

**SKRIPSI**

**ANALISIS PENGENDALIAN BIAYA *FOOD COST*  
PADA ATLAS BEACH CLUB DI BADUNG**



**POLITEKNIK NEGERI BALI**

**NAMA : IRFAN ARIF  
NIM : 2315644032**

**PROGRAM STUDI SARJANA TERAPAN AKUNTANSI MANAJERIAL  
JURUSAN AKUNTANSI  
POLITEKNIK NEGERI BALI  
2024**

# ANALISIS PENGENDALIAN BIAYA *FOOD COST* PADA ALTAS BEACH CLUB DI BADUNG

Irfan Arif  
2315644032

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

## ABSTRAK

*Food cost* merupakan salah satu komponen biaya utama dalam operasi pariwisata, terutama untuk fasilitas makanan dan minuman adanya standar biaya makanan membantu mengontrol biaya produksi dan menetapkan harga jual yang tepat. Namun dalam pelaksanaan operasional *standar cost* yang ditetapkan seringkali tidak sesuai dengan *actual cost* sehingga mengakibatkan adanya selisih. Analisis selisih digunakan untuk membantu mengetahui apa yang mengakibatkan adanya selisih yang terjadi yang dapat dijadikan sebagai dasar bagi manajemen hotel dalam memperoleh keuntungan.

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis pengendalian biaya *food cost* di Atlas Beach Club selama periode April hingga Agustus 2024. *Food cost* merupakan komponen penting dalam manajemen operasional restoran yang secara langsung mempengaruhi profitabilitas. Penelitian ini difokuskan pada analisis selisih biaya makanan antara *food cost standar* dan *actual food cost* pada lima menu terlaris. Metode analisis yang digunakan mencakup perhitungan selisih harga dan kuantitas bahan baku, yang kemudian dikategorikan sebagai selisih menguntungkan (*favourable*) atau selisih merugikan (*unfavourable*). Hasil penelitian menunjukkan bahwa terdapat total selisih merugikan sebesar Rp2.723.000, yang sebagian besar disebabkan oleh penggunaan bahan baku yang tidak sesuai dengan standar yang ditetapkan. Selisih merugikan terbesar ditemukan pada bahan Lobster Portion dan Dijon Mustard "CLOVIS", sedangkan beberapa bahan seperti Parmesan Grano Padano dan Salad Mix menunjukkan selisih menguntungkan. Temuan ini menekankan pentingnya pengendalian kuantitas dan harga bahan baku melalui pemantauan yang lebih ketat dan penerapan strategi pengelolaan yang efektif untuk mengurangi potensi kerugian dan meningkatkan efisiensi operasional.

**Kata Kunci:** *Food Cost*, Selisih Harga, Selisih Kuantitas, Pengendalian Biaya

**THE ANALYSIS OF COST CONTROL FOR FOOD COST  
AT ATLAS BEACH CLUB DI BADUNG**

**Irfan Arif  
2315644032**

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

**ABSTRACT**

*Food cost is a major component in tourism operations, especially for food and beverage facilities. Having food cost standards helps control production costs and set appropriate selling prices. However, in practice, the established cost standards often do not align with the actual costs, resulting in variances. Variance analysis is used to identify the causes of these discrepancies, which can serve as a basis for hotel management to achieve profitability.*

*This study aims to analyze food cost control at Atlas Beach Club from April to August 2024. Food cost is a crucial component of restaurant operational management that directly impacts profitability. The study focuses on the analysis of cost variances between standard food cost and actual food cost for the top five best-selling menu items. The analysis method includes calculating variances in price and quantity of raw materials, categorized as favorable or unfavorable variances. The results show a total unfavorable variance of Rp2,723,000, primarily due to the use of raw materials not meeting the established standards. The largest unfavorable variance was found in Lobster Portion and Dijon Mustard "CLOVIS," while some ingredients like Parmesan Grano Padano and Salad Mix showed favorable variances. These findings underscore the importance of controlling raw material quantities and prices through tighter monitoring and the implementation of effective management strategies to reduce potential losses and enhance operational efficiency.*

