

ANALISIS PENGENDALIAN INTERNAL PENGADAAN BAHAN MAKANAN PADA
HOTEL RENAISSANCE BALI ULUWATU RESORT AND SPANicholas Edwin Febrian^{1*}, I Putu Arnawa², Anak Agung Istri M. Septiviari²^{1,2,3} Program Studi Manajemen Akuntansi Hospitaliti, Politeknik Pariwisata Bali
e-mail: nicholasedwinfebrian@gmail.com***Abstract**

This research was motivated by a negative variance, where the average actual food cost in 2025 reached 38.18%, exceeding the management target of 35%. This study aims to identify and analyze internal control system in food procurement procedures at the Renaissance Bali Uluwatu Resort and Spa, covering the purchasing, receiving, storing, and issuing stages. The methodology employed is a qualitative descriptive approach with data collection through interviews, observation, and documentation. The results indicate that the internal control system has not operated optimally. In the purchasing stage, the hotel faces vendor price fluctuations and stock shortages. In the receiving stage, quality inspection remains loose, and price discrepancies exist between the Purchase Order system and invoices. The most significant weaknesses were found in the storing and issuing stages due to a lack of segregation of duties, the absence of a storekeeper position, cost control being under the Finance Department, and the release of dry store goods without Store Room Requisition (SRR) forms. These conditions trigger overstocking, raw material spoilage, and a surge in food costs.

Keywords: Food cost, Internal Control, Food Procurement, Segregation of Duties.

Abstrak

Penelitian ini dilatarbelakangi oleh terjadinya selisih (*variance*) negatif, dimana rata-rata *actual food cost* tahun 2025 mencapai 38,18%, melampaui target manajemen sebesar 35%. Penelitian ini bertujuan untuk mengidentifikasi dan menganalisis pengendalian internal pada prosedur pengadaan bahan makanan di Hotel Renaissance Bali Uluwatu Resort and Spa, yang mencakup tahap pemesanan (*purchasing*), penerimaan (*receiving*), penyimpanan (*storing*), dan pengeluaran (*issuing*). Metodologi yang digunakan adalah pendekatan deskriptif kualitatif dengan teknik pengumpulan data melalui wawancara, observasi, dan dokumentasi. Hasil penelitian menunjukkan bahwa sistem pengendalian internal belum berjalan optimal. Pada tahap pemesanan, hotel menghadapi fluktuasi harga *supplier* dan kelangkaan stok. Pada tahap penerimaan, pemeriksaan kualitas masih longgar dan terdapat ketidakcocokan harga antara sistem *Purchase Order* dengan faktur. Kelemahan paling signifikan ditemukan pada tahap penyimpanan dan pengeluaran akibat tidak adanya pemisahan fungsi (*segregation of duties*), ketiadaan jabatan *storekeeper* serta *cost control* di bawah Departemen *Finance*, dan pengeluaran gudang barang kering (*dry store*) tanpa formulir *Store Room Requisition* (SRR). Kondisi tersebut memicu

Article history

Received: Oktober 2026

Reviewed: Oktober 2026

Published: Oktober 2026

Plagirism checker no 80

Copyright : author

Publish by : musytari



This work is licensed under a [creative commons attribution-noncommercial 4.0 international license](https://creativecommons.org/licenses/by-nc/4.0/)

penumpukan stok (*overstocking*), kerusakan bahan baku (*spoilage*), dan lonjakan biaya makanan.

Kata Kunci: *Food cost*, Pengendalian Internal, Pengadaan Bahan Makanan, Pemisahan Fungsi.

1. Pendahuluan

Pariwisata merupakan industri yang berperan penting bagi suatu negara. Setiap negara memiliki berbagai macam tujuan pariwisata untuk menarik minat wisatawan berkunjung ke negara tersebut. Negara Indonesia mengembangkan destinasi pariwisata yang sangat baik, salah satu pulau di Indonesia yang mengembangkan pariwisata dengan baik adalah pulau Bali.

Pulau Bali merupakan daerah tujuan wisata yang sudah terkenal di seluruh dunia dan ramai dikunjungi oleh wisatawan. Bali memiliki keunikan budaya dan adat istiadat yang dapat dijadikan modal untuk mengembangkan dan memajukan pariwisata. Pariwisata Bali terus berkembang ditandai dengan semakin banyak sarana akomodasi seperti hotel, villa maupun penginapan. Komponen industri pariwisata tersebut merupakan satu kesatuan yang saling menunjang. Berdasarkan Keputusan Menteri Pariwisata dan Ekonomi Kreatif Republik Indonesia Nomor PM.53/HM.001/MPEK/2013 Tentang Standar Usaha Hotel:

“Usaha penyediaan akomodasi berupa kamar-kamar di dalam suatu bangunan, yang dapat dilengkapi dengan jasa pelayanan makan dan minum, kegiatan hiburan dan atau fasilitas lainnya secara harian dengan tujuan memperoleh keuntungan” (Kementerian Pariwisata Dan Ekonomi Kreatif, 2013) .

Setiap jenis usaha pariwisata, baik hotel maupun restoran pasti bertujuan untuk memperoleh laba secara berkelanjutan. Hotel sebagai salah satu komponen utama industri pariwisata tidak hanya berfungsi sebagai penyedia penginapan, tetapi juga pelayanan makanan dan minuman yang memiliki peranan penting dalam pendapatan hotel (Putra et al., 2022).

Renaissance Bali Uluwatu Resort and Spa merupakan hotel berbintang 5 di bawah naungan PT. Alam Bali Internasional yang terletak di Kawasan Pantai Balangan Ungasan. Renaissance Bali Uluwatu Resort and Spa menyediakan jasa penginapan, pelayanan makanan dan minuman serta fasilitas penunjang lainnya untuk memperoleh lebih banyak pendapatan. Renaissance Bali Uluwatu Resort and Spa memiliki beberapa *department* dalam menunjang kegiatan operasionalnya salah satunya yakni *accounting department* yang memiliki tugas dan fungsi melakukan pencatatan dan pelaporan keuangan.

