

**ANALISIS PENGENDALIAN *FOOD COST* PADA
KAYUMAS SEMINYAK RESORT**



POLITEKNIK NEGERI BALI

OLEH :

NAMA : NI KADEK SINAR DARMA YANTI

NIM : 2015613033

**PROGRAM STUDI DIII AKUNTANSI JURUSAN AKUNTANSI
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2023**

**ANALISIS PENGENDALIAN *FOOD COST* PADA
KAYUMAS SEMINYAK RESORT
HALAMAN SAMPUL**



POLITEKNIK NEGERI BALI

OLEH :

NAMA : NI KADEK SINAR DARMAYANTI

NIM : 2015613033

**PROGRAM STUDI DIII AKUNTANSI JURUSAN AKUNTANSI
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2023**

SURAT PERNYATAAN ORISINALITAS KARYA ILMIAH

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Ni Kadek Sinar Darmayanti

NIM : 2015613033

Program Studi : Diploma III Akuntansi

Menyatakan dengan sesungguhnya Tugas Akhir:

Judul : Analisis Pengendalian Food Cost Pada Kayumas Seminyak Resort

Pembimbing I : Ni Made Ayu Dwijayanti, S.E.Ak.,M.Si

Pembimbing II : Luh Mei Wahyuni, SE., MMA

Tanggal Uji : 14 Agustus 2023

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

Demikian pernyataan ini saya buat untuk dapat dipergunakan dengan sebagaimana mestinya.

Badung, 30 Juli 2023



Ni Kadek Sinar Darmayanti

ANALISIS PENGENDALIAN FOOD COST PADA KAYUMAS SEMINYAK RESORT

Nama : Ni Kadek Sinar Darmayanti

NIM : 2015613033

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 DIII Akuntansi:

Pembimbing I

(Ni Made Ayu Dwijayanti, S.E.Ak.,M.Si)
NIP. 197902242006042002

Pembimbing II

(Luh Mei Wahyuni, SE., MMA)
NIP. 196405011990032001

Disahkan Oleh :

Jurusan Akuntansi
Ketua

(I Made Sudana, S.E., M.Si)
NIP. 19611228199031001

TUGAS AKHIR
ANALISIS PENGENDALIAN FOOD COST PADA KAYUMAS
SEMINYAK RESORT

Telah Diuji dan Dinyatakan Lulus Uji pada

Tanggal 18 Agustus Tahun 2023

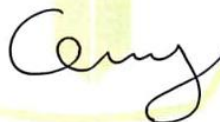
PANITIA PENGUJI

KETUA :

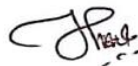


Ni Made Ayu Dwijayanti, S.E.Ak., M.Si
NIP. 197902242006042002

ANGGOTA:



Wayan Eny Mariani, S.M.B., M.Si
199103172020122002



Putu Adi Suprpto, S.H., LL.M.
198601102014041001

KATA PENGANTAR

Puji syukur saya panjatkan kehadapan Tuhan Yang Maha Esa atau Ida Sang Hyang Widhi Wasa dikarenakan atas berkat dan Rahmat-Nya, Saya dapat menyelesaikan penyusunan tugas akhir yang berjudul “Analisis Pengendalian *Food Cost* Pada Kayumas Seminyak Resort”. Tugas Akhir ini disusun bertujuan untuk memenuhi persyaratan untuk mencapai gelar Ahli Madya Akuntansi pada Politeknik Negeri Bali

Penyusunan tugas akhir ini tidak terlepas dari bantuan semua pihak baik terlibat secara langsung maupun tidak langsung. Oleh karena itu, pada kesempatan yang berharga ini, Saya berkeinginan mengucapkan terima kasih kepada:

1. Bapak I Nyoman Abdi, S.E., M.eCom, selaku Direktur Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan izin untuk melakukan penyusunan pada tugas akhir ini.
2. Bapak I Made Sudana, S.E., M.Si, selaku Ketua Jurusan Akuntansi Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan arahan dalam melakukan penyusunan tugas akhir ini.
3. Ibu Ni Made Wirasyanti Dwi Pratiwi, SE, M.Abg,Ak., selaku Ketua Program Studi D3 Akuntansi yang telah memberikan saran, motivasi dan arahan dalam penyelesaian tugas akhir ini
4. Ibu Ni Made Ayu Dwijayanti, S.E. Ak., M. Si, selaku Dosen Pembimbing I yang telah bersedia membantu dan membimbing dengan sabar sehingga penyelesaian tugas akhir ini berlangsung dengan baik.

