

SKRIPSI

**ANALISIS PENGENDALIAN *FOOD AND BEVERAGE COST* PADA
FOOD AND BEVERAGE DEPARTMENT DI THE KAYON RESORT**



POLITEKNIK NEGERI BALI

NAMA : KADEK DIAN LESTARI
NIM : 2115644017

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

ANALISIS PENGENDALIAN *FOOD AND BEVERAGE COST* PADA *FOOD AND BEVERAGE DEPARTMENT* DI THE KAYON RESORT

KADEK DIAN LESTARI

2115644017

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

ABSTRAK

Besarnya kontribusi dari penjualan makanan dan minuman terhadap pendapatan hotel, penting dilakukan penelitian mengenai pengendalian biaya yang diterapkan. The Kayon Resort menghadapi permasalahan selisih antara biaya standar dan biaya aktual pada *food and beverage cost* yang terjadi pada tahun 2024. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui faktor-faktor penyebab terjadinya selisih antara biaya standar dan biaya aktual, serta mengevaluasi bagaimana pengendalian biaya makanan dan minuman yang dilakukan pada The Kayon Resort. Penelitian ini menggunakan data kuantitatif dan kualitatif, dengan sumber data primer dan sekunder. Teknik pengumpulan data dilakukan melalui wawancara, observasi, dan dokumentasi. Data dianalisis menggunakan pendekatan deskriptif kuantitatif dan kualitatif. Hasil penelitian menunjukkan bahwa terdapat selisih yang merugikan (*unfavorable*), baik dari sisi kuantitas maupun harga bahan baku makanan dan minuman. Selisih tersebut disebabkan oleh beberapa faktor, antara lain: kurang optimalnya penerapan Standar SOP oleh fungsi-fungsi yang terlibat terutama pada fungsi pembelian, penyimpanan, produksi, perbedaan kuantitas pemakaian bahan baku salah satunya disebabkan oleh *human error*, tidak memperhatikan *standard recipe*, tidak menerapkan metode FIFO dalam melakukan pengeluaran barang, dan penyimpanan yang buruk. Selisih harga disebabkan oleh fluktuasi harga dari *supplier* akibat tidak adanya kontrak harga, serta kerusakan bahan baku karena penyimpanan yang kurang baik. Oleh karena itu, dibutuhkan peningkatan pengawasan, pelatihan, dan koordinasi antarbagian untuk menekan selisih biaya dan meningkatkan efisiensi pengendalian biaya makanan dan minuman di The Kayon Resort.

Kata Kunci: Biaya Aktual, Biaya Standar, Pengendalian Biaya, Varian

**FOOD AND BEVERAGE COST CONTROL ANALYSIS
IN THE FOOD AND BEVERAGE DEPARTMENT
AT THE KAYON RESORT**

**KADEK DIAN LESTARI
2115644017**

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

ABSTRACT

Given the significant contribution of food and beverage sales to hotel revenue, it is important to conduct research on the cost control measures implemented. The Kayon Resort is experiencing discrepancies between standard costs dan actual costs in it's food and beverage operations throughout 2024. The objective of this research is to identify the factors causing the variance between standard and actual costs, and to evaluate the cost control measures applied at The Kayon Resort. This study uses both quantitative and qualitative data, with primary and secondary data source. Data collection techniques including interviews, observation, and documentation. Data were analyzed using a descriptive quantitative and qualitative approach. The result of the study show that there were unfavorable variances, both in terms of the quantity and price of food and beverage raw materials. These variances were caused by several factors, such as suboptimal implementation of Standard Operating Procedures (SOP) by the function involved especially in purchasing, storage and production functions, diffrences in the quantity of raw material usage due to human error, failure to follow standard recipes, failur to implement the FIFO method in issuing goods, and poor storage practices. Price variances were caused by supplier price fluctuations due to the absence of price contracts and damage to raw materials resulting from inadequate storage conditions. Therefore, increased supervision, training, dan coordination between departments are needed to reduce cost differences and increase the efficiency of controlling food and beverage costs at The Kayon Resort.

