

**ANALISIS SELISIH *FOOD COST***  
**PADA HOTEL FAIRFIELD BY MARRIOTT BALI LEGIAN**



**POLITEKNIK NEGERI BALI**

**OLEH :**

**NI PUTU RIKA AGUSTINI**

**NIM. 2015613103**

**PROGRAM STUDI DIII AKUNTANSI**

**JURUSAN AKUNTANSI**

**POLITEKNIK NEGERI BALI**

**BADUNG**

**2023**

**ANALISIS SELISIH *FOOD COST***  
**PADA HOTEL FAIRFIELD BY MARRIOTT BALI LEGIAN**



**POLITEKNIK NEGERI BALI**

**OLEH :**

**NI PUTU RIKA AGUSTINI**

**NIM. 2015613103**

**PROGRAM STUDI DIII AKUNTANSI**

**JURUSAN AKUNTANSI**

**POLITEKNIK NEGERI BALI**

**BADUNG**

**2023**

## SURAT PERNYATAAN ORISINALITAS KARYA ILMIAH

Penulis mahasiswa Program Studi Diploma III Akuntansi bertandatangan di bawah ini:

NAMA : Ni Putu Rika Agustini

NIM : 2015613103

Menyatakan dengan sesungguhnya bahwa tugas akhir:

JUDUL : Analisis Selisih *Food Cost* Pada Hotel  
Fairfield by Marriott Bali Legian

PEMBIMBING I : Cening Ardina, SE., M.Agb

**PEMBIMBING II : Ketut Nurhayanti, S.Pd.H., M.Pd.H**

TANGGAL DIUJI : 14 Agustus 2023

Tugas Akhir yang ditulis merupakan karya sendiri dan orisinal, bukan merupakan kegiatan plagiat atau saduran karya pihak lain serta belum pernah diajukan sebagai syarat atau sebagai bagian dari syarat memperoleh gelar ahli madya dari perguruan tinggi.

Demikian pernyataan ini Penulis buat untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Badung, 28 Juli 2023



Ni Putu Rika Agustini

**ANALISIS SELISIH *FOOD COST***  
**PADA HOTEL FAIRFIELD BY MARRIOTT BALI LEGIAN**

NI PUTU RIKA AGUSTINI

2015613103

Tugas Akhir Ini Diajukan Guna Memenuhi Salah Satu Syarat Untuk Menyelesaikan  
Program Pendidikan Diploma III Pada Jurusan Akuntansi Politeknik Negeri Bali

Disetujui Oleh:

Pembimbing I

Pembimbing II

  
Cening Ardina, SE., M.Agb  
NIP. 196204141990031003

  
Ketut Nurhayanti, S.Pd.H., M.Pd.H  
NIP. 198709282015042003

Disahkan Oleh:

**Jurusan Akuntansi**  
**Ketua**  
  
I Made Sudana, SE., M.Si  
NIP. 196112281990031001

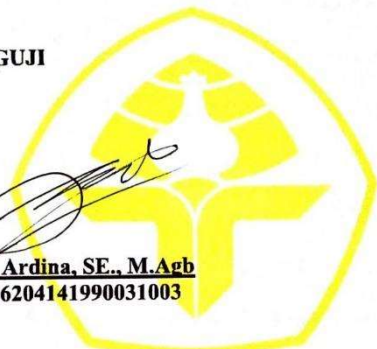
**ANALISIS SELISIH *FOOD COST* PADA HOTEL FAIRFIELD BY  
MARRIOTT BALI LEGIAN**

**HALAMAN PENENTAPAN PANITIA PENGUJI**

**Telah Diuji dan Dinyatakan Lulus pada 14 Agustus 2023**

**PANITIA PENGUJI**

**KETUA**



**Cening Ardina, SE., M.Agb**  
**NIP. 196204141990031003**

**ANGGOTA:**



**Ni Komang Urip Krisna Dewi, S.E., M.Acc.**  
**NIP. 199510112022032015**



**Drs. I Wayan Purwanta Suta, MAIB**  
**NIP. 195812311987031013**

## KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadapan Tuhan Yang Maha Esa, karena atas berkat dan rahmatNya, tugas akhir yang berjudul “**Analisis Selisih *Food Cost* Pada Hotel Fairfield by Marriott Bali Legian**” dapat diselesaikan. Penulisan tugas akhir ini dilakukan dalam rangka memenuhi salah satu syarat mencapai gelar Ahli Madya Akuntansi di Politeknik Negeri Bali.

