

TUGAS AKHIR

PENENTUAN HARGA POKOK *FOOD AND BEVERAGE* SEBAGAI DASAR PENETAPAN HARGA JUAL PADA HOTEL THE HAVEN BALI SEMINYAK



POLITEKNIK NEGERI BALI

**NAMA : MADE VERA PARAMITA
NIM : 2215613088**

**PROGRAM STUDI D3 AKUNTANSI
JURUSAN AKUNTANSI
POLITEKNIK NEGERI BALI
2025**

PENENTUAN HARGA POKOK *FOOD AND BEVERAGE* SEBAGAI DASAR PENETAPAN HARGA JUAL PADA HOTEL THE HAVEN BALI SEMINYAK

Made Vera Paramita

2215613088

(Program Studi D3 Akuntansi, Politeknik Negeri Bali)

ABSTRAK

Penelitian ini memiliki tiga tujuan utama. Pertama, bertujuan untuk mengetahui bagaimana penentuan harga pokok dan harga jual *food and beverage* pada Sabeen Restaurant di Hotel The Haven Bali Seminyak. Kedua, untuk mengetahui bagaimana perhitungan harga pokok *food and beverage* pada Sabeen Restaurant di The Haven Bali Seminyak dengan menggunakan metode konseptual menurut teori Wiyasha. Ketiga, untuk mengetahui bagaimana dampak penerapan harga pokok *food and beverage* secara konseptual pada Sabeen Restaurant di The Haven Bali Seminyak. Penelitian ini menggunakan teknik pengumpulan data melalui wawancara, dokumentasi, dan studi pustaka. Objek penelitian adalah data yang berkaitan dengan penentuan harga pokok *food and beverage*. Hasil penelitian menunjukkan bahwa perhitungan harga pokok *food and beverage* di hotel lebih tinggi dibandingkan dengan metode Wiyasha. Hal ini disebabkan karena hotel menambahkan biaya 10% untuk lost and *spoilage* pada bahan baku, sementara metode Wiyasha mengelompokkan bahan baku menjadi bahan utama, bahan pelengkap (*supplementary*), dan *garnish* tanpa menambahkan biaya kerugian tetap. Penetapan harga jual oleh pihak hotel menggunakan metode *mark-up pricing*, dengan *cost percentage* sebesar 40% untuk *food* (*mark-up* 2,50) dan 30% untuk *beverage* (*mark-up* 3,33).

Kata Kunci: *Food and Beverage, Harga Jual, Harga Pokok*

DETERMINING THE COST OF FOOD AND BEVERAGE AS A BASIS FOR SELLING PRICE DETERMINATION AT THE HAVEN BALI SEMINYAK HOTEL

Made Vera Paramita
2215613088

(Program Studi D3 Akuntansi, Politeknik Negeri Bali)

ABSTRAC

This study has three main objectives. First, it aims to determine how the cost price and selling price of food and beverages are determined at Sabeen Restaurant in The Haven Bali Seminyak Hotel. Second, to determine how the cost price of food and beverages is calculated at Sabeen Restaurant in The Haven Bali Seminyak using the conceptual method according to Wiyasha's theory. Third, to determine the impact of the conceptual application of food and beverage costs at Sabeen Restaurant in The Haven Bali Seminyak. This study uses data collection techniques through interviews, documentation, and literature studies. The object of the study is data related to the determination of the cost price of food and beverages. The results show that the calculation of the cost price of food and beverages in hotels is higher than the Wiyasha method. This is because hotels add a 10% cost for lost and spoilage on raw materials, while the Wiyasha method groups raw materials into main ingredients, complementary ingredients (supplements), and garnishes without adding fixed loss costs. The hotel sets the selling price using the mark-up pricing method, with a cost percentage of 40% for food (mark-up 2.50) and 30% for beverages (mark-up 3.33).