Accounting department merupakan departemen yang mengelola keuangan hotel yang memiliki beberapa bagian salah satunya adalah *cost control*. *Cost control* merupakan bagian dari akuntansi biaya yang bertugas untuk mengontrol biaya di hotel khususnya makanan dan minuman. Pengeluaran biaya yang berlebihan dapat berdampak negatif terhadap pendapatan, sehingga diperlukan strategi pengendalian biaya untuk mengoptimalkan keuntungan (Sumawartini et al., 2025). Proses pengendalian biaya ini mencakup beberapa tahapan utama, yaitu pembelian(*purchasing*), penerimaan barang (*receiving*), penyimpanan (*store*). Upaya meminimalkan penyimpangan biaya dan mengoptimalkan profit, manajemen biaya dilakukan dengan membandingkan *standard cost* dan *actual cost* untuk mengidentifikasi adanya ketidaksesuaian antara biaya yang direncanakan dan realisasi pengeluarannya (Mahendra & Sabir, 2020).

Dalam praktiknya, Renaissance Bali Uluwatu Resort and Spa menghadapi berbagai tantangan operasional diseluruh rantai pengadaan bahan makanan. Pada tahap pemesanan (*purchasing*), sering kali terjadi fluktuasi harga *supplier* yang tidak terprediksi serta kelangkaan stok dari pemasok. Masalah ini berlanjut pada tahap penerimaan (*receiving*), di mana barang

terkadang diterima tanpa dokumen *Purchase Order* (PO). Lebih lanjut, pada tahap penyimpanan (*storing*) dan pengeluaran (*issuing*), kelemahan terlihat dari tidak adanya pemisahan fungsi yang tegas serta pengeluaran bahan baku dari gudang barang kering tanpa adanya formulir permintaan resmi (*Store Room Requisition*). Rangkaian permasalahan di berbagai tahapan ini saling berakumulasi dan berpotensi besar meningkatkan biaya aktual pengadaan bahan makanan (*actual food cost*) hingga melampaui biaya standar yang telah ditetapkan oleh manajemen (*standard food cost*).

Berikut ini disajikan data mengenai perbandingan antara *actual food cost* dengan *standard food cost* pada periode Januari 2025 sampai dengan Desember 2025 di Renaissance Bali Uluwatu Resort and Spa pada table 1.1

Tabel 1.1 Perbandingan antara *Standard Food cost* dan *Actual food cost* di Renaissance Bali Uluwatu Resort and Spa Periode Januari 2025 - Desember 2025

Bulan	Sales		Standard Food Cost		Actual Food Cost		Variance	
	Budget (Rp)	Actual (Rp)	Rp	%	Rp	%	Rp	%
Januari	4.659.521.589	4.521.928.835	1.582.675.092	35%	1.638.197.688	36,23%	- 55.522.596	-1,23%
Februari	4.525.547.896	4.670.631.139	1.634.720.899	35%	1.774.946.435	38,00%	- 140.225.536	-3,00%
Maret	5.289.545.687	5.389.566.232	1.886.348.181	35%	1.993.906.934	37,00%	- 107.558.753	-2,00%
April	6.554.789.548	6.438.953.059	2.253.633.571	35%	2.551.011.679	39,62%	- 297.378.108	-4,62%
Mei	6.325.789.547	6.540.020.063	2.289.007.022	35%	2.537.112.728	38,79%	- 248.105.706	-3,79%
Juni	5.720.589.657	5.953.275.699	2.083.646.495	35%	2.373.314.012	39,87%	- 289.667.517	-4,87%
Juli	7.252.354.899	7.352.344.599	2.573.320.610	35%	2.720.482.182	37,00%	- 147.161.572	-2,00%
Agustus	7.625.125.478	7.743.297.160	2.710.154.006	35%	2.968.650.076	38,34%	- 258.496.070	-3,34%
September	6.587.898.745	6.796.621.840	2.378.817.644	35%	2.620.039.537	38,55%	- 241.221.893	-3,55%
Oktober	7.521.458.798	7.851.400.740	2.747.990.259	35%	2.872.172.493	36,58%	- 124.182.234	-1,58%
November	5.525.789.654	5.560.974.815	1.946.341.185	35%	2.123.757.455	38,19%	- 177.416.270	-3,19%
Desember	5.702.365.478	5.982.646.537	2.093.926.288	35%	2.390.473.651	39,96%	- 296.547.363	-4,96%
Total	73.290.776.976	74.801.660.718	26.180.581.252		28.564.064.870		- 2.383.483.618	
Rata-rata	6.107.564.748	6.233.471.727	2.181.715.104	35%	2.380.338.739	38,18%	- 198.623.635	-3,18%

Sumber: Departemen *Accounting* Renaissance Bali Uluwatu Resort and Spa (data diolah)

Berdasarkan tabel 1.1 di atas, dapat diketahui bahwa pada tahun 2025, Renaissance Bali Uluwat Berdasarkan Tabel 1.1 dapat dilihat bahwa rata-rata *actual food cost* yang terjadi tidak sesuai dengan standar yang telah ditetapkan oleh manajemen hotel. Pada tahun 2025, tercatat *Standard food cost* diperoleh sebesar Rp.2.181.715.104, sementara realisasi *actual food cost* mencapai Rp.2.380.338.739, hal ini menunjukkan adanya selisih (*variance*) sebesar Rp.198.623.635. Manajemen hotel Renaissance Bali Uluwatu Resort and Spa menetapkan *food cost percentage* sebesar 35,00%, sedangkan rata-rata persentase yang terjadi 38,18%. Data di atas menunjukkan bahwa terdapat selisih sebesar 3,18%, sedangkan pihak manajemen memberikan toleransi 1% dari target yang telah ditetapkan, sehingga dapat dikatakan telah terjadi penyimpangan antara *standard food cost* dan *actual food cost*. Penyimpangan tersebut diduga karena kesalahan penerapan prosedur pengadaan bahan makanan seperti pihak *purchasing* yang kurang memperhatikan standar kualitas saat melakukan pembelian bahan makanan. Faktor yang lain juga diduga pihak *receiving* hanya mengecek kuantitasnya saja sedangkan kualitas kurang diperhatikan sehingga dapat mengganggu proses produksi dan bisa menambah biaya karena harus diadakan pembelian ulang dikarenakan bahan makanan tidak sesuai dengan standar. Faktor tersebutlah yang diduga menyebabkan biaya yang dikeluarkan

oleh pihak Renaissance Bali Uluwatu Resort and Spa lebih besar dari pada anggaran yang telah ditetapkan. Berdasarkan fenomena tersebut, penulis tertarik untuk mengangkat masalah ini ke dalam sebuah penelitian dengan judul “Analisis Pengendalian Internal Pengadaan Bahan Makanan Pada Hotel Renaissance Bali Uluwatu Resort and Spa”.

