

SKRIPSI

**ANALISIS PENGENDALIAN PERSEDIAAN *FOOD AND BEVERAGE*
PADA HOTEL HOLIDAY INN BARUNA
DI BADUNG**



POLITEKNIK NEGERI BALI

**SEVTI ARDIANY HUSEN PUTRI
2115644175**

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

Analisis Pengendalian Persediaan *Food And Beverage* Pada Hotel Holiday Inn Baruna Di Badung

Sevti Ardiany Husen Putri
2115644175

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

ABSTRAK

Penelitian ini menunjukkan bahwa pengendalian manajemen terhadap biaya makanan dan minuman sudah sesuai prosedur, tetapi beberapa SOP belum dijalankan optimal. Oleh karena itu, penelitian ini bertujuan untuk menganalisis pengendalian persediaan *food and beverage*, dengan fokus pada dampaknya terhadap biaya dan tingkat keborosan. Penelitian ini diharapkan dapat memberikan wawasan berharga bagi manajemen hotel dan manajemen hotel dalam pengambilan keputusan terkait pengendalian biaya operasional dan peningkatan daya asing. Jenis penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah penelitian kualitatif dengan menggunakan pendekatan deskriptif. Hasil penelitian menunjukkan selisih signifikan akibat dari ketidakkonsistenan pelaksanaan SOP, kelebihan penggunaan bahan baku dan fluktuasi harga, khususnya alkohol, buah, dan sayuran. Purchasing mengikuti SOP meski menghadapi tantangan harga dan fluktuasi pasar. Receiving menghadapi kendala suhu pengiriman yang memengaruhi kualitas, jam operasional dan pengiriman akhir pekan. Team Kitchen menghadapi kendala karena tidak adanya storage general, serta saat trimming dan peeling bahan baku. Pengendalian persediaan yang baik dapat menekan biaya, mengurangi kerusakan bahan, menjamin operasional lancar, dan meningkatkan efisiensi. Oleh karena itu, pengendalian persediaan yang efektif menjadi kunci untuk mengurangi keborosan dan menjaga stabilitas biaya serta kualitas produk. Manajemen hotel perlu melakukan evaluasi menyeluruh terhadap perbedaan antara standard cost dan actual cost yang dapat disebabkan oleh kurang optimalnya penerapan SOP, kesalahan operasional, maupun perubahan harga bahan baku. Untuk meminimalkan selisih biaya, langkah yang dapat ditempuh meliputi peningkatan kualitas SDM melalui pelatihan, penerapan menu engineering, kontrol porsi dan standarisasi, audit persediaan, kolaborasi dengan supplier, serta strategi penanganan sisa makanan yang bertanggung jawab. Selain itu, pengendalian biaya F&B harus mencakup seluruh tahapan operasional mulai dari pembelian, penerimaan, penyimpanan, pengeluaran, pengolahan hingga penjualan dengan memperhatikan standard yield, resep, dan porsi standar. Pemilihan supplier juga perlu melalui perbandingan penawaran dari beberapa pihak serta survei harga rutin untuk menjamin kualitas dan efisiensi biaya.

Kata Kunci: Biaya Standar, Selisih Biaya, Pengendalian Biaya

Analysis of Food and Beverage Inventory Control at Holiday Inn Baruna Hotel in Badung

Sevti Ardiany Husen Putri
2115644175

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

ABSTRACT

This study shows that management control over food and beverage costs has generally followed procedures; however, several Standard Operating Procedures (SOPs) have not been optimally implemented. Therefore, the research aims to analyze food and beverage inventory control, focusing on its impact on costs and waste levels. This study is expected to provide valuable insights for hotel management in making decisions related to operational cost control and improving competitiveness. The research employs a qualitative method with a descriptive approach. The findings indicate significant variances caused by inconsistencies in SOP implementation, excessive use of raw materials, and price fluctuations, particularly for alcohol, fruits, and vegetables. The purchasing process follows SOPs despite challenges with pricing and market fluctuations, while receiving faces constraints related to delivery temperature, operating hours, and weekend shipments. The kitchen team encounters difficulties due to the absence of general storage as well as during trimming and peeling of raw materials. Effective inventory control can reduce costs, minimize material damage, ensure smooth operations, and improve efficiency. Thus, inventory control plays a key role in reducing waste and maintaining cost stability as well as product quality. To minimize cost variances, management needs to improve human resources through training, apply menu engineering, enforce portion control and standardization, conduct regular inventory audits, strengthen collaboration with suppliers, and implement responsible food waste management strategies. Furthermore, food and beverage cost control should encompass all operational stages—from purchasing, receiving, storage, issuing, processing, to sales—while ensuring the use of standard yield, standardized recipes, and portion sizes. Supplier selection should also involve comparing offers from multiple vendors and conducting routine price surveys to guarantee quality and cost efficiency.

