemilihan *supplier* tidak melakukan penawaran terhadap banyak *supplier* atau sebanyak minimal 3 *supplier* dan tidak rutin melakukan *survey* harga selama sebulan sekali untuk mencari kualitas bahan yang baik dengan harga yang sesuai.

- b. Pengendalian dalam fungsi penerimaan sudah sesuai dengan standar yang ditetapkan manajemen. Namun, terkadang bagian *receiving* kurang teliti dalam memperhatikan bahan yang datang dan hanya terfokus pada kuantitas bahan yang datang.
- c. Pengendalian pada fungsi penyimpanan barang dan pengeluaran telah dilaksanakan dengan baik sesuai prosedur tetapi masih kurang optimal dalam pelaksanaannya. Salah satunya adalah prosedur penyimpanan bahan yang tidak rapi, tempat dan suhu penyimpanan yang tidak sesuai sehingga beberapa bahan rusak sebelum digunakan. Dalam prosedur pengeluaran bahan telah diterapkan dengan metode FIFO tetapi masih belum dilaksanakan dengan optimal dikarenakan masih terdapat bahan yang tanggal kadaluwarsanya lebih awal dan bahan yang lebih dahulu datang tersimpan di *storeroom*.
- d. Pengendalian dalam fungsi produksi terdapat prosedur yang diabaikan oleh bagian produksi yaitu dalam pengolahan dan penyiapan seperti dalam melakukan pengolahan, petugas *kitchen* tidak boleh mengabaikan pengguna *standard yield* dan harus konsisten dalam menggunakan *standard recipe* dan *standard portion size*.
- e. Pengendalian pada fungsi penjualan sudah dilakukan dengan baik. Setiap makanan dan minuman yang diproduksi dan keluar dari dapur jika ada pesanan dari tamu restoran ataupun bar, *bill* dan *order* tamu diberikan nomor urut, semua transaksi dicatat dengan mesin *register* elektronik dan

setiap akhir tugas dibuatkan laporan penjualan restoran berdasarkan atas urutan rekening tamu.

B. Implikasi

Hasil dari penelitian ini dapat digunakan sebagai masukan bagi pihak manajemen, agar dikemudian hari lebih memperhatikan penyebab terjadinya selisih antara standar dan sesungguhnya pada pembiayaan *food and beverage* serta mengetahui bagaimana pengendaliannya sehingga Sofitel Bali Nusa Dua Beach Resort tetap memperoleh *profit* dalam mencapai target laba yang telah ditentukan oleh manajemen.

C. Saran

1. Pihak manajemen memperhatikan kembali faktor-faktor penyebab terjadinya selisih karena kurangnya penerapan Standar Operasional Prosedur (SOP) seperti terjadinya kesalahan *human error* serta perubahan harga bahan yang tidak sesuai dengan *standard recipe*. Kualitas dari sumber daya manusia sangat diperlukan untuk meminimalisir terjadinya faktor-faktor yang menyebabkan terjadinya selisih. Oleh karena itu, diperlukannya pelatihan atau sosialisasi mengenai pentingnya penggunaan atau penerapan *standard operating procedure* kepada karyawan.
2. Dalam pengendalian biaya *food & beverage*, manajemen hotel harus meninjau kembali proses pembelian, penerimaan, penyimpanan, pengeluaran, pengolahan bahan dan penjualan. Seperti dalam proses pemilihan *supplier* harus dilakukan penawaran terhadap banyak *supplier* atau minimal 3 *supplier*, pentingnya melakukan *survey* harga, saat penerimaan

bahan baku petugas *receiving* harus mengecek bahan baku yang diterima secara menyeluruh, dan saat pengolahan pihak dapur harus lebih memperhatikan penggunaan *standard yield*, *standard recipe*, dan *standard portion size*.

3. Dalam prosedur pengeluaran bahan telah diterapkan dengan metode FIFO yang masih belum dilaksanakan dengan optimal dikarenakan masih terdapat bahan yang tanggal kadaluarsanya lebih awal dan bahan yang lebih dahulu datang tersimpan di *storeroom* dan hal tersebut pihak manajemen meninjau kembali untuk mengoptimalkan prosedur penyimpanan bahan baku sesuai dengan standar yang telah ditetapkan.
4. Penelitian selanjutnya diharapkan dapat mengkaji lebih banyak sumber maupun referensi yang terkait dengan faktor-faktor penyebab terjadinya selisih maupun pengendalian biaya *food & beverage cost* yang dapat dilakukan agar hasil penelitiannya dapat lebih baik dan lebih lengkap lagi. Sehingga dalam pengambilan data peneliti selanjutnya lebih mempersiapkan diri dalam proses pengambilan dan pengumpulan data.