5. Ibu Luh Mei Wahyuni, SE., MMA, selaku Dosen Pembimbing II yang telah bersedia memberikan bimbingan dalam hal tata penulisan sehingga menghasilkan tugas akhir dengan penulisan yang rapi.
6. Orang Tua, keluarga, saudara, teman dan pacar yang tidak pernah letih memberikan semangat, dorongan, dan finansial kepada penulis dalam menyelesaikan tugas akhir dengan tepat waktu.
7. Direktur, Owner, dan seluruh staf Kayumas Seminyak Resort yang telah memberikan kesempatan penulis untuk menggali informasi/ pengambilan data untuk mendukung penyelesaian tugas akhir ini

Penulis berharap Tuhan Yang Maha Esa atau Ida Sang Hyang Widhi Wasa dapat membalas seluruh kebaikan semua pihak yang telah memberikan dukungan penuh kepada penulis. tugas akhir ini masih jauh dari kata sempurna, oleh karena itu penulis sangat mengharapkan kritik dan saran yang membangun dari pembaca. Demikian tugas akhir ini penulis susun, semoga dapat memberikan manfaat bagi setiap orang yang membaca.

JURUSAN AKUNTANSI
POLITEKNIK NEGERI BALI

Badung, Juli 2023

Ni Kadek Sinar Darmayanti

ANALISIS PENGENDALIAN *FOOD COST* PADA KAYUMAS SEMINYAK RESORT

Ni Kadek Sinar Darmayanti

2015613033

(Program Studi D3 Akuntansi, Politeknik Negeri Bali)

ABSTRAK

Penyimpangan pengendalian *food cost* di Kayumas Seminyak Resort pada bulan Januari-Desember 2022, yaitu adanya rata-rata selisih sebesar 2,62% antara *standard food cost* dengan *actual food cost*, sehingga pengendalian *food cost* pada Kayumas Seminyak Resort perlu dilakukan analisis. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui kondisi pengendalian *food cost*, penyebab terjadinya selisih persentase antara *standard food cost* dengan *actual food cost*, serta upaya yang dilakukan untuk mengendalikan *food cost* di Kayumas Seminyak Resort. Metode penelitian menggunakan pengumpulan data berupa wawancara bagian *cost control* dan dokumentasi. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa: 1) pengendalian *food cost* di Kayumas Seminyak Resort belum optimal karena terdapat selisih antara *standard food cost* dengan *actual food cost*; 2) terjadinya selisih disebabkan oleh pemilihan *supplier* kurang tepat, kurang optimal dalam penerapan *standard purchase specification*; 3) upaya yang dapat dilakukan untuk pengendalian *food cost* dengan menerapkan metode persediaan *first in first out* dan mengolah makanan sesuai dengan *recipe*. Hasil penelitian ini diharapkan menjadi masukan dalam penerapan pengendalian *food cost* di Kayumas Seminyak Resort.

Kata kunci : Analisis pengendalian, *food cost*

DIPTERIMA AKUNTANSI
POLITEKNIK NEGERI BALI

**ANALYSIS OF FOOD COST CONTROL AT KAYUMAS SEMINYAK
RESORT**

Ni Kadek Sinar Darmayanti

2015613033

(Study Program D3 Accounting, Bali State of Polytechnic)

ABSTRACT

Deviations in food cost control at Kayumas Seminyak Resort in January-December 2022, namely there is an average difference of 2.62% between standard food cost and actual food cost so that food cost control at Kayumas Seminyak Resort needs to be analyzed. This study aims to determine the condition of controlling food costs, the causes of the percentage difference between standard food costs and actual food costs, as well as the efforts made to control food costs at Kayumas Seminyak Resort. The research method uses data collection in the form of interviews for the cost control section and documentation. The results of this study indicate that: 1) the control of food costs at Kayumas Seminyak Resort is not optimal because there is a difference between the standard food cost and the actual food cost; 2) the occurrence of discrepancies is caused by the selection of suppliers that are not quite right, not optimal in the application of standard purchase specifications; 3) efforts that can be made to control food costs by applying the first in first out inventory method and processing food according to the recipe. The results of this study are expected to be input in the implementation of food cost control at Kayumas Seminyak Resort.

