

**ANALISIS SELISIH DALAM RANGKA PENGENDALIAN
FOOD COST PADA *THE LEAF JIMBARAN BALI LUXURIOUS*
*VILLA RETREAT***



POLITEKNIK NEGERI BALI

OLEH:

NI KETUT ARIASIH

NIM. 2115613140

PROGRAM STUDI DIPLOMA III AKUNTANSI

JURUSAN AKUNTANSI

POLITEKNIK NEGERI BALI

BADUNG

2025

ANALISIS SELISIH DALAM RANGKA PENGENDALIAN FOOD COST PADA *THE LEAF* JIMBARAN BALI LUXURIOUS VILLA RETREAT

Ni Ketut Ariasih

2115613140

(Program Studi D3 Akuntansi, Politeknik Negeri Bali)

ABSTRAK

Penelitian ini dilakukan untuk mengetahui penyebab selisih antara *standard food cost* dengan *actual food cost* serta pengendalian yang dilakukan. Penelitian ini menggunakan data primer berupa hasil wawancara dan dokumentasi dengan bagian *cost control, purchasing, receiving* dan data sekunder berupa *recipe* menu. Teknik analisis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah analisis deskriptif kualitatif dengan menggunakan bagian – bagian yang terlibat dalam pengendalian biaya makanan dan *job descriptionnya* serta teknik analisis deskriptif kuantitatif dengan menggunakan analisis selisih kuantitas dan selisih harga. Hasil analisis menunjukkan bahwa terjadinya selisih pada bahan baku makanan yang dimana selisih tersebut disebabkan oleh kuantitas dan selisih harga. Pengendalian biaya pada *The Leaf Jimbaran Bali Luxurious Villa retreat* belum berjalan dengan baik dilihat dari tingginya selisih persentase pada bulan Februari sampai dengan Mei, hal ini dikarenakan terdapat kendala pada bagian – bagian yang terlibat mulai dari bagian pembelian, penerimaan, penyimpanan hingga proses produksi sehingga pengendalian biaya yang dilakukan kurang optimal.

Kata Kunci: Biaya Standar Makanan, Biaya Makanan Sesungguhnya, Analisis Selisih, Pengendalian Biaya Makanan

ANALYSIS OF VARIANCES IN THE CONTEXT OF CONTROLLING FOOD COSTS AT THE LEAF JIMBARAN BALI LUXURIOUS VILLA RETREAT

Ni Ketut Ariasih

2115613140

(Program Studi D3 Akuntansi, Politeknik Negeri Bali)

ABSTRACT

This research was conducted to determine the causes of the difference between standard food costs and actual food costs and the controls carried out. This research uses primary data in the form of interviews and documentation with the cost control, purchasing, receiving and secondary data in the reconciliation of food cost and menu recipes. The data analysis technique used in this research is qualitative descriptive analysis using the parts involved in controlling food costs and job descriptions as well as quantitative descriptive analysis techniques using quantity difference and price difference analysis. The results of the analysis show that there is a difference in food raw materials, where the difference is caused by quantity and price differences. Cost control at The Leaf Jimbaran Bali Luxurious Villa retreat has not been running well as seen from the high percentage difference from February to May, this is because there are problems in the parts involved starting from purchasing, receiving, storage to the production process so that cost control is less than optimal.

Keywords: Standard Food cost, Actual Food cost, Analysis Variance, Food cost Control.

DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL DEPAN	i
HALAMAN SAMPUL DALAM.....	ii
SURAT PERNYATAAN ORISINALITAS KARYA ILMIAH	iii
HALAMAN PERSETUJUAN PEMBIMBING	iv
HALAMAN PENETAPAN KELULUSAN.....	v
KATA PENGANTAR.....	vi
ABSTRAK	viii
ABSTRCT.....	ix
DAFTAR ISI.....	x
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang Masalah.....	1
B. Rumusan Kesenjangan	4
C. Tujuan, Batasan Masalah dan Manfaat Penelitian	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	6
A. Standar Aktivitas	6
B. Praktik Baik Aktivitas	11
BAB III METODE PENULISAN	15
A. Lokasi/Tempat dan Waktu Penelitian.....	15
B. Teknik dan Instrumen Pengumpulan Data	15
BAB IV PEMBAHASAN.....	19
A. Deskripsi Objek Penulisan	19
B. Deskripsi Aktivitas	19
C. Pembahasan.....	20
BAB V PENUTUP	39
A. Simpulan.....	39
B. Saran	41
DAFTAR PUSTAKA.....	42