Kata Kunci: *Food and Beverage ,Selling Price, Cost Price.*

DAFTAR ISI

Halaman Sampul Depan.....	i
Abstrak.....	ii
Halaman Prasyarat Gelar Sarjana Terapan.....	iv
Halaman Surat Pernyataan Orisinalitas Karya Ilmiah	v
Halaman Pertujuan Usulan Proposal Penelitian	vi
Halaman Penetapan Kelulusan.....	vii
Kata Pengantar	viii
Daftar Isi	xi
Daftar Tabel	xii
Daftar Lampiran	xiii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Rumusan Kesenjangan	5
C. Tujuan dan Manfaat Penulisan	6
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	8
A. Standar Aktivitas	8
B. Praktik Baik Aktivitas.....	18
BAB III METODE PENULISAN	23
A. Lokasi/Tempat dan Waktu Aktivitas.....	23
B. Teknik dan Instrumen Pengumpulan Data	23
BAB IV PEMBAHASAN.....	26
A. Deskripsi Objek Penulisan.....	26
B. Deskripsi Aktivitas	27
C. Pembahasan	34
BAB V PENUTUP.....	39
A. Simpulan.....	39
B. Saran	40
DAFTAR PUSTAKA.....	41
LAMPIRAN.....	44

DAFTAR TABEL

Tabel 1. 1 Food Sales	3
Tabel 1. 2 Beverage Sales	4
Tabel 4. 1 Food Menu	27
Tabel 4. 2 Beverage Menu	28
Tabel 4. 3 Harga Pokok Makanan (Food)	29
Tabel 4. 4 Harga Pokok Minuman (Beverage).....	29
Tabel 4. 5 Harga Jual Makanan (Food)	30
Tabel 4. 6 Harga Jual Minuman (Beverage)	30
Tabel 4. 7 Harga Pokok Makanan (Food) Menurut Wiyasha.....	31
Tabel 4. 8 Harga Pokok Minuman (Beverage) Menurut Wiyasha	31
Tabel 4. 9 Selisih Harga Pokok Food.....	33
Tabel 4. 10 Selisih Harga Pokok Beverage	33



DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1: Sales List Of Food Menu.....	45
Lampiran 2 Sales List Of Beverage Menu.....	46
Lampiran 3 Standar Recipe Food.....	47
Lampiran 4 Standar Recipe Bevearge.....	52
Lampiran 5 Food Standar Recipe Menurut Konsep Wiyasha.....	57
Lampiran 6 Beverage Standart Recipe Menurut Konsep Wiyasha.....	62
Lampiran 7 Hasil Wawancara	67



JURUSAN AKUNTANSI
POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Bali merupakan salah satu pulau yang sangat banyak diminati oleh wisatawan domestik maupun mancanegara. Wisatawan melakukan kunjungan ke Pulau Bali untuk berlibur maupun melakukan kegiatan wisata lainnya. Bali juga dikenal sebagai tempat pariwisata membuat para investor berlomba dalam menanam modal. Adapun yang menjadi alasan utama wisatawan domestik maupun mancanegara melakukan kunjungan ke Bali yaitu karena Pulau Bali dikenal sebagai tempat wisata yang memiliki keindahan alam dan tradisi adat istiadat yang masih kental. Salah satu sarana penunjang wisatawan untuk berlibur ke Bali yaitu Hotel.

Hotel merupakan sebuah bangunan atau usaha yang menyediakan banyak kamar untuk disewakan kepada para tamu yang sedang berlibur, sebagai tempat menginap sekaligus menyediakan layanan makanan dan minuman. Tempat ini dirancang agar setiap orang dapat memperoleh pelayanan penginapan serta konsumsi dengan nyaman.

Pengertian hotel menurut SK Menparpostel Nomor. KM 34/ HK 103/MPPT 1987 “Hotel adalah bentuk akomodasi yang memanfaatkan sebagian atau seluruh bangunan untuk menyediakan jasa pelayanan, penginapan, makanan dan minuman, serta jasa lainnya untuk umum”. Dengan perkembangan jaman sekarang yang sudah sangat maju, usaha perhotelan tidak hanya menyediakan

penginapan, makanan, dan minuman saja, tetapi sudah memberikan pemenuhan kebutuhan lainnya seperti tempat olahraga, spa, dan hiburan.

