

TUGAS AKHIR

**ANALISIS SELISIH FOOD COST PADA SWISS-BELRESORT
PECATU**



POLITEKNIK NEGERI BALI

**NAMA : JERNI YESTIKA PASARIBU
NIM : 2215613043**

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

ANALISIS SELISIH FOOD COST PADA SWISS-BELRESORT PECATU

Jerni Yestika Pasaribu

2215613043

(Program Studi D3 Akuntansi, Politeknik Negeri Bali)

ABSTRAK

Food Cost merupakan salah satu komponen biaya utama dalam operasi pariwisata, terutama untuk fasilitas makanan adanya standar biaya makanan membantu mengontrol biaya produksi dan menetapkan harga jual yang tepat. Namun dalam pelaksanaan operasional *standard cost* yang ditetapkan seringkali tidak sesuai dengan *actual cost* sehingga mengakibatkan adanya selisih. Analisis selisih digunakan untuk membantu mengetahui apa yang mengakibatkan adanya selisih yang terjadi yang dapat dijadikan sebagai dasar bagi manajemen hotel dalam memperoleh keuntungan. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis pengendalian food cost di Swiss-Belresort Pecatu selama periode Juli hingga Desember 2024. Food cost merupakan komponen penting dalam manajemen operasional restoran yang secara langsung mempengaruhi profitabilitas. Penelitian ini difokuskan pada analisis selisih biaya makanan antara *standard food cost* dan *actual food cost* pada lima menu. Metode analisis yang digunakan mencakup perhitungan selisih harga pokok penjualan, yang kemudian dikategorikan sebagai selisih menguntungkan (*favorable*) atau selisih merugikan (*unfavorable*). Hasil penelitian menunjukkan bahwa seluruh menu mengalami selisih biaya yang bersifat *unfavorable*, di mana *actual cost* lebih tinggi dari *standard cost*. Penyebab utama selisih adalah ketidaksesuaian penggunaan bahan baku dengan standar resep, serta proses pengendalian yang belum optimal. Untuk mengatasi hal tersebut, Swiss-Belresort Pecatu telah menerapkan sistem pengendalian berupa penggunaan software VHP, memaksimalkan pelaksanaan SOP, serta pengawasan ketat terhadap porsi saji dan proses pengadaan. Meskipun strategi ini telah memberikan dampak positif, namun hasil penelitian mengindikasikan perlunya penguatan dalam implementasi dan evaluasi secara berkelanjutan guna meningkatkan efisiensi biaya serta mendukung pengambilan keputusan manajerial yang lebih akurat.

Kata Kunci: Food Cost, Selisih Harga, Selisih Kuantitas, Pengendalian Biaya

DAFTAR ISI

Sampul Depan	i
Abstrak.....	ii
Halaman Prasyarat Gelar Sarjana Terapan.....	iii
Kata Pengantar	vii
Daftar Isi	x
Daftar Tabel.....	xi
Daftar Gambar	xii
Daftar Lampiran	xiii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Kesenjangan	4
C. Tujuan dan Manfaat Penulisan	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	7
A. Standar Aktivitas	7
B. Praktik Baik Aktivitas	17
BAB III METODE PENULISAN	24
A. Lokasi/Tempat dan Waktu Aktivitas	24
B. Teknik dan Instrumen Pengumpulan Data	24
BAB IV PEMBAHASAN.....	29
A. Deskripsi Objek Penulisan	29
B. Deskripsi Aktivitas	36
C. Pembahasan.....	37
BAB V PENUTUP.....	41
A. Simpulan	41
B. Saran.....	42
DAFTAR PUSTAKA.....	43
LAMPIRAN.....	45

POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 Standard Food cost dan Actual Food cost Juli-Desember 2024.....	3
Tabel 4.1 Selisih Food Cost Pada Swiss-Belresort Pecatu.....	37



DAFTAR GAMBAR

Gambar 4.1	Gambar Logo Swiss-Belresort Pecatu.....	29
Gambar 4.2	Gambar Struktur Organisasi Swiss-Belresot Pecatu.....	31
Gambar 4.3	Gambar Struktur Organisasi Accounting Department Swiss-Belresort Pecatu.....	32



DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1	Lampiran Selisih Biaya Standar dan Sesungguhnya untuk Menu Nasi Goreng Kampung.....	47
Lampiran 2	Lampiran Selisih Biaya Standar dan Sesungguhnya untuk Menu Giant Burger.....	47
Lampiran 3	Lampiran Selisih Biaya Standar dan Sesungguhnya untuk Menu Ceaser Salad.....	48
Lampiran 4	Lampiran Selisih Biaya Standar dan Sesungguhnya untuk Menu Choco Lava.....	48
Lampiran 5	Lampiran Selisih Biaya Standar dan Sesungguhnya untuk Menu Bebek Goreng.....	49
Lampiran 6	Food Reconciliation Report Bulan Juli 2024.....	49
Lampiran 7	Food Reconciliation Report Bulan Agustus 2024.....	50
Lampiran 8	Food Reconciliation Report Bulan September 2024.....	51
Lampiran 9	Food Reconciliation Report Bulan Oktober 2024.....	52
Lampiran 10	Food Reconciliation Report Bulan November 2024.....	53
Lampiran 11	Food Reconciliation Report Bulan Desember 2024.....	54
Lampiran 12	Lampiran Wawancara dengan Pihak Hotel.....	55

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Hotel memegang peranan penting dalam sektor pariwisata yang menyediakan akomodasi berupa pelayanan penginapan, spa, makanan, minuman, swimming pool, gym dan berbagai jenis pelayanan lainnya. Salah satu hotel yang ada di Bali khususnya di Kabupaten Badung yaitu Swiss-Belresort Pecatu merupakan hotel bintang 4 yang berlokasi di Pecatu, Kecamatan Kuta Selatan, Kabupaten Badung. Swiss-Belresort Pecatu menawarkan akomodasi yang luas dengan pemandangan yang indah di sekitarnya terutama pada bagian lapangan golfnya. Swiss-Belresort Pecatu mulai beroperasi sejak tahun 2017. Dalam operasionalnya Swiss-Belresort Pecatu memiliki banyak pesaing karena terletak di lokasi strategis yang pada umumnya sering dikunjungi oleh para wisatawan lokal maupun mancanegara.

Swiss-Belresort Pecatu harus terus menjaga kualitas layanan penginapan yang diberikan agar dapat bertahan ditengah persaingan. Sumber pendapatan dari hotel ini berasal dari penjualan kamar, penjualan food and baverage, banquet, spa, laundry dan transportasi. Pendapatan utama Swiss-Belresort Pecatu adalah penjualan kamar dan penjualan food and beverage menjadi pendapatan kedua dari pihak hotel. Pihak manajemen Swiss-Belresort Pecatu harus memperhatikan penjualan food and beverage disetiap outlet-nya karena kualitas dari makanan dan juga minuman yang

ditawarkan sangat mempengaruhi kepuasan para konsumen. Penjualan food and beverage pada Swiss-Belresort Pecatu dilakukan melalui beberapa outletnya diantaranya adalah Swiss Cafe Restoratnt, Cinnamon Lounge Bar, Lemongrass Bar.

Pelaksanaan operasional penjualan makanan dan minuman untuk menghasilkan pendapatan dan keuntungan hotel dipengaruhi oleh biaya-biaya yang diperlukan saat melakukan pengolahan bahan sehingga menjadi barang siap saji. Maka dari itu pihak hotel perlu melakukan pengelolaan biaya yang dikeluarkan secara maksimal agar mendapatkan keuntungan dan pengeluaran biaya sesuai dengan standar yang telah ditetapkan oleh pihak manajemen hotel. Perencanaan pengendalian food cost pada Swiss-Belresort Pecatu telah disusun dalam bentuk standard food cost . Standard food cost merupakan biaya yang ditentukan dimuka dan biaya yang seharusnya dikeluarkan untuk membuat satu satuan produk, jadi biaya standar adalah pedoman untuk pengeluaran biaya sesungguhnya (ditentukan dalam persentase), jika biaya sesungguhnya menyimpang maka yang dianggap adalah biaya standar (Mulyadi, 2015:387).

