

SKRIPSI

**ANALISIS PENGENDALIAN BIAYA *FOOD COST*
PADA JIMBARAN BAY BEACH RESORT & SPA
DI BADUNG**



POLITEKNIK NEGERI BALI

**NAMA : PUTU SATYA PARAMITHA
NIM : 2115644170**

**PROGRAM STUDI SARJANA TERAPAN AKUNTANSI MANAJERIAL
JURUSAN AKUNTANSI
POLITEKNIK NEGERI BALI
2025**

ANALISIS PENGENDALIAN BIAYA *FOOD COST* PADA JIMBARAN BAY BEACH RESORT & SPA DI BADUNG

Putu Satya Paramitha
2115644170

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

ABSTRAK

Perkembangan pariwisata di Bali mendorong pertumbuhan *resort* dengan layanan makanan dan minuman sebagai salah satu sumber pendapatan. Jimbaran Bay Beach Resort & Spa melalui *Baruna Sky Lounge* memiliki total 60 *menu*, dan peneliti kemudian memilih 6 *menu* dengan penjualan tertinggi di setiap kategori. Berdasarkan data periode Januari hingga Mei 2025 sebesar Rp55.275.000, peneliti memiliki tujuan menganalisis pengendalian biaya *food cost*, mengidentifikasi faktor penyebab selisih antara *standard cost* dan *actual cost*, serta mengevaluasi efektivitas strategi yang diterapkan. Hasil penelitian diharapkan membantu meningkatkan efisiensi operasional, profitabilitas, dan menjadi referensi bagi akademisi. *Food cost* adalah komponen salah satu biaya utama dalam operasi pariwisata bergerak pada bidang makanan dan minuman. Standar biaya merupakan sebuah acuan untuk mengetahui harga jual produk serta dapat mengontrol biaya yang dikeluarkan untuk suatu produk. Pada sisi lain terjadi tantangan atas kontrol biaya makanan, dimana terlihat adanya selisih antara *standar food cost* dengan *actual food cost*. Analisis selisih biaya digunakan untuk membantu dalam mengetahui faktor-faktor yang mengakibatkan terjadinya selisih, sehingga manajemen resort dapat mengambil tindakan. Penelitian ini dilaksanakan bertujuan untuk menganalisis pengendalian biaya *food cost* di Jimbaran Bay Beach Resort & Spa selama periode Januari sampai Mei 2025. Pengendalian biaya merupakan hal penting yang dilaksanakan untuk mencegah pengeluaran biaya yang berlebihan, karena berpengaruh pada profitabilitas resort. Penelitian ini menggunakan enam *menu* terpopuler pada kategori *menu* yang tersedia. Peneliti menggunakan metode selisih harga dan selisih kuantitas yang akan dikategorikan selisih menguntungkan (*favorable*) dan tidak menguntungkan (*unfavorable*). Hasil penelitian menunjukkan selisih merugikan sebesar Rp3.699.000 dengan *menu* yang mengalami selisih kerugian tertinggi yakni *vanilla strawberry cream* pada bahan *chicken egg*, sedangkan *strawberry* menghasilkan selisih menguntungkan. Temuan tersebut menandakan bahwa perlu diadakan pemantauan guna meningkatkan profitabilitas serta efisiensi operasional. Penelitian ini memberikan kontribusi berupa analisis terperinci mengenai praktik pengendalian biaya *food cost* di Jimbaran Bay Beach Resort & Spa, mengungkap faktor utama penyebab selisih biaya produksi, serta menawarkan rekomendasi strategis untuk meningkatkan efisiensi operasional.