The Haven Bali Seminyak merupakan salah satu hotel bintang empat yang berada di kawasan Seminyak, The Haven Bali Seminyak memiliki berbagai fasilitas untuk menunjang kegiatan operasional dan pendapatan perusahaan seperti kamar Hotel, Villa, Suites dan Restoran yang menjual berbagai makanan dan minuman. Peran restoran sangat penting bagi The Haven Bali Seminyak karena ini merupakan pendapatan kedua terbesar setelah penjualan jasa kamar (*private room*) yang mampu memberikan kontribusi sebesar 30% dari total pendapatan hotel.

Pesatnya perkembangan pariwisata di Seminyak khususnya industri perhotelan menyebabkan The Haven Bali Seminyak harus siap menghadapi persaingan yang ketat dimana The Haven Bali Seminyak harus terus memperhatikan kualitas pelayanan jasa yang diberikan kepada wisatawan serta strategi penetapan harga jual yang tepat, dimana dalam menentukan harga jual yang pertama dilakukan yaitu diperhitungkan berapa harga pokok *food and beverage* yang sesungguhnya dengan memperhitungkan biaya-biaya yang terjadi.

Perhitungan harga pokok merupakan salah satu hal yang sangat penting dalam manajemen keuangan sebuah hotel atau perusahaan jasa. Karena jika hotel kurang tepat dalam menentukan harga pokok maka akan sangat mempengaruhi penetapan harga jual suatu produk. Harga pokok yang tidak dihitung dengan benar dapat menyebabkan hotel menetapkan harga jual yang

terlalu tinggi atau terlalu rendah dari harga pokok, hotel akan mengalami kerugian, sementara itu jika harga jual produk terlalu tinggi hal ini akan membuat pelanggan enggan untuk membeli produk yang ditawarkan. Perusahaan perlu memikirkan jangka panjang dari kebijakan yang mereka miliki. Kebijakan dapat berupa penetapan harga pokok untuk menentukan harga jual yang sesuai, karena harga jual yang sesuai akan menarik para pelanggan. Hubungan antara harga pokok dengan harga jual suatu produk sangatlah berhubungan dimana harga pokok dapat berpengaruh dengan harga jual dari suatu makanan dan minuman, hal ini disebabkan karena harga pokok digunakan untuk menetapkan tinggi atau rendahnya harga jual makanan dan minuman yang akan dijual kepada wisatawan yang berkunjung, Dari harga pokok yang sudah ditetapkan maka perusahaan dapat menentukan harga dan besarnya laba yang diharapkan. Berikut ini adalah beberapa menu *food and beverage* yang banyak terjual dari Januari – Desember 2024 pada The Haven Bali Seminyak terlihat pada tabel 1.1 dan 1.2 dibawah ini:

Tabel 1. 1 Food Sales
Hotel The Haven Bali Seminyak
Januari-Desember 2024

No	FOOD MENU	FOOD TERJUAL (PORSI)
1	Margherita Pizza	938
2	Satey Ayam	924
3	Haven Club Sandwich	815
4	Classic Caesar Salad	572
5	Crispy Pork Belly	520

Sumber: Hotel The Haven Bali Seminyak

Tabel 1. 2 Beverage Sales
Hotel The Haven Bali Seminyak
Januari-Desember 2024

No	BEVERAGE MENU	BEVERAGE TERJUAL (PORSI)
1	Juice Water Melon Fresh	948
2	Juice Orange Fresh	895
3	Lychee Martini	778
4	Chocolate Milkshake	600
5	Mango Smoothies	586

Sumber: Hotel The Haven Bali Seminyak

Berdasarkan Tabel 1.1 dan 1.2 pada menu *food and beverage* di atas dapat diketahui bahwa selama satu tahun penjualan, food menu yang paling diminati adalah Margherita Pizza sebanyak 938 porsi, dan untuk beverage menu (*recipe*) yang paling diminati adalah Juice Watermelon Fresh 948 porsi.

Berdasarkan hasil wawancara tidak terstruktur dengan pihak *cost control* pada Hotel The Haven Bali Seminyak, diketahui bahwa perhitungan harga pokok *food and beverage* dilakukan dengan cara menambahkan 10 persen *lost and spoilage* ke dalam total biaya bahan baku. Penambahan ini dimaksudkan untuk mengantisipasi kemungkinan kehilangan dan kerusakan bahan selama penyimpanan maupun proses produksi. Praktik tersebut memberikan perlindungan bagi hotel terhadap risiko kerugian, namun di sisi lain juga berdampak pada meningkatnya harga pokok yang berpengaruh pada harga jual produk. Akibatnya, harga yang ditawarkan berpotensi lebih tinggi dibandingkan dengan kompetitor, sehingga dapat memengaruhi daya saing hotel di pasar.

