

TUGAS AKHIR

**ANALISIS SELISIH *FOOD COST* PADA
BALI TROPIC RESORT & SPA PERIODE
JANUARI – JUNI 2024**



POLITEKNIK NEGERI BALI

**NAMA : NI KETUT WIDYARI
NIM : 2215613115**

**PROGRAM STUDI D3 AKUNTANSI
JURUSAN AKUNTANSI
POLITEKNIK NEGERI BALI
2025**

**ANALISIS SELISIH *FOOD COST* PADA
BALI TROPIC RESORT & SPA PERIODE
JANUARI – JUNI 2024**

NI KETUT WIDYARI
2215613115

(Program Studi D3 Akuntansi, Politeknik Negeri Bali)

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis penyebab terjadinya selisih antara *standard food cost* dengan *actual food cost* serta upaya pengendalian selisih tersebut pada Bali Tropic Resort & Spa periode Januari–Juni 2024. Data diperoleh melalui metode wawancara, observasi, dan dokumentasi pada bagian *Cost Control, Purchasing, Receiving, Store, dan Food & Beverage Kitchen*. Hasil penelitian menunjukkan adanya selisih *food cost* yang tidak menguntungkan pada periode Januari-Juni 2024, disebabkan oleh ketidaksesuaian kuantitas dan kualitas bahan baku, fluktuasi harga, kurang optimalnya pengendalian pada proses penerimaan, penyimpanan serta penggunaan bahan baku. Pengendalian selisih *food cost* dilakukan dengan meninjau kembali standar resep, memperketat spesifikasi pembelian, serta meningkatkan pengawasan pada penerimaan, penyimpanan serta penggunaan bahan baku di dapur. Penelitian ini diharapkan dapat menjadi bahan evaluasi bagi manajemen dalam meningkatkan efisiensi biaya makanan dan meminimalisasi terjadinya selisih yang merugikan di masa mendatang.

Kata Kunci: Pengendalian Biaya Makanan, Biaya Makanan Standar, Biaya Makanan Sesungguhnya, Analisis Selisih

**VARIANCE ANALYSIS OF FOOD COST
AT BALI TROPIC RESORT & SPA
PERIOD JANUARY – JUNE 2024**

NI KETUT WIDYARI
2215613115

(Diploma of Accounting Program, Politeknik Negeri Bali)

ABSTRACT

This study aims to analyze the causes of variances between standard food costs and actual food costs, as well as the efforts to control these variances at Bali Tropic Resort & Spa during the period of January–June 2024. Data were collected through interviews, observations, and documentation involving the Cost Control, Purchasing, Receiving, Store, and Food & Beverage Kitchen departments. The results indicate unfavorable food cost variances during the January–June 2024 period, caused by discrepancies in the quantity and quality of raw materials, price fluctuations, and suboptimal control in the receiving, storage, and usage processes of raw materials. Efforts to control food cost variances were carried out by reviewing recipe standards, tightening purchasing specifications, and enhancing supervision in the receiving, storage, and usage of raw materials in the kitchen. This research is expected to serve as an evaluation reference for management in improving food cost efficiency and minimizing unfavorable variances in the future.

Keywords: Food Cost Control, Standard Food Cost, Actual Food Cost, Variance Analysis

DAFTAR ISI

Halaman Sampul Depan.....	i
Abstrak.....	ii
<i>Abstract</i>	iii
Halaman Prasyarat Gelar Ahli Madya	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	xiii
Daftar Gambar	xiv
Daftar Lampiran	xv
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Kesenjangan	4
C. Tujuan dan Manfaat Penulisan.....	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	6
A. Standar Aktivitas	6
B. Praktik Baik Aktivitas	13
BAB III METODE PENULISAN	17
A. Lokasi/Tempat dan Waktu Aktivitas	17
B. Teknik dan Instrumen Pengumpulan Data	17
BAB IV PEMBAHASAN.....	20
A. Deskripsi Objek Penulisan	20
B. Deskripsi Aktivitas	22
C. Pembahasan.....	23
BAB V PENUTUP.....	72
A. Simpulan	72
B. Saran.....	73