Keywords: *Standard Cost, Cost 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.....	4
D. Tujuan dan Manfaat Penelitian	5
BAB II KAJIAN PUSTAKA	7
A. Kajian Teori.....	7
B. Kajian Penelitian yang Relevan	10
C. Alur Pikir.....	16
BAB III METODE PENELITIAN	18
A. Jenis Penelitian.....	18
B. Lokasi/Tempat dan Waktu Penelitian.....	18
C. Sumber data.....	18
1. Data Primer	18
2. Data Sekunder	19
D. Teknik dan Instrumen Pengumpulan Data	19
E. Keabsahan Data.....	21
F. Analisis Data	22
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN.....	25
A. Deskripsi Hasil Penelitian	25
B. Pembahasan dan Temuan	26
C. Keterbatasan Penelitian.....	48
BAB V PENUTUP.....	50
A. Simpulan	50
B. Implikasi.....	52
C. Saran.....	52
DAFTAR PUSTAKA.....	52
LAMPIRAN.....	55

DAFTAR TABEL

Tabel 1. 1 Perbandingan Antara <i>Actual Cost</i> dengan <i>Standard Cost</i>	3
Tabel 4. 1 Perbandingan <i>Standard Operating Procedure</i> dengan Realisasi Operasional	29
Tabel 4. 2 Varians <i>Standard Cost</i> dengan <i>Actual Cost</i>	31
Tabel 4. 3 Daftar Menu Food and Beverage	32
Tabel 4. 4 Selisih Kuantitas Pemakaian Bahan Baku Makanan.....	33
Tabel 4. 5 Selisih Kuantitas Pemakaian Bahan Baku Minuman.....	34
Tabel 4. 6 Selisih Harga Pemakaian Bahan Baku Makanan	35
Tabel 4. 7 Selisih Harga Pemakaian Bahan Baku Minuman.....	36
Tabel 4. 8 Data <i>Spoilage Food Cost</i>	45
Tabel 4. 9 Data <i>Spoilage Beverage Cost</i>	45



DAFTAR GAMBAR

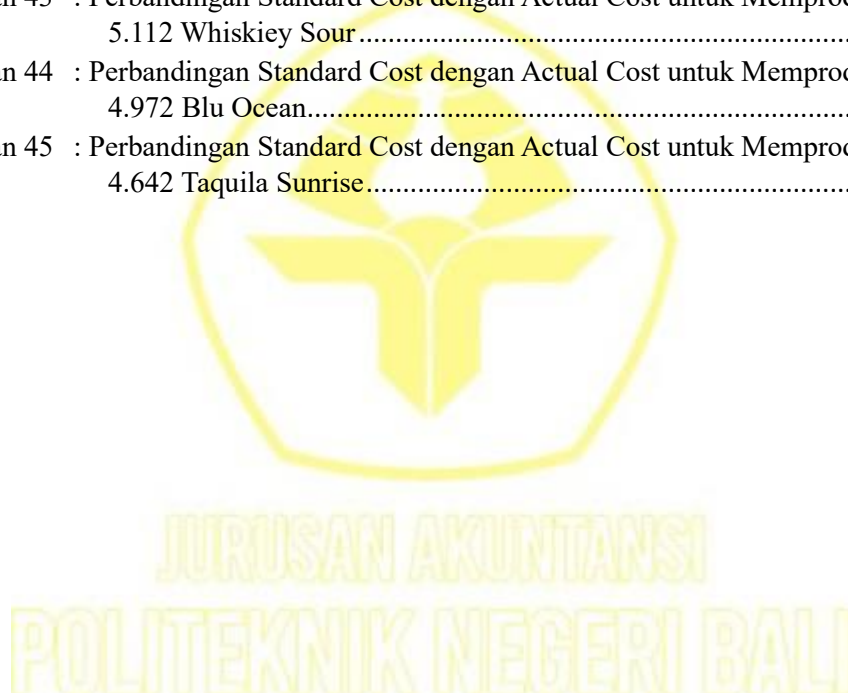
Gambar 2.1 Alur Pikir Penelitian	17
--	----



DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1	: Pertanyaan Wawancara Kepada Beberapa Staff Kitchen.....	56
Lampiran 2	: Pertanyaan Wawancara Kepada Manajer Food and Beverage.....	58
Lampiran 3	: Pertanyaan Wawancara Kepada Dept Receiving dan Cost Control	59
Lampiran 4	: Pertanyaan Wawancara Kepada deaprtement purchasing	61
Lampiran 5	: Lampiran Rekonsiliasi Food Bulan Januari 2024	62
Lampiran 6	: Lampiran Rekonsiliasi Food Bulan Februari 2024	63
Lampiran 7	: Laporan Rekonsiliasi Food Bulan Maret 2024	64
Lampiran 8	: Laporan Rekonsiliasi Food Bulan April 2024.....	65
Lampiran 9	: Laporan Rekonsiliasi Food Bulan Mei 2024	66
Lampiran 10	: Laporan Rekonsiliasi Food Bulan Juni 2024	67
Lampiran 11	: Laporan Rekonsiliasi Food Bulan Juli 2024.....	68
Lampiran 12	: Laporan Rekonsiliasi Food Bulan Agustus 2024	69
Lampiran 13	: Laporan Rekonsiliasi Food Bulan September 2024	70
Lampiran 14	: Laporan Rekonsiliasi Food Bulan Oktober 2024	71
Lampiran 15	: Laporan Rekonsiliasi Food Bulan November 2024.....	72
Lampiran 16	: Laporan Rekonsiliasi Food Bulan Desember 2024	73
Lampiran 17	: Laporan Rekonsiliasi Beverage Bulan Januari 2024	74
Lampiran 18	: Laporan Rekonsiliasi Beverage Bulan Februari 2024	75
Lampiran 19	: Laporan Rekonsiliasi Beverage Bulan Maret 2024	76
Lampiran 20	: Laporan Rekonsiliasi Beverage Bulan April 2024	77
Lampiran 21	: Laporan Rekonsiliasi Beverage Bulan Mei 2024	78
Lampiran 22	: Laporan Rekonsiliasi Beverage Bulan Juni 2024	79
Lampiran 23	: Laporan Rekonsiliasi Bevergae Bulan Juli 2024.....	80
Lampiran 24	: Laporan Rekonsiliasi Beverage Bulan Agustus 2024.....	81
Lampiran 25	: Laporan Rekonsiliasi Beverage Bulan September 2024	82
Lampiran 26	: Laporan Rekonsiliasi Beverage Bulan Oktober 2024.....	83
Lampiran 27	: Laporan Rekonsiliasi Beverage Bulan November 2024.....	84
Lampiran 28	: Laporan Rekonsiliasi Beverage Bulan Desember 2024	85
Lampiran 29	: Rekapitulasi Persentase Actual Cost.....	86
Lampiran 30	: Perbandingan Standard Cost dengan Actual Cost untuk Memproduksi 8.810 Chicken Wing	87
Lampiran 31	: Perbandingan Standard Cost dengan Actual Cost untuk Memproduksi 7.503 Frech Fries.....	88
Lampiran 32	: Perbandingan Standard Cost dengan Actual Cost untuk Memproduksi 5.718 Caesar Salad.....	89
Lampiran 33	: Perbandingan Standard Cost dengan Actual Cost untuk Memproduksi 4.905 Smoke Salmon Saur Dough	90
Lampiran 34	: Perbandingan Standard Cost dengan Actual Cost untuk Memproduksi 4.557 Thai Yellow Curry Baramundi	91
Lampiran 35	: Perbandingan Standard Cost dengan Actual Cost untuk Memproduksi 4.006 Beef Burger	92

Lampiran 36 : Perbandingan Standard Cost dengan Actual Cost untuk Memproduksi	
3.750 Nasi Goreng	93
Lampiran 37 : Perbandingan Standard Cost dengan Actual Cost untuk Memproduksi	
3.662 Fried Pork Dumpling	94
Lampiran 38 : Perbandingan Standard Cost dengan Actual Cost untuk Memproduksi	
3.342 Beef Wagyu Stew	95
Lampiran 39 : Perbandingan Standard Cost dengan Actual Cost untuk Memproduksi	
3.062 Gochujang Glaze.....	96
Lampiran 40 : Perbandingan Standard Cost dengan Actual Cost untuk Memproduksi	
8.150 Mojito.....	97
Lampiran 41 : Perbandingan Standard Cost dengan Actual Cost untuk Memproduksi	
7.010 Pinacolada	98
Lampiran 42 : Perbandingan Standard Cost dengan Actual Cost untuk Memproduksi	
6.552 Margarita.....	99
Lampiran 43 : Perbandingan Standard Cost dengan Actual Cost untuk Memproduksi	
5.112 Whiskey Sour	100
Lampiran 44 : Perbandingan Standard Cost dengan Actual Cost untuk Memproduksi	
4.972 Blu Ocean.....	101
Lampiran 45 : Perbandingan Standard Cost dengan Actual Cost untuk Memproduksi	
4.642 Taquila Sunrise.....	102



BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Industri perhotelan telah mengalami perkembangan yang pesat, baik dari segi jumlah maupun kualitas. Pada tahun 1980-an, industri perhotelan mulai mengalami pergeseran besar (Sari Yuliana, 2024). Hal ini disebabkan oleh meningkatnya kebutuhan akan jasa akomodasi dan kuliner yang berkualitas. Sebagai salah satu contoh yaitu Hotel *Holiday Inn* Baruna selama 72 tahun telah menjadi salah satu pilihan utama bagi wisatawan dan bisnismen yang berkunjung ke daerah tersebut.

Dibalik kesuksesan tersebut, industri perhotelan juga dihadapkan dengan berbagai tantangan, salah satunya ialah pengendalian persediaan *Food and Beverage*. Persediaan *Food and Beverage* merupakan salah satu aspek yang sangat penting dalam industri perhotelan, karena memerlukan biaya yang cukup besar dan memiliki dampak yang signifikan terhadap kinerja keuangan hotel. Menurut Puspitasari et al., (2024) pengendalian persediaan merupakan aspek krusial dalam operasional hotel, terutama pada bagian *food and beverage*. Persediaan yang efektif berperan penting dalam menghubungkan operasional hotel untuk menghasilkan produk yang berkualitas dan memenuhi kebutuhan pelanggan.

Pengendalian *food and beverage* yang baik dapat membantu hotel mencapai keuntungan maksimal dengan tetap menjaga kualitas produk. Pengendalian persediaan *Food and Beverage* yang tidak efektif dapat

menyebabkan berbagai permasalahan, seperti kekurangan stok, dan keborosan. Kekurangan stok dapat menyebabkan hotel kehilangan kesempatan untuk menjual produk *Food and Beverage*, sedangkan kelebihan stok dapat menyebabkan hotel mengalami kerugian karena produk *Food and Beverage* yang tidak terjual. Keborosan juga dapat terjadi jika hotel tidak memiliki sistem pengendalian persediaan *Food and Beverage* yang efektif.

Hotel *Holiday Inn Resort Baruna Bali*, sama seperti hotel lainnya, perlu menerapkan sistem pengendalian internal yang memadai untuk mengelola persediaan *food and beverage* yang beragam. Sistem pengendalian ini bertujuan agar persediaan dikelola sesuai kebijakan manajemen, dapat dipertanggung jawabkan, serta terhindar dari pencurian dan pemborosan. Pengendalian biaya makanan dan minuman menjadi sangat penting untuk efisiensi operasional dan peningkatan profitabilitas hotel. Namun dalam praktiknya, sering terjadi selisih antara biaya standar dan biaya *actual food and beverage* yang disebabkan oleh penggunaan bahan baku yang tidak sesuai standar dan fluktuasi harga.

Data menunjukkan selama periode Januari hingga Desember 2024, persentase perbandingan antara *actual cost* dengan biaya standar untuk makanan dan minuman di Hotel *Holiday Inn Resort Baruna Bali* menunjukkan angka melebihi yang telah ditetapkan oleh manajemen. Hal ini disebabkan oleh penurunan nilai mata uang, yang mengakibatkan terjadinya kenaikan padaharga bahan baku makanan dan minuman dan menurunnya nilai tukar rupiah ke dolar. Selain faktor eksternal, faktor lainnya yang mempengaruhi ialah dimana pihak

hotel menetapkan bahwa persentase dari standar makanan sebesar 35% dan untuk standar minuman adalah sebesar 28% yang terlihat pada tabel 1.1 berikut:

Tabel 1. 1
Perbandingan Antara *Actual Cost* dengan *Standard Cost*
***Food and Beverage* di Holiday Inn Resort Baruna Bali**

Bulan	Food Cost (%)			Beverage Cost (%)		
	Actual	Standard	Selisih	Actual	Standard	Selisih
Jan	39.85%	35.00%	5%	31.65%	25%	7%
Feb	39.03%	35.00%	4%	30.90%	25%	6%
Mar	36.26%	35.00%	1%	26.30%	25%	1%
Apr	35.58%	35.00%	1%	26.09%	25%	1%
Mei	36.97%	35.00%	2%	28.97%	25%	4%
Jun	34.34%	35.00%	-1%	24.96%	25%	0%
Jul	34.78%	35.00%	0%	24.92%	25%	0%
Aug	35.20%	35.00%	0%	24.01%	25%	-1%
Sep	34.18%	35.00%	-1%	24.69%	25%	0%
Okt	35.01%	35.00%	0%	23.72%	25%	-1%
Nov	34.56%	35.00%	0%	24.06%	25%	-1%
Des	37.92%	35.00%	3%	24.86%	25%	0%
Rata - Rata	36.14%	35.00%	1.14%	26.26%	25.00%	1.26%

