

SKRIPSI

**ANALISIS BIAYA STANDAR SEBAGAI ALAT PENGENDALIAN
BREAKFAST COST DI HOTEL THE ONE LEGIAN**

SKRIPSI



POLITEKNIK NEGERI BALI

**NAMA : BAGUS MADE HARDIKIAWAN
NIM : 2415664026**

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

ANALISIS BIAYA STANDAR SEBAGAI ALAT PENGENDALIAN *BREAKFAST COST* DI HOTEL THE ONE LEGIAN

BAGUS MADE HARDIKIAWAN
2415664026

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

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui seberapa besar biaya standar sebagai pengendali biaya *actual breakfast* pada Hotel The ONE Legian di Kuta. Latar belakang penelitian ini didasarkan pada fluktuasi aktual biaya *breakfast* tamu hotel yang signifikan dalam kurun waktu Januari – Desember 2024. Metode penelitian yang digunakan adalah pendekatan **kualitatif** dengan tehnik wawancara dan studi dokumentasi selama 3 bulan terhitung Maret – Mei 2025. Hasil analisis menunjukkan bahwa adanya selisih dari biaya standar *breakfast* diakibatkan oleh kelebihan persiapan porsi yang tidak sesuai dengan standar resep, kenaikan harga dari supplier serta tempat penyimpanan yang tidak sesuai standar. Dengan demikian, manajemen hotel perlu mempertimbangkan strategi pengawasan terhadap porsi resep, kontrak harga dengan *supplier* dan tempat penyimpanan barang.

Kata Kunci : *revenue breakfast*, standar biaya *breakfast* dan biaya aktual *breakfast*

JURUSAN AKUNTANSI
POLITEKNIK NEGERI BALI

Standard Cost Analysis as a Tool for Controlling Breakfast Costs at The One Legian Hotel

BAGUS MADE HARDIKIAWAN
2415664026

(Bachelor of Applied Management Accounting Program, Bali State Polytechnic)

ABSTRACT

This study aims to determine the extent to which standard costs can control actual breakfast costs at The ONE Legian Hotel in Kuta. The background of this study is based on significant fluctuations in actual hotel guest breakfast costs between January and December 2024. The research method employed is a qualitative approach using interview techniques and documentary studies over a three-month period from March to May 2025. The analysis results indicate that the discrepancy between standard breakfast costs and actual costs is caused by excessive portion preparation that does not align with standard recipes, price increases from suppliers, and improper storage facilities. Therefore, hotel management should consider implementing oversight strategies for recipe portions, price contracts with suppliers, and storage facilities.

Key Words : *breakfast revenue, budget breakfast cost, actual breakfast cost*

JURUSAN AKUNTANSI
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR ISI

SKRIPSI.....	i
ABSTRAK.....	ii
Halaman Prasyarat Gelar Sarjana Terapan.....	iv
Halaman Surat Pernyataan Orisinalitas Karya Ilmiah	v
Halaman Persetujuan Proposal Penelitian.....	vi
Halaman Penetapan Kelulusan.....	vii
KATA PENGANTAR.....	viii
DAFTAR ISI	xi
DAFTAR TABEL.....	xii
DAFTAR GAMBAR	xiii
DAFTAR LAMPIRAN	xiv
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang Masalah.....	1
B. Rumusan Masalah	7
C. Batasan Masalah.....	7
D. Tujuan dan Manfaat Penelitian	8
BAB II KAJIAN PUSTAKA	10
A. Kajian Teori.....	10
B. Kajian Penelitian yang Relevan	14
C. Alur Pikir.....	21
Pertanyaan Penelitian	23
BAB III METODE PENELITIAN.....	24
A. Jenis Penelitian.....	24
B. Lokasi/Tempat dan Waktu Penelitian.....	24
C. Teknik dan Instrumen Pengumpulan Data	24
D. Keabsahan Data.....	26
E. Analisis Data	27
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	30
A. Hasil Penelitian	30
Gambaran Umum Perusahaan	30
4.1.1 Sejarah Singkat The ONE Legian.....	30
4.1.2 Fasilitas The ONE Legian	31
4.1.3 Struktur Organisasi dan <i>Job Description</i>	34
4.2.1 Karakteristik Responden.....	40
B. Pembahasan.....	42
B.1 Deskripsi Hasil Penelitian.....	42
A. Pembahasan dan Temuan	46
BAB V PENUTUP.....	52
A. Simpulan	52
B. Implikasi.....	54
C. Saran.....	55
DAFTAR PUSTAKA	56
LAMPIRAN.....	58