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

DAFTAR ISI

Halaman Sampul Depan.....	i
Abstrak.....	ii
<i>Abstract</i>	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	xii
Daftar Gambar	xiii
Daftar Lampiran	xiv
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang Masalah.....	1
B. Rumusan Masalah	7
C. Batasan Masalah.....	7
D. Tujuan dan Manfaat Penelitian	8
BAB II KAJIAN PUSTAKA	10
A. Kajian Teori.....	10
B. Kajian Penelitian yang Relevan	21
C. Alur Pikir.....	25
BAB III METODE PENELITIAN	28
A. Jenis Penelitian.....	28
B. Lokasi/Tempat dan Waktu Penelitian.....	28
C. Teknik dan Instrumen Pengumpulan Data	29
D. Keabsahan Data.....	31
E. Analisis Data	33
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN.....	38
A. Hasil Penelitian	38
B. Pembahasan.....	46
BAB V PENUTUP	70
A. Simpulan	70
B. Implikasi.....	71
C. Saran.....	72
DAFTAR PUSTAKA.....	74
LAMPIRAN.....	75

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1	<i>Standard dan Actual Food and Beverage Cost</i>	4
Tabel 4. 1	<i>Standard Food Cost</i>	42
Tabel 4. 2	<i>Standard Beverage Cost</i>	43
Tabel 4. 3	<i>Actual Food Cost</i>	44
Tabel 4. 4	<i>Actual Beverage Cost</i>	45
Tabel 4. 5	<i>Menu Food</i>	56
Tabel 4. 6	<i>Menu Beverage</i>	56
Tabel 4. 7	Selisih Kuantitas Bahan Baku <i>Food</i>	57
Tabel 4. 8	Selisih Harga Bahan Baku <i>Food</i>	61
Tabel 4. 9	Selisih Kuantitas Bahan Baku <i>Beverage</i>	65
Tabel 4. 10	Selisih Harga Bahan Baku <i>Beverage</i>	67



DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Alur Pikir Penelitian	27
--	----



DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 : Data Penjualan Bulan Januari-Desember 2024	76
Lampiran 2 : <i>Food Reconciliation</i> Report Januari 2024	77
Lampiran 3 : <i>Food Reconciliation Report</i> Februari 2024	78
Lampiran 4 : Food Reconciliation Report Maret 2024	79
Lampiran 5 : Food Reconciliation Report April 2024	80
Lampiran 6 : Food Reconciliation Report Mei 2024	81
Lampiran 7 : Food Reconciliation Report Juni 2024	82
Lampiran 8 : Food Reconciliation Report Juli 2024	83
Lampiran 9 : <i>Food Reconciliation Report</i> Agustus 2024	84
Lampiran 10 : <i>Food Reconciliation Report</i> September 2024	85
Lampiran 11 : <i>Food Reconciliation Report</i> Oktober 2024	86
Lampiran 12 : <i>Food Reconciliation Report</i> November 2024	87
Lampiran 13 : <i>Food Reconciliation Report</i> Desember 2024	88
Lampiran 14 : Beverage Reconciliation Report Januari 2024	89
Lampiran 15 : Beverage Reconciliation Report Februari 2024	90
Lampiran 16 : Beverage Reconciliation Report Maret 2024	91
Lampiran 17 : Beverage Reconciliation Report April 2024	92
Lampiran 18 : Beverage Reconciliation Report Mei 2024	93
Lampiran 19 : Beverage Reconciliation Report Juni 2024	94
Lampiran 20 : Beverage Reconciliation Report Juli 2024	95
Lampiran 21 : Beverage Reconciliation Report Agustus 2024	96
Lampiran 22 : Beverage Reconciliation Report September 2024	97
Lampiran 23 : Beverage Reconciliation Report Oktober 2024	98
Lampiran 24 : Beverage Reconciliation Report November 2024	99
Lampiran 25 : Beverage Reconciliation Report Desember 2024	100
Lampiran 26 : Biaya Standar untuk Memproduksi <i>Juice</i> Bebek Kayon	101
Lampiran 27 : Biaya Standar untuk Memproduksi Nasi Goreng	101
Lampiran 28 : Biaya Standar untuk Memproduksi <i>Vegetables</i> Samosa	102
Lampiran 29 : Biaya Standar untuk Memproduksi Mie Goreng	102
Lampiran 30 : Biaya Standar untuk Memproduksi <i>Pad Thai</i>	103
Lampiran 31 : Biaya Standar untuk Memproduksi <i>Tom Yum Goong</i>	103
Lampiran 32 : Biaya Standar untuk Memproduksi <i>Vegetable Spring Roll</i>	104
Lampiran 33 : Biaya Standar untuk Memproduksi <i>Rich Chocolate Brownies</i>	104
Lampiran 34 : Biaya Standar untuk Memproduksi <i>Creamy Mushroom Soup</i>	104
Lampiran 35 : Biaya Standar untuk Memproduksi <i>Balinise Chicken Curry</i>	105
Lampiran 36 : Biaya Standar untuk Memproduksi Petanu <i>Coller</i>	105
Lampiran 37 : Biaya Standar untuk Memproduksi <i>Classic Mojito</i>	105
Lampiran 38 : Biaya Standar untuk Memproduksi <i>Pinacolada</i>	106
Lampiran 39 : Biaya Standar untuk Memproduksi <i>Margarita Cocktail</i>	106
Lampiran 40 : Biaya Standar untuk Memproduksi <i>Fruit Smoothies</i>	106

