

SKRIPSI

ANALISIS VARIAN DALAM RANGKA PENGENDALIAN *FOOD & BEVERAGE COST* PADA PADMA RESORT UBUD



POLITEKNIK NEGERI BALI

**NAMA: ANAK AGUNG GEDE MAYUNA PUTRA
NIM : 2115644084**

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

ANALISIS VARIAN DALAM RANGKA PENGENDALIAN *FOOD & BEVERAGE COST* PADA PADMA RESORT UBUD

ANAK AGUNG GEDE MAYUNA PUTRA

2115644084

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

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis varian antara biaya standar dan biaya aktual dalam upaya pengendalian *food & beverage cost* pada Padma Resort Ubud. Dalam industri perhotelan, pengelolaan biaya makanan dan minuman sangat penting karena merupakan salah satu sumber pendapatan utama setelah penjualan kamar. Ketidaksesuaian antara biaya standar dan biaya aktual dapat menyebabkan terjadinya pemborosan atau kerugian, sehingga perlu dilakukan pengendalian biaya secara menyeluruh dan terstruktur. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah deskriptif kualitatif, dengan teknik pengumpulan data melalui wawancara dengan bagian *purchasing, store, dan cost control*, observasi langsung, dokumentasi, serta studi pustaka. Data yang dianalisis berupa laporan penjualan, biaya standar, biaya aktual, dan laporan *Daily Flash* selama tahun 2024.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa penyimpangan biaya atau varian paling signifikan terjadi pada bulan Mei untuk makanan sebesar -11,26%, dan pada bulan April untuk minuman sebesar -0,63%. Faktor penyebabnya meliputi penggunaan bahan baku yang tidak sesuai dengan standar resep, pembelian mendadak akibat kekurangan stok, serta kurangnya pengawasan terhadap persediaan. Varian tersebut berdampak langsung terhadap profitabilitas perusahaan dan efisiensi operasional. Oleh karena itu, diperlukan strategi pengendalian biaya yang efektif, mulai dari perencanaan biaya, pemantauan pelaksanaan, analisis varian secara berkala, hingga tindakan korektif dan evaluasi menyeluruh. Penelitian ini diharapkan dapat memberikan kontribusi bagi manajemen Padma Resort Ubud dalam meningkatkan efisiensi dan efektivitas pengelolaan *food & beverage cost*, serta menjadi referensi akademik dalam bidang akuntansi manajerial.

Kata Kunci: *Food & Beverage cost*, Biaya Standar, Biaya Aktual, Varian Biaya, Pengendalian Biaya.

ANALYSIS OF VARIANTS IN THE CONTEXT OF *FOOD & BEVERAGE COST* CONTROL AT PADMA RESORT UBUD

ANAK AGUNG GEDE MAYUNA PUTRA

2115644084

(Sarjana Terapan Akuntansi Manajerial Politeknik Negeri Bali)

ABSTRACT

This study aims to analyze the variance between standard costs and actual costs in efforts to control food & beverage costs at Padma Resort Ubud. In the hospitality industry, food and beverage cost management is essential as it is one of the main sources of income after room sales. The discrepancy between standard costs and actual costs can lead to waste or loss, so it is necessary to carry out comprehensive and structured cost control. The method used in this study is qualitative descriptive, with data collection techniques through interviews with purchasing, store, and cost control sections, direct observation, documentation, and literature studies. The data analyzed is in the form of sales reports, standard costs, actual costs, and Daily Flash reports during 2024. The results showed that the most significant deviation in costs or variants occurred in May for food by -11.26%, and in April for beverages by -0.63%. Factors that cause this include the use of raw materials that do not comply with recipe standards, sudden purchases due to lack of stock, and lack of supervision of inventory. These variants have a direct impact on the company's profitability and operational efficiency. Therefore, an effective cost control strategy is needed, ranging from cost planning, implementation monitoring, periodic variance analysis, to corrective actions and thorough evaluation. This research is expected to contribute to the management of Padma Resort Ubud in improving the efficiency and effectiveness of food & beverage cost management, as well as becoming an academic reference in the field of managerial accounting.

Keywords: Food & Beverage cost, Standard Cost, Actual Cost, Cost Variance, Cost Control.

