

SKRIPSI

**AUDIT MANAJEMEN TERHADAP PENGENDALIAN *COST*
FOOD AND BEVERAGE PADA HOTEL XYZ**



POLITEKNIK NEGERI BALI

**NAMA : NI PUTU EKA DANA PATRISIA
NIM : 2415664035**

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

AUDIT MANAJEMEN TERHADAP PENGENDALIAN *COST FOOD AND BEVERAGE* PADA HOTEL XYZ

Ni Putu Eka Dana Patrisia
2415664035

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

ABSTRAK

Pengendalian biaya merupakan aspek penting dalam menjaga efisiensi operasional hotel, terutama pada departemen *food and beverage* yang rentan terhadap pemborosan. Penelitian ini bertujuan untuk mengevaluasi efektivitas pengendalian biaya melalui audit manajemen di Hotel XYZ selama Januari hingga Mei 2024. Permasalahan utama terletak pada selisih antara biaya aktual dan standar yang menunjukkan belum optimalnya pengendalian biaya. Metode yang digunakan adalah deskriptif kualitatif dengan pendekatan studi kasus. Data diperoleh melalui dokumentasi, wawancara, dan observasi, kemudian dianalisis berdasarkan fungsi audit manajemen serta analisis selisih biaya. Hasil penelitian menunjukkan bahwa pengendalian biaya belum berjalan optimal, dipengaruhi oleh perangkapan tugas, standar bahan yang tidak sesuai kondisi aktual, serta lemahnya pencatatan dan pengawasan stok. Audit manajemen berhasil mengidentifikasi penyebab selisih merugikan, seperti pembelian darurat, penyusutan bahan, *over-pouring* minuman, dan permintaan khusus tamu yang tidak tercatat. Temuan ini mendukung *Agency Theory* yang menekankan pentingnya pelaporan yang andal dan transparan sebagai bentuk pertanggungjawaban manajemen kepada pemilik. Penelitian ini berkontribusi dalam penguatan pengendalian biaya melalui pemisahan fungsi kerja, penyesuaian standar bahan baku, dan perbaikan sistem pengawasan.

Kata Kunci: **Audit Manajemen, *Agency Theory*, Pengendalian Biaya, *Variance***

**MANAGEMENT AUDIT OF FOOD AND BEVERAGE
COST CONTROL AT HOTEL XYZ**

**Ni Putu Eka Dana Patrisia
2415664035**

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

ABSTRACT

Cost control is a crucial aspect in maintaining hotel operational efficiency, particularly in the food and beverage department, which is prone to waste. This study aims to evaluate the effectiveness of cost control through a management audit at Hotel XYZ from January to May 2024. The main problem lies in the difference between actual and standard costs, indicating suboptimal cost control. The method used was a qualitative descriptive approach with a case study approach. Data were obtained through documentation, interviews, and observations, then analyzed based on the management audit function and cost variance analysis. The results showed that cost control was not optimal, influenced by dual tasks, material standards that did not match actual conditions, and weak stock recording and monitoring. The management audit successfully identified the causes of adverse variances, such as emergency purchases, material shrinkage, beverage over-pouring, and unrecorded guest special requests. These findings support Agency Theory, which emphasizes the importance of reliable and transparent reporting as a form of management accountability to the owner. This study contributes to strengthening cost control through segregation of work functions, adjustment of raw material standards, and improvement of the monitoring system.