2. Tinjauan Pustaka

2.1 Pengertian Pengendalian Internal

Menurut (Dittmer & Keefe, 2009), pengendalian internal merupakan proses yang digunakan oleh manajer untuk mengarahkan, mengatur, dan menahan tindakan orang-orang sehingga tujuan Perusahaan yang telah ditetapkan dapat tercapai. Sedangkan menurut (Ojugo, 2010), pengendalian internal sebagai suatu proses di mana manajemen memeriksa dan memastikan bahwa tindakan nyata yang dilakukan dalam operasional harian sudah sesuai dengan rencana yang telah ditetapkan sebelumnya.

2.2 Pengertian Bahan Makanan

Menurut (Andika, 2022) bahan makanan adalah segala jenis bahan baku yang berasal dari hewan, tumbuhan, atau sumber hayati lainnya yang perlu melalui proses pengolahan terlebih dahulu sebelum siap dimakan oleh manusia maupun makhluk hidup lain sebagai sumber energi dan zat gizi. Kegiatan operasional hotel atau restoran dalam pengadaan bahan makanan memerlukan bagian-bagian dengan fungsi masing-masing, seperti bagian pemesanan (*purchasing*), penerimaan (*receiving*), penyimpanan (*storing*), pengeluaran (*issuing*).

3. Metodologi Penelitian

Penelitian ini menggunakan pendekatan deskriptif kualitatif untuk menganalisis pengendalian internal dalam pengadaan bahan makanan di Renaissance Bali Uluwatu Resort and Spa. Penelitian dilaksanakan pada Januari-Juni 2025 dengan objek penelitian berupa pengendalian internal pada proses *purchasing*, *receiving*, *storing*, dan *issuing*. Data yang digunakan meliputi data kualitatif dan kuantitatif dengan sumber data primer dan sekunder. Data primer diperoleh melalui wawancara mendalam dengan *Purchasing Manager* dan *Receiving Supervisor* serta observasi langsung terhadap proses pengadaan, sedangkan data sekunder diperoleh dari dokumen dan arsip yang berkaitan dengan pengadaan bahan makanan.

Pengumpulan data dilakukan melalui teknik triangulasi dengan menggunakan wawancara, observasi, dan dokumentasi. Observasi difokuskan pada proses penerimaan bahan makanan, pemeriksaan kualitas dan kuantitas, serta dokumen pendukung pengadaan. Data dianalisis secara deskriptif kualitatif dengan membandingkan kondisi pengendalian internal yang diterapkan di Renaissance Bali Uluwatu Resort and Spa dengan konsep pengendalian pengadaan bahan makanan menurut Dittmer dan Ojugo. Analisis dilakukan pada setiap tahapan pengadaan untuk mengidentifikasi kesesuaian dan kelemahan pengendalian internal yang diterapkan.

4. Hasil & Pembahasan

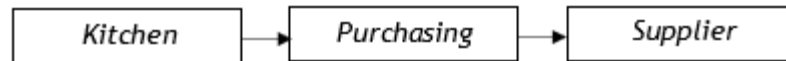
4.1 Hasil Penelitian

4.1.1 Pemesanan Bahan Makanan

Pemesanan bahan makanan di Renaissance Bali Uluwatu Resort and Spa dilakukan oleh bagian pemesanan (*purchasing*) yang berada dibawah *Finance department*. Prosedur

pemesanan bahan makanan dimulai dengan adanya permintaan bahan makanan oleh pihak *user* untuk keperluan produksi serta persediaan bahan makanan.

Berikut ini merupakan penyajian gambar proses pemesanan bahan makanan yang terjadi di Renaissance Bali Uluwatu Resort and Spa dapat dilihat sebagai berikut:



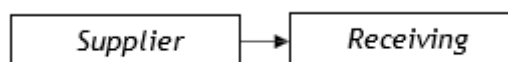
Sumber: *Finance Department* Renaissance Bali Uluwatu Resort and Spa

Gambar 4.1 Alur Pemesanan Bahan Makanan

Alur pemesanan bahan makanan dimulai dari *kitchen* yang mengajukan *purchase requisition* (PR) saat stok mendekati batas minimum. PR kemudian diinput oleh Admin *Culinary*, diteruskan ke *purchasing*, dan diajukan kepada *Executive Chef* untuk *approval* sebelum diterbitkan menjadi *Purchase Order* (PO). PO dikirim kepada *supplier* dan dicetak untuk bagian *receiving* sebagai dokumen penerimaan barang. Dalam pelaksanaannya, masih ditemukan kelemahan pengendalian internal berupa kenaikan harga *supplier* tanpa pemberitahuan tertulis serta kondisi *urgent* ketika barang tidak tersedia pada *supplier* resmi. Kondisi tersebut menyebabkan pembelian dilakukan di supermarket dengan harga retail yang cenderung lebih tinggi dan fluktuatif dibandingkan *standard price* hotel.

4.1.2 Penerimaan Bahan Makanan

Penerimaan bahan makanan di Renaissance Bali Uluwatu Resort and Spa dilakukan oleh bagian penerimaan (*receiving*) yang berada di bawah *Finance department*. Prosedur penerimaan bahan makanan dimulai dengan memastikan barang yang datang sesuai dengan *Purchase Order* (PO) dari kuantitas dan kualitas. Berikut ini merupakan penyajian gambar proses penerimaan bahan makanan yang terjadi di Renaissance Bali Uluwatu Resort and Spa dapat dilihat sebagai berikut:



Sumber: *Finance Department* Renaissance Bali Uluwatu Resort and Spa

Gambar 4.2 Alur Penerimaan Bahan Makanan

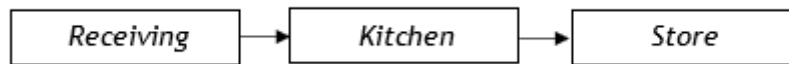
Proses penerimaan bahan makanan dilakukan oleh bagian *receiving* dengan mencocokkan barang terhadap *Purchase Order* (PO), meliputi kuantitas, kualitas, harga, dan masa kedaluwarsa. Barang yang sesuai kemudian diterima dan dicatat dalam *daily receiving report* berdasarkan PO dan nota *supplier*, kemudian direkap dan diverifikasi oleh pihak *kitchen*.

