

SKRIPSI

**ANALISIS EFISIENSI PENGENDALIAN *BEVERAGE COST*
ANTAR OUTLET BERDASARKAN COSO *INTERNAL*
CONTROL FRAMEWORK DI HOTEL X**



POLITEKNIK NEGERI BALI

**NAMA : NI MADE ATIKA YUNI
NIM : 2115644027**

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

ANALISIS EFISIENSI PENGENDALIAN *BEVERAGE COST* ANTAR OUTLET BERDASARKAN *COSO INTERNAL CONTROL FRAMEWORK* DI HOTEL X

Ni Made Atika Yuni

2115644027

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

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis efisiensi pengendalian biaya minuman antar outlet di Hotel X menggunakan pendekatan kuantitatif deskriptif. Tiga pendekatan yang digunakan dalam penelitian ini, yaitu: (1) analisis varians antara biaya aktual dan biaya standar, (2) perhitungan rasio perputaran persediaan, dan (3) analisis selisih bahan baku langsung per menu terlaris. Sebagai pelengkap data sekunder, penelitian ini juga menggunakan kuisioner berbasis lima komponen pengendalian internal menurut COSO untuk mengumpulkan data primer. Uji validitas instrument dilakukan dengan korelasi *Pearson Product Moment* menunjukkan bahwa seluruh item kuisioner valid. Sementara itu, uji reliabilitas dengan *Cronbach's Alpha* membuktikan bahwa instrumen yang digunakan tergolong reliabel. Hasil analisis menunjukkan bahwa Bar A merupakan outlet yang paling efisien berdasarkan kombinasi dari ketiga pendekatan, yaitu menunjukkan varians positif tertinggi, selisih bahan baku yang efisien, serta skor tertinggi dalam penilaian COSO. Bar C unggul pada rasio perputaran persediaan dan efisiensi bahan baku, namun memiliki varians yang rendah. Sementara itu, Bar D mencatat efisiensi bahan baku yang baik namun tidak memiliki data persediaan karena seluruh bahan bakunya dibebankan langsung, sehingga rasio perputaran persediaan tidak dapat dihitung. Bar B menunjukkan kinerja efisiensi paling rendah karena memiliki rasio perputaran persediaan yang rendah, selisih bahan baku yang tidak menguntungkan, serta nilai terendah pada penilaian komponen COSO. Perbedaan tingkat efisiensi antar outlet disebabkan oleh beberapa faktor, diantaranya kekuatan aktivitas pengendalian, kualitas komunikasi internal, serta efektivitas pemantauan operasional. Temuan ini mengindikasikan bahwa integrasi antara pengukuran kinerja berbasis data kuantitatif dan evaluasi sistem pengendalian internal dapat memberikan gambaran yang lebih menyeluruh dalam menilai efisiensi pengendalian biaya minuman pada industri perhotelan.

Kata Kunci: Biaya Minuman, Efisiensi, Pengendalian Internal

**ANALYSIS OF EFFICIENCY BEVERAGE COST CONTROL ACROSS
OUTLETS BASED ON COSO INTERNAL CONTROL FRAMEWORK AT
HOTEL X**

**Ni Made Atika Yuni
2115644027**

(Applied Bachelor Program in Managerial Accounting, Bali State Polytechnic)

ABSTRACT

This study aims to analyze the efficiency of beverage cost control across outlets at Hotel X using a descriptive quantitative approach. Three main approaches were employed in this research: (1) variance analysis between actual and standard costs, (2) inventory turnover ratio calculation, and (3) direct material variance analysis for the best-selling menu items. To complement the secondary data, this study also utilized a questionnaire based on the five components of internal control according to COSO to collect primary data. Validity testing using the Pearson Product Moment correlation showed that all questionnaire items were valid, while reliability testing using Cronbach's Alpha confirmed that the instrument used was reliable. The results of the analysis revealed that Bar A was the most efficient outlet based on the combination of three approaches, showing the highest favorable variance, efficient material usage, and the highest COSO component scores. Bar C excelled in inventory turnover ratio and material efficiency but had a relatively low variance. Meanwhile, Bar D demonstrated good material efficiency but lacked inventory data as its raw materials were directly expensed, making inventory turnover ratio calculation impossible. Bar B showed the lowest efficiency performance due to low inventory turnover ratio, unfavorable material variance, and the lowest COSO component scores. The differences in efficiency levels among outlets were attributed to several factors, including the strength of control activities, the quality of internal communication, and the effectiveness of operational monitoring. These findings indicate that integrating quantitative performance measurements with internal control system evaluations can provide a more comprehensive assessment of beverage cost control efficiency in the hospitality industry.