DAFTAR ISI

Halaman Sampul Depan.....	i
Abstrak.....	ii
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 Gambar	xiii
Daftar Lampiran	xiv
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang Masalah.....	1
B. Rumusan Masalah	7
C. Batasan Masalah.....	7
D. Tujuan dan Manfaat Penelitian	8
BAB II KAJIAN PUSTAKA	10
A. Kajian Teori.....	10
B. Kajian Penelitian yang Relevan	17
C. Alur Pikir.....	24
BAB III METODE PENELITIAN	27
A. Jenis Penelitian.....	27
B. Lokasi/Tempat dan Waktu Penelitian.....	28
C. Teknik dan Instrumen Pengumpulan Data	28
D. Keabsahan Data.....	30
E. Analisis Data	31
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN.....	33
A. Hasil Penelitian	33
B. Pembahasan.....	49
BAB V PENUTUP.....	69
A. Simpulan	69
B. Implikasi.....	72
C. Saran.....	71
DAFTAR PUSTAKA.....	75
LAMPIRAN.....	78

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 Daftar Menu Yang Paling Sering Terjual Pada Tahun 2024.....	4
Tabel 1.2 Biaya Standar, Aktual, Dan Varian 2024.....	6
Tabel 4.1 Daftar Penjualan Menu Terlaris 2024	50
Tabel 4.2 Varian Kuantitas Bahan Baku Food Padma Resort Ubud T 2024.....	51
Tabel 4.3 Varian Harga Bahan Baku Food Padma Resort Ubud 2024.....	54
Tabel 4.4 Varian Kuantitas Bahan Baku Beverage Padma Resort Ubud 2024	57
Tabel 4.5 Varian Harga Bahan Baku Beverage Padma Resort Ubud 2024	59



DAFTAR GAMBAR

Gambar 2. 1 Alur Pikir Penelitian	25
Gambar 4. 1 Struktur Accounting Departement.....	35



DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Daily Flash <i>Food</i> Januari 2024	79
Lampiran 2 Daily Flash <i>Food</i> Februari 2024	79
Lampiran 3 Daily Flash <i>Food</i> Maret 2024.....	79
Lampiran 4 Daily Flash <i>Food</i> April 2024	80
Lampiran 5 Daily Flash <i>Food</i> Mei 2024.....	80
Lampiran 6 Daily Flash <i>Food</i> Juni 2024.....	80
Lampiran 7 Daily Flash <i>Food</i> Juli 2024.....	81
Lampiran 8 Daily Flash <i>Food</i> Agustus 2024.....	81
Lampiran 9 Daily Flash <i>Food</i> September 2024.....	81
Lampiran 10 Daily Flash <i>Food</i> Oktober 2024.....	82
Lampiran 11 Daily Flash <i>Food</i> November 2024.....	82
Lampiran 12 Daily Flash <i>Food</i> Desember 2024	82
Lampiran 13 Daily Flash <i>Beverage</i> Januari 2024	83
Lampiran 14 Daily Flash <i>Beverage</i> Februari 2024	83
Lampiran 15 Daily Flash <i>Beverage</i> Maret 2024	83
Lampiran 16 Daily Flash <i>Beverage</i> April 2024.....	84
Lampiran 17 Daily Flash <i>Beverage</i> Mei 2024.....	84
Lampiran 18 Daily Flash <i>Beverage</i> Juni 2024	84
Lampiran 19 Daily Flash <i>Beverage</i> Juli 2024	85
Lampiran 20 Daily Flash <i>Beverage</i> Agustus 2024	85
Lampiran 21 Daily Flash <i>Beverage</i> September 2024	85
Lampiran 22 Daily Flash <i>Beverage</i> Oktober 2024	86
Lampiran 23 Daily Flash <i>Beverage</i> November 2024	86
Lampiran 24 Daily Flash <i>Beverage</i> Desember 2024.....	86
Lampiran 25 Daftar Penjualan Tahun 2024.....	87
Lampiran 26 Biaya Standar Bahan Baku <i>Food</i>	87
Lampiran 27 Biaya Standar Bahan Baku <i>Beverage</i>	91
Lampiran 28 Biaya Aktual Bahan Baku <i>Food</i>	94
Lampiran 29 Biaya Aktual Bahan Baku <i>Beverage</i>	98
Lampiran 30 Biaya Standar dan Aktual Bahan Baku <i>Food</i>	101
Lampiran 31 Biaya Standar dan Aktual Bahan Baku <i>Beverage</i>	104
Lampiran 32 Selisih Harga dan Kuantitas Bahan Baku <i>Food</i>	106
Lampiran 33 Selisih Harga dan Kuantitas Bahan Baku <i>Beverage</i>	107

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Provinsi Bali merupakan provinsi yang menghasilkan banyak pendapatan dari sektor pariwisata di Indonesia. Bali menjadi salah satu destinasi pariwisata yang paling dicari oleh para wisatawan saat berkunjung ke Indonesia. Berbagai daya tarik disuguhkan kepada para wisatawan saat berkunjung ke pulau Bali seperti keindahan alam, keragaman budaya, tradisi, adat istiadat, dan keramahan masyarakatnya. Oleh sebab itu Bali menduduki urutan pertama sebagai pulau yang paling sering di kunjungi oleh wisatawan mancanegara maupun domestik. Dengan adanya potensi dan daya tarik yang telah ada, perlu ditunjang dengan berbagai komponen pariwisata seperti *travel agent*, *restaurant*, dan yang terpenting Hotel.