Namun, masih ditemukan kelemahan pengendalian internal berupa kualitas bahan segar yang tidak sesuai *Standard Quality Specification* (SQS), pembelian *urgent* tanpa PO resmi, serta ketidaksesuaian harga antara *invoice* dan sistem *purchasing*. Kondisi tersebut menyulitkan proses pemeriksaan dan berpotensi meningkatkan *variance* antara *actual food cost* dan anggaran.

4.1.3 Penyimpanan Bahan Makanan

Penyimpanan bahan makanan di Renaissance Bali Uluwatu Resort and Spa memiliki karakteristik khusus karena area *store* berada di dalam lingkungan *kitchen*. Pengelolaan, penataan, keamanan, dan pencatatan stok sepenuhnya menjadi tanggung jawab *Kitchen*

(*Culinary Department*), tanpa adanya personel khusus *storekeeper* dari Departemen *Finance* untuk mengawasi keluar-masuk bahan makanan.



Sumber: *Finance Department* Renaissance Bali Uluwatu Resort and Spa
Gambar 4.3 Alur Penyimpanan Bahan Makanan

Bahan makanan yang telah diterima oleh bagian *receiving*, seperti sayur, buah, dan daging, selanjutnya dibawa langsung ke *kitchen* untuk disimpan dan dikontrol jumlah masuk serta keluarnya sesuai standar yang ditetapkan. Namun, karena staf *kitchen* juga berfokus pada persiapan dan produksi makanan, penerapan prinsip FIFO (*First In, First Out*) sering kurang optimal saat operasional restoran padat, sehingga bahan lama berisiko mengalami *spoilage*. Selain itu, meskipun pengecekan suhu *chiller* dilakukan secara berkala, frekuensi buka-tutup pintu yang tinggi dapat menyebabkan suhu tidak stabil dan mempercepat kerusakan bahan makanan segar, sehingga berpotensi meningkatkan *food wastage* dan biaya operasional hotel.

4.1.4 Pengeluaran ahan Makanan

Pengeluaran bahan makanan di Renaissance Bali Uluwatu Resort and Spa dilakukan oleh bagian *kitchen* yang berada di bawah *Culinary Department*. Bagian *kitchen* bertanggung jawab mengontrol jumlah bahan makanan yang dikeluarkan untuk kebutuhan produksi agar penggunaannya sesuai dengan kebutuhan dan dapat mencegah terjadinya pemborosan maupun peningkatan biaya produksi makanan. Berikut merupakan alur proses pengeluaran bahan makanan di Renaissance Bali Uluwatu Resort and Spa.



Sumber: *Finance Department* Renaissance Bali Uluwatu Resort and Spa
Gambar 4.4 Alur Pengeluaran Bahan Makanan

Pengeluaran bahan makanan di Renaissance Bali Uluwatu Resort and Spa menerapkan metode FIFO (*First In First Out*), yaitu bahan makanan yang lebih dahulu masuk menjadi bahan yang lebih dahulu dikeluarkan untuk kebutuhan produksi. Namun, proses pengeluaran belum didukung dokumen *Store Room Requisition* (SRR) sebagai dasar pembatasan dan otorisasi jumlah bahan yang diambil oleh staf *kitchen*. Pengambilan bahan masih didasarkan pada perkiraan masing-masing juru masak, sehingga berpotensi menyebabkan *over-issuing* dan meningkatkan *food wastage*. Selain itu, tidak tersedianya posisi *Cost Control* pada Departemen *Finance* menyebabkan fungsi pengawasan dan analisis harian terhadap penggunaan bahan makanan, termasuk perbandingan *food cost* dengan *food revenue*, belum berjalan secara optimal.

4.2 Pembahasan

4.2.1 Analisis Data

Berdasarkan hasil observasi terhadap proses pemesanan, penerimaan, penyimpanan, dan pengeluaran bahan makanan di Renaissance Bali Uluwatu Resort and Spa, selanjutnya dilakukan analisis untuk melihat kesesuaian antara penerapan pengadaan bahan makanan di lapangan

dengan konsep pengendalian yang digunakan sebagai landasan penelitian. Analisis ini bertujuan untuk mengidentifikasi kesesuaian maupun kendala yang masih ditemukan dalam pelaksanaan setiap tahapan pengadaan bahan makanan.

4.2.2 Standar Pemesanan Bahan Makanan

Berdasarkan konsep yang dikemukakan oleh (Dittmer & Keefe, 2009) tentang standar pemesanan bahan makanan, maka akan dijadikan sebagai acuan untuk menganalisis kesesuaian operasional yang berjalan di Renaissance Bali Uluwatu Resort and Spa. Adapun hasil analisis mengenai penerapan standar tersebut dipaparkan dalam bentuk tabel sebagai berikut:

Tabel 4.1 Analisis Pengendalian Internal Standar Pemesanan Bahan Makanan di Renaissance Bali Uluwatu Resort and Spa Konsep Dittmer & Keefe