**Keywords: Food Cost, Price Variance, Quantity Variance, Cost Control**

**ANALISIS PENGENDALIAN BIAYA *FOOD COST*  
PADA ALTAS BEACH CLUB DI BADUNG**

**SKRIPSI**

**Dibuat sebagai Salah Satu Syarat untuk Memperoleh Gelar Sarjana Terapan  
Akuntansi pada Program Studi Akuntansi Manajerial Jurusan Akuntansi  
Politeknik Negeri Bali**

**NAMA : IRFAN ARIF  
NIM : 2315644032**

**JURUSAN AKUNTANSI  
POLITEKNIK NEGERI BALI**

**PROGRAM STUDI SARJANA TERAPAN AKUNTANSI MANAJERIAL  
JURUSAN AKUNTANSI  
POLITEKNIK NEGERI BALI  
2024**

## SURAT PERNYATAAN ORISINALITAS KARYA ILMIAH

Saya yang bertandatangan di bawah ini:

Nama Lengkap : Irfan Arif

NIM : 2315644032

Program Studi : Akuntansi Manajerial

Menyatakan bahwa sesungguhnya Skripsi:

Judul : ANALISIS PENGENDALIAN BIAYA *FOOD COST* PADA ATLAS BEACH CLUB DI BADUNG

Pembimbing I : Cening Ardina, S.E., M. Agb.

Pembimbing II : Dr. Drs. Paulus Subiyanto, M. Hum.

Tanggal Uji : 26 Agustus 2024

Skripsi yang ditulis merupakan karya sendiri dan orisinal, bukan merupakan kegiatan plagiat atau saduran karya pihak lain serta belum pernah diajukan sebagai syarat atau sebagai bagian dari syarat untuk memperoleh gelar kesarjanaan dari perguruan tinggi.

Demikian pernyataan ini saya buat untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Badung, 22 Agustus 2024

JURUSAN AKUNTANSI  
POLITEKNIK NEGERI BALI



Irfan Arif

SKRIPSI

ANALISIS PENGENDALIAN BIAYA *FOOD COST*  
PADA ALTAS BEACH CLUB DI BADUNG

DIAJUKAN OLEH:

NAMA : IRFAN ARIF  
NIM : 2315644032

Telah Disetujui dan Diterima dengan Baik oleh:

DOSEN PEMBIMBING I

DOSEN PEMBIMBING II

  
Cening Ardina, S.E., M. Agb.  
NIP. 196204141990031003

  
Dr. Drs. Paulus Subiyanto, M. Hum.  
NIP. 196106221993031001

POLITEKNIK NEGERI BALI

JURUSAN AKUNTANSI  
KETUA



  
Gede Baglada, SE., M.Si, Ak.  
NIP. 1975123120050011003

SKRIPSI

ANALISIS PENGENDALIAN BIAYA *FOOD COST*  
PADA ALTAS BEACH CLUB BADUNG

Telah diuji Dan Dinyatakan Lulus Ujian Pada:

26 bulan Agustus 2024

PANITIA PENGUJI

KETUA:



Cening Ardinto, S.E., M. Agb.

NIP. 196204141990031003

ANGGOTA:



Dra. Ni Ketut Masih, MM

NIP. 196411291993032001

Dra. I Made Wijana, MSc. Sp.  
NIP. 196406241990031002

Dipindai dengan CamScanner

## KATA PENGANTAR

Puji syukur saya panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa (Ida Sang Hyang Widhi Wasa), karena atas berkat dan rahmat-Nya, saya dapat menyelesaikan skripsi ini. Penulis skripsi ini dilakukan dalam rangka memenuhi salah satu syarat untuk mencapai gelar Sarjana Terapan Akuntansi Manajerial pada Politeknik Negeri Bali. Saya menyadari bahwa, tanpa bantuan dan bimbingan dari berbagai pihak, dari masa perkuliahan sampai pada penyusunan skripsi ini, sangatlah sulit bagi saya untuk menyelesaikan skripsi ini. Oleh karena itu, saya mengucapkan terima kasih kepada:

1. Bapak I Nyoman Abdi, SE., M.eCom., selaku Direktur Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan menuntut pendidikan di Politeknik Negeri Bali
2. Bapak I Made Bagiada, SE., M.Si, Ak., selaku Ketua Jurusan Akuntansi Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan pengarahan dan petunjuk dalam menyelesaikan studi di Politeknik Negeri Bali
3. Ibu Ni Nengah Lasmini, S.S.T.Ak., M.Si., selaku Sekretaris Jurusan Akuntansi Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan pengarahan dan motivasi dalam menyelesaikan studi di Politeknik Negeri Bali.
4. Bapak Wayan Hesadijaya Utthavi, S.E., M.Si., selaku Ketua Program Studi Sarjana Terapan Akuntansi Manajerial, yang selalu memberikan semangat untuk menyelesaikan skripsi sebagai syarat kelulusan studi di Politeknik Negeri Bali.
5. Bapak Cening Ardina, S.E., M. Agb., selaku dosen pembimbing I yang telah menyediakan waktu, tenaga, dan pikiran untuk mengarahkan saya dalam menyusun skripsi ini

6. Bapak Dr. Drs. Paulus Subiyanto, M. Hum., selaku dosen pembimbing II yang telah menyediakan waktu, tenaga, dan pikiran untuk mengarahkan saya dalam menyusun skripsi ini.
7. Orang tua dan keluarga yang telah memberikan bantuan dukungan material dan moral; dan
8. Teman-teman yang telah banyak membantu saya dalam menyelesaikan skripsi ini.

Akhir kata, saya berharap Tuhan Yang Maha Esa (Ida Sang Hyang Widhi Wasa) berkenan membalas segala kebaikan semua pihak yang telah membantu. Semoga ini membawa manfaat bagi pengembangan ilmu.

Badung, 31 Juli 2024



Penulis

JURUSAN AKUNTANSI  
POLITEKNIK NEGERI BALI

## DAFTAR ISI

<b>Halaman Sampul Depan</b> .....	i
<b>Abstrak</b> .....	ii
<i>Abstract</i> .....	iii
<b>Halaman Prasyarat Gelar Sarjana Terapan</b> .....	iv
<b>Halaman Surat Pernyataan Orisinalitas Karya Ilmiah</b> .....	v
<b>Halaman Persetujuan</b> .....	vi
<b>Halaman Penetapan Kelulusan</b> .....	vii
<b>Kata Pengantar</b> .....	viii
<b>Daftar Isi</b> .....	x
<b>Daftar Tabel</b> .....	xi
<b>Daftar Gambar</b> .....	xii
<b>Daftar Lampiran</b> .....	xiii
<b>BAB I PENDAHULUAN</b> .....	1
A. Latar Belakang Masalah.....	1
B. Rumusan Masalah.....	7
C. Batasan Masalah.....	8
D. Tujuan dan Manfaat Penelitian.....	8
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA</b> .....	11
A. Kajian Teori.....	11
B. Kajian Penelitian yang Relevan.....	18
C. Alur Pikir.....	21
<b>BAB III METODE PENELITIAN</b> .....	24
A. Jenis Penelitian.....	24
B. Tempat dan Waktu Penelitian.....	25
C. Teknik dan Instrumen Pengumpulan Data.....	25
D. Teknik Analisis Data.....	26
<b>BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN</b> .....	32
A. Deskripsi Hasil Penelitian.....	32
B. Pembahasan dan Temuan.....	55
<b>BAB V SIMPULAN DAN SARAN</b> .....	62
A. Simpulan.....	62
B. Saran.....	63
<b>DAFTAR PUSTAKA</b> .....	64
<b>LAMPIRAN-LAMPIRAN</b> .....	66

## DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 <i>Standard Food Cost</i> dan <i>Actual Food Cost</i> .....	6
Tabel 4.1 Porsi Anggaran & Porsi Realisasi Makanan Atlas Beach Club Periode Januari – Juni 2024 .....	35
Tabel 4.2 Selisih <i>Standard</i> dan <i>Actual Food Cost</i> Periode Januari-Juni 2024 .....	36
Tabel 4.3 Selisih Kuantitas <i>Food Cost Tamarind Ocean Thermidor</i> Periode Januari - Juni 2024.....	38
Tabel 4.4 Selisih Harga <i>Food Cost Tamarind Ocean Thermidor</i> Periode Januari - Juni 2024.....	40
Tabel 4.5 Selisih Kuantitas <i>Food Cost Lamb Croquette</i> Periode Januari - Juni 2024 .....	41
Tabel 4.6 Selisih Harga <i>Food Cost Lamb Croquette</i> Periode Januari - Juni 2024	41
Tabel 4.7 Selisih Kuantitas <i>Food Cost Duo of Lamb</i> Periode Januari - Juni 2024	42
Tabel 4.8 Selisih Harga <i>Food Cost Duo of Lamb</i> Periode Januari - Juni 2024 ....	43
Tabel 4.9 Selisih Kuantitas <i>Food Cost Crispy Skin Barramundi</i> Periode Januari - Juni 2024.....	44
Tabel 4.10 Selisih Harga <i>Food Cost Crispy Skin Barramundi</i> Periode Januari - Juni 2024.....	45
Tabel 4.11 Selisih Kuantitas <i>Food Cost Chicken Tikka Pizza</i> Periode Januari - Juni 2024.....	46
Tabel 4.12 Selisih Harga <i>Food Cost Chicken Tikka Pizza</i> Periode Januari - Juni 2024 .....	47
Tabel 4.13 Analisis Selisih Biaya Setiap Menu .....	48