Industri perhotelan menjadi sangat penting di dalam sektor pariwisata. Hotel menawarkan jasa penjualan kamar, makanan, dan minuman dan segala sesuatu yang di butuhkan oleh tamu. Salah satu pendapatan terbesar dari hotel adalah penjualan makanan dan minuman, setelah penjualan kamar. Setiap hotel telah menentukan target penjualan dan pendapatan yang akan dicapai oleh hotel itu sendiri. Maka, perlu diperhatikan mengenai pengelolaan dan pengendalian biaya – biaya yang akan di keluarkan oleh hotel untuk penjualan makanan dan minuman, terutama pengendalian terhadap kuantitas dan harga pokok bahan baku makanan dan minuman.

Pengendalian produksi adalah suatu kegiatan dan metode yang digunakan untuk mengelola, mengatur, mengkoordinasi, dan mengarahkan proses produksi (peralatan, bahan baku, mesin, tenaga kerja) untuk memberikan hasil dengan jumlah biaya yang seminimal mungkin dan waktu yang secepat mungkin (Andi et al., 2019). Pengendalian kuantitas dan harga pokok makanan dan minuman dilakukan dengan mengevaluasi sasaran kuantitas dan harga pokok aktual dan harga pokok bahan baku. Jika terjadinya selisih diantara kuantitas dan harga pokok tersebut, maka perlu di sesuaikan dengan tingkat signifikan yang telah ditentukan oleh hotel, dan kemudian akan dilakukan analisis oleh pihak hotel. Di dalam analisis tersebut jika biaya aktual lebih besar dari biaya standar maka perusahaan dapat dikategorikan mengalami kerugian. Sedangkan jika biaya aktual lebih kecil dari biaya standar maka perusahaan dapat dikategorikan mengalami keuntungan.

Adapun pengendalian yang harus diperhatikan yaitu pengendalian persediaan dalam pembelian, penerimaan, penyimpanan, dan pengelolaan makanan dan minuman agar lebih tertata dan efisien. Pengendalian persediaan adalah suatu proses manajemen yang melibatkan pemantauan, perencanaan, dan pengaturan persediaan barang atau bahan yang digunakan dalam operasi bisnis. Persediaan mencakup segala hal, mulai dari bahan baku hingga barang jadi yang siap dijual kepada pelanggan (Sutisnawinata , 2023). Dengan melakukan pengendalian persediaan dengan baik, perusahaan dapat meminimalisir biaya dan dapat meningkatkan efisiensi, yang pada akhirnya akan berdampak untuk meningkatkan keuntungan. Modal yang sebelumnya

yang sekiranya masih tersisa dalam persediaan dapat dialokasikan untuk investasi yang lebih menguntungkan atau digunakan untuk pertumbuhan bisnis (Sutisnawinata, 2023).

Padma Resort Ubud merupakan hotel dengan akomodasi bintang lima, yang memiliki 149 kamar yang disewakan untuk tamu yang akan menginap. Padma Resort Ubud beralamatkan di Br, Carik, Desa Puhu, Kec. Payangan, Kab. Gianyar, Bali. Hotel ini menyediakan jasa penyewaan kamar serta penjualan makanan dan minuman, Adapun rincian data penjualan makanan dan minuman Padma Resort Ubud selama satu tahun terakhir, yang mencakup seluruh outlet yaitu *The Puhu Restaurant*, *The Pool Café & Bar*, serta *Payangang Lounge*, dapat dilihat pada tabel berikut..

Tabel 1.1
DAFTAR MENU YANG PALING SERING TERJUAL PADA
TAHUN 2024

Menu Sales					
Food			Beverage		
No	Menu	Qty	No	Menu	Qty
1	Nasi Goreng Puhu	3,056	1	Mojito	5,612
2	French Fries	2,787	2	Cosmo Hi-Ball	5,074
3	Onion Ring	2,676	3	Whisky Sour	4,852
4	Crisoy Calamari	2,631	4	Cocoa Pinata	4,762
5	Chicken Milanes	2,561	5	Pinna Hi-Ball	4,622
6	Lamb Kofta	2,552	6	Margarita	4,604
7	Fish and Chip	2,409	7	Negroni	4,318
8	Spring Roll	2,353	8	Espresso Martini	4,206
9	Cheese Beef Burger	2,129	9	Manggo Tango	3,758
10	Carbonara	2,089	10	Tropical Breeze	3,678
11	Lamb Souvlaki	1,913	11	Sweet Dragonara	3,326
12	Babi Kecap	1,789	12	Kemangi Southside	3,078
13	Prawn Briyani	1,721	13	Passion delight	2,942
14	Chicken Prego	1,601	14	Juice Orange	2,702
15	Prawn Pasta	1,561	15	Juice Manggo	2,622
16	Sup Buntut	1,491	16	Bintang (Large)	2,482
17	Korean Fried Chicken	1,412	17	Paradise Spiritz	2,324
18	Vegetable Pakoda	1,281	18	Kecombrang Mule	2,062
19	Lamb Chop Curry	1,109	19	Arrackeroni	1,718
20	Mie Jawa	987	20	Coffee Americano	1,474

