

SKRIPSI

**ANALISIS PENGENDALIAN BIAYA *FOOD & BEVERAGE* PADA
*RESTAURANT ABX***



POLITEKNIK NEGERI BALI

**NAMA : GUSTI AYU ADELIA
NIM : 2115644091**

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

ANALISIS SISTEM PENGENDALIAN *FOOD AND BEVERAGE* PADA *RESTAURANT ABX*

Gusti Ayu Adelia
2115644091

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

ABSTRAK

Food and beverage cost merupakan salah satu komponen biaya utama dalam operasi suatu manajemen, adanya biaya standar *food and beverage* membantu mengontrol biaya produksi dan menetapkan harga jual yang tepat. Namun dalam pelaksanaan operasional biaya standar yang telah ditetapkan sering tidak sesuai dengan biaya aktual sehingga mengakibatkan adanya selisih. Analisis selisih digunakan untuk membantu mengetahui apa yang mengakibatkan adanya selisih yang terjadi yang dapat dijadikan sebagai dasar manajemen dalam memperoleh keuntungan. Penelitian ini berfokus pada pengendalian biaya *food and beverage* pada *Restaurant ABX* karena adanya varian merugikan antara biaya standar dengan biaya aktual. Tujuan dari penelitian ini untuk mengetahui varian antara biaya standar dengan biaya aktual beserta faktor penyebab terjadinya varian tersebut dan pengendalian biaya *food and beverage* pada *Restaurant ABX*. Jenis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah menggunakan metode kualitatif, sumber data yang digunakan terdiri dari data primer, seperti hasil wawancara dan observasi, serta resep standar yang merupakan data sekunder, laporan penjualan. Prosedur pengumpulan data dilakukan dengan cara wawancara, dokumentasi dan observasi. Hasil penelitian ini mengindikasikan adanya varian yang merugikan (*unfavorable*), baik dari segi jumlah penggunaan bahan baku maupun dari sisi harga bahan baku. Hal ini disebabkan oleh perbedaan antara jumlah bahan baku yang digunakan dan perbedaan antara harga standar dan harga sesungguhnya. Terkait Pengendalian biaya *food and beverage* masih ditemukannya beberapa ketidaksesuaian, contohnya pada saat pembelian barang, pembelian bahan baku melebihi harga standar dan tidak sesuai SOP, penerimaan barang dilakukan oleh pihak yang tidak memiliki otoritas, keterbatasan ruang penyimpanan menyebabkan bahan baku mengalami kerusakan, dan bagian produksi kurang mengikuti standar resep yang telah dirancang.

Kata Kunci: Biaya Aktual, Biaya Standar, Pengendalian Biaya, Varian

ANALYSIS OF THE FOOD AND BEVERAGE SYSTEM AT RESTAURANT ABX

Gusti Ayu Adelia

2115644091

(Program Studi S arjana Terapan Akuntansi Manajerial, Politeknik Negeri Bali)

ABSTRACT

Food and beverage costs are one of the main expense components in management operations. The existence of standard food and beverage costs helps control production expenses and set appropriate selling prices. However, in practice, the established standard costs often do not align with the actual costs, resulting in variances. Variance analysis is used to identify the causes of these discrepancies, which can serve as a basis for management in maximizing profits. This research focuses on controlling food and beverage costs at Restaurant ABX due to unfavorable variances between standard and actual costs. The purpose of this study is to identify the variance between standard and actual costs, the factors causing these variances, and the cost control measures implemented at Restaurant ABX. This research employs a qualitative method. The data sources consist of primary data, such as interviews and observations, as well as secondary data, including standard recipes and sales reports. Data collection procedures include interviews, documentation, and observations. The results of the study indicate the presence of unfavorable variances, both in terms of the quantity of raw materials used and the prices of those materials. These variances are caused by differences in the amount of raw materials used and discrepancies between standard and actual prices. In terms of food and beverage cost control, several inconsistencies were found. For example, during the purchasing process, raw materials were bought at prices exceeding the standard and not in accordance with the SOP. Goods were received by unauthorized personnel, limited storage space led to raw material spoilage, and the production department did not fully follow the established standard recipes.

