

Faktor-Faktor Penyebab Tingginya Beverage Cost di Hotel TSR

I Gusti Ngurah Agung Wiryanata^{1*}, I Gusti Ayu Agung Satvika Daivi²

¹Politeknik Pariwisata Bali, ²Institut Pariwisata dan Bisnis Internasional

Jl. Dharmawangsa Kampial, Nusa Dua Bali

E-mail: agungwiryanata@ppb.ac.id

*Corresponding author

Abstract

This study aims to analyze the causes of high beverage costs at TSR Bali hotels. The data analysis technique used is a qualitative descriptive analysis technique. The data collection techniques used are observation, documentation, and interviews. The results of the study found that the standard beverage cost set by the management was 33.00% while the average percentage of actual beverage cost reached 35.02% so that there was a difference of 2.02, the management set a tolerance of 1%. The findings show that the purchase of beverage ingredients is not guided by the standard purchase specification and purchases are not made based on competitive prices. The receiving department in receiving beverage ingredients tends to trust suppliers too much in checking the quality, quantity, and price of beverage ingredients. In the dispensing of beverage materials, there is a lack of precision from the storekeeper when receiving a storeroom requisition that is not equipped with the signature of the head department.

Keywords:

beverage cost, standard cost, beverage stock

Submitted: November 2025

Revised: December 2025

Accepted: December 2025

1. PENDAHULUAN

Studi tentang *food and beverage cost* dalam industri perhotelan telah menarik perhatian beberapa peneliti tetapi termasuk bidang yang masih jarang dieksplorasi. Beberapa penelitian tentang food and beverage cost diantaranya adalah Cengiz et al. (2018) yang menghubungkan pengendalian biaya makanan dan minuman dengan kinerja hotel. Studi ini menggunakan pendekatan studi kasus yang dilakukan di Istanbul, Turkey. Çakır & Göde (2025) melakukan tinjauan sistematis terhadap literatur berbagai studi yang membahas proses pengendalian biaya dalam bisnis makanan dan minuman dan bertujuan untuk mensintesis dan mengevaluasi

penelitian yang dilakukan tentang pengendalian biaya dalam usaha makanan dan minuman dengan menggunakan teknik tinjauan sistematis. Sebagai hasil dari pencarian ini, terdapat tujuh artikel teridentifikasi memenuhi syarat untuk dimasukkan dalam tinjauan sistematis. Temuan penelitian menunjukkan bahwa jumlah artikel penelitian yang diterbitkan tentang pengendalian biaya di industri makanan dan minuman sangat terbatas. Setiawan (2019) meneliti persistensi margin harga-biaya dan efisiensi teknis dalam industri makanan dan minuman Indonesia, sedangkan Nasir & Gunawan (2025) meneliti tentang mengoptimalkan pengendalian biaya di sektor perhotelan.

Pendapatan hotel terdiri dari pendapatan kamar, pendapatan makanan dan minuman, dan pendapatan dari minor departmen. Pendapatan terbesar diperoleh dari pendapatan kamar sedangkan pendapatan makanan dan minuman merupakan pendapatan terbesar kedua. Pendapatan makanan dan minum memegang peranan yang sangat penting dalam meningkatkan pendapatan hotel, karena wisatawan yang menginap di suatu hotel tentunya memiliki kebutuhan akan makanan dan minuman. Begitu juga sebaliknya tingkat hunian kamar sangat mempengaruhi pendapatan makanan dan minuman hotel. Berdasarkan hal tersebut maka fasilitas berupa restoran dan bar akan sangat diperlukan dalam sebuah hotel. Manajemen Restoran dan Bar berada dibawah kendali *Food and Beverage Department* (Wiyasha, 2011).

