

TUGAS AKHIR

ANALISIS PENGENDALIAN *FOOD COST* PADA HOTEL PRASANA BY ARJANI *RESORTS*



POLITEKNIK NEGERI BALI

NAMA : Ni Ketut Meli Nuari
NIM : 2215613054

PROGRAM STUDI D3 AKUNTANSI
JURUSAN AKUNTANSI
POLITEKNIK NEGERI BALI
2025

ANALISIS PENGENDALIAN *FOOD COST* PADA HOTEL PRASANA BY ARJANI RESORTS

Ni Ketut Meli Nuari

2215613054

(Program Studi D3 Akuntansi, Politeknik Negeri Bali)

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis efektivitas pengendalian *food cost* di Hotel Prasana by Arjani Resorts selama periode Januari hingga Desember 2024. Pengendalian *food cost* menjadi penting karena berkaitan langsung dengan efisiensi biaya dan profitabilitas hotel. Metode penelitian yang digunakan adalah deskriptif kuantitatif dengan teknik analisis data berupa perbandingan antara *standard food cost* yang ditetapkan manajemen sebesar 32% dan *actual food cost* yang diperoleh dari laporan *food and beverage reconciliation report*. Data yang dianalisis meliputi *opening inventory*, *closing inventory*, *complimentary*, *net consumption*, dan *net food sales*. Hasil penelitian menunjukkan bahwa terdapat penyimpangan (*variance*) pada empat bulan, yaitu Januari, Februari, Maret, dan November, di mana nilai *actual food cost* melebihi standar. Hal ini dikategorikan sebagai *unfavorable variance*, yang menunjukkan adanya ketidakefisienan dalam penggunaan bahan makanan. Faktor penyebab antara lain pencatatan bahan rusak (*spoil item*) yang tidak tepat, penggunaan bahan melebihi takaran resep, serta lemahnya sistem penyimpanan dan pengawasan pembelian. Sebaliknya, delapan bulan lainnya menunjukkan efisiensi (*favorable variance*). Dengan demikian, hotel perlu memperkuat sistem kontrol bahan makanan secara menyeluruh.

Kata Kunci: *Food Cost*, Pengendalian, *Variance*, *Actual*, *Standard*

JURUSAN AKUNTANSI
POLITEKNIK NEGERI BALI

***ANALYSIS OF FOOD COST CONTROL AT HOTEL
PRASANA BY ARJANI RESORTS***

**Ni Ketut Meli Nuari
2215613054**

(Program Studi D3 Akuntansi, Politeknik Negeri Bali)

ABSTRACT

This study aims to analyze the effectiveness of food cost control at Hotel Prasana by Arjani Resorts throughout January to December 2024. Food cost control is essential as it directly affects cost efficiency and hotel profitability. This research used a descriptive quantitative method by comparing the standard food cost set by management at 32% with the actual food cost obtained from the food and beverage reconciliation report. The data analyzed includes opening inventory, closing inventory, complimentary, net consumption, and net food sales. The results show that four months January, February, March, and November experienced unfavorable variance, meaning the actual food cost exceeded the standard. This reflects inefficiency in raw material usage. Contributing factors include inaccurate recording of spoil items, excessive ingredient use beyond recipe standard, and weak purchasing and storage control. In contrast, the remaining eight months showed favorable variance, indicating effective cost management. Therefore, strengthening the overall food cost control system is crucial for maintaining operational efficiency and preventing unnecessary expenses.

Kata Kunci: Food Cost, Control, Variance, Actual, Standard

JURUSAN AKUNTANSI
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR ISI

Halaman Sampul Depan	i
Abstrak	ii
Abstract	iii
Halaman Surat Pernyataan Orisinalitas Karya Ilmiah	iv
Halaman Persetujuan Usulan Proposal Penelitian	v
Halaman Penetapan Kelulusan	vi
KATA PENGANTAR	vii
DAFTAR ISI	x
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xii
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Kesenjangan	3
C. Tujuan dan Manfaat Penulisan	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	6
A. Standar Aktivitas	6
B. Praktik Baik Aktivitas	9
BAB III METODE PENULISAN	18
A. Lokasi/Tempat dan Waktu Aktivitas	18
B. Teknik dan Instrumen Pengumpulan Data	18
BAB IV PEMBAHASAN	20
A. Deskripsi Objek Penulisan	20
B. Deskripsi Aktivitas	21
C. Pembahasan	31
BAB V PENUTUP	36
A. Simpulan	36
B. Saran	36
DAFTAR PUSTAKA	38
LAMPIRAN	39