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

DAFTAR ISI

Halaman Sampul Depan.....	i
Abstrak.....	ii
<i>Abstract</i>.....	iii
Halaman surat Pernyataan Orisinalitas Karya Ilmiah.....	v
Halaman Persetujuan.....	vi
Halaman Penetapan Kelulusan.....	vii
Kata Pengantar	viii
Daftar Isi	xi
Daftar Tabel	xii
Daftar Gambar	xiv
Daftar Lampiran	xv
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang Masalah.....	1
B. Rumusan Masalah	7
C. Batasan Masalah.....	7
D. Tujuan dan Manfaat Penelitian	7
BAB II KAJIAN PUSTAKA	9
A. Kajian Teori.....	9
B. Kajian Penelitian yang Relevan	15
C. Alur Pikir.....	17
BAB III METODE PENELITIAN	19
A. Jenis Penelitian.....	19
B. Lokasi/Tempat dan Waktu Penelitian.....	19
C. Teknik dan Instrumen Pengumpulan Data	20
D. Keabsahan Data.....	21
E. Analisis Data	22
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	25
A. Hasil Penelitian	25
B. Pembahasan.....	32
C. Keterbatasan Penelitian.....	76
BAB V PENUTUP.....	77
A. Simpulan	77
B. Implikasi.....	79
C. Saran.....	79
DAFTAR PUSTAKA.....	81
LAMPIRAN.....	83

DAFTAR TABEL

Tabel 4. 1 Standar <i>Food Cost</i> Periode Oktober-Desember 2024	28
Tabel 4. 2 Standar <i>Beverage Cost</i>	29
Tabel 4. 3 <i>Actual Food Cost</i>	30
Tabel 4. 4 <i>Actual Beverage Cost</i>	31
Tabel 4. 5 Varian Kuantitas <i>Double Patty Beef Burger</i>	33
Tabel 4. 6 Varian Harga <i>Double Patty Beef Burger</i>	34
Tabel 4. 7 Varian Kuantitas Nasi Goreng Buntut	35
Tabel 4. 8 Varian Harga Nasi Goreng Buntut.....	36
Tabel 4. 9 Varian Kuantitas <i>Poke</i>	37
Tabel 4. 10 Varian Harga <i>Poke Bowl</i>	38
Tabel 4. 11 Varian Kuantitas <i>Pork Dumpling</i>	39
Tabel 4. 12 Varian Harga <i>Pork Dumpling</i>	40
Tabel 4. 13 Varian Kuantitas <i>Grilled Chicken Ques</i>	41
Tabel 4. 14 Varian Harga <i>Grilled Chicken Ques</i>	42
Tabel 4. 15 Varian Kuantitas <i>Tacos Fried Fish</i>	43
Tabel 4. 16 Varian Harga <i>Tacos Fried Fish</i>	44
Tabel 4. 17 Varian Kuantitas <i>Pulled Beef Tacos</i>	45
Tabel 4. 18 Varian Harga <i>Pulled Beef Tacos</i>	46
Tabel 4. 19 Varian Kuantitas <i>Grilled Chicken Nachos</i>	47
Tabel 4. 20 Varian Harga <i>Grilled Chicken Nachos</i>	48
Tabel 4. 21 Varian Kuantitas <i>Seafood Tom Yum</i>	49
Tabel 4. 22 Varian Harga <i>Seafood Tom Yum</i>	50
Tabel 4. 23 Varian Kuantitas <i>Quesadilas Vegges & Cheese</i>	51
Tabel 4. 24 Varian Harga <i>Quesadilas Vegges & Cheese</i>	52
Tabel 4. 25 Varian Kuantitas <i>Clasicc Margarita</i>	53
Tabel 4. 26 Varian Harga <i>Clasicc Margarita</i>	54
Tabel 4. 27 Varian Kuantitas <i>Mojito</i>	55
Tabel 4. 28 Varian Harga <i>Mojito</i>	55