DAFTAR TABEL

Tabel 1. 1 Perbandingan Pendapatan Hotel.....	2
Tabel 1. 2 Perbandingan Pendapatan <i>Breakfast Package</i>	3
Tabel 1. 3 Perbandingan <i>Standard</i> dan <i>Actual Food Breakfast Cost</i>	4
Tabel 1. 4 Perbandingan <i>Standard</i> dan <i>Actual Beverage Breakfast Cost</i>	5
Tabel 4. 1 Karakteristik Reposden	41
Tabel 4. 2 Tabel Selisih Kuantitas <i>Breakfast Cost</i> Tahun 2024.....	47
Tabel 4. 3 Tabel Selisih Harga <i>Breakfast Cost</i> Tahun 2024	47



DAFTAR GAMBAR

Gambar 2. 1 Alur Pikir Penelitian.....	22
Gambar 4. 1 Struktur Organisasi The ONE Legian	39



DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Daily Revenue Report (DRR) 2024.....	58
Lampiran 2 FB Rekonsiliasi 2024	58
Lampiran 3 Foto Wawancara	59
Lampiran 4 Daftar Pertanyaan	59



BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Pariwisata adalah salah satu sektor ekonomi yang sangat penting di Indonesia. Sebagai negara kepulauan terbesar di dunia, Indonesia memiliki kekayaan alam dan budaya yang luar biasa yang dapat menarik wisatawan lokal maupun mancanegara.

Salah satu sarana penting dalam mendukung sektor pariwisata di Bali adalah akomodasi perhotelan. Akomodasi memainkan peran strategis dalam memberikan pengalaman yang nyaman bagi wisatawan, baik domestik maupun mancanegara. Bali, sebagai destinasi wisata kelas dunia, menawarkan beragam jenis akomodasi perhotelan untuk memenuhi kebutuhan berbagai segmen wisatawan. Mulai dari hotel berbintang satu yang sederhana hingga hotel berbintang lima dengan fasilitas mewah dan fasilitas tambahan seperti SPA, fasilitas *jogging track*, fasilitas yoga, fasilitas *kids club* dan tempat *gym* yang dirancang untuk meningkatkan pengalaman menginap para tamunya.

Menurut data yang dirilis oleh Badan Pusat Statistik (BPS), jumlah hotel di Bali pada tahun 2023 yaitu sebanyak 541 hotel. Dengan banyaknya jumlah hotel yang ada di Bali tentunya akan membuat persaingan hotel menjadi berat, salah satunya yaitu di Kabupaten Badung yang dimana terdapat sekitar 413 hotel pada tahun 2023.

Penjualan kamar menjadi sumber pendapatan terbesar bagi hotel, terutama karena kamar adalah produk utama yang ditawarkan kepada wisatawan. Tingkat hunian yang tinggi pada hotel secara langsung berkontribusi pada pendapatan yang dihasilkan, sehingga manajemen akomodasi biasanya sangat fokus pada strategi pemasaran dan penawaran menarik untuk memaksimalkan penjualan kamar.

Hotel The ONE Legian merupakan salah satu jenis usaha di bidang perhotelan yang beralamat di Jl. Raya Legian No.117, Kuta, Kec. Kuta, Kabupaten Badung. yang menawarkan penjualan kamar lengkap dengan paket sarapan pagi atau lebih dikenal dengan *room breakfast package*. Penjualan paket ini memiliki peran penting dalam mendukung total pendapatan hotel secara keseluruhan. Hal ini bisa dilihat dari tabel 1.1 dan 1.2