Keywords: Beverage Cost, Efficiency, Internal Control

DAFTAR ISI

Halaman Sampul Depan.....	i
Abstrak.....	ii
Abstract.....	iii
Halaman Prasyarat Gelar Sarjana Terapan	iv
Halaman Surat Pernyataan Orisinalitas Karya Ilmiah	v
Halaman Persetujuan	vi
Halaman Penetapan Kelulusan.....	vii
KATA PENGANTAR.....	viii
DAFTAR ISI.....	xi
DAFTAR GAMBAR.....	xiii
DAFTAR TABEL	xiv
DAFTAR RUMUS	xv
DAFTAR LAMPIRAN	xvi
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang Masalah.....	1
B. Rumusan Masalah	5
C. Batasan Masalah.....	5
D. Tujuan dan Manfaat Penelitian	6
BAB II KAJIAN PUSTAKA.....	9
A. Kajian Teori	9
B. Kajian Penelitian yang Relevan	19
C. Kerangka Pikir Penelitian	28
BAB III METODE PENELITIAN	30
A. Jenis Penelitian.....	30
B. Lokasi/Tempat dan Waktu Penelitian	30
C. Populasi dan Sampel Penelitian	30
D. Teknik Pengumpulan Data.....	31
E. Definisi Operasional Variabel.....	33
F. Uji Validitas dan Reliabilitas Instrumen	34
G. Teknik Analisis Data.....	35
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	41
A. Hasil	41

B. Pembahasan.....	61
C. Keterbatasan Penelitian.....	67
BAB V PENUTUP.....	69
A. Simpulan	69
B. Saran.....	70
C. Implikasi.....	71
DAFTAR PUSTAKA.....	73
LAMPIRAN.....	76



DAFTAR GAMBAR

Gambar 2. 1 Kerangka Pikir Penelitian.....	28
--	----



DAFTAR TABEL

Tabel 3. 1 Definisi Operasional Variabel.....	33
Tabel 4. 1 Hasil Uji Validitas Kuisisioner	41
Tabel 4. 2 Hasil Uji Reliabilitas Kuisisioner	42
Tabel 4. 3 Hasil Uji Statistik Deskriptif Bar A	43
Tabel 4. 4 Hasil Uji Statistik Deskriptif Bar B	44
Tabel 4. 5 Hasil Uji Statistik Deskriptif Bar C	45
Tabel 4. 6 Hasil Uji Statistik Deskriptif Bar D	46
Tabel 4. 7 <i>Standard (Budget) Beverage Cost Percentage</i> Periode 2024	47
Tabel 4. 8 <i>Actual Beverage Cost Percentage</i> Periode 2024	48
Tabel 4. 9 <i>Variance Beverage Cost</i> Bar A Periode 2024.....	49
Tabel 4. 10 <i>Variance Beverage Cost</i> Bar B Periode 2024	50
Tabel 4. 11 <i>Variance Beverage Cost</i> Bar C Periode 2024.....	51
Tabel 4. 12 <i>Variance Beverage Cost</i> Bar D Periode 2024.....	52
Tabel 4. 13 <i>Inventory Turnover Ratio</i> Bar A Periode 2024	53
Tabel 4. 14 <i>Inventory Turnover Ratio</i> Bar B Periode 2024	54
Tabel 4. 15 <i>Inventory Turnover Ratio</i> Bar C Periode 2024	56
Tabel 4. 16 Menu Minuman Terlaris per Outlet Periode 2024	57
Tabel 4. 17 Selisih Kuantitas dan Harga Bahan Baku Mango Lassi	58
Tabel 4. 18 Selisih Kuantitas dan Harga Bahan Baku Fruit Punch	58
Tabel 4. 19 Selisih Kuantitas dan Harga Bahan Baku Pina Colada.....	59
Tabel 4. 20 Selisih Kuantitas dan Harga Bahan Baku Cappucinno	59
Tabel 4. 21 Rangkuman Selisih Bahan Baku Tiap Menu per Outlet	60
Tabel 4. 22 Rangkuman Hasil Analisis Efisiensi <i>Beverage Cost</i> Tiap Outlet	61
Tabel 4. 23 Rangkuman Nilai Peluang pada Masing-Masing Outlet.....	65

