

TUGAS AKHIR

ANALISIS SELISIH *FOOD COST* DAN *ACTUAL COST* PADA HOTEL HORIZON ULTIMA SEMINYAK BALI



POLITEKNIK NEGERI BALI

**NAMA : NI MADE SRI DAMAYANTI
NIM : 2215613103**

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

ANALISIS SELISIH *FOOD COST* DAN *ACTUAL COST* PADA HOTEL HORISON ULTIMA SEMINYAK BALI

NI MADE SRI DAMAYANTI

2215613103

(Program Studi D3 Akuntansi, Politeknik Negeri Bali)

ABSTRAK

Pengendalian *food cost* perlu dilakukan agar pendapatan tidak melebihi biaya operasional. Pada Hotel Horison Ultima Seminyak ditemukan adanya selisih antara *standard food cost* dengan *actual food cost* pada periode Januari – Desember 2024. Penelitian ini bertujuan untuk menemukan mekanisme penyusunan *food cost* pada Hotel Horison Ultima Seminyak, penyebab terjadinya selisih antara *standard food cost* dengan *actual food cost*, serta dampak dilakukan pengendalian *food cost* pada Hotel Horison Ultima Seminyak. Metode penelitian yang digunakan wawancara tidak terstruktur pada bagian *cost control* dan dokumentasi berupa data *food cost reconciliation*, *standard recipe*, dan penjualan menu paling terbanyak. Hasil penelitian menunjukkan bahwa pengendalian *food cost* pada Hotel Horison Ultima Seminyak belum optimal karena terdapat selisih yang merugikan (*unfavourable*). Selisih merugikan disebabkan karena pembelian bahan makanan di luar kontrak *supplier*, pada proses penyimpanan dan pengeluaran barang tidak menerapkan metode *First In First Out* (FIFO). Pengendalian *food cost* yang efektif akan menimbulkan dampak yang baik bagi Hotel seperti membantu hotel mengelola penggunaan bahan baku secara optimal, mengurangi pembelian berlebihan, dan mengurangi pemborosan bahan makanan. Hasil penelitian ini diharapkan menjadi masukan agar menerapkan pengendalian *food cost* yang optimal di Hotel Horison Ultima Seminyak.

Kata Kunci: Analisis Selisih, *Standard Food Cost*, *Actual Food Cost*, Pengendalian *Food Cost*.

ANALYSIS OF FOOD COST AND ACTUAL COST VARIANCE AT THE HOTEL HORISON ULTIMA SEMINYAK BALI

NI MADE SRI DAMAYANTI

2215613103

(Program Studi D3 Akuntansi, Politeknik Negeri Bali)

ABSTRACT

Food cost control needs to be implemented to ensure that revenue does not exceed operational costs. At Hotel Horison Ultima Seminyak, a discrepancy was found between the standard food cost and the actual food cost during the period from January to December 2024. This study aims to identify the mechanism for determining food costs at Hotel Horison Ultima Seminyak, the causes of the discrepancy between standard food cost and actual food cost, as well as the impact of implementing food cost control at Hotel Horison Ultima Seminyak. The research method used involved unstructured interviews with the cost control department and documentation in the form of food cost reconciliation data, standard recipes, and sales of the most popular menu items. The research results indicate that food cost control at Hotel Horison Ultima Seminyak is not yet optimal due to unfavourable discrepancies. These unfavourable discrepancies are caused by purchasing food ingredients outside of supplier contracts, and not applying the First In First Out (FIFO) method in the storage and issuance of goods. Effective food cost control will have a positive impact on the hotel, such as helping the hotel manage raw material usage optimally, reducing excessive purchases, and minimizing food waste. The results of this study are expected to serve as input for implementing optimal food cost control at Hotel Horison Ultima Seminyak.

Keyword : Analysis Variance, Standard Food Costs, Actual Food Costs, Food Cost Control

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	4
C. Tujuan dan Manfaat Penulisan	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	7
A. Standar Aktivitas	7
B. Praktik Baik Aktivitas.....	14
BAB III METODE PENULISAN	18
A. Lokasi/Tempat dan Waktu Aktivitas.....	18
B. Teknik dan Instrumen Pengumpulan Data	18
BAB IV PEMBAHASAN.....	22
A. Deskripsi Objek Penulisan.....	22
B. Deskripsi Aktivitas	22
C. Pembahasan	39
BAB V PENUTUP.....	45
A. Simpulan.....	45
B. Saran	46
DAFTAR PUSTAKA.....	47
LAMPIRAN.....	49