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN



JURUSAN AKUNTANSI
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR TABEL

Tabel 1. 1 Standard Food Cost Dan Actual Food Cost Bali Tropic Resort & Spa Periode Januari – Juni 2024.....	3
Tabel 4.1 Perbandingan Standard Dengan Actual Food Cost Reconciliation Periode Januari – Juni 2024.....	24
Tabel 4. 2 <i>Standard Food Cost</i> Untuk Memproduksi Nasi Goreng Sereh.....	26
Tabel 4. 3 <i>Standard Food Cost</i> Untuk Memproduksi Seafood Timbungan.....	28
Tabel 4. 4 <i>Standard Food Cost</i> Untuk Memproduksi Bebek Garing Bali Tropic.	29
Tabel 4. 5 <i>Standard Food Cost</i> Untuk Memproduksi Mie Goreng Sari Segara ...	31
Tabel 4. 6 <i>Standard Food Cost</i> Untuk Memproduksi Sop Buntut.....	32
Tabel 4. 7 <i>Actual Food Cost</i> Untuk Memproduksi Nasi Goreng Sereh.....	34
Tabel 4. 8 <i>Actual Food Cost</i> Untuk Memproduksi Seafood Timbungan.....	36
Tabel 4. 9 <i>Actual Food Cost</i> Untuk Memproduksi Bebek Garing Bali Tropic.....	37
Tabel 4. 10 <i>Actual Food Cost</i> Untuk Memproduksi Mie Goreng Sari Segara	39
Tabel 4. 11 <i>Actual Food Cost</i> Untuk Memproduksi Sop Buntut	40
Tabel 4. 12 Selisih Kuantitas Untuk Memproduksi Nasi Goreng Sereh.....	42
Tabel 4. 13 Selisih Harga Untuk Memproduksi Nasi Goreng Sereh	45
Tabel 4. 14 Selisih Kuantitas Untuk Memproduksi Seafood Timbungan.....	47
Tabel 4. 15 Selisih Harga Untuk Memproduksi Seafood Timbungan.....	50
Tabel 4. 16 Selisih Kuantitas Untuk Memproduksi Bebek Garing Bali Tropic....	52
Tabel 4. 17 Selisih Harga Untuk Memproduksi Bebek Garing Bali Tropic	54
Tabel 4. 18 Selisih Kuantitas Untuk Memproduksi Mie Goreng Sari Segara	56
Tabel 4. 19 Selisih Harga Untuk Memproduksi Mie Goreng Sari Segara	60
Tabel 4. 20 Selisih Kuantitas Untuk Memproduksi Sop Buntut	63
Tabel 4. 21 Selisih Harga Untuk Memproduksi Sop Buntut.....	66

DAFTAR GAMBAR

Gambar 4. 1 Struktur Organisasi Departemen *Accounting* pada Bali Tropic Resort & Spa..... 21



DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1: <i>Food Cost Reconciliation</i> Bulan Januari.....	76
Lampiran 2: <i>Food Cost Reconciliation</i> Bulan Februari.....	77
Lampiran 3: <i>Food Cost Reconciliation</i> Bulan Maret.....	78
Lampiran 4: <i>Food Cost Reconciliation</i> Bulan April	79
Lampiran 5: <i>Food Cost Reconciliation</i> Bulan Mei.....	80
Lampiran 6: <i>Food Cost Reconciliation</i> Bulan Juni.....	81
Lampiran 7: <i>Standard Book Recipe</i> Nasi Goreng Sereh	82
Lampiran 8: <i>Actual Book Recipe</i> Nasi Goreng Sereh	82
Lampiran 9: <i>Standard Book Recipe</i> Seafood Timbungan	83
Lampiran 10: <i>Actual Book Recipe</i> Seafood Timbungan	83
Lampiran 11: <i>Standard Book Recipe</i> Bebek Garing Bali Tropic	84
Lampiran 12: <i>Actual Book Recipe</i> Bebek Garing Bali Tropic	84
Lampiran 13: <i>Standard Book Recipe</i> Mie Goreng Sari segara	85
Lampiran 14: <i>Actual Book Recipe</i> Mie Goreng Sari Segara.....	85
Lampiran 15: <i>Standard Book Recipe</i> Sop Buntut	86
Lampiran 16: <i>Actual Book Recipe</i> Sop Buntut	86
Lampiran 17: Selisih Biaya Untuk Memproduksi Nasi Goreng Sereh	87
Lampiran 18: Selisih Biaya Untuk Memproduksi Seafood Timbungan	87
Lampiran 19: Selisih Biaya Untuk Memproduksi Bebek Garing Bali Tropic	88
Lampiran 20: Selisih Biaya Untuk Memproduksi Mie Goreng Sari Segara.....	88
Lampiran 21: Selisih Biaya Untuk Memproduksi Sop Buntut	89
Lampiran 22: Struktur Organisasi Departemen <i>Accounting</i> Pada Bali Tropic Resort & Spa	89