JURUSAN AKUNTANSI
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR RUMUS

Rumus 3. 1 <i>Variance Beverage Cost Percentage</i>	36
Rumus 3. 2 <i>Inventory Turnover Ratio</i>	37
Rumus 3. 3 Selisih Kuantitas Bahan Baku Langsung.....	37
Rumus 3. 4 Selisih Kuantitas Bahan Baku Langsung.....	38



JURUSAN AKUNTANSI
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Surat Izin Permintaan Data.....	77
Lampiran 2. Surat Izin Penyebaran Kuisisioner	78
Lampiran 3. Kuisisioner	79
Lampiran 4. Output SPSS Uji Validitas Kuisisioner.....	80
Lampiran 5. Output SPSS Uji Reliabilitas Kuisisioner	81
Lampiran 6. Output SPSS Uji Statistik Deskriptif Kuisisioner.....	82
Lampiran 7. Tabel Nilai r Tabel pada Taraf Signifikansi 5% dan 1%.....	83
Lampiran 8. <i>Beverage Cost Report</i> Januari 2024	84
Lampiran 9. <i>Beverage Cost Report</i> Februari 2024	85
Lampiran 10. <i>Beverage Cost Report</i> Maret 2024	86
Lampiran 11. <i>Beverage Cost Report</i> April 2024	87
Lampiran 12. <i>Beverage Cost Report</i> Mei 2024	88
Lampiran 13. <i>Beverage Cost Report</i> Juni 2024	89
Lampiran 14. <i>Beverage Cost Report</i> Juli 2024.....	90
Lampiran 15. <i>Beverage Cost Report</i> Agustus 2024.....	91
Lampiran 16. <i>Beverage Cost Report</i> September 2024.....	92
Lampiran 17. <i>Beverage Cost Report</i> September 2024.....	93
Lampiran 18. <i>Beverage Cost Report</i> Oktober 2024.....	94
Lampiran 19. <i>Beverage Cost Report</i> November 2024.....	95
Lampiran 20. <i>Beverage Cost Report</i> Desember 2024.....	96
Lampiran 21. Biaya Standar untuk Memproduksi Mango Lassi (Menu Bar A)...	97
Lampiran 22. Biaya Aktual untuk Memproduksi Mango Lassi (Menu Bar A)....	97
Lampiran 23. Biaya Standar untuk Memproduksi Fuit Punch (Menu Bar B)	97
Lampiran 24. Biaya Aktual untuk Memproduksi Fruit Punch (Menu Bar B)	98
Lampiran 25. Biaya Standar untuk Memproduksi Pina Colada (Menu Bar C)	98
Lampiran 26. Biaya Aktual untuk Memproduksi Pina Colada (Menu Bar C)	98
Lampiran 27. Biaya Standar untuk Memproduksi Cappucinno (Menu Bar D)	99
Lampiran 28. Biaya Aktual untuk Memproduksi Cappucinno (Menu Bar D)	99

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Industri perhotelan di Bali, terutama di daerah pesisir pantai seperti Kuta, Seminyak, dan Nusa Dua, terus menunjukkan perkembangan yang pesat dalam beberapa tahun terakhir. Hal ini sejalan dengan peningkatan jumlah wisatawan domestik maupun mancanegara yang kembali menjadikan Pulau Bali sebagai destinasi utama. Menurut data Badan Pusat Statistik (2024), tingkat hunian (*occupancy rate*) hotel berbintang lima di Bali telah mencapai rata-rata 65% sepanjang tahun, yang mencerminkan tingginya permintaan terhadap layanan akomodasi mewah.

Di tengah meningkatnya tingkat hunian, persaingan antar hotel berbintang lima tetap berlangsung ketat dan cenderung semakin intens. Hotel-hotel di Bali tidak hanya bersaing dalam menawarkan fasilitas dan pengalaman menginap yang berkualitas tinggi, tetapi juga dalam efisiensi pengendalian biaya operasional yang berdampak langsung terhadap profitabilitas. Salah satu komponen biaya yang sangat penting adalah *beverage cost*, yaitu biaya yang berkaitan dengan pengadaan dan konsumsi minuman pada masing-masing outlet F&B (*Food and Beverage*).

