

TUGAS AKHIR

PENENTUAN HARGA POKOK *FOOD AND BEVERAGE* UNTUK PENETAPAN HARGA JUAL PADA BALI TROPIC RESORT & SPA



POLITEKNIK NEGERI BALI

NAMA : NI LUH ESYA DARMA JUNIANTARI
NIM : 2215613090

PROGRAM STUDI D3 AKUNTANSI
JURUSAN AKUNTANSI
POLITEKNIK NEGERI BALI
2025

PENENTUAN HARGA POKOK *FOOD AND BEVERAGE* UNTUK PENETAPAN HARGA JUAL PADA BALI TROPIC RESORT & SPA

Ni Luh Esya Darma Juniantari

2215613090

(Program Studi D3 Akuntansi, Politeknik Negeri Bali)

ABSTRAK

Penentuan harga pokok makanan dan minuman merupakan salah satu faktor penting dalam penetapan harga jual pada industri perhotelan. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis metode penentuan harga pokok *food and beverage* yang diterapkan oleh Bali Tropic Resort & Spa dan membandingkannya dengan metode konseptual menurut Wiyasha, serta menghitung selisih harga pokok dan harga jual yang dihasilkan. Penelitian ini menggunakan teknik pengumpulan data melalui wawancara dan dokumentasi pada menu *food dan beverage* yang memiliki penjualan tertinggi selama Oktober–Desember 2024. Hasil penelitian menunjukkan bahwa Bali Tropic Resort & Spa menentukan harga pokok dengan membebankan biaya bahan baku ditambah 10% *spoilage*, sedangkan metode konseptual menentukan harga pokok dengan mengelompokkan biaya bahan baku menjadi bahan utama, *supplementary*, dan *garnish*. Perbandingan kedua metode menunjukkan adanya selisih harga pokok dan berdampak pada perbedaan harga jual, dimana harga jual yang ditetapkan Bali Tropic Resort & Spa lebih tinggi dibandingkan harga jual secara konseptual. Selisih tertinggi pada menu makanan terdapat pada Seafood Combination sebesar Rp16.361 per porsi, sedangkan pada minuman terdapat pada Long Island sebesar Rp8.402 per porsi. Temuan ini menegaskan pentingnya akurasi dalam penentuan harga pokok agar penetapan harga jual dapat mencerminkan nilai yang wajar dan kompetitif.

Kata Kunci: Harga Pokok, *Food and Beverage*, Harga Jual

DETERMINATION OF BASIC PRICE OF FOOD AND BEVERAGE FOR THE DETERMINATION OF SELLING PRICE AT BALI TROPIC RESORT & SPA

Ni Luh Esya Darma Juniantari
2215613090

(Program Studi D3 Akuntansi, Politeknik Negeri Bali)

ABSTRAK

Determining the basic price of food and beverages is one of the important factors in determining selling prices in the hotel industry. This study aims to analyze the method of determining the cost of food and beverage prices applied by Bali Tropic Resort & Spa and compare it with the conceptual method according to Wiyasha, as well as calculate the difference between the cost of goods and selling prices produced. This study uses data collection techniques through interviews and documentation on food and beverage menus that have the highest sales during October-December 2024. The results showed that Bali Tropic Resort & Spa determined the cost of raw materials by charging the cost of raw materials plus 10% spoilage, while the conceptual method determined the cost of raw materials by grouping the cost of raw materials into main ingredients, supplementary, and garnish. The comparison of the two methods shows that there is a difference in the cost of goods and has an impact on the difference in selling price, where the selling price set by Bali Tropic Resort & Spa is higher than the selling price conceptually. The highest difference on the food menu is found in the Seafood Combination of IDR 16.361 per serving, while in drinks it is in Long Island of IDR 8.402 per serving. These findings confirm the importance of accuracy in determining cost of goods so that the setting of selling prices can reflect fair and competitive value