DAFTAR TABEL

Tabel 4. 1 Food Cost Percentage 2024	21
Tabel 4. 2 Perbandingan Antara Standard Food Cost.....	22
Tabel 4. 3 Perbandingan Antara Standard Food Cost.....	23
Tabel 4. 4 Perbandingan Antara Standard Food Cost.....	23
Tabel 4. 5 Perbandingan Antara Standard Food Cost.....	24
Tabel 4. 6 Perbandingan Antara Standard Food Cost.....	25
Tabel 4. 7 Perbandingan Antara Standard Food Cost.....	26
Tabel 4. 8 Selisih food cost percentage Januari dan Februari 2024	27
Tabel 4. 9 Selisih food cost percentage Maret dan April 2024.....	28
Tabel 4. 10 Selisih food cost percentage Mei dan Juni 2024	28
Tabel 4. 11 Selisih food cost percentage Juli dan Agustus 2024.....	29
Tabel 4. 12 Selisih food cost percentage September dan Oktober 2024	29
Tabel 4. 13 Selisih food cost percentage November dan Desember 2024.....	30
Tabel 4. 14 Rekapitulasi Variance Bulan Januari, Februari, Maret,.....	31



JURUSAN AKUNTANSI
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 : Standard dan Actual Food Cost Januari dan Februari 2024	40
Lampiran 2 : Standard dan Actual Food Cost Maret dan April 2024	41
Lampiran 3 : Standard dan Actual Food Cost Mei dan Juni 2024	42
Lampiran 4 : Standard dan Actual Food Cost Juli dan Agustus 2024.....	43
Lampiran 5 : Standard dan Actual Food Cost September dan Oktober 2024	44
Lampiran 6 : Standard dan Actual Food Cost November dan Desember 2024	45



BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Industri perhotelan merupakan salah satu bidang pariwisata yang saat ini sedang berkembang pesat. Tidak dapat dipungkiri bahwa setiap traveler atau wisatawan yang akan berkunjung ke suatu negara atau lokasi wisata mempunyai ekspektasi yang sangat tinggi terhadap adanya fasilitas penginapan yang mengutamakan kenyamanan pengunjungnya (Wuryani dan Palupiningtyas, 2024). Pengembangan sektor pariwisata sangat dipengaruhi oleh faktor pendukungnya, termasuk peran penting hotel sebagai penyedia akomodasi dan layanan. Hotel tidak hanya memberikan tempat penginapan, tetapi juga menawarkan pengalaman kuliner serta fasilitas lain yang diharapkan memberikan kepuasan bagi konsumen tersebut (Antonius dan Efendi, 2024).

Prasana By Arjani *Resorts* merupakan salah satu hotel yang berada di kawasan Ungasan yang bergerak dalam bidang jasa penginapan serta pelayanan makanan dan minuman. Hotel ini memiliki beberapa *departemen* seperti *accounting department*, *food & beverage department*, *sales & marketing*, HRD, *engineering departement*, dan *front office department* yang saling bekerja sama demi kelancaran operasional hotel. *Accounting department* mengelola keuangan hotel yang memiliki beberapa bagian salah satunya adalah *cost*

control, yang mana bertugas untuk mengontrol biaya hotel khususnya makanan dan minuman.

Salah satu sumber pendapatan pada hotel Prasana adalah dari penjualan makanan dan minuman dalam hotel. Untuk memaksimalkan pendapatan dari sektor ini, salah satunya dengan menerapkan standar biaya makanan. Hal ini dimaksudkan agar pengeluaran untuk biaya makanan sesuai standar tersebut untuk menghindari kerugian (Dhita et al., 2022). Menentukan atau membuat standarisasi mulai dari pembelian barang seperti pemilihan *supplier* serta memastikan ketersediaan barang dan penawaran harga pada *supplier*. Selanjutnya dari penerimaan barang yang perlu diperhatikan, yaitu kualitas barang, jumlah barang harus sesuai dengan harga yang sudah ditentukan pada proses pembelian barang. Sementara untuk pengeluaran barang, harus berdasarkan dari formulir yang detail seperti nama barang, jumlah, alasan permintaan serta persetujuan *department head*, pengolahan makanan yang akan disajikan melalui resep yang berisi waktu pengolahan dan kuantitas sesuai dengan menu. Standarisasi ini juga memudahkan deteksi terhadap ketidakwajaran atau penyimpanan yang berhubungan dengan biaya makanan. Untuk menjaga penggunaan biaya tetap stabil, maka perlu dilakukan pengendalian biaya.