Food cost cenderung lebih stabil dibandingkan dengan *beverage cost* karena dengan sistem kontrol yang telah mapan, *beverage cost* justru sering menunjukkan variasi antar outlet dalam satu hotel. Perbedaan jenis layanan,

segmen pelanggan, hingga metode penyajian turut menyebabkan pengendalian *beverage cost* menjadi lebih kompleks dan tidak konsisten. *Beverage cost* dalam penelitian ini hanya mencakup biaya langsung terkait dengan pengadaan bahan baku minuman, dan dihitung sebagai perbandingan antara pengeluaran bahan baku minuman dengan pendapatan yang diperoleh dari penjualan minuman tersebut. Biaya lain di luar pengadaan bahan minuman tidak termasuk dalam perhitungan ini.

Sejumlah penelitian terdahulu menunjukkan bahwa pengendalian *food cost* di hotel berbintang lima di Bali umumnya telah menerapkan sistem kontrol yang lebih ketat, seperti *standard purchase specification* dalam pembelian bahan makanan, penerapan metode FIFO dalam penyimpanan, serta evaluasi berkala terhadap *food sales history* (Krisnayana et al., 2024). Selain itu, hotel-hotel tersebut juga menerapkan perencanaan menu yang sistematis, pengawasan pemakaian bahan baku, serta pencatatan biaya *food cost* secara berkala, yang membantu memastikan efisiensi dalam penggunaannya (Mahardika et. al., 2024). Audit internal dan pemantuan *food cost percentage* juga sering dilakukan untuk meminimalkan selisih antara *actual cost* dan *budgeted cost* (Puspitasari et. al., 2024).

Pengendalian *beverage cost* belum menunjukkan stabilitas yang serupa. Beberapa faktor seperti pencatatan yang tidak akurat, kesalahan dalam pengawasan stok, serta penggunaan bahan baku yang sering kali tidak konsisten menjadi penyebab utama fluktuasi. Minuman beralkohol, misalnya, lebih rentan mengalami *shrinkage* akibat penguapan atau tumpahan, serta

memiliki potensi pemborosan yang lebih tinggi karena penyajiannya bergantung pada bartender yang sering kali menggunakan takaran manual (Nugraha, 2024). Selain itu, ketidaktepatan dalam *forecasting* kebutuhan bahan baku, pemilihan *supplier* yang kurang efisien, serta lemahnya pengawasan dalam penyimpanan semakin memperbesar potensi pemborosan dan inefisiensi biaya (Trivena dan Pradyani, 2022).

Kompleksitas ini semakin meningkat ketika hotel memiliki beragam outlet F&B dengan karakteristik yang berbeda. Hotel X, misalnya, memiliki Bar-A yang menjual berbagai minuman beralkohol dan non-alkohol; Bar-B yang berfokus pada *signature cocktail* dan minuman premium untuk tamu VIP; Bar-C yang menawarkan minuman ringan dan *mocktail* bagi tamu yang bersantai di area kolam renang; serta Bar-D yang menyajikan minuman non-alkohol seperti kopi, teh, dan jus premium. Perbedaan strategi operasional, target pelanggan, dan pola konsumsi di masing-masing outlet ini membuat pengendalian *beverage cost* menjadi lebih kompleks dibandingkan *food cost*, yang umumnya terpusat pada dapur utama (*main kitchen*).

Kompleksitas pengendalian ini membutuhkan sistem pengawasan internal yang lebih terstruktur dan menyeluruh agar setiap tahapan operasional dapat dipantau dengan baik. Salah satu pendekatan yang dapat dijadikan kerangka evaluasi adalah sistem pengendalian internal menurut COSO (*Committee of Sponsoring Organizations of the Treadway Commission*). Pendekatan COSO dapat membantu manajemen dalam menilai sejauh mana sistem pengendalian pada masing-masing outlet berjalan sesuai prosedur, mengidentifikasi area

yang rawan terhadap ketidakefisienan, serta memperkuat proses pencatatan dan pelaporan *beverage cost* agar lebih akurat dan dapat dipertanggungjawabkan.

Tantangan-tantangan tersebut direspons oleh hotel-hotel berbintang lima mulai dengan mengadopsi teknologi seperti sistem inventaris digital untuk memantau stok bahan baku secara *real-time*, *automated pour system* untuk mengurangi *over pouring* dan *shrinkage*, dan POS (*Point of Sale*) yang dapat membantu memastikan bahwa setiap transaksi minuman tercatat dengan akurat untuk mendukung pengendalian *beverage cost*. Namun, efektivitas sistem ini tetap sangat bergantung pada implementasi yang konsisten antar outlet serta dukungan pengawasan internal yang memadai.