Sementara itu, menurut Wiyasha, perhitungan harga pokok seharusnya dilakukan dengan cara mengklasifikasikan bahan baku menjadi tiga komponen, yaitu bahan utama, *garnish*, dan *supplementary*. Pendekatan ini menekankan pada ketelitian dalam memisahkan setiap elemen biaya bahan baku, sehingga perhitungan harga pokok menjadi lebih detail, transparan, dan akurat. Melalui metode ini, setiap pengeluaran dapat ditelusuri secara jelas sesuai perannya dalam penyajian menu, sehingga harga jual yang ditetapkan lebih mencerminkan biaya yang sebenarnya dikeluarkan.

Berdasarkan latar belakang di atas maka penelitian ini bertujuan untuk memberikan pemahaman yang lebih jelas mengenai penetapan harga pokok *food and beverage* Hotel The Haven Bali Seminyak. Selain itu, penelitian ini juga akan memberikan saran tentang bagaimana cara menentukan harga pokok yang lebih tepat dan sesuai dengan standar yang ada di industri. Sesuai dengan judul Tugas Akhir ini yaitu ”*Penentuan harga pokok food and beverage sebagai dasar untuk menetapkan harga jual pada Hotel The Haven Bali Seminyak*”.

B. Rumusan Kesenjangan

Berdasarkan latar belakang yang sudah dibahas, maka permasalahan yang akan dibahas dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Bagaimanakah penentuan harga pokok *food and beverage* pada Sabeen Restaurant di The Haven Bali Seminyak?
2. Bagaimanakah perhitungan harga pokok *food and beverage* pada Sabeen Restaurant di The Haven Bali Seminyak dengan menggunakan metode konseptual menurut teori Wiyasha.

3. Bagaimanakah dampak penerapan harga pokok *food and beverage* secara konseptual pada Sabeen Restaurant di The Haven Bali Seminyak?

C. Tujuan dan Manfaat Penulisan

1. Tujuan Penulisan

Berdasarkan pokok permasalahan yang dibahas di atas, maka yang menjadi tujuan dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

- a. Untuk menghitung harga pokok *food and beverage* pada Sabeen Restaurant di The Haven Bali Seminyak
- b. Untuk menghitung harga pokok *food and beverage* pada Sabeen Restaurant di The Haven Bali Seminyak dengan menggunakan metode konseptual menurut Wiyasha.
- c. Untuk mengetahui dampak penerapan harga pokok *food and beverage* secara konseptual pada Sabeen Restaurant di The Haven Bali Seminyak.

2. Manfaat Penulisan

Adapun manfaat penelitian yang dapat di berikan dari penelitian ini diantaranya adalah sebagai berikut.

a. Bagi Perusahaan

Penelitian ini dapat digunakan sebagai bahan dasar atas pemilihan dan perbandingan pada kebijakan yang telah diterapkan dalam menentukan harga pokok serta harga jual *food and beverage* pada The Haven Bali Seminya. Selain ini penelitian ini dapat

dijadikan sebagai dasar informasi bagi perusahaan sehingga bisa menjaga bentuk pelayanan untuk mampu bersaing di pasaran.

b. Bagi Politeknik Negeri Bali

Penelitian ini diharapkan bisa dijadikan sebagai rujukan yang menambah literatur bahan ajar di bidang akuntansi biaya dan Dapat digunakan sebagai bahan evaluasi bagi pembaca serta sebagai referensi penelitian selanjutnya.

c. Bagi Mahasiswa

Penelitian ini diharapkan bisa dijadikan perbandingan dalam ilmu yang di dapat di bangku kuliah dengan praktik langsung di lapangan dan Dapat menambah wawasan mahasiswa tentang penentuan harga pokok *food and beverage* sebagai dasar penetapan harga jual *food and beverage*.