No	Konsep	Kenyataan	Hasil Analisis
1	Ditetapkan standar Kualitas bahan makanan yang diinginkan sebelum proses pembelian dilakukan.	Penetapan standar kualitas pembelian bahan makanan telah mengacu pada <i>Standard Purchase Specification</i> yang ditetapkan oleh manajemen hotel.	Penerapan standar kualitas mampu memastikan bahan makanan yang dibeli sesuai dengan spesifikasi yang ditetapkan sehingga tidak berdampak pada tingginya <i>food cost</i> .
2	Penetapan standar kuantitas pembelian harus sesuai dengan jumlah barang yang dibutuhkan.	Penetapan standar kuantitas pembelian bahan makanan telah sesuai dengan jumlah Yang tercantum pada <i>Purchase Order (PO)</i> .	Standar kuantitas pembelian telah diterapkan sesuai dengan <i>Purchase Order</i> , sehingga tidak menyebabkan pembelian yang berlebihan maupun kekurangan persediaan. Kondisi ini tidak berdampak pada tingginya <i>food cost</i> .
3	Pembelian bahan Makanan harus dilakukan sesuai dengan standar harga yang telah ditetapkan.	Standar harga pembelian telah ditetapkan oleh hotel. Namun, dalam praktiknya supplier terkadang tidak menginformasikan kenaikan harga, sehingga harga pembelian meningkat. Selain itu, pembelian bahan makanan yang bersifat mendesak (<i>urgent</i>) di supermarket sering kali memiliki harga lebih tinggi dibandingkan standar harga yang telah ditentukan.	Harga pembelian bahan makanan yang melebihi standar menyebabkan peningkatan harga pokok makanan (<i>cost of food sold</i>). Karena kenaikan tersebut tidak diikuti dengan penyesuaian harga jual menu, kondisi ini menyebabkan <i>food cost</i> menjadi lebih tinggi.

Sumber: Hasil penelitian di Renaissance Bali Uluwatu Resort and Spa

Berdasarkan hasil observasi, proses pemesanan bahan makanan di Renaissance Bali Uluwatu Resort and Spa dianalisis berdasarkan konsep Dittmer dan Keefe (2009) yang meliputi penetapan standar kualitas, kuantitas, dan harga.

1. Penetapan standar kualitas
Pemesanan bahan makanan telah mengacu pada *Standard Purchase Specification* yang ditetapkan oleh manajemen hotel. Standar tersebut menjadi pedoman dalam menentukan kualitas bahan yang dipesan sehingga bahan yang digunakan dalam proses produksi sesuai dengan ketentuan hotel dan mendukung mutu makanan yang dihasilkan.
2. Penetapan standar kuantitas
Pemesanan bahan makanan dilakukan berdasarkan jenis, satuan kemasan, dan jumlah yang tercantum dalam *Purchase Order (PO)*. Kesesuaian antara jumlah bahan yang dipesan dengan dokumen pemesanan membantu mengendalikan penggunaan anggaran dan mengurangi risiko over-ordering yang dapat menyebabkan pemborosan biaya.
3. Penetapan standar harga
Bagian purchasing menetapkan *decision price* berdasarkan *market survey* dan negosiasi dengan supplier. Namun, pengendalian harga masih menghadapi kendala karena adanya kenaikan harga secara sepihak dari supplier serta pembelian *urgent* di supermarket dengan harga retail yang lebih tinggi dibandingkan harga kontrak. Kondisi tersebut berpotensi meningkatkan *actual food cost* dan berdampak pada profitabilitas hotel.

4.2.3 Standar Penerimaan Bahan Makanan

Berdasarkan konsep yang dikemukakan oleh (Ojugo, 2010) tentang standar penerimaan bahan makanan, maka akan dijadikan sebagai acuan untuk menganalisis kesesuaian operasional yang berjalan di Renaissance Bali Uluwatu Resort and Spa. Adapun hasil analisis mengenai penerapan standar tersebut dipaparkan dalam bentuk tabel sebagai berikut:

Tabel 4.2 Analisis Pengendalian Internal Standar Penerimaan Bahan Makanan di Renaissance Bali Uluwatu Resort and Spa Konsep Dittmer & Keefe

No	Konsep	Kenyataan	Hasil Analisis
1	Memeriksa berat, jumlah, dan ukuran barang yang diterima untuk dicocokkan dengan <i>Purchase Order (PO)</i> .	Petugas <i>receiving</i> secara konsisten melakukan penimbangan fisik menggunakan timbangan digital di area <i>receiving dock</i> untuk memastikan kesesuaian jumlah bahan makanan yang dikirim oleh supplier.	Pemeriksaan kuantitas bahan makanan mampu mengamankan aset hotel dari risiko kerugian akibat kecurangan timbangan maupun kekurangan jumlah barang yang dikirim oleh supplier. Kondisi ini tidak berdampak pada tingginya <i>food cost</i> .
2	Memeriksa mutu fisik bahan makanan agar sesuai dengan <i>Standard Quality Specifications</i> sebelum barang diterima.	Petugas <i>receiving</i> terkadang masih menerima bahan makanan segar, seperti sayuran dan buah-buahan, yang kualitasnya berada di bawah standar karena tingkat kepercayaan yang tinggi terhadap supplier.	Diterimanya bahan makanan dengan kualitas rendah mempercepat tingkat kerusakan (<i>spoilage rate</i>) selama penyimpanan. Kondisi ini meningkatkan jumlah bahan makanan yang terbuang (<i>food wastage</i>), sehingga berdampak pada meningkatnya <i>food cost</i> .
3	Mencocokkan harga satuan pada faktur (invoice) supplier dengan harga yang	Sering ditemukan ketidaksesuaian harga akibat kenaikan harga secara sepihak oleh supplier. Selain itu,	Perbedaan harga antara <i>Purchase Order</i> dan invoice menyebabkan petugas <i>receiving</i> tidak dapat memposting transaksi pembelian ke

telah disepakati dan tercantum dalam sistem hotel.	pembelian bahan makanan yang bersifat mendesak (<i>urgent</i>) di ritel luar hanya menggunakan nota pembelian tanpa dokumen <i>Purchase Order</i> sebagai pembanding.	dalam sistem. Kondisi ini menghambat proses pengendalian biaya pembelian dan berkontribusi terhadap meningkatnya <i>food cost</i> .
Menandatangani atau memberikan stempel resmi pada faktur sebagai bukti bahwa barang telah diterima dan siap diproses ke sistem akuntansi.	Petugas <i>receiving</i> telah memberikan stempel Penerimaan menandatangani faktur sesuai dengan prosedur yang berlaku.	Pemberian stempel dan tanda tangan pada faktur memperjelas Pertanggungjawaban atas penerimaan barang serta mendukung kelengkapan administrasi penerimaan. Prosedur ini tidak berdampak pada tingginya <i>food cost</i> .

Sumber: Hasil penelitian di Renaissance Bali Uluwatu Resort and Spa

Berdasarkan hasil observasi, proses penerimaan bahan makanan di Renaissance Bali Uluwatu Resort and Spa dianalisis berdasarkan konsep Ojugo (2010) yang meliputi pemeriksaan kuantitas, kualitas, harga, dan penerimaan faktur.

