

SKRIPSI

**ANALISIS PENYEBAB TINGGINYA *BEVERAGE COST* DI
HOTEL CONRAD BALI**



POLITEKNIK NEGERI BALI

**NAMA : DANA DESTRIYANTI
NIM : 2415664008**

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

ANALISIS PENYEBAB TINGGINYA *BEVERAGE COST* DI HOTEL CONRAD BALI

Dana Destriyanti
2415664008

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

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan mengidentifikasi penyebab tingginya beverage cost di Hotel Conrad Bali selama periode Juli–Desember 2024, dengan rata-rata biaya mencapai 24,36%, melampaui standar 22% dan batas toleransi 1%. Metode penelitian menggunakan pendekatan kualitatif deskriptif, didukung data kuantitatif yang diperoleh melalui wawancara, observasi lapangan, dan analisis dokumentasi terkait proses pengadaan barang. Fokus analisis meliputi tahapan pembelian, penerimaan, penyimpanan, dan pengeluaran barang.

Hasil analisis mengungkapkan adanya beberapa kendala operasional yang menyebabkan pembengkakan biaya. Pada tahap pembelian, ditemukan kenaikan harga produk tanpa adanya pemberitahuan maupun negosiasi yang efektif. Proses penerimaan barang kurang optimal dalam pemeriksaan kualitas, sehingga produk dengan mutu tidak sesuai standar tetap diterima. Sistem penyimpanan mengalami kelemahan, antara lain penerapan FIFO yang tidak konsisten, keamanan gudang rendah, serta pencatatan stok yang tidak akurat dan tidak lengkap. Selain itu, pengeluaran barang dilakukan tanpa otorisasi yang sah, menimbulkan potensi penyalahgunaan dan pemborosan.

Sebagai solusi, penelitian merekomendasikan perbaikan komunikasi dan negosiasi dengan pemasok, penegakan standar spesifikasi kualitas barang, penguatan manajemen penyimpanan dan keamanan gudang, serta penerapan ketat prosedur pengeluaran dengan mekanisme otorisasi yang jelas. Implementasi langkah-langkah ini diharapkan dapat menekan beverage cost sesuai target dan meningkatkan efisiensi operasional hotel.

Kata Kunci: beverage cost, prosedur pengadaan, cost control, manajemen hotel

ANALYSIS OF THE CAUSES OF HIGH BEVERAGE COST AT HOTEL CONRAD BALI

Dana Destriyanti
2415664008

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

ABSTRACT

This study aims to identify the causes of high beverage costs at Hotel Conrad Bali during the period of July–December 2024, with an average cost of 24.36%, exceeding the standard 22% and a tolerance limit of 1%. The research employs a descriptive qualitative approach supported by quantitative data collected through interviews, field observations, and documentation analysis related to the procurement process. The analysis focuses on the stages of purchasing, receiving, storing, and issuing goods.

Findings reveal several operational weaknesses contributing to cost overruns. At the purchasing stage, price increases occurred without prior notification or effective negotiation. The receiving process showed suboptimal quality inspections, allowing products below standard to be accepted. Storage management weaknesses included inconsistent implementation of the FIFO system, low warehouse security, and incomplete and inaccurate stock records. Additionally, goods were issued without proper authorization, posing risks of misuse and wastage.

Recommendations include improving communication and negotiation with suppliers, enforcing strict quality specification standards, strengthening storage management and security, and implementing stringent issuance procedures with clear authorization mechanisms. These measures are expected to reduce beverage costs to target levels and enhance the hotel's operational efficiency.