Keyword: Agency Theory, Cost Control, Management Audit, Variance

DAFTAR ISI

Halaman Sampul Depan.....	i
Abstrak.....	ii
Abstract.....	iii
Halaman Prasyarat Gelar Sarjana Terapan.....	iv
Halaman Surat Pernyataan Orisinalitas Karya Ilmiah	v
Halaman Persetujuan Penelitian	vi
DAFTAR ISI.....	xi
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR GAMBAR	xiii
DAFTAR LAMPIRAN	xiv
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang Masalah.....	1
B. Rumusan Masalah	6
C. Batasan Masalah.....	6
D. Tujuan dan Manfaat Penelitian	6
BAB II KAJIAN PUSTAKA	9
A. Kajian Teori.....	9
B. Kajian Penelitian yang Relevan	25
C. Alur Pikir.....	34
BAB III METODE PENELITIAN	37
A. Jenis Penelitian.....	37
B. Lokasi/Tempat dan Waktu Penelitian.....	37
C. Teknik dan Instrumen Pengumpulan Data	37
D. Keabsahan Data.....	39
E. Analisis Data	40
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN.....	44
A. Hasil Penelitian	44
B. Pembahasan.....	67
C. Keterbatasan Penelitian.....	83
BAB V PENUTUP.....	85
A. Simpulan	85
B. Implikasi.....	86
C. Saran.....	87
DAFTAR PUSTAKA.....	89
LAMPIRAN-LAMPIRAN	92

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 <i>Food & Beverage Standard Cost and Actual Cost</i>	3
Tabel 2.1 Perbedaan Audit Keuangan dengan Audit Manajemen.....	24
Tabel 4.1 Pengendalian <i>Biaya Food and Beverage</i> Pada Hotel XYZ.....	54
Tabel 4.2 Review Pengendalian Manajemen Terhadap Biaya	64
Tabel 4.3 Perbandingan <i>Standard and Actual Cost Food</i> Tahun 2024	65
Tabel 4.4 Perbandingan <i>Standard and Actual Cost Beverage</i> Tahun 2024.....	66
Tabel 4.5 Analisis Selisih Rata-Rata Kuantitas <i>Food</i> Tahun 2024	68
Tabel 4.6 Analisis Selisih Rata-Rata Harga <i>Food</i> Tahun 2024	68
Tabel 4.7 Rekapitulasi Selisih <i>Food Cost</i> Tahun 2024	69
Tabel 4.8 Analisis Selisih Rata-Rata Kuantitas <i>Beverage</i> Tahun 2024.....	69
Tabel 4.9 Analisis Selisih Rata-Rata Harga <i>Beverage</i> Tahun 2024	70
Tabel 4.10 Rekapitulasi Selisih <i>Beverage Cost</i> Tahun 2024.....	70



JURUSAN AKUNTANSI
POLITEKNIK NEGERI BALI

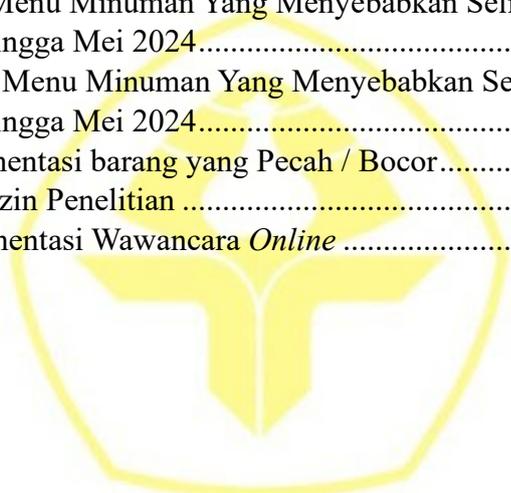
DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Alur Pikir Penelitian.....	36
Gambar 4.1 Struktur Organisasi Hotel XYZ.....	46



DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1: Rekonsiliasi Hotel XYZ Periode Januari hingga Mei 2024	93
Lampiran 2: Data Kuantitas dan Harga Pemakaian Bahan Baku <i>Food & Beverage</i>	103
Lampiran 3: Wawancara dengan <i>Financial Controller</i>	104
Lampiran 4: Wawancara dengan <i>Cost Controller</i>	108
Lampiran 5: Wawancara dengan <i>Manager Purchasing</i>	112
Lampiran 6: Jawaban Wawancara Tentang Triangulasi	115
Lampiran 7: Daftar Menu Makanan Yang Menyebabkan Selisih Kuantitas Bulan Maret hingga Mei 2024.....	117
Lampiran 8: Daftar Menu Makanan Yang Menyebabkan Selisih Harga Bulan Maret hingga Mei 2024.....	120
Lampiran 9: Daftar Menu Minuman Yang Menyebabkan Selisih Kuantitas Bulan April hingga Mei 2024.....	122
Lampiran 10: Daftar Menu Minuman Yang Menyebabkan Selisih Harga Bulan April hingga Mei 2024.....	123
Lampiran 11: Dokumentasi barang yang Pecah / Bocor.....	124
Lampiran 12: Surat Izin Penelitian	125
Lampiran 13: Dokumentasi Wawancara <i>Online</i>	126