Kata Kunci: *Basic Price, Food and Beverage, Selling Price*

DAFTAR ISI

Halaman Sampul Depan.....	i
Abstrak.....	ii
Halaman Prasyarat Gelar Sarjana Terapan.....	iv
Halaman Surat Pernyataan Orisinalitas Karya Ilmiah	v
Halaman Persetujuan Usulan Proposal Penelitian	vi
Halaman Penetapan Kelulusan.....	vii
Kata Pengantar	viii
Daftar Isi	xi
Daftar Tabel	xii
Daftar Lampiran	xiii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Kesenjangan	5
C. Tujuan dan Manfaat Penulisan	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	8
A. Standar Aktivitas	8
B. Praktik Baik Aktivitas	15
BAB III METODE PENULISAN	17
A. Lokasi/Tempat dan Waktu Aktivitas	17
B. Teknik dan Instrumen Pengumpulan Data	17
BAB IV PEMBAHASAN.....	19
A. Deskripsi Objek Penulisan	19
B. Deskripsi Aktivitas	20
C. Pembahasan.....	21
BAB V PENUTUP.....	36
A. Simpulan	36
B. Saran.....	37
DAFTAR PUSTAKA.....	39
LAMPIRAN.....	40

DAFTAR TABEL

Tabel 1. 1 <i>Food Menu</i> Bali Tropic Resort & Spa Oktober - Desember 2024	3
Tabel 1. 2 <i>Beverage Menu</i> Bali Tropic Resort & Spa Oktober - Desember 2024..	3
Tabel 4. 1 Harga Pokok <i>Food</i>	22
Tabel 4. 2 Harga Pokok <i>Beverage</i>	22
Tabel 4. 3 Harga Pokok Food Secara Konseptual	24
Tabel 4. 4 Harga Pokok Beverage Secara Konseptual	24
Tabel 4. 5 Selisih Harga Pokok Food Bali Tropic Resort & Spa dengan Konseptual	26
Tabel 4. 6 Selisih Harga Pokok Beverage Bali Tropic Resort & Spa dengan Konseptual	27
Tabel 4. 7 Harga Jual Food Menu.....	29
Tabel 4. 8 Harga Jual Beverage Menu.....	29
Tabel 4. 9 Perhitungan Konseptual Harga Jual Food Menu	31
Tabel 4. 10 Perhitungan Konseptual Harga Jual Beverage Menu	32
Tabel 4. 11 Selisih Harga Jual Food Bali Tropic Resort & Spa dengan Konseptual	34
Tabel 4. 12 Selisih Harga Jual Beverage Bali Tropic Resort & Spa dengan Konseptual	34



DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 : Sales List Of Food Menu	41
Lampiran 2 : Sales List Of Beverage Menu	42
Lampiran 3 : Standard Recipe Food Menu	43
Lampiran 4 : Standard Recipe Beverage Menu	48
Lampiran 5 : Perhitngan Harga Pokok Food Secara Konseptual	51
Lampiran 6 : Perhitungan Harga Pokok Beverage Secara Konseptual	56
Lampiran 7 : Perhitungan Harga Jual Food Menu Secara Konseptual	59
Lampiran 8 : Perhitungan Harga Jual Beverage Menu Secara Konseptual	61



BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Pariwisata merupakan salah satu penyumbang devisa terbesar bagi Indonesia. Indonesia telah lama menjadi destinasi wisata favorit bagi wisatawan lokal maupun mancanegara. Kondisi ini mendorong pengembangan sektor pariwisata di berbagai daerah di Indonesia. Salah satu daerah yang mengalami perkembangan pariwisata yang pesat adalah Pulau Bali.

Bali yang dikenal dengan sebutan Pulau Dewata, merupakan ikon pariwisata Indonesia yang sangat terkenal di seluruh dunia. Keindahan alamnya, kekayaan budayanya yang unik, serta keramahtamahan penduduknya menjadikan Bali menarik bagi wisatawan lokal maupun internasional. Salah satu aspek penting dalam sektor pariwisata adalah tersedianya sarana dan prasarana pendukung, seperti penginapan, restoran, pusat oleh-oleh, serta fasilitas olahraga. Di antara kebutuhan utama para wisatawan adalah fasilitas akomodasi, yang dapat berupa hotel.