DAFTAR TABEL

Tabel 1. 1 <i>Variance Food Cost Percentage</i> Periode Februari hingga Mei 2025.....	3
Tabel 4. 1 Menu <i>Food</i> Yang Banyak Terjual.....	22
Tabel 4. 2 Selisih Kuantitas Bahan Baku dan Harga Bahan Baku <i>Pizza Mozzarella</i>	23
Tabel 4. 3 Selisih Kuantitas Bahan Baku dan Harga Bahan Baku <i>Fish and Chips</i>	24
Tabel 4. 4 Selisih Kuantitas Bahan Baku dan Harga Bahan Baku Pisang Goreng Madu	25
Tabel 4. 5 Selisih Kuantitas Bahan Baku dan Harga Bahan Baku <i>Chicken Popcorn</i>	26
Tabel 4. 6 <i>Variance Food Cost Percentage</i> bulan Februari 2025	27
Tabel 4. 7 <i>Variance Food Cost Percentage</i> bulan Maret 2025	28
Tabel 4. 8 <i>Variance Food Cost Percentage</i> bulan April 2025.....	29
Tabel 4. 9 <i>Variance Food Cost Percentage</i> bulan Mei 2025.....	30
Tabel 4. 10 <i>Variance Food Cost Percentage</i> bulan Februari - Mei 2025.....	31

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 <i>Standard & Actual Cost Pizza Mozzarella</i>	43
Lampiran 2 <i>Standard & Actual Cost Fish and Chips</i>	44
Lampiran 3 <i>Standard & Actual Cost Pisang Goreng Madu</i>	45
Lampiran 4 <i>Standard & Actual Cost Chicken Popcorn</i>	46
Lampiran 5 <i>Variance Food Cost Percentage Pizza Mozzarella</i>	47
Lampiran 6 <i>Variance Food Cost Percentage Fish and Chips</i>	48
Lampiran 7 <i>Variance Food Cost Percentage Pisang Goreng Madu</i>	49
Lampiran 8 <i>Variance Food Cost Percentage Chicken Popcorn</i>	50
Lampiran 9 <i>Wawancara Cost Control</i>	51
Lampiran 10 <i>Wawancara Departement Kitchen</i>	53

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Perkembangan industri pariwisata saat ini sedang mengalami kemajuan terutama di Indonesia. Hal ini dapat dilihat banyaknya pembangunan hotel yang bertaraf internasional. Terutama dalam menjaga kualitas pelayanan terhadap wisatawan yang akan menginap. Industri perhotelan memiliki peran penting dalam memajukan perekonomian bangsa. Di lain hal hotel dapat menyerap banyak tenaga kerja yang berdampak mengurangi angka pengangguran. Selain itu, hotel merupakan bagian penting dari kepariwisataan, dimana hotel bertujuan sebagai rumah kedua pada saat melakukan perjalanan jauh atau rekreasi (Berwisata). Akomodasi adalah suatu usaha yang menyediakan berbagai hal untuk memenuhi kebutuhan masyarakat umum dalam hal penyediaan tempat beristirahat atau tempat tinggal sementara bagi orang-orang yang berpergian jauh dari tempat tinggalnya. Keberadaan akomodasi seperti hotel, dan villa sangat mudah ditemui di daerah Jimbaran dan sekitarnya. Karena banyaknya jumlah akomodasi, persaingan antar pembisnis semakin ketat (Wijaya & Widhiastuty, 2021).

The Leaf Jimbaran Bali Lixurious Villa Retreat merupakan salah satu villa bintang lima yang beralamat di Karang Mas, Sejahtera Jl. Jepun No.81. Jimbaran, Kabupaten Badung, Bali 8036. Selain menyediakan jasa

penginapan, *The Leaf* Jimbaran juga memiliki fasilitas seperti restoran dan spa. *The Leaf* Jimbaran ini terletak di lokasi yang strategis dan tentunya memiliki banyak pesaing. *The Leaf* Jimbaran berfokus pada bagaimana strategi yang sesuai dan tepat untuk meminimalisir pengeluaran sehingga dapat menjual tanpa harus mengurangi kualitas dan fasilitas yang telah disediakan karena ini merupakan unsur penting dalam menjalankan bisnis perhotelan.