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis efisiensi pengendalian *beverage cost* antar outlet di Hotel X dan bertujuan mengidentifikasi faktor-faktor yang menyebabkan terjadinya perbedaan dan fluktuasi biaya antar outlet tersebut. Dengan pemahaman yang lebih mendalam mengenai penyebab variasi *beverage cost*, manajemen hotel diharapkan dapat mengembangkan strategi yang lebih efektif dalam mengoptimalkan pengendalian *beverage cost* guna meningkatkan profitabilitas hotel secara keseluruhan. Pengendalian *beverage cost* tidak hanya berkontribusi pada peningkatan profitabilitas, tetapi juga menjaga kelangsungan operasional dan daya saing hotel di pasar yang semakin ketat.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah yang telah disampaikan sebelumnya, maka rumusan masalah dalam penelitian ini antara lain:

1. Bagaimanakah tingkat efisiensi pengendalian *beverage cost* berdasarkan perbandingan antara biaya aktual dan standar di setiap outlet pada Hotel X?
2. Faktor-faktor apakah yang membedakan antara *beverage cost* antar outlet di Hotel X?

C. Batasan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang dan rumusan masalah di atas, penelitian ini berfokus pada analisis efisiensi dan pengendalian *beverage cost* di Hotel X.

Adapun batasan masalah dalam penelitian ini adalah:

1. Penelitian hanya berfokus pada *beverage cost*, tidak mencakup *food cost* atau biaya operasional lainnya dalam hotel.
2. Data yang digunakan dalam penelitian mencakup periode Januari – Desember 2024, berdasarkan laporan keuangan internal hotel.
3. Analisis dilakukan hanya pada empat outlet utama, yaitu Bar-A, Bar-B, Bar-C, dan Bar-D, tanpa memasukkan outlet lain seperti *banquet* atau *room service*.
4. Penelitian ini tidak mencakup analisis eksternal terhadap hotel kompetitor tetapi fokus pada evaluasi internal dan strategi peningkatan efisiensi *beverage cost* di Hotel X.

D. Tujuan dan Manfaat Penelitian

Adapun tujuan dan manfaat yang diharapkan dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Tujuan Penelitian

Penelitian ini dilakukan dengan tujuan sebagai berikut:

- a. Untuk menganalisis tingkat efisiensi pengendalian *beverage cost* berdasarkan perbandingan antara biaya aktual dan standar di setiap outlet pada Hotel X.
- b. Untuk mengetahui faktor-faktor yang membedakan *beverage cost* antar outlet di Hotel X.

2. Manfaat Penelitian

Penelitian ini diharapkan dapat bermanfaat sebagai berikut:

a. Manfaat Teoritis

Penelitian ini diharapkan dapat memperkaya literatur mengenai pengendalian *beverage cost* dalam industri perhotelan serta memberikan kontribusi bagi pengembangan teori akuntansi manajemen yang berkaitan dengan efisiensi biaya operasional. Selain itu, penelitian ini dapat menjadi referensi akademik bagi mahasiswa dan peneliti lain yang ingin mengkaji lebih lanjut tentang strategi pengendalian biaya dalam sektor *hospitality*.

b. Manfaat Praktis

1) Bagi Hotel X

Penelitian ini diharapkan dapat membantu manajemen dalam mengidentifikasi faktor penyebab inefisiensi *beverage cost* serta memberikan rekomendasi strategis dalam meningkatkan efisiensi dan profitabilitas.

2) Bagi Investor

Penelitian ini memberikan gambaran mengenai efektivitas pengendalian *beverage cost* sebagai indikator kinerja keuangan hotel. Hasil penelitian ini dapat digunakan sebagai bahan pertimbangan dalam pengambilan keputusan investasi terutama dalam menilai potensi keuntungan dan efisiensi operasional hotel.

3) Bagi Politeknik Negeri Bali

Penelitian ini diharapkan dapat menjadi bahan kajian mata perkuliahan terutama yang berhubungan dengan akuntansi manajemen khususnya mengenai manajemen biaya pada industri perhotelan serta mendorong pengembangan penelitian lebih lanjut di bidang yang sama.

4) Bagi Mahasiswa

Penelitian ini diharapkan dapat menjadi sarana pembelajaran untuk meningkatkan kemampuan di bidang penelitian dalam mengungkapkan permasalahan tertentu secara sistematis serta berusaha memecahkan masalah tersebut dengan metode ilmiah,

sehingga dapat memperluas wawasan serta menambah informasi dalam mengembangkan ilmu pengetahuan khususnya mengenai pengendalian *beverage cost* dalam industri perhotelan.