Sumber: *Cost Control (Account Payable) Holiday Inn Resort Baruna*

Tabel 1.1 memberikan gambaran bahwa actual cost lebih tinggi dari standar cost. Dari tabel tersebut, dapat dilihat pula bahwa terjadi selisih lebih sebesar 1.14% untuk biaya makanan dan 1.26% untuk biaya minuman. Dengan biaya yang dikeluarkan sebesar 36.14% untuk biaya makanan dan 26.26% untuk biaya minuman.

Penelitian di *Holiday Inn Resort Baruna* menunjukkan bahwa pengendalian manajemen terhadap biaya makanan dan minuman sudah sesuai prosedur, tetapi beberapa SOP belum dijalankan optimal. Selain itu, pada saat *low season* dan *peak season*, pihak hotel belum menentukan *par stock* bahan baku, sehingga jumlah persediaan di Gudang tidak sebanding dengan kebutuhan. Oleh karena itu, penelitian ini bertujuan untuk menganalisis

pengendalian persediaan *food and beverage* di Hotel *Holiday Inn Resort* Baruna Bali, dengan fokus pada dampaknya terhadap biaya dan tingkat keborosan. Penelitian ini diharapkan dapat memberikan wawasan berharga bagi manajemen hotel dan manajemen hotel dalam pengambilan keputusan terkait pengendalian biaya operasional dan peningkatan daya asing.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang sudah dijelaskan, dalam melakukan penelitian ini, rumusan masalah yang dikemukakan ialah seperti berikut:

1. Apa yang menyebabkan terjadinya selisih antara *standard cost* dan *actual cost food and beverage* selama periode Januari hingga Desember tahun 2024 di Hotel *Holiday Inn Resort* Baruna Bali?
2. Bagaimana pengendalian *food and beverage cost* yang dilakukan oleh manajemen biaya di Hotel *Holiday Inn Resort* Baruna Bali tahun 2024?
3. Bagaimana dampak pengendalian persediaan *food and beverage* terhadap tingkat keborosan (*spoilage*) bahan baku di Hotel *Holiday Inn Resort* Baruna Bali?

C. Batasan Masalah

Penelitian lebih terfokus dan tidak meluas dari pembahasan, maka penulis membuat batasan masalah yang diteliti yaitu pada department yang berkaitan dengan pengendalian persediaan *food and beverage*.

D. Tujuan dan Manfaat Penelitian

1. Tujuan Penelitian

Melalui penulisan penelitian ini dapat mencapai tujuan-tujuan seperti berikut:

- a. Untuk mengetahui apa yang menyebabkan terjadinya selisih antara *standard cost* yang ditetapkan dengan *actual cost* yang terealisasi selama tahun 2024 di Hotel *Holiday Inn Resort* Baruna Bali.
- b. Untuk menganalisis dan mendeskripsikan sistem pengendalian persediaan *food and beverage* yang diterapkan di Hotel *Holiday Inn Resort* Baruna Bali.
- c. Untuk menilai tingkat keborosan dalam pengendalian persediaan *food and beverage* dan memberikan rekomendasi untuk perbaikan di Hotel *Holiday Inn Resort* Baruna Bali.

2. Manfaat Penelitian

Adapun manfaat dari penelitian ini ialah sebagai berikut:

a. Bagi Pihak Hotel

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan wawasan dan rekomendasi bagi manajemen Hotel *Holiday Inn Resort* Baruna dalam mengoptimalkan sistem pengendalian persediaan *food and beverage*. Dengan pemahaman yang lebih baik tentang pengendalian persediaan, manajemen dapat mengurangi biaya operasional dan meminimalkan tingkat keborosan, sehingga meningkatkan profitabilitas hotel.

b. Bagi Politeknik Negeri Bali

Hasil dari penelitian ini diharapkan dapat menambah wawasan serta sebagai bahan rujukan untuk kajian serupa di masa mendatang.

c. Bagi Mahasiswa

Penelitian ini diharapkan bisa menjadi referensi bagi mahasiswa dan peneliti lain yang tertarik pada bidang pengendalian persediaan dan manajemen *food and beverage* di industri perhotelan. Hasil penelitian ini akan memperkaya literatur akademis serta memberikan contoh nyata penerapan teori dalam praktik.