Penulis menyadari bahwa penyelesaian tugas akhir ini tidak terlepas dari banyak pihak yang telah memberikan bantuan serta dukungan yang sangat besar. Oleh karena itu, Penulis ingin mengucapkan terima kasih sedalam-dalamnya kepada para pihak :

1. Bapak I Nyoman Abdi, SE., M.eCom, selaku Direktur Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan fasilitas dan sarana penunjang yang disediakan selama mengikuti perkuliahan di Politeknik Negeri Bali.
2. Bapak I Made Sudana, SE., M.Si selaku Ketua Jurusan Akuntansi Politeknik yang telah memberikan pengarahan dan bimbingan dalam menyusun tugas akhir ini.
3. Ibu Ni Made Wirasyanti Dwi Pratiwi, SE,M.Agb,Ak, selaku Ketua Program Studi Diploma III Akuntansi yang telah memberikan pengarahan dan bimbingan dalam menyusun tugas akhir ini.
4. Bapak Cening Ardina, SE., M.Agb sebagai dosen pembimbing I dosen pembimbing I yang telah meluangkan waktunya untuk memberikan bimbingan dan memberi banyak petunjuk serta nasihat guna menyelesaikan tugas akhir ini.

5. Ibu Ketut Nurhayanti, S.Pd.H., M.Pd.H sebagai dosen pembimbing II dan yang telah meluangkan waktunya untuk memberikan bimbingan dan memberi banyak petunjuk serta nasihat guna menyelesaikan tugas akhir ini.
6. *Owner, General Manager*, dan seluruh *staff* Hotel Fairfield by Marriott Bali Legian khususnya *Finance Departement* yang telah memberikan kesempatan Penulis untuk menggali informasi/pengambilan data untuk mendukung penyelesaian tugas akhir ini.
7. Keluarga tercinta yang dengan penuh pengorbanan telah memberikan dukungan dan perhatian dalam menyelesaikan tugas akhir ini.
8. Kepada kerabat dan teman-teman kelas C D III Akuntansi serta pihak-pihak lain yang namanya tidak dapat disebutkan satu persatu yang selama ini memberikan masukan, doa dan mendukung penyelesaian tugas akhir ini.

Penulis menyadari bahwa dalam penyusunan tugas akhir ini masih banyak hal relevan yang belum diungkap secara utuh karena keterbatasan kemampuan, waktu, dan pengalaman penulis. Namun demikian, tugas akhir ini diharapkan dapat memberikan manfaat bagi semua pihak yang berkepentingan.

Badung, 28 Juli 2023

Ni Putu Rika Agustini

**Judul: ANALISIS SELISIH *FOOD COST* PADA HOTEL FAIRFIELD BY  
MARRIOTT BALI LEGIAN**

**ABSTRAK**

**Ni Putu Rika Agustini**

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui penyebab selisih antara *standard food cost* dan *actual food cost* serta pengendalian yang dilakukan. Objek penelitian ini adalah *standard recipe*, anggaran menu dan penjualan menu. Metode analisis yang digunakan dalam penelitian ini adalah analisis deskriptif kuantitatif dengan menggunakan analisis selisih kuantitas dan selisih harga serta analisis deskriptif kualitatif menggunakan fungsi-fungsi yang terlibat dalam pengendalian *food cost*. Teknik Pengumpulan data yang dilakukan adalah observasi, wawancara dan dokumentasi. Hasil analisis menunjukan bahwa terjadinya selisih pada bahan baku makanan, selisih tersebut disebabkan oleh kuantitas dan selisih harga. Pada 5 jenis menu makanan yang paling banyak terjual terjadi selisih kuantitas yang merugikan (*unfavorable*) sebesar Rp20.586.906,00 dan total selisih harga yang merugikan (*unfavorable*) sebesar Rp10.642.527,00 pada menu makanan. Pengendalian yang dilakukan dengan menerapkan *purchase request*, *standard purchase specification*, penerimaan barang sesuai *purchase order*, penyimpanan bahan makanan pada *store* dan pengolahan bahan makanan menggunakan *standard yield* dan *standard recipe*, namun dalam penerapannya belum optimal.