Tabel 4. 29 Varian Kuantitas <i>Mango Margarita</i>	56
Tabel 4. 30 Varian Harga <i>Mango Margarita</i>	57
Tabel 4. 31 Varian Kuantitas <i>Orange Juice</i>	58
Tabel 4. 32 Varian Harga <i>Orange Juice</i>	58
Tabel 4. 33 Varian Kuantitas <i>Watermelon Juice</i>	59
Tabel 4. 34 Varian Harga <i>Watermelon Juice</i>	60
Tabel 4. 35 Varian Kuantitas <i>Mango Yoghurt</i>	61
Tabel 4. 36 Varian Harga <i>Mango Yoghurt</i>	62
Tabel 4. 37 Varian Kuantitas <i>Pineapple Juice</i>	63
Tabel 4. 38 Varian Harga <i>Pineapple Juice</i>	63
Tabel 4. 39 Varian Kuantitas <i>Banana Strawberry</i>	64
Tabel 4. 40 Varian Harga <i>Banana Strawberry</i>	65
Tabel 4. 41 Varian Kuantitas <i>Gin Basil Smash</i>	66
Tabel 4. 42 Varian Harga <i>Gin Basil Smash</i>	66
Tabel 4. 43 Varian Kuantitas <i>Pink Lemonade</i>	67
Tabel 4. 44 Varian Harga <i>Pink Lemonade</i>	68
Tabel 4. 45 Total Varian Kuantitas dan Varian Harga <i>Food</i>	69
Tabel 4. 46 Total varian Kuantitas dan Varian Harga <i>Beverage</i>	69
Tabel 4. 47 Perbandingan Teori Dengan Pelaksanaan Sesungguhnya Pengendalian Aktivitas Bagian-Bagian Terkait <i>Food And Beverage Cost</i>	74

JURUSAN AKUNTANSI
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2. 1 Alur Pikir Penelitian.....	18
Gambar 4. 1 Struktur Organisasi Accounting Department	25



DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1: Data Penjuala <i>Top Ten Menu Food</i>	84
Lampiran 2: Data Penjuala <i>Top Ten Menu Beverage</i>	84
Lampiran 3 : Standar <i>Recipe Food</i> Bulan Oktober – Desember 2024.....	85
Lampiran 4 : <i>Standard Recipe Beverage</i> Oktober – Desember 2024	89
Lampiran 5 : <i>Actual Food Cost</i> Bulan Oktober – Desember 2025	92
Lampiran 6 : <i>Actual Beverage Cost</i> Bulan Oktober – Desember 2025	96
Lampiran 7 : <i>Standard and Actual Food Cost All Portion</i>	99
Lampiran 8: <i>Standard and Actual Beverage Cost All Portion</i>	102



BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Seiring berkembangnya teknologi yang semakin canggih akan berdampak positif untuk pertumbuhan ekonomi dalam sektor industri. Perkembangan teknologi di zaman sekarang akan memicu persaingan yang semakin ketat di antara pelaku bisnis. Semakin meningkatnya persaingan di bidang usaha, suatu perusahaan agar memiliki strategi yang tepat. Pengelolaan segala sumber daya dilaksanakan agar dapat menyediakan dan menawarkan produk yang berkualitas tinggi, Diinginkan konsumen, serta harga yang wajar. Hal tersebut dilaksanakan agar dapat bertahan dan semakin berkembang. (Wuryani dan Palupiningtyas, 2024).

Restaurant merupakan suatu tempat yang diorganisir secara komersial menyelenggarakan pelayanan makanan dan minuman dengan baik kepada konsumennya. Di era sekarang *restaurant* banyak digemari konsumen dikarenakan *restaurant* dapat menjadi salah satu tempat bersantai, mengobrol dan menongkrong sembari menyantap hidangan.

Restaurant ABX merupakan salah satu *restaurant* bertemakan *Maxican* yang terletak di pusat Kuta. Ditengah persaingan bisnis yang cukup pesat *Restaurant* ABX senantiasa memberikan kepuasan bagi setiap wisatawan, salah satunya dengan cara selalu meningkatkan kualitas pelayanan, cita rasa dan memperbaharui menu yang ada agar tidak monoton.