Operasional hotel sering mengalami selisih food cost , dimana actual cost pengolahan makanan kerap melebihi standard cost yang telah ditetapkan. Hal ini meningkatkan biaya operasional yang berdampak pada keuntungan hotel. Beberapa faktor yang menyebabkan selisih food cost seperti fluktuasi harga bahan baku, inefisiensi dalam penggunaan bahan makanan, serta adanya pemborosan makanan yang tidak terkontrol dengan

baik. Pembuangan makanan juga menjadi salah satu permasalahan utama, baik karena kesalahan dalam estimasi kebutuhan, standar porsi yang kurang tepat, maupun penyimpanan bahan baku yang kurang optimal. Berikut ini sajian data mengenai perbandingan antara actual food cost dan standard food cost yang terjadi di Swiss-Belresort Pecatu pada periode Juli-Desember 2024:

Tabel 1. 1
Standard Food cost dan Actual Food cost Juli-Desember 2024

MONTH	COST OF FOOD (RP)		VARIANCE	Variance %	U/U F
	STANDARD	ACTUAL			
JULI	311.826.533,00	307.126.953,78	4.699.579,22	2	F
AGUSTUS	365.539.435,00	370.421.461,14	-4.782.026,14	-1	UF
SEPTEMBER	372.355.125,00	377.425.884,68	-5.070.759,68	-1	UF
OKTOBER	297.301.385,00	306.439.635,75	9.138.250,25	3	F
NOVEMBER	252.998.518,00	260.620.282,69	-7.621.764,69	-4	UF
DESEMBER	349.000.000,00	341.641.352,69	7.358.647,31	2	F

Sumber: Finance Swiss-Belresort Pecatu (Data Diolah)

Berdasarkan tabel 1.1 dapat dilihat bahwa terjadi fluktuasi antara standard food cost dengan actual food cost pada periode Juli hingga Desember 2024. Selisih yang tercatat menunjukkan adanya kondisi favorable (menguntungkan) maupun unfavorable (merugikan) setiap bulannya. Pada bulan Juli, actual food cost lebih rendah dibandingkan standard food cost sehingga menghasilkan selisih yang favorable sebesar Rp.4.699.579,22. Namun, pada bulan Agustus dan September terjadi selisih unfavorable secara berturut-turut sebesar Rp.4.782.026,14 dan Rp.5.070.759,68 yang menunjukkan bahwa biaya aktual melebihi standar yang telah ditetapkan. Selanjutnya pada bulan Oktober kembali terjadi selisih favorable sebesar Rp. 9.138.250,25. Sementara itu, pada bulan

November dan Desember, selisih tercatat masing-masing sebesar Rp.7.621.764,69 (unfavorable) dan Rp.7.358.647,31 (favorable). Fluktuasi ini menunjukkan bahwa pengendalian food cost selama enam bulan terakhir belum berjalan secara konsisten. Selisih yang bersifat unfavorable, khususnya pada bulan Agustus dan September. Berdasarkan dari uraian diatas, maka perlu diadakan penelitian lebih lanjut mengenai selisih food cost yang terjadi untuk mengetahui sifat selisihnya.

Selisih food cost yang terjadi harus dianalisis dan dikendalikan apabila untuk meminimalisir kerugian yang mungkin dialami restaurant Swiss-Belresort Pecatu. Perlu diketahui faktor-faktor yang menyebabkan terjadinya selisih tersebut, maka diperlukan suatu penelitian dalam hal pengendalian food cost dengan judul “**Analisis Selisih Food cost Pada Swiss-Belresort Pecatu**”.

B. Rumusan Kesenjangan

1. Berapakah selisih antara standard food cost dengan actual food cost pada Swiss-Belresort Pecatu?
2. Apakah penyebab terjadinya selisih antara standard food cost dengan actual food cost pada Swiss-Belresort Pecatu?
3. Bagaimanakah upaya pengendalian selisih food cost pada Swiss-Belresort Pecatu?