Food and beverage department akan mengendalikan harga pokok makanan dan minuman sesuai *budget* yang ditetapkan. Harga pokok minuman adalah harga semua bahan minuman yang digunakan untuk memproduksi suatu jenis minuman. Sebelum menentukan harga pokok minuman, hotel perlu menentukan *standard beverage cost* (standar biaya pokok minuman), sebagai pedoman untuk menetapkan harga pokok semua minuman yang akan dijual (Schmidgall, 2002). Kemudian yang perlu dilakukan adalah membandingkan *actual beverage cost* (biaya minuman sesungguhnya) dengan *standard beverage cost* yang telah ditentukan (Wiryanata, 2022). Jika *actual beverage cost* lebih besar daripada *standard beverage cost* maka perlu dilakukan analisi penyebabnya dan segera dilakukan perbaikan untuk mengendalikan situasi tersebut. Agar *beverage cost* dapat terkendali, maka aktifitas berbagai fungsi seperti pembelian (*purchasing*), penerimaan (*receiving*), penyimpanan (*storing*), dan pengeluaran (*issuing*) harus dikendalikan dengan baik (Okumus, 2020).

Perencanaan biaya minuman yang dikeluarkan atau yang terjadi diharapkan sesuai dengan anggaran yang ditetapkan oleh manajemen, akan tetapi dalam kenyataannya *standard beverage cost* yang telah ditetapkan tidak sesuai dengan kenyataan dan cenderung meningkat (Rabe et al., 2023). Perbedaan ini perlu diketahui penyebabnya yang kemudian akan diadakan perbaikan. Hotel TSR Bali mengalami hal yang sama dimana *actual cost* melebihi dari *standard cost*, perbandingan antara *Standard Beverage Cost* dan *Actual Beverage Cost*, periode Januari-Desember 2024 dapat dilihat pada tabel 1 berikut:

Tabel 1. Standard dan Actual Beverage Cost, Januari-Desember 2024

Month	Beverage Sales Budget	Beverage Sale Actual	Standard Beverage Cost		Actual Beverage Cost		Variance
			RP	%	RP	%	%
January	239.850.000	237.060.000	79.150.500	33,00%	82.960.661	35,00%	2,00%
February	283.518.000	280.360.000	93.561.000	33,00%	100.687.686	35,91%	2,91%
March	362.522.000	360.502.500	119.632.000	33,00%	129.877.231	36,03%	3,03%
April	12.720.000	12.118.840	4.197.000	33,00%	4.128.817	34,07%	1,07%
May	11.256.000	10.476.965	3.714.000	33,00%	3.616.956	34,52%	1,53%
June	28.853.000	27.698.000	9.521.000	33,00%	9.702.279	35,03%	2,03%
July	68.251.000	66.183.000	22.522.000	33,00%	23.216.684	35,08%	2,08%
August	110.254.000	107.567.000	36.383.000	33,00%	39.497.110	36,72%	3,72%
September	128.362.000	112.576.000	42.359.000	33,00%	42.646.661	37,88%	4,88%
October	147.264.000	143.061.000	48.597.120	33,00%	49.448.909	34,56%	1,56%
November	147.136.000	144.312.000	48.554.000	33,00%	51.216.429	35,49%	2,49%
December	140.324.500	134.037.000	46.307.000	33,00%	49.175.612	36,69%	3,69%
Total	1.680.310.500	1.635.952.305	554.497.620	-	586.175.035	-	-
Average	140.025.875	136.329.359	46.208.135	33,00%	48.847.920	35,83%	2,83%

(Sumber: *Cost Control* TSR Bali, data diolah)

Berdasarkan data pada tabel 1, dapat dilihat bahwa rata-rata actual beverage cost melebihi standar yang telah ditetapkan oleh manajemen hotel. Standard beverage cost pada tahun 2024 ditetapkan rata-rata sebesar 33% atau sebesar Rp.46,208,135, sedangkan realisasi sebesar 35,83% atau sebesar Rp.48,847,920 dan terjadi selisih sebesar 2,83%. Manajemen hotel menetapkan persentase beverage cost sebesar 33,00%, rata-rata persentase yang terjadi sebesar 35,83% diketahui adanya selisih sebesar 2.83%. Pihak manajemen memberikan toleransi selisih sebesar 1% dari target yang ditetapkan.

Selisih tersebut melebihi toleransi yang ditetapkan manajemen, hal ini perlu dicari penyebabnya dan kemudian mencari solusi yang tepat untuk mengatasi masalah tingginya *beverage cost*. Hasil penelitian ini diharapkan dapat digunakan sebagai bahan informasi, dan pertimbangan bagi hotel dalam operasional dimasa yang akan datang, khususnya dalam pengendalian *beverage cost*.