1. Pemeriksaan Kuantitas (*Checking Quantity*)

Konsep Ojugo (2010) mengharuskan kuantitas barang yang diterima dibandingkan dengan jumlah yang dipesan berdasarkan berat, volume, atau unit. Penerapannya di Renaissance Bali Uluwatu Resort and Spa telah berjalan optimal. Petugas *receiving* melakukan penimbangan bahan makanan menggunakan timbangan digital di area *receiving dock* untuk memastikan kesesuaian jumlah dengan pesanan. Prosedur ini membantu melindungi aset hotel dari risiko kekurangan jumlah atau ketidaksesuaian kuantitas barang yang dikirim supplier.

2. Pemeriksaan Kualitas (*Checking Quality*)

Pemeriksaan kualitas dilakukan untuk memastikan bahan makanan memenuhi *Standard Quality Specification*. Namun, dalam pelaksanaannya masih ditemukan bahan makanan segar, seperti sayuran dan buah-buahan, yang diterima meskipun kualitasnya berada di bawah standar. Kondisi tersebut dapat mempercepat *spoilage* selama penyimpanan dan meningkatkan food wastage, sehingga berpotensi meningkatkan *food cost*.

3. Pemeriksaan Harga (*Checking Price*)

Pemeriksaan harga dilakukan dengan mencocokkan harga pada invoice dengan harga yang telah disepakati dalam sistem. Namun, masih ditemukan kenaikan harga secara sepihak oleh supplier. Permasalahan juga terjadi pada *urgent purchase* yang dilakukan di ritel luar tanpa *Purchase Order* (PO) resmi. Perbedaan harga tersebut menyebabkan *receiving* tidak dapat langsung melakukan posting ke sistem dan mengharuskan purchasing membuat confirming PO, sehingga dapat berdampak pada peningkatan *food cost*.

4. Penerimaan Faktur (*Acceptance of Invoice*)

Penerimaan faktur telah berjalan sesuai prosedur, yaitu petugas *receiving* memberikan *receiving stamp*, menandatangani faktur, dan melakukan input ke dalam sistem. Prosedur tersebut memperjelas pertanggungjawaban atas penerimaan barang serta mendukung kelengkapan administrasi dan pencatatan transaksi.

4.2.4 Standar Penyimpanan Bahan Makanan

Berdasarkan konsep yang dikemukakan oleh (Ojugo, 2010) tentang standar penyimpanan bahan makanan, maka akan dijadikan sebagai acuan untuk menganalisis kesesuaian operasional yang berjalan di Renaissance Bali Uluwatu Resort and Spa. Adapun hasil analisis mengenai penerapan standar tersebut dipaparkan dalam bentuk tabel sebagai berikut:

Tabel 4.3 Analisis Pengendalian Internal Standar Penyimpanan Bahan Makanan di Renaissance Bali Uluwatu Resort and Spa Konsep Dittmer & Keefe

NO	Konsep	Kenyataan	Hasil Analisis
1	Fasilitas penyimpanan harus strategis, memadai, dan dekat dengan area produksi untuk meningkatkan efisiensi operasional.	Hotel menyediakan fasilitas penyimpanan berupa <i>dry store</i> , <i>chiller</i> , dan <i>walk-in refrigerator</i> yang terintegrasi dengan area kerja dapur.	Fasilitas penyimpanan yang terintegrasi memudahkan akses bahan makanan dan memperlancar proses produksi harian. Kondisi ini tidak berdampak pada tingginya <i>food cost</i>
2	Suhu pada ruang pendingin (<i>chiller</i>) dan pembeku (<i>freezer</i>) harus dipantau secara berkala agar tetap stabil untuk mencegah kerusakan bahan makanan.	Pencatatan suhu dilakukan secara berkala. Namun, tingginya frekuensi buka-tutup pintu pendingin oleh staf dapur pada jam operasional menyebabkan fluktuasi suhu yang tidak stabil.	Fluktuasi suhu mempercepat penurunan kualitas bahan makanan segar (<i>perishables</i>), sehingga meningkatkan risiko kerusakan bahan (<i>spoilage</i>) yang berdampak pada meningkatnya <i>food cost</i> .
3	Area penyimpanan harus selalu dalam kondisi bersih, kering, bebas hama, dan higienis untuk mencegah kontaminasi.	Tim kitchen bersama steward secara rutin membersihkan area penyimpanan. Namun, padatnya volume persediaan pada saat tingkat hunian (<i>high occupancy</i>) menyulitkan proses pembersihan secara menyeluruh di sela-sela rak penyimpanan.	Kondisi tersebut meningkatkan risiko terjadinya kontaminasi silang (<i>cross-contamination</i>) yang dapat menurunkan kualitas dan umur simpan bahan makanan, sehingga berpotensi meningkatkan <i>food cost</i> .
4	Penempatan berbagai jenis komoditas, seperti daging, sayuran, buah-buahan, dan produk susu, harus dipisahkan untuk mencegah perpindahan bau dan kontaminasi bakteri.	Staf dapur telah mengelompokkan bahan makanan ke dalam wadah (<i>container</i>) yang berbeda di dalam ruang pendingin. Namun, keterbatasan ruang penyimpanan saat kapasitas penuh menyebabkan beberapa komoditas ditempatkan berdekatan.	Penempatan yang berdekatan meningkatkan risiko perpindahan bau dan kontaminasi silang antar-komoditas sehingga mempercepat kerusakan bahan makanan sebelum masa simpannya berakhir. Kondisi ini dapat meningkatkan <i>food cost</i> .

