

**ANALISIS PENGENDALIAN *FOOD COST* DALAM MENINGKATKAN  
PROFITABILITAS PADA  
HOTEL DREAM OF AVENTUS**



**POLITEKNIK NEGERI BALI**

**NAMA : RANGGA YUSAK  
NIM : 2215613093**

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

**ANALISIS PENGENDALIAN *FOOD COST* DALAM MENINGKATKAN  
PROFITABILITAS PADA  
HOTEL DREAM OF AVENTUS**

RANGGA YUSAK

2215613093

(Program Studi D3 Akuntansi, Politeknik Negeri Bali)

**ABSTRAK**

Penelitian ini bertujuan menganalisis pengendalian *food cost* dan dampaknya terhadap profitabilitas Dream of Aventus Hotel Kuta. Standar *food cost* yang ditetapkan hotel adalah 33% dari pendapatan makanan. Penelitian menggunakan metode deskriptif kualitatif melalui observasi, wawancara, dan dokumentasi. Analisis dilakukan dengan membandingkan *food cost aktual* dan standar pada periode Maret–Mei 2025. Hasil penelitian menunjukkan *food cost aktual* melebihi standar, yaitu 37,44% pada Maret, 38,56% pada April, dan 34,01% pada Mei. Selisih (*variance unfavorable*) ini disebabkan oleh pembelian bahan baku melebihi spesifikasi, penggunaan bahan tidak sesuai *standard recipe*, serta biaya konsumsi internal yang belum terkontrol. Kondisi tersebut berdampak pada profitabilitas hotel yang belum pernah mengalami peningkatan. Penelitian merekomendasikan peningkatan disiplin penerapan *standard recipe*, pengawasan pembelian bahan baku, serta evaluasi rutin *variance food cost* agar dapat menekan biaya dan meningkatkan profitabilitas di masa mendatang.

**Kata Kunci:** *Food Cost*, Profitabilitas, *Variance*, Akuntansi Biaya.

JURUSAN AKUNTANSI

POLITEKNIK NEGERI BALI

## DAFTAR ISI

|  |           |
|--|-----------|
| Halaman Sampul Depan.....                                | i         |
| Abstrak.....   | ii        |
| Halaman Prasyarat Gelar Ahli Madya .....                 | iii       |
| Halaman Surat Pernyataan Orisinalitas Karya Ilmiah ..... | iv        |
| Halaman Persetujuan Pembimbing.....                      | v         |
| Halaman Penetapan Kelulusan.....                         | vi        |
| Kata Pengantar .....                                     | vii       |
| Daftar Isi .....   | x         |
| Daftar Tabel .....                                       | xi        |
| Daftar Gambar .....                                      | xii       |
| Daftar Lampiran .....                                    | xiii      |
| Daftar Lampiran .....                                    | xiii      |
| <b>BAB I PENDAHULUAN.....</b>                            | <b>1</b>  |
| A. Latar Belakang .....                                  | 1         |
| B. Rumusan Kesenjangan .....                             | 3         |
| C. Tujuan dan Manfaat Penulisan .....                    | 4         |
| <b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA .....</b>                     | <b>7</b>  |
| A. Standar Aktivitas .....                               | 7         |
| B. Praktik Baik Aktivitas .....                          | 14        |
| <b>BAB III METODE PENULISAN .....</b>                    | <b>16</b> |
| A. Lokasi/Tempat dan Waktu Aktivitas .....               | 16        |
| B. Teknik dan Analisis Pengumpulan Data .....            | 16        |
| <b>BAB IV PEMBAHASAN.....</b>                            | <b>19</b> |
| A. Deskripsi Objek Penulisan .....                       | 19        |
| B. Deskripsi Aktivitas .....                             | 28        |
| C. Pembahasan.....                                       | 33        |
| <b>BAB V PENUTUP .....</b>                               | <b>51</b> |
| A. Simpulan .....  | 51        |
| B. Saran.....  | 53        |
| <b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>                               | <b>55</b> |
| <b>LAMPIRAN.....</b>                                     | <b>57</b> |

## DAFTAR TABEL

|  |    |
|--|----|
| Tabel 4.1 Presentase Food And Beverage Pada Hotel Dream Of Aventus Kuta... | 30 |
| Tabel 4.2 Varince Food Cost Percentage Dream Of Avantus Maret 2025 .....   | 36 |
| Tabel 4.3 Varince Food Cost Percentage Dream Of Aventus April 2025 .....   | 38 |
| Tabel 4.4 Varince Food Cost Percentage Dream of Aventus Mei 2025 .....     | 40 |