2. METODE PENELITIAN

Fokus Penelitian ini pada Department Accounting di TSR Bali berlokasi di Kabupaten Badung, Bali Indonesia. Jenis data yang digunakan adalah data kuantitatif dan data kualitatif. Sedangkan untuk sumber data yang digunakan yaitu terdiri dari data primer dan data sekunder. Data primer yaitu sumber data yang langsung diperoleh pengumpul data. Data-data yang dimaksud diantaranya adalah data mengenai prosedur pembelian, penerimaan, penyimpanan, dan pengeluaran minuman di TSR Bali. Data sekunder yaitu sumber data yang tidak langsung memberikan data kepada pengumpul data, misalnya lewat orang lain atau lewat dokumen, misalnya penelitian harus melalui orang lain atau mencari dokumen (Sugiyono, 2021).

Teknik pengumpulan data yang digunakan adalah dengan observasi, dokumentasi dan wawancara dengan narasumber pihak Purchasing, Receiving, Store dan Accountant hotel TSR Bali. Teknik analisis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah teknik analisis deskriptif kualitatif. Metode deskriptif kualitatif adalah metode penelitian yang berdasarkan pada sifat filsafat postpositivisme digunakan untuk meneliti pada kondisi yang alamiah, analisis data bersifat induktif/kualitatif, dan hasil penelitian kualitatif lebih menekankan makna daripada generalisasi (Suliyanto, 2018). Hal ini akan diinterpretasikan dalam hubungan, kaitan dan sebagainya yang diberikan argumentasi secara teoretis. Untuk mencapai sasaran harga pokok baku minuman, aktivitas fungsi-fungsi yang terlibat dengannya harus dikendalikan oleh manajemen. Adapun fungsi ini dapat dikelompokkan (Wiyasha, 2011) menjadi:

- 1) Pembelian (*purchasing*), yang terdiri dari proses penetapan standar kualitas dan penetapan standar harga
- 2) Penerimaan (*receiving*), yang terdiri dari proses mendapatkan jumlah yang sesuai dengan yang dipesan, mendapatkan harga yang sesuai dengan yang ditawarkan dan mutu bahan minuman yang diterima sesuai dengan yang disepakati
- 3) Penyimpanan (*storing*), yang terdiri dari proses diantaranya, memerhatikan kondisi bahan minuman, penataan bahan minuman, lokasi fasilitas penyimpanan serta kondisi dan fasilitas peralatan

Pengeluaran (*issuing*), yang terdiri dari proses pengeluaran bahan minuman melalui gudang (*store*).

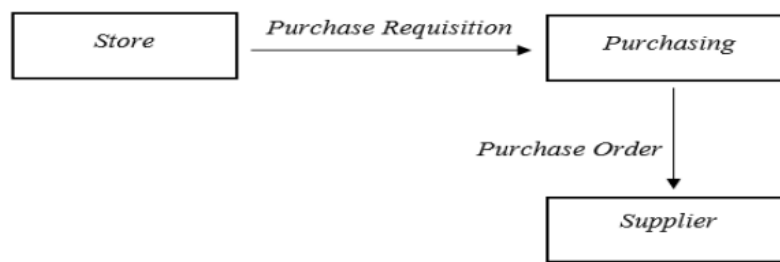
3. HASIL DAN PEMBAHASAN

3.1 Hasil

Berdasarkan Penyebab tingginya *beverage cost* di hotel TSR Bali yaitu dikarenakan adanya penyimpangan antara standard beverage cost dengan actual beverage cost yang disebabkan oleh prosedur pengadaan bahan minuman yang belum memenuhi standar. Adapun alur pengadaan bahan minuman di hotel TSR Bali dapat dipaparkan sebagai berikut: pembelian bahan minuman, penerimaan bahan minuman, penyimpanan bahan minuman dan pengeluaran bahan minuman.

