

TUGAS AKHIR

**ANALISIS SELISIH *FOOD COST* PADA SWISS BELHOTEL
TUBAN DI BADUNG**



POLITEKNIK NEGERI BALI

**NAMA : KATARINA EJU PAJO
NIM : 2215613003**

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

ANALISIS SELISIH *FOOD COST* PADA SWISS BELHOTEL TUBAN DI BADUNG

Katarina Eju Pajo

2215613003

(Program Studi D3 Akuntansi, Politeknik Negeri Bali)

ABSTRAK

Pengendalian biaya makanan merupakan aspek penting dalam operasional hotel, khususnya pada departemen *food and beverage* yang memberikan kontribusi besar terhadap pendapatan. Salah satu alat pengendalian yang digunakan adalah penetapan *standard food cost* sebagai acuan perencanaan dan evaluasi biaya aktual. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui penyebab terjadinya selisih antara *standard food cost* dengan *actual food cost* serta mengevaluasi upaya pengendalian yang dilakukan oleh Swiss-Belhotel Tuban. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode deskriptif kuantitatif dengan teknik pengumpulan data melalui observasi partisipatif, wawancara tidak terstruktur, dan dokumentasi berupa laporan *budget food cost*, *actual food cost*, dan *food cost reconciliation* periode Januari–Juni 2024. Hasil penelitian menunjukkan bahwa terjadi selisih (*variance*) antara *standard food cost* sebesar 30,56% dengan *actual food cost* pada bulan Maret (35,16%), April (33,41%), Mei (33,98%), dan Juni (35,13%). Penyebab selisih ini antara lain peningkatan pembelian bahan makanan, rendahnya ending *inventory*, dan ketidaksesuaian dalam pengeluaran bahan. Swiss-Belhotel Tuban telah menerapkan pengendalian melalui pelaporan harian (*daily flash report*), rekonsiliasi *food cost*, serta pengawasan lintas departemen. Selisih yang terjadi bersifat *unfavorable* karena *actual cost* melebihi standar, namun pengendalian tetap dilakukan untuk menekan pemborosan dan menjaga efisiensi operasional. Hasil penelitian ini diharapkan dapat menjadi bahan evaluasi bagi pihak manajemen hotel serta referensi bagi industri perhotelan lainnya dalam mengendalikan *food cost*.

Kata Kunci: *Food Cost, Standard Cost, Actual Cost, Pengendalian Biaya.*

ANALYSIS OF FOOD COST DIFFERENCES AT SWISS BELHOTEL TUBAN IN BADUNG

Katarina Eju Pajo

2215613003

(D3 Accounting Study Program, Bali State Polytechnic)

ABSTRACT

Food cost control is an important aspect of hotel operations, especially in the food and beverage department, which contributes significantly to revenue. One of the control tools used is the setting of standard food costs as a reference for planning and evaluating actual costs. This study aims to determine the causes of discrepancies between standard food costs and actual food costs and to evaluate the control efforts undertaken by Swiss-Belhotel Tuban. The method used in this study is a quantitative descriptive method with data collection techniques through participatory observation, unstructured interviews, and documentation in the form of food cost budget reports, actual food cost reports, and food cost reconciliation reports for the period January–June 2024. The results of the study show that there is a variance between the standard food cost of 30.56% and the actual food cost in March (35.16%), April (33.41%), May (33.98%), and June (35.13%). The causes of this variance include increased food purchases, low ending inventory, and discrepancies in food expenditure. Swiss-Belhotel Tuban has implemented controls through daily flash reports, food cost reconciliation, and cross-departmental oversight. The discrepancy is unfavorable as actual costs exceed standards, but controls are still implemented to reduce waste and maintain operational efficiency. The results of this study are expected to serve as an evaluation tool for hotel management and a reference for other hospitality industries in controlling food costs.