Keywords: beverage cost, procurement procedures, cost control, hotel management

DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL DEPAN	i
ABSTRAK	ii
ABSTRACT	iii
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	8
C. Batasan Masalah.....	8
D. Tujuan dan Manfaat Penelitian	8
BAB II KAJIAN PUSTAKA	11
A. Kajian Teori.....	11
B. Kajian Penelitian yang Relevan	29
C. Alur Pikir.....	32
BAB III METODE PENELITIAN	34
A. Jenis Penelitian.....	34
B. Lokasi/Tempat dan Waktu Penelitian.....	34
C. Teknik dan Instrumen Pengumpulan Data	34
D. Keabsahan Data.....	37
E. Analisis Data	38
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN.....	40
A. Hasil Penelitian	40
B. Pembahasan.....	50
BAB V PENUTUP.....	70
A. Simpulan	70
B. Implikasi.....	70
C. Saran.....	72
DAFTAR PUSTAKA.....	74
LAMPIRAN.....	75

DAFTAR TABEL

Tabel 1. 1 Standar Beverage Cost dan Actual Beverage Cost di Hotel Conrad Bali	6
Tabel 4. 1 Standar Beverage Cost dan Actual Beverage Cost di Hotel Conrad Bali	49
Tabel 4. 2 Perbandingan Prosedur Pembelian Minuman menurut Konsep Ninemeier di Hotel Conrad Bali	51
Tabel 4. 3 Perbandingan Prosedur Penerimaan Minuman menurut Konsep Ninemeier di Hotel Conrad Bali	53
Tabel 4. 4 Prosedur Penyimpanan Bahan Minuman Menurut Konsep Ninemeier di Hotel Conrad Bali	58
Tabel 4. 5 Prosedur Pengeluaran Bahan Minuman Menurut Konsep Ninemeier di Hotel Conrad Bali	61



JURUSAN AKUNTANSI
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2. 1 Alur Pikir	33
Gambar 4. 1 Alur Pembelian Bahan Minuman Di Hotel Conrad Bali.....	41
Gambar 4. 2 Alur Penerimaan Bahan Minuman Di Hotel Conrad Bali.....	43
Gambar 4. 3 Alur Penyimpanan Bahan Minuman Di Hotel Conrad Bali.....	45
Gambar 4. 4 Alur Pengeluaran Bahan Minuman Di Hotel Conrad Bali.....	47



JURUSAN AKUNTANSI
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR LAMPIRAN

- Lampiran 1 Pertanyaan Wawancara Prosedur Pembelian
- Lampiran 2 Pertanyaan Wawancara Prosedur Penerimaan
- Lampiran 3 Pertanyaan Wawancara Prosedur Penyimpanan
- Lampiran 4 Pertanyaan Wawancara Prosedur Pengeluaran



JURUSAN AKUNTANSI
POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Pariwisata merupakan salah satu sektor penyumbang devisa terbesar bagi Indonesia. Peranan sektor pariwisata nasional semakin penting dilihat dari perkembangan dan kontribusi yang diberikan sektor pariwisata melalui penerimaan devisa, pendapatan daerah, pengembangan wilayah, maupun dalam penerapan sektor pariwisata. Oleh karena itulah, perkembangan sektor pariwisata perlu terus didorong supaya tingkat kunjungan wisatawan terus meningkat, baik dari dalam negeri maupun mancanegara. Setiap negara memiliki berbagai cara untuk menarik minat wisatawan, termasuk Indonesia yang dikenal memiliki banyak destinasi pariwisata, salah satunya yang sudah mendunia adalah Pulau Bali.

Pulau Bali memiliki banyak keanekaragaman dan adat istiadat yang menjadi daya tarik wisatawan asing untuk berkunjung. Sebagai salah satu daerah tujuan wisata di Indonesia, Bali mengembangkan industri wisata di berbagai daerah. Salah satu daerah yang menjadi pengembangan industri wisata adalah di kawasan Tanjung Benoa, Nusa Dua. Tanjung Benoa merupakan tempat wisata yang terkenal akan pantai dan wisata wahana airnya. Kawasan Tanjung Benoa telah banyak dikunjungi oleh tamu dari berbagai negara. Tempat wisata Tanjung Benoa tidak hanya menonjolkan keindahan dan keunikan alamnya saja, tetapi juga jasa pelayanan untuk menunjang para wisatawan yang melakukan perjalanan wisata. Pelayanan dan jasa tersebut ditetapkan pada semua jenis

pariwisata, baik dalam bentuk *Tour and travel, food and beverage, entertainment* dan akomodasi.