JURUSAN AKUNTANSI
POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Salah satu sektor usaha yang saat ini mengalami persaingan yang sangat ketat adalah industri perhotelan. Semakin berkembang bisnis hotel maka semakin kompleks pula tanggung jawab manajemen hotel untuk menjaga efektivitas dan efisiensi operasional hotel. Salah satu upaya yang dapat dilakukan untuk mencapai tujuan perusahaan dan menjaga keberlangsungan bisnis adalah dengan menerapkan sistem pengendalian biaya. Menurut Valentine (2022) departemen yang memegang tanggung jawab utama dalam pengendalian biaya adalah *cost control*. Bagian *cost control* memiliki peran penting dalam pengendalian biaya sebagai bentuk mengevaluasi kinerja hotel. Biaya di hotel mencakup beberapa kategori seperti biaya tenaga kerja, energi, pemeliharaan dan salah satunya biaya makanan dan minuman (*food and beverage*).

Biaya *food and beverage (F&B)* di hotel merupakan salah satu elemen penting dalam manajemen keuangan yang dapat mempengaruhi profitabilitas dan keberhasilan operasional Hotel. Pengendalian biaya ini tidak hanya berhubungan dengan pengadaan bahan makanan dan minuman, tetapi juga dengan kualitas layanan yang diberikan kepada tamu (Noviantara, 2022). Pengendalian biaya pada industri makanan dan minuman berkontribusi secara signifikan terhadap pendapatan hotel. Menurut Wiryanata (2022) menjelaskan bahwa makanan dan minuman berkontribusi kurang lebih sebesar 30% dari

pendapatan hotel. Pengelolaan yang efektif dari biaya makanan dan minuman tentu akan berdampak pada produktivitas dari operasional bagian makanan dan minuman.

Aktivitas pengendalian biaya dapat diawali dengan membuat anggaran perencanaan (*budget*) yang kemudian dianalisis terhadap biaya yang dikeluarkan (*actual*), sehingga mencegah terjadinya *over budget* pada harga pokok makanan dan minuman. Perbedaan antara keduanya dapat menghasilkan selisih yang bisa bersifat menguntungkan (*favorable*) atau merugikan (*unfavorable*). Selisih dianggap merugikan jika margin kontribusi aktual melebihi standar yang ditetapkan. Sebaliknya, selisih dapat menguntungkan jika margin kontribusi aktual berada dibawah target standar (Dhita et al., 2022). Pengendalian biaya yang tidak efektif dapat menyebabkan peningkatan *actual cost* yang melebihi *standard cost*. Menurut Dittmer & Keefe (2014) ada lima fungsi yang terlibat dalam pengendalian biaya yaitu fungsi pembelian (*purchasing*), fungsi penerimaan (*receiving*), fungsi penyimpanan (*Storekeeper*), fungsi pengeluaran (*issuing*), dan fungsi produksi (*kitchen*).

Hotel XYZ merupakan hotel yang beroperasi pada tahun 2022. XYZ memiliki 165 kamar serta fasilitas lengkap lainnya. Salah satu fasilitasnya adalah Tribe Kitchen dan After Glow Bar & Restaurant yang menjual makanan dan minuman untuk menunjang pendapatan Hotel XYZ. Berdasarkan observasi awal, terdapat fenomena di Hotel XYZ yaitu perbedaan antara biaya standar dan aktual yang terjadi dalam pengelolaan biaya oleh manajemen. Perbedaan tersebut bisa bersifat menguntungkan (*favorable/F*) jika biaya sesungguhnya

tidak melebihi biaya standar dan (merugikan *unfavorable/UF*) jika biaya sesungguhnya melebihi standar yang ditetapkan.

