

TUGAS AKHIR
ANALISIS PENGENDALIAN *FOOD COST* PADA
THE MERU SANUR HOTEL



POLITEKNIK NEGERI BALI

NAMA : DEWA AYU PUTU WIDYASARI
NIM : 2215613210

PROGRAM STUDI D3 AKUNTANSI
JURUSAN AKUNTANSI
POLITEKNIK NEGERI BALI
2025

ANALISIS PENGENDALIAN *FOOD COST* PADA THE MERU SANUR HOTEL

**Dewa Ayu Putu Widyasari
2215613210**

(Program Studi D3 Akuntansi, Politeknik Negeri Bali)

ABSTRAK

Pengendalian biaya makanan merupakan aspek penting dalam operasional hotel karena berpengaruh langsung terhadap laba perusahaan. Dalam praktiknya, The Meru Sanur Hotel menetapkan *standard food cost* sebesar 35% dari total *food revenue*. Namun, selama periode Januari hingga Juni 2025, ditemukan adanya selisih (*variance*) *unfavorable*, di mana *actual food cost* selalu melebihi standar, dengan rata-rata selisih sebesar 4,32%. Penelitian ini menggunakan metode kualitatif deskriptif dan didukung oleh data kuantitatif. Teknik pengumpulan data dilakukan melalui dokumentasi dan wawancara. Hasil analisis menunjukkan bahwa penyebab utama selisih tersebut antara lain: *over purchasing*, lemahnya pengawasan dalam proses *receiving*, ketidakkonsistenan penggunaan resep standar, pencatatan persediaan yang tidak real-time, serta tidak dilakukannya *stock opname* secara menyeluruh. Temuan ini mengindikasikan bahwa sistem pengendalian internal *food cost* di hotel belum berjalan optimal. Oleh karena itu, diperlukan peningkatan koordinasi lintas departemen, pelatihan staf, dan penerapan SOP yang lebih disiplin guna meningkatkan efisiensi biaya serta profitabilitas hotel.

Kata Kunci: *Food Cost, Actual vs Standar Cost, Analisis Pengendalian*

ANALISIS PENGENDALIAN *FOOD COST* PADA THE MERU SANUR HOTEL

**Dewa Ayu Putu Widyasari
2215613210**

(Program Studi D3 Akuntansi, Politeknik Negeri Bali)

Abstract

Controlling food costs is an important aspect in hotel operations because it directly affects company profits. In practice, The Meru Sanur Hotel sets a standard food cost of 35% of total food revenue. However, during the period January to June 2025, an unfavorable variance was found, where actual food costs always exceeded the standard, with an average difference of 4.32%. This research uses descriptive qualitative methods and is supported by quantitative data. Data collection techniques are carried out through documentation and interviews. The results of the analysis show that the main causes of this difference include: over purchasing, weak supervision in the receiving process, inconsistency in the use of standard recipes, inventory recording that is not real-time, and not carrying out comprehensive stock taking. These findings indicate that the internal food cost control system in hotels is not running optimally. Therefore, it is necessary to increase cross-departmental coordination, staff training and more disciplined implementation of SOPs to increase cost efficiency and hotel profitability.

Keywords: Food Cost, Actual vs Standard Cost, Control Analysis

DAFTAR ISI

Halaman Sampul Depan	i
Abstrak	ii
Halaman Prasyarat Gelar Sarjana Terapan	iii
Halaman Surat Pernyataan Orisinalitas Karya Ilmiah	iv
Halaman Persetujuan Tugas Akhir	v
Halaman Penetapan Kelulusan	vi
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	1
C. Tujuan dan Manfaat Penulisan	1
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	3
A. Standar Aktivitas	3
B. Praktik Baik Aktivitas	3
BAB III METODE PENULISAN	4
A. Lokasi/Tempat dan Waktu Aktivitas	4
B. Teknik dan Instrumen Pengumpulan Data	4
BAB IV PEMBAHASAN	6
A. Deskripsi Objek Penulisan	6
B. Deskripsi Aktivitas	6
C. Pembahasan	6
BAB V PENUTUP	7
A. Simpulan	7
B. Saran	7
DAFTAR PUSTAKA	8
LAMPIRAN	9