Keyword : Analysis control, food cost

JURUSAN AKUNTANSI
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR ISI

	Halaman
ANALISIS PENGENDALIAN <i>FOOD COST</i> PADA	i
KAYUMAS SEMINYAK RESORT	i
HALAMAN SAMPUL	ii
SURAT PERNYATAAN ORISINALITAS KARYA ILMIAH	iii
ANALISIS PENGENDALIAN <i>FOOD COST</i> PADA KAYUMAS SEMINYAK RESORT	v
TUGAS AKHIR	v
KATA PENGANTAR	vi
ABSTRAK	viii
ABSTRACT	ix
DAFTAR ISI	x
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR RUMUS	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	4
1.3 Tujuan Penelitian	5
1.4 Manfaat Penelitian	5
BAB II LANDASAN TEORI	7
2.1 Penelitian Terdahulu	7
2.2 Kajian Teori	9
BAB III METODE PENELITIAN	16
3.1 Lokasi dan Objek Penelitian	16
3.2 Jenis, Sumber Data dan Metode Pengumpulan Data	16
3.3 Teknik Analisis Data	18
BAB IV PEMBAHASAN	20
4.1 Data dan Hasil Pengolahan Data	20
4.2 Hasil Analisis dan Pembahasan	49
4.3 Interpretasi Hasil Penelitian	57
BAB V SIMPULAN DAN SARAN	60
5.1 Simpulan	60
5.2 Saran	61
DAFTAR PUSTAKA	62
LAMPIRAN-LAMPIRAN	63

DAFTAR TABEL

	Halaman
1.1 Kayumas Seminyak Resort <i>Food Cost Percentage</i> Januari-Desember 2022	3
4.1 Kayumas Seminyak Resort <i>Food Cost Percentage</i> Januari 2022.....	21
4.2 Kayumas Seminyak Resort <i>Food Cost Percentage</i> Februari 2022.....	22
4.3 Kayumas Seminyak Resort <i>Food Cost Percentage</i> Maret 2022.....	24
4.4 Kayumas Seminyak Resort <i>Food Cost Percentage</i> April 2022.....	25
4.5 Kayumas Seminyak Resort <i>Food Cost Percentage</i> Mei 2022.....	27
4.6 Kayumas Seminyak Resort <i>Food Cost Percentage</i> Juni 2022.....	28
4.7 Kayumas Seminyak Resort <i>Food Cost Percentage</i> Juli 2022	29
4.8 Kayumas Seminyak Resort <i>Food Cost Percentage</i> Agustus 2022	30
4.9 Kayumas Seminyak Resort <i>Food Cost Percentage</i> September 2022	32
4.10 Kayumas Seminyak Resort <i>Food Cost Percentage</i> Oktober 2022	33
4.11 Kayumas Seminyak Resort <i>Food Cost Percentage</i> November 2022	35
4.12 Kayumas Seminyak Resort <i>Food Cost Percentage</i> Desember 2022	36
4.13 Kayumas Seminyak Resort <i>Variance Food Cost Percentage</i> Januari 2022	37
4.14 Kayumas Seminyak Resort <i>Variance Food Cost Percentage</i> Februari 2022	38
4.15 Kayumas Seminyak Resort <i>Variance Food Cost Percentage</i> Maret 2022	39
4.16 Kayumas Seminyak Resort <i>Variance Food Cost Percentage</i> April 2022	40
4.17 Kayumas Seminyak Resort <i>Variance Food Cost Percentage</i> Mei 2022	41
4.18 Kayumas Seminyak Resort <i>Variance Food Cost Percentage</i> Juni 2022	42
4.19 Kayumas Seminyak Resort <i>Variance Food Cost Percentage</i> Juli 2022	43
4.20 Kayumas Seminyak Resort <i>Variance Food Cost Percentage</i> Agustus 2022	44
4.21 Kayumas Seminyak Resort <i>Variance Food Cost Percentage</i> September 2022	45
4.22 Kayumas Seminyak Resort <i>Variance Food Cost Percentage</i> Oktober 2022	46
4.23 Kayumas Seminyak Resort <i>Variance Food Cost Percentage</i> November 2022	47
4.24 Kayumas Seminyak Resort <i>Variance Food Cost Percentage</i> Desember 2022	48
4.25 Kayumas Seminyak Resort <i>Variance Food Cost Percentage</i> Januari-Desember 2022	49