Faktor biaya merupakan salah satu faktor yang berperan penting dalam operasional dan berpengaruh bagi manajemen dalam pengambilan keputusan. Manajemen *The Leaf* Jimbaran Bali *Luxurious Villa Retreat* telah menetapkan biaya standar yang dikeluarkan untuk membuat makanan (*food*). Dengan adanya *standard cost* diharapkan biaya yang dikeluarkan untuk *food* dapat dikendalikan sehingga keuntungan (laba) dapat diperoleh secara optimal. Akan tetapi, dalam pelaksanaan operasionalnya besarnya *actual cost* seringkali tidak sesuai dengan *standard cost* yang ditetapkan oleh perusahaan sehingga terdapat suatu selisih. Selisih yang terjadi bisa bersifat menguntungkan (*favorable*) bagi perusahaan jika *actual cost* tidak melebihi *standard cost*, sebaliknya selisih akan bersifat merugikan (*unfavorable*) jika *actual cost* melebihi *standard cost*. Bagian pengendalian biaya (*cost control*) adalah salah satu bagian penting pada sebuah villa yaitu untuk mengendalikan biaya makanan dan minuman setiap harinya seperti yang disajikan pada tabel 1.1.

Tabel 1. 1*Variance Food Cost Percentage*

Periode Februari – Mei 2025

The Leaf Jimbaran Bali Luxurious Villa Retreat

Bulan	Food Cost		
	Standard (%)	Actual (%)	Variance (%)
Februari	35,00%	46,47%	11,47%
Maret	35,00%	39,05%	4,05%
April	35,00%	42,31%	7,31%
Mei	35,00%	41,69%	6,69%
Rata-rata	35,00%	42,69%	7,38%

Sumber : *The Leaf Jimbaran Bali Luxurious Villa Retreat*.

Tabel 1.1 merupakan data *actual food cost* dengan data *standard food cost* pada *The Leaf Jimbaran Bali Luxurious Villa Retreat*. Terdapat selisih yang terjadi pada bulan Februari-Mei 2025. Pada bulan Februari terdapat selisih sebesar 11,47%, pada bulan Maret terdapat selisih sebesar 4,05%, pada bulan April terdapat selisih 7,31%, dan pada bulan Mei terdapat selisih sebesar 6,69%.

Selisih yang terjadi bersifat merugikan dan perlu dianalisis penyebab selisih *food cost* tersebut agar tidak terjadi kerugian yang lebih besar di periode berikutnya. Selisih tersebut diperkirakan terjadi karena pengendalian *food cost* yang tidak efisien. Jika hal ini diabaikan secara terus menerus akan berakibat pada tidak tercapainya target laba yang telah dianggarkan oleh villa. Maka fungsi-fungsi yang terkait pengendalian *food cost* perlu dilakukan pengawasan yang lebih ketat, guna meminimalisir terjadinya selisih.

B. Rumusan Kesenjangan

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan, maka yang menjadi pokok permasalahan yang perlu diteliti adalah :

1. Apakah penyebab terjadinya selisih antara *food cost* sesungguhnya (*actual cost*) dengan standar (*standard cost*) pada *The Leaf Jimbaran Bali Luxurious Villa retreat* tahun 2025?
2. Bagaimana pengendalian *food cost* pada *The Leaf Jimbaran Bali Luxurious Villa retreat* tahun 2025?

C. Tujuan, Batasan Masalah dan Manfaat Penelitian

1. Tujuan Penelitian

Berdasarkan pokok permasalahan diatas, maka yang menjadi tujuan dari penelitian ini adalah :

- 1) Untuk menemukan penyebab terjadinya selisih antara persentase *food cost* sesungguhnya (*actual cost*) dengan standar (*standart cost*) 2025.
- 2) Untuk mengungkap pengendalian *food cost* pada *The Leaf Jimbaran Bali Luxurious Villa Retreat* 2025.

