

**SKRIPSI**

**ANALISIS VARIAN SEBAGAI ALAT PENGENDALIAN *FOOD*  
*AND BEVERAGE COST* DI HOTEL THE ONE LEGIAN**



**POLITEKNIK NEGERI BALI**

**NAMA : I KOMANG ADITYA KUSUMA YUDA**  
**NIM : 2115644177**

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

# ANALISIS VARIAN SEBAGAI ALAT PENGENDALIAN *FOOD AND BEVERAGE COST* DI HOTEL THE ONE LEGIAN

I Komang Aditya Kusuma Yuda  
2115644177

(Program Studi Sarjana Terapan Akuntansi Manajerial)

## ABSTRAK

Penelitian ini berfokus pada pengendalian biaya *food and beverage* pada Hotel The One Legian karena adanya selisih merugikan antara biaya standar dengan biaya aktual. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui penyebab selisih antara biaya standar dengan biaya aktual dan untuk mengetahui upaya pengendalian biaya *food and beverage*. Penelitian ini adalah penelitian kuantitatif. Sumber data yang digunakan adalah data primer berupa hasil wawancara dan observasi dan data sekunder berupa *standard recipe*, laporan rekonsiliasi, laporan penjualan, laporan biaya standar dan laporan biaya aktual. Teknik analisis data yang digunakan yaitu teknik analisis data deskriptif. Hasil penelitian menunjukkan adanya varian merugikan (*unfavorable*) baik dari sisi kuantitas penggunaan bahan baku dan juga sisi harga bahan baku yang disebabkan karena terjadinya perbedaan dalam penggunaan kuantitas bahan baku dan perbedaan harga bahan baku standar dengan aktualnya. Untuk pengendalian biaya *food and beverage* masih terdapat ketidaksesuaian saat melakukan pembelian barang di atas harga standar, penyimpanan tidak sesuai dengan jenisnya dan kurang menerapkan sistem *FIFO (First In First Out)*, serta bagian produksi tidak menggunakan *standard recipe* yang telah ditetapkan yang menyebabkan terjadinya selisih. Total selisih kuantitas yang merugikan pada makanan sebesar Rp 1.496.128,28 dan pada minuman sebesar Rp 1.736.906,35 disebabkan oleh pengabaian penerapan *standard yield*, *standard portion size*, dan *standard recipe*. Sementara itu, selisih harga yang merugikan sebesar Rp 3.010.445,51 untuk makanan dan Rp 8.382.075,27 untuk minuman disebabkan oleh tidak adanya kontrak harga dengan *supplier*. Upaya pengendalian yang dilakukan meliputi pengawasan penggunaan bahan baku oleh *Executive Chef* dan *Bar Manager* serta menjalin kontrak kerja sama dengan *supplier* untuk mendapatkan harga yang lebih stabil dan kualitas bahan yang terjamin.

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

**VARIANCE ANALYSIS AS A TOOL FOR CONTROLLING FOOD AND  
BEVERAGE COST AT THE ONE LEGIAN HOTEL**

**I Komang Aditya Kusuma Yuda  
2115644177**

(Program Studi Sarjana Terapan Akuntansi Manajerial)

**ABSTRACT**

*This study focuses on the control of food and beverage costs at Hotel The One Legian due to the unfavorable variance between standard costs and actual costs. The aim of this research is to identify the causes of the variance between standard and actual costs, and to understand the efforts made to control food and beverage costs. This is a quantitative research. The data sources used include primary data obtained through interviews and observations, and secondary data such as standard recipes, reconciliation reports, sales reports, standard cost reports, and actual cost reports. The data analysis technique used is descriptive analysis. The results of the study indicate an unfavorable variance in both the quantity of raw material usage and the purchase price of raw materials. This variance is caused by discrepancies between the standard and actual quantities used, as well as differences between standard and actual prices. In controlling food and beverage costs, several inconsistencies were identified, such as purchasing goods above the standard price, improper storage of raw materials based on their specific characteristics, suboptimal implementation of the FIFO (First In First Out) system, and the production department not fully applying the established standard recipes, all of which contributed to cost variances. The total unfavorable quantity variance amounted to IDR 1,496,128.28 for food and IDR 1,736,906.35 for beverages, primarily due to the neglect of standard yield, standard portion size, and standard recipe implementation. Meanwhile, the unfavorable price variance was IDR 3,010,445.51 for food and IDR 8,382,075.27 for beverages, caused by the absence of price contracts with suppliers. Control efforts undertaken include supervision of raw material usage by the Executive Chef and Bar Manager, as well as establishing contract agreements with suppliers to secure more stable prices and ensure consistent material quality.*