Kata Kunci: Biaya Standar, Biaya Aktual, Selisih Biaya

***Title: ANALYSIS OF DIFFERENCES IN FOOD COST AT HOTEL FAIRFIELD  
BY MARRIOTT BALI LEGIAN***

***ABSTRACT***

**Ni Putu Rika Agustini**

*This research aims to determine the causes of the difference between standard food costs and actual food costs and to control them. The object of this research is the standard recipe, menu budget and menu sales. The analytical method used in this study is a quantitative descriptive analysis using analysis of the difference in quantity and price difference as well as a qualitative descriptive analysis using the functions involved in controlling food cost. Data collection techniques used are observation, interviews and documentation. The results of the analysis show that the difference in food raw materials is caused by the quantity and price difference. For the 5 types of food menus that were sold the most, there was an unfavorable quantity difference of Rp 20,586,906.00 and a total unfavorable price difference of Rp 10,642,527.00 on the food menu. Control is carried out by implementing purchase requests, standard purchase specifications, receiving goods according to purchase orders, storing food ingredients in stores and processing food ingredients using standard yield and standard recipes, but the implementation is not optimal.*

*Keywords: Standard Cost, Actual Cost, Cost Difference*

JURUSAN AKUNTANSI  
POLITEKNIK NEGERI BALI

## DAFTAR ISI

|                                               |      |
|-----------------------------------------------|------|
| HALAMAN SAMPUL DEPAN.....                     | i    |
| HALAMAN SAMPUL DALAM.....                     | ii   |
| HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS.....          | iii  |
| HALAMAN PENGESAHAN.....                       | iv   |
| HALAMAN PENETAPAN PANITIA PENGUJI.....        | iv   |
| KATA PENGANTAR.....                           | vi   |
| ABSTRAK .....                                 | viii |
| <i>ABSTRACT</i> .....                         | ix   |
| DAFTAR ISI.....                               | x    |
| DAFTAR TABEL.....                             | xii  |
| DAFTAR GAMBAR.....                            | xiii |
| DAFTAR RUMUS .....                            | xiv  |
| DAFTAR LAMPIRAN .....                         | xv   |
| <b>BAB I</b>                                  |      |
| PENDAHULUAN.....                              | 1    |
| 1.1 Latar Belakang Masalah.....               | 1    |
| 1.2 Rumusan Masalah.....                      | 4    |
| 1.3 Tujuan Penelitian.....                    | 4    |
| 1.4 Manfaat Penelitian.....                   | 4    |
| <b>BAB II</b>                                 |      |
| LANDASAN TEORI.....                           | 6    |
| 2.1 Penelitian Terdahulu.....                 | 6    |
| 2.2 Landasan Teori .....                      | 8    |
| 2.2.1 Biaya .....                             | 8    |
| 2.2.2 Biaya Makanan ( <i>Food Cost</i> )..... | 9    |
| 2.2.3 Biaya Standar .....                     | 10   |
| 2.2.4 Biaya Aktual.....                       | 11   |

|                                                                   |           |
|-------------------------------------------------------------------|-----------|
| 2.2.5 Analisis Selisih ( <i>Varians</i> ) .....                   | 12        |
| 2.3 Kerangka Konseptual.....                                      | 14        |
| <b>BAB III</b>                                                    |           |
| <b>METODOLOGI.....</b>                                            | <b>16</b> |
| 3.1 Lokasi dan Objek Penelitian.....                              | 16        |
| 3.2 Jenis Data, Sumber Data dan Metode Pengumpulan Data .....     | 16        |
| 3.3 Kerangka/Metode Pengolahan dan Teknik Analisis Data.....      | 19        |
| <b>BAB IV</b>                                                     |           |
| <b>HASIL DAN PEMBAHASAN .....</b>                                 | <b>22</b> |
| 4.1 Data dan Hasil Pengolahan Data Penelitian .....               | 22        |
| 4.1.1 Gambaran Umum Perusahaan.....                               | 22        |
| 4.1.2 Hasil Pengolahan Data Penelitian .....                      | 29        |
| 4.2 Hasil Analisis dan Pembahasan.....                            | 32        |
| 4.2.1 Analisis Selisih Biaya Standar dan Aktual <i>Food</i> ..... | 32        |
| 4.2.2 Pengendalian <i>Food Cost</i> .....                         | 45        |
| 4.3 Interpretasi Hasil Penelitian.....                            | 50        |
| <b>BAB V</b>                                                      |           |
| <b>PENUTUP .....</b>                                              | <b>52</b> |
| 5.1 Kesimpulan.....                                               | 52        |
| 5.2 Saran .....                                                   | 54        |
| <b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>                                       | <b>55</b> |
| <b>LAMPIRAN.....</b>                                              | <b>57</b> |