Kata Kunci: *Food Cost*, Selisih Harga, Selisih Kuantitas, Pengendalian Biaya

**THE ANALYSIS OF COST CONTROL FOR FOOD COST
AT JIMBARAN BAY BEACH RESORT & SPA
IN BADUNG**

**Putu Satya Paramitha
2115644170**

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

ABSTRACT

The development of tourism in Bali has driven the growth of resorts offering food and beverage services as one of their main sources of revenue. Jimbaran Bay Beach Resort & Spa, through Baruna Sky Lounge, offers a total of 60 menu items, from which the researcher selected six menus with the highest sales in each category. Based on data from January to May 2025, the total sales amounted to IDR 55,275,000. This study aims to analyze food cost control, identify the factors causing discrepancies between standard cost and actual cost, and evaluate the effectiveness of the strategies implemented. The research findings are expected to help improve operational efficiency, profitability, and serve as a reference for academics. Food cost is one of the primary expense components in tourism operations within the food and beverage sector. Standard cost serves as a benchmark to determine product selling prices and to control expenditures for a given product. However, challenges in food cost control are evident from the discrepancies between standard food cost and actual food cost. Variance analysis is applied to identify the factors contributing to these discrepancies, enabling resort management to take corrective measures. This study was conducted to analyze food cost control at Jimbaran Bay Beach Resort & Spa during the January–May 2025 period. Cost control plays a vital role in preventing excessive expenditures, as it directly affects the resort's profitability. The research focuses on six best-selling menus across the available categories and employs price variance and quantity variance methods, classifying results as either favorable or unfavorable. The findings reveal an unfavorable variance of IDR 3,699,000, with the highest loss variance occurring in the vanilla strawberry cream menu, specifically in the use of chicken eggs, while the strawberry menu produced a favorable variance. These findings indicate the need for ongoing monitoring to enhance profitability and operational efficiency. The study contributes a detailed analysis of food cost control practices at Jimbaran Bay Beach Resort & Spa, identifies the key factors causing production cost variances, and offers strategic recommendations to improve operational efficiency.

Keywords: *Food Cost, Price Variance, Quantity Variance, Cost Control*

DAFTAR ISI

Halaman Sampul Depan.....	i
Abstrak.....	ii
Halaman Prasyarat Gelar Sarjana Terapan.....	iv
Halaman Surat Pernyataan Orisinalitas Karya Ilmiah	v
Halaman Persetujuan Usulan Proposal Penelitian	vi
Halaman Penetapan Kelulusan.....	vii
Kata Pengantar	viii
Daftar Isi	xi
Daftar Tabel	xii
Daftar Gambar	xiii
Daftar Lampiran	xiv
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang Masalah.....	1
B. Rumusan Masalah	4
C. Batasan Masalah.....	5
D. Tujuan dan Manfaat Penelitian	5
BAB II KAJIAN PUSTAKA	8
A. Kajian Teori.....	8
B. Kajian Penelitian yang Relevan	11
C. Alur Pikir.....	14
BAB III METODE PENELITIAN	16
A. Jenis Penelitian.....	16
B. Lokasi/Tempat dan Waktu Penelitian.....	16
C. Teknik dan Instrumen Pengumpulan Data	17
D. Keabsahan Data.....	19
E. Analisis Data	19
F. Selisih Kuantitas Pemakaian Bahan Baku Langsung.....	21
G. Pengendalian Biaya <i>Food Cost</i>	22
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	24
A. Hasil Penelitian	24
B. Pembahasan.....	37
BAB V PENUTUP.....	42
A. Simpulan	42
B. Implikasi.....	42
C. Saran.....	43
DAFTAR PUSTAKA.....	44
LAMPIRAN.....	45

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 Penjualan <i>Menu</i> Tertinggi	3
Tabel 4.1 Porsi Anggaran & Porsi Realisasi Makanan.....	28



DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Alur Pikir Penelitian	15
Gambar 4.1 Logo Jimbaran Bay Beach Resort & Spa.....	25



DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1: Naskah Wawancara.....	46
Lampiran 2: Identifikasi Selisih <i>Standard Food Cost</i> dan <i>Actual Food Cost</i> ..	50



BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Perkembangan sektor pariwisata semakin meningkat di Indonesia terkhusus pada pulau Bali, dilihat dari perkembangan tersebut adanya peluang bisnis yang bergerak di bidang pariwisata. Bisnis penginapan untuk peristirahatan selama melaksanakan liburan merupakan salah satu sektor yang bergerak di dalam bidang tersebut, bisnis penginapan yang tersedia diantaranya *hotel, resort, villa, glamping, homestay* dan *bungalow*. Bisnis *resort* biasanya dibarengi dengan bisnis pelengkap lainnya, salah satunya bisnis makanan dimana penjualan makanan berkontribusi penting dari pendapatan yang diterima. Bisnis makanan merupakan bisnis yang tidak ada masa habisnya sebab termasuk dalam kebutuhan primer

Bisnis makanan di dalam *resort* terdiri dari restoran, bar, *room service, banquet*. Proses pengolahan makanan melewati tahap-tahap yang ketat berdasarkan syarat yang ditetapkan oleh *resort* untuk mendapatkan makanan yang berkualitas sehingga para tamu dapat menikmati makanan yang disajikan. Harga jual pada makanan yang ditawarkan memiliki perhitungan yang didasarkan oleh peraturan dari pihak *resort* untuk menghindari adanya harga jual yang rendah dari harga proses pengolahan makanan, sehingga *resort* dapat optimal dalam efisiensi operasional.