Kerta Wijaya dan Widhiastuty (2021) menjelaskan pengendalian biaya adalah suatu proses atau kegiatan yang disusun secara sistematis dalam menetapkan standar suatu pelaksanaan dengan tujuan perencanaan, sistem informasi umpan balik, melakukan perbandingan antara

pelaksanaan nyata dengan perencanaan, serta mengatur penyimpangan-penyimpangan yang ada dan melakukan perbaikan sesuai dengan rencana yang ditetapkan, hal tersebut dilakukan agar tujuan dapat tercapai secara efektif dan efisien dalam penggunaan biaya. *Standard food cost percentage* yang ditetapkan oleh *cost control* sebesar 32%. Profit suatu hotel harus selalu dapat mengendalikan biaya makanan dengan baik, karena kebanyakan hotel saat ini tidak bisa mengendalikan biaya produksi, sehingga banyak diharapkan tidak mengurangi kualitas makanan. Meskipun Hotel Prasana by Arjani Resorts telah menerapkan sistem pengendalian *food cost*, seperti penggunaan *standard recipe* dan pencatatan inventory harian, data menunjukkan adanya ketidakefektifan pada beberapa periode. Selama tahun 2024, terdapat beberapa bulan di mana nilai *actual food cost* melebihi *standard* 32% yang telah ditetapkan. Kualitas menu sebagai konsistensi tingkat keseragaman dalam makanan yang dijaga agar sesuai dengan standar dan memeriksa hal-hal yang perlu dikontrol untuk mencapai kualitas yang diinginkan (Antonius dan Efendi, 2024).

Kerta Wijaya dan Widhiastuty (2021) menjelaskan bahwa *food cost* adalah biaya terkait dengan proses produksi yang sebenarnya atas menu yang terjual kepada tamu. Biaya ini termasuk biaya daging, produk susu, buah-buahan, sayuran dan kategori bahan makanan lainnya yang diproduksi oleh *kitchen*. *Food cost* merupakan biaya terbesar ataupun kedua terbesar yang harus dipelajari dan diperhatikan oleh manajemen dalam upaya memaksimalkan keuntungan.

B. Rumusan Kesenjangan

Berdasarkan latar belakang di atas, maka yang akan menjadi pokok kesenjangan dalam penelitian ini adalah :

1. Bagaimanakah perbandingan antara *standard food cost* yang ditetapkan oleh Hotel Prasana by Arjani Resorts dengan *actual food cost* yang terjadi selama tahun 2024?
2. Apa saja faktor yang menyebabkan terjadinya selisih (*variance*) antara *standard food cost* dengan *actual food cost* di Hotel Prasana by Arjani Resorts?
3. Bagaimanakah upaya pengendalian *food cost* yang dilakukan oleh Hotel Prasana by Arjani Resorts dalam mencegah terjadinya pemborosan biaya makanan?

C. Tujuan dan Manfaat Penulisan

1. Tujuan Penulisan
 - 1) Untuk mengetahui dan menjelaskan mekanisme penyusunan *food cost* di Hotel Prasana by Arjani Resorts.
 - 2) Untuk mengetahui faktor penyebab terjadinya selisih antara *standard food cost* dan *actual food cost* di Hotel Prasana by Arjani Resorts.
 - 3) Untuk mengetahui upaya pengendalian *food cost* yang dilakukan hotel dalam mencegah pemborosan biaya makanan.

2. Manfaat Penulisan

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat sebagai berikut :

- 1) Bagi Hotel Prasana By Arjani Resorts

Penelitian ini diharapkan dapat diterima sebagai masukan, bahan evaluasi dan bahan pertimbangan dalam mengendalikan *Food Cost* sehingga tingginya *Food Cost* dari anggaran yang telah ditetapkan dapat berkurang di Hotel Prasana By Arjani Resorts.

2) Bagi Politeknik Negeri Bali

Penelitian ini diharapkan dapat dijadikan sebagai bahan referensi dalam menyusun tugas akhir bagi mahasiswa dan diharapkan penelitian ini dapat dijadikan acuan untuk meningkatkan kualitas pembelajaran.

3) Bagi Mahasiswa

Hasil penelitian ini diharapkan dapat menambah wawasan dan meningkatkan pemahaman mengenai pengendalian *food cost* pada Hotel Prasana By Arjani Resorts serta dijadikan sebagai bahan perbandingan antara teori di perkuliahan dengan praktik nyata di suatu instansi.

BAB V

PENUTUP

A. Simpulan

1. Berdasarkan hasil analisis perbandingan antara *standard food cost* sebesar 32% dengan *actual food cost* tahun 2024, ditemukan bahwa pengendalian biaya makanan di Hotel Prasana by Arjani *Resorts* belum berjalan optimal. Hal ini terlihat dari beberapa bulan yang mengalami penyimpangan cukup besar di atas batas toleransi 1% yang ditetapkan manajemen, terutama pada bulan Januari, Februari, November, dan Desember.
2. Faktor utama penyimpangan disebabkan karena pengendalian di beberapa tahap operasional belum berjalan secara optimal. Misalnya, proses pembelian tidak selalu mengikuti spesifikasi standar, pemeriksaan barang masuk masih kurang teliti, penyimpanan bahan makanan belum tertata dengan rapi atau sesuai suhu yang semestinya, serta sistem permintaan bahan dari dapur belum diterapkan secara konsisten. Selain itu, bagian *kitchen* juga cenderung tidak mengikuti takaran bahan sesuai dengan *recipe book* yang berlaku.
3. Upaya pengendalian *food cost* yang dilakukan Hotel Prasana by Arjani *Resorts* sebenarnya sudah ada, seperti penerapan *standard recipe*, *complimentary*, dan *inventory* harian. Namun, upaya tersebut belum sepenuhnya efektif karena masih terdapat kelemahan dalam implementasinya. Oleh karena itu, hotel perlu memperkuat pengawasan pada pencatatan *spoiled item*, memperketat kontrol pada bagian *receiving*