## DAFTAR TABEL

|                                                                                   |    |
|-----------------------------------------------------------------------------------|----|
| 1.1 <i>Standard Food Cost</i> dan <i>Actual Food Cost</i> Juli-Desember 2022..... | 3  |
| 4.1 Anggaran Menu dan Realisasi Makanan.....                                      | 30 |
| 4.2 Rekapitulasi Selisih Kuantitas dan Selisih Harga.....                         | 31 |



JURUSAN AKUNTANSI  
POLITEKNIK NEGERI BALI

## DAFTAR GAMBAR

|                                                         |    |
|---------------------------------------------------------|----|
| 2.1 Kerangka Konseptual Penelitian.....                 | 15 |
| 4.1 Struktur Organisasi Departemen <i>Finance</i> ..... | 24 |



JURUSAN AKUNTANSI  
POLITEKNIK NEGERI BALI

## DAFTAR RUMUS

|                           |    |
|---------------------------|----|
| 1. Selisih Kuantitas..... | 20 |
| 2. Selisih Harga.....     | 20 |



JURUSAN AKUNTANSI  
POLITEKNIK NEGERI BALI

## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Data Anggaran Menu dan Data Penjualan Menu Bulan Juli-Desember  
2022

Lampiran 2. *Standard Recipe*

Lampiran 3. Standar Anggaran

Lampiran 4. *Actual Food Cost*

Lampiran 5. Perbandingan Biaya Standar dan Biaya Aktual

Lampiran 6. Rekapitulasi Selisih Kuantitas dan Selisih Harga



# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang Masalah**

Indonesia merupakan negara yang memiliki potensi sangat besar dalam mengembangkan industri pariwisatanya sebagai negara kepulauan yang memiliki beragam kebudayaan dan keindahan alam yang menjadi keunikan sendiri dalam menarik minat wisatawan baik domestik maupun mancanegara, contohnya Bali. Bali adalah sebuah pulau yang terletak di Indonesia atau sering dijuluki sebagai Pulau Seribu Pura yang memiliki begitu keindahan didalamnya. Keindahan alam Bali sangat indah dan bervariasi didukung dengan keunikan budaya dan adat istiadat yang kental akan unsur khas Bali sehingga daerah tujuan wisata yang paling diminati baik bagi wisatawan domestik maupun mancanegara.

Di era saat ini berwisata tidak lagi menjadi hal yang dianggap mahal oleh masyarakat banyak, oleh karenanya peningkatan minat masyarakat terhadap pariwisata melambung tinggi, yang mana Bali merupakan pilihan teratas yang ingin dikunjungi oleh wisatawan. Sebagai salah satu tujuan wisata maka untuk memenuhi kebutuhan akomodasi para wisatawan yang datang berkunjung sehingga di Bali banyak terdapat akomodasi perhotelan salah satunya yaitu Fairfield by Marriott Bali Legian. Fairfield by Marriott Bali Legian merupakan hotel bintang empat yang terletak di Kawasan Legian tepatnya di Jalan Sri Rama No. 8C Legian yang berdiri pada tahun 2018. Sebagai sebuah perusahaan yang

bergerak pada bidang akomodasi perhotelan yang menyediakan 160 kamar dengan satu bar dan dua restoran. Segala fasilitas penunjang operasional hotel ini bertujuan untuk menambah pendapatan hotel. Selain penjualan kamar, Fairfield by Marriott Bali Legian juga menjual makanan dan minuman yang dilakukan oleh beberapa *outlet* pada hotel tersebut. Setiap hotel menetapkan suatu biaya standar untuk makanan. Biaya standar adalah biaya yang seharusnya terjadi yang dihitung dengan menerapkan satuan baku pada resep makanan yang bersangkutan.