Akomodasi adalah tempat yang disediakan untuk memenuhi kebutuhan wisatawan, misalnya akomodasi atau tempat tinggal sementara bagi orang yang bepergian. Dalam pariwisata, akomodasi merupakan sebuah industri, sehingga pengertian industri akomodasi merupakan salah satu komponen dari industri pariwisata, karena akomodasi dapat menjadi tempat atau ruangan di mana orang atau pengunjung atau wisatawan dapat beristirahat atau menginap atau tidur, mandi, makan dan minum serta menikmati layanan dan fasilitas hiburan yang tersedia. (Samalam, 2020). Jenis-jenis akomodasi itu sendiri ada beberapa yaitu *Hotel, Motel, Cottages, Guest House, Bungalow, Mess, Home Stay, Losmen*, dan *Camping* (Perkemahan). Dari banyaknya jenis akomodasi, ada satu jenis akomodasi yang sangat populer di dunia yakni hotel. Menurut American Hotel & Motel Association, Hotel merupakan tempat yang menyediakan pelayanan penginapan, makanan, minuman, dan fasilitas yang lainnya yang disewakan kepada para tamu atau orang-orang yang tinggal untuk sementara.

Penjualan makanan dan minuman menjadi salah satu sumber pendapatan yang memberikan kontribusi cukup besar bagi hotel. Berdasarkan penelitian Friska (2020), pendapatan dari makanan dan minuman (*Food&Beverage*) berkontribusi sekitar 25–35% dari total pendapatan hotel, dengan minuman menyumbang 10–15%.. Berdasarkan hal tersebut maka fasilitas berupa

restoran dan *bar* akan sangat diperlukan di dalam suatu hotel untuk meningkatkan pendapatan hotel.

Hotel Conrad Bali Hotel merupakan salah satu Hotel berbintang lima yang berlokasi di Tanjung Benoa-Nusa Dua dan berusaha mengembangkan sarana dan fasilitas serta meningkatkan mutu produk dan jasa pelayanan kepada para wisatawan. Kelancaran operasional Hotel Conrad Bali, tidak terlepas dari penerapan fungsi manajemen yang baik sesuai dengan prosedur yang sudah ditetapkan. Fungsi manajemen yang diterapkan diantaranya terdiri dari fungsi *planning, organizing, actuating, dan controlling*.

Hotel Conrad Bali memiliki tiga outlet yang menyediakan menu *Food and Beverage*, diantaranya adalah *Suku Restaurant, Eightdegrees Restaurant* dan *RIN Restaurant*. Sumber pendapatan minuman diperoleh dari minuman yang dijual di *restaurant, bar, room dining* serta *banquet*. Minuman adalah semua jenis cairan yang dapat diminum (*drinkable liquid*), kecuali obat-obatan. Minuman yang dijual tersebut tentunya telah dianggarkan sebelumnya, termasuk biaya bahan pokok yang diperlukan. Biaya ini nantinya akan dibandingkan dengan realisasi (*actual*) yang terjadi untuk menyusun anggaran biaya secara lebih akurat. Dalam pengendalian harga pokok minuman diperlukan satu dasar yang dapat dikategorikan dalam suatu standarisasi, yaitu suatu ukuran untuk membandingkan apakah usaha yang dijalankan sudah mencapai hasil yang maksimal atau malah sebaliknya. Hal tersebut sangat penting untuk dilakukan agar semua kegiatan tidak menyimpang dari standar yang telah ditentukan terutama dalam hal biaya. Dalam hal ini peran *Accounting*

Department dibutuhkan khususnya *Cost Control* yang bertugas mengendalikan biaya-biaya yang telah dikeluarkan dan perlu dilakukan pengawasan terhadap bahan pokok dalam hal ini minuman.