Salah satu keunggulan *Restaurant ABX* ini menyediakan layanan *breakfast* bagi wisatawan serta tempat yang strategis di pusat kota yang tentunya gampang dijangkau wisatawan. *Restaurant ABX* selalu memberikan penawaran terbaik bagi para konsumennya, diantaranya memberikan menu *special happy hours* setiap pembelian minuman di jam tertentu, itu akan sangat menguntungkan bagi konsumen yang berbelanja. Dengan berbagai fasilitas yang ada dan pelayanan yang ditawarkan tentunya memerlukan biaya yang tidak sedikit sehingga pihak manajemen diharapkan dapat menggunakan fasilitas yang dimiliki dengan sebaik mungkin agar tercapainya keuntungan.

Pengendalian biaya sangat diperlukan untuk mencegah terjadinya pemborosan. Pengelolaan biaya produksi yang baik merupakan faktor krusial untuk menjaga kelangsungan bisnis di industri makanan yang sangat kompetitif. Di tengah lingkungan bisnis yang sensitif terhadap fluktuasi pasar, efisiensi dalam pengelolaan biaya menjadi kunci untuk menjamin keberlanjutan operasional perusahaan dalam jangka panjang (Lalitasari et al., 2022).

Menurut Aryani et al.,(2022) menjelaskan bahwa dalam bisnis makanan, menghitung *Food Cost* menjadi hal yang sangat penting. *Food Cost* merujuk pada total biaya yang dikeluarkan untuk menghasilkan sebuah menu makanan dan minuman sesuai dengan resep standar, mulai dari bahan baku, proses pengolahan, hingga menjadi menu yang siap disajikan per porsi. Terdapat dua jenis perhitungan *food Cost*, yaitu *Food Cost Ideal* dan *Food Cost Aktual*. *Food Cost Ideal* dihitung berdasarkan rumus dasar atau standar yang ideal. Sementara itu, *Food Cost Aktual* adalah persentase *food Cost* yang memperhitungkan

persediaan awal dan akhir. *Food Cost* Aktual biasanya lebih tinggi daripada *Food Cost* Ideal karena adanya pemborosan bahan selama proses produksi menu makanan atau minuman, yang sering kali melebihi takaran resep.

Penetapan harga jual yang terlalu rendah dapat menimbulkan risiko besar, terutama karena fluktuasi harga bahan baku yang sulit diprediksi. Konsumen sangat sensitif terhadap kenaikan harga, dan bahkan perbedaan kecil dengan pesaing dapat membuat mereka beralih, kecuali jika produk yang ditawarkan benar-benar unik dan sulit untuk ditiru. Meskipun demikian, keuntungan dalam bisnis makanan bisa sangat besar, terutama jika konsumen sudah loyal terhadap produk tertentu. Harga tidak menjadi pertimbangan utama bagi konsumen loyal. Bisnis makanan rumahan sering menghadapi tantangan dalam perhitungan biaya bahan baku karena pembelian dalam jumlah kecil dapat menyebabkan harga per unit bahan lebih tinggi (Aryani et al., 2022).

Pengendalian yang kurang baik akan menyebabkan biaya – biaya akan cenderung naik secara tidak terkendali. Hal tersebut akan mengurangi keuntungan perusahaan atau perusahaan akan mengalami kerugian. Pengendalian yang baik sangatlah penting dalam menjaga keseimbangan antara biaya dengan pendapatan. Pengendalian biaya dalam industri makanan tidak hanya berperan sebagai faktor pendukung untuk mencapai keuntungan maksimal, tetapi juga sebagai elemen krusial dalam mempertahankan daya saing, kelangsungan operasional, dan pertumbuhan bisnis jangka panjang. Dengan penerapan strategi pengendalian biaya yang tepat, perusahaan dapat

meningkatkan efisiensi operasional, mengurangi potensi kerugian, dan memperkuat posisinya di pasar (Wuryani dan Palupiningtyas, 2024).