Manajemen hotel dapat meningkatkan produktivitas agar memperoleh laba yang optimal. Faktor biaya merupakan salah satu faktor yang berperan penting dalam proses operasional dan berpengaruh bagi manajemen dalam pengambilan keputusan. Manajemen Fairfield by Marriott Bali Legian telah menetapkan biaya standar yang dikeluarkan untuk membuat makanan (*food*). Dengan adanya *standard cost* diharapkan biaya yang dikeluarkan untuk *food* dapat dikendalikan sehingga keuntungan (laba) dapat diperoleh secara optimal. Akan tetapi, dalam pelaksanaan operasionalnya besarnya *actual cost* seringkali tidak sesuai dengan *standard cost* yang ditetapkan oleh perusahaan sehingga terdapat suatu selisih atau *variance*. Selisih yang terjadi bisa bersifat menguntungkan (*favorable*) bagi perusahaan jika *actual cost* tidak melebihi *standard cost*, sebaliknya selisih akan bersifat merugikan (*unfavorable*) jika *actual cost* melebihi *standard cost*.

Berikut merupakan tabel perbandingan antara *standard food cost* dengan *actual food cost* dapat dilihat pada Tabel 1.1:

**Tabel 1. 1** *Standard Food Cost dan Actual Food Cost Juli-Desember 2022*

| BULAN            | STANDARD             | ACTUAL               | VARIANCE              |
|------------------|----------------------|----------------------|-----------------------|
| Juli             | 13.072.794,00        | 14.742.360,00        | - 1.669.566,00        |
| Agustus          | 16.481.382,00        | 19.731.842,50        | - 3.250.460,50        |
| September        | 32.612.269,60        | 35.670.554,00        | - 3.058.284,40        |
| Oktober          | 48.562.717,48        | 56.641.701,50        | - 8.078.984,02        |
| Nopember         | 49.970.671,60        | 55.907.984,50        | - 5.937.312,90        |
| Desember         | 68.348.200,40        | 71.941.590,00        | - 3.593.389,60        |
| <b>Rata-rata</b> | <b>38.174.672,51</b> | <b>42.439.338,75</b> | <b>- 4.264.666,24</b> |

Sumber: Lampiran 1

Berdasarkan tabel 1.1 dapat diketahui bahwa terjadi selisih antara *standard food cost* dengan *actual food cost* dari bulan Juli-Desember 2022 yang berfluktuasi. Pada bulan Juli terjadi selisih yang merugikan (*unfavorable*) sebesar Rp1.669.566,00. Pada bulan Agustus terjadi selisih yang merugikan (*unfavorable*) *food cost* sebesar Rp3.250.460,50. Pada bulan September terjadi selisih yang merugikan (*unfavorable*) *food cost* sebesar Rp3.058.284,40. Pada bulan Oktober terjadi selisih yang merugikan (*unfavorable*) *food cost* sebesar Rp8.078.984,02. Pada bulan November terjadi selisih yang merugikan (*unfavorable*) *food cost* sebesar Rp5.937.312,90. Pada bulan Desember terjadi selisih yang merugikan (*unfavorable*) *food cost* sebesar Rp3.593.380,00. Selisih yang bersifat merugikan ini perlu ditelusuri penyebabnya agar tidak menyebabkan kerugian yang lebih besar pada periode berikutnya.

Selisih *food cost* yang terjadi harus dianalisis dan dikendalikan untuk mencegah terjadinya kerugian pada Fairfield by Marriott Bali Legian. Perlu diketahui penyebab terjadinya selisih tersebut agar dapat dilakukan pengendalian biaya, sehingga dalam Tugas Akhir ini penulis mengangkat judul “**Analisis Selisih Food Cost Pada Hotel Fairfield by Marriott Bali Legian**”.

## 1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang permasalahan, maka yang menjadi pokok permasalahan dalam penelitian ini adalah:

1. Apakah penyebab selisih *food cost* pada Hotel Fairfield by Marriott Bali Legian?
2. Bagaimanakah pengendalian *food cost* pada Hotel Fairfield by Marriott Bali Legian?

## 1.3 Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah, tujuan yang ingin dicapai dari penelitian ini adalah:

1. Untuk mengetahui penyebab selisih *food cost* pada Hotel Fairfield by Marriott Bali Legian.
2. Untuk mengetahui pengendalian *food cost* pada Hotel Fairfield by Marriott Bali Legian.