DAFTAR TABEL

Tabel 1. 1 Perbandingan Standar Food Cost dan Actual Food Cost	3
Tabel 4. 1 Menu Makanan Paling Banyak Terjual	23
Tabel 4. 2 Food Cost Percentage Januari 2024	24
Tabel 4. 3 Food Cost Percentage Februari 2024	25
Tabel 4. 4 Food Cost Percentage Maret 2024	26
Tabel 4. 5 Food Cost Percentage April 2024.....	27
Tabel 4. 6 Food Cost Percentage Mei 2024	28
Tabel 4. 7 Food Cost Percentage Juni 2024	29
Tabel 4. 8 Food Cost Percentage Juli 2024	30
Tabel 4. 9 Food Cost Percentage Agustus 2024	31
Tabel 4. 10 Food Cost Percentage September 2024.....	32
Tabel 4. 11 Food Cost Percentage Oktober 2024	33
Tabel 4. 12 Food Cost Percentage November 2024	34
Tabel 4. 13 Food Cost Percentage Desember 2024.....	35
Tabel 4. 14 Actual Food Cost	36
Tabel 4. 15 Standard Food Cost	37
Tabel 4. 16 Variance Food Cost	38
Tabel 4. 17 Variance Food Cost Percentage	39

Daftar Tabel



DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 : Standard dan Actual Food Cost Reconciliation Januari 2024	49
Lampiran 2 : Standard dan Actual Food Cost Reconciliation Februari 2024	50
Lampiran 3 : Standard dan Actual Food Cost Reconciliation Maret 2024	51
Lampiran 4 : Standard dan Actual Food Cost Reconciliation April 2024.....	52
Lampiran 5 : Standard dan Actual Food Cost Reconciliation Mei 2024	53
Lampiran 6 : Standard dan Actual Food Cost Reconciliation Juni 2024	53
Lampiran 7 : Standard dan Actual Food Cost Reconciliation Juli 2024.....	55
Lampiran 8 : Standard dan Actual Food Cost Agustus 2024	56
Lampiran 9 : Standard dan Actual Food Cost Reconciliation September 2024....	57
Lampiran 10 : Standard dan Actual Food Cost Reconciliation Oktober 2024.....	58
Lampiran 11 : Standard dan Actual Food Cost Reconciliation November 2024..	59
Lampiran 12 : Standard dan Actual Food Cost Reconciliation Desember 2024...	60
Lampiran 13: Standard Cost dan Actual Cost 1 Porsi Menu	61



BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Bali merupakan salah satu destinasi wisata yang banyak dikunjungi wisatawan domestik maupun non-domestik. Keindahan dengan berbagai ragam kebudayaan menjadi daya tarik yang dimiliki oleh pulau Bali juga diimbangi dengan pembangunan fasilitas untuk mendukung pariwisata seperti Airport berskala internasional, hotel dan restaurant yang telah dibangun di setiap kawasan di Bali yang ramai dikunjungi wisatawan. Selain itu, adanya pembangunan fasilitas penunjang pariwisata seperti, Spa, Night Club, Shopping Center, maupun lokasi atraksi budaya yang sudah tersebar di Bali. Fasilitas yang berperan sebagai penyedia akomodasi berupa penginapan dan restaurant di Bali adalah perhotelan. Akomodasi perhotelan tidak dapat dipisahkan pariwisata karena tanpa akomodasi perhotelan dapat dikatakan kepariwisataan akan lumpuh. Jika sektor pariwisata mengalami kelumpuhan maka akan berpengaruh terhadap pendapatan pada perhotelan.

Sumber pendapatan pada hotel berasal dari penjualan kamar. Selain itu, pendapatan hotel juga berasal dari penjualan makanan dan minuman. Menurut Wiyasha (2011), penjualan makanan memberikan kontribusi sebesar 30-40% dari total pendapatan hotel. Penjualan Makanan merupakan pendapatan hotel selain penjualan kamar maka di setiap hotel terdapat *F&B Department* yang memiliki tugas untuk menyajikan hidangan makanan. Pemimpin perusahaan

diharapkan lebih memperhatikan dalam pengelolaan sistem harga pokok makanan. Untuk kelangsungan perusahaan dalam jangka panjang, maka sebaiknya manajemen mampu mengelola biaya yang dikeluarkan oleh perusahaan, termasuk diantaranya biaya makanan (*Food cost*).