Gambaran selisih antara biaya standar dan aktual tersebut dapat terlihat lebih jelas melalui Tabel 1.1 berikut, yang menunjukkan perbandingan biaya makanan dan minuman selama periode Januari hingga Mei 2024.

Tabel 1.1 *Food & Beverage Standard Cost and Actual Cost*
periode Januari-Mei 2024

Periode	Standard Cost (Rp)	Actual Cost (Rp)	Variance (Rp)	%	Unfavorable / favorable
Food Cost					
Januari	219.837.602	127.604.092	92.233.510	14,68	Favorable
Februari	197.831.670	124.352.035	73.479.635	13,00	Favorable
Maret	136.950.185	138.127.158	-1.176.972	-0,30	Unfavorable
April	106.458.696	111.284.517	-4.825.821	-1,59	Unfavorable
Mei	100.105.685	105.679.158	-5.573.473	-1,95	Unfavorable
Beverage Cost					
Januari	46.279.700	35.922.826	10.356.874	6,27	Favorable
Februari	35.169.575	23.660.023	11.509.553	9,16	Favorable
Maret	34.810.615	30.987.503	3.823.113	3,08	Favorable
April	32.567.999	66.178.159	-33.610.160	-28,90	Unfavorable
Mei	28.891.700	77.138.649	-48.246.949	-46,76	Unfavorable

Sumber: Lampiran 1 (Data Diolah), tahun 2024

Tabel 1.1 memperlihatkan perbandingan antara biaya standar dan biaya aktual makanan dan minuman di Hotel XYZ selama periode Januari hingga Mei 2024. Data menunjukkan adanya fluktuasi yang signifikan pada kedua komponen biaya tersebut. Pada *food cost*, di bulan Januari perusahaan mengalami selisih yang menguntungkan (*favorable*) sebesar Rp92.233.510,00 atau 14,68% yang dimana biaya *actual cost* jauh di bawah standar. Namun seiring berjalannya waktu dari bulan Maret hingga Mei terjadi penurunan yang menyebabkan selisih yang merugikan dan puncaknya terjadi di bulan Mei selisih sebesar Rp5.573.473,00 atau 1,95%. Hal serupa juga terjadi pada *beverage cost*, di bulan Januari perusahaan mengalami selisih menguntungkan (*favorable*)

sebesar Rp10.356.874,00 atau 6,27%. Selisih menguntungkan ini juga meningkat di bulan Februari sebesar Rp11.509.553,00 atau 9,16%. Namun pada bulan Maret selisih menguntungkan (*favorable*) tersebut mulai mengalami penurunan yang cukup signifikan, sehingga seiring berjalannya waktu pada bulan April dan Mei perusahaan mengalami selisih merugikan (*unfavorable*), yang puncaknya pada bulan Mei selisih sebesar Rp48.246.949,00 atau 46,76%. Oleh karena itu, perlu diteliti lebih lanjut terkait penurunan yang semakin tajam, untuk mengetahui penyebab terjadinya selisih yang merugikan (*unfavorable*) tersebut, dengan kemungkinan terjadi pengendalian biaya yang tidak memadai pada hotel tersebut.

Penelitian oleh Karunia (2023) menggunakan audit manajemen untuk menilai efektivitas fungsi pemasaran di Departemen *Sales and Marketing* Hotel Maison Aurelia Sanur. Hasilnya menunjukkan bahwa pemasaran belum berjalan efektif pada 2020 hingga 2022, terlihat dari pendapatan *food and beverage* yang tak mencapai target. Hal ini disebabkan oleh produk yang kurang diminati, distribusi yang belum maksimal, promosi yang terlalu terbatas dan pengaruh dari pandemi Covid-19. Sebagai solusi, disarankan adanya pembaruan menu, penyesuaian porsi dan harga, pemanfaatan saluran distribusi secara optimal, serta promosi yang menasar pasar lebih luas. Penelitian Pertiwi (2023) dengan menggunakan audit manajemen atas pembelian menyatakan bahwa pembelian di Hotel Four Points by Sheraton Bali Ungasan pada kuartal I 2023 berjalan efektif dan efisien, namun belum ekonomis. Masih ada pemborosan, ketidaksesuaian *purchase order* (PO), dan pencatatan stok