DAFTAR TABEL

Tabel 1. 1 The Meru Sanur Food Cost Percentage Januari- Juni 2025	3
Tabel 4. 1 Analisis Pengendalian Food Cost The Meru Sanur 2025	24
Tabel 1 Rekapitulasi Food Cost Januari-Juni 2025	40
Tabel 2 Data Pembelian Bahan Makan Februari 2025	41
Tabel 3 The Meru Sanur Hotel Food Cost Percentage Januari 2025.....	42
Tabel 4 The Meru Sanur Hotel Food Cost Percentage Februari 2025.....	43
Tabel 5 The Meru Sanur Hotel Food Cost Percentage Maret 2025.....	44
Tabel 6 The Meru Sanur Hotel Food Cost Percentage April 2025.....	45
Tabel 7 The Meru Sanur Hotel Food Cost Percentage Mei 2025	46
Tabel 8 The Meru Sanur Hotel Food Cost Percentage Juni 2025.....	47
Tabel 9 Klasifikasi Standar Food Cost & Actual Food Cost The Meru Sanur 2025	48



DAFTAR GAMBAR

Gambar 1 Data Food Cost Harian The Meru Sanur Hotel 2025	50
--	----



DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 : Rekapitulasi Food Cost Januari-Juni 2025	40
Lampiran 2: Data Pembelian Bahan Makan Februari 2025.....	41
Lampiran 3 Perhitungan food cost percentage tahun 2025	42
Lampiran 4 Tabel Standra Food Cost & Actual Food Cos The Meru Sanur 2025.....	48
Lampiran 5 Surat Permintaan Data di Tempat Praktik Kerja Lapangan (PKL)	49
Lampiran 6 Data Food Cost Harian The Meru Sanur Hotel.....	50



BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Bali merupakan salah satu destinasi wisata paling populer di Indonesia maupun mancanegara. Pulau ini memiliki beragam potensi pariwisata, mulai dari wisata pantai, budaya, belanja, hingga resort berstandar internasional. Perkembangan industri pariwisata di Bali mendorong pertumbuhan sektor perhotelan yang menjadi salah satu penunjang utama pariwisata.

Salah satu *hotel* berbintang lima yang beroperasi di kawasan Sanur adalah The Meru Sanur Hotel, yang berlokasi di Jalan Hang Tuah No. 58, Sanur Kaja, Denpasar Selatan. Hotel ini menawarkan berbagai fasilitas untuk wisatawan, mulai dari akomodasi dengan 457 kamar, *restoran* dan *bar* seperti *Arunika Restaurant* yang menyajikan hidangan internasional, *spa*, hingga fasilitas penunjang lainnya. Berbagai sarana dan prasarana tersebut menjadikan The Meru Sanur Hotel sebagai salah satu pilihan utama wisatawan yang berkunjung ke Bali. Sumber pendapatan utama *hotel* pada umumnya berasal dari penjualan kamar, namun penjualan makanan dan minuman juga memberikan kontribusi yang signifikan, yaitu sekitar 30–40% dari total pendapatan (Hesadijaya Utthavi, 2021). Oleh karena itu, pengelolaan biaya makanan (*food cost*) menjadi aspek penting dalam menentukan keberhasilan operasional *hotel*. Pengendalian food cost dilakukan dengan tujuan menjaga agar biaya bahan makanan tidak melebihi standar yang ditetapkan, sehingga profitabilitas *hotel* tetap terjaga (Hesadijaya Utthavi, 2021).