3.1.1 Pembelian Bahan Minuman

Pembelian bahan minuman di hotel TSR Bali dilakukan oleh bagian purchasing (pembelian) yang berada di accounting department. Proses dari pembelian bahan minuman ini dimulai dari adanya suatu permintaan pembelian bahan minuman dari pihak store, dengan alur sebagai berikut



Gambar 1. Alur Pembelian Bahan Minuman dihotel TSR Bali
[Sumber: Accounting Department hotel TSR Bali]

Berdasarkan dari gambar 1 di atas, dapat diketahui bahwa pembelian bahan minuman dimulai dari pihak store, jika barang yang tersedia digudang mendekati jumlah minimum par stok, maka storekeeper akan membuat purchase requisition. Purchase requisition tersebut harus disetujui terlebih dahulu oleh restaurant manager. Setelah disetujui oleh restaurant manager, purchasing akan melakukan seleksi antar supplier sebelum melakukan pembelian, ini dilakukan agar purchasing mendapatkan supplier yang memiliki kualitas yang terbaik dan harga yang terjangkau. Selanjutnya, pihak purchasing akan membuatkan purchase order yang sebelumnya akan disetujui terlebih dahulu oleh purchasing manager. Ketika dokumen tersebut telah disetujui, pihak purchasing akan mengirimkan purchase order tersebut kepada supplier dan mencetak purchase order tersebut untuk diberikan kepada receiving.

Sebelum memesan minuman ada beberapa hal yang harus diperhatikan purchasing, diantaranya adalah:

- 1) Purchase Requisition harus sudah disetujui oleh pihak yang berwenang (bar manager atau yang mewakili)
- 2) Purchase order yang dibuat harus mencantumkan spesifikasi jumlah barang, harga barang dan nama supplier yang terpilih
- 3) Harga minuman harus sesuai dengan kesepakatan yang telah dilakukan sebelumnya dengan supplier

Permasalahan yang sering terjadi pada pembelian bahan minuman dihotel TSR Bali adalah pembelian yang belum sesuai dengan standard purchase specification, pembelian yang dilakukan secara mendadak tanpa adanya purchase order, pihak restoran terkadang memesan bahan minuman karena keadaan yang mendesak, serta pembelian barang tidak dilakukan berdasarkan harga kompetitif, melainkan berdasarkan loyalitas dari supplier yang memiliki harga jauh lebih mahal.

3.1.2 Penerimaan Bahan Minuman

Penerimaan bahan minuman di hotel TSR Bali dilakukan oleh bagian penerimaan (*receiving*) yang berada di accounting department. Proses penerimaan bahan minuman dimulai dengan memeriksa bahan minuman yang datang sesuai

dengan purchase order sebagai pedoman. Barang yang dibawa oleh supplier akan diterima langsung oleh bagian *receiving*. Pihak *receiving* yang akan menerima barang harus membawa purchase order sebagai pedoman untuk memeriksa barang. Setelah itu, *receiving* harus mengecek fisik dan jumlahnya. Ketika barang yang dibawa oleh supplier sudah diperiksa dan diterima oleh *receiving*, pihak supplier akan memberikan nota lalu akan distempel dan ditanda tangani oleh pihak *receiving*. *Receiving* akan membuat laporan penerimaan barang setiap harinya (*daily receiving report*), kemudian memeriksa antara purchase order dan nota. Nota ini nantinya akan dilampiri bersama dengan *purchase order* dan juga *daily receiving report*. Kemudian seluruh dokumen ini akan ditanda tangani oleh pihak restaurant manager.

Hal yang perlu diperhatikan saat menerima barang maupun membuat *daily receiving report* adalah:

- 1) Kondisi fisik barang yang diterima dalam keadaan baik dan masih tersegel
- 2) Jumlah minuman yang dibungkus dalam kardus harus sama dengan jumlah yang tertera
- 3) Pastikan barang yang diterima tidak kadaluwarsa
- 4) Saat membuat *daily receiving report*, harga yang tertera pada invoice dan purchase order harus sama agar tidak terjadi masalah dalam pembayaran

Permasalahan yang sering terjadi pada penerimaan bahan minuman dihotel TSR Bali yakni pada saat proses pengecekan fisik dan jumlah barang. Petugas *receiving* percaya terhadap kualitas barang yang dikirim telah sesuai dengan purchase order. Sehingga pihak *receiving* hanya melakukan pengecekan terhadap harga pada nota dan purchase order