Food Cost merupakan salah satu komponen biaya utama dalam operasional hotel, terutama untuk memproduksi makanan dan minuman. Sehingga perlu adanya pengendalian *food cost*. Wasilah (2009) menyatakan pengendalian merupakan usaha manajemen untuk mencapai tujuan yang telah diterapkan dengan melakukan perbandingan secara terus menerus antara pelaksanaan dengan rencana. Semakin baik penerapan akuntansi pada perusahaan maka akan semakin baik pengendalian biaya. Pengendalian biaya yang baik akan memudahkan dalam pencapaian laba perusahaan. Pengendalian terhadap *food cost* dapat mengurangi pengeluaran biaya-biaya yang menyebabkan kerugian dalam kegiatan produksi makanan. Perusahaan melakukan pengendalian biaya dengan menerapkan anggaran biaya yang akurat sehingga dapat menurunkan realisasi yang merugikan. Pengendalian biaya harus dilakukan menyeluruh. Mulai dari bagian *purchasing, receiving, store, dan kitchen*. Bagian yang paling penting untuk pengendalian *food cost* pada hotel adalah *cost control*, bagian ini memiliki fungsi untuk mengendalikan biaya makanan dan minuman pada hotel dalam kegiatan operasionalnya.

Penelitian ini dilakukan di Hotel Horison Ultima Seminyak. Hotel ini yang terletak di kawasan Seminyak Bali yang berdiri sejak 2017, hotel ini merupakan hotel yang berbintang 4. Hotel Horison Ultima memiliki 153 kamar, serta

memiliki *Restaurant* dan *Bar* yang diberi nama *Mani Manika Restaurant* dan *Bar*. Dalam operasional penjualan makanan pada hotel Horison Ultima Seminyak sering terjadi selisih antara biaya sesungguhnya dengan biaya standar. Hotel Horison Ultima Seminyak menetapkan kebijakan untuk *standard food cost* sebesar 35% dari harga pokok makanan. Tingkat toleransi *variance* ditetapkan sebesar 1%. Berikut merupakan tabel perbandingan antara biaya sesungguhnya (*actual food cost*) dengan biaya standar (*standar food cost*) dapat dilihat pada Tabel 1.1

Tabel 1. 1 Perbandingan *Standar Food Cost* dan *Actual Food Cost*

Pada Hotel Horison Ultima Seminyak

Periode Januari 2024 – Desember 2024

Bulan	<i>Standard Food Cost</i> Rp	<i>Actual Food Cost</i> Rp	<i>Variance</i> Rp	KET
Januari	43.241.627,85	45.410.724,79	- 2.169.096,94	UF
Februari	44.678.291,50	46.876.266,00	- 2.197.974,50	UF
Maret	33.298.159,92	35.786.980,00	- 2.488.820,08	UF
April	38.762.198,51	40.789.654,00	- 2.027.455,49	UF
Mei	31.671.290,82	34.598.776,00	- 2.927.485,18	UF
Juni	49.287.610,62	52.345.897,00	- 3.058.005,35	UF
Juli	40.287.610,62	43.410.724,79	- 3.123.114,17	UF
Agustus	42.178.290,76	45.675.876,75	- 3.497.585,99	UF
September	45.125.871,27	50.564.342,87	- 5.438.471,60	UF
Oktober	59.002.993,49	60.987.786,89	- 1.984.793,40	UF
November	45.782.901,87	46.019.731,06	- 236.829,19	UF
Desember	48.718.293,00	49.019.731,06	- 301.438,06	UF

Sumber : Horison Seminyak Bali, Data Diolah (2024)

Berdasarkan tabel 1.1 menunjukkan perbandingan *standard food cost* dengan *actual food cost* pada periode Januari – Desember 2024, yang mengalami selisih merugikan (*unfavorable*). Selisih *food cost* yang terjadi disebabkan karena pada bagian *storekeeper* tidak menerapkan metode *first in first out* (FIFO) saat pengambilan barang dan kurang memperhatikan penyimpanan barang sehingga bisa merusak kualitas barang atau bahan