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

## DAFTAR ISI

<b>Halaman Sampul Depan</b> .....	<b>i</b>
<b>Abstrak</b> .....	<b>ii</b>
<i>Abstract</i> .....	<b>iii</b>
<b>Halaman Prasyarat Gelar Sarjana Terapan</b> .....	<b>iv</b>
<b>Halaman Surat Pernyataan Orisinalitas Karya Ilmiah</b> .....	<b>v</b>
<b>Halaman Persetujuan</b> .....	<b>vi</b>
<b>Halaman Penetapan Kelulusan</b> .....	<b>vii</b>
<b>Kata Pengantar</b> .....	<b>viii</b>
<b>Daftar Isi</b> .....	<b>xi</b>
<b>Daftar Gambar</b> .....	<b>xiii</b>
<b>Daftar Lampiran</b> .....	<b>xiv</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN</b> .....	<b>1</b>
A. Latar Belakang.....	1
B. Rumusan Masalah.....	6
C. Batasan Masalah.....	6
D. Tujuan dan Manfaat Penelitian.....	7
<b>BAB II KAJIAN PUSTAKA</b> .....	<b>9</b>
A. Kajian Teori.....	9
B. Kajian Penelitian yang Relevan.....	13
C. Alur Pikir.....	23
<b>BAB III METODE PENELITIAN</b> .....	<b>26</b>
A. Jenis Penelitian.....	26
B. Tempat dan Waktu Penelitian.....	26
C. Teknik dan Instrumen Pengumpulan Data.....	26
D. Keabsahan Data.....	28
E. Analisis Data.....	29
<b>BAB IV PEMBAHASAN</b> .....	<b>33</b>
A. Deskripsi Hasil Penelitian.....	33
B. Pembahasan dan Temuan.....	78
C. Keterbatasan Penelitian.....	111

<b>BAB V SIMPULAN DAN SARAN</b> .....	<b>113</b>
A. Simpulan .....	113
B. Implikasi.....	115
C. Saran.....	116
<b>DAFTAR PUSTAKA</b> .....	<b>117</b>
<b>LAMPIRAN</b> .....	<b>120</b>