The Meru Sanur Hotel menetapkan kebijakan *standard food cost* sebesar 35% dari harga pokok makanan. Namun, berdasarkan laporan *food cost reconciliation*, terdapat perbedaan antara *standard food cost* dan *actual food cost*. Sebagai contoh, pada bulan Maret 2025 *actual food cost* tercatat sebesar 38,51%, lebih tinggi 3,51% dibandingkan standar yang ditetapkan. Selisih ini menunjukkan adanya ketidaksesuaian dalam pelaksanaan pengendalian *food cost* di lapangan. Permasalahan tersebut diduga timbul karena beberapa faktor, antara lain pembelian bahan makanan (*purchasing*) yang tidak sesuai kebutuhan, lemahnya pengawasan saat penerimaan barang (*receiving*), penyimpanan bahan makanan (*storing*) yang tidak menerapkan metode *First In First Out (FIFO)* secara konsisten, serta penggunaan bahan (*issuing*) yang tidak sesuai standar resep. Selain itu, kegiatan *stock opname* yang tidak dilakukan secara menyeluruh juga menyebabkan data persediaan kurang akurat.

Berdasarkan uraian tersebut, pengendalian *food cost* menjadi hal yang krusial bagi keberlangsungan operasional *hotel*. Ketidaksesuaian antara *standard food cost* dan *actual food cost* dapat mengurangi profit yang seharusnya diperoleh. Oleh karena itu, penulis melakukan penelitian dengan judul: **“Analisis Pengendalian Food Cost pada The Meru Sanur Hotel.”** Selisih tersebut berdampak pada profitabilitas *hotel* dan mencerminkan pengeluaran yang melebihi anggaran. Oleh karena itu, analisis mendalam terhadap penyebab terjadinya selisih perlu dilakukan agar penerapan pengendalian menjadi lebih efektif. Rincian selisih antara *actual food cost* dan *standard food cost* per menu disajikan secara *komprehensif* pada tabel 1. 1 dibawah.

Tabel 1. 1

The Meru Sanur Food Cost Percentage Januari-Juni 2025

No	Month	Standard	Actual	Variance
		(%)	%	%
1	Januari	35%	36,53%	1,53%
2	Februari	35%	38,51%	3,51%
3	Maret	35%	38,45%	3,45%
4	April	35%	35,13%	0,13%
5	Mei	35%	32,79%	2,21%
6	Juni	35%	31,10%	3,90%
Total		210%	213%	15%
Average		35%	35%	2%

Sumber: Data Cost Control The Meru Sanur Hotel (diolah penulis, 2025)

B. Rumusan Kesenjangan

Berdasarkan latar belakang masalah yang telah diuraikan, maka kesenjangan kesenjangan yang teridentifikasi dirumuskan sebagai berikut :

1. Bagaimana pelaksanaan sistem pengendalian *food cost* pada The Meru Sanur Hotel berdasarkan kondisi aktual di lapangan?
2. Apa saja faktor penyebab utama terjadinya selisih antara *actual food cost* dan *standard food cost* selama periode Januari–Juni 2025?

C. Tujuan dan Manfaat Penulisan

1. Tujuan Penulisan

Berdasarkan rumusan masalah yang telah diuraikan maka tujuan yang ingin dicapai dari penulisan ini adalah :

- 1) Untuk mengetahui sistem pengendalian *food cost* yang dilaksanakan di The Meru Sanur Hotel berdasarkan kondisi aktual di lapangan.
- 2) Untuk mengidentifikasi faktor-faktor penyebab terjadinya selisih antara *actual food cost* dan *standard food cost* selama periode Januari hingga Juni 2025.

2. Manfaat Penulisan

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat yang berguna bagi beberapa pihak antara lain:

1) Bagi The Meru Sanur Hotel

Penelitian ini diharapkan dapat menjadi masukan dan pertimbangan dalam mengelola *food cost* sehingga dapat meminimalkan kenaikan *food cost* di Hotel The Meru Sanur. Penelitian ini dapat berfungsi sebagai alat evaluasi yang berharga bagi perusahaan untuk mengevaluasi kinerja dan praktik mereka dalam menganalisis *food cost*, perusahaan dapat memperoleh wawasan tentang kelemahan dan kekuatan dalam pengelolaan biaya mereka. Informasi yang diperoleh dari penelitian ini dapat digunakan sebagai dasar untuk merumuskan kebijakan baru atau meningkatkan kebijakan yang sudah ada untuk meningkatkan efektivitas dan efisiensi perusahaan. Penelitian ini diharapkan dapat menjadi masukan dan pertimbangan dalam mengelola *food cost* sehingga dapat meminimalkan kenaikan *food cost* di Hotel The Meru Sanur. Penelitian ini juga berfungsi sebagai alat evaluasi yang berharga bagi perusahaan untuk menganalisis sejauh mana pengendalian biaya makanan telah berjalan secara efektif.

Melalui hasil analisis yang dilakukan, penelitian ini mengungkapkan adanya selisih antara standard *food cost* dan *actual food cost*, yang jika dibiarkan dapat berdampak pada efisiensi biaya dan laba perusahaan. Informasi tentang penyebab terjadinya selisih tersebut diharapkan dapat membantu pihak manajemen dalam

merumuskan strategi pengendalian yang lebih optimal. dengan demikian, penelitian ini dapat digunakan sebagai dasar pertimbangan untuk melakukan evaluasi sistem pengendalian yang ada serta pengambilan keputusan manajerial guna meningkatkan efektivitas dan efisiensi operasional perusahaan.

2) Bagi Politeknik Negeri Bali

Manfaat yang didapat bagi Politeknik Negeri Bali dari penelitian ini yaitu sebagai tolak ukur ntuk mengetahui kemampuan mahasiswa dalam mengaplikasikan teori-teori yang diperoleh dari bangku kuliah dan hasil dari penelitian ini diharapkan dapat menambah referensi diperpustakaan sebagai bahan peneltitian selanjutnya.

3) Bagi Mahasiswa

Hasil dari penelitian ini diharapkan dapat menambah wawasan mahasiswa sebagai sarana pengaplikasian dan dapat membandingkan ilmu yang diperoleh di bangku kuliah dengan aplikasi lapangan serta 6 untuk meningkatkan pemahaman mahasiswa mengenai pengendalian *food cost* pada industri perhotelan.

BAB V

PENUTUP

A. Simpulan

Hasil analisis data dan temuan selama pelaksanaan praktik kerja lapangan di bagian *Cost Control* The Meru Sanur Hotel pada periode Januari hingga Juni 2024, menghasilkan dua kesimpulan utama sebagai berikut:

1. Pengendalian *food cost* di The Meru Sanur Hotel telah diterapkan melalui empat tahapan utama, *purchasing, receiving, storing, dan issuing*. Namun, pelaksanaan pengendalian tersebut masih belum optimal karena lemahnya pengawasan lintas bagian, kurangnya ketelitian dalam proses operasional, serta tidak konsistennya penerapan prosedur standar (SOP).
2. Terjadi selisih (*variance*) antara *standard food cost* dan *actual food cost* pada setiap bulan selama periode Januari hingga Juni 2024, yang seluruhnya bersifat *unfavorable*, di mana biaya aktual melebihi anggaran standar sebesar 40%. Selisih tersebut disebabkan oleh beberapa faktor, antara lain pembelian berlebih (*over purchasing*), lemahnya kontrol pada proses *receiving*, ketidakkonsistenan dalam penerapan resep, ketidakakuratan pencatatan persediaan, serta tidak dilaksanakannya *stock opname* secara rutin, yang keseluruhannya mencerminkan kelemahan pada fungsi pengawasan internal dan kurangnya koordinasi antardepartemen.

B. Saran

Berdasarkan kesimpulan yang telah diuraikan, maka penulis memberikan beberapa saran sebagai berikut:

1. Manajemen The Meru Sanur Hotel disarankan untuk memperkuat pengawasan internal pada setiap tahapan proses *food cost*, dengan memperjelas pembagian tugas, tanggung jawab, dan pelaporan antardepartemen (*purchasing, receiving, store, kitchen, dan cost control*).
2. Perlu dilakukan pelatihan rutin bagi staf yang terlibat dalam proses pengadaan dan penggunaan bahan makanan, terutama pada bagian *receiving* dan *kitchen*, agar memiliki pemahaman yang lebih baik terhadap SOP dan pentingnya efisiensi dalam operasional.
3. Manajemen perlu memastikan bahwa *stock opname* dilakukan secara menyeluruh dan terjadwal secara berkala, serta hasilnya dibandingkan dengan data sistem untuk menghindari kesalahan pencatatan dan potensi kehilangan bahan.
4. Penerapan *standard recipe book* harus dilakukan secara disiplin, dan setiap penggunaan bahan makanan perlu diawasi oleh pihak *supervisor* dapur agar tidak terjadi pemborosan bahan akibat ketidaksesuaian takaran.
5. Sebaiknya dilakukan evaluasi bulanan terhadap *food cost variance* sebagai dasar pengambilan keputusan manajerial, serta untuk mengidentifikasi titik-titik kelemahan pengendalian yang masih perlu diperbaiki.

Dengan menerapkan saran-saran di atas, diharapkan pengendalian *food cost* di The Meru Sanur Hotel dapat berjalan lebih efektif, efisien, dan konsisten, sehingga mendukung pencapaian target *profitabilitas* perusahaan secara berkelanjutan.



DAFTAR PUSTAKA

- Damayanti, T., Susanti, C., & Irawan, P. F. B. (2022). Analisis efektivitas pengendalian internal pengadaan bahan makanan terhadap tingginya food cost di Hotel “X.” *Journal of Accounting and Hospitality*, 1(1), 38–48. <https://doi.org/10.52352/jah.v1i1.980>
- Demirci, J. R. (2024). About Research: Conducting Better Qualitative Interviews. *Journal of Human Lactation*, 40(1), 21–24. <https://doi.org/10.1177/08903344231213651>
- Utthavi, H. A. S. (2021). Analisis pengendalian food cost pada GTBV Hotel & Convention - Bali. *Jurnal Jurusan Akuntansi Politeknik Negeri Bali*, 15, 1506–1513. <https://doi.org/10.6023/cjoc201501040>
- Krisnayana, G. N. O., Sumariati, I. D. A. R., & Mareni, N. K. (2024). Food Cost Control Strategy at Hyatt Regency Bali. *Indonesian Journal of Applied and Industrial Sciences (ESA)*, 3(5), 623–636. <https://doi.org/10.55927/esa.v3i5.11275>
- Artajaya, M., Wijaya, M. W. C., & Febrianto, I. G. A. (2022). Analysis of the causes of high food costs and food cost control strategies at the Food and Beverage Product Department at the Four Points Hotel by Sheraton Bali. *Pusaka: Journal of Tourism, Hospitality, Travel and Business Event*, 4(2), 119–124. <https://doi.org/10.33649/pusaka.v4i2.173>
- Putra, D. U., Lukitasari, R., Mulia, V. B., & 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>
- Saputra, I. P. H., Arisya, P., & Wasita, A. (2024). Analisis sistem pengendalian internal food cost pada Hotel Fairfield by Marriott Bali Legian. *Prosiding Sintesa*, 7, 445–450. <https://jurnal.undhirabali.ac.id/index.php/sintesa/article/view/3605/3939>
- Suryadi, R. N., Widawati, I. A. P., & Tuwi, I. W. (2024). Analisis selisih food cost di Hotel ABC Seminyak. *Jurnal Ekonomi, Manajemen dan Akuntansi*, 2(12), 1214–1225. <https://jurnal.kolibi.org/index.php/neraca/article/view/3223/3487>
- Wahyudi, G. E., Sari, I. G. A. M. K. K., Winia, I. N., Sagitarini, L. L., & Pemayun, I. D. G. A. (2022). Analysis of food cost control during the COVID-19 Pandemic. *Jurnal Bali Membangun Bali*, 3(3), 195–208. <https://doi.org/10.51172/jbmb.v3i3.235>