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Pariwisata adalah salah satu sektor produktif yang dapat memacu pertumbuhan perekonomian suatu negara seperti menciptakan lapangan kerja, dan memperluas kesempatan berusaha baik berupa penyediaan sarana akomodasi, restoran, *souvenir shop*, maupun penyedia transportasi. Sebagai salah satu daerah tujuan pariwisata terkenal di Dunia, Bali memiliki banyak daya tarik alam maupun budaya. Sumber daya alam maupun budaya Bali tidak hanya menarik bagi wisatawan domestik namun juga wisatawan mancanegara, dapat dilihat dengan terus meningkatnya jumlah kunjungan wisatawan mancanegara datang ke Bali setiap tahunnya (Wijaya & Kanca, 2019). Daya tarik yang dimiliki Bali harus seimbang dengan berbagai fasilitas seperti *Airport*, akomodasi (*hotel & restaurant*) yang saat ini sudah dibangun hampir di seluruh kawasan di Bali, khususnya di Nusa Dua

Peran akomodasi dalam pariwisata sangat penting, karena tanpa perhotelan maka pariwisata juga akan semakin meredup. Secara ekonomi, industri perhotelan dalam industri pariwisata merupakan salah satu pendapatan negara. Industri perhotelan menawarkan beberapa jasa, seperti jasa kamar, makanan, minuman, spa, dan jasa lainnya. Salah satu penyedia akomodasi berupa penginapan dan *restaurant* yaitu Bali Tropic Resort & Spa. Merupakan salah satu hotel berbintang empat yang bergerak di bidang jasa perhotelan yang

berada di daerah Nusa Dua, Benoa, Bali. Bali Tropic Resort & Spa sudah berdiri sejak awal tahun 1990, hotel ini menawarkan layanan makanan, serta fasilitas lainnya seperti kamar dengan konsep rumah Bali.

Dengan menawarkan jasa kamar dan jasa lainnya, maka menimbulkan pendapatan untuk hotel. Pendapatan utama dari industri perhotelan berasal dari pendapatan kamar, kemudian dari pendapatan atas penjualan makanan dan minuman. Penjualan makanan dan minuman di Bali Tropic Resort & Spa berasal dari penjualan makanan di Cempaka Restaurant, Soka Restaurant, Ratna Restaurant, Soka Bar, Ratna Bar, Rijasa Lobby Bar, Sriwedari Sunken Bar. Untuk mendapatkan pendapatan makan dan minuman yang maksimal, manajemen perlu menerapkan standar biaya makanan (*Food Cost*) yang efektif agar pengeluaran untuk biaya makanan sesuai dengan standar dan dapat menghindari kerugian.

Analisis selisih *food cost* dilakukan untuk mengetahui perbedaan antara standar *food cost* dengan *actual food cost*. Setelah melakukan perbandingan tersebut maka dapat diketahui terdapat selisih dari biaya standar yang telah direncanakan dengan biaya aktual. Kemudian selisih ini menuntun manajemen untuk mencari penyebab terjadinya selisih dan mengambil keputusan untuk pengendalian biaya makanan agar lebih menguntungkan di masa yang akan datang. Berdasarkan data, bahwa *standard food cost percentage* periode januari – juni 2024 di Bali Tropic Resort & Spa sebesar 45,00% dengan toleransi selisih sebesar 1% di setiap bulannya. Berikut *standard food cost* dan

actual food cost di Bali Tropic Resort & Spa periode Januari – Juni 2024 pada tabel 1.1.

Tabel 1. 1
STANDARD FOOD COST DAN ACTUAL FOOD COST
BALI TROPIC RESORT & SPA
PERIODE JANUARI – JUNI 2024

Bulan	Januari	Februari	Maret	April	Mei	Juni
<i>Cost Of Food Sold (Rp)</i>						
<i>Standard</i>	534.024.159,71	445.605.606,78	616.208.081,05	756.891.466,60	706.199.498,06	629.568.235,21
<i>Actual</i>	670.085.450,41	571.544.607,47	624.262.580,00	770.849.907,03	860.081.754,22	824.708.357,26
<i>Variance</i>	(136.061.290,70)	(125.939.000,69)	(8.054.498,95)	(13.958.440,43)	(153.882.256,16)	(195.140.122,05)
<i>Food Sale (Rp)</i>						
<i>Standard</i>	1.186.720.354,90	990.234.681,74	1.369.351.291,22	1.681.981.036,88	1.569.332.217,91	1.399.040.522,69
<i>Actual</i>	1.460.475.358,02	1.382.484.589,68	1.344.513.871,26	1.659.381.751,42	1.808.536.526,42	1.883.691.539,78
<i>Variance</i>	(273.755.003,12)	(392.249.907,94)	24.837.419,96	22.599.285,46	(239.204.308,51)	(484.651.017,09)