## DAFTAR GAMBAR

Gambar 2. 1 Alur Pikir Penelitian.....	25
--	----



## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1: Data Penjualan <i>Top Five</i> Menu Makanan Hotel The One Legian Tahun 2024 .....	121
Lampiran 2: Data Penjualan <i>Top Five</i> Menu Minuman Hotel The One Legian Tahun 2024 .....	121
Lampiran 3: <i>Standard Food Cost The One Nasi Goreng</i> .....	122
Lampiran 4: <i>Standard Food Cost The Deck Meat Lover Pizza</i> .....	122
Lampiran 5: <i>Standard Food Cost The One Burger</i> .....	123
Lampiran 6: <i>Standard Food Cost BBQ Chicken Pizza</i> .....	123
Lampiran 7: <i>Standard Food Cost Margarita Pizza</i> .....	124
Lampiran 8: <i>Standard Beverage Cost Fruit Tingle</i> .....	124
Lampiran 9: <i>Standard Beverage Cost Long Island Tea</i> .....	125
Lampiran 10: <i>Standard Beverage Cost Mojito</i> .....	125
Lampiran 11: <i>Standard Beverage Cost Illusion</i> .....	126
Lampiran 12: <i>Standard Beverage Cost Watermelon Juice</i> .....	126
Lampiran 13: <i>Actual Food Cost The One Nasi Goreng</i> .....	127
Lampiran 14: <i>Actual Food Cost The Deck Meat Lover Pizza</i> .....	127
Lampiran 15: <i>Actual Food Cost The One Burger</i> .....	128
Lampiran 16: <i>Actual Food Cost BBQ Chicken Pizza</i> .....	128
Lampiran 17: <i>Actual Food Cost Margarita Pizza</i> .....	129
Lampiran 18: <i>Actual Beverage Cost Fruit Tingle</i> .....	129
Lampiran 19: <i>Actual Beverage Cost Long Island Tea</i> .....	130
Lampiran 20: <i>Actual Beverage Cost Mojito</i> .....	130
Lampiran 21: <i>Actual Beverage Cost Illusion</i> .....	131
Lampiran 22: <i>Actual Beverage Cost Watermelon Juice</i> .....	131
Lampiran 23: Selisih Kuantitas <i>The One Nasi Goreng</i> .....	132
Lampiran 24: Selisih Harga <i>The One Nasi Goreng</i> .....	132
Lampiran 25: Selisih Kuantitas <i>The Deck Meat Lover Pizza</i> .....	133
Lampiran 26: Selisih Harga <i>The Deck Meat Lover Pizza</i> .....	133
Lampiran 27: Selisih Kuantitas <i>The One Burger</i> .....	134
Lampiran 28: Selisih Harga <i>The One Burger</i> .....	134
Lampiran 29: Selisih Kuantitas <i>BBQ Chicken Pizza</i> .....	135
Lampiran 30: Selisih Harga <i>BBQ Chicken Pizza</i> .....	135
Lampiran 31: Selisih Kuantitas <i>Margarita Pizza</i> .....	136
Lampiran 32: Selisih Harga <i>Margarita Pizza</i> .....	136
Lampiran 33: Selisih Kuantitas <i>Fruit Tingle</i> .....	136
Lampiran 34: Selisih Harga <i>Fruit Tingle</i> .....	137
Lampiran 35: Selisih Kuantitas <i>Long Island Tea</i> .....	137
Lampiran 36: Selisih Harga <i>Long Island Tea</i> .....	138
Lampiran 37: Selisih Kuantitas <i>Mojito</i> .....	138
Lampiran 38: Selisih Kuantitas <i>Mojito</i> .....	139
Lampiran 39: Selisih Kuantitas <i>Illusion</i> .....	139
Lampiran 40: Selisih Harga <i>Illusion</i> .....	140
Lampiran 41: Selisih Kuantitas <i>Watermelon Juice</i> .....	140

Lampiran 42: Selisih Harga <i>Watermelon Juice</i> .....	140
Lampiran 43: Daftar Pertanyaan dan Jawaban Wawancara.....	141
Lampiran 44: Dokumentasi Wawancara.....	144



# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang**

Pariwisata adalah salah satu sektor ekonomi yang sangat penting di Indonesia. Sektor pariwisata memberikan kontribusi besar bagi perekonomian negara dan menjadi salah satu sumber devisa utama. Salah satu destinasi wisata paling terkenal di Indonesia yang memiliki keindahan alam, budaya yang unik, serta kehidupan sosial yang menarik adalah Pulau Bali. Keindahan alam yang menakjubkan serta keragaman budayanya menjadi daya tarik utama bagi wisatawan yang berkunjung ke pulau ini.

Keindahan dan daya tarik wisata yang dimiliki Bali tidak hanya terletak pada pesona alam dan budaya yang khas, tetapi juga didukung oleh pembangunan berbagai fasilitas pendukung yang modern dan berkualitas. Salah satu fasilitas utama yang menunjang sektor pariwisata Bali adalah keberadaan bandara internasional yang memudahkan wisatawan dari berbagai belahan dunia untuk berkunjung. Selain itu, Bali juga menawarkan berbagai fasilitas lain seperti restoran dengan beragam pilihan kuliner, pusat perbelanjaan, serta tempat hiburan yang semakin memperkaya pengalaman wisata bagi para pengunjung. Tidak hanya itu, di Bali juga menyediakan berbagai pilihan akomodasi perhotelan yang tersebar di seluruh penjuru pulau, mulai dari hotel berbintang satu hingga berbintang lima. Menurut data yang dirilis oleh Badan Pusat Statistik (BPS), jumlah hotel di Bali pada

tahun 2023 yaitu sebanyak 541 hotel. Salah satunya yaitu di Kabupaten Badung yang di mana terdapat sekitar 413 hotel pada tahun 2023. Dengan banyaknya jumlah hotel yang ada di Bali tentunya akan membuat persaingan hotel menjadi berat.