BAB V

PENUTUP

A. Simpulan

Berdasarkan hasil analisis dan pembahasan mengenai pengendalian *food and beverage* di Hotel *Holiday Inn Resort* Baruna Bali yang telah dijelaskan pada bab sebelumnya, maka dapat diambil kesimpulan sebagai berikut:

1. Penyebab Terjadinya Selisih Biaya *Food and Beverage* pada Hotel *Holiday Inn Resort* Baruna

Penelitian di Hotel *Holiday Inn Resort* Baruna Bali menunjukkan adanya selisih signifikan antara *actual cost* dan *standard cost* akibat pelaksanaan SOP yang tidak konsisten dengan praktik lapangan. Ketidaksesuaian ini berdampak negatif pada kondisi finansial hotel, menurunkan efisiensi operasional, dan berpotensi menurunkan kualitas layanan karena kekurangan bahan baku. Analisis *varians cost food and beverage* mengungkap kerugian akibat selisih kuantitas bahan baku yang melebihi standar dan fluktuasi harga, terutama pada alkohol, buah, dan sayuran. Penyebab utamanya adalah pelaksanaan SOP yang kurang optimal, kesalahan proses *trimming* dan *peeling*, ketidakkonsistenan pengolahan sesuai resep standar, serta permintaan bahan tambahan yang tidak terencana. Oleh karena itu, dibutuhkan pengendalian yang lebih ketat dan konsisten di bagian produksi agar pengendalian persediaan *food and*

beverage lebih efektif, menekan selisih biaya, serta meningkatkan kinerja keuangan dan kualitas pelayanan hotel.

2. Pengendalian Persediaan *Food and Beverage Cost* di Hotel *Holiday Inn Resort Baruna Bali*

Bagian *purchasing* telah melaksanakan prosedur pembelian sesuai SOP dan kriteria *supplier*, namun ada kendala dalam konsistensi harga dan penyesuaian dengan fluktuasi pasar khususnya bahan segar. Bagian receiving memeriksa dan mencatat barang, meskipun terdapat masalah suhu pengiriman yang mempengaruhi kualitas bahan baku. Bagian gudang menyimpan bahan sesuai standar suhu dan metode FIFO untuk mengurangi kerusakan, sedangkan bagian produksi mengontrol pemakaian bahan sesuai standar resep untuk menjaga kualitas dan biaya. Bagian penjualan mengelola transaksi dan prosedur pembatalan dengan baik. Secara keseluruhan, pengendalian internal di hotel berjalan baik di sebagian besar departemen dengan tantangan pada penyesuaian harga dan pengelolaan kualitas bahan baku, penting untuk efisiensi biaya, kualitas produk, dan profitabilitas hotel.

3. Dampak Pengendalian Persediaan *Food and Beverage* Terhadap Tingkat Keborosan (*spoilage*) Bahan Baku di Hotel *Holiday Inn Resort Baruna Bali*

Disimpulkan bahwa *spoilage* (kerugian bahan baku) merupakan masalah signifikan yang disebabkan oleh ketidaksesuaian antara *standard cost* dengan *actual cost*, yang berakibat pada peningkatan kerugian

finansial, seperti yang terjadi pada *food cost* sebesar Rp120.529.829,08 dan *beverage cost* sebesar Rp34.328.268,33.

Dengan secara praktis, penerapan pengendalian persediaan yang baik akan secara signifikan menekan biaya penyimpanan dan perawatan, mengurangi risiko kerusakan bahan baku, menjamin kelancaran operasional, serta meningkatkan efisiensi biaya secara keseluruhan. Dengan demikian, pengendalian persediaan yang efektif adalah kunci utama untuk menurunkan tingkat keborosan bahan baku di industri *food and beverage*, sekaligus menjaga stabilitas biaya dan kualitas produk.

B. Implikasi

Hasil penelitian ini memiliki manfaat praktis bagi manajemen hotel, khususnya dalam hal pengendalian persediaan *food and beverage*. Penelitian ini memberikan informasi penting mengenai faktor – faktor yang menyebabkan perbedaan antara *standard cost* yang direncanakan dengan *actual cost* yang terjadi. Dengan memahami penyebab selisih tersebut, manajemen dapat mengambil langkah – langkah pengendalian yang tepat untuk mengurangi pemborosan atau ketidakefisienan. Hal ini memungkinkan manajemen untuk mengelola pengeluaran secara lebih efisien sehingga target laba yang sudah ditentukan dapat tercapai dengan lebih mudah.