Keywords: Food Costs, Standard Costs, Actual Costs, Cost 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 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	1
B. Rumusan Kesenjangan	4
C. Tujuan dan Manfaat Penulisan	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	6
A. Standar Aktivitas	6
B. Praktik Baik.....	13
BAB III METODE PENULISAN	20
A. Lokasi/Tempat dan Waktu Aktivitas	20
B. Teknik dan Instrumen Pengumpulan Data	20
BAB IV PEMBAHASAN.....	23
A. Deskripsi Objek Penulisan	23
B. Deskripsi Aktivitas	30
C. Pembahasan.....	34
BAB V PENUTUP.....	51
A. Simpulan	51
B. Saran.....	51
DAFTAR PUSTAKA.....	53
LAMPIRAN.....	54

DAFTAR TABEL

Tabel 1. 1 Budget dan Actual Food Cost Januari-Juni 2024.....	3
Tabel 4. 1 Variance Food Cost Percentage Maret 2024	35
Tabel 4. 2 Variance Food Cost Percentage April 2024	39
Tabel 4. 3 Variance Food Cost Percentage Mei 2024	42
Tabel 4. 4 Variance Food Cost Percentage Juni 2024	45



DAFTAR GAMBAR

Gambar 4. 1 Struktur Organisasi Departemen Akuntansi 2025	25
---	----



DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 : Standard & Actual Food Cost Reconciliation Maret 2024	54
Lampiran 2 : Standard & Actual Food Cost Reconciliation April 2024	55
Lampiran 3 : Standard & Actual Food Cost Reconciliation Mei 2024	56
Lampiran 4 : Standard & Actual Food Cost Reconciliation Juni 2024.....	57
Lampiran 5 : Wawancara dengan pihak hotel	58



BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Industri perhotelan sangat berperan penting dalam mendukung sektor pariwisata, terutama dalam menyediakan fasilitas akomodasi seperti kamar penginapan, layanan spa, restoran, kolam renang, pusat kebugaran, serta berbagai pelayanan pendukung lainnya. Salah satu hotel yang berperan dalam menyediakan fasilitas tersebut adalah Swiss-Belhotel Tuban, sebuah hotel berbintang empat yang berlokasi di Jl. Kubu Anyar No.31, Kecamatan Kuta Selatan, Kabupaten Badung. Dengan lokasi yang dekat dengan bandara internasional dan pusat perbelanjaan, Swiss-Belhotel Tuban menjadi pilihan menarik bagi wisatawan domestik maupun mancanegara.

Swiss-Belhotel Tuban mulai beroperasi pada tahun 2015 dan hingga kini terus bersaing dengan berbagai hotel lain di sekitarnya. Untuk mempertahankan eksistensinya di tengah ketatnya persaingan, hotel ini perlu menjaga kualitas layanan serta memaksimalkan pendapatan dari berbagai sumber, seperti penjualan kamar, makanan dan minuman (*food and beverage*), jasa *laundry*, *banquet*, serta layanan transportasi. Dari keseluruhan pendapatan tersebut, kontribusi terbesar berasal dari penjualan kamar, diikuti oleh penjualan makanan dan minuman yang berperan penting dalam mendukung profitabilitas hotel.

Penjualan makanan dan minuman di Swiss-Belhotel Tuban dilakukan melalui beberapa *outlet* seperti restoran, bar, dan layanan *in-room dining*. Dalam proses operasionalnya, pengelolaan biaya makanan dan minuman menjadi faktor penting yang harus dikendalikan secara efektif. Pengelolaan bahan makanan berpengaruh pada *food cost* atau harga pokok makanan. *food cost* yang terlalu tinggi akan mempengaruhi harga jual makanan atau dapat mengurangi keuntungan pihak hotel, oleh karena itu pihak manajemen perlu menetapkan standar harga pokok makanan atau *budget food cost*, yaitu biaya ideal yang ditetapkan sebelumnya sebagai acuan untuk setiap produk makanan yang disajikan kepada konsumen (Mulyadi, 2015). Adanya *budget food cost* dapat dijadikan sebagai dasar dalam pengendalian biaya *food cost*.