Lampiran 41 : Biaya Standar untuk Memproduksi <i>Virgin Pinacolada</i>	107
Lampiran 42 : Biaya Standar untuk Memproduksi <i>Milkshake</i>	107
Lampiran 43 : Biaya Standar untuk Memproduksi <i>Fruit Lassie</i>	107
Lampiran 44 : Biaya Standar untuk Memproduksi <i>Green Kayon</i>	108
Lampiran 45 : Biaya Standar untuk Memproduksi <i>Fruit Punch</i>	108
Lampiran 46 : Biaya Sesungguhnya <i>Juicy</i> Bebek Kayon	108
Lampiran 47 : Biaya Sesungguhnya untuk Memproduksi Nasi Goreng	109
Lampiran 48 : Biaya Sesungguhnya untuk Memproduksi <i>Vegetables Samosa</i> ...	109
Lampiran 49 : Biaya Sesungguhnya untuk Memproduksi Mie Goreng	110
Lampiran 50 : Biaya Sesungguhnya untuk Memproduksi <i>Pad Thai</i>	110
Lampiran 51 : Biaya Sesungguhnya untuk Memproduksi <i>Tom Yum Goong</i>	111
Lampiran 52 : Biaya Sesungguhnya <i>Vegetable Spring Roll</i>	111
Lampiran 53 : Biaya Sesungguhnya <i>Rich Chocolate Brownies</i>	112
Lampiran 54 : Biaya Sesungguhnya Creamy Mushroom Soup	112
Lampiran 55 : Biaya Sesungguhnya <i>Balinese Chicken Curry</i>	113
Lampiran 57 : Biaya Sesungguhnya untuk Memproduksi <i>Classic Mojito</i>	114
Lampiran 58 : Biaya Sesungguhnya untuk Memproduksi <i>Pinacolada</i>	114
Lampiran 59 : Biaya Sesungguhnya untuk Memproduksi <i>Margarita Cocktail</i> ...	115
Lampiran 60 : Biaya Sesungguhnya untuk Memproduksi <i>Fruit Smoothies</i>	115
Lampiran 61 : Biaya Sesungguhnya untuk Memproduksi <i>Virgin Pinacolada</i>	115
Lampiran 62 : Biaya Sesungguhnya untuk Memproduksi <i>Milkshake</i>	116
Lampiran 63 : Biaya Sesungguhnya untuk Memproduksi <i>Fruit Lassie</i>	116
Lampiran 64 : Biaya Sesungguhnya untuk Memproduksi <i>Green Kayon</i>	116
Lampiran 65 : Biaya Sesungguhnya untuk Memproduksi <i>Fruit Punch</i>	117
Lampiran 66 : Perbandingan Biaya untuk 779 <i>Juicy</i> Bebek Kayon	118
Lampiran 67 : Perbandingan Biaya untuk Memproduksi 558 Nasi Goreng	118
Lampiran 68 : Perbandingan Biaya untuk 547 <i>Vegetables Samosa</i>	119
Lampiran 69 : Perbandingan Biaya untuk Memproduksi 536 Mie Goreng	119
Lampiran 70 : Perbandingan Biaya untuk Memproduksi 512 <i>Pad Thai</i>	119
Lampiran 71 : Perbandingan Biaya untuk Memproduksi 439 <i>Tom Yum Goong</i> ..	120
Lampiran 72 : Perbandingan Biaya untuk 416 <i>Vegetable Spring Roll</i>	120
Lampiran 73 : Perbandingan Biayay untuk 408 <i>Rich Chocolate Brownies</i>	120
Lampiran 74 : Perbandingan Biaya untuk 416 <i>Creamy Mushroom Soup</i>	121
Lampiran 75 : Perbandingan Biaya untuk 364 <i>Balinese Chicken Curry</i>	121
Lampiran 76 : Perbandingan Biaya untuk Memproduksi 236 Petanu <i>Coller</i>	121
Lampiran 77 : Perbandingan Biaya untuk Memproduksi 236 <i>Classic Mojito</i>	122
Lampiran 78 : Perbandingan Biaya untuk Memproduksi 225 <i>Pina Colada</i>	122
Lampiran 79 : Perbandingan Biaya untuk 191 <i>Margarita Cocktail</i>	122
Lampiran 80 : Perbandingan Biaya untuk Memproduksi 169 <i>Fruit Smoothies</i> ...	123
Lampiran 81 : Perbandingan Biaya untuk 149 <i>Virgin Pinacolada</i>	123
Lampiran 82 : Perbandingan Biaya untuk Memproduksi 130 <i>Milkshake</i>	123
Lampiran 83 : Perbandingan Biaya untuk Memproduksi 113 <i>Fruit Lassie</i>	123
Lampiran 84 : Perbandingan Biaya untuk Memproduksi 110 <i>Green Kayon</i>	124