Biaya standar *food and beverage* yang telah ditetapkan manajemen diharapkan sesuai dengan biaya yang terjadi. Hal ini dapat digunakan untuk mengendalikan mutu dari *food & beverage* yang ditawarkan, dengan mengendalikan harga pokok *food & beverage* serta melakukan tindakan koreksi terhadap penyimpangan.

Salah satu pendekatan yang dapat digunakan untuk menganalisis penyimpangan antara biaya standar dan biaya aktual adalah dengan menggunakan teori *variance* atau analisis penyimpangan biaya. Analisis *variance* merupakan alat manajerial yang penting dalam mengevaluasi kinerja operasional dan efisiensi biaya dalam suatu perusahaan. *Variance* dapat bersifat *favorable* (menguntungkan) apabila biaya aktual lebih rendah daripada biaya standar, yang menunjukkan efisiensi dalam penggunaan sumber daya. Sebaliknya, *variance* disebut *unfavorable* (merugikan) jika biaya aktual melebihi biaya standar, yang menandakan adanya pemborosan atau ketidakefisienan dalam proses produksi (Putra et al., 2022).

Pada konteks industri makanan dan minuman, analisis *variance* sangat relevan untuk mengetahui penyebab dari perbedaan biaya produksi yang direncanakan dengan biaya yang terjadi secara nyata. Beberapa jenis *variance* yang umum digunakan antara lain material *price variance* (selisih karena perbedaan harga beli bahan baku), material *usage variance* (selisih karena penggunaan bahan baku yang melebihi takaran standar), serta *food and*

beverage Cost variance, yaitu selisih total biaya aktual dibandingkan dengan biaya standar dalam penyajian makanan dan minuman. Melalui analisis ini, manajemen dapat mengidentifikasi titik-titik inefisiensi dan melakukan evaluasi terhadap proses pengadaan, produksi, dan penyajian yang dilakukan.

Hasil dari analisis ini akan digunakan sebagai dasar untuk mengevaluasi sistem pengendalian biaya yang telah diterapkan serta memberikan masukan perbaikan agar pengelolaan biaya dapat lebih optimal ke depannya. Dengan demikian, penerapan teori *variance* tidak hanya berfungsi sebagai alat bantu evaluasi kinerja, tetapi juga sebagai dasar strategis dalam pengambilan keputusan manajerial guna meningkatkan efisiensi, daya saing, dan profitabilitas perusahaan secara berkelanjutan.

Berikut persentase biaya standar, biaya sesungguhnya dan selisih biaya *food & beverage* pada *Restaurant ABX* untuk periode Oktober – Desember 2024 dapat dilihat dari tabel 1.1 berikut:

Tabel 1. 1
Biaya Standar, Biaya Sesungguhnya Dan Selisih Biaya
***Food & Beverage* Periode Oktober – Desember 2024**
Restaurant ABX

Bulan	<i>Food</i>			<i>Beverage</i>		
	Standar (%)	Sesungguhnya (%)	Selisih (%)	Standar (%)	Sesungguhnya (%)	Selisih (%)
Oktober	30 %	33,35%	3,35%	20%	22,33%	2,33%
November	30%	33,39%	3,39%	20%	23,21%	3,21%
Desember	30%	33,53%	3.53%	20%	23,35%	3,35%
Rata-Rata	30%	33,42%	3,42%	20%	22,96%	2,96%

Sumber: Data sekunder diolah, tahun 2025

Berdasarkan Tabel 1.1 terdapat perbedaan antara persentase biaya standar (*standar Cost*) *food & beverage* dengan biaya sesungguhnya (*actual Cost*) dari bulan Oktober sampai Desember 2024 berfluktuasi, *Restaurant ABX* menetapkan persentase biaya standar untuk *food* adalah 30% dan presentase untuk *beverage* sebesar 20% dengan batas toleransi 1%. Pada periode tersebut, terjadi selisih lebih yang melewati batas toleransi yang telah ditetapkan antara biaya standar *food* dengan biaya sesungguhnya untuk *food*. Hal ini juga terjadi antara biaya standar *beverage* dengan biaya sesungguhnya untuk *beverage*.