C. Tujuan dan Manfaat Penulisan

1. Tujuan Penulisan

- a. Untuk mengetahui berapa selisih antara standard food cost dengan actual food cost pada Swiss-Belresort Pecatu.
- b. Untuk menemukan penyebab terjadinya selisih antara standard food cost dengan actual food cost pada Swiss-Belresort Pecatu.
- c. Untuk meningkatkan upaya pengendalian selisih food cost pada Swiss-Belresort Pecatu.

2. Manfaat Penulisan

1) Bagi Mahasiswa

Melalui Penelitian ini diharapkan menambah wawasan dan pengetahuan mahasiswa khususnya tentang mengendalikan food cost pada Swiss-Belresort Pecatu sehingga dapat mengaplikasikan ilmu yang didapat di bangku perkuliahan dengan penerapan yang terjadi di dunia pekerjaan.

2) Bagi Swiss-Belresort Pecatu

Hasil Penelitian ini diharapkan dapat dipergunakan sebagai bahan masukan dan pertimbangan serta acuan bagi perusahaan untuk jangka waktu kedepan dalam hal mengendalikan food cost guna memaksimalkan gross profit.

3) Bagi Politeknik Negeri Bali

Hasil penelitian ini dapat digunakan sebagai tolak ukur untuk mengetahui kemampuan mahasiswa dalam mengimplementasikan teori yang diperoleh selama di bangku perkuliahan, serta dapat dijadikan sebagai referensi oleh pembaca sebagai perbandingan

maupun acuan untuk penelitian mengenai selisih food cost pada suatu perusahaan terkhusus di bidang industri pariwisata.



BAB V

PENUTUP

A. Simpulan

Berdasarkan analisis dan uraian pembahasan yang dilakukan pada bab IV tentang analisis food cost pada Swiss-Belresort Pecatu periode Juli hingga Desember 2024, diketahui bahwa kelima menu mengalami selisih biaya yang bersifat unfavorable, yaitu actual cost lebih tinggi dibandingkan standard cost. Selisih terbesar terdapat pada menu nasi goreng kampung sebesar Rp.1.812.200, diikuti oleh ceaser salad sebesar sebesar Rp.1.349.072, giant burger sebesar Rp.1.282.204, choco lava sebesar Rp.822.120, dan bebek goreng sebesar Rp.705.855. Selisih tersebut menunjukkan adanya ketidakefisienan dalam pengelolaan biaya makanan.

Faktor utama penyebab terjadinya selisih unfavorable adalah tidak konsistennya bagian produksi dalam menerapkan standard recipe, terutama dalam penggunaan bahan seperti nasi, ayam, mayonnaise, cocoa powder, dan bumbu lainnya yang melebihi takaran. Adanya pemborosan atau waste yang tidak terkontrol, serta terjadinya kesalahan dalam penakaran akibat tekanan waktu pelayanan.

Swiss-Belresort Pecatu telah melakukan berbagai upaya pengendalian, seperti penerapan sistem VHP (Visual Hotel Program), memaksimalkan pelaksanaan SOP, serta pengawasan yang lebih ketat. Untuk menegakkan kepatuhan terhadap SOP, hotel menerapkan sanksi berupa teguran lisan, surat

tertulis (surat peringatan), hingga sanksi lanjutan yang berpengaruh pada penilaian kerja atau kontrak kerja. Namun, evaluasi menunjukkan bahwa implementasi dan pengawasan terhadap kebijakan tersebut masih belum optimal, sehingga selisih biaya tetap terjadi.