Sumber: *Food Cost Reconciliation* Bali Tropic Resort & Spa (Lampiran 1-6)

Berdasarkan Tabel 1.1 terdapat selisih *Cost Of Food Sold* yang tidak menguntungkan selama periode. Sedangkan pada *Food Sale* terjadi selisih tidak menguntungkan pada bulan Januari, Februari, Mei dan Juni. Selisih antara *actual* dengan *standard* terjadi karena adanya pemakaian bahan baku yang melebihi *receip* dan kenaikan harga bahan baku. Maka pengendalian *Food Cost* menjadi faktor penting dalam menjaga profitabilitas operasional dan daya saing hotel.

Berdasarkan kesenjangan tersebut, maka perlu untuk mengangkat kajian mengenai “Analisis Selisih Food Cost Pada Bali Tropic Resort & Spa Periode Januari-Juni 2024”

B. Rumusan Kesenjangan

Berdasarkan uraian latar belakang, maka yang menjadi pokok kesenjangan dalam penelitian ini adalah:

1. Apa yang menjadi penyebab terjadinya selisih antara *actual food cost* dengan *standard food cost* pada Bali Tropic Resort & Spa?
2. Bagaimana pengendalian yang dilakukan bila terjadi selisih *food cost* yang tidak menguntungkan pada Bali Tropic Resort & Spa?

C. Tujuan dan Manfaat Penulisan

1. Tujuan Penulisan

Berdasarkan pokok kesenjangan di atas, tujuan dilakukan penelitian ini adalah:

- a. Untuk mengetahui penyebab terjadinya selisih antara *actual food cost* dengan *standard food cost* pada Bali Tropic Resort & Spa.
- b. Untuk mengetahui dan menganalisis pengendalian yang dilakukan bila terjadi selisih *food cost* yang tidak menguntungkan pada Bali Tropic Resort & Spa.

2. Manfaat Penulisan

Penelitian ini memiliki sejumlah manfaat bagi berbagai pihak yang terlibat.

- a. Bagi Bali Tropic Resort & Spa

Hasil penelitian ini diharapkan dapat dijadikan bahan masukan dan pertimbangan dalam meningkatkan kekurangan kinerja dan efektivitas yang ada dalam perusahaan sesuai dengan disiplin ilmu yang ada serta

sebagai informasi tambahan terutama pada *food cost* agar dapat dikendalikan dengan lebih efektif juga meningkatkan laba operasional.

b. Bagi Politeknik Negeri Bali

Penelitian ini diharapkan dapat digunakan untuk menambah referensi dan informasi baru mengenai perkembangan teori sesuai kurikulum saat ini serta meningkatkan kualitas lulusan dari Politeknik Negeri Bali.

c. Bagi Mahasiswa

Manfaat penelitian ini bagi mahasiswa sebagai syarat untuk menyelesaikan Program Diploma III Jurusan Akuntansi Politeknik Negeri Bali dan menambah wawasan mahasiswa sebagai wadah pengaplikasian ilmu yang diperoleh pada bangku kuliah dengan aplikasi lapangan serta meningkatkan pemahaman mahasiswa mengenai selisih *food cost* di industri perhotelan.