Selisih yang terjadi dapat menguntungkan atau merugikan perusahaan. Selisih menguntungkan jika biaya standar lebih besar dari biaya sesungguhnya sedangkan selisih merugikan terjadi jika biaya standar lebih kecil dari biaya sesungguhnya. Dalam kasus ini, pada bulan Oktober sampai Desember 2024 terjadi selisih merugikan sebesar 3,35%, 3,39% dan 3,53% yang melebihi batas toleransi untuk *food* Sementara untuk *beverage* pada bulan oktober sampai desember terjadi selisih merugikan sebesar 2,33%, 3,21% dan 3,35%. Selama bulan oktober sampai desember dapat dilihat rata-rata selisih yang terjadi sebesar 3,42% untuk *food* dan 2,96% untuk *beverage*, selisih tersebut merupakan selisih merugikan bagi perusahaan. Perbedaan ini perlu diketahui penyebabnya agar kemudian dapat diadakan perbaikan. Jadi dari data tersebut terjadi kesenjangan antara biaya yang diharapkan (standar) dengan biaya yang terjadi sesungguhnya (kenyataan).

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan di atas, maka peneliti tertarik melakukan penelitian dengan judul “**Analisis Pengendalian Biaya Food & Beverage pada Restaurant ABX**”

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan urain latar belakang masalah yang telah diuraikan, maka rumusan masalah dalam penelitian ini yakni sebagai berikut :

1. Bagaimanakah perhitungan dan penyebab terjadinya selisih biaya *food & beverage* antara biaya standar dengan biaya sesungguhnya pada *Restaurant ABX*?
2. Bagaimanakah pengendalian biaya *food & beverage* pada *Restaurant ABX*?

C. Batasan Masalah

Batasan masalah dalam penelitian ini yakni hanya berfokus pada pengendalian biaya *food & beverage* yang terdapat pada *Restaurant ABX*.

D. Tujuan dan Manfaat Penelitian

1. Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah diatas yang menjadi tujuan penelitian ini yakni sebagai berikut :

- a. Untuk menemukan perhitungan dan penyebab terjadinya selisih biaya *food & beverage* antara biaya standar dengan biaya sesungguhnya pada *Restaurant ABX*.
- b. Untuk menemukan sistem pengendalian biaya *food & beverage* pada *Restaurant ABX*.

2. Manfaat Penelitian

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat teoritis dan manfaat praktis sebagai berikut :

a. Manfaat Teoretis

Hasil dari penelitian ini diharapkan dapat memberikan wawasan dan juga kontribusi baru dalam pengembangan topik penelitian yang sejenis berkaitan dengan pengendalian biaya *food & beverage*.

b. Manfaat Praktis

1) Bagi Restaurant ABX

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan kontribusi dalam penentuan kebijakan pengendalian biaya *food & beverage* yang tepat dan ekonomis.

2) Bagi Politeknik Negeri Bali

Diharapkan, penelitian ini dapat menjadi acuan untuk mengukur kemampuan mahasiswa dalam mengaplikasikan teori-teori yang diperoleh selama perkuliahan, serta dapat menambah referensi atau daftar pustaka bagi Politeknik Negeri Bali.

3) Bagi Mahasiswa

Penelitian ini diharapkan dapat memperluas wawasan dan memberikan pemahaman yang lebih mendalam bagi mahasiswa, khususnya mengenai praktik pengendalian biaya *food & beverage*.

BAB V

PENUTUP

A. Simpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan pada *Restaurant ABX*, maka dapat disimpulkan bahwa ditemukannya ketidak sesuaian prosedur oprasional dengan kenyataannya. Hal ini perlu diberikan perhatian khusus dan diperbaiki supaya efisiensi oprasional dapat meningkat. Berikut kesimpulan lebih lanjut dari penelitian ini :