makanan. Kurangnya ketelitian pada department *kitchen* pada penginputan *daily market list* sehingga saat ada kekurangan bahan makanan bagian *purchasing* membeli di luar *supplier* sehingga biaya yang dikeluarkan lebih tinggi. *Daily market list* adalah keperluan bahan makanan untuk kegiatan operasional hotel khususnya pada departemen *kitchen*. Selain itu selisih *food cost* disebabkan pada bagian *receiving* tidak menerapkan pengendalian food cost yang optimal, karena pada saat penerimaan barang bagian *receiving* tidak melakukan pengecekan kuantitas dan kualitas bahan baku yang diterima dari *supplier*. Selisih *food cost* juga disebabkan pada bagian *issuing* saat pengeluaran barang dari *store* tidak memperhatikan *store request*, sehingga pada saat melakukan *inventory* akhir bulan banyak *stock* yang tidak *balance*. Berdasarkan permasalahan tersebut perlu dilakukan pengendalian untuk mengurangi terjadinya kerugian pada Hotel Horison Ultima Seminyak. Perlu diketahui mekanisme penyusunan *food cost* dan apa penyebab terjadinya selisih tersebut, sehingga dapat dilakukan pengendalian biaya. Berdasarkan fenomena diatas masalah yang dapat diteliti **“Selisih *Food Cost* Pada Hotel Horison Ultima Seminyak Bali”**.

B. Rumusan Kesenjangan

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

1. Bagaimanakah mekanisme penyusunan *food cost* pada Hotel Horison Seminyak Bali dibandingkan dengan penyusunan sesuai standar *food cost*?

2. Apakah penyebab terjadinya selisih antara *standard food cost* dengan *actual food cost* pada Hotel Horison Seminyak Bali?
3. Bagaimanakah rekomendasi pengendalian *food cost* pada Hotel Horison Ultima Seminyak Bali?

C. Tujuan dan Manfaat Penulisan

1. Tujuan Penulisan

Berdasarkan rumusan kesenjangan yang telah diuraikan, maka tujuan yang ingin dicapai dari penelitian ini adalah :

- a. Untuk menemukan mekanisme penyusunan *food cost* pada Hotel Horison Ultima Seminyak Bali.
- b. Untuk menemukan penyebab terjadinya selisih antara *standard food cost* dengan *actual food cost* pada Hotel Horison Ultima Seminyak Bali.
- c. Untuk menemukan rekomendasi pengendalian *food cost* pada Hotel Horison Ultima Seminyak Bali.

2. Manfaat Penulisan

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan beberapa manfaat untuk beberapa pihak, yaitu sebagai berikut :

a. Bagi Perusahaan

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat bagi perusahaan sebagai bahan pertimbangan dan mengevaluasi kinerja dan praktik management dalam menganalisis *food cost*, sehingga lebih bijak dalam mengambil keputusan terhadap biaya *food cost*.

b. Bagi Politeknik Negeri Bali

Penelitian ini diharapkan dapat menjadi tambahan kepustakaan atau referensi di lingkungan akademik sehingga dapat menjadi bahan acuan bagi mahasiswa maupun mahasiswi Politeknik Negeri Bali dalam penelitian sejenis berikutnya.

c. Bagi Mahasiswa

Penelitian ini diharapkan dapat menambah wawasan mahasiswa serta sebagai wadah untuk pengaplikasian ilmu yang diperoleh dibangku kuliah dan dapat memecahkan masalah yang sedang dihadapi di lapangan khususnya mengenai selisih *food cost* pada industri perhotelan.

BAB V

PENUTUP

A. Simpulan

Berdasarkan analisis yang telah dilakukan pada bab IV, maka dapat disimpulkan :

1. Terdapat perbedaan mekanisme penyusunan *food cost* pada *actual food cost* dengan *standard food cost*. Standar *food cost percentage* yang ditetapkan Hotel Horison Ultima Seminyak sebesar 35%, sedangkan yang terjadi pada kegiatan operasionalnya melebihi batas standar. Hal ini disebabkan karena pengendalian *food cost* kurang optimal.
2. Selisih yang terjadi pada *actual food cost* dengan *standard food cost* disebabkan oleh pembelian di luar *supplier*, kurang optimal dalam penerimaan dan penyimpanan barang, hal ini tentunya akan menyebabkan terjadinya kenaikan pada *actual food cost*, sehingga perlu dilakukan pengendalian
3. Rekomendasi dari pengendalian *food cost* terhadap bagian *purchasing*, *receiving*, *storekeeper* dan *issuing* dapat membantu hotel Horison mengurangi biaya-biaya yang menyebabkan kerugian.