JURUSAN AKUNTANSI  
POLITEKNIK NEGERI BALI

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Alur Pikir.....	23
Gambar 4.1 Logo Atlas Beach Club .....	34



## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1: Naskah Wawancara

Lampiran 2: Selisih Menu Dalam Laporan Keuangan



JURUSAN AKUNTANSI  
POLITEKNIK NEGERI BALI

# BAB I

## PENDAHULUAN

### A. Latar Belakang Masalah

*Food* merupakan salah satu sektor yang sangat penting dalam industri pariwisata. Tanpa adanya sektor ini, para tamu akan mengalami kesulitan dalam memenuhi kebutuhan makan. *Food* terbagi menjadi dua jenis, yaitu layanan makanan (*food service*) serta produk makanan (*food product*). *Food service* adalah bagian yang bertanggung jawab atas pelayanan makanan kepada para tamu. Di dalam sebuah hotel, layanan *food* ini terdiri dari beberapa seksi, seperti ruang makan utama, warung kopi, toko minuman ringan, dan lain-lain. *Waiters* atau pelayan memiliki tugas untuk melayani tamu, menyambut mereka, membantu mereka menemukan tempat duduk, memberikan menu, dan memberikan pelayanan ramah dan sopan agar tamu merasa puas. Sedangkan, *food product* adalah bagian yang bertanggung jawab atas produksi makanan untuk para tamu (Kurnia et al., 2021).

Setiap aspek dalam *food* memiliki peran penting dalam menciptakan pengalaman yang memuaskan bagi para tamu. Layanan *food* tidak hanya mencakup interaksi langsung dengan tamu, tetapi juga melibatkan perencanaan menu yang menarik, pemilihan bahan baku yang berkualitas, dan penyusunan hidangan yang kreatif. Bagian produksi makanan dan minuman harus memastikan ketersediaan dan kualitas produk yang konsisten, sesuai dengan standar yang telah ditetapkan. Selain itu, inovasi dalam

pengembangan menu dan peningkatan kualitas produk juga menjadi fokus utama untuk memenuhi ekspektasi dan kebutuhan tamu yang semakin beragam.

Industri *food* merupakan salah satu sektor ekonomi yang memiliki tingkat persaingan yang sangat tinggi. Menurut Azizah dan Cahyono (2022) *food* adalah industri yang esensial bagi kehidupan manusia dan menempati posisi yang sangat kompetitif. Sektor ini memegang peranan penting dalam ekonomi Indonesia, berfokus pada produksi dan penjualan makanan serta minuman. Dalam konteks saat ini, prospek masa depan bagi perusahaan-perusahaan di bidang *food* terlihat cerah, namun perubahan dalam sektor ini terjadi dengan cepat. Oleh karena itu, pengusaha di sektor ini terus berusaha meningkatkan inovasi produk mereka guna menarik minat konsumen. Banyak perusahaan *food* telah terdaftar di Bursa Efek Indonesia (BEI), namun persaingan yang ketat sering kali mengakibatkan margin keuntungan yang mengecil. Meski begitu, perusahaan-perusahaan di sektor ini yang mampu menghadirkan inovasi dan kreativitas dalam pengembangan produk mereka tetap mampu bertahan dan berkembang.