C. Saran

Berdasarkan analisis dan pembahasan yang telah dilakukan sebelumnya mengenai pengendalian *food and beverage* di *Holiday Inn*

Resort Baruna Bali, penulis memberikan beberapa usulan yang dapat diterapkan untuk memperbaiki dan mengoptimalkan proses pengendalian tersebut. Oleh karena itu beberapa saran yang direkomendasikan adalah sebagai berikut:

1. Manajemen harus melakukan evaluasi ulang terhadap berbagai faktor yang menyebabkan perbedaan antara *standard cost* yang direncanakan dengan *actual cost* yang terjadi. Faktor – faktor tersebut bisa meliputi kurang optimalnya penerapan *Standard Operating Procedure* (SOP), seperti kesalahan yang dilakukan oleh manusia selama proses operasional, serta adanya perubahan harga bahan baku yang tidak sesuai dengan resep standar yang telah ditetapkan. Untuk mengurangi perbedaan biaya ini, peningkatan kualitas sumber daya manusia menjadi hal yang sangat penting. Salah satu cara yang efektif adalah dengan memberikan pelatihan atau sosialisasi kepada karyawan mengenai pentingnya mengikuti dan menerapkan SOP secara tepat dan konsisten. Untuk mengatasi masalah keborosan ini, pengendalian persediaan yang optimal sangat krusial. Langkah – langkah antisipatif yang direkomendasikan mencakup;
 - a. Menu *engineering* dan perencanaan menu yang efisien.
 - b. Kontrol porsi dan standarisasi yang ketat.
 - c. Pemantauan dan audit persediaan secara berkala.
 - d. Pelatihan dan keterlibatan tim yang komprehensif.
 - e. Kolaborasi erat dengan *supplier*.

- f. Strategi penanganan sisa makanan yang kreatif dan bertanggung jawab.
 - g. Pengukuran dan evaluasi berkelanjutan untuk perbaikan.
2. Untuk mengendalikan *food and beverage cost* secara efektif, manajemen hotel perlu melakukan evaluasi menyeluruh terhadap seluruh tahapan operasional yang terkait. Tahapan tersebut meliputi proses pembelian bahan baku, penerimaan barang, penyimpanan, pengeluaran bahan baku, pengolahan makanan, hingga proses penjualan kepada konsumen. Dalam memilih *supplier*, manajemen wajib meminta penawaran dari minimal tiga *supplier* yang berbeda dan melakukan survei harga secara rutin agar mendapatkan harga terbaik dan kualitas yang sesuai. Selain itu, department kitchen harus menerapkan dengan ketat penggunaan *standard yield*, resep standar, dan ukuran porsi standar agar penggunaan bahan lebih terkontrol dan biaya dapat diminimalkan.
3. Peneliti selanjutnya diharapkan dapat melibatkan lebih banyak referensi dan sumber yang membahas faktor – faktor penyebab selisih serta pengendalian *food and beverage cost*. Pendekatan ini memungkinkan penelitian yang lebih detail dan komprehensif, sekaligus mempersiapkan peneliti agar mampu melakukan penyimpulan data lebih baik dan terorganisir pada waktu yang akan datang.