yang kurang. Disarankan pembelian sesuai standar operasional perusahaan (SOP), kontrak harga dengan pemasok, dan sistem pencatatan persediaan diterapkan. Penelitian oleh Arinanda et al. (2024) Penelitian ini fokus pada audit operasional dan menunjukkan bahwa audit membantu Java Paragon Hotel meningkatkan efisiensi dan efektivitas pembelian dengan memperbaiki proses, menekan biaya, dan memastikan kualitas serta ketepatan waktu. Penelitian oleh Tyoso dan Nurkasanah (2019) Menggunakan audit manajemen menyatakan pengendalian persediaan bahan baku di PT ABC Semarang belum berjalan optimal. Kegiatan belum dilakukan secara rutin dan formal, serta masih dijalankan oleh karyawan yang merangkap tugas lain tanpa pelatihan khusus. Akibatnya, pengawasan belum maksimal dan pengendalian persediaan belum tertangani dengan baik.

Berdasarkan fenomena yang terjadi dan hasil penelitian sebelumnya, maka penting untuk dilakukan penelitian terhadap Hotel HYZ berkaitan dengan selisih yang merugikan (*unfavorable*) pada departemen *Food and Beverage*. Hasil penelitian terdahulu menggunakan audit manajemen untuk melakukan analisis terhadap penyimpangan tersebut. Oleh karena itu penelitian ini juga akan menggunakan audit manajemen untuk menganalisis pengendalian atas biaya *food and beverage* tersebut. Audit manajemen berperan penting sebagai alat evaluasi kinerja hotel dan kebijakan yang telah diterapkan, sehingga dapat mengidentifikasi kelemahan dalam pengendalian biaya serta merancang perbaikan yang tepat. Berdasarkan latar belakang maka penting dilakukan penelitian tentang audit manajemen terhadap pengendalian *cost food and*

beverage pada Hotel XYZ, sehingga dapat diketahui penyebab terjadinya selisih yang tidak menguntungkan tersebut.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang yang telah dipaparkan, maka permasalahan penelitian dapat dirumuskan sebagai berikut:

1. Bagaimanakah pengendalian *food and beverage cost* pada Hotel XYZ?
2. Bagaimanakah pelaksanaan audit manajemen terhadap pengendalian biaya *food and beverage cost* pada Hotel XYZ pada periode Januari hingga Mei 2024?

C. Batasan Masalah

Penelitian ini, membatasi masalah fokus kepada audit manajemen terhadap pengendalian biaya hanya pada departemen *food and beverage* pada Hotel XYZ. Analisis juga dibatasi hanya pada data periode Januari hingga Mei 2024 untuk pelaksanaan audit manajemen, sehingga dapat diketahui faktor-faktor yang menyebabkan terjadinya selisih merugikan antara biaya aktual dan biaya standar pada bagian *food and beverage* tersebut.

D. Tujuan dan Manfaat Penelitian

1. Tujuan Penelitian
 - a. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengendalian *food and beverage cost* pada Hotel XYZ.
 - b. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pelaksanaan audit manajemen terhadap pengendalian biaya Hotel XYZ pada periode Januari-Mei 2024.

2. Manfaat Penelitian

a. Manfaat Teoritis

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan kontribusi dalam pengembangan ilmu pengetahuan dibidang manajemen perhotelan, khususnya mengenai audit manajemen terhadap pengendalian biaya *food and beverage*. Hasil penelitian ini juga dapat digunakan sebagai referensi atau dasar untuk penelitian selanjutnya dengan topik yang serupa.

b. Manfaat Praktis

1) Bagi Perusahaan

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat sebagai masukan bagi pihak-pihak yang terlibat untuk suatu pengambilan keputusan yang berkaitan tentang pengendalian biaya makanan dan minuman.