BAB V

PENUTUP

A. Simpulan

Berdasarkan hasil analisis terhadap efisiensi dan pengendalian *beverage cost* antar outlet di Hotel X sepanjang tahun 2024, maka dapat disimpulkan beberapa hal sebagai berikut.

1. Hasil penelitian menunjukkan bahwa tingkat efisiensi pengendalian *beverage cost* antar outlet di Hotel X bervariasi. Bar A dinilai paling efisien karena menunjukkan varians *beverage cost* positif terbesar yaitu 2,99%, selisih bahan baku langsung efisien sebesar -Rp590.702, serta ITR yang cukup baik sebesar 2,06 kali. Bar C memiliki ITR tertinggi yaitu 3,25 kali, tetapi varians dan selisih bahan bakunya lebih kecil dibanding Bar A. Bar D cukup efisien dalam selisih bahan baku namun tidak memiliki data ITR. Bar B menjadi outlet paling tidak efisien dengan selisih bahan baku *unfavorable* sebesar Rp153.801 dan ITR terendah sebesar 1,68 kali.
2. Perbedaan efisiensi pengendalian *beverage cost* antar outlet di Hotel X dipengaruhi oleh kekuatan sistem pengendalian internal masing-masing outlet, terutama pada aspek aktivitas pengendalian, komunikasi internal, dan pemantauan. Berdasarkan pendekatan COSO, Bar A menunjukkan efisiensi tertinggi karena memiliki nilai peluang pengendalian internal paling kuat, diikuti oleh Bar D, Bar C, dan Bar B sebagai yang paling rendah. Aktivitas pengendalian yang konsisten, komunikasi yang efektif, serta pemantauan

yang rutin terbukti menjadi faktor dominan yang membedakan tingkat efisiensi antar outlet, dan temuan ini konsisten dengan hasil analisis efisiensi biaya dan bahan baku pada pembahasan pertama.

B. Saran

Berdasarkan hasil dan simpulan penelitian, penulis menyarankan beberapa hal berikut.

1. Saran Praktis

- a. Untuk manajemen Hotel X, disarankan agar melakukan evaluasi rutin terhadap beverage cost di setiap outlet menggunakan pendekatan gabungan seperti dalam penelitian ini yaitu analisis varians, efisiensi bahan baku, ITR, dan COSO. Pendekatan ini terbukti dapat memberikan gambaran menyeluruh terhadap efisiensi biaya.
- b. Untuk Outlet dengan inefisiensi tinggi seperti Bar B, sebaiknya meningkatkan pengawasan terhadap pemakaian bahan baku serta memperkuat sistem kontrol internal. Khususnya dalam komponen pemantauan dan aktivitas pengendalian. Pelatihan staf dan pengawasan yang lebih ketat terhadap prosedur operasional dapat menjadi langkah awal.
- c. Untuk outlet yang telah menunjukkan efisiensi tinggi seperti Bar A tetap perlu dipertahankan dan dijadikan *benchmark* bagi outlet lainnya. Strategi pengendalian biaya yang efektif dari Bar A bisa didokumentasikan sebagai *best practice* yang dapat direplikasi oleh outlet lain.

2. Saran untuk Penelitian Selanjutnya

- a. Penelitian berikutnya disarankan untuk memperluas kajian ke seluruh komponen COSO *Internal Control-Integrated Framework*, tidak hanya terbatas pada aktivitas pengendalian. Dengan demikian, pemahaman terhadap efektivitas pengendalian internal dapat menjadi lebih komprehensif.
- b. Penelitian mendatang sebaiknya mengukur efisiensi pengendalian biaya hotel secara keseluruhan, tidak hanya pada *beverage cost* antar outlet, agar hasil penelitian dapat memberikan gambaran yang lebih menyeluruh mengenai pengendalian biaya di industri perhotelan.
- c. Perlu adanya penyusunan kriteria penilaian terintegrasi dari berbagai teknik analisis yang digunakan (analisis varians, selisih bahan baku, ITR, dan COSO). Kriteria ini diharapkan dapat dijadikan *benchmark* untuk penelitian serupa maupun sebagai standar perbandingan pada hotel berbintang lima lainnya.

C. Implikasi

Penelitian ini memberikan beberapa implikasi, antara lain:

1. Implikasi Praktis

Hasil penelitian ini dapat menjadi dasar pengambilan keputusan manajerial dalam meningkatkan efisiensi operasional outlet F&B, khususnya terkait dengan pengendalian biaya dan penataan ulang SOP outlet-outlet dengan kinerja rendah. Penerapan pendekatan COSO secara menyeluruh dan konsisten dapat mendukung terciptanya sistem pengendalian biaya yang

lebih transparan dan terukur, serta memperkuat tata kelola yang baik pada masing-masing outlet.