## 1.4 Manfaat Penelitian

Penelitian yang dilakukan penulis diharapkan dapat memberikan manfaat bagi pihak pihak yang terkait:

1. Bagi mahasiswa

- a. Sebagai salah satu syarat untuk menyelesaikan Program Studi Diploma III Akuntansi pada Jurusan Politeknik Negeri Bali.
- b. Penelitian ini diharapkan dapat menambah wawasan mahasiswa terkait masalah-masalah yang terjadi di dunia industri sehingga dapat membandingkan dengan teori yang didapat saat perkuliahan.

2. Bagi Politeknik Negeri Bali

Hasil penelitian ini diharapkan dapat menambah kepustakaan serta memberikan tambahan referensi bagi mahasiswa yang ingin mengkaji topik-topik yang berkaitan dengan pengendalian biaya.

3. Bagi Perusahaan

Hasil penelitian ini diharapkan dapat menjadi pertimbangan bagi Fairfield by Marriott Bali Legian dalam mengambil kebijakan dalam keputusan-keputusan terkait *food cost*.

## BAB V

### PENUTUP

#### 5.1 Kesimpulan

Berdasarkan analisis dan uraian pembahasan yang dilakukan terkait selisih *food cost* pada Hotel Fairfield by Marriott Bali Legian, maka dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut:

1. Terjadi selisih biaya bahan baku terhadap 5 jenis menu makanan pada Fairfield by Marriott Bali Legian dari bulan Juli-Desember 2022, yang disebabkan oleh selisih kuantitas dan selisih harga. Adapun penyebab terjadinya Adapun 5 menu tersebut diantaranya:
  - a. Menu *french fries* terjadi selisih kuantitas merugikan (*unfavorable*) yang disebabkan oleh peningkatan kuantitas bahan baku sebesar Rp5.738.600,00 dan terjadi selisih harga merugikan (*unfavorable*) yang disebabkan oleh peningkatan kuantitas harga baku sebesar Rp745.500,00.
  - b. Menu *potato wedges* terjadi selisih kuantitas merugikan (*unfavorable*) yang disebabkan oleh peningkatan kuantitas bahan baku sebesar Rp3.933.350,00 dan terjadi selisih harga merugikan (*unfavorable*) yang disebabkan oleh peningkatan kuantitas harga baku sebesar Rp1.917.950,00.
  - c. Menu *pasta carbonara* terjadi selisih kuantitas merugikan (*unfavorable*) yang disebabkan oleh peningkatan kuantitas bahan baku

sebesar Rp6.777.985,92 dan terjadi selisih harga merugikan (*unfavorable*) yang disebabkan oleh peningkatan harga bahan baku sebesar Rp2.949.092,00.

- d. Menu *margherita pizza* terjadi selisih kuantitas merugikan (*unfavorable*) yang disebabkan oleh peningkatan kuantitas bahan baku sebesar Rp552.800,00 dan terjadi selisih merugikan (*unfavorable*) yang disebabkan oleh peningkatan kuantitas harga baku sebesar Rp2.927.300,00.
- e. Menu *pasta bolognese* terjadi selisih kuantitas merugikan (*unfavorable*) yang disebabkan oleh peningkatan kuantitas bahan baku sebesar Rp3.566.170,00 dan terjadi selisih harga merugikan (*unfavorable*) yang disebabkan oleh peningkatan kuantitas bahan baku sebesar Rp2.102.685,00.

Dengan demikian total selisih yang merugikan (*unfavorable*) yang disebabkan oleh peningkatan kuantitas bahan baku adalah sebesar Rp20.586.906,00 dan total total selisih yang merugikan (*unfavorable*) yang disebabkan oleh peningkatan harga bahan baku adalah sebesar Rp10.642.527,00.

2. Pengendalian *food cost* yang dilakukan pada Fairfield by Marriott Bali Legian sebagai berikut:
  - a. Fungsi pembelian (*purchasing*) pengendalian dilakukan dengan cara melakukan pembelian melalui *market list* dan *purchase request* (PR),

menerapkan *standard purchase specification*, pemilihan *supplier* dan melakukan *market survey* satu bulan sekali.