## DAFTAR GAMBAR

Gambar 4. 1 Struktur Organisasi Accounting Departemen..... 21



## DAFTAR LAMPIRAN

|  |    |
|--|----|
| Lampiran 1 <i>Standart Food Cost Reconciliation</i> Maret 2025.....  | 58 |
| Lampiran 2 <i>Actual Food Cost Reconciliation</i> Maret 2025 .....   | 59 |
| Lampiran 3 <i>Standart Food Cost Reconciliation</i> April 2025 ..... | 60 |
| Lampiran 4 <i>Actual Food Cost Reconciliation</i> April 2025 .....   | 61 |
| Lampiran 5 <i>Standart Food Cost Reconciliation</i> Mei 2025.....    | 62 |
| Lampiran 6 <i>Actual Food Cost Reconciliation</i> Mei 2025 .....     | 63 |



# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang**

Pulau Bali merupakan destinasi wisata internasional yang telah dikenal luas karena kekayaan budaya, keindahan alam, serta keramahan masyarakatnya. Bali tidak hanya menjadi tempat berlibur yang populer bagi wisatawan domestik, tetapi juga menarik jutaan wisatawan mancanegara setiap tahunnya. Salah satu kawasan yang paling ramai dikunjungi adalah Kuta, yang dikenal sebagai pusat aktivitas wisata, hiburan malam, belanja, serta tempat strategis bagi pertumbuhan industri perhotelan dan pariwisata.

Seiring meningkatnya kunjungan wisatawan, kebutuhan akan fasilitas akomodasi yang berkualitas juga semakin tinggi. Hotel-hotel berbintang pun terus bermunculan dengan menawarkan berbagai keunggulan dan kenyamanan. Salah satunya adalah Hotel Dream of Aventus Kuta, sebuah hotel bintang lima yang berlokasi strategis di kawasan Kuta. Hotel ini menyediakan berbagai fasilitas premium seperti kamar mewah, restoran dan bar berstandar internasional, pusat kebugaran, spa, ruang pertemuan, hingga layanan rekreasi, yang semuanya dirancang untuk memberikan pengalaman menginap yang tak terlupakan bagi para tamu.

Sektor industri perhotelan, pendapatan tidak hanya bergantung pada penjualan kamar, tetapi juga pada sektor *food and beverage (F&B)*, yang memiliki peran penting sebagai sumber pendapatan tambahan. Oleh karena itu, manajemen *F&B* harus dilakukan secara efisien agar operasional dapat

berjalan optimal dan mendukung profitabilitas hotel. Salah satu aspek penting dalam pengelolaan *F&B* adalah pengendalian *food cost*, yaitu biaya yang dikeluarkan untuk memproduksi makanan yang dijual kepada pelanggan. *Food cost* yang dikelola dengan baik akan membantu hotel dalam menjaga kestabilan harga jual, mengontrol *margin* keuntungan, serta mencegah terjadinya pemborosan bahan baku.

Sebaliknya, *food cost* yang terlalu tinggi dapat mengakibatkan ketidakseimbangan antara biaya produksi dan pendapatan, yang pada akhirnya berdampak pada penurunan keuntungan hotel. Untuk mengantisipasi hal tersebut, diperlukan sistem pengendalian biaya yang terintegrasi mulai dari tahap pembelian bahan makanan (*purchasing*), penerimaan barang (*receiving*), penyimpanan (*storage*), hingga proses produksi di dapur (*kitchen*). Semua tahapan ini harus diawasi secara ketat agar penggunaan bahan baku sesuai dengan standar dan tidak terjadi penyimpangan.

Di Hotel Dream of Aventus, pengendalian *food cost* menjadi tanggung jawab dari Departemen *Cost Control* yang bekerja sama dengan tim *F&B* dalam memastikan seluruh proses berjalan sesuai dengan kebijakan yang telah ditetapkan. Berdasarkan data tahun 2022, hotel menetapkan standar *food cost* sebesar 34% dari total pendapatan makanan, serta *beverage cost* sebesar 33% dari total pendapatan minuman setiap bulannya. Persentase tersebut dihitung dari rasio net *food cost* dibagi net *food revenue*, kemudian dikalikan 100%. Standar ini tidak ditetapkan secara sembarangan, melainkan berdasarkan dari hasil analisis historis, rata-rata konsumsi, target keuntungan, dan keputusan

rapat antara para kepala departemen yang kemudian disetujui oleh manajemen pusat.