Sumber : Data Sekunder (Income Audit) Lampiran 25

Menu yang paling banyak terjual di Padma Resort Ubud ini membuktikan bahwa perlu melakukan pengendalian yang optimal. Namun dalam pengadaan dan pengelolaan bahan makanan dan minuman masih menjadi masalah di hotel ini. Hal ini harus di perhatikan dan segera untuk di tanggulasi mengingat agar tidak mengganggu kegiatan oprasional dari perusahaan. Ada beberapa hal yang menjadi penyebab kekurangan pada bahan baku makanan yaitu pengelolaan persediaan dari departemen yang masih salah

mengakibatkan adanya peningkatan pemakaian bahan pada menu saat *Breakfast*, yang dimana menggunakan sistem *buffet* atau prasmanan sehingga tidak ada batasan jumlah maksimum dan minimum yang diberikan kepada tamu dalam satu porsi tersebut dan mengakibatkan *cost* yang dikeluarkan tidak dapat ditentukan. Ini mengakibatkan bagian *purchasing* melakukan pembelian barang/bahan baku secara *urgent* atau mendadak yang menjadikan peningkatan *cost* dikarenakan tidak dibeli di *supplier* utama. Hal ini dapat menyebabkan peningkatan *cost* dari yang telah di rencanakan ataupun sebaliknya dan menyebabkan varian antara *actual cost* dengan *standard cost*.

Sama halnya pada persediaan bahan baku makanan yang sering menjadi masalah pada persediaan bahan baku minuman yaitu saat pihak resort tidak bisa menentukan tingkat penjualan yang akan terjadi, sehingga sering mengalami kekurangan bahan dan akan melakukan pembelian barang secara *urgent*. Selain itu, pada saat pembuatan minuman yang akan disajikan, dari *bartender* juga masih terjadi kesalahan takaran yang tidak disengaja, dikarenakan alat ukur yang digunakan masih belum optimal, sehingga meningkatkan resiko bahan-bahan yang digunakan membengkak.

Sehubung adanya masalah yang terjadi, pengendalian *biaya food and beverage* sangat penting untuk dilaksanakan, yang dimulai dari pada saat pembelian, penerimaan, penyimpanan, dan pengelolaan bahan *food and beverage* sampai menjadi suatu menu yang akan disajikan pada tamu atau pengunjung resort. Dilakukannya pengendalian biaya ini agar biaya yang dikeluarkan sesuai dengan standar yang telah ditetapkan oleh perusahaan. Oleh

karena itu diharapkan kualitas dan kuantitas makanan dan minuman yang akan disajikan kepada tamu sesuai dengan standar yang ditetapkan. Adapun biaya standar dan biaya aktual serta varian *cost* yang terjadi pada tahun 2024 sebagai berikut.

Tabel 1.2

BIAYA STANDAR, BIAYA AKTUAL, DAN VARIAN BIAYA *FOOD & BEVERAGE* PADA PADMA RESORT UBUD TAHUN 2024

Bulan	<i>Food Cost</i>			<i>Beverage Cost</i>		
	<i>Standard</i>	<i>Actual</i>	<i>Varian</i>	<i>Standard</i>	<i>Actual</i>	<i>Varian</i>
Januari	36.50%	37.17%	-0.67%	32.50%	32.53%	-0.03%
Februari	36.50%	37.40%	-0.90%	32.50%	32.54%	-0.04%
Maret	36.50%	38.35%	-1.85%	32.50%	31.63%	0.87%
April	36.50%	45.62%	-9.12%	32.50%	33.13%	-0.63%
Mei	36.50%	47.76%	-11.26%	32.50%	32.88%	-0.38%
Juni	36.00%	35.65%	0.35%	32.00%	31.75%	0.25%
Juli	36.00%	35.92%	0.08%	32.00%	32.04%	-0.04%
Agustus	36.00%	38.91%	-2.91%	32.00%	32.37%	-0.37%
September	36.00%	36.13%	-0.13%	32.50%	32.43%	0.07%
Oktober	36.50%	36.89%	-0.39%	32.50%	32.56%	-0.06%
November	36.50%	37.70%	-1.20%	32.50%	29.05%	3.45%
Desember	36.50%	40.25%	-3.75%	32.50%	30.58%	1.92%

Sumber : Data Sekunder (Daily Flash) Lampiran 1-24

Tabel 1.2 menunjukkan bahwa biaya standar yang ditetapkan hampir sama di setiap bulannya, namun ada kenaikan dan penurunan biaya standar yang diperkirakan perlu untuk bulan tersebut. Penyimpangan presentase biaya standar dengan biaya aktual sangat tinggi berada di bulan Mei yang dimana untuk biaya makanan (*food*) sebesar 11.26% dan untuk minuman (*beverage*) berada di bulan April sebesar 0.63%, yang dimana selisih presentase merugikan yang paling tinggi yang dialami pada tahun 2024. Berdasarkan hal tersebut, perlu dilakukan penelitian terhadap biaya makanan dan minuman yang terjadi.