Proses pengadaan bahan pokok minuman dilakukan untuk mendapatkan bahan pokok minuman yang di butuhkan dengan harga rendah dan memiliki kualitas yang sesuai dengan standar hotel. Prosedur pengadaan bahan pokok minuman dimulai dari perencanaan pembelian (*purchasing*), penerimaan (*receiving*), penyimpanan (*storing*) dan pengeluaran (*issuing*). Sebelum menentukan harga pokok minuman, hotel perlu menentukan *standard beverage cost* (standar biaya pokok minuman). Hal inilah yang akan dijadikan sebagai pedoman untuk menetapkan harga pokok semua minuman yang akan dijual di hotel. Namun, perlu dicatat perhitungan penetapan harga pokok bahan minuman setiap hotel tidak sama tetapi memiliki tujuan yang sama yaitu perencanaan biaya minuman yang dikeluarkan atau yang terjadi diharapkan sesuai dengan *budget* yang telah di tetapkan oleh manajemen hotel, akan tetapi faktanya di Hotel Conrad Bali *actual beverage cost* jauh melampaui *standard beverage cost* yang telah di tetapkan. Perbedaan yang terjadi ini perlu diketahui penyebabnya dan perlu dilakukan perbaikan. Berikut disajikan data mengenai perbandingan *standard beverage cost* dan *actual beverage cost* di Hotel Conrad Bali pada Periode Juli 2024–Desember 2024:

Tabel 1. 1
Beverage Sales Budget dan Beverage Sales Actual di Hotel Conrad Bali

Month	<i>Beverage Sales Budget (RP)</i>	<i>Beverage Sales Actual (RP)</i>
Jul-24	236,500,800.00	225,557,800.00
Aug-24	245,678,000.00	237,597,700.00
Sep-24	156,789,900.00	130,890,088.00
Oct-24	250,798,700.00	248,007,000.00
Nov-24	175,645,000.00	172,600,500.00
Dec-24	369,998,900.00	367,350,088.00
Total	1,435,411,300.00	1,382,003,176.00
Rata-Rata	239,235,216.67	230,333,862.67

Sumber: *Cost Control* Hotel Conrad Bali (Data diolah, 2024)

JURUSAN AKUNTANSI
POLITEKNIK NEGERI BALI

Tabel 1. 2
Standar Beverage Cost dan Actual Beverage Cost di Hotel Conrad Bali

Month	Standar Beverage Cost		Actual Beverage Cost		Variance	
	RP	%	RP	%	RP	%
Jul-24	52,030,176.00	22%	53,231,640.80	23.6%	-1,201,464.80	-1.6%
Aug-24	54,049,160.00	22%	58,686,631.90	24.7%	-4,637,471.90	-2.7%
Sep-24	34,493,778.00	22%	29,685,871.96	22.7%	4,807,906.04	-0.7%
Oct-24	55,175,714.00	22%	62,001,750.00	25.0%	-6,826,036.00	-3.0%
Nov-24	38,641,900.00	22%	42,977,524.50	24.9%	-4,335,624.50	-2.9%
Dec-24	81,399,758.00	22%	92,877,832.00	25.3%	-11,478,074.00	-3.3%
Total	315,790,486.00		339,461,251.16		-23,670,765.16	
Rata-Rata	52,631,747.67	22%	56,576,875.19	24.36%	-3,945,127.53	-2.36%

Sumber: *Cost Control* Hotel Conrad Bali (Data diolah, 2024)

Berdasarkan data pada Tabel 1.1, *beverage sales budget* dan *beverage sales actual* di Hotel Conrad Bali periode Juli–Desember 2024, terlihat bahwa realisasi penjualan minuman secara konsisten berada di bawah target anggaran yang telah ditetapkan. Total penjualan aktual selama enam bulan mencapai Rp1.382.003.176, lebih rendah dibandingkan dengan anggaran sebesar Rp1.435.411.300. Rata-rata penjualan aktual bulanan juga tercatat sebesar Rp230.333.863, lebih rendah dari rata-rata anggaran sebesar Rp239.235.217. Penurunan penjualan yang terjadi terutama terlihat pada bulan September 2024 dengan selisih terbesar antara anggaran dan realisasi, yaitu sebesar Rp25.899.812.