Kualitas produk dan layanan tetap menjadi faktor penting, tetapi hanya sebagai langkah awal dalam memasuki pasar yang ramai dan beragam. Menurut Nida (2022), kualitas layanan harus diperhatikan dengan seksama, sehingga tamu merasa puas dengan pelayanan dan produk yang diberikan. Tidak jarang terjadi masalah ketidakmaksimalan dalam pelayanan kepada tamu, baik dari segi personel maupun variasi menu yang ditawarkan kepada

konsumen, yang dapat menyebabkan ketidakpuasan di pihak tamu. Dalam konteks industri pariwisata, sektor *food* memiliki peranan yang sangat vital, karena para wisatawan akan mengalami kesulitan dalam memenuhi kebutuhan makanan dan minuman mereka. Namun, tidak bisa diabaikan bahwa persaingan di dalam industri ini sangat sengit. Oleh karena itu, pengelola usaha di bidang makanan dan minuman perlu mengambil pendekatan yang serius dan profesional untuk dapat bersaing dengan kompetitor yang ada.

Perusahaan yang berhasil dalam industri *food* adalah yang mampu memaksimalkan efisiensi sumber daya mereka. Seperti yang dijelaskan oleh Firmansyah et al. (2023), bahwa perusahaan dalam industri makanan dan minuman, efisiensi dalam penggunaan SDM sangat penting untuk menciptakan produk berkualitas tinggi, meningkatkan pelayanan pelanggan, dan mengoptimalkan operasional bisnis. Ini berarti tidak hanya memperhatikan bagaimana cara menghasilkan produk berkualitas dengan biaya yang rendah, tetapi juga bagaimana mengelola proses-produksinya secara efisien, mengoptimalkan rantai pasokan, dan menghindari pemborosan.

Untuk menghindari adanya pemborosan, maka perlu adanya pengendalian biaya. Pengendalian biaya produksi merupakan aspek yang sangat penting untuk menjaga keberlangsungan usaha di industri *food* yang kompetitif. Dalam lingkungan bisnis yang rentan terhadap fluktuasi pasar, efisiensi dalam

pengelolaan biaya menjadi kunci untuk memastikan kelangsungan operasional perusahaan dalam jangka panjang (Lalitasari et al., 2023).

Menurut Aryani et al. (2022) menjelaskan bahwa dalam bisnis *food* menjadi hal yang penting untuk menghitung *Food Cost*. *Food Cost* merujuk pada total biaya yang dikeluarkan untuk menciptakan suatu menu makanan dan minuman sesuai dengan resep standar, mulai dari bahan baku, proses pengolahan, hingga menjadi menu yang siap dijual per porsi. Ada dua jenis perhitungan *food cost*, yaitu *Food Cost* Ideal dan *Food Cost* Aktual. *Food Cost* Ideal adalah persentase *food cost* yang dihitung berdasarkan rumus dasar atau ideal. Sementara itu, *Food Cost* Aktual adalah persentase *food cost* yang mempertimbangkan tingkat persediaan awal dan akhir. *Food Cost* Aktual cenderung lebih tinggi daripada *Food Cost* Ideal karena selama proses produksi menu makanan atau minuman, akan ada pemborosan bahan atau penggunaan bahan yang melebihi takaran resep.

Menetapkan harga jual terlalu rendah membawa risiko besar, terutama karena fluktuasi harga bahan yang sulit diprediksi. Konsumen sangat peka terhadap kenaikan harga, dan bahkan perbedaan kecil dengan pesaing bisa membuat mereka beralih pilihan, kecuali jika produk yang ditawarkan benar-benar unik dan sulit ditiru. Namun, keuntungan dari bisnis makanan bisa sangat tinggi, terutama jika konsumen sudah fanatik terhadap produk tertentu, di mana harga tidak menjadi pertimbangan utama bagi mereka. Bisnis makanan rumah tangga sering menghadapi kendala dalam perhitungan biaya

bahan karena pembelian dalam jumlah kecil dapat membuat harga per unit bahan menjadi lebih tinggi (Aryani et al., 2022).