3.1.3 Penyimpanan Bahan Minuman

Prosedur penyimpanan bahan minuman dihotel TSR Bali dilakukan oleh bagian penerimaan (*receiving*) dan bagian penyimpanan (*storekeeper*) yang berada di accounting department. Penyimpanan bahan minuman dapat dilakukan setelah proses penerimaan oleh *receiving* dari supplier telah selesai diperiksa dan diverifikasi dengan benar sesuai jumlah dan kualitasnya. Tahap selanjutnya, barang-barang tersebut kemudian akan disimpan pada tempat yang sesuai dengan karakteristiknya masing-masing. *Storekeeper* juga harus melakukan pencatatan pada bincard yang terlampir pada tempat penyimpanan barang dengan cara menambahkan jumlah barang masuk, dari bincard ini lah *storekeeper* akan mengetahui jumlah barang tersedia dan kapan harus melakukan pemesanan barang.

Hotel TSR Bali memiliki beberapa tempat untuk menyimpan minuman. Minuman beralkohol seperti spirits dan beers dalam kemasan botol dan kaleng disimpan dalam gudang kering bersama dengan air mineral. Minuman ringan dalam kemasan kaleng, air mineral kemasan kecil, dan beer dengan ukuran 30 liter disimpan digudang kering terpisah dengan spirits. Sedangkan wine, susu dan jus

botolan disimpan didalam chiller namun tempatnya terpisah. Tempat penyimpanan yang didalamnya terdapat minuman beralkohol aksesnya sangat terbatas untuk mengurangi resiko pencurian oleh pihak yang tidak bertanggung jawab.

Penyimpangan bahan minuman harus dilakukan dengan menerapkan standar yang telah ditetapkan. Standar tersebut meliputi standar fasilitas peralatan, penataan dan lokasi penyimpanan. Permasalahan yang sering terjadi pada penyimpanan bahan minuman dihotel TSR Bali yakni kebersihan ruangan yang kurang dijaga dengan baik, kondisi fasilitas dan peralatan suhu temperature pada ruangan penyimpanan yang rusak karena sering dilalaikan dan penataan bahan minuman belum dilakukan dengan metode FIFO.

3.1.4 Pengeluaran Bahan Minuman

Prosedur pengeluaran bahan minuman yang baik harus memiliki gudang penyimpanan barang dan petugas (*storekeeper*) yang berfungsi untuk mengontrol barang yang masuk dan keluar, dan menggunakan metode penyimpanan yang tepat untuk setiap jenis bahan minuman. pengeluaran barang akan dilakukan saat outlet penjual minuman membuat store requisition yang dikirim ke gudang. Store requisition ini harus mendapat persetujuan dari restaurant manager atau bar sebelum dapat diproses pengambilannya. Pengeluaran barang hanya dapat dilakukan oleh *storekeeper* dengan tujuan mengurangi resiko kerusakan dan kehilangan. Untuk pengambilan jenis minuman beralkohol pihak restaurant/bar harus menuliskan jumlah botol kosong yang nantinya akan dikembalikan pada supplier. Hal lain yang harus dilakukan *storekeeper* adalah menempelkan sticker berlogo hotel TSR Bali pada spirits dan wine, sticker ini akan membantu pihak manajemen restaurant dan bar dalam mengawasi penggunaan dan penjualan minuman beralkohol didalam restaurant dan bar. Permasalahan yang sering terjadi pada bagian pengeluaran bahan minuman dihotel TSR Bali, yakni storeroom requisition yang belum dilengkapi oleh tanda tangan *department head* di restaurant.