Berdasarkan Tabel 1.2 dapat dilihat bahwa rata-rata *actual beverage cost* yang terjadi tidak sesuai dengan standar yang telah ditetapkan oleh manajemen hotel. *Standard beverage cost* pada Juli 2024-Januari 2025 ditetapkan rata-rata sebesar Rp 52.631.747,67 sedangkan realisasi yang terjadi sebesar Rp 56.576.875,19 dan terjadi selisih sebesar Rp 3.945.127,53. Manajemen hotel menetapkan persentase *beverage cost* sebesar 22%, namun rata-rata presentase yang terjadi sebesar 24,36%, diketahui selisih sebesar -2,36%. Pihak manajemen memberikan toleransi hanya sebesar 1% dari target yang telah ditetapkan. Wiyasha (2014) menyatakan dalam melaksanakan ukuran bahan baku yang dimaksud, toleransi penyimpangan atas ukuran baku ditentukan dengan persentase, yaitu lazimnya sebesar 1%.

Besarnya selisih rata-rata tersebut tentu saja sudah melewati tingkat toleransi yang telah ditetapkan oleh manajemen Conrad Bali. Penyebab terjadinya selisih tersebut diduga terjadi penyimpangan dalam prosedur pengadaan bahan pokok minuman yang belum terlaksana dengan baik mulai dari pembelian, penerimaan, penyimpanan dan pengeluaran. Semakin tinggi tingkat penyimpangan antara *standard beverage cost* dan *actual cost* maka akan berdampak pada profit yang diperoleh. Berdasarkan penyimpangan tersebut, penulis tertarik untuk mengangkat permasalahan ini kedalam bentuk penelitian dengan judul “Analisis Penyebab Tingginya *Beverage Cost* di Hotel Conrad Bali”.

B. Rumusan Masalah

1. Apa penyebab *actual beverage cost* lebih tinggi dari standar *beverage cost* yang telah di anggarkan Hotel Conrad Bali pada periode Juli-Desember 2024
2. Bagaimana cara pengendalian mengatasi tingginya *beverage cost* tersebut?

C. Batasan Masalah

Kajian penelitian ini dibatasi hanya pada pengadaan bahan minuman seperti pembelian, penerimaan, penyimpanan, dan pengeluaran pada periode Juli-Desember 2024. Pada periode inilah terlihat signifikan perbedaan cost aktual dengan standar yang telah ditentukan yaitu melebihi batas wajar.

D. Tujuan dan Manfaat Penelitian

1. Tujuan Penelitian

- a. Untuk mengetahui penyebab terjadinya *beverage cost* yang tinggi di Hotel Conrad Bali
- b. Pengendalian yang harus diambil dalam menangani tingginya *beverage cost*.

2. Manfaat Penelitian

a. Manfaat Teoritis

Diharapkan penelitian ini dapat dijadikan sebagai sarana untuk menerapkan teori-teori yang didapat selama masa perkuliahan sebagai tolak ukur kemampuan diri untuk menganalisis permasalahan dan mencoba memberikan solusi dalam memecahkan masalah yang dihadapi khususnya dalam hal penyebab tingginya *beverage cost*.

b. Manfaat Praktis

1) Bagi Hotel Conrad Bali

Hasil penelitian ini diharapkan memberikan kontribusi saran dan masukan yang bermanfaat bagi Hotel Conrad Bali terutama dalam mengambil kebijakan yang berkaitan dengan tingginya *beverage cost*.

2) Bagi Politeknik Negeri Bali

Hasil penelitian ini diharapkan mampu memberikan informasi, pengetahuan dan menjadi bahan referensi bagi mahasiswa yang akan melakukan pembahasan pada permasalahan yang sama.

3) Bagi Mahasiswa

Penelitian ini memungkinkan mahasiswa untuk menggali dan menemukan pengetahuan baru khususnya dalam memecahkan masalah dan memberikan solusi.