B. Saran

Berdasarkan simpulan diatas, maka disarankan beberapa hal sebagai berikut:

1. Bagi Mahasiswa, penelitian ini dapat dijadikan sebagai referensi untuk memahami penerapan analisis selisih food cost dalam industri perhotelan serta bagaimana teori akuntansi biaya yang dapat diaplikasikan dalam praktik nyata.
2. Bagi Swiss-Belresort Pecatu, disarankan untuk memaksimalkan pengawasan terhadap penerapan standard recipe dengan menyediakan alat ukur yang tepat digunakan di produksi, sehingga takaran bahan dapat sesuai dengan standar. Selain itu, evaluasi berkala terhadap pelaksanaan SOP perlu dilakukan, termasuk penerapan sanksi yang tegas dan konsisten bagi pelanggaran, agar kedisiplinan karyawan dapat terjaga.
3. Bagi Politeknik Negeri Bali, hasil penelitian ini dapat dimanfaatkan sebagai bahan ajar tambahan pada mata kuliah akuntansi manajemen maupun F&B cost control, sehingga pembelajaran menjadi lebih sesuai dengan kondisi nyata dilapangan.

DAFTAR PUSTAKA

- Bisnis, J. A., & Bali, P. N. (n.d.). ANALISIS PENGENDALIAN FOOD COST PADA HOTEL THE ST. REGIS BALI RESORT I GUSTI MADE DENDY PRANATHA MAHARDIKA 1) *, I PUTU YOGA LAKSANA 2) , MADE AYU JAYANTI PRITA UTAMI 3).
<http://journal.unmasmataram.ac.id/index.php/GARA>
- Dhita, N., Putra, U., Lukitasari, R., Mulia, V. B., Wibawa, K., Perhotelan, M., & Bali, I. (2022). ANALISIS PENGENDALIAN FOOD COST DI HOTEL VILA LUMBUNG-BALI FOOD COST CONTROL ANALYSIS AT VILA LUMBUNG HOTEL-BALI. 5, 165–176.
- Febri Berliana Irawan, P., 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>
- Febrianto, I. G. A., Christanta, M., & Widhaharthana, I. P. E. (2022). Analisis Pengendalian Internal Dalam Upaya Mengelola Food Cost Selama Masa Pandemi Covid- 19 Di Hotel Golden Tulip Jineng Resort Bali. *Jurnal Bisnis Hospitaliti*, 11(2), 142–152. <https://doi.org/10.52352/jbh.v11i2.767>
- I.B.M Wiyasha. (2011). *F&B Cost Control* (2nd ed.). Andi.
- Luh Vera Suryani. (2024). ANALISIS SELISIH FOOD COST PADA AVERY LE NIXSUN VILLAS BY WARINGIN HOSPITALITY.
- Made Kerta Wijaya, I., & Luh Putu Sri Widhiastuty, N. (2021). PENGENDALIAN FOOD COST OLEH COST CONTROLLER PADA PAPPALON ECHO BEACH CANGGU (Vol. 1, Issue 2).
- Mulyadi. (2015). *Akuntansi Biaya* (5th ed.). Sekolah Tinggi Manajemen YKPN.
- Ni Nyoman Wira Cintya Dewi. (2019). ANALISIS SELISIH BIAYA FOOD AND BEVERAGE PADA INFINITY8 BALI HOTEL DI JIMBARAN.
- Nyoman Suarsana. (2007). *Pengendalian Biaya Departement F&B di Perhotelan* (1st ed.). Graha Ilmu.
- Reja Arjana, & Made Mentra. (2008). *Pengendalian Biaya Hotel* (1st ed.). KPN Werdhi Wisata.
- Ryuichi Nikita Suryadi, I. A. P. W. I. W. T. (2024). ANALISIS SELISIH FOOD COST DI HOTEL ABC SEMINYAK (Vol. 2, Issue 12).
<http://jurnal.kolibi.org/index.php/>

Septiani, S., Dasila, R. A., & Nispasari, N. (2023). Analisis selisih biaya bahan baku terhadap efisiensi biaya produksi. *Jesya*, 6(2), 1418–1426.
<https://doi.org/10.36778/jesya.v6i2.1117>

Siaputra, H., Christianti, N., & Amanda, G. (2019). ANALISA IMPLEMENTASI FOOD WASTE MANAGEMENT DI RESTORAN ‘X’ SURABAYA. *Jurnal Manajemen Perhotelan*, 5(1), 1–8.
<https://doi.org/10.9744/jmp.5.1.1-8>

Sugiyono. (2019). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, Dan R&D*. Alfabeta.