2. Implikasi Akademis

Penelitian ini dapat menambah referensi bagi penelitian-penelitian lanjutan di bidang akuntansi manajerial dan efisiensi biaya operasional, khususnya dalam industri perhotelan.



DAFTAR PUSTAKA

- Adelia, N. P., Saputra, M. D., & Nurhayanti, K. (2022). Budget Analysis as a Food and Beverage Cost Control Tool at The Westin. *Repository Politeknik Negeri Bali*. Retrieved from <https://repository.pnb.ac.id/>
- Aritonang, E. L., Hutagalung, I., & Trinadia, W. (2024). Peran Pengendalian Internal Dalam Proses Pemeriksaan Akuntansi Untuk Meningkatkan Keandalan Laporan Keuangan. *Musytari : Jurnal Manajemen, Akuntansi, dan Ekonomi*, 9(5), 131–140. doi:<https://doi.org/10.8734/musytari.v9i5.6479>
- Artajaya, M., Wijaya, M. W., & Febrianto, I. G. (2022). Analysis the Causes of High Food Costs and Food Cost Control Strategies at the Food and Beverage. *Pusaka: Journal of Tourism, Hospitality, Travel and Busines Event*, 4(2), 119-124. doi:<https://doi.org/10.33649/pusaka.v4i2.173>
- Astuti, A. D. (2024). Pengaruh Optimalisasi Biaya Operasional Sebagai Strategi Keuangan. *Jurnal Manajemen Riset Inovasi (MRI)*, 2(1), 119-126. doi:<https://doi.org/10.55606/mri.v2i1.2180>
- Christanta, M., Widhaharthana, I. P., & Febrianto, I. G. (2022). Analisis Pengendalian Internal Dalam Upaya. *Jurnal Bisnis Hospitaliti*, 11(2), 142-152. doi:<https://10.52352/jbh.v11i2.767>
- Commission, C. o. (2013). *Internal control – integrated framework: Executive summary*. COSO. Retrieved from <https://www.coso.org/>
- Dopson, L. R., & Hayes, D. K. (2020). *Food and Beverage Cost Control*. Wiley.
- Gunawan, I. M., Pambudi, B., & Wardana, M. A. (2023). Analisis Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Tingginya. *PARIS (Jurnal Pariwisata dan Bisnis)*, 2(5), 1194-1205. doi:<https://dx.doi.org/10.22334/paris.v2i5>
- Hamid, E. (2021). Analisis Perputaran Persediaan Dalam Menilai Return On Asset (ROA). *JURNAL PARAMETER*, 6(1), 1-11. doi:<http://dx.doi.org/10.37751/parameter.v6i1.157>
- Indrashwara, D. C., Remses, R. D., & Surya, I. G. (2023). Operating Cost Efficiency to Increasing Net Profit of F&B Department at. *Abdimas Umtas: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 6(4), 4418-4423. doi:<https://doi.org/10.35568/abdimas.v6i4.3846>
- Irawan, P. F., Damayanti, T., & Susanti, C. (2022). Analisis Efektivitas Pengendalian Internal Pengadaan Bahan . *Journal of Accounting and Hospitality*, 1(1), 38-48. doi:<http://10.52352/jah.v1i1.980>