Pada tahun ini terjadi presentase keuntungan yang paling tinggi untuk makanan terjadi pada bulan Juni yaitu sebesar 0.35%, dan untuk minuman terjadi presentase selisih keuntungan yang paling tinggi pada bulan November yaitu sebesar 3.45%. Penyimpangan tersebut perlu di telusuri penyebabnya dan perlu dilakukan pengendalian, baik dalam hal persediaan maupun biaya makanan dan minuman itu sendiri, karena ini sangat berpengaruh terhadap kinerja manajemen dan oprasional perusahaan.

Hasil penelitian sebelumnya yang dilakukan oleh I Nyoman Dhita Utama Putra (2022) di Hotel Villa Lumbung Bali menunjukkan bahwa penyebab utama terjadinya varian antara *actual food cost* dan *standard food cost* adalah kurang optimalnya penerapan *standard purchase specification*, sistem FIFO dan FEFO, serta kurangnya perawatan ruang penyimpanan yang menyebabkan kerusakan bahan baku dan pemborosan biaya makanan.

Berdasarkan hal tersebut, maka perlu dilakukan penelitian lebih lanjut terkait pengendalian biaya makanan dan minuman dengan judul “Analisis Varian dalam rangka Pengendalian *Cost* Pada Padma Resort Ubud”

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang, maka dapat dirumuskan beberapa masalah sebagai berikut :

1. Faktor apakah penyebab terjadinya varian antara biaya standar (*standard cost*) dengan biaya aktual (*actual cost*) pada Padma Resort Ubud?
2. Bagaimana pengendalian *cost* pada Padma Resort Ubud?

C. Batasan Masalah

Adapun batasan masalah dalam penelitian ini yaitu pengendalian biaya agar mengetahui varian antara biaya standar dengan biaya aktual dan faktor apa penyebab varian biaya standar dengan biaya aktual. Dalam penelitian ini menggunakan 10 menu makanan dan minuman yang paling banyak terjual pada tahun 2024 di Padma Resort Ubud.

D. Tujuan dan Manfaat Penelitian

1. Tujuan Penelitian

Penelitian ini dilakukan dengan tujuan sebagai berikut :

- a. Untuk mengidentifikasi penyebab terjadinya varian antara biaya standar (*standard cost*) dengan biaya aktual (*actual cost*) pada Padma Resort Ubud.
- b. Untuk mengetahui pengendalian *cost* pada Padma Resort Ubud.

2. Manfaat Penelitian

Berdasarkan tujuan masalah di atas, adapun manfaat yang ingin di capai dari penelitian ini adalah sebagai berikut :

a. Manfaat Teoritis

Memberikan kontribusi terhadap wawasan dan pengetahuan mengenai akuntansi khususnya mengenai pengendalian biaya untuk meningkatkan laba, dan dapat dijadikan sebagai referensi untuk melakukan penelitian selanjutnya

b. Manfaat Praktis

- 1) Bagi Mahasiswa

Penelitian ini diharapkan untuk menjadi sarana pembelajaran bagi penulis untuk mengetahui pengendalian biaya pada industri perhotelan, dan menambah wawasan terutama penerapan teori mata kuliah akuntansi biaya dan akuntansi manajemen yang diperoleh selama di perguruan tinggi negeri

2) Bagi Politeknik Negeri Bali

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan bahan pertimbangan untuk mengetahui perkembangan di dunia usaha dalam rangka meningkatkan kualitas pendidikan dan memberikan peranan penting pada pengembangan teori, terutama kajian mengenai pengendalian biaya

3) Bagi Padma Resort Ubud

Penelitian ini diharapkan digunakan sebagai bahan pertimbangan dan evaluasi bagi perusahaan untuk meningkatkan kualitas kinerja operasional dan manajemen dalam hal pengendalian biaya untuk meningkatkan laba.