**Tabel 1. 1 Perbandingan Pendapatan Hotel
Periode Januari-Desember 2024**

Bulan	Pendapatan Total	Rincian Pendapatan			
		Kamar	FB	Other	Breakfast Package
Januari	3.950.137.225	2.921.373.784	433.819.696	56.090.260	538.853.485
Februari	3.952.368.389	2.710.456.982	596.979.256	74.553.408	570.378.743
Maret	2.914.482.617	2.063.307.894	405.892.866	53.704.100	391.577.757
April	3.574.067.085	2.741.212.537	325.403.841	41.738.713	465.711.994
Mei	4.365.256.209	3.110.888.802	477.217.034	54.056.983	723.093.390
Juni	4.452.200.858	3.173.932.609	562.868.496	53.662.800	661.736.953
Juli	5.087.667.937	3.795.530.552	560.448.254	55.798.019	675.891.112
Agustus	5.307.596.159	3.854.067.586	711.608.733	55.773.763	686.146.077
September	4.602.208.156	3.243.728.545	627.778.843	51.967.925	678.732.843
Oktober	4.574.558.982	3.134.835.066	694.065.617	53.391.574	692.266.725
November	4.630.976.798	3.174.346.861	707.735.870	54.774.029	694.120.038
Desember	5.692.668.676	4.182.840.681	682.985.421	79.792.025	747.050.549
TOTAL	53.104.189.091	38.106.521.899	6.786.803.927	685.303.599	7.525.559.666
Persentase	100,00%	71,76%	12,78%	1,29%	14,17%

Sumber: Accounting Department, The ONE Legian, 2024 (data diolah dari DRR Report)

Pada tabel 1.1 berisikan informasi mengenai jumlah pendapatan *breakfast package* sebesar 14,17% dari total pendapatan hotel secara keseluruhan yang merupakan pendapatan terbesar kedua setelah pendapatan kamar.

**Tabel 1. 2 Perbandingan Pendapatan *Breakfast Package*
Periode Januari-Desember 2024**

Bulan	Aktual Pendapatan Total <i>FB</i>	Rincian Pendapatan <i>FB</i>			
		<i>FB</i>	%	<i>Breakfast</i>	%
Januari	972.673.181	433.819.696	44,60%	538.853.485	55,40%
Februari	1.167.357.999	596.979.256	51,14%	570.378.743	48,86%
Maret	797.470.623	405.892.866	50,90%	391.577.757	49,10%
April	791.115.835	325.403.841	41,13%	465.711.994	58,87%
Mei	1.200.310.424	477.217.034	39,76%	723.093.390	60,24%
Juni	1.224.605.449	562.868.496	45,96%	661.736.953	54,04%
Juli	1.236.339.366	560.448.254	45,33%	675.891.112	54,67%
Agustus	1.397.754.810	711.608.733	50,91%	686.146.077	49,09%
September	1.306.511.686	627.778.843	48,05%	678.732.843	51,95%
Oktober	1.386.332.342	694.065.617	50,06%	692.266.725	49,94%
November	1.401.855.908	707.735.870	50,49%	694.120.038	49,51%
Desember	1.430.035.970	682.985.421	47,76%	747.050.549	52,24%
TOTAL	14.312.363.593	6.786.803.927		7.525.559.666	
Persentase	100,00%	47,42%		52,58%	

Sumber: Accounting Department, The ONE Legian, 2024 (data diolah dari *DRR Report*)

Sesuai dengan tabel 1.2 terdata pendapatan *FB* berasal dari pendapatan *breakfast package* terbesar yaitu 52,58%. Untuk menjaga tingkat stabilitas antara pendapatan dengan biaya yang dihasilkan, satu langkah strategis yang dapat dilakukan adalah dengan menerapkan standar biaya makanan dan minuman. (Putra et al., 2022). Standar biaya ini berfungsi sebagai acuan dalam menentukan jumlah pengeluaran untuk bahan baku makanan dan minuman. Dengan adanya standar ini, perusahaan dapat memastikan bahwa biaya yang dikeluarkan tetap terkendali dan sesuai dengan target yang telah ditetapkan. Langkah ini juga

bertujuan untuk meminimalkan risiko kerugian akibat pengeluaran yang tidak terkontrol.