DAFTAR RUMUS

	Halaman
3.1 <i>Food Cost Percentage</i>	18
3.2 <i>Actual Food Cost</i>	18
3.3 <i>Actual Food Cost Percentage</i>	19
3.4 <i>Variance Food Cost</i>	19



JURUSAN AKUNTANSI
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1 <i>Standard & Actual Food Cost Reconciliation</i> Januari 2022	64
Lampiran 2 <i>Standard & Actual Food Cost Reconciliation</i> Februari 2022	67
Lampiran 3 <i>Standard & Actual Food Cost Reconciliation</i> Maret 2022	70
Lampiran 4 <i>Standard & Actual Food Cost Reconciliation</i> April 2022	73
Lampiran 5 <i>Standard & Actual Food Cost Reconciliation</i> Mei 2022	76
Lampiran 6 <i>Standard & Actual Food Cost Reconciliation</i> Juni 2022	79
Lampiran 7 <i>Standard & Actual Food Cost Reconciliation</i> Juli 2022	82
Lampiran 8 <i>Standard & Actual Food Cost Reconciliation</i> Agustus 2022.....	85
Lampiran 9 <i>Standard & Actual Food Cost Reconciliation</i> September 2022..	88
Lampiran 10 <i>Standard & Actual Food Cost Reconciliation</i> Oktober 2022.....	91
Lampiran 11 <i>Standard & Actual Food Cost Reconciliation</i> November 2022..	94
Lampiran 12 <i>Standard & Actual Food Cost Reconciliation</i> Desember 2022..	97
Lampiran 13 <i>Variance Food Cost Reconciliation</i> Januari 2022.....	100
Lampiran 14 <i>Variance Food Cost Reconciliation</i> Februari 2022.....	102
Lampiran 15 <i>Variance Food Cost Reconciliation</i> Maret 2022.....	104
Lampiran 16 <i>Variance Food Cost Reconciliation</i> April 2022.....	106
Lampiran 17 <i>Variance Food Cost Reconciliation</i> Mei 2022.....	108
Lampiran 18 <i>Variance Food Cost Reconciliation</i> Juni 2022.....	110
Lampiran 19 <i>Variance Food Cost Reconciliation</i> Juli 2022.....	112
Lampiran 20 <i>Variance Food Cost Reconciliation</i> Agustus 2022	114
Lampiran 21 <i>Variance Food Cost Reconciliation</i> September 2022	116
Lampiran 22 <i>Variance Food Cost Reconciliation</i> Oktober 2022	118
Lampiran 23 <i>Variance Food Cost Reconciliation</i> November 2022.....	120
Lampiran 24 <i>Variance Food Cost Reconciliation</i> Desember 2022	122

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Bali merupakan daerah tujuan pariwisata yang mendunia ditandai dengan pesatnya perkembangan akomodasi pariwisata, salah satunya yaitu Kayumas Seminyak Resort. Kayumas Seminyak Resort merupakan hotel bintang empat yang berlokasi di Jl. Pura Telaga Waja No.18A, Kerobokan Kelod, Kec. Kuta Utara, Kabupaten Badung. Resort ini mempunyai banyak fasilitas sarana dan prasarana diantaranya Villas/Rooms, Tlaga Resto & Bar, Kanaka Meeting Rooms, Arana Spa dan fasilitas lainnya untuk menunjang daya tarik wisatawan sehingga banyak wisatawan yang berkunjung ke Kayumas Seminyak Resort.

Pendapatan industri perhotelan tidak hanya berasal dari penjualan kamar, melainkan terdapat sumber lain seperti salah satunya adalah penjualan yang dihasilkan oleh restoran dan bar yang dimiliki oleh resort atau hotel tersebut. Sebagai sebuah organisasi yang memiliki sistem manajemen yang baik, maka sebelum dilakukan proses produksi perlu dilakukan penetapan perencanaan harga pokok makanan atau minuman yang akan dijual, sehingga dengan adanya pengawasan dan pengendalian alur pembiayaan makanan (*food cost*) akan membantu suatu usaha untuk mendapatkan profit.