Lampiran 85 : Perbandingan Biaya untuk Memproduksi 107 <i>Fruit Punch</i>	124
Lampiran 86 : Rekap Perbandingan Kuantitas Biaya <i>Food</i>	125
Lampiran 87 : Rekap Perbandingan Harga Biaya <i>Food</i>	126
Lampiran 87 : Rekap Perbandingan Kuantitas Biaya <i>Beverage</i>	127
Lampiran 88 : Rekap Perbandingan Harga Biaya <i>Beverage</i>	128
Lampiran 89 : Pedoman Wawancara.....	129



JURUSAN AKUNTANSI
POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Industri pariwisata di Indonesia mengalami perkembangan yang sangat pesat dikarenakan pariwisata di Indonesia semakin dikenal di mata dunia. Secara ekonomi industri pariwisata memberikan kontribusi sebagai salah satu penghasil devisa terbesar di Indonesia setelah minyak dan gas. Pulau Bali merupakan salah satu tujuan andalan wisatawan, tercatat jumlah kunjungan wisatawan mancanegara pada bulan Januari 2024 sebanyak 420.037 dengan tingkat penghuni kamar (TPK) hotel berbintang pada bulan Januari 2024 sebesar 56,27% (Badan Pusat Statistik Provinsi Bali, 2024). Dilihat dari data tersebut, faktor yang paling penting untuk menunjang kegiatan pariwisata adalah sarana dan prasarana pendukungnya, seperti sarana akomodasi, *restaurant*, *travel agent*, pusat *souvenir*, dan olahraga.

Akomodasi perhotelan merupakan sarana paling utama dibutuhkan wisatawan yang menyediakan pelayanan jasa penginapan, makanan dan minuman, serta fasilitas jasa lainnya. Sumber utama pendapatan hotel berasal dari penjualan kamar, disamping itu penghasilan terbesar kedua adalah penjualan makanan dan minuman yang mampu memberikan kontribusi sebesar 30-40% dari total pendapatan hotel (Wiyasha, 2014).

Food & beverage department merupakan sumber pendapatan terbesar kedua setelah *room department*. Namun, *food & beverage department* juga memiliki pengeluaran *cost* terbesar bagi hotel yang sulit untuk dikendalikan, oleh karena itu perlu dilakukan pengendalian terhadap pembiayaan *food & beverage cost* (Wiyasha, 2011). *Food & beverage cost* mencakup semua pengeluaran yang dibutuhkan dalam proses pembuatan menu makanan dan minuman hingga produk siap disajikan dan dijual (Minarizki dan Frimayasa, 2023). Pengendalian *food & beverage* menjadi salah satu cara untuk menekan harga pokok makanan dan minuman agar harga jual makanan dan minuman tetap stabil, karena harga pokok yang tinggi dapat berpengaruh terhadap penentuan harga jual yang tidak terkendali yang akan mempengaruhi volume penjualan makanan dan minuman. *Food & beverage cost* dapat dibagi menjadi dua yaitu *standard cost* dan *actual cost*.