JURUSAN AKUNTANSI
POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB V

PENUTUP

A. Simpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, maka dapat disimpulkan bahwa:

1. Perhitungan varian antara biaya standar dan biaya aktual untuk sepuluh menu terjual di Padma Resort Ubud dilakukan dengan menggunakan dua metode, yaitu metode selisih kuantitas bahan baku dan metode selisih harga bahan baku. Metode selisih kuantitas bertujuan untuk mengetahui efisiensi penggunaan bahan baku dengan cara menghitung selisih antara jumlah kuantitas aktual dan kuantitas standar, lalu dikalikan dengan harga standar bahan baku. Sedangkan metode selisih harga digunakan untuk menilai perbedaan harga beli bahan baku dengan cara menghitung selisih antara harga aktual dan harga standar, kemudian dikalikan dengan kuantitas aktual bahan baku yang digunakan. Kedua metode ini penting untuk mengukur apakah penggunaan dan pembelian bahan baku pada setiap menu sudah sesuai standar biaya yang ditetapkan atau justru menimbulkan selisih yang merugikan bagi perusahaan.
2. Faktor-faktor yang menyebabkan terjadinya varian kuantitas bahan baku dan harga bahan baku pada Padma Resort Ubud adalah sebagai berikut:
 - a. Pelaksanaan Standar Operasional Prosedur (SOP) yang telah ditetapkan belum berjalan secara efektif karena sumber daya manusia

pada bagian yang berhubungan dengan pengendalian manajemen masih kurang optimal.

- b. Kerusakan bahan baku yang disebabkan oleh penyimpanan yang masih kurang layak yang mengakibatkan bahan baku yang akan digunakan rusak, dan pihak *staff storekeeper* belum efektif dalam sistem FIFO (*first in, first out*) yang mengakibatkan barang sering rusak karena kedaluwarsa.
- c. Perbedaan takaran yang terjadi dibandingkan dengan standar disebabkan oleh kurangnya konsistensi *staff* dalam melakukan proses pengolahan bahan baku setiap harinya. Hal ini terjadi karena mereka seringkali tidak mengikuti *standard recipe* yang telah ditetapkan oleh pihak manajemen, baik dalam hal jumlah takaran bahan baku maupun metode pengolahannya. Ketidakpatuhan terhadap *standard recipe* ini menyebabkan jumlah penggunaan bahan baku melebihi standar yang seharusnya, sehingga menimbulkan varian pemakaian bahan baku yang berdampak pada meningkatnya biaya, dan perubahan cita rasa makanan yang diproduksi.
- d. Perubahan harga bahan baku yang terjadi di pasaran tidak diikuti dengan penyesuaian atau pembaruan harga pada *standard recipe* yang digunakan oleh perusahaan. Akibatnya, harga standar dalam *recipe* masih menggunakan harga lama yang sudah tidak relevan, sehingga menimbulkan varian harga antara biaya aktual dengan biaya standar yang telah ditetapkan sebelumnya.

3. Pelaksanaan pengendalian biaya di Padma Resort Ubud dilakukan dengan berpedoman pada Standar Operasional Prosedur (SOP) adalah sebagai berikut:

- a. Pengendalian pada bagian pembelian (*purchasing*) sebenarnya sudah mengikuti prosedur yang ditetapkan, namun pelaksanaannya belum optimal. Hal ini terlihat dari proses pemilihan *supplier* yang tidak dilakukan secara menyeluruh, di mana pihak pembelian tidak melakukan penawaran harga kepada beberapa *supplier* sekaligus, minimal tiga *supplier*, untuk mendapatkan perbandingan harga dan kualitas yang terbaik. Selain itu, bagian *purchasing* dalam koordinasi belum terjalin dengan baik antara bagian *kitchen*, *F&B Director*, *chef*, serta *cost control*.
- b. Pengendalian pada bagian penerimaan (*receiving*) belum berjalan dengan baik dalam tahapan memeriksa karena masih banyak barang-barang yang kurang layak lolos ke operasional hotel, karena kurang telitinya dalam memeriksa barang masuk.
- c. Pengendalian pada bagian penyimpanan (*store*) masih belum berjalan dengan baik, karena belum memaksimalkan sistem FIFO yang ada, kemudian mengakibatkan barang kedaluwarsa dan tidak dapat digunakan, selain itu bahan baku seperti daging masih belum tertata rapi yang menyebabkan pada saat pengeluaran bahan sering tertukar dengan daging lain.

- d. Pengendalian pada bagian produksi masih belum berjalan maksimal karena terdapat beberapa prosedur yang diabaikan oleh bagian produksi. Salah satu contohnya adalah dalam proses pengolahan dan penyiapan makanan, di mana *staff kitchen* sering tidak mematuhi penggunaan standar yang telah ditetapkan. Selain itu, mereka juga kurang konsisten dalam menerapkan standard recipe saat menyiapkan hidangan. Hal ini dapat menyebabkan ketidaksesuaian antara pemakaian bahan baku aktual dengan standar yang telah ditetapkan dan berpotensi menimbulkan pemborosan biaya dan mempengaruhi cita rasa produk.

B. Implikasi

Temuan dari penelitian ini dapat dijadikan sebagai bahan pertimbangan oleh pihak manajemen untuk ke depannya lebih memperhatikan faktor-faktor yang menyebabkan terjadinya perbedaan antara biaya standar dengan biaya aktual pada . Selain itu, hasil penelitian ini juga dapat membantu manajemen dalam memahami langkah-langkah pengendalian yang perlu dilakukan agar biaya tetap terkontrol dengan baik, sehingga Padma Resort Ubud mampu mempertahankan profitabilitasnya dan mencapai target laba yang telah ditetapkan oleh perusahaan.

