



BENEFIT: Journal Of Business, Economics, And Finance

Volume 3 Nomor 2 Tahun 2025 Page 2080-2088

DOI:<https://doi.org/10.70437/benefit.v3i1.1214>

Analisis Persentase *Food and Beverage Cost* dan Efisiensi Pengendalian Biaya Makanan pada GN Resort Bali

Ni Made Sri Yadnya Wati, Baiq Aulia Sulhia, An'im Falakhudin, Putu Amanda Yadiyari

Politeknik Negeri Bali

✉Corresponding author

sriyadnya@pnb.ac.id

Abstrak

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis pengendalian biaya makanan dan minuman pada industri perhotelan, dengan fokus pada GN Resort Bali. Pendekatan analisis deskriptif kuantitatif digunakan dalam penelitian ini, dengan teknik pengumpulan data melalui observasi, wawancara, dan dokumentasi. Hasil penelitian menunjukkan bahwa biaya makanan aktual di GN Resort Uluwatu melebihi standar biaya makanan yang telah ditetapkan pihak hotel, sehingga mencerminkan adanya inefisiensi dalam pengelolaan biaya serta menurunkan profitabilitas secara keseluruhan. Inefisiensi tersebut terutama disebabkan oleh ketidakakuratan pencatatan produksi, pemanfaatan bahan baku sisa yang tidak optimal, ketiadaan resep baku sebagai acuan pengendalian, serta kelemahan dalam manajemen penyimpanan. Kondisi ini meningkatkan biaya operasional dan menimbulkan risiko kerugian finansial, sehingga menegaskan perlunya penerapan pengendalian biaya yang lebih efektif.

Kata Kunci: kendala; komponen biaya; biaya makanan dan minuman

Copyright@Ni Made Sri Yadnya Wati, Baiq Aulia Sulhia, An'im Falakhudin, Putu Amanda

Yadiyari

Abstract

This study aims to analyze the control of *Food and Beverage costs* in the hotel industry, with a focus on GN Resort Bali. A quantitative descriptive analysis approach was applied, using observation, interviews, and documentation as data collection techniques. The findings indicate that the actual food *cost* at GN Resort Uluwatu exceeds the standard food *cost* set by the hotel, reflecting inefficiencies in expense management and reducing overall profitability. The inefficiency is mainly caused by inaccurate production recording, improper utilization of leftover raw materials, the absence of standardized recipes as a reference for control, and weaknesses in storage management. These conditions increase operational *costs* and create the risk of financial losses, highlighting the need for more effective *cost* control measures.

Keywords: constraints, *cost* components, *Food and Beverage cost*.

PENDAHULUAN

Sektor pariwisata merupakan salah satu kontributor utama dalam memperkuat pertumbuhan ekonomi, oleh karena itu, pariwisata sering dijadikan pilar strategis dalam perencanaan pembangunan ekonomi di berbagai wilayah (Wahab et al., 2025). Industri perhotelan memegang peranan penting sebagai fasilitator utama dalam menyediakan layanan akomodasi yang mendukung kelancaran aktivitas wisatawan. Industri pariwisata di Bali memiliki keterkaitan yang erat dengan sektor perhotelan, mengingat akomodasi merupakan komponen utama dalam infrastruktur pariwisata. Dalam konteks ini, perhotelan berperan sebagai salah satu pilar utama yang mendukung pengembangan dan keberlanjutan sektor pariwisata di Bali (Damayanti et al., 2022).

Sumber keuntungan utama hotel berasal dari penjualan kamar dan selain itu kontribusi pendapatan dari sektor makanan dan minuman yang secara konsisten memberikan dampak signifikan terhadap total pendapatan hotel. Menurut Wiyasha (2008:218) dalam (Trivena & Pradyani, 2022), penjualan makanan dan minuman memberikan kontribusi sebesar 30-40% dari total pendapatan hotel. Dalam sektor industri perhotelan dan restoran, pengelolaan biaya menjadi elemen penting dalam menunjang efisiensi dan keberlanjutan operasional. Departemen *Food and Beverage* (F&B) merupakan salah satu unit operasional yang memiliki kontribusi signifikan terhadap struktur biaya keseluruhan, sehingga memerlukan pendekatan manajerial yang strategis dan terukur dalam proses pengendalian biayanya. (Ardiansyah & Maria, 2025).