2) Bagi Politeknik Negeri Bali

Hasil dari penelitian ini dapat menjadi tolak ukur seberapa baik mahasiswa dapat menerapkan teori yang telah di pelajari di kelas. Selain itu pembaca juga dapat menggunakan hasil dari penelitian ini sebagai referensi dan perbandingan untuk penelitian lain yang relevan dengan penelitian ini.

3) Bagi Mahasiswa

Penelitian ini diharapkan dapat menambah wawasan berfikir dan pengetahuan khususnya dalam bidang akuntansi. Penelitian ini

memberikan peluang untuk mengaplikasikan teori yang sudah dipelajari di bangku kuliah, khususnya di bidang auditn dan meningkatkan pemahaman teori melalui masalah-masalah yang berada di lapangan.



JURUSAN AKUNTANSI
POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB V

PENUTUP

A. Simpulan

Berdasarkan hasil pelaksanaan audit manajemen yang telah diuraikan pada bab sebelumnya, ditemukan temuan-temuan yang berkaitan atas pengendalian biaya pada hotel XYZ. Adapun kesimpulan dari kegiatan penelitian yang telah dilakukan sebagai berikut:

1. Pengendalian terhadap biaya *food and beverage* pada Hotel XYZ dilakukan tiga *section-section* yang terlibat yaitu *Financial Contoller, Purchasing Manager, Cost Controller* dengan tahapan dari perencanaan, pembelian sampai pencatatan dan pengawasan terhadap bahan makanan dan minuman, Pengendalian biaya telah dilakukan dengan baik namun masih terdapat ketidakefisienan pemakaian bahan makanan dan minuman sehingga menyebabkan selisih yang merugikan.
2. Hasil audit manajemen terhadap pengendalian biaya *food and beverage cost* pada Hotel XYZ menunjukkan bahwa terdapat selisih biaya yang merugikan pada penggunaan bahan baku makanan dan minuman di antara periode Januari hingga Mei 2024. Selisih tersebut karena biaya aktualnya lebih tinggi dibandingkan biaya standar yang menyebabkan selisih merugikan selama periode tersebut adalah sebagai berikut:
 - a. Pada bagian *food*, selisih kuantitas karena terjadi kurangnya pengawasan Ketika pencatatan kartu stok tidak berjalan dengan baik karena terjadi perbedaan jumlah fisik dengan pencatatan kartu stok dikarenakan

Storekeeper merangkap tugas sebagai *Cost Controller*, sehingga pengawasan kurang optimal. Sementara itu, selisih harga yang merugikan pada bulan Maret hingga April disebabkan oleh pembelian bahan diluar *supplier* utama dengan harga yang lebih tinggi hal tersebut dikarenakan kondisi stok kosong dan kebutuhan mendesak. Namun di bulan Mei justru mengalami selisih harga yang menguntungkan karena harga bahan baku di pasar menurun.

- b. Pada bagian *beverage*, selisih kuantitas periode April hingga Mei terjadi karena kesulitan dalam mengontrol takaran minuman yang bersifat cair sehingga sering kali terjadi *over-pouring*. Selain itu, permintaan khusus dari tamu yang menginginkan tambahan alkohol juga membuat penggunaan bahan melebihi standar yang ditetapkan. Kerusakan barang, seperti botol minuman yang pecah, turut menjadi penyebab lain. Di sisi lain, selisih harga menguntungkan pada bulan April hingga Mei diperoleh karena adanya promo dari *supplier* seperti pembelian tiga gratis satu yang membuat harga per unit menjadi lebih rendah dari standar.

B. Implikasi

Berdasarkan hasil penelitian tersebut yang telah dilakukan, terdapat implikasi praktis dan teoritis berdasarkan temuan tersebut yaitu:

1. Implikasi Praktis

Hasil penelitian ini dapat memberikan gambaran langsung bagi manajemen Hotel XYZ mengenai pentingnya penerapan sistem

pengendalian biaya yang lebih optimal, khususnya di bagian *food and beverage*. Temuan terkait selisih biaya yang merugikan menunjukkan perlunya perbaikan dalam penggunaan bahan baku, pencatatan stok, serta prosedur pembelian bahan dan pembagian tugas antar bagian agar pengendalian biaya dapat berjalan optimal. Hal tersebut dapat dijadikan masukan oleh pihak hotel.