JURUSAN AKUNTANSI
POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB V

PENUTUP

A. Simpulan

Dari hasil pembahasan pada bab IV tentang analisis penyebab tingginya beverage cost di Hotel Conrad Bali maka dapat disimpulkan bahwa :

1. Prosedur pembelian bahan minuman telah dilakukan sesuai standar, namun kenaikan harga dari supplier yang tidak diinformasikan sebelumnya menyebabkan ketidaksesuaian anggaran dan meningkatkan beverage cost. Penerimaan bahan minuman belum efektif karena pemeriksaan kualitas tidak menyeluruh akibat keterbatasan waktu dan personel, sehingga bahan yang tidak sesuai standar tetap diterima. Penyimpanan bahan minuman juga menghadapi kendala, seperti kurang konsistennya penerapan metode FIFO dan kurangnya pencatatan bahan tertentu seperti wine, yang berpotensi menimbulkan kesalahan inventaris dan pemborosan. Selain itu, prosedur pengeluaran bahan minuman kurang disiplin karena beberapa pengeluaran dilakukan tanpa dokumen resmi, serta pengelolaan pengembalian botol kosong yang kurang baik menambah beban biaya. Akibatnya, rata-rata actual beverage cost pada periode Juli–Desember 2024 mencapai 24,36%, melebihi standar 22% dengan penyimpangan 2,36%, menunjukkan perlunya perbaikan sistem dan prosedur operasional secara menyeluruh.

2. Pengendalian yang dapat dilakukan untuk mengatasi tingginya *beverage cost* di Hotel Conrad Bali yaitu penerapan kontrak harga tetap dengan supplier untuk menghindari kenaikan harga sepihak, peningkatan pengawasan kualitas bahan minuman dengan standar yang jelas dan penambahan tenaga kerja saat sibuk, serta optimalisasi penyimpanan melalui penerapan FIFO dan pencatatan akurat. Selain itu, prosedur pengeluaran barang diperketat dengan dokumen resmi dan otorisasi, pengelolaan botol kosong dilakukan berbasis sistem deposit dan rekap mingguan, serta monitoring dan audit internal rutin terhadap *beverage cost* dilakukan untuk menindaklanjuti penyimpangan. Terakhir, pelatihan dan sosialisasi SOP secara berkala diberikan untuk meningkatkan kompetensi dan kedisiplinan staf dalam menjalankan prosedur.

B. Implikasi

1. Implikasi Praktis

- a) Ketidaksihesuaian harga pembelian dengan kesepakatan awal menunjukkan perlunya peningkatan komunikasi dan pengawasan terhadap *supplier* agar tidak terjadi lonjakan harga yang tidak diinformasikan. Hal ini dapat membantu menekan biaya minuman (*beverage cost*) dan menjaga stabilitas anggaran.
- b) Kurangnya pemeriksaan menyeluruh pada saat penerimaan bahan mengakibatkan potensi ketidaksihesuaian kualitas dan kuantitas barang. Oleh karena itu, perlu penjadwalan ulang pengiriman atau

penambahan tenaga kerja agar proses pengecekan dapat dilakukan sesuai dengan spesifikasi pembelian.

- c) Proses penyimpanan yang belum optimal, khususnya pada aspek FIFO dan pencatatan bin card, menunjukkan perlunya pelatihan rutin serta membenahan sistem administrasi agar pengelolaan stok lebih akurat dan efisien.
- d) Ketidaksiesuaian dalam prosedur pengeluaran bahan, kecuali oleh storekeeper, menunjukkan perlunya penegakan SOP yang ketat agar penggunaan bahan minuman lebih terkontrol dan tidak menyebabkan pemborosan.

2. Implikasi Teoritis

- a) Hasil penelitian ini mendukung pentingnya penerapan prinsip pengendalian internal dalam setiap tahapan manajemen persediaan, khususnya dalam industri perhotelan.
- b) Penelitian ini juga memperkuat relevansi teori manajemen operasional dalam konteks pengelolaan bahan baku makanan dan minuman, dengan menekankan bahwa kelemahan dalam prosedur dapat berdampak langsung pada efisiensi biaya dan kualitas layanan.

C. Saran

1. Menerapkan kontrak harga tetap (fixed price contract) dengan supplier untuk menghindari kenaikan harga sepihak yang berdampak pada biaya pembelian.