Perkembangan pesat akomodasi perhotelan di Bali terlihat dari meningkatnya jumlah hotel dibandingkan tahun-tahun sebelumnya. Untuk menyikapi hal tersebut, berbagai hotel berupaya meningkatkan kualitas fasilitas dan layanan yang ditawarkan. Hal ini merupakan respons terhadap kebutuhan dan harapan wisatawan yang semakin kompleks dan beragam. Selain menawarkan kenyamanan dalam bentuk fasilitas kamar yang memadai, banyak hotel di Bali kini juga menghadirkan beragam fasilitas tambahan seperti SPA, fasilitas *jogging track*, fasilitas yoga, dan tempat *gym* yang dirancang untuk meningkatkan pengalaman menginap para tamunya.

Penjualan kamar merupakan sumber pendapatan terbesar bagi hotel, karena kamar adalah produk utama yang ditawarkan kepada wisatawan. Tingkat *occupancy* yang tinggi pada hotel secara langsung berkontribusi pada pendapatan yang dihasilkan, sehingga manajemen akan sangat fokus pada strategi pemasaran dan penawaran menarik untuk memaksimalkan penjualan kamar. Selain penjualan kamar, pendapatan terbesar kedua dalam bisnis perhotelan berasal dari penjualan makanan dan minuman. Penjualan di sektor ini memiliki peran penting dalam mendukung total pendapatan hotel secara keseluruhan.

Untuk memaksimalkan pendapatan dari sektor makanan dan minuman, salah satu langkah strategis yang dapat dilakukan adalah dengan menerapkan standar biaya makanan dan minuman (Putra et al., 2022). Standar biaya ini berfungsi sebagai acuan dalam menentukan jumlah pengeluaran untuk bahan baku makanan dan minuman. Dengan adanya standar ini, perusahaan dapat memastikan bahwa biaya yang dikeluarkan tetap terkendali dan sesuai dengan target yang telah ditetapkan. Langkah ini juga bertujuan untuk meminimalkan risiko kerugian akibat pengeluaran yang tidak terkontrol.

Hotel The One Legian merupakan salah satu jenis usaha di bidang perhotelan yang beralamat di Jl. Raya Legian No.117, Kuta, Kec. Kuta, Kabupaten Badung. Hotel The One Legian terletak di lokasi yang strategis, sehingga memiliki banyak pesaing dalam industri pariwisata dan perhotelan. Untuk dapat bertahan dan tetap bersaing di tengah ketatnya kompetisi ini, Hotel The One Legian secara konsisten menjaga dan meningkatkan kualitas layanan yang ditawarkan, khususnya dalam hal jasa penginapan yang menjadi salah satu daya tarik utama. Selain itu, mereka juga memberikan perhatian lebih pada aspek penjualan produk makanan dan minuman di setiap outletnya. Upaya ini dilakukan dengan cara menetapkan standarisasi biaya makanan dan minuman agar dapat digunakan sebagai acuan untuk menekan biaya seminimal mungkin dengan tetap mempertahankan kualitas yang sesuai dengan standar hotel. Namun kenyataannya, pada tahun 2024 terjadi varian antara biaya standar dengan

biaya aktual yang melewati biaya standar *food and beverage cost*. Hal ini perlu dilakukan analisis lebih lanjut penyebab terjadinya penyimpangan tersebut.

Untuk mengetahui sejauh mana tingkat penyimpangan yang terjadi serta mengidentifikasi efisiensi atau inefisiensi *food and beverage cost* nya, diperlukan perbandingan antara biaya standar dan biaya aktual yang telah dikeluarkan selama tahun 2024. Hotel The One Legian memiliki standar *food cost* sebesar 33% dan *beverage cost* sebesar 28%.