Pengendalian biaya perlu dilakukan pada keseluruhan proses mulai dari *purchasing, receiving, store* dan *kitchen*. Bagian pengendalian biaya (*cost control*) merupakan salah satu bagian yang penting dan sangat diperlukan pada sebuah hotel. *Cost control* bertugas untuk melakukan pengawasan biaya *food* setiap harinya. Pengendalian sangat penting dilakukan untuk mendapatkan keuntungan atau laba sesuai dengan *budget* yang sudah ditetapkan. Secara umum harga pokok makanan atau *food cost* dibuat dalam bentuk persentase (%) diantaranya 35% sampai 40%. Begitu pula dengan Swiss-Belhotel Tuban menetapkan *budget food percentage* periode Januari-Juni 2024 sebesar 30,56%. Apabila *food cost percentage* mencapai angka diatas 30,56% atau melebihi persentase secara umum dan keadaan ini berlangsung selama beberapa bulan, maka manajemen akan melakukan tindakan untuk memerintahkan *executive*

cheff dan *food and beverage manager* melakukan konsultasi dengan bagian *chief accountant* dan *cost control* melakukan beberapa tindakan yang dianggap sangat perlu dilakukan. Berikut ini adalah tabel *Budget* dan *Actual Food Cost* periode Januari-Juni 2024.

Tabel 1. 1
Budget dan Actual Food Cost
Januari-Juni 2024

Month 2024	Budget Food Cost			Actual Food Cost		
	Revenue (Rp)	Cost (Rp)	Percentase	Revenue (Rp)	Cost (Rp)	Percentage
Januari	656.886.546,54	200.735.924,52	30,56%	1.111.016.983,00	339.123.565,00	30,52%
Februari	656.886.546,54	200.735.924,52	30,56%	1.221.783.884,00	370.297.994,00	30,31%
Maret	656.886.546,54	200.735.924,52	30,56%	1.142.082.765,00	401.579.440,00	35,16%
April	656.886.546,54	200.735.924,52	30,56%	1.321.944.621,00	441.626.847,00	33,41%
Mei	656.886.546,54	200.735.924,52	30,56%	1.421.938.131,00	483.170.187,00	33,98%
Juni	656.886.546,54	200.735.924,52	30,56%	1.240.548.350,00	435.863.560,00	35,13%
Total	3.941.319.279,24	1.204.415.547,12	183%	7.459.314.734,00	2.471.661.593,00	199%
Average	656.886.546,54	200.735.924,52	30,56%	1.243.219.122,33	411.943.598,83	33%

Sumber *Cost Control* Swiss-Belhotel Tuban (Data Diolah)

Tabel 1.1 diatas menunjukkan bahwa *average budget food cost* periode Januari-Juni 2024 sebesar 30,56% dengan jumlah *revenue* yaitu Rp 656.886.546,54 dan *cost* nya berjumlah Rp 200.735.924,52, sedangkan *average actual food cost* tahun 2024 berjumlah 33% dengan jumlah *revenue* Rp 1.243.219.122,33 dan *cost* sebesar Rp 411.943.598,83. Berdasarkan tabel diatas, terjadi penyimpangan *budget food cost* pada bulan Maret 35,16% bulan April 33,41%, bulan Mei 33,98%, dan bulan Juni 35,13%. Berdasarkan data tersebut dinyatakan bahwa masih terdapat selisih terhadap harga pokok makanan yang seharusnya tidak melebihi 30,56% sesuai dengan *budget food cost* yang ditetapkan. Pengendalian harga pokok dikelola sesuai dengan *budget food cost* yang telah ditentukan agar tidak terjadi selisih. Jika pengendalian

harga pokok pada suatu hotel berjalan dengan *budget* yang sudah ditentukan, hal tersebut tidak akan terjadi penyimpangan yang berdampak pada *profit* atau laba.