dan penyimpanan bahan makanan, serta menegakan disiplin penggunaan *standard recipe* agar pemborosan biaya makanan dapat diminimalkan.

B. Saran

Untuk meningkatkan efektivitas pengendalian *food cost* pada Hotel Prasana by Arjani Resorts, penulis memberikan saran sebagai berikut :

1. Terapkan *standard purchase specification* secara konsisten, agar pembelian bahan makanan sesuai dengan kualitas dan harga yang disepakati.
2. Perketat prosedur penerimaan barang dengan menimbang ulang dan memeriksa kualitas secara menyeluruh agar kuantitas terjaga.
3. Optimalkan pengelolaan penyimpanan bahan makanan, dengan memastikan bahan makanan dibungkus, suhu ruangan penyimpanan sesuai, dan produk yang memiliki tingkat perputaran yang rendah.
4. Terapkan sistem permintaan barang secara tertulis (*storeroom requisition*) untuk mencegah penggunaan bahan berlebih tanpa pengawasan.
5. Bagian produksi (*kitchen*) harus lebih konsentrasi saat memproduksi makanan dan tetap menggunakan takaran sesuai dengan *recipe book* untuk meminimalisir terjadinya kesalahan produksi.

DAFTAR PUSTAKA

- Antonius, J., & Efendi, M. N. (2024). Peran Chef Ekspatriat Dalam Menjaga Food Cost Dan Kualitas Makanan Di Il Ristorante Bulgari Resort Bali. *Jurnal Sains Terapan Pariwisata*, 9(1), 31–40. <https://doi.org/10.56743/jstp.v9i1.349>
- Arnawa, I. P., Sudarsana, K., Rahayu, Amanda, A., & Saputra, I. G. Y. D. (2022). Gaya Kepemimpinan General Manager dalam Meningkatkan Kualitas Makanan Karyawan dengan Tetap Mempertahankan Standard Food and Beverage Cost. *Jurnal Ilmiah Hospitality Management*, 13(1), 18–25. <https://doi.org/10.22334/jihm.v13i1.231>
- Dhita, N., Putra, U., Lukitasari, R., Mulia, V. B., Wibawa, K., Perhotelan, M., & Bali, I. (2022). *Analisis Pengendalian Food Cost Di Hotel Vila Lumbung-Bali Food Cost Control Analysis At Vila Lumbung Hotel-Bali* (Vol. 5, pp. 165–176). <https://doi.org/10.46837/journey.v5i2.118>
- 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>
- Kapidin, 2017. (2017). PRODUKTIVITAS DEPARTEMEN MAKANAN DAN MINUMAN (FOOD & BEVERAGE DEPARTMENT) Kapidin Program Studi Pendidikan Ekonomi Universitas Indraprasta dalam hal ini Strategi Pengendalian Biaya. *Sosio E-Kons*, 9(2), 132–138. <https://doi.org/10.52352/jbh.v11i2.767>
- Kerta Wijaya, & Widhiastuty, S. (2021). Pengendalian Food Cost Oleh Cost Controller Pada Papillon Echo Beach Canggü. *Journal of Tourism and Interdisciplinary Studies*, 1(2), 82–92. <https://doi.org/10.51713/jotis.v1i2.58>
- 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>
- Sheila, D. (2013). Analisis Cost Volume Profit Untuk Perencanaan Laba Pada Hotel Sintesa Peninsula Manado. ... *Jurnal EMBA*, 6031(3), 603–610. <https://doi.org/10.35794/emba.1.3.2013.2128>
- Sumerta, H. U. dan A. (2011). *ANALISIS PENGENDALIAN FOOD COST PADA GTBV HOTEL & CONVENTION - BALI*. 15(2011), 1506–1513. <http://dx.doi.org/10.31940/jbk.v13i3.727>
- Wuryani, K. S., & Palupiningtyas, D. (2024). Analisis Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Food Cost di Patra Cirebon Hotel & Convention. *Jurnal Manajemen STIE Muhammadiyah Palopo*, 10(1), 83. <https://dx.doi.org/10.35906/jurman.v10i1.1928>