Pengendalian biaya dilakukan oleh seorang *cost control* yang berfungsi melakukan pencatatan atas persediaan bahan baku makanan dan minuman. Pengendalian biaya *food & beverage* dilakukan dengan cara membandingkan antara *standard cost* dengan *actual cost*. Berdasarkan perbandingan tersebut akan diketahui adanya ketidaksesuaian biaya yang telah direncanakan dengan biaya sesungguhnya. Menurut Mulyadi (2014:387) *Standard cost* merupakan biaya yang ditentukan dimuka dan biaya yang seharusnya dikeluarkan untuk membuat satuan produk, dengan kata lain biaya standar merupakan pedoman

di dalam pengeluaran biaya sesungguhnya, jika terjadi penyimpangan biaya sesungguhnya maka yang dianggap benar adalah biaya standar. Adanya standarisasi biaya makanan dan minuman, dapat mempermudah deteksi terhadap ketidakwajaran atau penyimpangan yang berhubungan dengan biaya makanan dan minuman (Armin, 2016).

Sulitnya pengendalian *food & beverage cost* dialami oleh salah satu hotel yang ada di Ubud yakni The Kayon Resort. The Kayon Resort merupakan hotel bintang lima yang terletak di kawasan Ubud, selain memberikan pelayanan penginapan kamar, hotel ini menawarkan berbagai makanan dan minuman mulai dari makanan Barat, Indonesia, dan Asia yang ditawarkan di outlet restoran dan bar yang dimiliki oleh The Kayon Resort yaitu Kepitu Restaurant (Putra, 2022). Melalui wawancara dengan *cost control*, ketidakstabilan persentase *food & beverage cost* dapat dilihat dari persentase *daily flash food and beverage* yang cukup tinggi. *Daily flash* adalah laporan harian yang digunakan untuk memperkirakan *cost of food and beverage* per hari. *Daily food and beverage percentage* yang tinggi disebabkan oleh kurangnya pengawasan pengalokasian pada biaya langsung yang dibebankan ke outlet pada saat pembelian, kurangnya kontrol *direct purchase* diluar dari *supplier* dan beberapa faktor lainnya.

Berdasarkan informasi dari *cost control*, dijelaskan bahwa *standard food* periode 2024 yang telah ditetapkan sebesar 30% dan *standard beverage* periode 2024 sebesar 20%. Standar *food cost* 30% dan *beverage cost* 20%

adalah persentase yang menunjukkan perbandingan antara biaya bahan baku terhadap harga jual produk. Artinya untuk setiap Rp100.000 yang dihasilkan dari penjualan makanan, biaya bahan baku makanan (*food cost*) yang ideal adalah Rp30.000 dan untuk setiap Rp100.000 yang dihasilkan dari penjualan minuman, biaya bahan baku minuman (*beverage cost*) yang ideal adalah Rp20.000. Berikut ini persentase perbandingan antara *actual food and beverage cost* dan *standard food and beverage cost* di The Kayon Resort untuk periode Januari-Desember 2024 dapat dilihat pada Tabel 1.1 berikut:

TABEL 1.1
STANDARD DAN ACTUAL FOOD & BEVERAGE COST
PERIODE JANUARI-DESEMBER 2024

Bulan	FOOD COST			BEVERAGE COST		
	Actual	Standard	Selisih	Actual	Standard	Selisih
	%	%	%	%	%	%
Januari	32,73	30	-3	22,10	20	-2
Februari	35,80	30	-6	22,52	20	-3
Maret	33,78	30	-4	23,92	20	-4
April	32,83	30	-3	23,91	20	-4
Mei	32,93	30	-3	22,15	20	-2
Juni	33,97	30	-4	22,39	20	-2
Juli	32,90	30	-3	22,38	20	-2
Agustus	31,92	30	-2	22,70	20	-3
September	33,95	30	-4	23,63	20	-4
Oktober	34,96	30	-5	22,96	20	-3
November	34,86	30	-5	23,80	20	-4
Desember	35,75	30	-6	23,78	20	-4
Rata-rata	33,87	30,00	-3,87	23,02	20,00	-3,02

Sumber: Cost Control, The Kayon Resort Ubud

Berdasarkan Tabel 1.1, dapat dilihat bahwa rata-rata *standard food cost percentage* adalah 30% sedangkan *actual food cost percentage* yang terjadi sebesar 33,87% pada tahun 2024. Terjadi selisih 3,87% pada *food cost*.

Sedangkan *standard beverage cost percentage* yang ditetapkan adalah 20%, sementara *actual beverage cost* lebih besar dari standar dengan selisih sebesar 3,02%. The Kayon Resort tidak menetapkan batas toleransi selisih antara *standard cost* dengan *actual cost*, jadi jika terdapat selisih perlu ditelusuri lebih lanjut penyebab dari selisih tersebut.