Berdasarkan uraian di atas, maka penulis tertarik melakukan penelitian tentang selisih *food cost* pada Swiss-Belhotel Tuban ke dalam laporan Tugas Akhir dengan judul “Analisis Selisih *Food Cost* pada Swiss-Belhotel Tuban di Badung”.

B. Rumusan Kesenjangan

Berdasarkan pemaparan latar belakang di atas, maka didapatkan rumusan masalah dalam penelitian ini, diantaranya adalah sebagai berikut:

1. Apakah penyebab terjadinya selisih antara *standard food cost* dengan *actual food cost* pada Swiss-Belhotel Tuban?
2. Bagaimanakah upaya pengendalian selisih *food cost* pada Swiss-Belhotel Tuban?

C. Tujuan dan Manfaat Penulisan

1. Tujuan Penulisan

Berdasarkan rumusan kesenjangan di atas, maka tujuan yang ingin dicapai dalam penelitian ini adalah untuk mengetahui:

- 1) Untuk mengetahui penyebab terjadinya selisih antara *standard food cost* dengan *actual food cost* pada Swiss-Belhotel Tuban.
- 2) Untuk meningkatkan upaya pengendalian selisih *food cost* pada Swiss-Belhotel Tuban.

2. Manfaat Penulisan

Adapun manfaat dari penelitian ini diantaranya sebagai berikut.

1) Bagi Swiss-Belhotel Tuban

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat bagi Swiss-Belhotel Tuban sebagai bahan pertimbangan dan masukan bagi manajemen dalam mengambil kebijakan yang berkaitan dengan analisis selisih *food cost* agar lebih efisien dan terkendali.

2) Bagi Politeknik Negeri Bali

Hasil penelitian ini dapat digunakan sebagai tolak ukur untuk mengetahui kemampuan mahasiswa dalam mengimplementasikan teori yang diperoleh selama di bangku perkuliahan, serta dapat dijadikan sebagai referensi oleh pembaca sebagai perbandingan maupun acuan untuk penelitian mengenai pengendalian selisih *food cost* pada suatu perusahaan terkhusus di bidang industri pariwisata.

3) Bagi Mahasiswa

Melalui penelitian ini diharapkan menambah wawasan dan pengetahuan mahasiswa khususnya tentang pengendalian *food cost* pada Swiss-Belhotel Tuban sehingga dapat mengaplikasikan ilmu yang didapat di bangku perkuliahan dengan penerapan yang terjadi di dunia pekerjaan.

BAB V

PENUTUP

A. Simpulan

Berdasarkan hasil analisis pada Bab IV, dapat disimpulkan bahwa pengendalian *food cost* pada Swiss-Belhotel Tuban masih kurang optimal. Meskipun prosedur penyusunan *budget food cost* telah disusun sesuai dengan teori dan standar yang berlaku, implementasinya di lapangan belum sepenuhnya berjalan secara efektif. Hal ini terbukti dari adanya selisih merugikan antara *budget food cost* dan *actual food cost*. Selisih tersebut disebabkan oleh beberapa faktor, antara lain kurangnya ketelitian bagian *purchasing* dalam memilih dan membandingkan harga antar *supplier*, sehingga barang atau bahan yang dipesan tidak sesuai dengan yang diharapkan. Selain itu, ditemukan juga kerusakan bahan makanan yang diakibatkan oleh penataan bahan di store yang tidak rapi serta pengiriman bahan yang tidak segar atau hampir memasuki masa kedaluwarsa akibat proses pemesanan yang tidak tepat. Faktor lain yang turut menyebabkan selisih adalah penggunaan bahan baku yang tidak sesuai dengan takaran dalam *recipe book* oleh bagian produksi, serta kurangnya konsentrasi karyawan dalam proses produksi makanan akibat tekanan waktu dalam penyajian.