B. Saran

Berdasarkan simpulan diatas, saran yang dapat diberikan sebagai berikut :

1. Bagian *storekeeper* pada Hotel Horison Ultima Seminyak sebaiknya menerapkan metode *First In First Out* (FIFO) pada penyimpanan barang dan pengeluaran barang. Hal ini dilakukan agar barang yang disimpan pada *store* tidak mudah rusak atau kadaluarsa.
2. Sebaiknya manajemen Hotel Horison Ultima Seminyak perlu memperkuat pengendalian *food cost* dengan menerapkan standar operasional prosedur (SOP) yang ketat khususnya pada bagian *purchasing*, *receiving*, *storekeeper*, *issuing*, dan *kitchen* agar tidak terjadi kenaikan pada *food cost*.
3. Sebaiknya manajemen Hotel Horison Ultima Seminyak melakukan monitoring dan evaluasi secara berkala terhadap pentingnya pengendalian *food cost* untuk mencegah *over budget* dan berdampak baik bagi manajemen hotel dalam jangka waktu panjang khususnya pada kegiatan operasional yang melibatkan *food cost*.

DAFTAR PUSTAKA

- Agus, S. (2008). *Peranan Receiving dalam Meningkatkan Kelancaran Operasional Barang di Hotel Salud Kusuma Raya*.
- Davis, B. (2018). *Food and Beverage Management*.
<https://doi.org/https://doi.org/10.4324/9781315563374>
- Dhita, N., Putra, U., Lukitasari, R., Mulia, V. B., Wibawa, K., Perhotelan, M., & Bali, I. (2022). *Analisis Pengendalian Food Cost Di Hotel Vila Lumbung-Bali Food Cost Control Analysis At Vila Lumbung Hotel-Bali*. 5(<https://ojs-journey.pib.ac.id/index.php/art/issue/view/11>), 165–176.
- Dittmer, K. (2008). *Principles of Food, Beverage, and Labor Cost Controls*.
- Fidya, P. A. (2016). *Akuntansi Biaya*. Yayasan Insan Shodiqin.
- I Made Kerta Wijaya, & Ni Luh Putu Sri Widhiastuty. (2021). Pengendalian Food Cost Oleh Cost Controller Pada Papillon Echo Beach Cangu. *Journal of Tourism and Interdisciplinary Studies*, 1(2), 82–92.
<https://doi.org/https://doi.org/10.51713/jotis.v1i2.58>
- Ismail, S. (2019). *Metode Penelitian Sosial*.
- Ketut, N., Diah, M., Dewi, A., Karmana, W., Sura, M., Jaya, A., Kampus, J., & Jimbaran, B. (2024). Variance analysis as a tool of controlling food and beverage costs at Masmara Resort Cangu. *Journal of Applied Studies in Accounting, Finance and Tax*, 7(1), 1–14.
<https://doi.org/https://doi.org/10.31940/jasafint.v7i1>
- Mahardika, I. G. M. D. P., Laksana, I. P. Y., & Utamu, M. A. J. P. (2024). Analisis Pengendalian Food Cost Pada Hotel the St. Regis Bali Resort. *Ganec Swara*, 18(3), 1608.
<https://sinta.kemdikbud.go.id/authors/profile/6726797/?view=garuda#!>
- Pradiptha, I. W. A., Darlina, L., & Elistyawati, I. A. (2018). Analysis of Food Cost Control at The One Legian Hotel. *Journal of Applied Sciences in Travel and Hospitality*, 1(<https://ojs.pnb.ac.id/index.php/JASTH/issue/view/90>), 188–196.
- Purwanti, A. (2023). *Akuntansi Manajemen*. Penerbit Salemba.
- 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/https://doi.org/10.32487/jshp.v8i2.2186>

Ratnasari, D., Ariani, N. M., Sulistyawati, A. S., Studi, P., Terapan, S., Perhotelan, P., & Pariwisata, F. (2024). *Peranan cost controller dalam mengendalikan food and beverage cost di ananta legian hotel , kabupaten badung - bali*. 8(1), 21–40.

Risna Ghazali, Dkk, K. K. (2020). *Akuntansi Biaya*.

Teja, S. (2018). *Hotel Food dan Beverage Management*.

Wahyudi, G. E., Sari, I. G. A. M. K. K., Winia, I. N., Sagitarini, L. L., & Pemayun, I. D. G. A. (2022). Analysis of Food Cost Control during the Covid-19 Pandemic. *Jurnal Bali Membangun Bali*, 3(3), 195–208.
<https://doi.org/10.51172/jbmb.v3i3.235>

Wasilah. (2009). *Akuntansi Perhotelan dan Pengendalian Food Cost*.

Wiyasha. (2011). *F&B Cost Control Edisi 2*. Penerbit Andi.

Wuryani, K. S., & Palupiningtyas, D. (2024). Analisis Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Food Cost di Patra Cirebon Hotel & Convention. *Jurnal Manajemen STIE Muhammadiyah Palopo*, 10(1), 83.
<https://doi.org/10.35906/jurman.v10i1.1928>