Hotel merupakan salah satu komponen penting dalam industri pariwisata, karena menyediakan berbagai fasilitas seperti tempat menginap, spa, makanan dan minuman, kolam renang, hiburan, serta beragam layanan lainnya. Salah satu hotel yang berlokasi di Kecamatan Kuta Selatan, Bali, adalah Bali Tropic Resort & Spa.

Bali Tropic Resort & Spa merupakan hotel bintang 4 yang berlokasi di Jl. Pratama 34 A, Nusa Dua, Kecamatan Kuta Selatan, Kabupaten Badung. Bali Tropic Resort & Spa menawarkan akomodasi modern bergaya Bali dengan fasilitas kolam renang *outdoor*, spa. Bali Tropic Resort & Spa dalam operasionalnya memiliki banyak pesaing karena terletak di lokasi strategis yang pada umumnya sering dikunjungi oleh para wisatawan lokal maupun mancanegara.

Untuk dapat memenangkan persaingan tersebut, Bali Tropic Resprt & Spa perlu terus meningkatkan kualitas layanan yang diberikan, khususnya dalam hal pelayanan penginapan. Sumber pendapatan utama di Bali Tropic Resort & Spa adalah penjualan kamar dan penjualan *food and beverage* menjadi sumber pendapatan kedua dari hotel. Oleh sebab itu dibutuhkan strategi serta penetapan harga jual yang tepat, dimana dalam menentukan harga jual terlebih dahulu harus diperhitungkan berapa harga pokok *food and beverage* yang sesungguhnya dengan memperhitungkan biaya-biaya yang terjadi.

Selama periode Oktober – Desember 2024 , terdapat beberapa menu *food and beverage* di Bali Tropic Resort & Spa yang mencatat tingkat penjualan tertinggi dan paling banyak diminati oleh para tamu. Adapun menu-menu tersebut diantaranya adalah sebagai berikut.

Tabel 1. 1

FOOD MENU
BALI TROPIC RESORT & SPA
OKTOBER - DESEMBER 2024

No.	<i>Food Menu</i>	Total <i>Food</i> Terjual (per porsi)
1	Salmon Spinach	54
2	Baramundi	60
3	Sate Bumbu Manis	87
4	Seafood Combination	112
5	Honey Grill Chicken	90

Sumber : *Sales list of Food Menu* Bali Tropic Resort & Spa (Lampiran 1)

Tabel 1. 2

BEVERAGE MENU
BALI TROPIC RESORT & SPA
OKTOBER - DESEMBER 2024

No.	<i>Beverage Menu</i>	Total <i>Beverage</i> Terjual (per porsi)
1	Pinacolada	127
2	Mojito	87
3	Long Island	55
4	Alexander	40
5	Margarita	59

Sumber : *Sales list of Beverage Menu* Bali Tropic Resort & Spa (Lampiran 2)

Berdasarkan Tabel 1.1 dan 1.2 dapat diketahui bahwa selama 3 bulan penjualan dari Oktober – Desember 2024, *food menu* yang paling diminati adalah seafood combination sebanyak 112 porsi dan untuk *beverage menu* yang paling diminati adalah pinacolada sebanyak 127 porsi.