1. Dalam penelitian ini ditemukan perbedaan antara biaya standar dengan biaya aktual. Terdapat 2 varian yang ditemukan yakni varian kuantitas dan varian biaya. Perhitungan ini dilakukan pada top 10 menu yang terjual pada *Restaurant ABX* dengan menggunakan rumus selisih kuantitas bahan baku dan selisih harga bahan baku. Adapun faktor-faktor yang menyebabkan terjadinya varian kuantitas dan varian harga pada *Restaurant ABX* yakni:
 - a. Adanya selisih antara jumlah penggunaan bahan baku sesungguhnya dengan yang telah di standarkan, perbedaan ini terjadi dikarenakan human error dalam proses penyiapan dan proses produksi bahan baku. Hal ini terjadi karena bagian produksi tidak mengikuti standar resep yang telah ada melainkan menggunakan taksiraa pribadi dalam menentukan jumlah bahan baku yang akan digunakan. Perhitungan dalam penelitian ini dilakukan dari periode Oktober sampai dengan

Desember 2024 yang menyatakan selisih merugikan pada bagian *food* sebesar Rp1.196.371 dan *beverage* Rp1.764.655.

- b. Perbedaan antara harga sesungguhnya dengan harga standar bahan baku terjadi dikarenakan adanya kenaikan harga bahan baku yang di pakai. Kenaikan harga ini dapat disebabkan oleh pemesanan bahan baku yang mendadak oleh bagian *bar* tau *kitchen* sehingga tim purchasing membeli pada tempat atau pemasok lain dimana harga yang ditawarkan akan lebih tinggi. Kenaikan harga bahan baku ini juga dapat terjadi disebabkan oleh adanya perubahan harga dari pemasok dikarenakan jumlah stok barang. Selama periode Oktober hingga Desember 2024, selisih merugikan untuk *food* Rp2.233,285 dan untuk *beverage* sebesar Rp1.606.610.

2. Pengendalian terhadap berbagai bagian yang terlibat dalam pengelolaan biaya makanan dan minuman pada *Restaurant ABX* belum sepenuhnya berjalan dengan optimal, masih terdapat beberapa bagian yang belum melaksanakan pengendalian sesuai ketentuan yang berlaku, seperti bagian pembelian yang tidak sesuai alur SOP, bagian penerimaan tidak dikerjakan oleh staff yang berwenang, bagian penyimpanan yang kekurangan tempat sehingga penyimpanan barang menjadi kurang dan bagian produksi yang kurang mengikuti *standard recipe* dalam proses pembuatan makanan dan minuman.

B. Implikasi

Hasil dari penelitian ini dapat menjadi bahan referensi untuk manajemen melakukan pemantauan lebih lanjut terkait pengendalian biaya, khususnya pada bagian biaya *food and beverage*. Dengan hanya megunakan data perhitungan Top 10 Menu maknaan dan minuman Penelitian ini dapat menunjukkan adanya varian bahan baku yang merugikan meskipun hanya sebagian kecil. Namun hasil dari penelitian ini dapat membantu manajemen dalam mengidentifikasi kelemahan serta kekurangan dalam pengelolaan manajemen kedepannya.

C. Saran

Berasarkan hasil penelitian serta simpulan yang telah dipaparkan, berikut merupakan saran yang dapat menjadi masukan untuk *Restaurant ABX* dalam meningkatkan pengendalian biaya makanan dan minuman :

1. Mengurangi tingginya selisih pada biaya *food and beverage*, manajemen disarankan untuk memperkuat koordinasi dan pengawasan terhadap semua proses yang ada. Mulai dari pembelian, penerimaan, penyimpanan serta produksi guna memastikan semuanya berjaan sesuai dengan prosedur oprasional standar yang telah ditetapkan agar dapat menekan biaya yang timbul.
2. Manajemen disarankan agar lebih memperhatikan keseluruhan bagian pengendalian. Bagian pembelian serta seluruh *staff bar* dan *kitchen* yang diberikan tugas untuk menerima barang, melakukan penyimpanan serta memproduksi barang sebaiknya diberikan pelatihan serta arahan lebih

lanjut terkait tugas - tugas yang dijalankan. Hal ini dapat dilakukan sebagai bentuk upaya meningkatkan pengendalian pada *Restaurant ABX*.