Berdasarkan selisih tersebut menunjukkan biaya *actual* melebihi standar, maka variansnya adalah tidak menguntungkan. Penyebab selisih bisa terjadi karena beberapa prosedur yang tidak sesuai dengan standar operasional perusahaan (SOP) diantaranya yaitu: fungsi pembelian melakukan pembelian bahan dalam jumlah yang tidak sesuai kebutuhan dan pembelian bahan dengan harga yang fluktuatif tanpa kualitas yang baik, fungsi penyimpanan atau bagian gudang melakukan kesalahan dalam pencatatan stok atau perbedaan antara stok fisik dan pencatatan sistem, dan fungsi pengeluaran tidak menerapkan metode *first in first out* (FIFO) saat mengeluarkan bahan baku. Dampak yang ditimbulkan yaitu bahan baku bisa kadaluwarsa atau rusak karena stok berlebihan, kemungkinan terjadinya pemborosan karena penyimpanan yang buruk atau porsi tidak sesuai dengan resep standar, dan kualitas menu bisa menurun karena harga bahan baku yang naik tidak diiringi dengan kualitas yang baik.

Peningkatan yang terjadi pada *food and beverage cost* selama periode Januari-Desember 2024 berdasarkan hasil wawancara dipengaruhi oleh faktor tidak terkendali seperti pengadaan *event-event* tertentu, akan tetapi

partisipannya tidak memenuhi target penjualan, sedangkan *food & beverage department* telah menyiapkan berbagai hidangan dalam bentuk *buffe* dan otomatis semua bahan tersebut sudah masuk ke *cost*, ini mengakibatkan *revenue* yang diperoleh lebih kecil daripada *cost* yang dikeluarkan.

Penelitian ini berfokus pada pengendalian *food and beverage cost* yang dilakukan melalui analisis varians. Melalui analisis varians diidentifikasi dan dianalisis lebih lanjut penyebab terjadinya penyimpangan pada *food and beverage cost* yang disebabkan oleh beberapa fungsi-fungsi yang terlibat dalam pengendalian biaya seperti pembelian, penerimaan, penyimpanan, pengeluaran, dan proses produksi. Pengendalian dilakukan dengan tindakan perbaikan dan pencarian solusi untuk mengatasi masalah tersebut, jika hal ini terus diabaikan akan berdampak tidak tercapainya target laba yang telah ditetapkan, target laba dapat dicapai jika *cost* dapat dikendalikan. Berdasarkan permasalahan yang telah dipaparkan, maka peneliti ingin melakukan penelitian lebih lanjut mengenai pengendalian biaya untuk meningkatkan laba dengan judul “**Analisis Pengendalian Food and Beverage Cost pada Food and Beverage Department di The Kayon Resort**”.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang tersebut, maka pokok permasalahan dalam penelitian ini sebagai berikut:

1. Bagaimanakah prosedur pengendalian *food and beverage cost* pada The Kayon Resort?
2. Apakah faktor penyebab terjadinya selisih antara *actual food and beverage cost* dengan *standard food and beverage cost* pada The Kayon Resort tahun 2024?

C. Batasan Masalah

Melalui uraian di atas, agar pembahasan tidak menyimpang peneliti menetapkan batasan masalah pada analisis perbandingan *standard food and beverage cost* dengan *actual food and beverage cost reconciliation periode Januari-Desember 2024*. Berdasarkan tingkat perputaran bahan baku, serta fluktuasi dari harga bahan baku yang digunakan dari beberapa menu yang penjualannya paling tinggi karena paling berpengaruh terhadap besarnya biaya *food and beverage* yang terjadi, maka peneliti menetapkan analisis selisih bahan baku dengan kuantitas bahan baku dibatasi hanya 10 (sepuluh) jenis makanan dan minuman yang paling banyak terjual periode Januari-Desember tahun 2024 di The Kayon Resort. Harga *actual* ditentukan berdasarkan harga rata-rata bahan baku dari tiga bulan pertama.

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 mengidentifikasi dan menganalisis prosedur pengendalian *food and beverage cost* pada The Kayon Resort.
- b. Untuk menganalisis faktor-faktor penyebab terjadinya selisih antara *actual food and beverage cost* dengan *standard food and beverage cost* pada The Kayon Resort.