Peran manajemen dalam menetapkan harga pokok *food and beverage* sangat penting, karena harga pokok menjadi dasar utama dalam menetapkan suatu harga jual. Pada Bali Tropic Resort & Spa penentuan harga pokok *food and beverage* mencakup biaya bahan baku ditambah 10% *spoilage* sedangkan secara konseptual Wiyasha (2010), menyatakan bahwa cara untuk menentukan harga pokok makanan yaitu dengan membebankan biaya bahan baku, dimana biaya bahan baku tersebut dikelompokkan ke dalam tiga jenis, yaitu bahan baku utama, biaya *supplementary*, dan biaya *garnish*. Bali Tropic Resort & Spa melakukan perhitungan harga pokok makanan dengan memasukkan biaya bahan baku serta menambahkan 10% *spoilage*. Perhitungan harga pokok yang kurang tepat dapat berdampak pada penetapan harga jual produk. Kesalahan dalam perhitungan harga pokok dapat menyebabkan penentuan harga jual terlalu tinggi ataupun rendah. Kedua kemungkinan tersebut dapat mengakibatkan keadaan yang tidak menguntungkan bagi pihak hotel, karena harga jual yang terlalu tinggi dapat menurunkan daya saing produk yang ditawarkan dan sulit bersaing dengan produk yang sejenis dipasaran, sebaliknya jika harga jual produk terlalu rendah akan mengurangi margin keuntungan yang diperoleh.

Untuk memecahkan permasalahan tersebut, setiap usaha perlu melakukan perhitungan harga pokok sebenarnya atau riil dari suatu produk agar dapat menetapkan harga jual yang sesuai, maka dipandang perlu untuk mengangkat kajian mengenai “Penentuan Harga Pokok *Food And Beverage* Dalam Penetapan Harga Jual Pada Bali Tropic Resort & Spa”

B. Rumusan Kesenjangan

Berdasarkan latar belakang permasalahan yang dipaparkan sebelumnya, maka dapat dirumuskan kesenjangan yaitu :

1. Bagaimanakah penentuan harga pokok *food and baverage* menurut Bali Tropic Resort & Spa?
2. Bagaimanakah penentuan harga pokok *food and baverage* pada Bali Tropic Resort & Spa secara konseptual?
3. Berapakah selisih harga pokok *food and baverage* pada Bali Tropic Resort & Spa dengan harga pokok secara konseptual?
4. Bagaimanakah penetapan harga jual *food and baverage* menurut Bali Tropic Resort & Spa?
5. Bagaimanakah penetapan harga jual *food and baverage* pada Bali Tropic Resort & Spa secara konseptual?
6. Berapakah selisih harga jual *food and baverage* pada Bali Tropic Resort & Spa dengan harga pokok secara konseptual?

C. Tujuan dan Manfaat Penulisan

1. Tujuan Penulisan

Berdasarkan rumusan kesenjangan di atas, maka tujuan dari penelitian ini diantaranya adalah sebagai berikut.

- 1) Untuk mengetahui penentuan harga pokok *food and baverage* menurut Bali Tropic Resort & Spa
- 2) Untuk menghitung penentuan harga pokok *food and baverage* pada Bali Tropic Resort & Spa menurut konseptual

- 3) Untuk mengetahui selisih harga pokok *food and baverage* pada Bali Tropic Resort & Spa dengan harga pokok secara konseptual
- 4) Untuk mengetahui Penetapan harga jual *food and baverage* pada Bali Tropic Resort & Spa
- 5) Untuk menghitung Penetapan harga jual *food and baverage* pada Bali Tropic Resort & Spa menurut konseptual
- 6) Untuk menghitung selisih harga jual *food and baverage* pada Bali Tropic Resort & Spa dengan harga pokok secara konseptual

2. Manfaat Penulisan

Adapun manfaat dari penelitian ini antara lain sebagai berikut.

1) Bagi Perusahaan

Penelitian ini diharapkan dapat dipergunakan sebagai bahan dasar atas pertimbangan dan perbandingan kebijakan yang telah ditetapkan yaitu menentukan harga pokok *food and baverage* dalam penetapan harga jual *food and baverage* pada Bali Tropic Resort & Spa

2) Bagi Politeknik Negeri Bali

Penelitian ini diharapkan dapat dipergunakan sebagai bahan informasi yang menambah literatur bahan ajar di bidang akuntansi biaya

3) Bagi Mahasiswa

Penelitian ini diharapkan dapat dipergunakan sebagai alat perbandingan dalam pengaplikasian teori akuntansi biaya yang diperoleh dibangku kuliah dengan yang terjadi dilapangan dan penelitian ini dapat menambah wawasan mahasiswa khususnya dibidang akuntansi biaya.