BAB V

PENUTUP

A. Simpulan

Berdasarkan pembahasan yang telah diuraikan pada penelitian ini, dapat diperoleh kesimpulan sebagai berikut:

1. Berdasarkan hasil *analisis food cost* bulan Januari-Juni 2024 pada Bali Tropic Resort & Spa, terdapat selisih merugikan (UF) yang disebabkan oleh beberapa faktor dari fungsi yang terlibat seperti bagian pembelian, penerimaan, penyimpanan dan pengeluaran, serta bagian produksi. Faktor penyebab selisih ini seperti fluktuasi harga bahan makanan, pemesanan bahan secara mendadak, kualitas dan kuantitas bahan makanan yang datang tidak sesuai sehingga harus memesan kembali, proses penyimpanan yang kurang berhati-hati, pengeluaran bahan makanan yang berlebihan, serta proses produksi yang tidak sesuai dengan *standard book recipe*.
2. Berdasarkan faktor penyebab terjadinya selisih merugikan tersebut, solusi yang dapat diberikan untuk pengendalian *food cost* pada Bali Tropic Resort & Spa antara lain, melakukan penawaran dengan supplier untuk kualitas bahan yang sudah ditentukan namun dengan harga yang lebih rendah untuk meminimalisir lonjakan harga bahan baku, memastikan kepada bagian *kitchen* bahwa tidak ada *list* yang terlewat

agar tidak melakukan pemesanan secara mendadak nantinya, pastikan kualitas dan kuantitas bahan makanan yang datang sudah sesuai yang dipesan, proses penyimpanan barang lebih berhati-hati dan fokus, mengawasi *user* agar tidak mengeluarkan barang berlebihan dan tidak merubah kuantitas pada SR, serta melakukan proses produksi sesuai dengan *standard yield* dan *standard book recipe*.

B. Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, adapun saran yang dapat diberikan, antara lain:

1. Hendaknya bagian pembelian pada Bali Tropic Resort & Spa melakukan penawaran dengan *supplier* untuk bahan baku dan tidak memesan bahan makanan secara mendadak.
2. Hendaknya bagian penerimaan pada Bali Tropic Resort & Spa tidak menerima bahan baku yang datang tidak sesuai dengan kualitas dan kuantitas yang dipesan.
3. Hendaknya bagian penyimpanan dan pengeluaran pada Bali Tropic Resort & Spa tidak mengizinkan *user* yang ingin mengambil bahan makanan secara berlebihan, serta menyimpan bahan baku dengan lebih berhati-hati.
4. Hendaknya bagian produksi pada Bali Tropic Resort & Spa menggunakan bahan makanan dengan baik dan maksimal agar tidak terbuang, proses produksi tetap dilakukan dengan mengikuti *standard yield* serta *standard book recipe* agar kualitas makanan tetap konsisten.

DAFTAR PUSTAKA

- Mahardika, I. G. M. D. P., Laksana, I. P. Y., & Utami, M. A. J. P. (2024). *Analisis Pengendalian Food Cost Pada Hotel the St. Regis Bali Resort*. Ganec Swara, 18(3), 1608. <https://doi.org/10.35327/gara.v18i3.984>
- Mulyadi. (2015). *Akuntansi Biaya* (5th ed.). UPP STIM YKPN.
- Noor, J. (2012). *Metodologi Penelitian: Skripsi, Tesis, Disertasi, Dan Karya Ilmiah* (1st ed.). Prenadamedia Group.
- Puspitasari, N., Sutiadiningsih, A., Sulandari, L., & Puspita Dewi, I. H. (2024). *Analisis Food Cost Vs Actual Cost Menu A'la Carte Hotel Bintang Empat di Surabaya*. JSHP : Jurnal Sosial Humaniora Dan Pendidikan, 8(2), 144–152. <https://doi.org/10.32487/jshp.v8i2.2186>
- 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. <https://doi.org/10.46837/journey.v5i2.118>
- Saputra, I. M. A. D. Y. A., Wijaya, N. S., & Widhyadanta, I. G. D. S. A. (2023). *Analisis Selisih Beverage Cost di The Monkey Bar at Bella Kita*. Jurnal Ilmiah Pariwisata Dan Bisnis, 2(8), 1772–1782. <https://doi.org/10.22334/paris.v2i8.499>
- Suryadi, R. N., Widawati, I. A. P., & Tuwi, I. W. (2024). *Analisis Selisih Food Cost Di Hotel Abc Seminyak*. Jurnal Ekonomi, Manajemen Dan Akuntansi, 2(12), 1214–1225.
- Wijaya, I. N., & Kanca, I. N. (2019). *Pembangunan Pariwisata Global Di Bali*. Media Bina Ilmiah, 13(10), 1673. <https://doi.org/10.33758/mbi.v13i10.249>
- Wiyasha, I. B. M. (2011). *Akuntansi Perhotelan*. Cv. Andi Offset.
- Wiyasha, I. B. M. (2014). *Akuntansi Manajemen Untuk Hotel Dan Restoran* (2nd Ed.). Cv. Andi Offset.