The ONE Legian Hotel menetapkan biaya standar untuk *food breakfast* sebesar 40% dan *beverage breakfast* sebesar 35%. Kebijakan tingginya biaya standar *breakfast* bertujuan untuk tetap menjaga kualitas *breakfast*. Berikut rincian perbandingan antara biaya standar, realisasi dan selisih *food and beverage breakfast cost* pada Hotel The ONE Legian pada tahun 2024 dapat dilihat pada Tabel 1.3 dan Tabel 1.4 berikut.

Tabel 1. 3 Perbandingan *Standard dan Actual Food Breakfast Cost* Periode Januari-Desember 2024

Bulan	<i>Standard Food Breakfast Cost</i>		<i>Actual Food Breakfast Cost</i>		<i>Variance</i>
	IDR	%	IDR	%	
Januari	148.489.847	40,00%	198.641.094	42,39%	-2,39%
Februari	130.119.686	40,00%	208.770.956	42,09%	-2,09%
Maret	138.470.071	40,00%	166.256.895	48,83%	-8,83%
April	153.801.880	40,00%	204.955.814	50,61%	-10,61%
Mei	160.526.707	40,00%	259.856.652	41,33%	-1,33%
Juni	164.527.427	40,00%	236.929.132	41,17%	-1,17%
Juli	166.408.217	40,00%	238.862.768	40,64%	-0,64%
Agustus	172.787.726	40,00%	214.320.382	35,92%	4,08%
September	154.504.766	40,00%	216.415.726	36,67%	3,33%
Oktober	163.488.004	40,00%	213.262.403	35,43%	4,57%
November	161.160.969	40,00%	222.373.449	36,84%	3,16%
Desember	169.178.619	40,00%	245.420.965	37,78%	2,22%

Sumber: *Accounting Department*, The ONE Legian, 2024 (data diolah dari *FB* Rekonsiliasi)

**Tabel 1. 4 Perbandingan *Standard* dan *Actual Beverage Breakfast Cost*
Periode Januari-Desember 2024**

Bulan	<i>Standard Beverage Breakfast Cost</i>		<i>Actual Beverage Breakfast Cost</i>		<i>Variance</i>
	IDR	%	IDR	%	
Januari	19.489.292	35,00%	26.816.548	38,15%	-3,15%
Februari	17.078.209	35,00%	28.184.079	37,88%	-2,88%
Maret	18.174.197	35,00%	22.444.681	43,94%	-8,94%
April	20.186.497	35,00%	27.669.035	45,55%	-10,55%
Mei	21.069.130	35,00%	35.080.648	37,19%	-2,19%
Juni	21.594.225	35,00%	31.985.433	37,06%	-2,06%
Juli	21.841.079	35,00%	32.246.474	36,58%	-1,58%
Agustus	22.678.389	35,00%	28.933.252	32,33%	2,67%
September	20.278.750	35,00%	29.216.123	33,00%	2,00%
Oktober	21.457.800	35,00%	28.790.424	31,88%	3,12%
November	21.152.377	35,00%	30.020.416	33,16%	1,84%
Desember	22.204.694	35,00%	33.131.830	34,00%	1,00%

Sumber: *Accounting Department*, The ONE Legian, 2024 (data diolah dari *FB* Rekonsiliasi)

Berdasarkan tabel 1. 3 dan tabel 1. 4 dimana adanya tingkat persentase biaya sarapan pagi yang tinggi yang merupakan pengaruh dari pembagian pendapatan dari kamar hotel dan juga sistem pengambilan sarapan pagi yang menggunakan sistem *buffet* dimana tamu bebas untuk mengambil semua menu sarapan pagi pada waktu buka mulai jam 7 sampai jam 10 pagi. Tingginya tingkat dominasi pendapatan *breakfast package* yang mencapai 52,58% mencerminkan banyaknya tamu yang hadir mengambil paket sarapan pagi dan akan menimbulkan peningkatan biaya aktual makanan dan minuman hotel secara keseluruhan.

Hotel The ONE Legian memiliki toleransi penyimpangan 2%, dengan *standard food breakfast cost* 40,00% dan *standard beverage breakfast cost* 35,00%. Sepanjang tahun 2024 *actual food and beverage breakfast cost* mengalami fluktuasi dengan sebagian besar bulan menunjukkan selisih

merugikan. Pada Januari - Juni, terjadi selisih merugikan yang signifikan, dengan selisih *food breakfast cost* mencapai -2.39% hingga -10,61% pada periode Januari - April dan selisih *beverage breakfast cost* mencapai -3,15% hingga -2.06% pada periode Januari - Juni. Mulai Agustus, *food dan beverage breakfast cost* mulai menunjukkan selisih menguntungkan. Tren positif ini berlanjut hingga Desember, di mana baik *food breakfast cost* maupun *beverage breakfast cost* mencatat selisih menguntungkan.

Dapat dilihat masih terdapat kekurangan dalam pengendalian biaya *food and beverage breakfast* sesuai standar yang telah ditetapkan. Pengendalian biaya yang efektif bergantung pada pengumpulan data serta penggalan laporan yang relevan. Pengendalian biaya dimulai dengan melakukan pencatatan-pencatatan semua transaksi yang dilakukan oleh perusahaan. Pengendalian dilakukan untuk memastikan bahwa pelaksanaan yang dicapai sesuai dengan tujuan dan rencana yang ditetapkan sebelumnya. Pentingnya suatu pengendalian biaya dalam menetapkan standar pelaksanaan adalah untuk memastikan perencanaan yang tepat dan memberikan sistem informasi balik yang efektif. Selain itu, untuk membandingkan kinerja aktual dengan rencana dan melakukan koreksi sesuai dengan rencana yang telah ditetapkan. Secara umum, manajemen hotel berhasil mengelola biaya *breakfast food and beverage* dengan baik. Namun pada bulan Januari – Juli 2024, biaya sesungguhnya melebihi biaya standar, yang menunjukkan adanya ketidakefisienan pada bulan-bulan tersebut. Peningkatan biaya dalam beberapa bulan tersebut berdampak negatif pada profitabilitas hotel jika tidak dikelola dengan efisien. Perlu dilakukan analisis lebih lanjut untuk

mengidentifikasi penyebab fluktuasi biaya *breakfast food and beverage* tersebut. Mengingat 52.58% dari pendapatan makanan dan minuman berasal dari *breakfast*, sehingga manajemen hotel dapat mengambil tindakan korektif yang sesuai untuk memastikan konsistensi dan efisiensi dalam pengelolaan biaya di masa mendatang. Oleh karena itu, penelitian ini dianggap penting dan menarik untuk menggali lebih dalam mengenai penggunaan fungsi biaya standar sebagai alat pengendalian biaya *breakfast food and beverage* pada hotel tersebut. Berdasarkan konteks tersebut, penelitian ini berjudul “Analisis Biaya Standar Sebagai Alat Pengendalian *Food and Beverage Breakfast Cost* di Hotel The ONE Legian”.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan, maka rumusan masalah penelitian ini adalah:

1. Bagaimana peran biaya standar sebagai alat pengendalian *food and beverage breakfast cost* di The ONE Legian?
2. Apakah penyebab terjadinya selisih antara *standard food and beverage breakfast cost* dengan *actual food and beverage breakfast cost* pada Hotel The ONE Legian tahun 2024?

C. Batasan Masalah

Berdasarkan topik penelitian mengenai Biaya Standar Sebagai Alat Pengendalian Biaya yang memiliki cakupan sangat luas dan untuk mengarahkan peneliti agar tidak terlalu luas dalam membahas topik penelitian tersebut, maka batasan masalah pada penelitian ini yaitu *standard food and beverage breakfast*

cost dan penyebab terjadinya selisih antara *standard food and beverage breakfast cost* dengan *actual food and beverage breakfast cost* di The ONE Legian pada tahun 2024.

D. Tujuan dan Manfaat Penelitian

1. Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah tersebut, maka tujuan penelitian ini adalah sebagai berikut:

- a. Untuk mengetahui peran biaya standar sebagai alat pengendalian *food and beverage breakfast cost* di Hotel The ONE Legian.
- b. Untuk mengetahui penyebab terjadinya selisih antara *standard food and beverage breakfast cost* dengan *actual food and beverage breakfast cost* di Hotel The ONE Legian.

2. Manfaat Penelitian

Adapun manfaat yang diharapkan dapat diperoleh dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

a. Manfaat Teoretis

Penelitian ini diharapkan dapat membantu memperkaya literatur dalam manajemen biaya dengan memberikan pemahaman tentang biaya standar sebagai alat pengendali biaya *food and beverage breakfast* dan dapat membantu mengetahui beberapa penyebab terjadinya penyimpangan sehingga dapat dijadikan sebagai referensi untuk penelitian selanjutnya.

b. Manfaat Praktis

1) Bagi Perusahaan

Hasil penelitian ini diharapkan dapat membantu perusahaan dalam pengendalian biaya tahun berikutnya sehingga mampu meningkatkan pendapatan dan keuntungan pada perusahaan.

2) Bagi Politeknik Negeri Bali

Hasil penelitian ini diharapkan dapat menghasilkan temuan yang dapat dimanfaatkan sebagai bahan pedoman atau bahan kajian pendukung untuk peneliti selanjutnya yang membahas topik sejenis.

3) Bagi Mahasiswa

Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi, meningkatkan, dan mengembangkan pengetahuan bagi mahasiswa mengenai analisis biaya standar sebagai alat pengendali terhadap biaya *food and beverage breakfast*.

BAB V

PENUTUP

A. Simpulan

Berdasarkan hasil dan uraian pembahasan yang dilakukan pada bab sebelumnya mengenai Analisis Biaya Standar Sebagai Alat Pengendalian *Breakfast Cost* di Hotel The ONE Legian, dapat disimpulkan bahwa biaya standar atau *budget cost* dipergunakan sebagai dasar penentuan kebijakan untuk biaya *breakfast* dan sebagai dasar acuan untuk analisis selisih biaya aktual yang digunakan.

1. Penyebab Terjadinya Selisih *Food and Beverage Breakfast Cost*
 - a. Penggunaan Bahan Baku Yang Tidak Sesuai Standar

Selisih tersebut terjadi karena bagian *Food and Beverage Kitchen* dan *Food and Beverage Service* sering mengabaikan *standard yield*, *standard portion size*, dan *standard recipe*, sehingga penggunaan bahan baku tidak sesuai dengan standar. Hal ini disebabkan oleh kesalahan dalam memprediksi jumlah tamu dan jenis tamu yang akan akan mengambil paket *breakfast* sehingga mendapatkan tekanan atau tuntutan untuk memproduksi makanan dalam jumlah besar dalam waktu yang terbatas.

- b. Kurangnya Pengawasan Terhadap Pembelian Barang

Pengawasan pembelian barang yang kurang dari segi kualitas, harga, serta proses penerimaan barang dari *supplier* meyebabkan turunnya kualitas

barang, harga yang melebihi harga pasar serta kondisi fisik barang yang rusak dan masa kadaluarsa barang yang cepat.

c. Penyimpanan Yang Kurang Memadai

Apabila barang disimpan tidak sesuai dengan jenis dan standar suhu yang dibutuhkan oleh barang tersebut maka kualitas barang tersebut akan menurun dan bahkan tidak dapat lagi digunakan (rusak). Fasilitas penyimpanan yang memadai sangat membantu dalam mencegah timbulnya barang rusak serta dapat menjaga kualitas barang tersebut. Semakin sedikit terjadi kerusakan bahan makanan maka akan semakin berdampak positif untuk *actual food and beverage breakfast cost* karena hal ini akan memperkecil *actual food and beverage breakfast cost* tersebut.

2. Upaya Pengendalian Biaya

a. Pengendalian Penggunaan Bahan Baku

Executive Chef dan *Bar Manager* harus mengawasi pemakaian bahan makanan dengan menekankan penerapan *standard yield*, *recipe*, dan *portion size* untuk mencegah penggunaan bahan berdasarkan taksiran yang dapat meningkatkan *food and beverage cost*. Mengetahui jumlah dan jenis tamu yang akan mengambil paket *breakfast* juga membantu dalam perencanaan stok agar tidak terjadi pemborosan bahan baku serta menyiapkan menu pengganti dengan biaya bahan baku yang lebih murah.

b. Pengawasan Pembelian Barang

Pengawasan pembelian barang dari segi kualitas, harga, serta proses penerimaan barang dari supplier dapat dilakukan melalui upaya *market*

survey atau proses pengecekan harga dan ketersediaan barang di pasar yang dilakukan pada periode berkala seperti mingguan atau bulanan sehingga mendapatkan barang dengan *best price* yaitu kualitas dan harga yang bagus dan bersaing.

c. Meningkatkan Kualitas Penyimpanan

Meningkatkan fasilitas penyimpanan bahan makanan dengan menyediakan peralatan yang sesuai seperti *freezer*, *chiller*, dan rak penyimpanan bahan kering. Penting juga untuk memastikan bahwa setiap jenis bahan disimpan pada suhu yang sesuai standar, misalnya daging disimpan pada suhu -18°C dan sayuran segar pada suhu $0-5^{\circ}\text{C}$. Pemasangan label suhu minimum dan maksimum di setiap area penyimpanan dapat membantu dalam memastikan kesesuaian tersebut. *Spare part* atau alat cadangan juga disiapkan untuk mengantisipasi kerusakan alat penyimpanan.

B. Implikasi

Hasil dari penelitian ini dapat digunakan sebagai masukan bagi pihak manajemen Hotel The ONE Legian, khususnya dalam upaya perencanaan dan pengendalian operasional hotel kedepannya. Informasi yang diperoleh dapat digunakan sebagai bahan pertimbangan dalam menyusun taksiran atau proyeksi aktivitas operasional, terutama pada departemen *food and beverage*. Dengan adanya data ini, manajemen dapat lebih siap dalam mengantisipasi kemungkinan terjadinya perbedaan atau selisih antara standar operasional yang telah direncanakan sebelumnya dengan realisasi aktual di lapangan.

C. Saran

a. Meningkatkan Pengawasan Terhadap Penerapan Standar

Manajemen hotel, khususnya *Executive Chef* dan *Bar Manager*, disarankan untuk secara konsisten melakukan pengawasan terhadap penerapan *standard recipe*, *standard yield*, dan *standard portion size* dalam proses produksi makanan dan minuman. Hal ini penting untuk menekan pemborosan bahan baku dan menjaga agar pemakaian sesuai dengan standar yang telah ditetapkan.

b. Menjalinkan Kontrak Harga dengan *Supplier*

Manajemen perlu mempertimbangkan menjalin kontrak harga dengan supplier bahan baku utama agar harga pembelian dapat lebih stabil. Kontrak tersebut juga akan memberikan kepastian biaya dan membantu menekan risiko kenaikan harga pasar yang fluktuatif.

c. Pengawasan Terhadap Sistem Pengeluaran Barang

Sistem *First In First Out (FIFO)* yang sudah di standarkan untuk pengeluaran barang yang akan dipakai agar ditekankan kembali disemua gudang *Food and Beverage*.

d. Meningkatkan Perencanaan dan Stok Bahan Baku

Departemen terkait sebaiknya melakukan perencanaan kebutuhan bahan baku secara lebih akurat berdasarkan perkiraan jumlah tamu dan tingkat hunian hotel. Hal ini bertujuan untuk menghindari pemborosan bahan dan meningkatkan efisiensi penyimpanan

DAFTAR PUSTAKA

- Abbas, Y. E., & Damanik, D. (2023). Analisis Varians Atas Perhitungan Biaya Standar Sebagai Alat Pengendalian Biaya Produksi Pada Usaha Paving Block PT.Jaya Mandiri. *Inisiatif: Jurnal Ekonomi, Akuntansi Dan Manajemen*, 2(4), 188–202. <https://doi.org/10.30640/Inisiatif.V2i4.1421>
- Absari, D. U. A. (2023). Analysis Of The Application Of Food Cost Control With Cost Volume Profit Analysis To Optimize The Profit Of Ocean Garden Restaurant. *International Journal Of Economic Research And Financial Accounting (IJERFA)*, 1(3). <https://doi.org/10.55227/Ijerfa.V1i3.36>
- Artajaya, M., Wijaya, M. W. C., & Febrianto, I. G. A. (2022). Analysis 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*. <https://doi.org/10.33649/Pusaka.V4i2.173>
- Ashif, I., Sa'Adah, Q., & Putri Hartono, H. R. (2020). Analisis Penerapan Biaya Standar Terhadap Pengendalian Biaya Produksi Pada PG Poerwodadie. *JAMER : Jurnal Akuntansi Merdeka*, 1(1). <https://doi.org/10.33319/Jamer.V1i1.22>
- Bawang, R. M., Herdi, H., & Rangga, Y. D. P. (2023). Analisis Penerapan Akuntansi Pertanggungjawaban Dengan Anggaran Sebagai Alat Pengendalian Biaya Pada Pintar Asia Swalayan Maumere. *Populer: Jurnal Penelitian Mahasiswa*, 2(3). <https://doi.org/10.58192/Populer.V2i3.1198>
- Dhita, N., Putra, U., Lukitasari, R., Mulia, V. B., & Wibawa, K. (2022). *Analisis Pengendalian Food Cost Di Hotel Vila Lumbung-Bali Food Cost Control Analysis At Vila Lumbung Hotel-Bali*. 5, 165–176.
- Jayasmara, M. D., Damayanti, T., & Septiviari, A. M. A. I. (2022). Analisis Efektivitas Pengendalian Pada Prosedur Pengadaan Bahan Makanan Di “S” Kuta Resort. *Journal Of Accounting And Hospitality P-ISSN Xxxx-Xxxx | E-ISSN Xxxx-Xxxx*, 1(1). <https://doi.org/10.52352/Jah.V1i1.981>
- 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). <https://doi.org/10.52352/Jbh.V11i2.767>

- Irawan, P. F. B., Damayanti, T., Susanti, C., & Nik. (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>
- 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). <https://doi.org/10.51713/Jotis.V1i2.58>
- Yunita, A. I. D., M Arsana, I. M., Wahyuni, L. M., Kampus Bukit Jimbaran, J., Selatan, K., & -, B. (2019). Analysis Of Cost Control On Food And Beverage In Mercure Resort Sanur. *Journal Of Applied Sciences In Accounting*, 2(1). <http://ojs.pnb.ac.id/index.php/JASAFINT>
- Mahardika, I., Laksana, I., & Utami, M. (2024). Analisis Pengendalian Food Cost Pada Hotel The St. Regis Bali Resort. *GANEC SWARA*, 18, 1608. <https://doi.org/10.35327/Gara.V18i3.984>
- Nafarani, B., Humaera, H., & Effendy, L. (2023). *Analisis Anggaran Sebagai Upaya Dalam Perencanaan Dan Pengendalian Biaya Proyek Pada Pt Dabakir Putra Mandiri* (Vol. 3, Issue 1).
- Puspitasari, N., Sutiadiningsih, A., Sulandari, L., & Puspita Dewi, I. H. (2024). Analisis Food Cost Vs Actual Cost Menu A’la Carte Hotel Bintang Empat Di Surabaya. *JSHP : Jurnal Sosial Humaniora Dan Pendidikan*, 8(2), 144–152. <https://doi.org/10.32487/Jshp.V8i2.2186>
- Putri, A. G., & Kusumastuti, E. D. (2022). Analisis Penerapan Biaya Standar Terhadap Pengendalian Biaya Produksi Pada Javasublim. *Indonesian Accounting Literacy Journal*, 2(2). <https://doi.org/10.35313/Ialj.V2i2.3162>
- Qisthosin, R., & Pulansari, F. (2024). Analisis Perencanaan Dan Pengendalian Biaya Pada Proyek Normalisasi Saluran Drainase Pasar Wadung Asri. *Jurnal Talenta Sipil*, 7(1). <https://doi.org/10.33087/Talentasipil.V7i1.489>
- Suak, L. A., Ponto, W., & Pinatik, S. (2021). Peranan Anggaran Biaya Operasional Sebagai Alat Pengendalian Kinerja Manajerial Pada Pt. Dirgaputra Ekapratama. *Jurnal EMBA: Jurnal Riset Ekonomi, Manajemen, Bisnis Dan Akuntansi*, 9(2).