BAB V

PENUTUP

A. Simpulan

Berdasarkan hasil analisis dan perhitungan mengenai penentuan harga pokok *food and beverage* untuk penetapan harga jual pada Bali Tropic Resort & Spa maka dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut:

1. Bali Tropic Resort & Spa melakukan penentuan harga pokok dengan membebankan biaya bahan baku ditambah 10% *spoilage*, adanya 10% *spoilage* tersebut sebagai antisipasi biaya bahan baku yang terbuang selama proses produksi. Berdasarkan hasil perhitungan, harga pokok tertinggi untuk *food menu* terdapat pada menu Seafood Combination sebesar Rp. 53.990 per porsi, sedangkan untuk *beverage menu* terdapat pada menu Long Island sebesar Rp. 24.954 per porsi.
2. Sedangkan, berdasarkan konseptual menurut Wiyasha penentuan harga pokok *food and beverage* dilakukan dengan mengelompokkan biaya bahan baku menjadi 3 jenis yaitu biaya bahan utama, biaya *supplementry* dan biaya *garnish* tanpa melibatkan biaya lainnya lagi untuk menghasilkan harga pokok yang sesungguhnya. Berdasarkan hasil perhitungan, harga pokok tertinggi untuk *food menu* secara konseptual terdapat pada menu Seafood Combination sebesar Rp. 49.082 per porsi, dan untuk *beverage menu* tertinggi adalah Long Island sebesar Rp. 22.685 per porsi.

3. Berdasarkan hasil perbandingan perhitungan harga pokok *food and beverage* yang dilakukan oleh Bali Tropic Resort & Spa lebih tinggi daripada perhitungan harga pokok *food and beverage* yang dilakukan secara konseptual, sehingga terjadi selisih, hal ini disebabkan karena perhitungan harga pokok di Bali Tropic Resort & Spa membebankan biaya bahan baku ditambah 10% *spoilage*. Selisih tertinggi terdapat pada *food menu* Seafood Combination sebesar Rp. 4.908 per porsi dan pada *beverage menu* Long Island sebesar Rp. 2.269 per porsi.
4. Penetapan harga jual *food and beverage* pada Bali Tropic Resort & Spa dilakukan dengan menggunakan metode *mark-up pricing* dengan *cost percentage* yang telah ditetapkan oleh pihak hotel dimana untuk *food* sebesar 30% dengan angka pengganda harga pokok sebesar 3,33 dan *beverage* sebesar 27% dengan angka pengganda harga pokok sebesar 3,70. Hasil dari perhitungan tersebut menunjukkan bahwa harga jual tertinggi untuk *food menu* adalah Seafood Combination sebesar Rp. 179.967 per porsi, dan untuk *beverage menu* adalah Long Island sebesar Rp. 92.420 per porsi.
5. Penetapan harga jual secara konseptual juga menggunakan metode *mark-up pricing* dengan pendekatan angka pengganda Meskipun metode yang digunakan sama, namun terdapat perbedaan pada dasar perhitungan harga pokok yang berdampak pada perbedaan hasil harga jual yang ditetapkan. Dengan *cost percentage* yang telah ditetapkan oleh pihak hotel dimana untuk *food* sebesar 30% dengan angka

pengganda harga pokok sebesar 3,33 dan *beverage* sebesar 27% dengan angka pengganda harga pokok sebesar 3,70, diperoleh harga jual tertinggi secara konseptual untuk *food menu* Seafood Combination sebesar Rp. 163.607 per porsi , dan untuk *beverage menu* Long Island sebesar Rp. 84. 019 per porsi.