5	Penerapan prosedur rotasi persediaan menggunakan metode <i>First In, First Out</i> (FIFO) untuk memastikan bahan yang lebih lama disimpan	Secara prosedural metode FIFO telah diterapkan. Namun, tingginya volume pesanan menyebabkan staf dapur sering menempatkan bahan baru di bagian depan rak tanpa digunakan terlebih dahulu	Persediaan lama berisiko melewati masa simpan, mengalami pembusukan, dan berakhir sebagai limbah bahan makanan (<i>food wastage</i>), sehingga menyebabkan peningkatan <i>food cost</i> .
6	Akses ke ruang penyimpanan harus dibatasi untuk melindungi aset hotel dari risiko kehilangan atau pengambilan tanpa izin.	Hotel tidak memiliki personel storekeeper. Area penyimpanan berada di dalam dapur sehingga seluruh staf kitchen memiliki akses langsung, termasuk pada saat shift malam.	Tidak adanya pengawasan yang independent menyebabkan fungsi <i>checks and balances</i> tidak berjalan optimal, sehingga meningkatkan risiko kehilangan maupun selisih stok yang sulit terdeteksi. Kondisi ini berpotensi meningkatkan <i>food cost</i> .
7	Setiap penerimaan dan pengeluaran barang harus dicatat secara berkelanjutan untuk menjaga akurasi persediaan.	Departemen <i>Finance</i> tidak memiliki posisi Cost Control serta tidak menerapkan dokumen Store Requisition Request (SRR). Pengendalian persediaan hanya mengandalkan stock take fisik pada akhir bulan.	Manajemen kehilangan sistem deteksi dini (<i>early warning system</i>) terhadap pemborosan dan penyimpangan penggunaan bahan makanan. Akibatnya, peningkatan <i>actual food cost</i> baru diketahui setelah dilakukan stock take pada akhir periode.

Sumber: Hasil penelitian di Renaissance Bali Uluwatu Resort and Spa

Berdasarkan hasil observasi, proses penyimpanan bahan makanan di Renaissance Bali Uluwatu Resort and Spa dianalisis berdasarkan konsep Ojugo (2010) yang meliputi fasilitas penyimpanan, pengendalian suhu, kebersihan, pengelompokan bahan, rotasi persediaan, keamanan, dan pencatatan persediaan.

1. Fasilitas dan Lokasi Ruang Penyimpanan (*Storage Location*)
Hotel telah menyediakan fasilitas dry store, *chiller*, dan walk-in refrigerator yang terintegrasi dengan area kitchen. Kondisi ini mendukung efisiensi operasional karena bahan makanan dari bagian *receiving* dapat langsung ditempatkan pada ruang penyimpanan yang sesuai.
2. Pengaturan Suhu (*Temperature Control*)
Pengendalian suhu ruang penyimpanan masih menghadapi kendala akibat tingginya frekuensi buka-tutup pintu *chiller* dan walk-in refrigerator selama operasional dapur. Fluktuasi suhu tersebut dapat mempercepat penurunan kualitas bahan makanan segar dan meningkatkan risiko *spoilage cost*.
3. Sanitasi dan Kebersihan (*Cleanliness*)
Pembersihan ruang penyimpanan dilakukan secara berkala oleh pihak kitchen dan tim steward. Namun, saat tingkat hunian hotel tinggi, peningkatan volume bahan makanan menyebabkan ruang penyimpanan lebih padat sehingga pembersihan di sela-sela rak menjadi kurang optimal dan berpotensi meningkatkan risiko kontaminasi silang.

4. Pengelompokan Jenis Bahan (*Segregation of Food Types*)
Staf kitchen telah memisahkan bahan makanan menggunakan *container* yang berbeda. Namun, ketika kapasitas penyimpanan mendekati batas maksimum, jarak antarjenis bahan menjadi lebih sempit sehingga meningkatkan risiko kontaminasi silang serta perpindahan aroma yang dapat memengaruhi kualitas bahan.
5. Rotasi Persediaan (*Inventory Rotation*)
Penerapan FIFO (*First In, First Out*) belum berjalan secara optimal. Pada saat operasional padat, bahan makanan yang baru datang terkadang ditempatkan di bagian depan tanpa melakukan rotasi terhadap stok lama. Kondisi tersebut menyebabkan bahan yang lebih lama tersimpan berisiko mengalami kerusakan dan meningkatkan *food wastage*.
6. Keamanan dan Pembatasan Akses (*Security*)
Pengelolaan ruang penyimpanan sepenuhnya berada di bawah Culinary Department tanpa adanya storekeeper dari Departemen *Finance*. Kondisi ini menunjukkan belum optimalnya pemisahan fungsi (*segregation of duties*) dan membuka peluang pengeluaran bahan tanpa otorisasi tertulis, sehingga berpotensi menimbulkan selisih antara catatan persediaan dan kondisi fisik.
7. Pencatatan Mutasi Persediaan (*Record Keeping*)
Pencatatan dan pengawasan persediaan belum optimal karena tidak tersedianya posisi *Cost Control* serta tidak digunakannya dokumen *Store Room Requisition* (SRR) sebagai pembatas pengeluaran bahan. Pengawasan lebih banyak dilakukan melalui physical stock take pada akhir bulan, sehingga koreksi terhadap pemborosan tidak dapat dilakukan secara cepat. Kondisi tersebut berkontribusi terhadap *actual food cost* sebesar 38,18%, yang berada di atas target hotel sebesar 35%.

4.2.5 Standar Pengeluaran Bahan Makanan

Berdasarkan konsep yang dikemukakan oleh (Ojugo, 2010) tentang standar pengeluaran bahan makanan, maka akan dijadikan sebagai acuan untuk menganalisis kesesuaian operasional yang berjalan di Renaissance Bali Uluwatu Resort and Spa. Adapun hasil analisis mengenai penerapan standar tersebut dipaparkan dalam bentuk tabel sebagai berikut:

Tabel 4.4 Analisis Pengendalian Internal Standar Pengeluaran Bahan Makanan di Renaissance Bali Uluwatu Resort and Spa Konsep Dittmer & Keefe

NO	Konsep	Kenyataan	Hasil Analisis
1	Bahan makanan segar (<i>perishables</i>) yang diterima oleh bagian <i>receiving</i> langsung disalurkan ke dapur tanpa melalui penyimpanan di main storeroom, kemudian dibebankan sebagai biaya pada hari penerimaan.	Setelah diterima oleh bagian <i>receiving</i> , bahan makanan segar seperti sayuran, buah-buahan, dan daging langsung disalurkan ke dapur untuk digunakan dalam proses produksi. Dalam pencatatan akuntansi, seluruh nilai pembelian bahan makanan segar pada faktur langsung diakui sebagai biaya pada hari penerimaan.	Karena seluruh nilai pembelian bahan makanan segar langsung dibebankan sebagai biaya pada hari penerimaan, bagian <i>Finance</i> tidak dapat membandingkan nilai pembelian dengan jumlah bahan makanan yang benar-benar digunakan dalam produksi. Kondisi ini menyebabkan pengendalian penggunaan bahan makanan menjadi kurang optimal dan berpotensi meningkatkan <i>food cost</i> .