Melalui sistem pengendalian *food cost* yang baik, hotel dapat mengoptimalkan penggunaan sumber daya yang ada, meningkatkan efisiensi kerja, serta mempertahankan kualitas pelayanan kepada pelanggan. Oleh karena itu, pemahaman mengenai konsep dan praktik pengendalian *food cost* menjadi hal yang penting, khususnya bagi mahasiswa akuntansi yang ingin memahami secara langsung bagaimana teori yang dipelajari di bangku kuliah diterapkan dalam dunia kerja. Pengalaman praktik kerja di Hotel Dream of Aventus diharapkan dapat memberikan wawasan yang lebih luas mengenai manajemen biaya dalam operasional hotel, khususnya pada bagian makanan dan minuman.

Industri perhotelan, khususnya di sektor *Food & Beverage (F&B)*, memiliki peran penting dalam memberikan kontribusi terhadap pendapatan hotel. Salah satu faktor utama yang menentukan keberhasilan operasional restoran hotel adalah pengelolaan *food cost* yang efektif.

## **B. Rumusan Kesenjangan**

Berdasarkan observasi awal yang dilakukan di Dream of Aventus Hotel Kuta, ditemukan beberapa kesenjangan yang perlu dikaji lebih lanjut. Pengendalian *food cost* menjadi aspek krusial dalam operasional restoran hotel, karena berpengaruh langsung terhadap profitabilitas dan kepuasan pelanggan. Penelitian ini akan fokus pada analisis pengendalian *food cost* di Dream of Aventus Hotel Kuta dan dampaknya terhadap profitabilitas serta

merumuskan strategi pengendalian yang lebih efektif agar dapat meningkatkan efisiensi.

Oleh karena itu, maka yang menjadi pokok permasalahan dalam penelitian ini yaitu :

1. Apa faktor – faktor yang menyebabkan terjadinya perbedaan antara standard *food cost* dan *actual food cost* pada Hotel Dream of Aventus pada tahun 2025 ?
2. Bagaimana cara mengatasi selisih perbedaan antara standard *food cost* dan *actual food cost* untuk meningkatkan profitabilitas restoran hotel Dream of Aventus pada tahun 2025?
3. Berapa perubahan profitabilitas dari pengendalian *food cost* yang dilakukan di Hotel Dream of Aventus pada tahun 2025?

### C. Tujuan dan Manfaat Penulisan

#### 1. Tujuan Penulisan

Penulisan ini bertujuan untuk mengkaji bagaimana pengendalian *food cost* berpengaruh terhadap profitabilitas hotel. Dream of Aventus Hotel Kuta dipilih sebagai objek karena memiliki aktivitas *F&B* yang aktif. Diharapkan penelitian ini dapat mengidentifikasi faktor penyebab tingginya *food cost* dan strategi pengendalian yang diterapkan.

- a. Mengidentifikasi faktor-faktor yang memengaruhi *food cost* pada tahun 2025, termasuk layanan kamar 24 jam, variasi menu, dan manajemen persediaan bahan baku.

- b. Untuk mengendalikan selisih *food cost* yang tidak sesuai dengan standar pada Hotel Dream of Aventus pada tahun 2025, diperlukan identifikasi yang tepat serta perumusan strategi yang efektif dalam mengatasi perbedaan antara standard *food cost* dan *actual food cost*.
- c. Untuk menghitung besarnya perubahan tingkat profitabilitas yang terjadi setelah dilakukan pengendalian food cost di Hotel Dream of Aventus pada tahun 2025.

## 2. Manfaat Penulisan

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan pemahaman bagi pelaku industri perhotelan tentang pentingnya pengendalian *food cost* dalam menjaga daya saing bisnis di sektor *F&B*

### a. Bagi Konsumen

Konsumen dapat menikmati makanan berkualitas dengan harga yang lebih kompetitif, karena pengelolaan *food cost* yang lebih efisien dapat menekan harga tanpa mengurangi kualitas.

Konsumen juga mendapatkan pelayanan yang lebih baik, karena efisiensi *food cost* memungkinkan hotel untuk tetap memberikan layanan berkualitas tinggi.

### b. Bagi Politeknik Negeri Bali

Menyediakan bahan kajian bagi mahasiswa dan dosen terkait Pengendalian *food cost* di industri perhotelan

Hasil penelitian juga dapat digunakan sebagai studi kasus dalam pembelajaran terkait manajemen perhotelan dan Pengendalian *food cost* khususnya sebagai referensi akademik dalam menganalisis efektivitas strategi pengendalian biaya makanan di lingkungan operasional hotel pada tahun 2025.

c. Bagi Mahasiswa

Menambah literatur dan wawasan tentang Pengendalian *food cost* di industri perhotelan

Membantu mahasiswa dalam menyusun penelitian atau skripsi terkait pengelolaan *food cost*, profitabilitas, dan kepuasan pelanggan.