C. Saran

Berdasarkan kesimpulan diatas maka dapat disarankan sebagai berikut:

1. Hendaknya pihak manajemen diharapkan dapat kembali meninjau dan memperhatikan berbagai faktor yang menjadi penyebab munculnya

varian, terutama yang disebabkan oleh kurang optimalnya dalam penerapan Standar Operasional Prosedur (SOP) di lapangan. Beberapa di antaranya adalah terjadinya kesalahan yang bersifat *human error* serta ketidaksesuaian harga bahan baku dengan harga yang tercantum pada *standard recipe*. Untuk meminimalkan terjadinya faktor-faktor penyebab varian tersebut, kualitas dan kompetensi sumber daya manusia memegang peran penting. Oleh sebab itu, manajemen perlu melakukan pelatihan atau sosialisasi secara rutin agar seluruh karyawan memahami dan menjalankan prosedur operasional standar dengan benar, sehingga pengendalian biaya dapat berjalan lebih efektif.

2. Hendaknya dalam upaya mengendalikan biaya bahan baku guna meningkatkan efisiensi pemakaian bahan serta mendorong peningkatan hasil penjualan, pihak manajemen hotel perlu melakukan:
 - a. Memperketat pengawasan terhadap penggunaan bahan baku melalui penerapan *standard portion control* dan pengukuran takaran secara konsisten. Analisis varian kuantitas yang dilakukan secara berkala dapat menjadi acuan untuk mengidentifikasi penyimpangan dan melakukan tindakan korektif segera, sehingga pemborosan dapat diminimalkan.
 - b. Untuk mengatasi varian harga yang merugikan, perusahaan perlu melakukan evaluasi terhadap strategi pembelian bahan baku, termasuk meninjau ulang kontrak dengan pemasok, mencari alternatif pemasok dengan harga yang lebih kompetitif, serta

memanfaatkan pembelian dalam jumlah besar untuk memperoleh potongan harga. Hal ini diharapkan dapat menekan biaya pembelian tanpa mengorbankan kualitas bahan.

- c. Analisis varian kuantitas dapat dimanfaatkan untuk meninjau ulang proses produksi, mengurangi *waste*, serta mencegah *over-portioning*. Penerapan peralatan ukur yang akurat dan pelatihan rutin bagi staf produksi akan mendukung konsistensi kualitas produk sekaligus menjaga efisiensi bahan baku.
- d. Penghematan yang diperoleh dari pengendalian varian kuantitas dan harga dapat dialokasikan untuk meningkatkan kualitas menu, memperluas inovasi produk, serta memperkuat strategi pemasaran. Upaya ini berpotensi meningkatkan kepuasan pelanggan, memperkuat loyalitas, dan pada akhirnya mendorong peningkatan volume penjualan.
- e. Menyusun laporan hasil analisis varian secara periodik dan dibahas dalam rapat koordinasi lintas departemen, khususnya antara bagian *purchasing*, *store*, *cost control*, dan *kitchen*. Langkah ini akan mempercepat identifikasi masalah dan perbaikan, sekaligus memastikan seluruh bagian memiliki pemahaman yang sama mengenai target efisiensi dan strategi peningkatan penjualan.

3. Hendaknya penelitian selanjutnya diharapkan dapat melakukan kajian yang lebih mendalam dengan menggunakan lebih banyak sumber dan referensi yang relevan terkait faktor-faktor penyebab terjadinya varian

serta metode pengendalian *cost* yang dapat diterapkan. Dengan demikian, hasil penelitian berikutnya akan menjadi lebih komprehensif dan berkualitas. Selain itu, peneliti selanjutnya juga diharapkan dapat mempersiapkan diri dengan lebih baik dalam proses pengambilan dan pengumpulan data, sehingga data yang diperoleh lebih lengkap, akurat, dan mendukung analisis yang dilakukan.