2. Meningkatkan pengawasan dan pemeriksaan kualitas bahan minuman yang diterima dengan menerapkan *Standard Purchase Specification* dan penambahan tenaga kerja saat peak season.
3. Mengoptimalkan sistem penyimpanan dan implementasi FIFO secara disiplin, serta melakukan pencatatan bahan minuman secara lengkap dan akurat pada bin card.
4. Memperketat prosedur pengeluaran barang, dengan hanya memproses permintaan yang telah memiliki storeroom requisition resmi dan tanda tangan otorisasi.
5. Menerapkan sistem pengelolaan botol kosong berbasis deposit, serta rekapitulasi mingguan guna memastikan jumlah botol kembali sesuai jumlah botol keluar.
6. Melakukan monitoring dan audit internal secara rutin terhadap beverage cost serta melakukan tindak lanjut atas setiap penyimpangan yang ditemukan.
7. Memberikan pelatihan dan sosialisasi SOP kepada seluruh staf terkait secara berkala untuk meningkatkan kompetensi dan kedisiplinan dalam menjalankan prosedur operasional.

DAFTAR PUSTAKA

- Adi Darmawan, Rinala, & Wiratnaya. (2019). Karakteristik Wine Salak yang di Produksi di Kabupaten Karangasem dan Kabupaten Tabanan. Politeknik Pariwisata Bali
- Adi Putrawan, I Kadek (2017). Analisis Faktor-Faktor Penyebab Tingginya *Beverage Cost* Dalam Pengadaan Bahan Pokok Minuman Di Anantara Uluwatu Bali Resort.
- Ayu Dina, Ni Putu. (2023). Analisis Penyebab tingginya Food Cost dan strategi Pengendalian Food Cost pada Food and Beverage Department pada Hotel Four Points by Sheraton Bali Ungasan. Politeknik Negeri Bali.
- Ayu Ristiayunha (2022). Analisis Faktor-Faktor Penyebab Tingginya Beverage Cost Di The Haven Bali Seminyak. Politeknik Pariwisata Bali.
- Budiyasa, A. M. (2018). Analisis Pengendalian Biaya Food And Beverage Pada Harris Hotel Kuta Bali. *Jurnal Pariwisata Dan Hospitality*, 130.
- Fachmi, M., & Hidayat, A. (2019). *Manajemen pembelian dan persediaan*. Penerbit.
- Garrison, R. H., & Noreen, E. W. (2020). *Managerial Accounting* (15th ed.). McGraw-Hill Education
- Hana Friska, Ni Luh Putu. (2020). Pengaruh Pendapatan MICE dan Tingkat Hunian Kamar Terhadap Pendapatan Makanan dan Minuman di Pullman Bali Legian Beach and Resort. (Unpublished Skripsi). Politeknik Pariwisata Bali.
- Haryanto, S. (2020). *Bahan Tambahan Pangan dalam Industri Minuman*. Yogyakarta: Penerbit Akademia
- Moleong, L. J. (2020). *Metodologi penelitian kualitatif* (Edisi revisi). Remaja Rosdakarya.
- Mulyadi. (2020). *Akuntansi manajerial* (Edisi revisi). Salemba Empat.
- Ninemeier, J. D. (2024). *Management of food & beverage operations* (7th ed.). Pearson.
- Ninemeier, J. D. (2023). *Introduction to hospitality purchasing*. Pearson
- Prasetyo, A. (2019). Peran Prosedur dalam Sistem Pengendalian Internal. *Jurnal Akuntansi dan Manajemen*, 21(3), 210-220.
- Prismana, Milla. (2022). Analisis Pengendalian Internal Pengadaan Bahan Makanan di W Bali Seminyak. Politeknik Pariwisata Bali
- Putu Pebri Berlianairawan, L. D. (2022). Analisis Efektivitas Pengendalian Internal Pengadaan Bahan Makanan Terhadap Tingginya Food Cost Di Hotel X. *Jurnal Accountng And Hospitality*, 45.
- Riduwan. (2014). *Metode dan teknik penelitian* (hal. 41). Alfabeta.
- Ridwan, M., & Kuncoro, D. (2019). *Manajemen keuangan* (Edisi revisi). Erlangga.
- Sulastri, L., & Widodo, T. (2021). *Penyajian Minuman di Hotel*. Yogyakarta: Penerbit Nusantara.
- Wiyasha, IBM. (2014). *Akuntansi Manajemen Untuk Hotel dan Restoran*. Yogyakarta: CV. Andi Offset