JURUSAN AKUNTANSI  
POLITEKNIK NEGERI BALI

## **BAB V**

### **PENUTUP**

#### **A. Simpulan**

Berdasarkan pembahasan yang telah diuraikan di BAB IV, maka dapat disimpulkan bahwa:

1. Penyebab terjadinya selisih rugi pada *variance food cost Percentage* disebabkan oleh beberapa faktor yaitu:

- a. Bagian *purchasing*, dalam pembelian bahan makanan kurang menjelaskan kriteria atau spesifikasi bahan makanan yang dipesan kepada *supplier*, pihak pembelian seringkali melakukan pembelian bahan baku saat stok kosong diluar dari *supplier*, sehingga harga yang ditawarkan lebih tinggi sehingga pembelian melebihi standar yang ditetapkan. Kondisi ini menunjukkan perlunya koordinasi yang lebih baik dengan bagian gudang untuk memantau ketersediaan stok, serta penetapan prosedur pembelian yang konsisten agar harga tetap terkendali.
- b. Adanya kelebihan penggunaan bahan makanan yaitu bagian *kitchen* dalam pembuatan makanan terkadang tidak sesuai dengan *standard recipe* yang telah ditetapkan.
- c. Adanya meeting yang dilaksanakan *General Manager*, adanya kegiatan promosi seperti *discount* dan *happy hour* yang dilakukan diluar rencana.

d. Adanya penggunaan bahan makanan yang berlebih pada *bar* untuk membuat menu minuman dan adanya penggunaan bahan minuman yang berlebih pada *kitchen* untuk memasak makanan.

2. Pengendalian *food cost* pada Hotel Dream of Aventus Bali masih belum berjalan secara optimal. Hal ini terlihat dari selisih negatif antara *budget food cost* dan *actual food cost*, di mana biaya aktual lebih tinggi dibandingkan standar. Selisih ini disebabkan oleh peningkatan total pembelian (*total purchase*), persentase total kredit (*total credit*), serta total *debit*. *Variance food cost percentage* tercatat sebesar 4,44% pada Maret 2025, 5,56% pada April 2025, dan 1,01% pada Mei 2025. Oleh karena itu, pengendalian perlu dilakukan secara lebih ketat dan terstruktur, mulai dari perencanaan anggaran, pengawasan operasional, hingga evaluasi penggunaan bahan makanan agar selisih *food cost* dapat ditekan sesuai standar yang telah ditetapkan.

3. Penurunan Profitabilitas Akibat Meningkatnya *Actual Cost*.

Berdasarkan hasil analisis, dapat disimpulkan bahwa profitabilitas mengalami penurunan akibat meningkatnya *actual food cost* di atas standar yang telah ditetapkan. selisih *food cost* di atas standar secara langsung berdampak pada penurunan profitabilitas. Setiap kenaikan persentase *food cost* mengakibatkan penurunan *Gross Profit Margin* dalam persentase yang hampir sama. Bulan April menunjukkan deviasi terbesar sebesar 5,56% dengan penurunan GPM 5,59%, sedangkan bulan Mei memiliki deviasi terendah 1,01% dengan penurunan GPM 0,40%. Hal ini

menegaskan bahwa pengendalian *food cost* yang konsisten sesuai standar sangat penting untuk menjaga profitabilitas perusahaan pada tingkat optimal. Kondisi ini menegaskan perlunya evaluasi menyeluruh terhadap sistem pengendalian biaya dan strategi operasional agar profitabilitas dapat ditingkatkan di masa mendatang.

## B. Saran

Berdasarkan simpulan diatas yang telah diuraikan, maka ada beberapa yang dapat disarankan kepada Hotel Dream Of Aventus Bali yaitu:

1. Hendaknya pihak hotel Dream Of Aventus Bali dapat mengurangi selisih persentase merugikan, maka perlu mengurangi jumlah pembelian dan lebih memperhatikan jumlah *occupancy* hotel agar bahan makanan tidak terbuang percuma yang dapat menimbulkan pemborosan.
2. Hendaknya bagian *purchasing* lebih memperhatikan *standard purchase specification* dalam melakukan pembelian kepada *supplier* agar sesuai dengan spesifikasi bahan baku yang digunakan dalam mengolah makanan. Bagian pembelian juga dapat mencari *supplier* sesuai dengan *standard purchase specification* yang dapat menawarkan harga bahan baku yang rendah, dengan kualitas dan spesifikasi yang sesuai dengan standar hotel. Pihak *purchasing* seharusnya rutin melakukan *market survey* untuk mencari kualitas bahan yang terbaik dan melakukan penawaran terbuka yang bertujuan untuk mendapatkan harga yang kompetif dan sesuai dengan yang terjadi di pasaran.