Pada bulan Januari *actual food cost* sebesar 33,14% memiliki selisih sebesar -0,14%, sedangkan *actual beverage cost* sebesar 28,41% memiliki selisih sebesar -0,41%. Pada bulan Februari *actual food cost* sebesar 34,37% memiliki selisih sebesar -1,37%, sedangkan *actual beverage cost* sebesar 28,32% memiliki selisih sebesar -0,32%. Pada bulan Maret *actual food cost* sebesar 36,87% memiliki selisih sebesar -3,87%, sedangkan *actual beverage cost* sebesar 29,74% memiliki selisih sebesar -1,74%. Pada bulan April *actual food cost* sebesar 37,21% memiliki selisih sebesar -4,21%, sedangkan *actual beverage cost* sebesar 29,33% memiliki selisih sebesar -1,33%. Pada bulan Mei *actual food cost* sebesar 34,87% memiliki selisih sebesar -1,87%, sedangkan *actual beverage cost* sebesar 29,45% memiliki selisih sebesar -1,45%. Pada bulan Juni *actual food cost* sebesar 33,67% memiliki selisih sebesar -0,67%, sedangkan *actual beverage cost* sebesar 28,46% memiliki selisih sebesar -0,46%. Pada bulan Juli *actual food cost* sebesar 33,20% memiliki selisih sebesar -0,20%, sedangkan *actual beverage cost* sebesar

28,50% memiliki selisih sebesar -0,50%. Pada bulan Agustus *actual food cost* sebesar 32,31% memiliki selisih sebesar 0,69%, sedangkan *actual beverage cost* sebesar 28,24% memiliki selisih sebesar -0,24%. Pada bulan September *actual food cost* sebesar 32,02% memiliki selisih sebesar 0,98%, sedangkan *actual beverage cost* sebesar 28,01% memiliki selisih sebesar -0,01%. Pada bulan Oktober *actual food cost* sebesar 30,70% memiliki selisih sebesar 2,30%, sedangkan *actual beverage cost* sebesar 27,57% memiliki selisih sebesar 0,43%. Pada bulan November *actual food cost* sebesar 30,11% memiliki selisih sebesar 2,89%, sedangkan *actual beverage cost* sebesar 28,09% memiliki selisih sebesar -0,09. Pada bulan Desember *actual food cost* sebesar 31,50% memiliki selisih sebesar 1,50%, sedangkan *actual beverage cost* sebesar 28,77% memiliki selisih sebesar -0,77%.

Dapat dilihat masih terdapat kekurangan dalam pengendalian biaya *food and beverage* yang dapat menyebabkan penyimpangan *food and beverage cost*. Pengendalian dilakukan untuk memastikan bahwa pelaksanaan yang dicapai sesuai dengan tujuan dan rencana yang ditetapkan sebelumnya. Pentingnya suatu pengendalian biaya dalam menetapkan standar pelaksanaan adalah untuk memastikan perencanaan yang tepat dan memberikan sistem informasi balik yang efektif. Selain itu, untuk membandingkan kinerja aktual dengan rencana dan melakukan koreksi sesuai dengan rencana yang telah ditetapkan.

Secara umum, manajemen hotel berhasil mengelola biaya *food and beverage* dengan cukup baik. Namun pada bulan Maret, April dan Mei

2024, biaya sesungguhnya melebihi biaya standar, yang menunjukkan adanya ketidakefisienan pada bulan-bulan tersebut. Peningkatan biaya dalam beberapa bulan tersebut berdampak negatif pada profitabilitas hotel jika tidak dikelola dengan efisien. Perlu dilakukan analisis lebih lanjut untuk mengidentifikasi penyebab fluktuasi biaya *food and beverage* tersebut. Sehingga manajemen hotel dapat mengambil tindakan korektif yang sesuai untuk memastikan konsistensi dan efisiensi dalam pengelolaan biaya di masa mendatang. Oleh karena itu, penelitian ini dianggap penting dan menarik untuk di analisis lebih dalam. Berdasarkan konteks tersebut, penelitian ini berjudul “Analisis Varian Sebagai Alat Pengendalian *Food and Beverage Cost* di Hotel The One Legian”

## **B. Rumusan Masalah**

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

1. Apakah penyebab terjadinya selisih antara *standard food and beverage cost* dengan *actual food and beverage cost* di Hotel The One Legian tahun 2024?
2. Bagaimanakah upaya pengendalian *food and beverage cost* di Hotel The One Legian?