DAFTAR PUSTAKA

- Alam, I. A., dan Tandra, W. (2021). Analisis Pengendalian Persediaan Bahan Baku Upaya Meminimalkan Biaya Persediaan Pada Perusahaan Elang Sederhana Di Kota Palembang. <https://doi.org/10.31219/osf.io/tkfua>
- Alfarizi, R., Surayya Lubis, F., dan Rizki, M. (2024). Pengendalian Persediaan Bahan Baku Rotan Menggunakan Metode EOQ Dan POQ. In *Jl. HR. Soebrantas No.Km (Vol. 6)*. <https://doi.org/https://doi.org/10.32520/jupel.v6ise1.2863>
- Badi'ah, R., Odelia, E. M., dan Syauqi, A. (2022). Proses Perencanaan dan Pengendalian Persediaan Bahan Baku Produk Chicken Nugget. *EKOMBIS REVIEW: Jurnal Ilmiah Ekonomi Dan Bisnis*, 10(S1). <https://doi.org/10.37676/ekombis.v10iS1.1984>
- Committee of Sponsoring Organizations of the Treadway Commision. (2013). *Internal Control – Integrated Framework*. Internal Audit Foundation.
- Firmansyah, F. A. (2023). Analisis Pengendalian Persediaan Bahan Baku Produk Plastik Menggunakan Metode Economic Order Quantity (EOQ) Dengan Back Order Pada Studi Kasus Di Pt Kusuma Mulia Plasindo Infitex. *SENTRI: Jurnal Riset Ilmiah*, 2(5), 1616–1623. <https://doi.org/10.55681/sentri.v2i5.855>
- Fitriana, S., Miswaty, M., dan Anam, H. (2024). Evaluasi Sistem Pengendalian Internal Pada Sistem Informasi Akuntansi Persediaan Barang Habis Pakai (Studi Kasus Pada Hotel X). *Jurnal GeoEkonomi*, 15(1.2024), 371–380. <https://doi.org/10.36277/geoekonomi.v15i1.2024.461>
- Gunawan, I. M. D. P., Pambudi, B., dan 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>
- I Gusti Ayu Agung, dan Katrin, Y. (2023). Pengaruh Pengadaan Bahan Makanan Untuk Operasional Kitchen Terhadap Kinerja Purchasing Di Hotel Alila Solo. *Sabbhata Yatra: Jurnal Pariwisata Dan Budaya*, 4(2), 226–236. <https://doi.org/10.53565/sabbhatayatra.v4i2.971>
- Kadek Rian Rahayu, N., Putu Arnawa, I., Manajemen Akuntansi Hospitaliti, P., Pariwisata Bali, P., Dharmawangsa, J., dan Dua, N. (2023). Analisis Pengendalian Internal Prosedur Penerimaan Dan Pengeluaran Barang di

- Hotel X. *Journal of Accounting and Hospitality*, 1(2). <https://doi.org/10.52352/jah.v1i2.1152>
- Kevin Rachael Fahreza, dan Tries Ellia Sandari. (2023). Analisis Penerapan Sistem Pengendalian Internal Terhadap Persediaan Barang Dagang Pada PT Javas Tripta Mandala Surabaya. *Akuntansi*, 2(1), 68–81. <https://doi.org/10.55606/jurnalrisetilmuakuntansi.v2i1.197>
- Laksmi. (2025). *Manajemen Perkantoran* (Edisi ke-7). Penerbit Rajawali Pers.
- Lestari, F., dan Rustandi. (2024). Penerapan Metode Economic Order Quantity dan Just in Time Guna Meningkatkan Optimasi Pengendalian Persediaan Produk. *Jurnal Bisnisan : Riset Bisnis Dan Manajemen*, 5(03), 44–64. <https://doi.org/10.52005/bisnisan.v5i03.190>
- Mahardika, I. G. M. D. P., Laksana, I. P. Y., dan 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>
- Mulyadi. (2018). *Akuntansi Biaya* (Edisi ke-13). Yogyakarta: UPP STIM YKPN.
- Nursetiowati, O., dan Dewi, K. (2023). Pentingnya Penerapan Metode Fifo Dalam Meningkatkan Standart Kualitas Bahan Baku Di Hotel. *Jurnal Sains Manajemen*, 5(1), 46–51. <https://doi.org/10.51977/jsm.v5i1.1066>
- Padlah Riyadi. 2025. *Aplikatif SOP Audit Internal Perusahaan* (Edisi pertama). Cirebon: Penerbit CV Megapres.
- Puspitasari, N., Sutiadiningsih, A., Sulandari, L., dan 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>
- Putra, D. U., Lukitasari, R., Mulia, V. B., dan 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>
- Rizal, G. I., dan Kasmita, K. (2021). Analisis Pengadaan Barang Kebutuhan Food and Beverage Department Oleh Purchasing di Pangeran Beach Hotel Padang. *JURNAL KAJIAN PARIWISATA DAN BISNIS PERHOTELAN*, 2(2), 135–142. <https://doi.org/10.24036/jkpbp.v2i2.29572>
- Swantari, A., Wicaksono, H., dan Festivalia, F. (2017). Analisis Food And Beverage Controller Terhadap Laba Food And Beverage Departement (Studi Kasus Restoran Hotel Di Jakarta). 2 <https://onsearch.id/Record/IOS7153.article-1132>

Tika. (30 April 2024). *Cara Mudah Menghitung Food Cost dan Contohnya! (Beserta Rumus)*. MAS Software.

<https://www.mas-software.com/blog/food-cost-adalah>

Yani Susetyo, dan Putri Suciawati. (2023). Analisis Pengendalian Internal Atas Persediaan Barang Dagang (Studi Kasus Pada Pt. Matahari Department Store, Tbk Cabang Paragon Mall Semarang). *E-Logis : Jurnal Ekonomi Logistik*, 2(1). <https://doi.org/10.70375/e-logis.v2i1.47>

