

**ANALISIS PENGENDALIAN FOOD COST PADA THE NEST
HOTEL NUSA DUA**



POLITEKNIK NEGERI BALI

NAMA : I Made Indra Purnawijaya
NIM : 2215613118

PROGRAM STUDI D3 AKUNTANSI
JURUSAN AKUNTANSI
POLITEKNIK NEGERI BALI
2025

ANALISIS PENGENDALIAN FOOD COST PADA THE NEST HOTEL NUSA DUA

I MADE INDRA PURNAWIJAYA.

2215613118

(Program Studi D3 Akuntansi, Politeknik Negeri Bali)

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis penyebab terjadinya selisih antara biaya makanan standar (*standard food cost*) dengan biaya makanan aktual (*actual food cost*) di The Nest Hotel Nusa Dua. Latar belakang penelitian ini adalah ketatnya persaingan industri perhotelan di Bali yang menuntut efisiensi operasional, terutama pada departemen *Food & Beverage* (F&B) yang memiliki komponen *food cost* yang signifikan dan fluktuatif. Berdasarkan data periode Juli hingga Desember 2024, ditemukan adanya selisih yang tidak menguntungkan (*unfavorable*) secara konsisten, di mana rata-rata *actual food cost* mencapai 36,66%, melebihi standar yang ditetapkan sebesar 35% dan batas toleransi 1%. Metode pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian ini adalah dokumentasi, wawancara mendalam dengan pihak manajemen terkait, dan observasi langsung pada proses operasional. Hasil penelitian menyimpulkan bahwa penyebab utama terjadinya selisih biaya adalah lemahnya pengendalian pada fungsi pembelian. Hal ini disebabkan oleh beberapa faktor, antara lain: praktik pemesanan barang yang masih terjadi di luar departemen pembelian, kriteria pemilihan pemasok yang hanya berfokus pada harga terendah sehingga mengabaikan kualitas, dan kurang optimalnya penggunaan *Standard Purchase Specification*. Kelemahan pada tahap awal ini menyebabkan kualitas bahan baku yang diterima seringkali tidak sesuai kebutuhan, sehingga upaya pengendalian di tahap selanjutnya menjadi tidak efektif dan menyebabkan biaya aktual melampaui anggaran.

Kata Kunci: Pengendalian *Food Cost*, Biaya Standar, Biaya Aktual, Varian Biaya.

FOOD COST CONTROL ANALYSIS AT THE NEST HOTEL NUSA DUA

I MADE INDRA PURNAWIJAYA.

2215613118

(D3 Accounting Study Program, Bali State Polytechnic)

ABSTRACT

This research aims to analyze the causes of the variance between standard food cost and actual food cost at The Nest Hotel Nusa Dua. The background of this study is the intense competition in Bali's hotel industry, which demands operational efficiency, particularly in the Food & Beverage (F&B) department, where food cost is a significant and fluctuating component. Based on data from July to December 2024, a consistent unfavorable variance was found, with the average actual food cost reaching 36.66%, exceeding the established standard of 35% and the 1% tolerance limit. The data collection methods used in this research were documentation, in-depth interviews with relevant management personnel, and direct observation of operational processes. The research concludes that the primary cause of the cost variance is weak control within the purchasing function. This is attributed to several factors, including: the practice of ordering goods outside the purchasing department, supplier selection criteria that focus solely on the lowest price while neglecting quality, and the suboptimal use of the Standard Purchase Specification. Weaknesses in this initial stage lead to the frequent receipt of raw materials that do not meet quality requirements, rendering subsequent control efforts ineffective and causing actual costs to exceed the budget.

Keywords: *Food Cost Control, Standard Cost, Actual Cost, Cost Variance.*

DAFTAR ISI

<i>Halaman Sampul Depan</i>	i
<i>Abstrak</i>	ii
<i>Halaman Prasyarat Gelar Sarjana Terapan</i>	iv
<i>Halaman Surat Pernyataan Orisinalitas Karya Ilmiah</i>	v
<i>Halaman Persetujuan Usulan Proposal Penelitian</i>	vi
<i>Halaman Penetapan Kelulusan</i>	vii
<i>Kata Pengantar</i>	viii
<i>Daftar Isi</i>	xi
<i>Daftar Tabel</i>	xii
<i>Daftar Gambar</i>	xiii
<i>Daftar Lampiran</i>	xiv
BAB I PENDAHULUAN	1
<i>A. Latar Belakang</i>	1
<i>B. Rumusan Kesenjangan</i>	3
<i>C. Tujuan dan Manfaat Penulisan</i>	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	6
<i>D. Standar Aktivitas</i>	6
<i>E. Praktik Baik Aktivitas</i>	10
BAB III METODE PENULISAN	17
<i>A. Lokasi/Tempat dan Waktu Aktivitas</i>	17
<i>B. Teknik dan Instrumen Pengumpulan Data</i>	17
BAB IV PEMBAHASAN	20
<i>A. Deskripsi Objek Penulisan</i>	20
<i>B. Deskripsi Aktivitas</i>	26
<i>C. Pembahasan</i>	28
BAB V PENUTUP	38
<i>A. Simpulan</i>	38
<i>B. Saran</i>	38
DAFTAR PUSTAKA	41
LAMPIRAN	42

DAFTAR TABEL

Tabel 1. 1 Standar Food cost dan Actual cost Juli-Desember 2024	3
Tabel 4. 1 Perbandingan Persentase Standar Food cost Dengan Actual Food Cost Pada The Nest Hotel Nusa Dua Bulan Juli 2024	29
Tabel 4. 2 Perbandingan Persentase Standar Food cost Dengan Actual Food Cost Pada The Nest Hotel Nusa Dua Bulan Agustus 2024	30
Tabel 4. 3 Perbandingan Persentase Standar Food cost Dengan Actual Food Cost Pada The Nest Hotel Nusa Dua Bulan September 2024.....	31
Tabel 4. 4 Perbandingan Persentase Standar Food cost Dengan Actual Food Cost Pada The Nest Hotel Nusa Dua Bulan Oktober 2024	31
Tabel 4. 5 Perbandingan Persentase Standar Food cost Dengan Actual Food Cost Pada The Nest Hotel Nusa Dua Bulan November 2024	33
Tabel 4. 6 Perbandingan Persentase Standar Food cost Dengan Actual Food Cost Pada The Nest Hotel Nusa Dua Bulan Desember 2024.....	34
Tabel 4. 7 Perbandingan Antara Teori Dengan Kenyataan Pelaksanaan Pengendalian Aktivitas Fungsi-Fungsi Terkait Food cost	35



JURUSAN AKUNTANSI
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR GAMBAR

Gambar 4. 1 Struktur Bagan The Nest Hotel Nusa Dua	21
--	----



DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 : Standar Food Rekonsiliasi Juli 2024.....	43
Lampiran 2 : Standar Food Rekonsiliasi Agustus 2024	44
Lampiran 3 : Standar Food Rekonsiliasi September 2024.....	45
Lampiran 4 : Standar Food Rekonsiliasi Oktober 2024.....	46
Lampiran 5 : Standar Food Rekonsiliasi November 2024	47
Lampiran 6 : Standar Food Rekonsiliasi Desember 2024	48
Lampiran 7 : Actual Food Cost Rekonsiliasi Juli 2024	49
Lampiran 8 : Actual Food Cost Rekonsiliasi Agustus 2024	50
Lampiran 9 : Actual Food Cost Rekonsiliasi September 2024	51
Lampiran 10 : Actual Food Cost Rekonsiliasi Oktober 2024	52
Lampiran 11 : Actual Food Cost Rekonsiliasi November 2024	53
Lampiran 12 : Actual Food Cost Rekonsiliasi Desember 2024.....	54
Lampiran 13 : Hasil Wawancara Dengan Pihak Hotel	55



BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Industri pariwisata merupakan salah satu pilar utama perekonomian Indonesia, dengan Bali sebagai destinasi andalan yang diakui secara global. Perkembangan pariwisata yang pesat di Bali mendorong pertumbuhan industri perhotelan yang sangat dinamis. Munculnya berbagai jenis akomodasi, mulai dari hotel bertaraf internasional hingga hotel butik, menciptakan tingkat persaingan yang sangat ketat. Dalam kondisi pasar yang kompetitif ini, setiap hotel dituntut untuk tidak hanya menawarkan akomodasi yang nyaman, tetapi juga memberikan pengalaman dan layanan unggul di seluruh departemennya untuk dapat bertahan dan memenangkan persaingan..

Salah satu departemen yang memegang peranan vital dalam operasional hotel adalah *Food & Beverage* (F&B). Departemen F&B tidak lagi hanya berfungsi sebagai fasilitas pendukung, melainkan telah berkembang menjadi sumber pendapatan yang signifikan sekaligus elemen penting dalam membangun citra dan reputasi hotel. Keberhasilan sebuah *outlet* F&B, seperti restoran atau bar, dalam menyajikan produk berkualitas dengan layanan prima dapat meningkatkan kepuasan tamu secara keseluruhan dan menjadi daya tarik utama yang membedakan satu hotel dengan hotel lainnya.

Di balik potensi pendapatan yang besar, departemen F&B dihadapkan pada tantangan manajemen yang kompleks, terutama dalam hal pengendalian biaya.

Dari seluruh komponen biaya operasional F&B, biaya pangan (*food cost*) merupakan salah satu yang terbesar dan paling fluktuatif. Kemampuan manajemen untuk mengendalikan *food cost* secara efektif menjadi faktor penentu profitabilitas sebuah restoran. Pengendalian ini umumnya dilakukan dengan menetapkan biaya standar (*standard cost*) yang dihitung melalui resep dan harga ideal, kemudian membandingkannya dengan biaya aktual (*actual cost*) yang merupakan realisasi penggunaan bahan di lapangan.

Salah satu pelaku industri yang beroperasi di tengah persaingan ketat kawasan premium Bali adalah The Nest Hotel Nusa Dua. Sebagai hotel bintang 4 yang berdiri sejak tahun 2017, The Nest Hotel dituntut untuk menjaga standar kualitas layanan dan efisiensi operasionalnya. Seperti halnya hotel lain, The Nest Hotel juga menghadapi tantangan konstan dalam mengelola departemen F&B agar dapat beroperasi secara efisien dan menguntungkan, terutama pada *outlet* andalannya, Roost Restaurant.

Fokus utama dalam pengendalian biaya di departemen F&B adalah pada biaya bahan baku makanan (*food cost*). Namun, dalam praktiknya, manajemen menghadapi tantangan dalam mencapai target biaya yang telah ditetapkan. Berdasarkan data awal yang diperoleh dari manajemen restoran untuk periode bulan Juli sampai dengan Desember 2024, ditemukan adanya selisih (varian) yang signifikan antara biaya standar yang dianggarkan dengan biaya aktual yang terjadi.

Tabel 1. 1

Standar Food cost dan Actual cost Juli-Desember 2024

MONTH	COST OF FOOD							
	STANDARD				ACTIAL			
	Cost		Revenue		Cost		Revenue	
	(Rp)	(%)	(Rp)	(%)	(Rp)	(%)	(Rp)	(%)
JULY	56.564.490,64	35,00	161.612.830,40	65,00	61.842.571,88	36,40	169.890.883,45	63,60
AUGUST	55.757.922,16	35,00	159.308.349,03	65,00	67.319.580,08	37,22	180.873.672,35	62,78
SEPETEMBER	55.279.418,28	35,00	157.941.195,09	65,00	62.197.680,00	38,21	162.779.195,10	61,79
OCTOBER	49.847.181,57	35,00	142.420.518,77	65,00	53.444.844,56	35,21	151.775.545,60	64,79
NOVEMBER	48.698.314,62	35,00	139.138.041,78	65,00	57.770.427,08	38,49	150.090.921,99	61,51
DECEMBER	46.738.937,69	35,00	133.539.821,97	65,00	48.025.431,33	34,42	139.512.935,55	65,58

Sumber : *Finance* The Nest Hotel Nusa Dua (Data Diolah)

Data pada Tabel 1.1 menunjukkan bahwa dari periode enam bulan yang diamati, lima bulan mengalami selisih biaya makanan yang tidak menguntungkan (*unfavorable*), di mana biaya aktual (*Actual Cost %*) melebihi standar yang ditetapkan sebesar 35%. Hanya bulan Desember yang berhasil mencapai hasil yang menguntungkan (*favorable*) dengan realisasi biaya sebesar 34,42%.

Selisih yang paling tidak menguntungkan terjadi pada bulan November, dengan biaya aktual mencapai 38,49%, atau 3,49% di atas standar. Adanya varian negatif yang terjadi secara konsisten ini mengindikasikan perlunya perbaikan dalam pengendalian biaya untuk menjaga profitabilitas restoran.

B. Rumusan Kesenjangan

1. Apakah penyebab terjadinya selisih antara *standard food cost* dengan *actual food cost* pada The Nest Hotel nusa Dua?.
2. Bagaimana upaya pengendalian selisih *food cost* pada The Nest Hotel Nusa Dua?.

C. Tujuan dan Manfaat Penulisan

Berdasarkan rumusan kesenjangan yang telah diuraikan sebelumnya, maka tujuan yang ingin dicapai dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Tujuan Penulisan

- a) Untuk mengetahui penyebab terjadinya selisih antara *standard food cost* dengan *actual food cost*.
- b) Untuk menganalisis besarnya tingkat varian yang terjadi antara *standard food cost* dengan *actual food cost*.

2. Manfaat Penulisan

Hasil dari penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat yang berguna, baik secara teoretis maupun praktis, bagi beberapa pihak, antara lain:

a. Bagi The Nest Hotel Nusa Dua

Tugas Akhir ini diharapkan dapat menjadi bahan pertimbangan atau masukan informasi untuk mencapai efektivitas perusahaan dan meningkatkan efektivitas *food cost*.

b. Bagi Politeknik Negeri Bali

Tugas akhir ini dapat digunakan sebagai bahan referensi dan bahan bacaan bagi mahasiswa Politeknik Negeri Bali.

c. Bagi Mahasiswa

Untuk meningkatkan, mengembangkan dan menerapkan pengetahuan yang sudah dimiliki khususnya dalam bidang akuntansi biaya yaitu bagaimana pengendalian *food cost*, tingkat efektivitas

cost control dalam mengendalikan *food cost* serta penyebab terjadinya *varian*

BAB V

PENUTUP

A. Simpulan

Penyebab utama terjadinya selisih yang tidak menguntungkan (*unfavorable*) antara *standard food cost* dan *actual food cost* di The Nest Hotel Nusa Dua adalah lemahnya pengendalian pada fungsi pembelian. Penyimpangan ini terjadi karena beberapa faktor, di antaranya adalah praktik pemesanan barang yang masih terjadi di luar departemen pembelian, pemilihan pemasok yang hanya berfokus pada harga terendah tanpa memperhatikan kualitas bahan, serta kurang optimalnya penggunaan standar spesifikasi pembelian (*standard purchase specification*). Akibatnya, kualitas bahan makanan yang diterima seringkali tidak sesuai dengan kebutuhan, yang pada akhirnya mengganggu efektivitas sistem pengendalian biaya. Upaya pengendalian yang seharusnya berjalan di setiap tahapan, mulai dari pembelian, penerimaan, hingga penyimpanan, menjadi tidak efektif karena masalah yang timbul sejak tahap awal. Oleh karena itu, ketidakdisiplinan dalam penerapan prosedur pembelian yang standar menjadi akar masalah yang menyebabkan biaya aktual makanan secara konsisten melampaui anggaran yang telah ditetapkan oleh manajemen.

B. Saran

Berdasarkan hasil analisis dan simpulan yang telah diuraikan, berikut adalah saran-saran yang dapat diberikan kepada manajemen The Nest Hotel

Nusa Dua sebagai bahan pertimbangan untuk meningkatkan efektivitas pengendalian *food cost*:

1) Memperkuat Fungsi dan Prosedur Pembelian: Mengingat lemahnya pengendalian pada fungsi pembelian menjadi penyebab utama selisih biaya, hotel disarankan untuk:

a) Mendisiplinkan Prosedur Pemesanan: Pihak manajemen harus secara tegas menerapkan kebijakan bahwa semua pemesanan bahan makanan wajib dilakukan melalui departemen *Purchasing*. Hal ini untuk memastikan setiap pengadaan barang dapat dipantau dan diperiksa oleh *Cost Control* sebelum diproses lebih lanjut, sehingga tidak ada transaksi yang tidak terkendali.

b) Meninjau Ulang Kriteria Pemilihan Pemasok: Bagian *Purchasing* sebaiknya tidak hanya menjadikan harga terendah sebagai satu-satunya tolok ukur dalam memilih pemasok. Perlu dibuat kriteria yang seimbang antara harga, kualitas bahan, dan ketepatan waktu pengiriman untuk menjamin bahan baku yang diterima sesuai dengan kebutuhan operasional.

2) Meningkatkan Pengawasan Terhadap Penerapan Standar Operasional:

Ditemukan bahwa beberapa standar operasional belum berjalan secara optimal. Oleh karena itu, *Cost Control* bersama dengan *Executive Chef* disarankan untuk melakukan pengawasan yang lebih ketat terhadap:

a) *Standard Purchase Specification*: Memastikan bagian *Purchasing* selalu menggunakan dan merincikan spesifikasi bahan makanan

yang akan dipesan kepada pemasok. Hal ini penting untuk menghindari datangnya bahan dengan kualitas yang tidak sesuai kebutuhan, yang pada akhirnya dapat menaikkan *food cost*.

b) *Standard Yield*: Pihak dapur harus didorong untuk menerapkan *Standard Yield* pada setiap proses pengolahan bahan baku untuk meminimalkan tingkat pemborosan bahan makanan yang dapat dimanfaatkan. *Standard Recipe* dan

c) *Standard Portion Size*: Meningkatkan disiplin para juru masak (*cook*) untuk selalu mengikuti resep dan ukuran porsi yang telah ditetapkan. Penggunaan perkiraan, terutama saat memasak dalam jumlah sedikit, harus dihindari untuk menjaga konsistensi rasa dan mencegah biaya per porsi menjadi lebih besar.

DAFTAR PUSTAKA

- I Ketut Gede Budiayasa¹), A. M. P. F. M. S. (2018). *Analisis Pengendalian Biaya Food and Beverage Pada Harris Hotel Raya Kuta Bali*.
- Nikita Suryadi, R., Ayu Putri Widawati, I., & Wayan Tuwi, I. (2024). *Studi Manajemen Akuntansi Hospitaliti Politeknik Pariwisata Bali Correspondence, Program* (Vol. 2, Issue 12).
<http://jurnal.kolibi.org/index.php/>
- Kadek, N., Swary, P. P., Agung, A., Sitawati, R., Sedana, G., Yasa, W., Politeknik,), & Bali, N. (2024). ANALISIS FOOD COST TERHADAP PENGENDALIAN MANAJEMEN BIAYA PADA HOTEL NOVOTEL BALI NUSA DUA. *Neraca Manajemen, Ekonomi*, 6.
<https://doi.org/10.8734/mnmae.v1i2.359>
- Made Kerta Wijaya, I., & Luh Putu Sri Widhiastuty, N. (2021). *PENGENDALIAN FOOD COST OLEH COST CONTROLLER PADA PAPILLON ECHO BEACH CANGGU* (Vol. 1, Issue 2).
- Mulyadi. (2015). *Akuntansi Biaya Edisi ke 5" (Cost Accounting 5th Edition)* (5Th Edition). Sekolah Tinggi Ilmu Manajemen YKPN.
- Ni Nyoman Ester Ivon Trivena¹, N. L. P. S. P. P. (2022). *Analisis Pengendalian Biaya Food And Beverage Pada Hotel Villa Lumbung Seminyak* (Vol. 5, Issue 2022).
- Wayan Hesadijaya Utthavi¹)* dan I Gede Agus Sumerta². (2017). *ANALISIS PENGENDALIAN FOOD COST PADA GTBV HOTEL & CONVENTION - BALI*.
- 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>
- Schmidgall. (1986). *Hospitality Industry Managerial Accounting*. The Education Institute of American Hotel and Motel Association.
- Sri Wuryani STIEPARI Semarang Dyah Palupiningtyas, K. (2024). Analisis Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Food Cost di Patra Cirebon Hotel & Convention. *Jurnal Manajemen STIE Muhammadiyah Palopo*, 10(1).
- Sugiyono. (2019). *Metodelogi Penelitian Kuantitatif dan Kualitatif Dan R&D*.
- Wiyasha. (2007). *Akuntansi Manajemen untuk Hotel dan Restoran*. IBM.