3. Hendaknya bagian *kitchen* dalam mengolah makanan yang akan dijual lebih memperhatikan *standard recipe* yang telah ditetapkan, sehingga penggunaan bahan baku dapat terkendali dan tidak melebihi batas yang seharusnya. Selain itu, pihak manajemen perlu lebih memperhatikan kegiatan-kegiatan seperti meeting atau evaluasi rutin terkait *food cost*, agar biaya makanan lebih terkontrol. Pengendalian bahan baku dan biaya ini diharapkan dapat menekan selisih *food cost* aktual dengan standar, sehingga profitabilitas hotel dapat meningkat secara bertahap



## DAFTAR PUSTAKA

- Dittmer, P. R. (2003). *Principles of Food, Beverage, and Labor Cost Controls*. Wiley.
- Dopson, L. R., & Hayes, D. K. (2016). *Food and Beverage Cost Control* (6th ed.). Wiley.
- Kasavana, M. L., & Smith, C. (2019). *Managing Technology in the Hospitality Industry* (8th ed.). American Hotel & Lodging Educational Institute.
- Darmadji, T., & Fahmi, I. (2019). *Manajemen Biaya Makanan & Minuman di Industri Perhotelan*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Kusuma, A. P. (2021). *Food & Beverage Cost Control*. Yogyakarta: Andi Publisher.
- Supriyadi, M. (2020). *Manajemen Keuangan Perhotelan: Konsep & Implementasi*. Jakarta: Salemba Empat.
- Setiawan, R., & Indrawati, N. (2021). "Analisis Pengendalian *Food cost* dalam Meningkatkan Profitabilitas pada Hotel Berbintang di Bali." *Jurnal Manajemen Perhotelan Indonesia*, 8(2), 45-60.
- Hidayat, T., & Santoso, D. (2022). "Efektivitas Penerapan *Standard Recipe* dalam Mengendalikan *Food cost* pada Restoran Fine Dining." *Jurnal Pariwisata & Hospitality*, 10(1), 23-35.
- Wibowo, A., & Lestari, P. (2020). "Strategi Manajemen Pengendalian *Food cost* untuk Meningkatkan Efisiensi Operasional di Hotel Berbintang." *Jurnal Ekonomi dan Bisnis Perhotelan*, 7(3), 78-9
- Pratama, H. R. (2022). *Analisis Pengaruh Pengendalian Food cost terhadap Profitabilitas Hotel XYZ di Bali (Skripsi, Universitas Udayana)*.
- Lestari, D. (2021). *Pengaruh Penerapan Standard Recipe terhadap Efisiensi Food cost pada Restoran Berbintang di Jakarta (Tesis, Universitas Gadjah Mada)*.
- Jurnal Ilman*, Vol. 5, No. 1, pp. 25-32, Februari 2017, ISSN 2355-1488  
<http://journals.synthesispublication.org/index.php/ilman>
- Dewi, N. P. M. P. (2022). *Pengendalian Food cost Pada Restoran Dhanya di Hotel Golden Tulip Jineng Resort Bali*
- Larasati, Sri. 2016. *Excellent Hotel Operation*. Yogyakarta: Ekuilibria
- Koontz, Harold dan Heinz Weihrich. 2005. *Essentials of Management: An International Perspective*. New Delhi: Tata McGraw-Hill.
- Yasa, R. P., Sugiarta, I. M., & Sudiarta, I. M. (2023). *Analisis Sistem Pengendalian Internal Food cost pada Hotel Fairfield by Marriott Bali Legian*.

- Jurnal Sintesa, 13(1), 50–59. Universitas Dhyana Pura. Diakses dari: <https://jurnal.undhirabali.ac.id/index.php/sintesa/article/view/3605>
- Mulyadi. (2016). *Akuntansi Biaya*. Jakarta: Salemba Empat.
- Garrison, R. H., & Noreen, E. W. (2012). *Managerial Accounting* (14th ed.). McGraw-Hill Education.
- Hansen, D. R., & Mowen, M. M. (2009). *Cost Management: Accounting and Control*. South-Western Cengage Learning.
- Supriyadi, M. (2020). *Manajemen Keuangan Perhotelan: Konsep & Implementasi*. Jakarta: Salemba Empat.
- Kasavana, M. L., & Smith, C. (2019). *Managing Technology in the Hospitality Industry* (8th ed.). American Hotel & Lodging Educational Institute.