Food and Beverage Cost Percentage merupakan salah satu indikator utama dalam menilai efisiensi pengendalian biaya pada operasional *Food and Beverage* (Dopson et al., 2008). *Food and Beverage Cost Percentage* merupakan persentase biaya bahan baku terhadap total pendapatan yang dihasilkan dari penjualan makanan dan minuman yang digunakan untuk mengukur efisiensi dalam pengelolaan bahan baku, menjadi salah satu indikator penting dalam pengelolaan biaya operasional pada departemen Food and Beverage. Menurut Smith (2020), tingkat *Food Cost Percentage* yang dianggap optimal berada dalam rentang 28% hingga 35% dari total pendapatan makanan dan minuman. Standar ditetapkan untuk mengukur prestasi dalam proses pengendalian *Food and Beverage cost* khususnya untuk mengukur tingkat efisiensi dalam operasional pengadaan dan pengolahan makanan dan minuman.

GN Resort merupakan salah satu resort bintang empat yang berada di kawasan dan didirikan pada tahun 2022. Dengan kondisi yang relatif baru, GN Resort menemui banyak kesulitan yang perlu untuk disesuaikan terkait dengan penentuan biaya terkait dengan penentuan harga produknya. Melalui wawancara singkat dengan salah satu pegawai *cost controller* dan *chief accountant* GN Resort, dijelaskan bahwa batas toleransi selisih antara *actual cost* dengan *standard cost* yaitu sebesar 1%, jika *actual food cost* melebihi 1% dari *standard food cost* berarti penjualan makanan masih kurang berjalan dengan efisien sesuai rencana dan dapat mengurangi keuntungan. Berikut data perbandingan persentase food di GN Resort antara *actual cost* dengan *standard cost*, sementara *standard food cost* sudah ditentukan sebesar 35,00% periode 2024 melalui penjabaran berikut: dari rata-rata *actual food cost* yang di dapat selama periode dua belas bulan tersebut yaitu sebesar 50,85% dengan selisih yang di dapat pada angka 15,85%. Melalui penjabaran data tersebut, terlihat bahwa *actual food cost* rata-rata masih jauh melebihi dari tingkat toleransi yang ditetapkan hotel sebesar 1% dengan *standard food cost* di angka 35,00%. Sedangkan *standard beverage cost* sudah ditentukan sebesar 28,00%, dengan rata-rata *actual beverage cost* yang di dapat selama periode 2024 tersebut yaitu sebesar 61,88% dengan selisih yang di dapat pada angka 33,88%. Melalui penjabaran data tersebut, terlihat bahwa *actual beverage cost* rata-rata masih jauh melebihi dari tingkat toleransi yang ditetapkan hotel sebesar 1% dengan *standard beverage cost* di angka 28,00%.

Megacu pada data *actual Food and Beverage cost* melewati standar, maka menjadi penting untuk menganalisis *Food and Beverage cost*. Selanjutnya, perlu dilakukan tindakan perbaikan serta pencarian solusi yang sesuai untuk mengatasi masalah tersebut. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis *Food and Beverage cost* di GN Resort, kemudian menganalisis dan membandingkan *actual food & beverage cost* dengan *standard food & beverage cost* yang telah ditetapkan di GN Resort. Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan gambaran yang jelas