2	Bahan makanan kering (<i>dry goods</i>) yang disimpan di gudang umum dikeluarkan ke dapur berdasarkan permintaan tertulis dan terjadwal untuk menjaga pengendalian persediaan.	Area penyimpanan bahan makanan dikelola secara mandiri oleh departemen Kitchen tanpa melibatkan personel storekeeper dari bagian <i>Finance</i> . Pengambilan bahan makanan kering dilakukan secara langsung tanpa menggunakan dokumen <i>Store Room Requisition</i> (SRR).	Tidak adanya prosedur permintaan barang melalui dokumen SRR meningkatkan risiko manipulasi, kehilangan, dan penyalahgunaan persediaan. Selain itu, pengambilan bahan makanan yang tidak terkontrol berpotensi menyebabkan <i>overstocking</i> di area produksi sehingga mempercepat kerusakan bahan makanan (<i>spoilage</i>) dan meningkatkan food cost.
---	--	---	---

Sumber: Hasil penelitian di Renaissance Bali Uluwatu Resort and Spa

Berdasarkan hasil observasi, proses pengeluaran bahan makanan di Renaissance Bali Uluwatu Resort and Spa dianalisis berdasarkan konsep Ojugo (2010) yang meliputi *direct issuing* dan *Store Issuing*.

1. Pengeluaran Langsung (*Direct Issuing*)

Bahan makanan segar (*perishable goods*) didistribusikan langsung dari bagian *receiving* ke kitchen untuk mempertahankan kesegarannya. Namun, Departemen *Finance* belum dapat membandingkan nilai pembelian dengan jumlah bahan yang benar-benar digunakan dalam produksi. Kondisi ini menyebabkan pengawasan penggunaan bahan kurang optimal dan berpotensi meningkatkan *food cost*, terutama apabila terjadi pembelian berlebih (*over-ordering*) atau kerusakan bahan sebelum digunakan.

2. Pengeluaran Gudang (*Store Issuing*)

Pengeluaran bahan makanan kering belum didukung formulir permintaan formal yang terotorisasi serta pengawasan dari storekeeper yang independen. Tidak tersedianya posisi *storekeeper* dan *Cost Control* menyebabkan tidak adanya batasan jumlah pengambilan bahan serta pencatatan arus keluar secara *real-time*. Kondisi tersebut berpotensi menimbulkan *overstocking*, *stockout*, dan kerusakan bahan, sekaligus melemahkan prinsip segregation of duties karena fungsi penyimpanan dan penggunaan berada pada departemen yang sama.

5. KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian, pengendalian internal pengadaan bahan makanan di Renaissance Bali Uluwatu Resort and Spa belum berjalan optimal pada seluruh tahapan. Pada tahap *purchasing*, alur otorisasi telah terstandar, tetapi masih terdapat kenaikan harga *supplier* dan pembelian *urgent* dengan harga lebih tinggi. Pada tahap *receiving*, pemeriksaan kuantitas telah berjalan baik, sedangkan pemeriksaan kualitas dan kesesuaian harga masih memiliki kelemahan. Pada tahap *storing*, belum optimalnya pemisahan fungsi menyebabkan penerapan FIFO dan pengendalian suhu penyimpanan kurang konsisten. Sementara itu, pada tahap *issuing*, tidak adanya *Store Room Requisition* (SRR) dan fungsi *Cost Control* menyebabkan pengawasan pengeluaran bahan kurang optimal dan meningkatkan risiko *overstocking* serta *food wastage*. Kondisi tersebut berkontribusi terhadap *actual food cost* rata-rata sebesar 38,18%, yang melebihi target manajemen sebesar 35%.

DAFTAR PUSTAKA

- Andika, I. P. R. M. (2022). Penerapan Metode First In First Out (FIFO) Pada Bahan Makanan Di Hotel Fairfield By Marriot Bali Legian. 01(05), 1065-1080.
- Arnawa, 2014. (2014). Analisis Pengendalian Intern Terhadap Persediaan Bahan Makanan Di Hotel Melia Bali Villas & Spa Resort. Developing.
- Dittmer & Keefe. (2009). Principles Of Food, Beverage, And Labor Cost Control For Hotels & Restaurant (9th Editio). John Wiley & Sons, Inc.,Pengadaan Bahan Makanan di “S” Kuta Resort. Journal of Accounting and Hospitality, 1(1), 49-58.
<https://doi.org/10.52352/jah.v1i1.981>
- Kementerian Pariwisata Dan Ekonomi Kreatif. (2013). Peraturan Menteri Pariwisata Dan Ekonomi Kreatif Republik Indonesia Nomor PM.53/Hm.001/MPEK/2013 Tentang Standar Usaha Hotel. Www.Kemenpar.Go.Id, 1-60.
- Mahendra, H., & Sabir, M. (2020). Analisis Strategi Pengendalian Biaya Operasional di Grand Mozza Hotel Timika (Studi Kasus Standarisasi Biaya Operasional). Jurnal ULET (Utility, Earning and Tax), 4(2), 65-83.
- Ojugo, C. (2010). Practical Food And Beverage Cost Control (2nd ed.). Delmar Cengage Learning.
- 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>
- Sugiyono. (2020). Metodologi Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R & D.
- Sumawartini, P. N., Nusa, B., Resort, D., Biaya, P., Pokok, H., & Makanan, B. (2025). Analisis *Food cost* Dan Upaya Pengendaliannya Pada Hotel Courtyard By Marriott Bali. 9(7), 113-139.
- Wiyasha, I. (2025). F&B Cost Control Untuk Hotel Dan Restoran. Eureka Media Aksara, Juni 2025 Anggota Ikapi Jawa Tengah No.225/Jte/2021.
- Zaki Baridwan. (2002). Sistem Akuntansi Penyusunan dan Metode, Ed5. Yogyakarta: BPEE. Yogyakarta : BPFE, 2002