Pengendalian biaya makanan pada hotel harus dikelola dengan baik karena akan berpengaruh terhadap penentuan harga pokok. *Food cost* yang terlalu tinggi dapat mempengaruhi harga jual makanan dan dapat mengurangi profit pihak hotel. Kayumas Seminyak Resort menetapkan kebijakan untuk *standard food cost* sebesar 40% dari harga pokok makanan. Biaya yang dikeluarkan oleh perusahaan terkadang tidak sesuai dengan yang dianggarkan oleh manajemen oleh karena itu hotel perlu menetapkan standar harga pokok makanan atau *budget food cost*. *Budget food cost* dapat dijadikan sebagai dasar suatu hotel untuk mengendalikan biaya dengan baik. Pengendalian biaya harus dilakukan secara keseluruhan, mulai dari *purchasing, receiving, store* dan *kitchen*. Bagian pengendalian biaya (*Cost Control*) adalah salah satu bagian penting pada sebuah hotel yaitu untuk mengendalikan biaya makanan dan minuman setiap harinya seperti yang disajikan pada tabel 1.1.

Tabel 1.1
 Kayumas Seminyak Resort
Food Cost Percentage
 Januari-Desember 2022

Standard Actual Food Cost January-December 2022		
Month	Standard Food Percentage	Actual Food Percentage
January	40,00%	45,21%
February	40,00%	55,42%
March	40,00%	34,60%
April	40,00%	45,57%
May	40,00%	40,72%
June	40,00%	42,27%
July	40,00%	40,18%
August	40,00%	41,54%
September	40,00%	40,60%
October	40,00%	41,05%
November	40,00%	40,69%
December	40,00%	43,65%
Total	480,00%	511,49%
Average	40,00%	42,62%

Sumber : *Cost Control* Kayumas Seminyak Resort

Tabel 1.1 menunjukkan bahwa *average standard food cost* tahun 2022 ditetapkan sebesar 40% sedangkan *average actual food cost* tahun 2022 sebesar 42,62%. Dari perbedaan tersebut terdapat selisih sebesar 2,62% yang artinya sudah terjadi selisih terhadap harga pokok makanan yang telah ditentukan oleh pihak manajemen.

Setelah melakukan wawancara dengan bagian *cost control* diperoleh adanya permasalahan pada bagian *food* yang terjadi yaitu *over cost*. Hal tersebut disebabkan karena *purchase order* yang dilakukan tidak sesuai dengan departemen pemesan. *Daily flash* adalah laporan harian yang berfungsi untuk memperkirakan *cost of food* per hari. Kurangnya pengawasan pada saat pengalokasian biaya langsung ke *outlet* saat pembelian *daily flash*, dan

kurangnya pengawasan pada bagian *storing* yang menyebabkan banyaknya makanan hilang dan rusak karena suhu pada saat penyimpanan serta tingginya pembelian bahan produksi makanan di Kayumas Seminyak *Resort* karena mementingkan kualitas dari bahan yang digunakan. Selain itu, adanya acara *staff gathering* pada bulan Februari dan rendahnya penjualan paket hari raya Nyepi pada bulan Maret menyebabkan penjualan semakin menurun namun pengeluaran bahan makanan lebih tinggi sehingga terjadi *over cost*. Pengendalian *food cost* pada Kayumas Seminyak *Resort* belum terlaksana dengan optimal.

Adanya permasalahan di Kayumas Seminyak *Resort* dalam pengendalian biaya akibat tidak adanya pengalokasian biaya langsung ke *outlet* dan *over cost* maka dilakukan penelitian yang berjudul “Analisis Pengendalian *Food Cost* Pada Kayumas Seminyak *Resort*”.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah yang telah diuraikan, maka pokok permasalahan yang akan dibahas yaitu :

- 1.2.1 Bagaimana proses pengendalian *food cost* pada Tlaga Resto & Bar Kayumas Seminyak *Resort*?
- 1.2.2 Faktor apa yang menyebabkan terjadinya selisih *actual food cost* dan *standard food cost* pada Tlaga Resto & Bar Kayumas Seminyak *Resort*?
- 1.2.3 Bagaimana upaya pengendalian *food cost* pada Tlaga Resto & Bar Kayumas Seminyak *Resort*?