## **C. Batasan Masalah**

Pembahasan difokuskan pada selisih bahan baku makanan dan minuman. Penelitian tidak membahas secara menyeluruh seluruh elemen harga pokok, seperti biaya tenaga kerja maupun biaya overhead. Selain itu

objek penelitian dibatasi pada 5 jenis makanan dan minuman yang paling banyak terjual selama tahun 2024. Dari total 59 menu makanan dan 53 menu minuman, 5 jenis makanan yang paling banyak terjual selama tahun 2024 adalah *The One Nasi Goreng*, *The Deck Meat Lover Pizza*, *The One Burger*, *BBQ Chicken Pizza* dan *Margarita Pizza*. Adapun 5 jenis minuman yang paling banyak terjual selama tahun 2024 adalah *Fruit Tingle*, *Long Island Tea*, *Mojito*, *Illusion* dan *Watermelon Juice*.

#### **D. Tujuan dan Manfaat Penelitian**

##### **1. Tujuan Penelitian**

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

- a. Untuk mengetahui penyebab terjadinya selisih antara *standard food and beverage cost* dengan *actual food and beverage cost* di Hotel The One Legian.
- b. Untuk mengetahui upaya pengendalian *food and beverage cost* di Hotel The One Legian.

##### **2. Manfaat Penelitian**

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

- a. Manfaat Teoritis

Penelitian ini diharapkan dapat membantu memperkaya literatur dalam manajemen biaya dengan memberikan pemahaman tentang varian sebagai alat pengendali biaya *food*

*and beverage* dan dapat membantu mengetahui beberapa penyebab terjadinya penyimpangan sehingga dapat dijadikan sebagai referensi untuk penelitian selanjutnya.

b. Manfaat Praktis

1) Bagi Mahasiswa

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

2) Bagi Politeknik Negeri Bali

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

3) Bagi Perusahaan

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

## BAB V

### SIMPULAN DAN SARAN

#### A. Simpulan

Berdasarkan hasil dan uraian pembahasan yang dilakukan pada bab sebelumnya mengenai Analisis Biaya Standar Sebagai Alat Pengendalian *Food and Beverage Cost* di Hotel The One Legian, dapat disimpulkan bahwa:

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

Selisih kuantitas bahan baku terhadap 5 jenis makanan dan minuman dengan penjualan tertinggi Hotel The One Legian tahun 2024 mengalami total selisih kuantitas makanan yang merugikan (UF) sebesar Rp 476.715,83 dan mengalami total selisih kuantitas minuman yang merugikan (UF) sebesar Rp 2.446.411,84. Selisih tersebut terjadi karena bagian Food and Beverage Kitchen dan Service sering mengabaikan *standard yield*, *standard portion size*, dan *standard recipe*, sehingga penggunaan bahan baku tidak sesuai dengan standar. Hal ini disebabkan oleh tekanan atau tuntutan untuk memproduksi makanan dalam jumlah besar dalam waktu yang terbatas.

- b. Harga yang Berfluktuasi

Selisih harga bahan baku terhadap 5 jenis makanan dan minuman dengan penjualan tertinggi Hotel The One Legian tahun 2024 mengalami total selisih harga makanan yang merugikan (UF) sebesar Rp 3.175.164,77 dan mengalami total selisih kuantitas minuman yang merugikan (UF) sebesar Rp 3.027.705,97. Selisih tersebut terjadi karena belum adanya kontrak harga dengan supplier membuat pembelian bahan baku bergantung pada harga pasar yang tidak stabil. Hal ini menyebabkan *actual food and beverage cost* meningkat karena harga aktual bisa lebih tinggi dari harga standar.

c. Penyimpanan Bahan Baku yang Kurang Optimal

Meskipun penerapan *standard yield*, *standard portion size*, dan kontrak harga dengan *supplier* sudah dilakukan, selisih tetap dapat muncul akibat penyimpanan bahan baku yang kurang optimal, misalnya karena pengaturan suhu tidak sesuai standar, penataan stok yang tidak teratur, atau kurang penerapan sistem rotasi seperti *First In First Out (FIFO)* dapat menyebabkan terjadinya kerusakan maupun penurunan kualitas bahan makanan.