mengenai efisiensi pengelolaan biaya makanan dan minuman menjadi bahan evaluasi bagi manajemen dalam meningkatkan efektivitas operasional serta menjaga profitabilitas resort.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini merupakan penelitian kualitatif dengan pendekatan kuantitatif deskriptif (Adiningrat et al, 2025). Penelitian ini menggunakan metode kualitatif untuk memperoleh data yang tidak bisa disajikan secara numerik, kemudian menggunakan pendekatan deskriptif kuantitatif karena mampu menyajikan data numerik secara empiris dan teoritis, sehingga mendukung pemahaman serta evaluasi terhadap fenomena yang diteliti (Hidajat et al., 2025). Sumber data yang digunakan berupa data sekunder yang berasal dari laporan *food & beverage cost* perusahaan dari Bulan Januari – Desember 2024. Analisis data pada penelitian ini diperhitungkan pada *food and beverage cost* yang dinyatakan dalam bentuk persentase penjualan *food and beverage*, biaya food and beverage (*cost of food and beverage sold*), dan perhitungan selisih persentase biaya (*cost percentage variance*). Dengan rumus sebagai berikut:

- a. Menghitung *Food and Beverage Cost*

$$F \& B \text{ Cost Percentage} = \frac{\text{Cost of Food And Beverage Sold}}{\text{Net Food and Beverage}}$$

- b. Menghitung *Cost of Food and Beverage Sold*

Merupakan perhitungan untuk mencari harga pokok yang digunakan dalam memproduksi makanan maupun minuman, untuk biaya tetap tidak dimasukkan dalam biaya produksi.

$$\text{Total F\&B Available} = \text{Total Opening Inventory} + \text{Purchase}$$

$$\text{Cost of F\&B Sold} = \text{Gross Cost Available} - \text{Total Adjustment F\&B}$$

- c. Menghitung *Cost Percentage Variance*

Perhitungan ini dilakukan dengan cara menghitung selisih biaya standar dengan biaya sesungguhnya. Selisih tersebut dapat dicari dengan rumus sebagai berikut:

$$\text{Variance F\&B Cost} = \text{Actual F\&B Cost (\%)} - \text{Standard F\&B Cost (\%)}$$

Menjelaskan tentang hasil-hasil dari analisis kuantitatif sehingga lebih lengkap penjelasan yang diberikan dari sekadar penyajian berupa angka.

HASIL DAN PEMBAHASAN

- a. Analisis perbandingan *Standard Food and Beverage Cost Percentage* dengan *Actual Food and Beverage Cost Percentage*

GN Resort menetapkan *standart food cost* sebesar 35% dan standar *beverage cost* sebesar 28%, hal ini sejalan dengan rentang yang telah disebutkan oleh Smith (2020). Penetapan standar ini didasarkan pada kebijakan internal hotel yang mengacu pada praktik umum industri perhotelan. Standar tersebut berfungsi sebagai tolak ukur (*benchmark*) dalam pengendalian biaya operasional, sehingga realisasi biaya aktual (*actual cost*) dibandingkan dengan standar untuk menilai efektivitas manajemen biaya.

Berdasarkan data berikut perhitungan standar dengan *actual percentage* Grun Resort

Tabel 1. Analisis Perbandingan *Standar Food Cost Percentage* dengan *Actual Food Cost Percentage*

Bulan	Anggaran Sales	Pendapatan Food Sales	Std Food Cost		Actual Food Cost		Variance
	IDR	IDR	IDR	%	IDR	%	
Januari	110.719.917	1.550.246.869	38.751.971	35	795.868.962	51,34	- 16,34
Februari	142.946.092	1.647.072.396	50.031.132	35	868.969.117	52,76	- 17,76
Maret	156.460.007	2.096.953.390	54.761.002	35	1.032.744.892	49,25	- 14,25
April	181.705.143	2.594.179.085	63.596.800	35	1.318.511.319	50,83	- 15,83
Mei	254.634.074	3.677.344.254	89.121.926	35	1.968.913.414	53,54	- 18,54
Juni	201.436.957	1.747.484.906	70.502.935	35	895.084.265	51,22	- 16,22
Juli	237.016.846	4.492.227.509	82.955.896	35	2.021.334.648	45,00	- 10,00
Agustus	270.208.495	5.342.902.615	94.572.973	35	2.790.618.519	52,23	- 17,23
September	202.956.362	4.577.233.091	71.034.727	35	2.264.912.582	49,48	- 14,48
Oktober	216.953.467	4.142.719.268	75.933.713	35	2.131.101.493	51,44	- 16,44
November	229.653.568	3.074.143.908	80.378.749	35	1.496.869.925	48,69	- 13,69
Desember	203.658.925	3.619.492.600	71.280.624	35	1.644.441.812	45,43	- 10,43
Rata-rata				35		50,10	- 15,10