BAB V

PENUTUP

A. Simpulan

Berdasarkan analisis yang telah dilakukan pada bab IV, maka dapat disimpulkan :

1. Penentuan harga pokok *food and beverage* di Hotel The Haven Bali Seminyak dilakukan dengan menambahkan biaya 10 persen untuk *lost and spoilage*. Cara ini membuat harga pokok lebih tinggi dibandingkan dengan metode konseptual menurut Wiyasha, sehingga berdampak pada harga jual yang kurang kompetitif.
2. Perhitungan harga pokok menurut Wiyasha lebih akurat dan rinci karena hanya mengelompokkan biaya bahan baku ke dalam bahan utama, *supplementary*, dan *garnish* tanpa menambahkan biaya kerugian tetap. Metode ini menghasilkan harga pokok yang lebih rendah sehingga lebih efisien.
3. Perbedaan metode penentuan harga pokok berdampak langsung pada strategi penetapan harga jual. Metode hotel memberikan margin keuntungan lebih tinggi namun berisiko menurunkan daya saing, sementara metode Wiyasha dapat meningkatkan transparansi biaya dan daya tarik pasar.

B. Saran

Berdasarkan simpulan diatas, saran yang dapat diberikan oleh peneliti sebagai berikut:

Manajemen Hotel The Haven Bali Seminyak sebaiknya melakukan evaluasi kembali terhadap kebijakan penambahan biaya 10 persen untuk *lost and spoilage*, dan menggantinya dengan pencatatan kerugian aktual yang terjadi di lapangan. Dengan demikian, perhitungan harga pokok akan lebih akurat serta mencerminkan kondisi yang sebenarnya. Selain itu, hotel disarankan untuk menerapkan metode perhitungan harga pokok menurut Wiyasha secara konsisten, karena metode ini lebih rinci dalam mengelompokkan biaya bahan baku serta dapat membantu pengendalian biaya sekaligus menjaga kualitas produk. Di sisi lain, hotel juga perlu menyeimbangkan antara margin keuntungan dengan daya saing harga di pasar. Hal ini dapat dilakukan melalui strategi efisiensi operasional, inovasi menu yang menarik, serta peningkatan kualitas layanan, sehingga tamu tetap merasakan bahwa harga yang ditawarkan sepadan dengan nilai dan pengalaman yang mereka terima.

DAFTAR PUSTAKA

- Agung, A., & Erningsih, I. (2022). Penentuan harga pokok food and beverage dalam penetapan harga jual pada hotel x. *Politeknik Negri Bali*.
- Ahmad, F. (2020). *Pengaruh Citra Merek, Harga, Kepercayaan, Dan Nilai Terhadap Niat Pemesanan Hotel Terafilasi Dengan Airy*.
- Ahmad Winanto, D. (2024). *Buku Ajar Akutansi Manajemen*. PT. Sonpedia Publishing Indonesia
- Akm, M. (n.d.). *Buku Akutansi Biaya Menurut Para Ahli*.
- Baridwan, Z. (2014). *Intermediate Accounting Edisi 8*. BPFE, Yogyakarta
- Dr. Leny Suzan, S.E., M.Si., C. dkk. (n.d.). *Akutansi Biaya*. PT. Green Pustaka Indonesia
- Drs. Johni Dimyati, M. . (2013). *Metodelogi pendidikan & aplikasinya*. Kencana Prenada Media Group
- Faradela, N., Anggriani, I., & Noviantoro, R. (2022). Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi Dengan Metode Full Costing Sebagai Dasar Penetapan Harga Jual Pada Usaha Tempe Makmur Yaya Tebeng Kota Bengkulu. *Jurnal Media Wahana Ekonomika*, 18(4), 516. <https://doi.org/10.31851/jmwe.v18i4.7445>
- Fitriani, A. (2023). Analisis Perilaku Biaya dalam Perhitungan Harga Pokok Produk dan Penetapan Harga Jual. *Small Business Accounting Management and Entrepreneurship Review*, 3(2), 27–38. <https://doi.org/10.61656/sbamer.v3i2.21>
- Istri, A. (2022). *PENENTUAN HARGA POKOK FOOD AND BEVERAGE DALAM PENETAPAN HARGA JUAL PADA HOTEL X*.
- Launde, A. P., Pioh, N. R., & Waworundeng, W. (2020). Tugas Dan Fungsi Badan Pengawas Obat Dan Makanan Dalam Melindungi Kesehatan Masyarakat Di Kota Manado (Studi Kasus Tentang Penggunaan Bahan Makanan Berbahaya Di Kota Manado). *Jurnal Jurusan Ilmu Pemerintahan*, 4(4), 1–15.
- Mulyadi. (2019). *Akutansi Biaya*. Salemba Empat
- Munawaroh, S. (2021). *ANALISIS PENERAPAN ACTIVITY BASED COSTING SYSTEM DALAM MENENTUKAN HARGA POKOK PENJUALAN FOOD & BEVERAGE HOTEL BUMI SEGAH BERAU Universitas Muhammadiyah Berau Faisal Akbar Fathoni*. 6(2), 9–15.