Jimbaran Bay Beach Resort & Spa merupakan salah satu *resort* yang hadir di kawasan Kedonganan, Badung, Bali, yang beroperasi sejak tahun 2016. Sebagai salah satu penyedia jasa penginapan, memiliki 117 kamar dengan 12 tipe yang berbeda. Jimbaran Bay Beach Resort & Spa menarik perhatian wisatawan dikarenakan lokasi penginapan yang berdekatan dengan pantai Kedonganan, sehingga tamu dapat menikmati fasilitas terbaik yang ditawarkan *resort* dengan pemandangan pantai.

Jimbaran Bay Beach Resort & Spa memiliki restoran bernama *Baruna Sky Lounge* dengan pemandangan tercantik di *rooftop*, berada di lantai teratas menjadikan area yang wajib dikunjungi sore hari untuk menikmati suasana indah *sunset* Pantai Kedonganan. *Baruna Sky Lounge* memiliki 10 kategori *menu* dengan total keseluruhan *menu* sebanyak 60 yang bervariasi menawarkan kenikmatan serta pelayanan terbaik.

Peningkatan biaya *food cost* di Jimbaran Bay Beach Resort & Spa menjadi topik pembahasan rutin setiap bulan di *office* akuntansi serta *Food & Beverage (F&B) office*, sehingga mendorong peneliti untuk melakukan penelitian. Peneliti memilih enam *menu* dengan penjualan tertinggi berdasarkan kategori. Berikut merupakan penjualan *menu* tertinggi Jimbaran Bay Beach Resort & Spa pada periode Januari 2025 – Mei 2025 disajikan pada Tabel 1.1

Tabel 1.1
Penjualan Menu Tertinggi pada Jimbaran Bay Beach Resort & Spa
Periode Januari – Mei 2025

No	Menu	Porsi	Harga Per Porsi (Rp)	Total Penjualan (Rp)
1	<i>French Fries</i>	255	43.000	10.965.000
2	<i>Grill Gindara Fillet</i>	186	85.000	15.810.000
3	<i>Pumpkin Carrot Ginger</i>	108	60.000	6.480.000
4	<i>The Sky Burgers Slide</i>	90	105.000	9.450.000
5	<i>Margareta Pizza</i>	66	145.000	9.570.000
6	<i>Vanilla Strawberry Cream Brulee</i>	50	60.000	3.000.000
Total				55.275.000

Sumber: *Cost control* Jimbaran Bay Beach Resort & Spa , tahun 2025

Berdasarkan Tabel 1.1 dapat dilihat bahwa terjadi penjualan sebesar Rp55.275.000. Enam menu tersebut dilakukan penelitian dikarenakan memiliki data yang lengkap serta konsisten sehingga dapat dilakukan penelitian secara mendalam. Perhitungan hanya beban makanan saja yang merupakan struktur biaya tersendiri terlepas dari biaya tenaga kerja dan overhead.

Analisis selisih merupakan metode yang digunakan untuk mengevaluasi biaya anggaran atau standar yang ditetapkan oleh kinerja aktual. Selisih tersebut dapat memberikan informasi untuk manajemen sehingga dapat mengambil tindakan-tindakan yang dapat menyelesaikan masalah dan mencegah masalah yang sama berulang, jadi dapat memastikan bahwa bulan selanjutnya akan menerima keuntungan. Analisis selisih dilakukan untuk mencegah terjadinya kerugian pada Jimbaran Bay Beach Resort & Spa atas jumlah yang berbeda antara biaya atau kuantitas selama proses produksi. Perlu diketahui penyebab terjadinya selisih sehingga dapat dilakukan penyelesaian permasalahan yang ada.

Penelitian oleh Dhita et al. (2022) dengan judul “Analisis Pengendalian *Food Cost* Di Hotel Vila Lumbung – Bali” yang menjelaskan bahwa telah terjadinya penyimpangan pada *food cost* antara *standard cost* dengan *actual cost*, dimana tingkat toleransi *food cost* yang diberikan oleh pihak *accounting* jauh melebihi dari *standard cost* yang sudah ditetapkan oleh pihak manajemen hotel.