2. Manfaat Penelitian

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat bagi berbagai pihak, sebagai berikut:

a. Manfaat Teoritis

Penelitian ini diharapkan mampu memberikan kontribusi dalam tambahan ilmu pengetahuan dan pemahaman dalam memberikan referensi, serta informasi untuk penelitian selanjutnya, yang nantinya dapat dikembangkan lagi yang berkaitan dengan pengendalian *food and beverage cost*.

b. Manfaat Praktis

1) Bagi Mahasiswa

Penelitian ini diharapkan dapat menjadi sarana pembelajaran dengan membandingkan antara teori yang telah didapatkan di bangku kuliah dan mengimplementasikannya di perusahaan mengenai akuntansi manajemen khususnya pengendalian biaya.

2) Bagi Politeknik Negeri Bali

Dapat digunakan sebagai bahan kajian dan menjadikan sebagai tolak ukur mengenai kemampuan mahasiswa dalam mengaplikasikan teori yang diperoleh di bangku kuliah, serta dijadikan sumber referensi oleh pembaca yang akan melakukan penelitian sejenis, sehingga penelitian selanjutnya dapat dikembangkan lebih luas sehingga diperoleh hasil yang lebih sempurna.

3) Bagi pihak Hotel

Hasil penelitian ini diharapkan digunakan sebagai sebuah masukan atau memberikan sumbangan pemikiran dan pertimbangan dalam menentukan kebijakan perusahaan di masa yang akan datang dalam hal pengendalian *food cost and beverage cost* untuk meningkatkan laba.

BAB V

PENUTUP

A. Simpulan

Berdasarkan analisis dan uraian pembahasan yang dilakukan tentang pengendalian biaya makanan dan minuman pada The Kayon *Resort*, maka dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Prosedur Pengendalian *Food & Beverage Cost* pada The Kayon *Resort*.

Pengendalian biaya *food and beverage* di The Kayon *Resort* belum berjalan secara optimal meskipun telah memiliki SOP sebagai acuan yang disebabkan oleh beberapa fungsi yang tidak berjalan sesuai dengan SOP yakni: pada fungsi pembelian masih terdapat sejumlah kelemahan seperti kurang memperhatikan *standard purchase specification*, tidak melakukan penawaran kepada beberapa *supplier*, serta pemilihan *supplier* yang hanya berdasarkan harga terendah tanpa mempertimbangkan kualitas bahan baku. Pada bagian penerimaan barang, ketelitian masih kurang terutama dalam mengevaluasi kualitas bahan baku karena fokus lebih diberikan pada kuantitas. Pada fungsi penyimpanan dan pengeluaran bahan tidak menerapkan metode FIFO dengan baik yang menyebabkan beberapa barang mengalami kadaluwarsa. Dalam proses produksi, kurang memperhatikan *standard yield* saat pra-persiapan, terjadi *human error*, serta penggunaan bahan yang tidak mengikuti takaran *standard recipe*.

2. Faktor Penyebab Selisih faktor Antara *Actual Food and Beverage Cost* dengan *Standard Food and Beverage Cost* pada The Kayon Resort.

Terjadi selisih merugikan (*unfavorable*) pada biaya bahan baku *food and beverage*. Adapun faktor penyebab terjadinya selisih, baik itu selisih kuantitas maupun selisih harga bahan baku *food and beverage cost* pada The Kayon Resort adalah sebagai berikut:

- a. Sumber daya manusia dari fungsi yang terlibat belum secara optimal menerapkan SOP yang ditetapkan.
- b. Perbedaan kuantitas pemakaian bahan baku antara standar dengan aktual akibat *human error*, penggunaan taksiran dalam menakar bahan, dan permintaan tambahan dari konsumen yang tidak diperhitungkan dalam *standard recipe*.
- c. Perbedaan harga terjadi karena fluktuasi harga dari *supplier* yang tidak semuanya memiliki kontrak harga tetap dan sering melakukan pembaruan harga setiap bulan.
- d. Kerusakan bahan baku yang disebabkan oleh penyimpanan yang kurang baik.

B. Implikasi

Hasil penelitian ini dapat dimanfaatkan oleh pihak The Kayon Resort sebagai acuan dalam melaksanakan pengendalian biaya makanan dan minuman. Dengan dilakukannya penelitian ini dapat memberikan gambaran agar lebih memperhatikan faktor-faktor yang menyebabkan terjadinya selisih antara biaya standar dengan biaya sesungguhnya, serta agar memberikan

pengawasan lebih terhadap prosedur pengendalian dari fungsi-fungsi yang terlibat, jadi dengan adanya penelitian ini perusahaan dapat melihat kekurangan yang perlu diperbaiki oleh manajemen.