DAFTAR PUSTAKA

- Adelia, Ni Putu Dhea Tiana. (2022). Analisis Anggaran sebagai Alat Pengendalian Biaya Food and Beverage di The Westin Resort Nusa Dua Bali. In *Skripsi*. Bali: Politeknik Negeri Bali.
- Artajaya, M., Wijaya, M. W., dan Febrianto, I. G. (2022, August 18). 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. *Pusaka: Journal of Tourism, Hospitality, Travel and Business Event*, 4(2), 119-124. doi:<https://doi.org/10.33649/pusaka.v4i2.173>
- Baldric Siregar, dkk. (2013). *Akuntansi Biaya Edisi 2*. Jakarta Selatan: Salemba Empat.
- BPS. (2023, Februari 12). *Badan Pusat Statistik Provinsi Bali*. Retrieved from <https://bali.bps.go.id/indicator/16/222/1/banyaknya-hotel-bintang-menurut-kelas-dan-kabupaten-kota-di-provinsi-bali.html>
- Budiyasa, I. G., Putra, A. M., dan Suarka, F. M. (2018). Analisis Pengendalian Biaya Food and Beverage Pada Harris Hotel Raya Kuta Bali. *Jurnal Kepariwisata Dan Hospitalitas*, 2(3), 135-154.
- Christanta, M., Widhaharthana, I. E., dan Febrianto, I. A. (2022). Analisis Pengendalian Internal Dalam Upaya Mengelola Food Cost Selama Masa Pandemi Covid- 19 Di Hotel Golden Tulip Jineng Resort Bali. *Jurnal Bisnis Hospitaliti*, 11(2), 142-152. doi:<https://doi.org/10.52352/jbh.v11i2.767>
- Dewi, I. G., Winia, I. N., Elistyawati, I. A., dan Kanah. (2018). Food Cost Control Analysis By Cost Controller on Fairmont Sanur Beach Bali. *Tourism Business Management*, 374-380.
- Dittmer, Paul R dan Keefe, J. Desmond. (2019). In I. John Wiley & Sonc, *Principles of Food, Beverage & Labor Cost Control*. USA: Ninth Edition.
- Herman, Edi. (2013). *Akuntansi Manajerial Suatu Orientasi Praktis*. Jakarta: Mitra Wacana Media.
- Kapidin. (2017). Strategi Pengendalian Biaya dalam Upaya Meningkatkan Produktivitas Departemen Makanan dan Minuman (Food & Beverage Department). *Sosio e-kons*, 9(2), 132-138. Retrieved from https://journal.lppmunindra.ac.id/index.php/sosio_ekons/article/view/1944
- Kusminaini A. (2017). Strategi Pengendalian Biaya dalam Upaya Meningkatkan Produktivitas Departemen Makanan dan Minuman (Food & Beverage Department). *Sosio e-kons*, 9(2), 132. doi:<https://doi.org/10.30998/sosioekons.v9i2.1944>
- Lestari, Wiwik, dan Permana Dhyka Bagus. (2020). *Akuntansi Biaya dalam Perspektif Manajerial*. Depok: Raja Grafindo Persada.

- Mahendra, H., dan Sabir, M. (2020). Analisis Strategi Pengendalian Biaya Operasional di Grand Mozza Hotel Timika (Studi Kasus Standarisasi Biaya Operasional). *Jurnal ULET (Utility, Earning and Tax)*, 4(2), 65-83.
- Mulyadi. (2014). *Akuntansi Biaya Edisi 5*. Yogyakarta. Sekolah Tinggi Ilmu Manajemen: YKPN.
- Mursyidi. (2010). *Akuntansi Biaya – Conventional Costing, Just in Time, dan Activity Based Costing*. Bandung: PT Refika Aditama.
- Riwayadi. (2016). *Akuntansi Biaya: Pendekatan Tradisional dan Kontemporer. Edisi Kedua*. Jakarta: Salemba Empat.
- Septiningrum, L. D. (2021). Manajemen Strategi Untuk Meningkatkan Penjualan Food and Beverage Di Era Pandemi Covid 19. *JMBI UNSRAT (Jurnal Ilmiah Manajemen Bisnis dan Inovasi Universitas Sam Ratulangi)*, 8(1), 32-49. doi:10.35794/jmbi.v8i1.32638
- Sofitel. (2023, 12 Februari Minggu). *Sofitel Bali Nusa Dua Beach Resort*. Retrieved from <https://all.accor.com/hotel/9078/index.id.shtml>
- Supriyono. (2013). *Akuntansi Biaya: Pengumpulan Biaya dan Penentuan Harga Pokok*. Yogyakarta: BPFE-Yogyakarta.
- Trivena, N. N., dan Pradyani, N. L. (2022). Analisis Pengendalian Biaya Food And Beverage Pada Hotel Villa Lumbung Seminyak. 5, 69-75.
- Utthavi, W. H., dan Sumerta, I. G. (2017). Analisis Pengendalian Food Cost Pada GTBV Hotel & Convention - Bali. *JBK- Jurnal Bisnis dan Kewirausahaan*, 13(3), 843-846. doi:<https://dx.doi.org/10.31940/jbk.v13i3.727>
- Wijaya, I. M., dan Widhiastuty, N. L. (2021). Pengendalian Food Cost Oleh Cost Controller Pada Papillon Echo Beach Canggu. *Journal of Tourism and Interdisciplinary Studies*, 1(2), 82-92. doi:<https://doi.org/10.51713/jotis.v1i2.58>
- Wiyasha, I.B.M. (2011). *F&B Cost Control untuk Hotel & Restoran*. Yogyakarta: Andi.
- Wiyasha, I.B.M. (2014). *Akuntansi Manajemen untuk Hotel & Restoran Edisi Kedua*. Yogyakarta: CV Andi Offset.