LAMPIRAN

**JURUSAN AKUNTANSI
POLITEKNIK NEGERI BALI**

Lampiran 5 Pertanyaan Wawancara Prosedur Pembelian

Narasumber : *Purchasing*

1. Berikut ini daftar pertanyaan yang diajukan oleh peneliti
2. Bagaimana prosedur pembelian bahan pokok minuman?
3. Apakah harga yang ditawarkan oleh *supplier* telah sesuai dengan kualitas dan kuantitas bahan minuman?
4. Apa saja faktor-faktor yang dipertimbangkan saat memilih *supplier* dan mengapa faktor itu penting untuk dipertimbangkan?



Lampiran 6 Pertanyaan Wawancara Prosedur Penerimaan

Narasumber : *Receiving*

Berikut ini daftar pertanyaan yang diajukan peneliti

1. Apakah produk yang datang sudah sesuai dengan *purchase order* atau *purchase record*? Apakah sudah menerapkan *standard purchase specification* dalam prosedur penerimaan bahan minuman ?
2. Apakah produk yang datang sudah sesuai dengan nota pengiriman?
3. Formulir atau dokumen apa yang diperlukan saat penerimaan?
4. Bagaimana proses pemindahan bahan minuman yang telah diterima?
5. Bagaimanakah penanganan *daily receiving report* di Hotel ini?



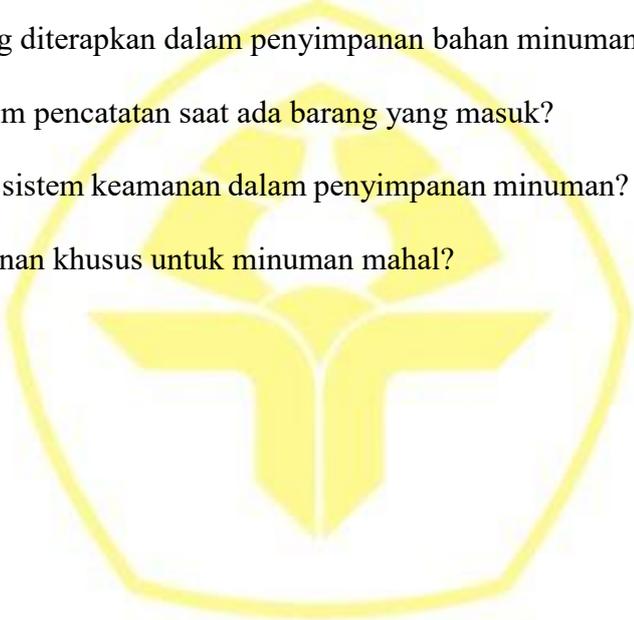
JURUSAN AKUNTANSI
POLITEKNIK NEGERI BALI

Lampiran 7 Pertanyaan Wawancara Prosedur Penyimpanan

Narasumber : *Storekeeper*

Berikut ini daftar pertanyaan yang diajukan peneliti

1. Langkah apa yang harus diperhatikan pada saat melakukan penyimpanan bahan pokok minuman?
2. Bagaimana prosedur penyimpanan bahan pokok minuman?
3. Metode apa yang diterapkan dalam penyimpanan bahan minuman?
4. Bagaimana sistem pencatatan saat ada barang yang masuk?
5. Bagaimana area sistem keamanan dalam penyimpanan minuman? Apakah terdapat ruang penyimpanan khusus untuk minuman mahal?



JURUSAN AKUNTANSI
POLITEKNIK NEGERI BALI

Lampiran 8 Pertanyaan Wawancara Prosedur Pengeluaran

Narasumber : *Storekeeper* dan *Cost Control*

Berikut ini daftar pertanyaan yang diajukan peneliti

1. Bagaimanakah prosedur pengeluaran bahan pokok minuman?
2. Formulir apa yang diperlukan saat proses pengeluaran bahan minuman dan siapa yang menandatangani formulir tersebut?
3. Siapa yang bertanggung jawab pada proses pengeluaran bahan minuman?