6. Selisih harga jual terjadi akibat dari perbedaan perhitungan harga pokok. Penetapan harga jual *food and beverage* oleh Bali Tropic Resort & Spa lebih tinggi dibandingkan dengan harga jual *food and beverage* secara konseptual. Selisih tertinggi terdapat pada *food menu* Seafood Combination sebesar Rp. 16.361 per porsi, dan pada *beverage menu* Long Island sebesar Rp. 8.402 per porsi.

B. Saran

Dalam menetapkan harga jual, manajemen hotel sebaiknya lebih cermat dan teliti, karena ketepatan dalam penentuan harga jual akan sangat memengaruhi besarnya laba yang dapat diperoleh perusahaan. Manajemen perlu melakukan pengelompokkan atau klasifikasi biaya dengan cara terstruktur dan jelas, termasuk mengevaluasi kembali persentase spoilage 10% dan melakukan pencatatan actual spoilage agar penggunaan bahan baku lebih terkontrol. Langkah ini memastikan harga jual mencerminkan nilai wajar dan kompetitif. Untuk penelitian berikutnya, disarankan membandingkan situasi *low season* dan *high season* serta meninjau strategi penetapan harga yang *fleksibel*, sehingga perusahaan dapat menyesuaikan harga sesuai kondisi pasar dan menjaga penjualan optimal sepanjang tahun.

DAFTAR PUSTAKA

- Melati, L. S. A., Saputra, G., Najiyah, F., & Asas, F. (2022). Perhitungan harga pokok produksi berdasarkan metode Full Costing untuk penetapan harga jual produk pada CV. Silvi MN Paradilla Parengan. *Owner*, 6(1), 632–647. <https://doi.org/10.33395/owner.v6i1.611>
- Nurpadillah, F., Rumiasih, N. A., Nur, Muhammad Ekonomika, J., Bisnis, D., No, V., & Oktober, S. (2024). *Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Dalam Menentukan Harga Jual (Studi Kasus Tautan Rasa Resto & Café)*. 4(5), 1043–1049.
- Ramadhan, R., Handayani, M., Ardian, & Purba, N. N. (2022). Perhitungan Job Order Costing Pada Workshop PT. Get Karya Mandiri. *Jurnal Ilmiah Akuntansi*, 9(2), 70–82. <https://jurnal.politeknikaceh.ac.id/index.php/jia/article/view/160/121>
- Rozi, F., & Shuwiandi, K. (2022). Analisis Biaya Produksi Guna Menentukan Harga Jual Pt. Selera Rodjo Abadi Semarang. *Worksheet : Jurnal Akuntansi*, 1(2), 125–132. <https://doi.org/10.46576/wjs.v1i2.2121>
- Salim, A. S., Munzir, & Rahmat, Z. (2022). 442-File Utama Naskah-1439-1-10-20220727 (Vol. 3).
- Sugiyono. (2019). *Bab III Metode Penelitian*. Sekolah Tinggi Kedirgantaraan.
- Widanaputra. (2009). *Akuntansi Perhotelan Pendekatan Sistem Informasi*. GRAHA ILMU.
- Wiyasha, I. (2010). *Akuntansi Perhotelan Uniform System of Account for Lodging Industry*.
- Wiyasha, I. (2011). *F&B Cost Control untuk Hotel dan Restoran Edisi Kedua*. CV. Andi Offset.
- Wiyasha, I. (2014). *Akuntansi Manajemen Untuk Hotel Dan Restoran Edisi 2*. CV. Andi Offset.
- Zakia Harun, M., Manossoh, H., Diana Latjandu, Lady, Akutansi, J., Ekonomi dan Bisnis, F., Sam Ratulangi, U., & Kampus Bahu, J. (2023). Analisis Biaya Produksi Dengan Menggunakan Metode Variable Costing Dalam Menentukan Harga Pokok Produksi Per Jenis Produk Pada Ud Lyvia Nusa Boga. *Jurnal Riset Akuntansi*, 18(2), 78–87. <https://ejournal.unsrat.ac.id/v3/index.php/gc/article/download/49932/43516/117022>