C. Saran

1. Untuk mengurangi selisih antara biaya standar dan biaya aktual, manajemen perlu lebih aktif mengawasi pelaksanaan SOP, salah satu caranya adalah dengan meningkatkan koordinasi antar bagian dan rutin mengadakan pelatihan atau sosialisasi tentang pentingnya penerapan SOP.
2. Bagian produksi perlu lebih disiplin dalam mengikuti *standard recipe* agar tidak terjadi pemborosan, pembelian sebaiknya dilakukan hanya dengan *supplier* yang memiliki harga kontrak untuk menghindari fluktuasi harga, serta penyimpanan harus menggunakan metode FIFO.
3. Peneliti berikutnya diharapkan bisa menggali informasi lebih luas mengenai faktor penyebab selisih *food and beverage cost* dan juga cara pengendaliannya. Dengan begitu, hasil penelitian bisa lebih lengkap dan akurat.

DAFTAR PUSTAKA

- Ahmad Firdaus. (2009). *Akuntansi Biaya*. Pustaka Indah.
- Bali, B. P. S. P. (2024). *Perkembangan Pariwisata Provinsi Bali Tahun 2024*. <https://bali.bps.go.id/id/pressrelease/2020/08/03/717331/perkembangan-pariwisata-provinsi-bali-juni-2020.html>
- Charles T. Horngren. (2006). *Cost Accounting*. South-Western Publishing Company.
- Damayanti, T., Susanti, C., & Febri Berliana Irawan, P. . D. T. . S. C. (2022). Analisis Efektivitas Pengendalian Internal Pengadaan Bahan Makanan Terhadap Tingginya Food Cost di Hotel “X.” *Journal of Accounting and Hospitality P-ISSN Xxxx-Xxxx | E-ISSN Xxxx-Xxxx*, 1(1), 38–48. <https://doi.org/10.52352/jah.v1i1.980>
- Dhita, I. N., Putra, U., & Lukitasari, R. (2022). *Analisis Pengendalian Food Cost Di Hotel Villa Lumbung Bali*. 5, 165–176.
- 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.v1i1.2.767>
- Gunawan, I. M. D. P., Pambudi, B., & Wardana, M. A. (2023). Analisis Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Tingginya Food Cost di Hotel. *Jurnal Ilmiah Pariwisata Dan Bisnis*, 2(5), 1194–1205. <https://doi.org/10.22334/paris.v2i5.426>
- Halim. (2010). *Akuntansi Biaya Edisi 4*. BPFF.
- 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>
- Kadek, N., Swary, P. P., Agung, A., Sitawati, R., Sedana, G., Yasa, W., Politeknik,), & Bali, N. (2024). Analisis Food Cost Terhadap Pengendalian Manajemen Biaya Pada Hotel Novotel Bali Nusa Dua. *Neraca Manajemen, Ekonomi*, 6(10). <https://doi.org/10.8734/mnmae.v1i2.359>
- Kriekhoff, S., & Riupassa, E. (2017). Analisis Penetapan Harga Jual Produk Kerajinan Perahu Cengkeh Pada Pengarjin Cengkeh Di Kampung Waemahu Desa Latulahat Kecamatan Nusaniwe Kota Ambon. *Jurnal Maneksi*, Vol. 6(1 Juni), 7–14.
- MAHARDIKA, I. G. M. D. P., LAKSANA, I. P. Y., & UTAMI, M. A. J. P. (2024). Analisis Pengendalian Food Cost Pada Hotel the St. Regis Bali Resort. *Ganec Swara*, 18(3), 1608. <https://doi.org/10.35327/gara.v18i3.984>
- Minarizki, H., & Frimayasa, A. (2023). Pengaruh Food Cost, Purchasing and Inventory terhadap Profitabilitas PØ SupperKlab Jakarta. *Dkk.) Madani: Jurnal Ilmiah Multidisiplin*, 1(7), 2986–6340. <https://doi.org/10.5281/zenodo.8210321>
- Mulyadi. (2010). *Akuntansi Biaya* (Edisi 5). UPP AMP YKPN.
- Mulyadi. (2014). *Akuntansi Biaya Edisi 5*. Sekolah Tinggi Ilmi Manajemen: