TUGAS AKHIR

ANALISIS SELISIH *FOOD COST* TERHADAP PENGENDALIAN MANAJEMEN BIAYA PADA HOTEL HYATT REGENCY BALI DAN ANDAZ BALI

Oleh
Vira Dwi Astutik
NIM 2215713098

PROGRAM STUDI ADMINISTRASI BISNIS
JURUSAN ADMINISTRASI BISNIS
POLITEKNIK NEGERI BALI

2025

TUGAS AKHIR

ANALISIS SELISIH *FOOD COST* TERHADAP PENGENDALIAN MANAJEMEN BIAYA PADA HOTEL HYATT REGENCY BALI DAN ANDAZ BALI

POLITEKNIK NEGERI BALI

Oleh
Vira Dwi Astutik
NIM 2215713098

PROGRAM STUDI ADMINISTRASI BISNIS
JURUSAN ADMINISTRASI BISNIS
POLITEKNIK NEGERI BALI
2025

DAFTAR ISI

COVER

LEMBAR PERSETUJUAN DAN PENGESAHAN

LEMBAR PERNYATAAN KEASLIAN

PRAKATA ..... **i**
DAFTAR ISI **1**
DAFTAR TABEL **4**
DAFTAR GAMBAR **5**
BAB I PENDAHULUAN **6**
A. Latar Belakang 6
B. Pokok Masalah 11
C. Tujuan Penelitian 12
D. Manfaat Penelitian 12
1. Manfaat Toritis 12
2. Manfaat Praktis 13
E. Metode Penelitian 14
1. Lokasi Penelitian 14
2. Objek Penelitian 14
3. Data penelitian 15
4. Teknik Analisa Data 17
BAB II LANDASAN TEORI **20**
A. Manajemen Keuangan 20
1. Pengertian Manajemen Keuangan 20
B. Tujuan Manajemen Keuangan 22
C. Fungsi Manajemen Keuangan 23
D. Pengendalian Biaya 25
1. Pengertian Pengendalian Biaya 25
2. Konsep pengendalian Biaya 26
3. Penggolongan Biaya 28
4. Pengertian Biaya *Standard* dan Biaya *Actual* 30

JURUSAN ADMINISTRASI BISNIS
POLITEKNIK NEGERI BALI

E. Manfaat Sistem Biaya Standar dalam Pengendalian Biaya.....31
F. Food cost.....32
1. Pengertian *Food cost*.....32
2. Control cycle.....35
3. Costs and Profits.....42
4. *Food Cost* dan Pengaruhnya Terhadap Keuangan.....43
G. Pengendalian Selisih *Food Cost*.....45
H. Faktor – Faktor Penyebab Terjadinya Selisih *Food Cost*.....45
I. Dampak Selisih Food Cost terhadap Perusahaan.....46
BAB III GAMBARAN UMUM LOKASI PROJEK.....47
A. Sejarah Perusahaan.....47
1. Sejarah Hyatt Regency Bali.....47
2. Sejarah Andaz Bali.....49
B. Bidang Usaha.....50
1. Hyatt Regency Bali.....50
2. Andaz Bali.....54
C. Sruktur Organisasi Perusahaan.....56
1. Pengertian Struktur Organisasi.....56
2. Fungsi Struktur Organisasi.....58
3. Bentuk Struktur Organisasi Lini.....60
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....73
A. Kebijakan Perusahaan.....73
B. Analisis dan Interpretasi Data.....76
1. Perbandingan Selisih Biaya antara *Standard Food Cost* dan *Actual Food Cost* Pada Hotel Hyatt Regency Bali dan Andaz Bali.....76
2. Faktor-faktor yang Menyebabkan Terjadinya Selisih *Food Cost* pada Hyatt Regency Bali dan Andaz Bali.....86
3. Dampak Selisih *Food Cost* Terhadap Pengendalian Manajemen Biaya di Hyatt Regency Bali dan Andaz Bali...87
4. Proses Terjadinya Food Waste.....90

JURUSAN ADMINISTRASI BISNIS
POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB V KESIMPULAN 91
A. Kesimpulan 91
B. Saran 92
DAFTAR PUSTAKA 95
LAMPIRAN 98
Lampiran 1: Hasil Wawancara 98
Lampiran 2: Data Uji Validasi 106
Lampiran 3: Contoh Transfer Form Stock 108
Lampiran 4: Perhitungan Food Cost Pada Receipe 108

JURUSAN ADMINISTRASI BISNIS
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR TABEL

Tabel 1. 1 *Standard Food Cost* dan *Actual Food Cost* Hyatt Regency Bali periode Agustus 2024 sampai dengan Februari 2025 10

Tabel 1. 2 *Standard Food Cost* dan *Actual Food Cost Andaz Bali periode Agustus 2024 sampai dengan Februari 2025* 10

Tabel 4. 1 Perbandingan Selisish Antara Standard Food Cost dengan Actual Food Cost outlet Hyatt Regency Bali dan Andaz Bali Agustus 2024 77

Tabel 4. 2 Perbandingan Selisih Antara Standar Food Cost dengan Actual Food Cost Hyatt Regency Bali dan Andaz Bali Bulan Desember 2024 80

Tabel 4. 3 Perbadingan selisih Standar Food Cost dengan Actual Food Cost Outlet Hyatt Regency Bali dan Andaz Bali Bulan Januari 2025 83

JURUSAN ADMINISTRASI BISNIS
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3. 1 Lobby Hyatt Regency Bali 47
Gambar 3. 2 Lobby Andaz Bali.....49

JURUSAN ADMINISTRASI BISNIS
POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Berdirinya perusahaan tidak lain karena memiliki tujuan – tujuan tertentu yang jelas ingin dicapai antara lain yaitu memaksimalisasi keuntungan. Dengan demikian, manajemen keuangan menjadi salah satu bidang manajemen yang penting dalam sebuah organisasi atau perusahaan. Manajemen keuangan tidak hanya mengatur masalah bagaimana memperoleh dana dan struktur modalnya, namun juga mempelajari bagaimana menggunakan dana secara efektif dan efisien. Oleh karena itu peranan pengelolaan keuangan sebuah perusahaan semakin di dasari oleh berbagai pihak, baik organisasi yang berorientasi pada profit maupun non – profit (Andansari et al. 2016:143).

Pengendalian manajemen biaya khususnya pada bagian *food cost* dilakukan oleh *cost control* yang bertugas dalam mengatur maupun melakukan *control* terhadap biaya – biaya dihotel khusunya makanan dan minuman agar tidak menyimpang dari *standard.* Pengeluaran biaya yang berlebihan akan berpengaruh pada pendapatan hotel, sehingga untuk mengoptimalkan pendapatan makanan manajemen harus melakukan pengendalian biaya. Pengendalian merupakan kegiatan pengawasan terhadap pengeluaran barang yang diawali pembelian *(purchasing),* penerimaan *(receiving),* penerimaan *(storing)* dan pengeluaran *(issuing).* Dalam rangka meningkatkan kemampuan

JURUSAN ADMINISTRASI BISNIS
POLITEKNIK NEGERI BALI

perusahaan untuk meminimalkan kebocoran biaya dan mengoptimalkan laba, manajemen biaya dilaksanakan dengan membandingkan biaya *standard cost* dengan biaya *actual cost* untuk mengetahui apakah ada ketidaksesuaian antara biaya yang direncanakan dan biaya *actual* (Mahendra & Sabir, 2020).

Food cost merupakan salah satu komponen biaya operasional yang paling besar dalam industri perhotelan. Oleh karena itu, pengendalian *food cost* sangat penting untuk mengefisiensi biaya dan meningkatkan kinerja keuntungan hotel. Sehingga hotel perlu menetapkan *standard food cost* sebagai acuan untuk memastikan efisiensi dan pengendalian biaya. Namun, dalam praktiknya seringkali terjadi selisih antara *standard food cost* dan *actual food cost*.

Food cost atau biaya makanan merupakan aspek krusial dalam operasi perhotelan yang mempengaruhi profitabilitas langsung (Hermawan et al, 2018), seperti di Hyatt Regency Bali dan Andaz Bali. Faktor – faktor yang memperngaruhi food cost mencakup pembelian bahan makanan, pengendaliaan persediaan, standarisasi porsi, fluktuasi harga pasar, dan efisiensi karyawan. Pengelolaan yang efektif terhadap faktor – faktor ini melalui strategi seperti negosiasi yang baik dengan pemasok, pelatihan karyawan yang komprehensif, dan penerapan tekonologi manajamen persediaan dapat mengurangi *food cost* dan meningkatkan margin keuntungan (Pertiwi et al., 2023).

JURUSAN ADMINISTRASI BISNIS
POLITEKNIK NEGERI BALI

Biaya adalah pengeluaran yang di keluarkan untuk mendapatkan suatu barang atau jasa. Secara umum, biaya meliputi jenis pengeluaran baik berupa uang ataupun sumber daya lainnya yang di keluarkan dalam proses produksi atau penyediaan barang atau jasa (Nugraheni et al., 2020). Biaya dapat bersifat langsung atau tidak langsung, tergantung pada sejauh mana biaya tersebut dapat secara langsung dihubungkan dengan suatu produk atau aktivitas tertentu (Octafian & Istiqomah, 2021). Dalam konteks bisnis, pemahaman yang baik tentang biaya sangat penting untuk manajemen keuangan yang efektif dan pengambilan keputusan yang tepat.

Hotel Hyatt Regency Bali dan Andaz Bali merupakan salah satu hotel bintang lima yang berada di daerah Sanur. Kedua hotel ini merupakan satu frekuensi yaitu di kelola PT Wynncor Bali. Hotel ini menawarkan berbagai layanan, termasuk *restaurant* yang menyajikan berbagai hidangan untuk memenuhi kebutuhan wisatawan. Hyatt Regency Bali terdapat beberapa *restaurant* yaitu omang - omang, pizzaria dan regency club sedangkan Andaz Bali terdapat village square, fire fork dan fisherman. Namun, fluktuasi harga bahan baku dan ketidakefesienan dalam pengelolaan dapat menyebabkan selisih *food cost* yang berdampak negatif terhadap pengendalian biaya secara keseluruhan. Persaingan yang kompetitif menyebabkan pihak hotel dituntut untuk meningkatkan produktivitas agar memperoleh keuntungan maksimal dan mengendalikan biaya yang semkasimal

JURUSAN ADMINISTRASI BISNIS
POLITEKNIK NEGERI BALI

mungkin.

Untuk memaksimalkan pendapatan penjualan makanan, salah satunya dengan menerapkan *standard* biaya makanan. Hal ini dimaksud kan agar pengeluaran untuk biaya makanan sesuai standatr tersebut untuk menghindari kerugian (Putra et al., 2022). Hal ini dilakukan dengan menentukan atau membuat *standard* mulai dari pembelian barang seperti pemilihan *supplier* serta memastikan ketersediaan barang dan penawaran harga pada *supplier*. Selanjutnya dari penerimaan barang yang perlu diperhatikan yaitu kualitas barang jumlah barang harus sesuai dengan harga yang sudah ditentukan pada saat pembelian barang. Penyimpanan barang juga harus di perhatikan agar barang tetap terjaga dan *fresh* untuk di jual, penyimpanan dengan baik meliputi temperature, kebersihan, serta tidak ada kerusakan barang atau kemasan yang rusak. Penanggalan barang agar tidak terjadi *expired*, dan penataan dengan rapi dan sesuai kategori agar mempermudah saat pengambilan barang. Untuk menjaga penggunaan biaya tetap stabil, maka perlu dilakukan pengawasan oleh *seorang cost controler* dan juga peranan manager di setiap departement hotel yang terkait. Proses pengawasan dilakukan dengan mulai tahapan pembelian barang, penerimaan barang hingga penyimpanan barang serta melalukan *inventory store* secara berkala tiap bulannya. Berikut ini disajikan data mengenai perbandingan antara *Actual Food Cost* dengan *Standard Food Cost* pada periode Agustus 2024 sampai dengan

JURUSAN ADMINISTRASI BISNIS
POLITEKNIK NEGERI BALI

Februari 2025.

Tabel 1. 1 *Standard Food Cost* dan *Actual Food Cost* Hyatt Regency Bali periode Agustus 2024 sampai dengan Februari 2025

BULAN	REVENUE	STANDART FOOD COST		ACTUAL FOOD COST		VARIANCE	
		RP	%	RP	%	RP	%
AGUSTUS	Rp 5.099.965.247	Rp 1.625.117.564	32,20%	Rp 1.830.947.171	35,9%	-Rp 205.829.607	-3,70%
SEPTEMBER	Rp 6.128.848.203	Rp 2.544.706.774	34,56%	Rp 2.249.008.193	36,70%	Rp 295.698.581	-2,14%
OKTOBER	Rp 5.437.548.278	Rp 2.359.698.468	34,55%	Rp 1.994.549.960	36,68%	Rp 365.148.508	-2,13%
NOVEMBER	Rp 5.099.965.247	Rp 1.625.117.564	34,64%	Rp 1.830.947.171	35,90%	-Rp 205.829.607	-1,26%
DESEMBER	Rp 4.977.165.119	Rp 2.250.151.571	34,75%	Rp 2.055.374.543	41.30%	Rp 194.777.028	6,54%
JANUARI	Rp 5.768.791.450	Rp 1.871.590.099	32,84%	Rp 2.038.373.619	35,33%	-Rp 166.783.520	-2,49%
FEBRUARI	Rp 5.323.668.318	Rp 1.855.934.256	33.03%	Rp 1.921.668.336	36,10%	-Rp 65.734.080	3,07%
TOTAL	**Rp 37.835.951.862**	**Rp 14.132.316.296**		**Rp 13.920.868.993**		**Rp 211.447.303**	
RATA - RATA	**Rp 5.405.135.980**	**Rp 2.018.902.328**	**33,92%**	**Rp 1.988.695.570**	**36%**	**Rp 30.206.758**	**-0,30%**

Sumber: Departement Finance Hyatt Regency Bali (data diolah)

Berdasarkan table 1.1 dapat dilihat bahwa rata-rata *actual food cost* yang terjadi sesuai dengan standar yang telah di tetapkan oleh manajemen hotel *Standard Food cost* yang di terapkan rata – rata sebesar Rp 2.018.902.328, sedangkan *actual food cost* rata – rata sebesar Rp 1.988.695.570. Hal ini menimbulkan *(variance)* rata - rata sebesar Rp 30.206.758. yang menunjukkan bahwa terjadinya keefisienan dalam pengelolaan biaya bahan makanan.

JURUSAN ADMINISTRASI BISNIS
POLITEKNIK NEGERI BALI

Tabel 1. 2 *Standard Food Cost* dan *Actual Food Cost Andaz Bali periode Agustus 2024 sampai dengan Februari 2025*

BULAN	REVENUE	STANDART FOOD COST		ACTUAL FOOD COST		VARIANCE	
		RP	%	RP	%	RP	%
AGUSTUS	Rp 4.938.896.270	Rp 1.321.067.889	33%	Rp 1.697.372.944	34,37%	-Rp 376.305.055	-1,37%
SEPTEMBER	Rp 4.444.000.077	Rp 1.272.618.653	32,99%	Rp 1.485.519.557	33,43%	-Rp 212.900.904	-0,44%
OKTOBER	Rp 4.012.412.572	Rp 1.226.322.752	32,98%	Rp 1.417.653.830	35,33%	-Rp 191.331.078	-2,35%
NOVEMBER	Rp 3.360.696.565	Rp 1.044.996.541	33%	Rp 1.151.313.557	34,26%	-Rp 106.317.016	-1,26%
DESEMBER	Rp 5.099.965.247	Rp 1.625.117.564	34,64%	Rp 1.830.947.171	35,90%	-Rp 205.829.607	-1,26%
JANUARI	Rp 4.237.403.058	Rp 1.186.991.055	32,80%	Rp 1.472.620.470	34,75%	-Rp 285.629.415	-1,95%
FEBRUARI	Rp 3.377.375.142	Rp 1.090.160.719	30,01%	Rp 1.120.844.354	33,19%	-Rp 30.683.635	-3,18%
TOTAL	**Rp 29.470.748.931**	**Rp 8.767.275.173**		**Rp 10.176.271.883**		**-Rp 1.408.996.710**	
RATA - RATA	**Rp 4.210.106.990**	**Rp 1.252.467.882**	**33%**	**Rp 1.453.753.126**	**34,46%**	**-Rp 201.285.244**	**-1,69%**

Sumber: Departement Finance Hyatt Regency Bali (data diolah)

Berdasarkan tabel 1.2 dapat dilihat bahwa rata-rata *actual food cost* yang terjadi tidak sesuai dengan *standard* yang telah di tetapkan oleh manajemen hotel *standard food cost* yang di terapkan rata – rata

sebesar Rp 1.252.467.882, sedangkan *actual food cost* rata – rata sebesar Rp 1.453.753.126 . Hal ini menimbulkan selisih *(variance)* rata - rata sebesar Rp 201.285.244 yang menunjukkan bahwa terjadinya ketidakefisienan dalam pengelolaan biaya bahan makanan .

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis manajemen biaya pada Hyatt Regency Bali dan Andaz Bali. Selisih *standard food cost* dan *actual food cost* menjadi alat penting untuk mengidentifikasi penyimpangan antara biaya *actual* dan biaya *standard*. Dengan memahami faktor – faktor yang menyebabkan selisih tersebut, manajemen dapat mengambil Langkah – Langkah strategis untuk mengoptimalkan pengendalian biaya.

B. Pokok Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas, Pokok masalah dalam penelitian ini adalah:

JURUSAN ADMINISTRASI BISNIS
POLITEKNIK NEGERI BALI

1. Bagaimana perbandingan dan faktor – faktor yang menyebabkan terjadinya selisih antara *standard food cost* dengan *actual food cost* Pada Hyatt Regency Bali dan Andaz Bali ?
2. Bagaimana dampak selisih *food cost* terhadap pengendalian manajemen biaya di Hyatt Regency Bali dan Andaz Bali ?

C. Tujuan Penelitian

1. Untuk mengetahui perbandingan dan faktor – faktor yang menyebabkan terjadinya selisih antara *standard food cost* dan *actual food cost* pada Hyatt Regency Bali dan Andaz Bali.
2. Untuk mengetahui dampak selisih *food cost* terhadap pengendalian manajemen biaya pada Hyatt Regency Bali dan Andaz Bali.

D. Manfaat Penelitian

1. Manfaat Toritis

Manfaat teoritis yang diperoleh dari penelitian ini ketika tujuan penelitan tercapai adalah penelitian ini dapat digunakan untuk teori yang telah ada sebelumnya, dimana berasal dari jurnal acuan. Teori tersebut adalah dampak dari selisih *food cost* terhadap pengendalian manajemen biaya. Hasil pengujian teori yang dilakukan dalam penelitian ini akan menghasilkan pembuktian atau penguatan dari teori sebelumnya terhadap fakta yang terjadi di lapangan.

JURUSAN ADMINISTRASI BISNIS
POLITEKNIK NEGERI BALI

Selain sebagai penguji teori yang telah ada sebelumnya, manfaat penelitian ini sebagai referensi dari penelitian selanjutnya yang memiliki hubungan dengan beberapa variabel dalam penelitian ini, seperti manajemen keuangan, manajemen biaya, dan *food cost*. Penelitian ini dapat dijadikan oleh peneliti selanjutnya sebagai referensi bagai penelitian selanjutnya, baik itu replikasi maupun modifikasi.

2. Manfaat Praktis

a. Bagi Penulis

Penelitian ini digunakan untuk memberikan informasi tentang selisih *food cost* terhadap pengendalian manajemen biaya pada Hyatt Regency Bali dan Andaz Bali. Serta menerapkan teori-teori yang didapat selama di bangku perkuliahan dengan melihat situasi dan kondisi yang terjadi pada objek penelitian/ menambah kemampuan kerja yang nantinya dapat digunakan untuk bersaing dalam dunia kerja serta sebagai salah satu syarat kelulusan program jurusan D3 Administrasi Bisnis Politeknik Negeri Bali

b. Bagi Politeknik Negeri Bali

Manfaat penelitian bagi lembaga adalah dapat dijadikan sebagai bahan referensi dalam menyusun tugas akhir bagi mahasiswa dan diharapkan penelitian ini dapat dijadikan acuan untuk meningkatkan kualitas pembelajaran.

JURUSAN ADMINISTRASI BISNIS
POLITEKNIK NEGERI BALI

c. Bagi Hotel Hyatt Regency Bali dan Andaz Bali

Hasil penelitian ini diharapkan dapat menjadi bahan pertimbangan dalam mengendalikan *food cost* sehingga, tingginya *food cost* dari anggaran yang telah di tetapkan dapat berkurang di Hyatt Regency Bali dan Andaz Bali.

E. Metode Penelitian

Metode penelitian adalah ilmu yang membicarakan tata cara atau jalan seuhubungan adanya penelitian (Hasan, 2022). Sedangkan menurut Sugiyono metode penelitian pada dasarnya merupakan cara ilmiah untuk mendapatkan data dengan tujuan dan kegunaan tertentu (Sianturi, 2019). Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif deskriptif yakni kegiatan yang mencari kebenaran dari suatu objek yang dilakukan dalam kondisi alamiah yang pada penelitiannya bersifat menggambarkan, menjelaskan secara objektif mengenai fakta – fakta serta hubungan suatu unsur kepada unsur lainnya.

Jenis penelitian kualitatif untuk memahami fenomena tentang apa alami oleh subjek penelitian misalnya, perilaku, motivasi, tindakan dengan cara deskripsi dalam bentuk kata – kata dan bahasa pada suatu konteks khusus yang alamiah dan dengan memanfaatkan metode alamiah (Moleong, 2017).

JURUSAN ADMINISTRASI BISNIS
POLITEKNIK NEGERI BALI

1. Lokasi Penelitian

Penelitian akan dilaksanakan di Hotel Hyatt Regency Bali yang berlokasi di Jalan Danau Tamblingan No 89 Sanur, Bali

2. Objek Penelitian

Objek dalam penelitian ini adalah Analisis Selisih *Food Cost* Terhadap Pengendalian Manajemen Biaya Pada Hyatt Regency Bali dan Andaz Bali.

3. Data penelitian

a. Jenis Penelitian

Jenis data yang digunakan adalah jenis data kualitatif, data yang dinyatakan dalam bentu kata, kalimat, dan gambar.

b. Sumber Data

Adapun sumber data yang digunakan dalam penelitian yaitu:

1) Data Primer

Menurut Sugiyono (2017) Data primer adalah data yang langsung memberikan data kepada pengumpul data. Dalam penyusunan ini peneliti mengumpulkan secara langsung dari sumber pertama atau tempat objek penelitian yang sedang dilakukan. Ada pula pendapat Sugiyono, sumber data primer adalah wawancara dengan subjek penelitian baik secara observasi ataupun pengamatan langsung. Pada penelitian ini yang termasuk data primer adalah hasil wawancara yang dilakukan oleh penulis kepada *staff cost audit, staff receiving*, dan *staff f&b* mengenai masalah-masalah *food cost* pada Hyatt Regency Bali dan Andaz Bali.

JURUSAN ADMINISTRASI BISNIS
POLITEKNIK NEGERI BALI

2) Data Sekunder

Menurut Sugiyono (2017) Data Sekunder merupakan sumber data yang tidak langsung memberikan data kepada pengumpul data, misalnya melalui orang lain atau lewat dokumen. Data yang menjadi sumber data sekunder berupa

buku, skripsi, jurnal, yang berkenaan dengan penelitian yang sedang dilakukan.

c. Metode Pengumpulan Data

1) Wawancara

Wawancara akan dilakukan di Hotel Hyatt Regency Bali dan Andaz Bali melalui empat informan yaitu *staff cost audit*, *staff receiving*, dan *staff f&b* sendiri. Yang di lakukan pada hari/tanggal Kamis, 12 Juni 2025. Wawancara ini bertujuan untuk memahami mengapa terjadinya selisih antara *standard food cost* dengan *actual food cost.* Dan menanyakan bagaimana bisa terjadinya selisih *food cost.*

2) Dokumentasi

Mengumpulkan data resmi dari hotel Hyatt Regency Bali dan Andaz Bali seperti laporan *standard food cost* dan *actual food cost*. Laporan pembelian dan pemakaian bahan makanan dan budget departemen F&B serta SOP pengendalian biaya dengan menggunakan dokumentasi akan bisa di analisa langsung.

JURUSAN ADMINISTRASI BISNIS
POLITEKNIK NEGERI BALI

3) Observasi

Observasi adalah teknik pengumpulan data dengan cara mengamati secara langsung kegiatan atau proses yang terjadi di lapangan tanpa intervensi peneliti. Dalam pengendalian *food cost* di hotel, observasi digunakan untuk

memahami bagaimana proses pembelian, penerimaan, penyimpanan, dan penggunaan bahan makanan dilakukan, serta bagaimana standar operasional prosedur (SOP) yang diterapakan dalam praktik sehari – hari.

4. Teknik Analisa Data

Teknik analisa data bertujuan untuk menganalisa data yang telah terkumpul dalam penelitian ini. Setelah data dari lapangan terkumpul dan disusun secara sistematis, maka langkah selanjutnya penulis akan menganalisa data tersebut.

Teknik analisa data yang digunakan dalam penelitian ini adalah menggunakan model Miles dan Huberman yang menyatakan bahwa, aktivitas dalam analisis data kualitatif dilakukan secara interaktif dan berlangsung secara terus menerus sampai tuntas. Teknik analisa data model Miles dan Huberman yaitu:

a. Reduksi Data

JURUSAN ADMINISTRASI BISNIS
POLITEKNIK NEGERI BALI

Reduksi data adalah kegiatan yang tidak terpisahkan dari analisis data. Peneliti memilih data mana akan diberi kode, mana yang diatarik keluar, dan pola rangkuman sejumlah potongan atau apa pengembangan ceritanya merupakan pilihan analitis, reduksi data merupakan suatu bentuk mempertajam, memilih, memfokoskan, membuang, dan mengorganisasikan data dalam suatu cara, diamana kesimpulan akhir dapat digambarkan dan diverifikasi. Reduksi data merujuk pada proses pemilihan,

pemokusan, penyederhanaan, abstraksi, dan pentransformasian data “mentah” yang terjadi dalam catatan-catatan lapangan tertulis. Mereduksi data berarti merangkum, memilih hal-hal yang pokok, memfokuskan pada hal-hal yan penting, dicari tema dan polanya. Dengan demikian data yang telah direduksi akan memberikan gambaran yang lebih jelas, dan mempermudah peneliti untuk melakukan pengumpulan data selanjutnya, dan mencarinya bila diperlukan.

b. Data Display

Kegiatan utama kedua dalam tata alir kegiatan analisis data adalah displey data. Display dalam konteks ini adalah kumpulan informasi yang telah tersusun yang membolehkan penarikan kesimpulan dan pengambilan tindakan. Setelah data reduksi, maka langkah selanjutnya menganalisis data adalah model reduksi. Yang paling sering digunakan untuk menyajikan data dalam penelitian kualitatif adalah teks yang bersifat naratif. Dengan mendisplaykan data, maka akan memudahkan untuk memahami apa yang terjadi, merencakan kerja selanjutnya berdasarkan apa yang telah di pahami tersebut.

JURUSAN ADMINISTRASI BISNIS
POLITEKNIK NEGERI BALI

c. Kesimpulan

Simpulan dalam penelitian kualitatif merupakan temua baru yang sebelumnya belum pernah ada. Temuan dapat berupa deskripsi atau gambaran suatu objek yang sebelumnya masih

remang – remang sehingga setelah diteliti menjadi jelas, dapat berupa hubungan kausal atau interaktif, hopotesis atau teori Kegiatan utama ketiga dalam analisa data yaitu penarikan kesimpulan.sejak awal peneliti harus mengambil inisiatif, bukan membiarkan data menjadi tidak bermakna. Simpulan awal yang dikemukakan masih bersifat sementara, dan akan berubah bila tidak ditemukan bukti – bukti yang kuat yang mendukung pada tahap pengumpulan data berikutnya. Tetapi apabila simpulan yang dikemukakan pada tahap awal , didukung oleh bukti – bukti yang valid dan konsisten saat peneliti kembali ke lapangan mengumpulkan data, maka simpulan yang dikemukakan merupakan simpulan yang kredibel.

Simpulan dalam penelitian kualitatif merupakan temua baru yang sebelumnya belum pernah ada. Temuan dapat berupa deskripsi atau gambaran suatu objek yang sebelumnya masih remang – remang sehingga setelah diteliti menjadi jelas, dapat berupa hubungan kausal atau interaktif, hopotesis atau teori. Dengan demikian simpulan dalam penelitian kualitatif mungkin dapat menjawab rumusan masalah yang dirumuskan sejak awal, tetapi mungkin juga tidak, karena seperti yang sudah dikemukakan bahwa masalah dan rumusan masalah dalam penelitian kualitatif masih bersifat sementara dan akan berkembang setelah peneliti berada di lapangan.

JURUSAN ADMINISTRASI BISNIS
POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB V

KESIMPULAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan analisis data dan pembahasan diatas yang membahas mengenai selisih food cost terhadap pengendalian manajemen biaya pada Hotel Hyatt Regency Bali dan Andaz Bali, dapat disimpulkan bahwa:

1. Perbandingan selisih antara *standard* dan *actual food cost* di Hotel Hyatt Regency Bali dan Andaz Bali terjadi karena berbagai faktor, sebagai berikut:
   a. Pemborosan bahan baku *(waste)* karena overproduksi, kesalahan porsi, atau bahan yang tidak habis terpakai.
   b. Peningkatan presesntase total *gross cost*
   c. Fluktuasi harga bahan baku, terutama saat *high season* di mana permintaan tinggi dan pasokan terbatas.
   d. Pengadaan bahan yang tidak efisien saat *low season*, di mana permintaan menurun tetapi pembelian tetap tinggi, mengakibatkan bahan tidak terpakai dan rusak.
   e. Proses *receiving* yang tidak optimal, seperti penerimaan bahan baku yang tidak sesuai *standard* kualitas.
2. Dampak dari selisih *food cost* terhadap pengendalian manajemen biaya pada Hyatt Regency Bali dan Andaz Bali:

JURUSAN ADMINISTRASI BISNIS
POLITEKNIK NEGERI BALI

a. Gangguan pada perencanaan anggaran dan pengelolaan keuangan, ketidak akuratan dalam penyusunan anggaran biaya makanan dan minuman.
b. Menurunnya efektivitas pengendalian biaya, dalam proses pengawasan dan pengendalian biaya yang tidak berjalan dengan optimal
c. Pemborosan bahan baku, karena pengelolaan persediaan dan penggunaan bahan yang kurang terkontrol
d. Penurunan kualitas produk dan pelayanan, pengurangan kualitas bahan baku yang berpengaruh *negative* pada kualitas makanan dan kepuasan pelanggan
e. Konflik antar departement dalam pengendalian biaya,perbedaan persepsi dan kurangnya komunikasi terkait standar penggunaan bahan baku.

JURUSAN ADMINISTRASI BISNIS
POLITEKNIK NEGERI BALI

B. Saran

Saran untuk mengatasi faktor penyebab terjadinya selisih *standard food cost* dengan *actual food cost* dalam pengendalian manjemen biaya pada Hyatt Regency Bali dan Andaz Bali, dapat melakukan upaya dengan pengendalian *food cost* lebih efektif dan variance dapat ditekankan, maka disarankan:

1. Penerapan *Standard* Operasional secara Ketat

   Gunakan dan awasi pelaksanaan *Standard Recipe, Standard Portion Size, Standard Yield*, dan *Standard Purchase Specification* untuk memastikan penggunaan bahan baku sesuai perhitungan dan tidak melebihi batas.

2. Perbaiki Sistem Perencanaan dan *Forecasting*

   Lakukan peramalan kebutuhan bahan baku berdasarkan data historis penjualan dan prediksi *occupancy* hotel (terutama membedakan antara *high season* dan *low season*) agar pembelian lebih akurat dan efisien.

3. Tingkatkan Koordinasi dengan Departemen lainnya seperti Komunikasi antara *kitchen, receiving, purchasing*, dan *cost control* harus ditingkatkan, misalnya dengan melakukan *briefing* harian atau audit mingguan terhadap stok dan pemakaian bahan.

4. Pengawasan *Waste* dan Pemanfaatan Sisa Bahan

   Terapkan sistem pencatatan *waste* yang transparan serta program pemanfaatan bahan sisa yang masih layak pakai *(reusable)* untuk mengurangi angka pemborosan bahan makanan.

5. Evaluasi *Supplier* dan Harga Bahan Baku Secara Rutin

   Lakukan *review* harga dari *supplier* dan pertimbangkan kerja sama jangka panjang dengan distributor bahan baku terpercaya agar memperoleh harga lebih stabil, terutama menjelang *high season*.

JURUSAN ADMINISTRASI BISNIS
POLITEKNIK NEGERI BALI

6. Pelatihan *Staff* secara Berkala guna memberikan wawasan yang berkelanjutan Berikan pelatihan kepada *staf kitchen* dan *receiving* mengenai pengendalian bahan baku, penanganan bahan mudah rusak, dan pentingnya efisiensi pemakaian bahan untuk menekan selisih *food cost.*
7. Setiap kegiatan pengambilan stok dari satu outlet ke outlet lainnya wajib di dokumentasikan melalui formulir *transfer stok* atau *inter-outlet requisition* yang telah ditetapkan.

JURUSAN ADMINISTRASI BISNIS
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR PUSTAKA

Agus, M. (2014). Manajemen Keuangan, edisi 1. In *EKONISIA*.

Andansari, N. A., Raharjo, K., & Andini, R. (2016). Pengaruh Return On Equity (ROE), Price Earning Ratio (PER), Total Asset Turn Over (TATO) Dan Price To Book Value (PBV) Terhadap Return Saham (Studi Kasus Pada Perusahaan Manufaktur Sektor Makanan Dan Minuman Yang Terdaftar di BEI Periode 2008-2014). *Journal of Accounting*, *2(2)*.

Bartono, P. ., & Ruffino, E. . (2005). Food Product Management di Hotel dan Restaurant. In *C.V Andi Offset*.

Cousins, J., Foskett, D., & Grillespie, C. (2002). Food and Beverage Management. In *Pearson Education Limited*.

Dittmer, P. R. (2003). Principles of Food, Beverage, and Labor Cost Controls. 7th Edition. In *John Wiley & Sons, Inc*.

Dewi, N. K. M. D. A., Jaya, I. W. K., & Ambara, I. M. S. (2024). Variance analysis as a tool of controlling food and beverage costs at Masmara Resort Canggu. *Journal of Applied Sciences in Accounting, Finance and Tax*, 7(1), 1–14.

Fahmi, I. (2019). Analisis Laporan Keuangan (Cetakan ke 4 ed.). In *CV. ALFABETA*.

Gilbert, C. L., Christiaensen, L., & Kaminski, J. (2017). Food price seasonality in Africa: Measurement and extent. *Food Policy*, *67*, 119–132.

Hermawan, H., Brahmanto, E., & Hamzah, F. (2018). Pengantar manajemen hospitality. *Penerbit Nem*.

JURUSAN ADMINISTRASI BISNIS
POLITEKNIK NEGERI BALI

Hasibuan, H. M. (2019). *Manajemen Sumberdaya Manusia*. Bumi Aksara.

Hasan, I. (2022). Analisis data penelitian dengan statistik (Edisi kedua). *Bumi Aksara*

Kasmir. (2019). Analisis Laporan Keuangan. Edisi Pertama. In *12*. PT Raja Grafindo Persada.

Mulyadi. (2001). Sistem Akuntansi. In *Salemba Empat*.

Mulyadi. (2009). Akuntansi Biaya. In *STIE YPKPN*.

Mulyadi. (2014). Akuntansi Biaya. Edisi-5. In *Universitas Gajah Mada*.

Moleong, L. J. (2017). *Metode Penelitian Kualitatif, cetakan ke-36*. PT. Remaja Rosdakarya Offset.

Musthafa. (2017). Manajemen Keuangan. In *CV. Andi Offset*.

Mahendra, H., & Sabir, M. (2020). ANALISIS STRATEGI PENGENDALIAN BIAYA OPERASIONAL DI GRAND MOZZA HOTEL TIMIKA (STUDI KASUS STANDARISASI BIAYA OPERASIONAL. *Jurnal ULET (Utility, Earning and Tax)*, *4(2)*, 65–83.

Marulafau, K. I., Palupiningtyas, D., & Maryani, T. (2024). Optimizing Food Cost Management: A Case Study at Patra Cirebon Hotel & Convention. *International Journal of Education and Life Sciences (IJELS)*, *5(2)*, 418–435.

Nugraheni, K. S., Maria, A. D., & Octafian, R. (2020). Penerapan cleanliness, health, safety and environment (CHSE) homestay untuk keselamatan wisatawan. *Jurnal Abdimas Adpi Sosial Dan Humaniora*, *1(1)*, 17–21.

Octafian, R., & Istiqomah, A. (2021). Studi Kepuasan Wisatawan Curug Lawe Kalisidi. *Gemawisata: Jurnal Ilmiah Pariwisata*, *17(1)*, 17–27.

JURUSAN ADMINISTRASI BISNIS
POLITEKNIK NEGERI BALI

Putra, D. U., Lukitasari, R., Mulia, V. B., & Wibawa, I. K. (2022). Analisis Pengendalian Food Cost Di Hotel Vila Lumbung-Bali. *In Journey: Journal of Tourismpreneurship, Culinary, Hospitality, Convention and Event Management*, *5(2)*, 165–176.

Pertiwi, I., Arsana, I., & Nurhayanti, K. (2023). Audit Manajemen Fungsi Pembelian dalam Menentukan Efektivitas, Efisiensi, dan Ekonomisasi pada Hotel Four Points By Sheraton Bali Ungasan. *Politeknik Negeri Bali*.

Rande, W. L. (1996). Introduction to professional foodservice. In *John. Wiley & Sons, Inc*.

Robbins, S. P., & Judge, T. A. (2008). Organizational Behavior Edisi. 12. In *Salemba Empat*.

Sugiyono. (2017). Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D. *Bandung : Alfabeta, CV.*

Sianturi, R. A. (2019). *Application of Methods, Scientific Journal of Language, Literature and Teaching*.

Tampubolon, P. M. (2005). Manajemen Keuangan (Finance Management): Konseptual, Problem dan Studi Kasus. In *Ghalia Indonesia*.

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.

Wiyasha, I. B. . (2006). F&B Cost Control untuk Hotel dan Restaurant. In *Andi Offset*.

JURUSAN ADMINISTRASI BISNIS
POLITEKNIK NEGERI BALI