3.2 Pembahasan

3.2.1 Standar Pembelian Bahan Minuman

Proses pengadaan bahan minuman melalaui beberapa tahapan sesuai dengan penetapan standar pembelian bahan minuman yang dikemukakan oleh Wiyasha (2011) dengan kenyataan yang terjadi di hotel TSR Bali. Analsis data tersebut antar lain:

1) Penetapan Standar Kualitas

Menurut Wiyasha (2011:41), purchasing harus berpedoman pada standard purchase specification dalam pelaksanaan pembelian bahan minuman. Kenyataan yang terjadi pada pembelian bahan minuman oleh purchasing pada saat pembelian bahan minuman ke supplier tidak berdasarkan kualitas bahan minuman, namun berdasarkan rasa

kepercayaan terhadap supplier tersebut. Hal ini dapat menyebabkan beverage cost menjadi tinggi karena kualitas bahan minuman yang dibeli tidak sesuai dengan standar yang telah ditetapkan dan jumlah bahan minuman yang datang kurang dari jumlah yang seharusnya.

2) Penetapan Standar Harga

Menurut Wiyasha (2011:41), purchasing membeli bahan minuman harus berdasarkan dengan harga yang kompetitif dengan perbandingan harga dari supplier. Kenyataan yang terjadi di hotel TSR Bali yaitu pembelian bahan minuman tidak dilakukan berdasarkan harga kompetitif melainkan berdasarkan loyalitas dari supplier itu sendiri, serta berdasarkan ketepatan waktu pengiriman barang walaupun supplier tersebut menawarkan harga yang tinggi, sehingga purchasing memilih supplier tersebut untuk memenuhi kebutuhan hotel dengan segera. Jika terus menerus terjadi pembelian bahan minuman dengan harga yang tinggi maka hal akan berdampak terhadap tingginya *beverage cost* yang terjadi pada periode tersebut.

3.2.2 Standar Penerimaan Bahan Minuman

Ketidaksesuaian antara teori yang dikemukakan oleh Wiyasha (2011) dengan kenyataan yang terjadi di hotel TSR Bali, antara lain:

1) Mendapatkan jumlah yang sesuai dengan yang dipesan

Menurut Wiyasha (2011:53), barang yang datang akan di-check dan ditimbang, kemudian memeriksa kuantitas bahan tersebut sudah sesuai dengan purchase order. Kenyataan yang terjadi di hotel TSR Bali, pihak receiving tidak menghitung jumlah bahan minuman dengan benar, karena cenderung percaya kepada supplier. Contoh supplier menghitung sendiri bahan minuman yang dibawa kemudian terjadi kekeliruan saat menghitung. Hal ini akan menimbulkan total harga yang lebih tinggi dari yang seharusnya, sehingga berpengaruh terhadap tingginya *beverage cost*.

2) Mendapatkan harga yang sesuai dengan yang ditawarkan

Menurut Wiyasha (2011:53), harga yang tercantum pada nota pembelian harus sesuai dengan daftar harga penawaran dan harga yang telah ditetapkan. Kenyataan yang terjadi di hotel TSR Bali, yaitu petugas receiving belum melakukan tugas dengan baik karena tetap menerima barang yang datang dengan harga yang berbeda dari harga yang telah ditetapkan sebelumnya. Harga yang tertera di nota lebih tinggi dari pada yang tertera di purchase order. Besarnya pembelian bahan minuman pada periode tersebut menyebabkan beverage cost pada periode tersebut tinggi karena adanya perubahan harga dari supplier tanpa pemberitahuan terlebih dahulu.

3) Mutu bahan minuman yang diterima sesuai dengan yang disepakati

Menurut Wiyasha (2011:53), memastikan barang yang datang sesuai dengan *standard purchase specification*. Setelah itu memindahkan bahan minuman ke area gudang yang tepat. Kenyataan yang terjadi dihotel TSR Bali, yaitu bagian penerimaan memiliki kepercayaan terhadap supplier dan hanya memeriksa bahan minuman melalui tampilan luar tanpa melakukan pengecekan kualitas bahan minuman yang datang secara keseluruhan. Hal ini menyebabkan bahan minuman yang sampai di restaurant akan tidak sesuai dengan standar kualitas hotel dan mengalami kerugian karena akan dilakukan pembelian kembali pada bahan minuman yang sama. Sehingga hal tersebut dapat mempengaruhi tingginya *beverage cost*.