Sumber: GN Resort Bali (Data Diolah), 2024

Pada periode tahun 2024, *incoming stocks* mengalami peningkatan yang berdampak pada meningkatnya *food cost* yang dijual. Hal ini membuat pembelian sepanjang tahun 2024 belum mengarah pada *standard* yang di ditetapkan. *Gross consumption* mengalami peningkatan yang berdampak pada meningkatnya *food cost* yang dijual sehingga *gross food consumption* pada tahun 2024 belum mengarah pada *standard* yang ditetapkan. Penyesuaian terhadap biaya makanan yang terjadi pada tahun 2024 berdampak pada menurunnya *food cost*.

Copyright@Ni Made Sri Yadnya Wati, Baiq Aulia Sulhia, An'im Falakhudin, Putu Amanda

Yadiyari

Penelitian ini menemukan bahwa sepanjang periode Januari hingga Desember 2024 terjadi fluktuasi antara *standard food cost* sebesar 35% dengan *actual food cost* yang terealisasi sebesar 50,10%, sehingga terdapat selisih sebesar 15,10% dari standar yang ditetapkan. Pada bulan Juli (45,00%) dan Desember (45,43%) *actual food cost* berada di bawah standar sehingga menghasilkan *variance* paling rendah masing-masing sebesar 10,00% dan 10,43%. Namun demikian, secara keseluruhan, *actual cost* lebih tinggi dibandingkan standar yang telah ditetapkan sebesar 1%. Kondisi ini menunjukkan adanya inefisiensi yang cukup besar dalam pengendalian biaya pada *food cost*.

Tabel 2. Analisis Perbandingan *Standar Beverage Cost Percentage* dengan *Actual Beverage Cost Percentage*

Bulan	Anggaran Sales	Beverage Sales	Std Beverage Cost		Actual Beverage Cost		Variance
	IDR	IDR	IDR	%	IDR	%	
Januari	49.134.697	78.163.000	13.757.715	28	35.129.641	44,94	- 16,94
Februari	71.380.411	132.120.356	19.986.515	28	57.682.578	43,66	- 15,66
Maret	78.215.689	120.273.500	21.900.393	28	55.670.105	46,29	- 18,29
April	74.587.867	141.631.000	20.884.603	28	65.812.334	46,47	- 18,47
Mei	154.621.141	208.207.250	43.293.919	28	97.181.510	46,68	- 18,68
Juni	95.994.117	151.326.000	26.878.353	28	61.132.135	40,40	- 12,40
Juli	112.193.778	191.567.000	31.414.258	28	82.374.716	43,00	- 15,00
Agustus	130.791.543	229.200.000	36.621.632	28	103.185.782	45,02	- 17,02
September	124.537.419	267.204.913	34.870.477	28	115.577.581	43,25	- 15,25
Oktober	115.410.224	245.548.005	32.314.863	28	95.347.521	38,83	- 10,83
November	107.111.096	194.882.405	29.991.107	28	85.978.236	44,12	- 16,12
Desember	111.220.553	174.904.459	31.141.755	28	85.104.181	48,66	- 20,66
Rata-rata				28		44,28	- 16,28

Sumber: GN Resort Bali (Data Diolah), 2024

Pada periode tahun 2024, *incoming stocks* mengalami peningkatan yang berdampak pada meningkatnya *beverage cost* yang dijual. Hal ini membuat pembelian sepanjang tahun 2024 belum mengarah pada standar yang di tetapkan. *Gross consumption* mengalami peningkatan yang berdampak pada meningkatnya *beverage cost* yang dijual sehingga *gross beverage consumption* pada tahun 2024 belum mengarah pada standar yang ditetapkan. Penyesuaian terhadap biaya makanan yang terjadi pada tahun 2024 berdampak pada menurunnya *beverage cost*.