DAFTAR PUSTAKA

- Anggraini, D., & Nurhayati, Y. (2020). Penerapan Biaya Standar dalam Pengendalian Biaya Produksi. *Journal of Economic, Bussines and Accounting (COSTING)*, IV, 381-387.
doi:<https://doi.org/10.31539/costing.v4i1.1112>
- 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*, IV, 119-124.
doi:<https://doi.org/10.33649/pusaka.v4i2.173>
- Artini, N. M., Sugiyono, & Rosianie, A. F. (2022). Metode Biaya Standar untuk Menentukan Harga Pokok Produksi Studi Kasus Pada UKM Doms Coil Vape. *Jurnal Ilmiah Manajemen, Organisasi, dan Bisnis*, XI, 54-60.
doi:<https://doi.org/10.56486/kompleksitas.vol11no1.216>
- Astuti, N., Oktariansyah, & Puspita, S. (2021). Analisis Perencanaan dan Pengendalian Biaya Proyek pada CV. Indo Truss Perdana Prabumulih. *Jurnal Media Akuntansi*, IV, 80-96.
doi:<https://doi.org/10.31851/jmediasi.v4i1.7269>
- Badriah, E., Faridah, E., & Asep, N. (t.thn.). ANALISIS PENGENDALIAN BIAYA PRODUKSI DALAM UPAYA MENINGKATKAN LABA. *Jurnal Ekonomi Syariah dan Bisnis*, VI, 57-63.
doi:<https://doi.org/10.31949/maro.v5i1.2323>
- Christanta, M., Widhaharthana, I. E., & Febrianto, I. A. (2022). Analisis Pengendalian Internal Dalam Upaya Mengelola Food Cost Selama Maca Pandemi Covid-19 di Hotel Golden Tulip Jineng Resort Bali. *Jurnal Bisnis Hospitality*, XI, 142-152.
doi:<https://doi.org/10.52352/jbh.v11i2.767>
- Elvira, S., Fadjar, M. M., & Sudarma, A. (2021). ANALISIS PERENCANAAN DAN PENGENDALIAN BIAYA OPERASIONAL DALAM RANGKA MENINGKATKAN LABA PADA PT. PRATAMA CITRA BERSINAR. *Atma Jaya Accounting Research*, IV, 40-47.
doi:<https://doi.org/10.35129/ajar.v4i01.167>
- Fizal, R. U. (2021). ANALISIS ANGGARAN BIAYA PRODUKSI SEBAGAI ALAT PENGENDALIAN BIAYA PADA CV. PINANG ADVERTISING TANJUNGPINANG. *Economic, Accounting scientific Journal*, IV, 113-121. doi:<https://doi.org/10.52624/cash.v4i02.2220>

- Handayani, L. T. (2023). *Buku Ajar Implementasi Teknik Analisis Data Kuantitatif (Penelitian Kesehatan)*. Jakarta Selatan: PT. Scifintech Andrew Wijaya.
- Harahap, S., Elidawati, & Goh, T. S. (2022). Analisis Pengendalian Biaya Kualitas dalam Menunjang Efektivitas Produksi pada PT. Galatta Lestarindo. *Journal of Economic, Bussines and Accounting (COSTING)*, VI, 441-456. doi:<https://doi.org/10.31539/costing.v6i1.4413>
- Heryati, & Asmawati. (2020). Analisis Pengendalian Biaya Operasional dalam Meningkatkan Laba pada PT. Cakra Berlian Utama Muara Enim. *Jurnal Media Akuntansi, II*, 198-213. doi:<https://doi.org/10.31851/jmediasi.v2i2.5042>
- Mayasari, D., & Supriyanto. (2022). ANALISIS PENGENDALIAN PERSEDIAAN BAHAN BAKU MENGGUNAKAN METODE EOQ (ECONOMIC ORDER QUANTITY) PADA PT. SURYA MAS LESTARI PRIMA. *Bisnis Administrasi*, 44. doi:<https://doi.org/10.55445/bisa.v10i02.10>
- Purwanti, A. (2023). *Akuntansi Manajemen*. Jagakarsa, Jakarta: Salemba Humanika.
- Purwanti, A. (2024). *Akuntansi Biaya*. Qiara Media.
- Putri , A. G., & Kusumawati, E. D. (2022). Analisis Penerapan Biaya Standar Terhadap Pengendalian Biaya Produksi pada Javasublim. *Indonesian Accounting Literacy Journal, II*, 337-346. doi:<https://doi.org/10.35313/ialj.v2i2.3162>
- Ridzal , N. A. (2019). Biaya Standar Sebagai Alat Pengendalian Biaya Produksi Pada Usaha Paving Block CV. Batako Anugrah Baubau. *Jurnal Ilmiah Akuntansi Manajemen, II*, 16-26. doi:<https://doi.org/10.35326/jiam.v2i1.251>
- Rustani , Muttiarni , & Wahyuni , I. (2019). Analisis Varians Biaya Operasional Dalam Mengukur Efektifitas Pengendalian Biaya Operasional Pada Kantor Wilayah VI PT. Pegadaian (Perseo) Makasar. *Amnesty: Jurnal Riset Perpajakan, II*, 1-6. doi:<https://doi.org/10.26618/jrp.v2i1.2529>
- Sutisnawinata , K. (2023). Pengendalian Persediaan: Arti, Metode dan Manfaat. *Aset Manajemen* .
- Utama Putra , I. D., Lukitasari , R., Mulia, V. B., & Wibawa, I. K. (2022). ANALISIS PENGENDALIAN FOOD COST DI HOTEL VILA LUMBUNG -BAL. *Journal of tourismpreneurship, V* , 165-176. doi:<https://doi.org/10.46837/journey.v5i2.118>