1.3 Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah yang telah diuraikan maka tujuan yang ingin dicapai dari penelitian adalah :

- 1.3.1 Mengidentifikasi proses pengendalian *food cost* Tlaga Resto & Bar Kayumas Seminyak Resort.
- 1.3.2 Menganalisis penyebab terjadinya selisih *actual food cost* dan *standard food cost* pada Tlaga Resto & Bar Kayumas Seminyak Resort.
- 1.3.3 Menganalisis upaya pengendalian *food cost* pada Kayumas Tlaga Resto & Bar Kayumas Seminyak Resort.

1.4 Manfaat Penelitian

1.4.1 Manfaat Teoritis

Manfaat teoritis dari penelitian ini adalah diharapkan penelitian ini memberikan informasi mengenai proses pengendalian *food cost* dan bagaimana upaya yang dilakukan untuk mengoptimalkan *gross profit*.

1.4.2 Manfaat Empiris

1. Bagi Mahasiswa

Hasil dari penelitian ini diharapkan dapat menambah wawasan mahasiswa sebagai sarana pengaplikasian dan dapat membandingkan ilmu yang diperoleh di bangku kuliah dengan aplikasi lapangan serta

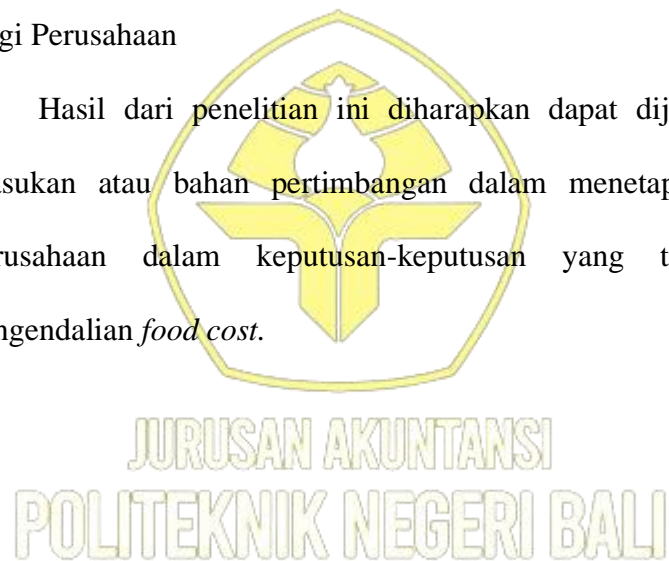
untuk meningkatkan pemahaman mahasiswa mengenai pengendalian *food cost* pada industri perhotelan.

2. Bagi Politeknik Negeri Bali

Hasil dari penelitian ini diharapkan memberikan manfaat bagi Lembaga sebagai referensi kepustakaan dan bahan penelitian selanjutnya.

3. Bagi Perusahaan

Hasil dari penelitian ini diharapkan dapat dijadikan sebagai masukan atau bahan pertimbangan dalam menetapkan kebijakan perusahaan dalam keputusan-keputusan yang terkait dengan pengendalian *food cost*.



BAB V SIMPULAN DAN SARAN

5.1 Simpulan

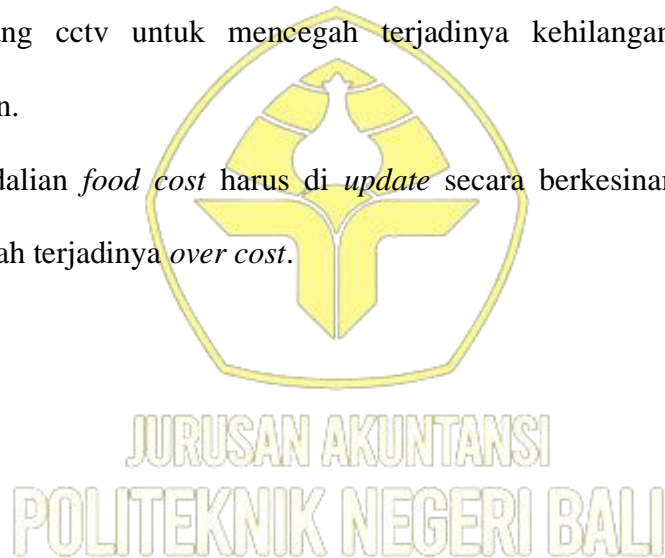
Berdasarkan hasil analisis dan pembahasan pada bab empat (4) maka dapat disimpulkan :