Penelitian ini menemukan bahwa sepanjang periode Januari hingga Desember 2024 terjadi

fluktuasi antara *standard food cost* sebesar 28% dengan *actual food cost* yang terealisasi sebesar 44,28%, sehingga terdapat selisih sebesar 16,28% dari standar yang ditetapkan. Pada bulan Oktober (10,83%) *actual food cost* berada di bawah standar sehingga menghasilkan *variance* paling rendah yaitu sebesar 38,83%. Namun demikian, secara keseluruhan, *actual cost* lebih tinggi dibandingkan standar yang telah ditetapkan sebesar 1%. Kondisi ini menunjukkan adanya inefisiensi yang cukup besar dalam pengendalian biaya pada *beverage cost*.

Berdasarkan hasil analisis, peneliti menyimpulkan bahwa *actual food cost* di GN Resort lebih tinggi dibandingkan *standard food cost* yang ditetapkan. Selisih tersebut mencerminkan adanya inefisiensi dalam pengelolaan biaya bahan makanan yang berdampak pada profitabilitas hotel. Berdasarkan hasil wawancara dengan *purchasing* dan *chief accountant* diperoleh informasi bahwa:

- a. Ketidakakuratan dalam pencatatan produksi makanan serta ketidaktepatan dalam pemanfaatan sisa bahan baku berpotensi menimbulkan inefisiensi dalam proses operasional. Selanjutnya, setiap sisa persediaan yang tidak termanfaatkan akan dicatat sebagai beban. Apabila jumlah sisa persediaan tersebut melebihi batas kebutuhan yang wajar, maka hal ini dapat mengakibatkan peningkatan biaya yang tidak sebanding dengan pendapatan, sehingga berimplikasi pada kerugian perusahaan.
- b. Ketidaktersediaan resep yang telah distandarisasi serta ketiadaan pencatatan produksi makanan yang akurat menunjukkan kelemahan dalam sistem pengendalian operasional. Kondisi ini dapat menghambat efektivitas pengendalian biaya makanan, karena tidak adanya acuan baku dalam penggunaan bahan baku maupun tolok ukur dalam evaluasi hasil produksi.
- c. Ketidakefektifan dalam proses penyimpanan, khususnya yang berkaitan dengan pengendalian suhu, menunjukkan lemahnya manajemen persediaan bahan makanan. Padahal, teori manajemen penyimpanan menekankan pentingnya penerapan prosedur yang tepat, antara lain dengan menggunakan metode rotasi *first in first out* (FIFO) untuk menjaga kualitas bahan, serta memastikan bahan makanan dengan nilai ekonomis tinggi disimpan pada tempat yang aman dan sesuai standar. Penerapan praktik penyimpanan yang baik diharapkan dapat meminimalkan risiko kerusakan bahan baku dan mencegah terjadinya pemborosan biaya.