DAFTAR PUSTAKA

- Andrian, B., Nur Afif, M., & Budi Setiawan, A. (2024). *Analisis Penerapan Biaya Standar Sebagai Pengendalian Biaya Produksi PADA PT Jakarana Tama Food Industry Ciawi-Bogor*. 3.
- Aryani, D. N., Bunyamin, B., Munfaqiroh, S., Kadarusman, K., N, N., Setyawan, S., H, S., Lating, A., Tjahjani, F., Zucroh, I., & Triana, T. (2022). Market price sebagai strategi bersaing peningkatan penjualan produk unggulan di Kampoeng Kajoetangan Heritage, Malang. *ABDIMASKU: JURNAL PENGABDIAN MASYARAKAT*, 5(2), 241. <https://doi.org/10.33633/ja.v5i2.629>
- Hasibuan, A. N., Fauziyah, H., Sitorus, I. R., Fauzi, A., Prastia, G. A., Novianto, I., & Thoriqin, A. (2024). Analisis Biaya Standar Sebagai Alat Perencanaan Dan Pengendalian Biaya Produksi Pada UMKM. *Jurnal Bisnis Dan Ekonomi*, 2(1), 137–149. <https://doi.org/10.61597/jbe-ogzrp.v2i1.24>
- I Made Kerta Wijaya, & Ni Luh Putu Sri Widhiastuty. (2021). Pengendalian Food Cost Oleh Cost Controller Pada Papillon Echo Beach Canggu. *Journal of Tourism and Interdisciplinary Studies*, 1(2), 82–92. <https://doi.org/10.51713/jotis.v1i2.58>
- Jayasmara, made, & Damayanti, T. (2022). *Analisis Efektivitas Pengendalian Pada Prosedur Pengadaan Bahan Makanan di “S” Kuta Resort*.
- Lalitasari, I. N., Pratiwi, D. N., & Samanto, H. (2022). Analisis pengaruh biaya produksi, biaya distribusi dan volume penjualan terhadap laba bersih perusahaan. *Journal of Economics Research and Policy Studies*, 3(2), 99–108. <https://doi.org/10.53088/jerps.v3i2.764>
- Pangaribuan, B. K., Tirayoh, V. Z., & Mintalangi, S. S. E. (2024). Analisis varians biaya dalam mengukur efektivitas pengendalian biaya operasional pada Usaha Fellow Coffee Manado. *Manajemen Bisnis Dan Keuangan Korporat*, 2(2), 316–326. <https://doi.org/10.58784/mbkk.233>
- 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>

- Putri, N. A., Yulianti, N. N., & Kartini, E. (2020). Analisis Anggaran Biaya Sebagai Alat Pengendalian Biaya Produksi Pada Proyek Pembangunan Tower Telekomunikasi di Lombok. *Journal Ilmiah Rinjani (JIR)*, 8(1), 76–90. <https://jurnal.ugr.ac.id/index.php/jir/article/view/16/54>
- Rindengan, M., Manossoh, H., & Wokas, H. R. N. (2022). Analisis Varians Biaya Operasional Dalam Mengukur Pengendalian Biaya Operasional PT. Hasjrat Abadi Manado. 5(2), 887–896.
- Septiani, S., Dasila, R. A., & Nispasari, N. (2023). Analisis selisih biaya bahan baku terhadap efisiensi biaya produksi. *Jesya*, 6(2), 1418–1426. <https://doi.org/10.36778/jesya.v6i2.1117>
- Sunarmi, S., & Marthalena, Y. (2021). Analisis Biaya Produksi dan Harga Jual Makanan pada Rumah Makan Marintin di Gading Rejo Pringsewu. *Jurnal Al-Qiyam*, 2(1), 102–109. <https://doi.org/10.33648/alqiyam.v2i1.121>
- Tangka, V. K., Ilat, V., & Weku, P. (2023). Analisis Penerapan Target Costing Sebagai Upaya Sistem Pengendalian Biaya Produksi Pada PT. Multi Food Manado. *Jurnal EMBA : Jurnal Riset Ekonomi, Manajemen, Bisnis Dan Akuntansi*, 11(3), 1318–1325. <https://doi.org/10.35794/emba.v11i3.50932>
- 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>