2. Implikasi Teoritis

Secara teoritis, hasil penelitian ini menunjukkan bahwa audit manajemen merupakan pendekatan sistematis untuk mengevaluasi pengendalian biaya, khususnya dalam operasional *food and beverage*. Melalui tahapan audit yang menyeluruh, audit manajemen membantu mengidentifikasi kelemahan dan merumuskan rekomendasi perbaikan. Penelitian ini juga mendukung *Agency Theory*, karena audit manajemen mendorong terciptanya laporan yang andal, akuntabel, dan transparan sebagai bentuk pertanggungjawaban manajemen kepada pemilik. Dengan demikian, temuan ini diharapkan dapat menjadi referensi dalam pengembangan praktik audit manajemen dan pengendalian biaya di industri perhotelan.

C. Saran

Berdasarkan hasil audit manajemen terhadap fungsi pengendalian biaya pada bagian *food and beverage* di Hotel XYZ, maka saran yang dapat diberikan kepada pihak manajemen sebagai rekomendasi perbaikan adalah:

1. Memperbaiki sistem pencatatan menggunakan dan pengeluaran stok dengan pembagian tugas yang lebih jelas antara *Storekeeper* dan *Cost Controller* serta menggunakan teknologi untuk pencatatan tersebut.
2. Melakukan pembelian bahan secara efisien dengan tetap mempertimbangkan harga pasar saat terjadi kondisi darurat atau kekosongan stok.
3. Memberikan pelatihan kepada *bartender* untuk mengontrol takaran dan memastikan permintaan khusus dari tamu dicatat sesuai prosedur.
4. Melakukan audit internal secara berkala untuk memastikan pengendalian biaya berjalan konsisten dan sesuai rekomendasi.



DAFTAR PUSTAKA

- Agoes, S. (2023). *Auditing: Petunjuk Praktis Pemeriksaan Akuntan oleh Akuntan Publik* (5th ed.). Salemba Empat.
- Ardiana, T. T. (2015). *Audit Manajemen Sebagai Alat Untuk Menilai Efisiensi Dan Efektivitas Penjualan Jasa*.
- Ardianto, E. (2017). *Metodologi Penelitian* (2nd ed.). Simbiosis Rekatama Media.
- Arens, A. A., Randal, J. E., & Beasley, M. S. (2012). *Auditing and Assurance Services* (14th Ed). Prentice Hall.
- Arinanda, R. M., Komariyah, F., & Supriadi, I. (2024). Audit Operasional untuk Meningkatkan Efisiensi dan Efektivitas Fungsi Pembelian di Java Paragon Hotel. In *Jurnal Ekonomi Manajemen Akuntansi Bisnis dan Teknologi Informatika* (Vol. 1, Issue 3).
- Armin, K. (2023). Analisis Efektivitas Pengendalian Biaya Food and Beverage Departemen pada Max One Vivo Hotel Palembang. *Jurnal Ekonomi Tridinanti*.
- Bayangkara, I. (2015). *Audit manajemen: Prosedur dan implementasi* ((Edisi ke-2)). Salemba Empat.
- Dhita, N., Putra, U., Lukitasari, R., Mulia, V. B., Wibawa, K., Perhotelan, M., & Bali, I. (2022). Analisis Pengendalian Food Cost Di Hotel Villa Lumbung-Bali Food Cost Control Analysis At Villa Lumbung Hotel-Bali. 5, 165–176.
- Dittmer, P. R., & Keefe, J. D. (2014). *Princliiples Of Food, Beverage, And Labor Cost Controls*. John Wiley & Sons.
- Fitri, M. Y., Yasa, I. B. A., & Mandia, I. N. (2018). Management Auditing: Controlling Food and Beverage Costs at The Oberoi Bali Hotels. *Journal of Applied Sciences in Accounting*, 1(1). <http://ojs.pnb.ac.id/index.php/JASAFINT>.
- Horngren, C. T., Datar, S. M., Rajan, M. V, Hall, P., Columbus, B., New, I., San, Y., Upper, F., River, S., Cape, A., Dubai, T., Madrid, L., Munich, M., Montréal, P., Delhi, T., São, M. C., Sydney, P., Kong, H., Singapore, S., & Tokyo, T. (2011). *Cost Accounting A Managerial Emphasis Fourteenth Edition*.
- Irawan, P. F. B., Damayanti, T., Susanti, C., Akuntansi Hospitaliti, M., Pariwisata Bali, P., Terapan Pariwisata, M., Pariwisata Bali Jln Dharmawangsa, P., & Dua, N. (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). <https://doi.org/10.52352/jah.v1i1.980>.