SIMPULAN

Penentuan *food cost* pada GN Resort ditetapkan oleh pihak manajemen yaitu *finance control* dan *chief accounting*. Perhitungan *food cost* ini didasarkan pada rata-rata *actual cost* untuk makanan yang terjual. Perhitungan *actual cost* pada GN Resort didasarkan pada *food sales history*. Hasil perhitungan *actual cost* diketahui bahwa persentase rata-rata *actual food cost* pada tahun 2024 adalah 50,10% dan beverage 44,28%. Kenaikan *cost* yang berlebih ini disebabkan oleh jumlah penjualan yang tidak mencapai target penjualan. Penyebab lain adalah jumlah persediaan bahan yang berlebih dan sisa bahan tidak digunakan melainkan diakui sebagai beban. Saran yang bisa diberikan peneliti kepada pihak Hotel adalah peninjauan untuk menu yang memiliki *actual cost* lebih dari standar. Pengendalian bahan untuk produksi lebih dikontrol dengan baik. Pengendalian bahan ini mencakup kontrol kualitas dan kuantitas. Penelitian ini terbatas pada menu *food and beverage* secara keseluruhan. Penelitian berikutnya disarankan untuk mengetahui *actual food and beverage cost* pada masing-masing menu.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis ucapkan terimakasih kepada para informan yang bersedia terlibat pada penelitian ini. Penulis juga berterimakasih kepada para akademisi Politeknik Negeri Bali khususnya Jurusan Akuntansi yang telah memotivasi, mengarahkan serta membimbing sehingga penelitian ini dapat terselesaikan.

DAFTAR PUSTAKA

- Adiningrat, Nadia Albina, Meyniar Padila, W., & Tanjung, E. R. (2025). Descriptive research in education. *Journal of Emerging Technologies and Innovative Research*, 2(3), 2557–2564.
- Ardiansyah, M. N. R., & Maria, A. D. (2025). Peran Cost Control Dalam Mengendalikan Biaya Food and Beverage Di Sejoli Resto C3 Hotel Ungaran. *Media Bina Ilmiah*, 19(9), 5675–5682.
- Damayanti, T., Susanti, C., & Febri Berliana Irawan, P. . D. T. . S. C. (2022). Analisis Efektivitas Pengendalian Internal Pengadaan Bahan Makanan Terhadap Tingginya Food Cost di Hotel "X." *Journal of Accounting and Hospitality P-ISSN Xxxx-Xxxx / E-ISSN Xxxx-Xxxx*, 1(1), 38–48. <https://doi.org/10.52352/jah.v1i1.980>
- Dopson, L. R., Hayes, D. K., & Miller, J. E. (2008). Food and Beverage Sabotage (Fourth Edition). In *Encyclopedia of Bioterrorism Defense*. John Wiley & Sons, Inc., Hoboken, New Jersey. <https://doi.org/10.1002/0471686786.ebd0051>
- Hidajat, N. C., Abigail, T. E., & Terence, W. (2025). Persepsi Mahasiswa Akuntansi Terhadap Pelaporan Keberlanjutan Perusahaan di Indonesia. *Advances in Management & Financial Reporting*, 3(3),

Copyright@Ni Made Sri Yadnya Wati, Baiq Aulia Sulhia, An'im Falakhudin, Putu Amanda

Yadiyari

272–288. <https://doi.org/10.60079/amfr.v3i3.527>

Kapidin. (2017). STRATEGI PENGENDALIAN BIAYA (kapidin). *Sosio-Ekons*, 9 No 2(2), 132–138.

Sondak, M. R., Dewi, I. C., & Rahmah, L. (2025). *Manajemen Operasional Food & Beverages (Strategi Efisiensi, Pengelolaan Tim dan Sistem Monitoring Efektif)* (Andriyanto (ed.)). Penerbit Lakeisha.

Trivena, N., & Pradyani, N. (2022). Analisis Pengendalian Biaya Food And Beverage Pada Hotel Villa Lumbung Seminyak. *Seminar Ilmiah Nasional ...*, 5, 371–378. <https://jurnal.undhirabali.ac.id/index.php/sintesa/article/view/2266%0Ahttps://jurnal.undhirabali.ac.id/index.php/sintesa/article/download/2266/1790>

Wahab, M. S., Mopangga, H., & S. Dai, S. I. (2025). PENGARUH SEKTOR PARIWISATA TERHADAP PERTUMBUHAN EKONOMI DAN DAMPAKNYA PADA KESEJAHTERAAN MASYARAKAT. *Jurnal Inovasi Hasil Penelitian Dan Pengembangan*, 5(2), 289–296.