Oleh karena itu, tanpa pengendalian yang baik, biaya-biaya ini cenderung meningkat secara tidak terkendali, yang pada akhirnya dapat menggerus keuntungan perusahaan atau bahkan membawa perusahaan ke arah kerugian. Misalnya, biaya bahan baku yang tidak terkendali dapat menyebabkan peningkatan harga produksi, yang jika tidak diimbangi dengan penyesuaian harga jual yang sesuai, akan mengurangi profitabilitas perusahaan. Selain itu, biaya-biaya lain seperti biaya operasional, biaya tenaga kerja, dan biaya *overhead* juga dapat meningkat jika tidak ada pengendalian yang efektif. Ini akan mengakibatkan peningkatan total biaya produksi yang dapat menekan margin keuntungan perusahaan. Oleh karena itu, pengendalian biaya yang baik sangat penting untuk menjaga keseimbangan antara biaya dan pendapatan, serta memastikan kelangsungan dan profitabilitas perusahaan dalam jangka panjang.

Dengan demikian, pengendalian biaya dalam industri *food* tidak hanya menjadi faktor pendukung dalam mencapai keuntungan yang maksimal, tetapi juga merupakan elemen kunci dalam menjaga daya saing, keberlangsungan operasional, dan pertumbuhan bisnis jangka panjang. Dengan implementasi strategi pengendalian biaya yang tepat, perusahaan dapat mengoptimalkan efisiensi operasionalnya, mengurangi risiko kerugian, dan memperkuat posisinya di pasar.

Atlas Beach Club Bali merupakan salah satu *beach club* yang hadir di kawasan Canggu, Badung, Bali, yang telah memulai operasinya sejak Mei 2022. Sebagai destinasi yang menawarkan pengalaman liburan yang unik, Atlas Beach Fest Bali menarik perhatian wisatawan lokal maupun mancanegara dengan konsepnya yang eksklusif dan layanan yang berkualitas. Berikut ini merupakan *standard food cost* dan *actual food cost* Atlas Beach Club Bali pada periode Januari 2024 – Juni 2024 yang disajikan pada Tabel 1.1

**Tabel 1.1**  
***Standard Food Cost dan Actual Food Cost***  
**Pada Atlas Beach Club**  
**Periode Januari 2024 - Juni 2024**

NO	BULAN	COST OF FOOD (Rp)	
		STANDARD	ACTUAL
1	Januari	994.805.000	1.288.975.358
2	Februari	840.342.000	1.215.590.059
3	Maret	916.300.000	1.513.356.031
4	April	1.123.041.000	1.117.420.577
5	Mei	1.432.957.000	2.306.222.149
6	Juni	1.605.906	2.706.559.075
<b>Jumlah</b>		<b>6.613.553.000</b>	<b>9.587.791.485</b>

Sumber: *Cost Control* Atlas Beach Club, 2024

Berdasarkan Tabel 1.1 dapat terlihat adanya variance atau selisih antara *actual food cost* dengan *standard food cost*. Pada Atlas Beach Club yang termasuk dalam *standard food cost* hanya beban makanan saja, yang mana beban makanan pada Atlas Beach Club merupakan struktur biaya tersendiri terlepas dari biaya tenaga kerja dan *overhead*.

Analisis selisih merupakan metode yang digunakan untuk mengevaluasi perbedaan anggaran atau standar yang telah ditetapkan dengan kinerja aktual. Selisih ini akan menuntun manajemen untuk mencari penyebab dan mengambil tindakan-tindakan korektif, untuk memastikan bahwa operasi dimasa yang akan datang lebih menguntungkan (Adnyana, 2020). Dalam konteks produksi suatu produk, analisis selisih digunakan untuk mengetahui jumlah penyimpangan yang terjadi antara biaya atau kuantitas yang diharapkan dengan yang sebenarnya terjadi selama proses produksi. Maka dari itu perlu adanya analisis selisih untuk mencegah terjadinya kerugian pada Atlas Beach Club Bali. Hal ini perlu diketahui penyebab terjadinya selisih tersebut dan langkah yang diambil untuk menyelesaikan permasalahan yang ada.

Oleh karena itu, menarik untuk melakukan penelitian dengan judul “ANALISIS PENGENDALIAN BIAYA FOOD COST PADA ATLAS BEACH CLUB BADUNG”.

## **B. Rumusan Masalah**

Berdasarkan uraian latar belakang masalah yang telah diuraikan, rumusan masalah dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Apa saja faktor-faktor penyebab perbedaan antara *Standar Cost* dan *Actual Cost* di Atlas Beach Club Badung Bali?
2. Bagaimana pengendalian biaya yang diterapkan oleh Atlas Beach Club Bali?