B. Saran

Berdasarkan analisis terhadap selisih biaya makanan, pihak manajemen Swiss-Belhotel Tuban perlu menerapkan pengendalian yang lebih baik di

semua bagian. Bagian pembelian harus rutin membandingkan harga dan kualitas dari beberapa pemasok, serta menyesuaikan jumlah pembelian dengan jumlah tamu agar tidak ada bahan yang terbuang. Pada saat menerima barang, petugas harus memeriksa kondisi, jumlah, dan tanggal kadaluarsa dengan teliti, serta menggunakan bahan yang lebih dulu datang terlebih dahulu. Di dapur, semua karyawan harus mematuhi takaran bahan yang sudah ditetapkan dan mengikuti pelatihan agar dapat bekerja dengan baik meskipun sedang sibuk.

Penerapan langkah-langkah ini akan memberikan manfaat yang jelas, yaitu penghematan biaya, berkurangnya makanan sisa, dan rasa makanan yang selalu konsisten untuk kepuasan tamu. Untuk penelitian selanjutnya, bisa dilihat lebih detail menu-menu mana saja yang biayanya membengkak, atau meneliti cara menggunakan sistem komputer untuk mengelola stok bahan dan membantu memperkirakan kebutuhan pembelian yang lebih akurat.

DAFTAR PUSTAKA

- Kadek, N., Swary, P. P., Agung, A., Sitawati, R., Sedana, G., Yasa, W., Politeknik,), & Bali, N. (2024). Analisis Food Cost Terhadap Pengendalian Manajemen Biaya Pada Hotel Novotel Bali Nusa Dua. *Neraca Manajemen, Ekonomi*, 6. <https://doi.org/10.8734/Mnmae.V1i2.359>
- Made Artajaya, M. W. C. W. I. G. A. F. (2022). Pusaka Is Licensed Under A Creative Commons Attribution-Sharealike 4.0 International License. *Journal Of Tourism, Hospitality, Travel And Busines Event*.
- Made, I., Dwika, A., Ambara Saputra, Y., Surya Wijaya, N., Gede, I., Surya, D., & Widhyadanta, A. (2023). Analisis Selisih Beverage Cost Di The Monkey Bar At Bella Kita Analysis Of Beverage Cost Differences At The Monkey Bar At Bella Kita. *Jurnal Pariwisata Dan Bisnis*, 02(8), 1772–1782. <https://doi.org/10.22334/Paris.V2i8>
- Muliyadi. (2015). *Akuntansi Biaya*. Stim Ykpn.
- Ni Made Prapti Pratiwi. (2024). *Analisis Selisih Dalam Rangka Pengendalian Food Cost Pada Infinity8 Bali*.
- Ni Putu Ayu Tasya Noviantari. (2022). *Analisis Pengendalian Biaya Food And Beverage Pada Hotel X*.
- Nikita Suryadi, R., Ayu Putri Widawati, I., & Wayan Tuwi, I. (2024). *Neraca* (Vol. 2, Issue 12). <http://jurnal.kolibi.org/index.php/>
- 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>
- Sugiyono. (2014). *Metode Penelitian Manajemen*. Cv Alfabeta.
- Sugiyono. (2019). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, Dan R&D*. Alfabeta.
- Vina Sofiana, Qori Erna Lestari, Stefani Afrida, & Evi Mahaerani. (2024). Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi Dengan Metode Full Costing Dan Penentuan Harga Jual Dengan Pendekatan Cost Plus Pricing Pada UMKM Es Teh Solo Cabang Rawalumbu Kota Bekasi. *Digital Bisnis: Jurnal Publikasi Ilmu Manajemen Dan E-Commerce*, 3(4), 148–157. <https://doi.org/10.30640/Digital.V3i4.3560>
- Wayan Hesadijaya Utthavi, I. G. A. S. (2017). *Analisis Pengendalian Food Cost Pada Gtbv Hotel & Convention Bali* .
- Wiyasha. (2014). *Akuntansi Manajemen Hotel Dan Rsetoran Edisi 2*.