- Kanom, & Effendi, M. F. (2022). Pembuatan Virgin Margarita Dengan Penambahan Ekstrak Jahe Sebagai Inovasi Produk Minuman Pada Cafe & Resto Hotel Poliwangi Jinggo. *Jurnal Pariwisata*, 9(1), 14-27. doi:<http://dx.doi.org/10.31294/par.v9i1.10910>
- Karini, R. S. (2024). *Akuntansi Biaya*. Batam: Yayasan Cendikia Mulia Mandiri.
- Krisnayana, G. N., Sumariati, I. D., & Mareni, N. K. (2024). Food Cost Control Strategy at Hyatt Regency Bali. *Indonesian Journal of Applied and Industrial Sciences (ESA)*, 3(5), 623-636. doi:<https://doi.org/10.55927/esa.v3i5.11275>
- Mahardika, I. G., Laksana, I. P., & Utami, M. A. (2024). Analisis Pengendalian Food Cost Pada Hotel The St. Regis Bali Resort. *Jurnal Ganec Swara*, 18(3), 1608-1616. doi:<https://doi.org/10.35327/gara.v18i3.984>
- Maharyawan, I. W. (2024). *Analisis Biaya Makanan dan Minuman Sebagai Pengendalian Manajemen Biaya Pada Holiday Inn Resort Baruna* (Skripsi, Politeknik Negeri Bali, Badung).
- Marulafau, K. I., Palupiningtyas, D., & Maryani, T. (2024). Optimizing Food Cost Management: A Case Study at Patra. *International Journal of Education and Life Sciences (IJELS)*, 2(5), 418-435. doi:<https://doi.org/10.59890/ijels.v2i5.1825>
- Murhadi, W. R. (2024). *Manajemen Strategi*. Surabaya: Direktorat Penerbitan dan Publikasi Ilmiah Universitas Surabaya.
- Nainggolan, A. (2023). Pengendalian Internal dan Upaya Mengelola Risiko Perusahaan. *Jurnal Manajemen*, 9(1), 13-18. Retrieved from <http://ejournal.lmiimedan.net/>
- Nugraha, I. K. (2024). Evaluasi Pengendalian Beverage Cost Di Hotel X. *Jurnal Kajian Ilmiah Interdisiplinier*, 8(10), 158-162.
- Nugraha, R. N., Setiawan, R., Mulya, M. H., Addila, R., & R., A. M. (2023). Food And Beverage Management Purchase Kartika One Hotel. *Jurnal Ilmiah Wahana Pendidikan*, 9(25), 760-770. doi:<https://doi.org/10.5281/zenodo.10435300>
- Purnami, N. M., Yintayani, N. N., & Sugiarta, I. K. (2022). Analysis of Food & Beverage Cost Control at Cattamaran Beach Club. *Repository Politeknik Negeri Bali*. Retrieved from <https://repository.pnb.ac.id/>
- Purwaji, A., Wibowo, & Muslim, S. (2023). *Akuntansi Biaya*. Jakarta Selatan: Salemba Empat.
- Puspitasari, N., Sutiadiningsih, A., Sulandari, L., & Dewi, I. H. (2024). Analisis Food Cost Vs Actual Cost pada Menu A'la Carte. *Jurnal Sosial Humaniora*

- dan Pendidikan (JSHP), 8(2), 144-152.
doi:<https://doi.org/10.32487/jshp.v8i2.2186>
- Saputra, I. M., Wijaya, N. S., & Widhyadanta, I. G. (2023). Analisis Selisih Beverage Cost di The Monkey Bar at. *PARIS (Jurnal Pariwisata dan Bisnis)*, 2(8), 1772-1782. doi:<https://dx.doi.org/10.22334/paris.v2i8>
- Saputra, I. P., & Wasita, P. A. (2025). Analisis Sistem Pengendalian Internal Food Cost pada Hotel. *Seminar Ilmiah Nasional Teknologi, Sains, Dan Sosial Humaniora (SINTESA)*, 7, 445-450. Retrieved from <https://jurnal.undhirabali.ac.id/index.php/sintesa/article/view/3605>
- Sugiyono. (2021). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D* (26th ed.). Bandung: ALFABETA.
- Sugiyono. (2021). *Statistika untuk Penelitian*. Bandung: Alfabeta.
- Tenabolo, E., & Wasita, P. A. (2023). Analisis Faktor-Faktor yang Menekan Cost Food and Beverage Pada Hotel The 101 Bali Oasis Sanur. *Seminar Ilmiah Nasional Teknologi, Sains, dan Sosial Humaniora (SINTESA)*, 6, 217-222.
- Trivena, N. N., & Pradyani, N. L. (2022). Analisis Pengendalian Biaya Food And Beverage Pada Hotel. *Seminar Ilmiah Nasional Teknologi, Sains, Dan Sosial Humaniora (SINTESA)*, 5, 371-378. Retrieved from <https://jurnal.undhirabali.ac.id/index.php/sintesa/article/view/2266>
- Wardhana, A. (2024). *Management (Planning, Organizing, Leading, Coordinating, Controlling) – Edisi Indonesia*. Purbalingga: Eureka Media Aksara.
- Wijaya, I. M., & Widhiastuty, N. L. (2021). Pengendalian Food Cost oleh Cost Controller Pada Papillon Echo Beach Canggu. *Journal of Tourism and Interdisciplinary Studies (JoTIS)*, 1(2), 82-92. doi:<https://doi.org/10.51713/jotis.v1i2.58>