### C. Batasan Masalah

Adapun batasan-batasan yang perlu diperhatikan dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Penelitian ini akan fokus pada analisis pengendalian biaya food cost di Atlas Beach Club di Badung Bali.
2. Analisis akan difokuskan pada perbandingan antara bahan aktual dan bahan standar selama periode tertentu (Januari-Maret 2024).

### D. Tujuan dan Manfaat Penelitian

#### 1. Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah di atas, maka tujuan dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

- a. Untuk mengetahui faktor penyebab perbedaan antara *Standard Cost* dan *Actual Cost* di Atlas Beach Club Badung Bali
- b. Untuk menganalisis praktik pengendalian biaya *food cost* yang dilakukan di Atlas Beach Club. Untuk mengidentifikasi faktor-faktor yang mempengaruhi perbedaan antara biaya produksi aktual dan biaya produksi standar di Atlas Beach Club. Untuk mengevaluasi efektivitas strategi pengendalian biaya yang diterapkan oleh Atlas Beach Club dalam meningkatkan efisiensi operasionalnya.

#### 2. Manfaat Penelitian

Adapun manfaat dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

a. Bagi Mahasiswa

Melalui penelitian ini diharapkan dapat menambah wawasan dan pengetahuan yang lebih mendalam bagi mahasiswa khususnya tentang praktik pengendalian biaya *food cost* dalam konteks Atlas Beach Club.

b. Bagi Atlas Beach Club

Penelitian ini akan memberikan manfaat langsung bagi Atlas Beach Club dengan menyediakan wawasan mendalam tentang praktik pengendalian biaya *food cost* yang sedang mereka terapkan. Dengan pemahaman yang lebih baik tentang faktor-faktor yang mempengaruhi perbedaan antara biaya produksi aktual dan standar, Atlas Beach Club dapat mengidentifikasi area-area di mana pengendalian biaya dapat ditingkatkan untuk meningkatkan efisiensi operasional dan profitabilitas mereka. Rekomendasi yang dihasilkan dari penelitian ini dapat membantu klub untuk mengoptimalkan strategi mereka dalam mengelola biaya produksi, sehingga memungkinkan mereka untuk tetap bersaing dalam pasar yang kompetitif.

c. Bagi Politeknik Negeri Bali

Hasil penelitian ini dapat digunakan sebagai tolak ukur untuk mengetahui kemampuan mahasiswa dalam mengimplementasikan teori yang diperoleh selama di bangku perkuliahan, serta dapat dijadikan sebagai referensi oleh pembaca sebagai perbandingan

maupun acuan untuk penelitian mengenai pengendalian pada suatu perusahaan terkhusus di bidang industri pariwisata.



JURUSAN AKUNTANSI  
POLITEKNIK NEGERI BALI

## **BAB V**

### **SIMPULAN DAN SARAN**

#### **A. Simpulan**

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, dapat disimpulkan bahwa pengendalian biaya food cost di Atlas Beach Club mengalami beberapa tantangan dan membutuhkan perbaikan untuk meningkatkan efisiensi operasional. Kesimpulan utama dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Perbedaan antara standar food cost dan actual food cost di Atlas Beach Club disebabkan oleh ketidakcocokan dalam pengadaan bahan baku, masalah penerimaan bahan baku, dan proses penyimpanan yang tidak optimal. Ketidakcocokan ini mencakup kualitas bahan baku yang tidak sesuai standar, penyimpangan dalam kuantitas atau harga bahan baku yang diterima, serta pemborosan akibat penyimpanan yang tidak memadai.
2. Atlas Beach Club telah menerapkan strategi pengendalian biaya seperti penggunaan resep standar dan ukuran porsi yang ditetapkan. Namun, efektivitas strategi ini belum optimal karena tantangan seperti ketidakterediaan bahan baku, masalah dalam pengadaan, dan proses penyimpanan yang tidak memadai. Untuk meningkatkan efisiensi operasional, perlu adanya perbaikan dalam sistem pengendalian biaya, termasuk peningkatan komunikasi dengan pemasok dan perbaikan prosedur operasional.