- Karunia, N. P. M. S. (2023). Audit Manajemen Fungsi Pemasaran Pada Departemen Sales And Marketing Di Hotel Maison Aurelia Sanur. *Politeknik Negeri Bali*.
- Mahendra, H., & Sabir, M. (2019). *Analisis Strategi Pengendalian Biaya Operasional Di Grand Mozza Hotel Timika (Studi Kasus Standarisasi Biaya Operasional)*.
- Memo, O., Ardiansyah, N. R., Dewi, A., & Th, M. (2025). Peran Cost Control Dalam Mengendalikan Biaya Food And Beverage Di Sejoli Resto C3 Hotel Ungaran. *Jurnal Manajemen Dan Bisnis Indonesia, Bina Patria.*, 19. <https://binapatria.id/index.php/MBI>.
- Mulyadi. (2014). *Auditing*. Salemba Empat.
- Mulyadi. (2015). *Akuntansi Biaya* ((Edisi 5)). UPP STIM YKPN.
- Mulyadi. (2016). *Sistem Akuntansi* (Edisi Revisi). Salemba Empat.
- Noviantari, N. P. A. T. (2022). *Analisis Pengendalian Biaya Food And Beverage Pada Hotel X*.
- Pertiwi, I. (2023). Audit Manajemen Fungsi Pembelian Dalam Menentukan Efektivitas, Efisiensi, Dan Ekonomisasi Pada Hotel Four Points By Sheraton Bali Ungasan. *Politeknik Negeri Bali*.
- Robani, M. H., & Halimatusyadiah, H. (2021). The Effect of Internal Control System, Information Asymmetry, Suitability of Compensation and Organization's Ethical Culture on Accounting Fraud. *Jurnal Akuntansi*, 11(2), 175–188. <https://ejournal.unib.ac.id/JurnalAkuntansi/article/view/14746>.
- Romney, M. B., & Steinbart, P. J. (2018). *Accounting Information Systems* (14th edition). Pearson Education.
- Sari, R. N., & Nugroho, B. Y. (2021). The Influence of Accounting Information Systems and Internal Control on Employee Performance with Organizational Culture as a Moderating Variable. *Journal of Accounting and Strategic Finance*, 4(2), 199–212. <https://doi.org/https://doi.org/10.33005/jasf.v4i2.255>.
- Sirajuddin, B. (2020). *Pemeriksaan Manajemen* (Edisi Revisi). Noerfikri.
- Tyoso, J. S. P., & Nurkasanah, S. (2019). Audit Manajemen Untuk Persediaan Pengendalian Bahan Baku. *Jurnal Ilmiah UNTAG Semarang*, 8.
- Valentine, A. (2022). *Analisis Akuntansi Pertanggungjawaban Sebagai Alat Pengendalian Food Cost Pada The Anmon Resort Bintan*.

Wiryanata, I. G. N. A. (2022). Efektifitas Pengadaan Bahan Makanan dalam Penentuan Harga Jual. *Jurnal Gastronomi Indonesia*, 10(2), 108–117. <https://doi.org/10.52352/jgi.v10i2.1073>.

Wiyasha, I. B. M. (2011). *F&B Cost Control untuk Hotel & Restoran*. Andi.