Penelitian oleh Wijaya dan Widhiastuty (2021) dengan judul “Pengendalian *Food Cost* Oleh *Cost Controller* Pada Papillon Echo Beach Canggu” yang menjelaskan bahwa strategi *cost controller* dalam mengendalikan *food cost* dengan bertujuan memaksimalkan keuntungan dimana dilakukan, pemilihan *supplier*, melaksanakan kontrak dengan *supplier*, penentuan kualitas bahan makanan, mengendalikan pemesanan dan penyimpanan bahan makanan, metode penyimpanan bahan makanan, mempertimbangkan porsi menu, melakukan pengawasan proses produksi makanan, melakukan pencatatan pemasukan, pengeluaran dan persediaan bahan makanan.

Oleh karena itu, menarik untuk melakukan penelitian dengan judul “ANALISIS PENGENDALIAN BIAYA FOOD COST PADA JIMBARAN BAY BEACH RESORT & SPA DI BADUNG”.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan pemaparan pada latar belakang, rumusan masalah yang diangkat dalam penelitian ini adalah:

1. Bagaimana pengendalian biaya yang diterapkan oleh Jimbaran Bay Beach Resort & Spa?

2. Apa saja faktor-faktor penyebab adanya perbedaan antara *standar cost* dan *actual cost* di Jimbaran Bay Beach Resort & Spa?

C. Batasan Masalah

Penelitian ini memiliki batasan-batasan masalah yang menjadi perhatian di dalam penelitian ini adalah:

1. Penelitian ini akan fokus pada analisis pengendalian biaya *food cost* di Jimbaran Bay Beach Resort & Spa.
2. Analisis akan difokuskan pada perbandingan antara bahan aktual dan bahan standar selama periode tertentu (Januari – Mei 2025).

D. Tujuan dan Manfaat Penelitian

1. Tujuan Penelitian

Merujuk pada rumusan masalah diatas, maka tujuan dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

- a. Untuk menganalisis praktik pengendalian biaya *food cost* yang dilakukan di Jimbaran Bay Beach Resort & Spa. Untuk mengidentifikasi faktor-faktor yang mempengaruhi perbedaan yang terjadi antara biaya produksi aktual dan biaya produksi standar di Jimbaran Bay Beach Resort & Spa. Untuk mengevaluasi efektivitas strategi pengendalian biaya yang diterapkan oleh Jimbaran Bay Beach Resort & Spa.
- b. Untuk mengetahui faktor-faktor penyebab perbedaan antara *standard cost* dan *actual cost* di Jimbaran Bay Beach Resort & Spa.

2. Manfaat Penelitian

Adapun manfaat dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

a. Bagi Jimbaran Bay Beach Resort & Spa

Penelitian ini akan memberikan manfaat langsung bagi Jimbaran Bay Beach Resort & Spa dengan menyediakan wawasan mendalam tentang praktik pengendalian biaya *food cost* yang sedang mereka terapkan. Dengan pemahaman yang lebih baik tentang faktor-faktor yang mempengaruhi perbedaan antara biaya produksi aktual dan standar, Jimbaran Bay Beach Resort & Spa dapat mengidentifikasi area-area di mana pengendalian biaya dapat ditingkatkan untuk meningkatkan efisiensi operasional dan profitabilitas mereka. Rekomendasi yang dihasilkan dari penelitian ini dapat membantu resort untuk mengoptimalkan strategi mereka dalam mengelola biaya produksi, sehingga memungkinkan mereka untuk tetap bersaing dalam pasar yang kompetitif.

b. Bagi Politeknik Negeri Bali

Hasil penelitian ini dapat dijadikan sebagai acuan untuk menilai sejauh mana kemampuan mahasiswa dalam menerapkan teori yang diperoleh selama masa perkuliahan. Selain itu, dapat dimanfaatkan oleh pembaca sebagai referensi serta perbandingan maupun acuan untuk penelitian mengenai pengendalian dalam perusahaan terkhusus di sektor industri pariwisata.

c. Bagi Mahasiswa

Melalui penelitian ini diharapkan dapat menambah wawasan dan pengetahuan yang lebih mendalam bagi mahasiswa khususnya tentang praktik pengendalian biaya food cost dalam konteks Jimbaran Bay Beach Resort & Spa.