- b. Fungsi penerimaan (*receiving*) pengendalian dilakukan dengan penerimaan barang yang harus berdasarkan *purchase order*.
- c. Pengendalian fungsi penerimaan dan pengeluaran dilakukan dengan penyimpanan bahan makanan pada store dan menerapkan metode penyimpanan *FIFO*.
- a. Pengendalian fungsi pengolahan dan penyiapan dengan menerapkan *standard yield* dan *standard recipe*.

## 5.2 Saran

Berdasarkan kesimpulan tersebut, maka saran yang dapat diberikan sebagai berikut:

1. Diharapkan untuk kedepannya pihak manajemen lebih memperhatikan faktor-faktor yang menyebabkan terjadinya selisih *food cost*. Kualitas sumber daya manusia sangat diperlukan untuk meminimalisir terjadinya faktor-faktor yang menyebabkan terjadinya selisih. Perlu adanya pelatihan atau sosialisasi mengenai pentingnya penerapan *standard operating procedure* kepada karyawan.
2. Dalam pengendalian *food cost*, manajemen hotel harus meninjau kembali proses pembelian, penerimaan, penyimpanan, pengeluaran dan pengolahan bahan baku.

## DAFTAR PUSTAKA

- Agustina, F. (2022). Analisis Efisiensi Biaya Produksi Pada Ud Mutiara Rasa Kabupaten Jember. *Jurnal Pendidikan Ekonomi: Jurnal Ilmiah Ilmu Pendidikan, Ilmu Ekonomi, Dan Ilmu Sosial*, 16(2), 309–313.
- Ahyar, H., Maret, U. S., Andriani, H., Sukmana, D. J., Mada, U. G., Hardani, S.Pd., M. S., Nur Hikmatul Auliya, G. C. B., Helmina Andriani, M. S., Fardani, R. A., Ustiawaty, J., Utami, E. F., Sukmana, D. J., & Istiqomah, R. R. (2020). *Buku Metode Penelitian Kualitatif & Kuantitatif* (Issue March).
- Atun Yulianto, Ani Wijayanti, M. Faturahman n.h, W. H. (2021). *Pengendalian Biaya Untuk Hotel dan Restoran*. Expert.
- Dunia. (2018). *Akuntansi Biaya*. Salemba Empat.
- Eni. (2018). Food Cost. *Angewandte Chemie International Edition*, 6(11), 951–952., Mi, 5–24.
- Hadi, W. (2020). *Akuntansi Perhotelan*. Bina Sarana Informatika.
- Hariyani, D. S. (2018). *Akuntansi Manajemen : Teori dan Aplikasi*. Aditya Media Publishing.
- Keuangan, I. (2020). *Apa itu Food Cost Ideal ?* Ilmu Keuangan. <https://www.ilmukeuangan.com/post/apa-itu-food-cost-ideal>
- Khaddafi, M. (2018). *Akuntansi Biaya*. Madenatera.
- Muhammad Darwin. (2020). *Metode Penelitian Pendekatan Kuantitatif Kualitatif*. CV Media Sains Indonesia.
- Mulyadi, D. (2018). *Akuntansi Biaya*. YPKN.
- Pahleviannur. (2022). Metodologi Penelitian Kualitatif. In *Pradina Pustaka*.
- Purwaji. (2018). *Akuntansi Biaya*. Salemba Empat.
- 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.
- Ramdani, D. (2020). *Akuntansi Biaya : Konsep dan Implementasi di Industri*

*Manufaktur*. CV Markumi.

Septiani. (2023). *Analisis Selisih Biaya Bahan Baku terhadap Efisiensi Biaya Produksi*. 6(2), 1418–1426.

Sugiyono. (2016). *Metode Penelitian Kualitatif, Kuantitatif, dan RD*. Alfabeta.

Sugiyono. (2018). *Metode Penelitian Kualitatif*. Alfabeta.

Sukmadinata. (2017). *Penelitian Pendidikan*. Remaja Rosdakarya.

Tasman, A. (2020). *Akuntansi Biaya : Konsep Dasar dan Manajemen*. Diandra Kreatif.

Wayan Hesadijaya Utthavi, I. G. A. S. (2017). *Analisis Pengendalian Food Cost Pada Gtbv Hotel & Convention-Bali*.



JURUSAN AKUNTANSI  
POLITEKNIK NEGERI BALI