2. Upaya Pengendalian Biaya

a. Pengendalian Penggunaan Bahan Baku

*Executive Chef* dan *Bar Manager* harus mengawasi pemakaian bahan makanan dengan menekankan penerapan *standard yield*, *recipe*, dan *portion size* untuk mencegah penggunaan bahan berdasarkan taksiran yang dapat meningkatkan *food and beverage*

*cost*. Mengetahui jumlah tamu juga membantu dalam perencanaan stok agar tidak terjadi pemborosan bahan baku.

b. Kontrak Harga Dengan Supplier

Kerja sama dengan supplier membantu menekan *food and beverage cost* melalui harga yang lebih stabil, kualitas bahan yang baik, serta efisiensi waktu pengiriman.

c. Pengendalian Penyimpanan Bahan Baku

Upaya pengendalian dapat dilakukan dengan menerapkan standar penyimpanan yang sesuai, seperti menjaga suhu ruang penyimpanan sesuai karakteristik bahan, menerapkan metode FIFO, serta melakukan pemeriksaan stok secara rutin.

**B. Implikasi**

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

### C. Saran

Berdasarkan kesimpulan tersebut, beberapa saran yang dapat diberikan

#### 1. Meningkatkan Pengawasan Terhadap Penerapan Standar

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

#### 2. Menjalinkan Kontrak Harga dengan Supplier

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

#### 3. Meningkatkan Pengendalian Penyimpanan Bahan Baku

Meningkatkan pengendalian dalam penyimpanan bahan baku dengan menerapkan prosedur penyimpanan yang sesuai standar, seperti pengelompokan bahan berdasarkan jenisnya, penerapan metode FIFO (*First In First Out*), serta pengawasan terhadap suhu dan kebersihan ruang penyimpanan. Hal ini diharapkan dapat meminimalkan resiko terjadinya kerusakan bahan baku serta untuk menjaga kualitas dan mengurangi potensi terjadinya selisih biaya.

## DAFTAR PUSTAKA

- Abbas, E. Y., & Damanik Derhen. (2023). Analisis Varians Atas Perhitungan Biaya Standar Sebagai Alat Pengendalian Biaya Produksi Pada Usaha Paving Block PT. Jaya Mandiri. *Jurnal Ekonomi, Akuntansi dan Manajemen*, 269-279. <https://doi.org/10.30640/inisiatif.v2i3.1187>
- Absari, D. U. (2023). Analysis Of The Application Of Food Cost Control With Cost Volume Profit Analysis To Optimize The Profit Of Ocean Garden Restaurant. *International Journal of Economic Research and financial Accounting (IJERFA)*, 138-149. <https://doi.org/10.55227/ijerfa.v1i3.36>
- Anwar, R., Yuniarsih, Y., Depeda, A. P., Tambunan, E. C., & Rosa, T. (2022). Penggunaan Analisis Anggaran Sebagai Alat Perencanaan dan Pengendalian Keuangan Dalam Perusahaan. *Journal of Educational and Language Research*, 1083-1096. <https://doi.org/10.53625/joel.v1i8.1724>
- Artajaya, M., Wijaya, M. W., & Febrianto, I. A. (2022). Analysis the Causes of High Food Costs and Food Cost Control Strategies at the Food and Beverage Product Department at the Four Points Hotel by Sheraton Bali. *Journal of Tourism, Hospitality, Travel and Busines Event*, 119-124. <https://doi.org/10.33649/pusaka.v4i2.173>
- Ashif, I., Sa'adah, Q., & Hartono, H. R. (2020). Analisis Penerapan Biaya Standar terhadap Pengendalian Biaya Produksi pada PG Poerwodadie. *Jurnal Ilmu - Ilmu Akuntansi*, 31-37. <https://doi.org/10.33319/jamer.v1i1.22>
- Bawang, R. M., Herdi, H., & Rangga, Y. D. (2023). Analisis Penerapan Akuntansi Pertanggungjawaban Dengan Anggaran Sebagai Alat Pengendalian Biaya Pada Pintar Asia Swalayan Maumere. *Jurnal Penelitian Mahasiswa*, 124-132. <https://doi.org/10.58192/populer.v2i3.1198>
- Christanta, M., Widharthana, I. E., & Febrianto, I. A. (2022). Analisis Pengendalian Internal Dalam Upaya Mengelola Food Cost Selama Masa Pandemi Covid-19 Di Hotel Golden Tulip Jineng Resort Bali. *Jurnal Bisnis Hospitaliti*, 142-152. <https://doi.org/10.52352/jbh.v1i1i2.767>
- Fizal, R. U. (2021). Analisis Anggaran Biaya Produksi Sebagai Alat Pengendalian Biaya Pada CV. Pinang Advertising Tanjungpinang. *Economics, Accounting Scientific Journal*, 113-121. <https://doi.org/10.52624/cash.v4i02.2220>