2. Batasan Masalah

Berdasarkan permasalahan dalam penelitian ini yaitu selisih persentase pada *standard* dan *actual cost* terhadap pengendalian biaya maka dalam penelitian ini jumlah menu yang digunakan adalah 4 menu makanan yang paling banyak terjual pada periode Februari-Mei 2025

yaitu *Pizza mozzarella, Chicken popcorn, Pisang goreng madu, Fish and chips.*

3. Manfaat Penelitian

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan, adapun manfaat dari penelitian ini sebagai berikut :

1) Bagi Mahasiswa

Penelitian yang dilakukan diharapkan dapat menambah wawasan dan pengetahuan bagi mahasiswa khususnya tentang pengendalian *food cost* di Villa sehingga dapat membandingkan ilmu yang didapat pada perkuliahan dengan penerapan yang sebenarnya terjadi lapangan.

2) Bagi Politeknik Negeri Bali

Hasil Penelitian ini dapat digunakan sebagai tolak ukur untuk mengetahui kemampuan mahasiswa dalam mengimplementasikan teori yang diperoleh di bangku kuliah serta dapat dijadikan refrensi oleh pembaca sebagai pendukung atau pembanding untuk penelitian yang mengangkat tema sejenis agar diperoleh hasil penelitian yang lebih sempurna.

3) Bagi *The Leaf Jimbaran Bali Luxurious Villa Retreat*

Hasil dari penelitian ini diharapkan dapat dijadikan sebagai bahan pertimbangan dan masukan untuk meningkatkan kinerja dan efektifitas yang berkaitan dengan pengendalian biaya pada *food cost*.

BAB V

PENUTUP

A. Simpulan

Penelitian ini dilakukan untuk mengetahui pengendalian food cost beserta kondisi dari *actual cost* di *The Leaf Jimbaran Bali Luxurious Villa Retreat* serta penyebab terjadi selisih persentase antara *standard food cost* dengan *actual food cost*. Data dalam penelitian ini diperoleh dari wawancara dengan dua narasumber yaitu *cost control* dan *departement head of kitchen*. Berdasarkan penjelasan diatas maka simpulan yang dapat diambil Adalah sebagai berikut:

1. Penyebab terjadinya selisih persentase antara *actual food cost* dengan *standard food cost* di *The Leaf Jimbaran Bali Luxurious Villa Retrea*, Disebabkan dari kurang optimal dalam penerapan *standard purchase* spesifikasi pembelian standar yang tentunya berimbas pada proses penerimaan barang, sehingga terjadi banyak penyimpangan baik dari segi harga barang, kuantitas barang, dan juga kurang optimal dalam penerapan sistem *first in first out*, *first expired first out* sehingga terjadi *expired* pada saat penyimpanan barang di *store*, serta kurang dalam perawatan dari pada ruangan store baik kebersihan ataupun penempatan barang yang kurang terstruktur dan penerapan *pest control* agar tidak terjadi kerusakan barang yang disebabkan oleh hama dimana yang

dijumpai pada *general store* dan *kitchen store* yang berdampak pada kerusakan barang sehingga mengakibatkan limbah dan menyebabkan peningkatan biaya makanan.

2. Berdasarkan pemaparan hasil diatas menunjukkan bahwa pengendalian *food cost* masih kurang berjalan dengan optimal, hal ini terindikasi dari kondisi *actual cost* yang jauh melebihi dari pada *standard cost*. Berdasarkan perhitungan rata-rata dalam periode empat bulan, *actual food cost* adalah sebesar 42,69%, sedangkan *standard food cost* yang ditetapkan manajemen adalah 35,00%. Tampak bahwa rata-rata selisihnya adalah 7,38%. Hal ini jauh lebih tinggi dari toleransi yang ditetapkan manajemen *The Leaf Jimbaran Bali Luxurious Villa Retreat* sebanyak 2%. Hal ini merupakan akibat dari tingginya volume pembelian pada *incoming stock* sehingga terjadi peningkatan biaya pada villa, yang dimana *incoming stock* merupakan jumlah total dari pembelian barang khususnya makanan selama periode satu bulan, dan terjadi peningkatan *gross consumption* sementara pendapatan tidak mengalami peningkatan sehingga menyebabkan biaya makanan yang tinggi, yang dimana *gross consumption* adalah jumlah keseluruhan biaya makanan yang digunakan operasional villa selama periode satu bulan. Terkait dari meningkatnya *incoming stock* dan *gross consumption* tersebut mengakibatkan terjadinya selisih *food cost* yang berdampak merugikan bagi *The Leaf Jimbaran Bali Luxurious Villa Retreat*.

B. Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, adapun saran yang dapat diberikan yaitu sebagai berikut:

1. Pihak manajemen *The Leaf Jimbaran Bali Luxurious Villa Retreat* perlu mengadakan pelatihan atau training secara berkala tentang *standard operation procedure* terutama pada proses pengadaan barang kepada seluruh departemen terkait, khususnya *purchasing* dan melakukan pengawasan yang lebih optimal terhadap proses pengadaan barang dan menerapkan *food safety* sistem seperti *pest control* untuk menghindari kerusakan barang akibat hama.
2. Pada proses pengadaan barang harus lebih teliti dalam menjalankan tugas dan wewenang dari setiap bagian, dengan mengacu pada *standard operating procedure* (SOP). Seperti pada bagian *purchasing* melakukan pengecekan terhadap harga barang ke pihak *supplier* agar tidak terjadi perbedaan harga dan kuantitas pada saat *receiving* dilakukan. Pada bagian *storing*, untuk lebih menjaga kebersihan agar tidak memancing hama untuk masuk ke dalam *store* dan mengawasi *expired date* agar barang rusak akibat *expired*.

DAFTAR PUSTAKA

- Cahyani, A. C. (2020). *Upaya logistic dalam mengendalikan food cost pada hotel grand dafam signature surabaya* (Doctoral dissertation, UNIVERSITAS AIRLANGGA).
- Dittmer, P. R., & Keefe, J. D. (2014). *Principles of Food, Beverage, and Labor Cost Controls*. John Wiley & Sons
- Gunawan, I. M. D. P., Pambudi, B., & Wardana, M. A. (2023). Analisis Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Tingginya Food Cost di Hotel. *Jurnal Ilmiah Pariwisata dan Bisnis*, 2(5), 1194-1205.
- Irawan, P. F. B., Damayanti, T., & Susanti, C. (2022). Anzalisis Efektivitas Pengendalian Internal Pengadaan Bahan Makanan Terhadap Tingginya Food Cost di Hotel “X”. *Journal of Accounting and Hospitality*, 1(1), 38-48.
- Mulyadi, Drs. M.Sc. 2012. *Akuntansi Biaya*. Edisi ke-5. Cetakan ke-11. Yogyakarta
- Mulyadi. (2014). *Akuntansi Biaya*(5th ed.). UPP-STIM YKPN
- Putra, D. U., Lukitasari, R., Mulia, V. B., & Wibawa, I. K. (2022, December). Analisis Pengendalian Food Cost Di Hotel Vila Lumbung-Bali. In *Journey: Journal of Tourismpreneurship, Culinary, Hospitality, Convention and Event Management* (Vol. 5, No. 2, pp. 165-176).
- Siregar Baldrice, Suripto Bambang, dkk. 2013. *Akuntansi Manajemen*. Jakarta. Salemba Empat
- Siregar, Baldrice Suripto, dkk. 2016. *Akuntansi Biaya*Edisi 2. Salemba Empat. Jakarta.
- Siregar, M. (2016). Jurnal Studi Kultural Teori “ Gado - gado ” Pierre-Felix Bourdieu. I(2), 79–82.
- Sugiyono. (2016). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Bandung: Alfabeta
- Utthavi, W. H., & Sumerta, I. G. A. (2017). Analisis Pengendalian Food Cost Pada Gtbv Hotel & Convention-Bali. *Jurnal Bisnis Dan Kewirausahaan*, 13(3), 156-165.
- Wijaya, I. M. K., & Widhiastuty, N. L. P. S. (2021). Pengendalian Food Cost Oleh Cost Controller Pada Papillon Echo Beach Cangu. *Journal of Tourism and Interdisciplinary Studies*, 1(2), 82-92.