## B. Saran

Berdasarkan hasil penelitian dan simpulan yang telah diuraikan, berikut adalah beberapa saran yang dapat diterapkan untuk meningkatkan pengendalian biaya *food cost* di Atlas Beach Club:

1. Bekerjasama lebih erat dengan pemasok untuk menjaga konsistensi kualitas dan kuantitas bahan baku dapat membantu mengurangi biaya yang tidak perlu.
2. Implementasi prosedur yang ketat dalam pemeriksaan bahan baku saat diterima dan penyimpanan yang sesuai dengan standar dapat mengurangi kerusakan bahan baku dan pemborosan.
3. Memastikan bahwa semua menu diproduksi sesuai dengan resep standar dan ukuran porsi yang telah ditetapkan merupakan langkah penting untuk mengendalikan biaya.
4. Meningkatkan komunikasi dan koordinasi antara departemen purchasing, receiving, dan kitchen dapat membantu mengidentifikasi dan mengatasi masalah dengan lebih cepat.

## DAFTAR PUSTAKA

- Aryani, D. N., Bunyamin, B., Munfaqiroh, S., Kadarusman, K., Nunung, N., Setyawan, S., Sugeng, H., Lating, A., Tjahjani, F., & Zucroh, I. (2022). Market Price Sebagai Strategi Bersaing Peningkatan Penjualan Produk Unggulan Di Kampong Kajoetangan Heritage, Malang. *Abdimasku: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 5(2), 241–246.
- Azizah, O. N., & Cahyono, K. E. (2022). Pengaruh Return On Asset, Current Ratio, dan Debt To Equity Ratio Terhadap Nilai Perusahaan (Studi Pada Perusahaan Industri Food and Beverage di BEI). *Jurnal Ilmu Dan Riset Manajemen (JIRM)*, 11(4).
- Firmansyah, Y., Fajrurrohman, F. F., Hidayati, D. E., & Sandi, S. P. H. (2023). Memaksimalkan Potensi Sumber Daya Manusia Pada UMKM Jajanan Mang Ucup di Karawang. *IJM: Indonesian Journal of Multidisciplinary*, 1(2), 512–521.
- Kurnia, H., Sriyogani, I. A., & Nuryati, N. (2021). Implementasi Nilai-Nilai Pancasila dalam Food And Beverage Departemen di Restoran Hotel New Saphir Yogyakarta. *Jurnal Basicedu*, 5(5), 4127–4137.
- Lalitasari, I. N., Pratiwi, D. N., & Samanto, H. (2023). Analisis Pengaruh Biaya Produksi, Biaya Distribusi dan Volume Penjualan Terhadap Laba Bersih Perusahaan. *Journal of Economics Research and Policy Studies*, 3(2), 99–108.
- Mappasere, S. A., & Suyuti, N. (2019). Pengertian Penelitian Pendekatan Kualitatif. *Metode Penelitian Sosial*, 33.
- Mulyadi. (1990). *Akuntansi Biaya* (5th ed.). BPFE. <https://books.google.co.id/books?id=wCnRAAAACAAJ>
- Nida, K. (2022). Pelatihan Penerapan Service Excellent di Bidang Food & Beverages Pada Mahasiswa/i Administrasi Bisnis. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat Nusantara*, 3(2.1 Desember), 889–895.
- Putra, D. U., Lukitasari, R., Mulia, V. B., & Wibawa, I. K. (2022). Analisis Pengendalian Food Cost Di Hotel Vila Lumbung-Bali. *Journey: Journal of Tourismpreneurship, Culinary, Hospitality, Convention and Event Management*, 5(2), 165–176.
- Sihotang, H. (2023). *Metode Penelitian Kuantitatif*. UKI Press.

Tangka, V. K., Ilat, V., & Weku, P. (2023). Analisis Penerapan Target Costing Sebagai Upaya Sistem Pengendalian Biaya Produksi Pada PT. Multi Food Manado. *Jurnal EMBA: Jurnal Riset Ekonomi, Manajemen, Bisnis Dan Akuntansi*, 11(3), 1318–1325.

Trivena, N. N. E. I., & Pradyani, N. L. P. S. P. (2022). Analisis Pengendalian Biaya Food And Beverage Pada Hotel Villa Lumbung Seminyak. *Seminar Ilmiah Nasional Teknologi, Sains, Dan Sosial Humaniora (SINTESA)*, 5.

Wiyasha, I. B. M. (2011). F&B Cost Control. *CV Yogyakarta: Andi Offset*.



JURUSAN AKUNTANSI  
POLITEKNIK NEGERI BALI