BAB V

PENUTUP

A. Simpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan dapat disimpulkan, sebagai berikut:

1. Pengendalian biaya *food cost* di Jimbaran Bay Beach Resort & Spa dilakukan dengan menggunakan bahan baku sesuai takaran resep standar. Dalam penerapannya terdapat kendala yang dialami yaitu tidak adanya stok bahan baku, serta tahap penyimpanan bahan baku.
2. Faktor-faktor penyebab adanya perbedaan antara *standard food cost* dan *actual food cost* di Jimbaran Bay Beach Resort & Spa adalah karena adanya ketidaksesuaian atas perolehan bahan baku, penyimpanan bahan baku, kenaikan bahan baku, ketersediaan bahan baku oleh pemasok, dan ketidaksesuaian bahan baku atas standar resep.

B. Implikasi

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan diharapkan dapat digunakan sebagai bahan masukan bagi pihak Jimbaran Bay Beach Resort & Spa, untuk melakukan *training* terhadap pengendalian bahan baku makanan mulai dari, proses pemesanan, penerimaan, penyimpanan. Pengendalian biaya sebaiknya dilakukan pengadaan setiap akhir bulan untuk mengetahui harga serta kualitas bahan baku yang digunakan, guna mengurangi peningkatan pengeluaran secara berlebihan.

C. Saran

Berdasarkan hasil penelitian dan kesimpulan yang telah dilakukan, mendapatkan beberapa, sebagai berikut:

1. Utamakan dalam peningkatan komunikasi dengan departemen *purchasing*, *receiving*, dan *kitchen* dalam penyelesaian masalah sehingga akan mudah diselesaikan. Melaksanakan pemantauan atas penggunaan bahan baku supaya sesuai dengan standar resep untuk menghindarkan penggunaan bahan baku yang berlebih.
2. Memberikan ruang penyimpanan bahan baku untuk bagian *receiving*, sehingga mengurangi kerusakan bahan baku. Melaksanakan kerja sama dengan pemasok dalam konsistensi kualitas bahan baku.



DAFTAR PUSTAKA

- Ardiansyah, N. R., Dewi, A., & Th, M. (2025). *Peran Cost Control Dalam Mengendalikan Biaya Food And Beverage Di Sejoli Resto C3 Hotel Ungaran*. <https://binapatria.id/index.php/MBI>.
- Dhita, N., Putra, U., Lukitasari, R., Mulia, V. B., Wibawa, K. (2022). *Analisis Pengendalian Food Cost Di Hotel Vila Lumbung-Bali Food Cost Control Analysis At Vila Lumbung Hotel-Bali*. 5, 165–176.
- Made, I., Gunawan, D. P., Pambudi, B., & Wardana, M. A. (2023). *Analisis Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Tingginya Food Cost di Hotel Analysis of Factors Affecting the High Food Cost in Hotel*. *Jurnal Pariwisata Dan Bisnis*, 02(5), 1194–1205. <https://doi.org/10.22334/paris.v2i5>.
- Made Kerta Wijaya, I., & Luh Putu Sri Widhiastuty, N. (2021). *Pengendalian Food Cost Oleh Cost Controller Pada Papillon Echo Beach Canggu* (Vol. 1, Issue 2).
- Mulyadi. (2014). *Akuntansi Biaya (5th ed.)*. Sekolah Tinggi Ilmu Manajemen YKPN.
- Novra Eddi. (2014). *Akuntansi Pariwisata*. CV Gita Lentera.
- Puspitasari, N., Sutiadiningsih, A., Sulandari, L., & Puspita Dewi, I. H. (2024). *Analisis Food Cost Vs Actual Cost Menu A'la Carte Hotel Bintang Empat di Surabaya*. *JSHP: Jurnal Sosial Humaniora Dan Pendidikan*, 8(2), 144–152. <https://doi.org/10.32487/jshp.v8i2.2186>.
- Putri, A. G., Akuntansi, J., & Bandung, P. N. (2022). *Analisis Penerapan Biaya Standar terhadap Pengendalian Biaya Produksi pada Javasublim Analysis of Standard Cost Implementation on Production Cost Control in Javasublim*. *Indonesian Accounting Literacy Journal*, 02(02), 337–346.
- Sudarmi. (2025). *Akuntansi Biaya*. PT Sonpedia Publishing Indonesia.
- Sugiyono, Prof. Dr. (2023). *Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R&D*. Alfabeta Bandung.
- Wahyuningsih, E., Diani S, S., Adistia, E., & Putri, A. (2024). *Analisis Variansi sebagai Pengendali Biaya dengan Menggunakan Metode Biaya Standar*. 2(2), 147–153. <https://doi.org/https://doi.org/10.61787/ehnn9t61>.
- Wiyasha. (2011). *F&B Cost Control*. Penerbit Andi.