- 1) Terdapat perbedaan antara *actual food cost* dengan *standard food cost* yang disebabkan oleh biaya *daily flash* dan *market list* serta tidak adanya pengalokasian biaya langsung ke outlet pada proses pengendalian *food cost* pada Tlaga Resto & Bar Kayumas Seminyak Resort
- 2) *Variance*/selisih yang terjadi pada Tlaga Resto & Bar Kayumas Seminyak Resort disebabkan oleh beberapa faktor diantaranya penetapan harga yang terlalu tinggi, pemilihan *supplier* kurang tepat. kurang optimal dalam penerapan *standard purchase specification* yang tentunya berimbas pada proses penerimaan barang, sehingga banyak terjadi penyimpangan baik dari segi harga barang dan kuantitas barang.
- 3) Upaya pengendalian *food cost* pada bagian *purchasing* dengan melakukan *survey* harga, bagian *receiving* menerima barang/bahan makanan sesuai dengan *purchase order*, bagian *storing* supaya menjaga suhu barang dan selalu menempatkan barang di *store*, serta bagian *issuing* dengan mengontrol pengeluaran barang/bahan makanan.

5.2 Saran

Berdasarkan hasil kesimpulan diatas, maka peneliti memiliki saran untuk Kayumas Seminyak Resort yaitu sebagai berikut :

- 1) Pihak manajemen Kayumas Seminyak Resort supaya melakukan penyuluhan terkait dengan pentingnya pengendalian *food cost* kepada karyawan terutama untuk karyawan *purchasing, receiving, storekeeper* dan *kitchen* untuk menghindari terjadinya *over cost*.
- 2) Menerapkan sistem *first in first out* serta pada setiap *store* disarankan supaya memasang *cctv* untuk mencegah terjadinya kehilangan barang/bahan makanan.
- 3) Pengendalian *food cost* harus di *update* secara berkesinambungan untuk mencegah terjadinya *over cost*.



DAFTAR PUSTAKA

- Akhapani, Z. I. (2013). Analisis Efektivitas Pengendalian Food Cost Guna Mengoptimalkan Gross Profit Nirwana Beach Club Restaurant Nirwana Gardens Resort Bintan. *upi.edu*.
- Dewi, S. R. (2019). *Cost Accounting (Akuntansi Biaya)*. 1–147. <https://press.umsida.ac.id/index.php/umsidapress/article/view/978-623-6833-85-8/879>
- Dittmer, P. R., & Keefe, J. D. (2014). *Principles of Food, Beverage, and Labor Cost Controls*.
- Febrianto, I. G. A., Christanta, M., & Widhaharthana, I. P. E. (2022). Analisis Pengendalian Internal Dalam Upaya Mengelola Food Cost Selama Masa Pandemi Covid- 19 Di Hotel Golden Tulip Jineng Resort Bali. *Jurnal Bisnis Hospitaliti*, 11(2), 142–152. <https://doi.org/10.52352/jbh.v11i2.767>
- I Ketut Gede, B., Agus Muriawan, P., & Fanny Maharani, S. (n.d.). *Analisis Pengendalian Biaya Food and Beverage Pada Harris Hotel Raya Kuta Bali*.
- Jurusan Akuntansi, P. N. B. (2021). *Pedoman Teknik Penulisan Tugas Akhir Mahasiswa Program Studi Diploma III Jurusan Akuntansi*.
- Mulyadi. (2014). *Akuntansi Biaya. Edisi Kelima. Cetakan kedua belas*. Sekolah Tinggi Ilmu Manajemen YKPN.
- 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>
- Sugiyono. (2018). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. CV, ALFABETA.
- Utthavi, W. H., & Sumerta, dan I. G. A. (2011). ANALISIS PENGENDALIAN FOOD COST PADA GTBV HOTEL & CONVENTION - BALI. *Jurnal Bisnis dan Kewirausahaan*, 15(2011), 1506–1513. <https://doi.org/10.6023/cjoc201501040>