- Humaera, B. N., Effendy, L., & Nurabiah. (2023). Analisis Anggaran Sebagai Upaya Dalam Perencanaan dan Pengendalian Biaya Proyek pada PT Dabakir Putra Mandiri. *Jurnal Risma*, 11-20. <https://doi.org/10.29303/risma.v3i1.382>
- Irawan, P. F., Damayanti, T., & Susanti, C. (2022). Analisis Efektivitas Pengendalian Internal Pengadaan Bahan Makanan Terhadap Tingginya Food Cost di Hotel “X”. *Journal of Accounting and Hospitality*, 38-48. <https://doi.org/10.52352/jah.v1i1.980>
- Jayasmara, M. D., Damayanti, T., & Septiviari, A. I. (2022). Analisis Efektivitas Pengendalian Pada Prosedur Pengadaan Bahan Makanan di “S” Kuta Resort. *Journal of Accounting and Hospitality*, 49-58. <https://doi.org/10.52352/jah.v1i1.981>
- Mahardika, I. M., Laksana, I. Y., & Utami, M. A. (2024). Analisis Pengendalian Food Cost Pada Hotel The St. Regis Bali Resort. *Jurnal Ganec Swara*, 1608-1616. <https://doi.org/10.35327/gara.v18i3.984>
- Mulyadi. (2015). *Akuntansi Biaya Edisi 5*. Yogyakarta: UPP STIM YKPN.
- Puspitasari, N., Sutiadiningsih, A., Sulandari, L., & Dewi, I. H. (2024). Analisis Food Cost Vs Actual Cost pada Menu A’la Carte Hotel Bintang Empat di Surabaya. *Jurnal Sosial Humaniora dan Pendidikan*, 144-152. <https://doi.org/10.32487/jshp.v8i2.2186>
- Putra, I. D., Lukitasari, R., Mulia, V. B., & Wibawa, I. (2022). Analisis Pengendalian Food Cost di Hotel Vila Lumbung - Bali. *Journal of Tourismpreneurship, Culinary, Hospitality, Convention and Event Management*, 165-176. <https://doi.org/10.46837/journey.v5i2.118>
- Putri, A. G., & Kusumastuti, E. D. (2022). Analisis Penerapan Biaya Standar terhadap Pengendalian Biaya Produksi pada Javasublim. *Indonesian Accounting Literacy Journal*, 337-346. <https://doi.org/10.35313/ialj.v2i2.3162>
- Qisthosin, R., & Pulansari, F. (2024). Analisis Perencanaan dan Pengendalian Biaya pada Proyek Normalisasi Saluran Drainase Pasar Wadung Asri. *Jurnal Talenta Sipil*, 362-369. <http://dx.doi.org/10.33087/talentsipil.v7i1.489>
- Septiani, Dasila, R. A., & Nispasari. (2023). Analisis Selisih Biaya Bahan Baku terhadap Efisiensi Biaya Produksi. *Jurnal Ekonomi & Ekonomi Syariah*, 1418-1426. <https://doi.org/10.36778/jesya.v6i2.1117>
- Suak, L. A., Ponto, W., & Pinatik, S. (2021). Peranan Anggaran Biaya Operasional Sebagai Alat Pengendalian Kinerja Manajerial Pada PT. Dirgaputra

Ekapatama. *Jurnal EMBA*, 369-377.  
<https://doi.org/10.35794/emba.v9i2.33457>

Wijaya , I. K., & Widhiastuty, N. S. (2021). Pengendalian Food Cost Oleh Cost Controller Pada Papillon Echo Beach Canggu. *Journal of Tourism and Interdisciplinary Studies*, 82-92. <https://doi.org/10.51713/jotis.v1i2.58>

Yunita, A. I., Arsana, I. M., & Wahyuni, L. M. (2019). Analysis of Cost Control on Food and Beverage in Mercure Resort Sanur. *Journal of Applied Sciences in Accounting, Finance, and Tax*, 1-7.  
<https://dx.doi.org/10.31940/jasafint.v2i1.1285>