- PURWANTO, E. (2020). Analisis Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode Full Costing Dalam Penetapan Harga Jual. *Journal of Applied Managerial Accounting*, 4(2), 248–253. <https://doi.org/10.30871/jama.v4i2.2402>
- Purwono. (2008). 25-53-1-SM.pdf. In *Universitas gajah mada* (pp. 66–72).
- Rizqikah, N. N., Rijal, A., & Idris, H. (2024). Analisis Penetapan Harga Jual Berdasarkan Metode Cost Plus Pricing (Studi Kasus pada Rumah Makan Raja Muda Kabupaten Pangkajene dan Kepulauan). *Indo-Fintech Intellectuals: Journal of Economics and Business*, 4(4), 1693–1700. <https://doi.org/10.54373/ifijeb.v4i4.1754>
- Sitorus, W. R., Ratih, A. E., & Ardiansyah, A. (2022). Perhitungan Harga Pokok Produksi Dalam Menentukan Harga Jual Produk (Studi Pada Longdrip Cafe Di Kampong Teripang, Kabupaten Bintan). *Measurement Jurnal Akuntansi*, 16(1), 1–6. <https://doi.org/10.33373/mja.v16i1.4193>
- Suarsana, N. (2007). *Pengendalian Biaya Departemen F&B di Perhotelan*. Graha Ilmu, Yogyakarta
- Surjadi. (2013). *Akutansi Biaya*. PT Indeks
- Thomas, G. C., & Kalalo, M. Y. B. (2022). Analisis Harga Pokok Penjualan Dalam Menetapkan Harga Jual Pada Stela Cake and Bakery Airmadidi Analysis of The Cost of Goods Sold in Setting The Selling Price on Stela Cake and Bakery Airmadidi. *Jurnal LPPM Bidang EkoSosBudKum*, 6(1), 749–760.
- Waryanto, R. B. D., & Nasrulloh. (2014). Pengaruh Penentuan Harga Pokok Produksi terhadap Harga Jual pada Industri Krupuk (Studi Kasus di UD. INUN JAYA Sampang). *Majalah Ekonomi*, XVIII(2), 109–119. http://jurnal.unipasby.ac.id/index.php/majalah_ekonomi/article/view/1185/996
- Wendy Kala Tikupadang dan, C. A. P. (2020). Vol 1 No 2 (2020): *Paulus Journal of Accounting (PJA)*. 1(2), 45–53.
- Widyastrianti, W., & Indrawati, L. (2023). PERHITUNGAN HARGA POKOK MINUMAN UNTUK MENENTUKAN HARGA JUAL PADA DATA COFFEE Calculation of Cost of Beverages to Determine the Selling Price at Data Coffee. *Indonesian Accounting Literacy Journal*, 3(3), 258–265.
- Wiyasha. (2010). *Akutansi Perhotelan Uniform Sysytem of Accounts for Lodging Industry*. Andi Yogyakarta
- Wiyasha. (2007). *Akutansi Manajemen Untuk Hotel dan Restaurant*. C.V.Andi Offset

Wiyasha. (2010). *Akutansi Perhotelan Uniform Sysytem of Accounts for Lodging Industry*.

Wiyasha. (2011). *F&B Cost Control untuk Hotel dan Restoran Edisi kedua*. CV. Andi Offset



JURUSAN AKUNTANSI
POLITEKNIK NEGERI BALI