3.2.3 Standar Penyimpanan Bahan Minuman

Ketidaksesuaian antara teori yang dikemukakan oleh Wiyasha (2011) dengan kenyataan yang terjadi di TSR Bali, antara lain:

1) **Kondisi Bahan Minuman**

Menurut Wiyasha (2011:63), pemisahan bahan minuman ini berujuan untuk mengurangi kerusakan bahan minuman. Kenyataan yang terjadi di TSR Bali, pada proses pemisahan bahan minuman sudah dilakukan dengan benar. Bahan minuman sudah dipisah sesuai dengan jenisnya.

2) **Penataan Bahan Minuman**

Menurut Wiyasha (2011:63), penataan bahan minuman disesuaikan dengan jenis bahan minuman dengan menggunakan metode FIFO (First In First Out), hal ini mempermudah dalam mengontrol tanggal kadaluarsa bahan minuman. Namun kenyataan penataan bahan minuman belum dilakukan dengan metode FIFO, staff cenderung menyimpan bahan minuman tanpa memperhatikan tanggal barang masuk atau diterimanya bahan minuman tersebut. Sehingga bahan minuman tidak tersusun rapi dan penggunaan bahan minuman tidak berdasarkan FIFO, hal ini menyebabkan kesulitan dalam pengambilan bahan minuman pada saat pengecekan tanggal kadaluarsa dan terindikasi adanya barang *expired* akibat terlambat keluar

3) **Lokasi Fasilitas Penyimpanan**

Wiyasha (2011:63) menyatakan bahwa tata letak bahan minuman diatur sedemikian rupa sehingga bahan minuman yang memiliki tingkat kebutuhan yang relatif tinggi lebih mudah didapat. Sebaliknya, yang kebutuhannya relatif lebih rendah dapat disimpan agak jauh dari pintu gudang. Teori ini telah diterapkan yaitu area penyimpanan bahan minuman sudah berada di antara tempat penerimaan dan penyimpanan bahan minuman, tata letak bahan minuman juga sudah diatur sesuai dengan tingkat kebutuhannya. Contohnya aqua galon yang ditempatkan

di dekat pintu gudang karena merupakan bahan dengan tingkat kebutuhan yang tinggi, hal ini akan mempermudah proses pengambilan.

4) Kondisi dan Fasilitas Peralatan

Menurut Wiyasha (2011:63), suhu penyimpanan bahan minuman harus sesuai dengan jenis bahan minuman yang disimpan. *Temperatur* yang tepat maka kerusakan bahan minuman dapat diperkecil atau bahkan dihindarkan. Kenyataan yang terjadi di TSR Bali, yaitu bagian penyimpanan jarang melakukan pengecekan suhu terhadap *fridge* dan *freezer* serta tempat penyimpanan bahan minuman kering tidak dirawat. Bahan minuman yang bersifat dingin akan mudah rusak dan tidak tahan lama jika suhunya tidak sesuai. Bahan minuman kering jika penyimpanannya tidak dirawat maka kualitasnya akan berkurang. Hal tersebut dapat menyebabkan tingginya *beverage cost*

3.2.4 Standar Pengeluaran Bahan Minuman

Menurut Wiyasaha (2011:66), pencatatan pengeluaran harus dicatat dengan tujuan untuk menentukan biaya pada saat bahan minuman tersebut dikeluarkan dengan mengisi *storeroom requisition* yaitu formulir yang harus diisi oleh pihak restaurant yang berisi nama bahan minuman dan jumlah yang diperlukan untuk kepentingan produksi dan harus disahkan oleh kepala bagian produksi (*restaurant manager*). Kenyataan yang terjadi di hotel TSR Bali, pengeluaran bahan minuman dari gudang telah menggunakan *storeroom requisition* tetapi cenderung belum dilengkapi dengan tanda tangan dari *restaurant manager* dan *storekeeper* lalai dalam hal ini dan tetap mengeluarkan bahan minuman yang diminta. Adanya kemungkinan pihak restaurant memesan lebih banyak dari yang diperlukan untuk operasional tanpa sepengetahuan dari *restaurant manager*. Sehingga akan mengakibatkan bahan minuman tidak dapat dikontrol penggunaannya dan cepat terjadinya pembelian. Pengeluaran bahan minuman juga tidak menggunakan metode FIFO karena pada saat proses penyipanan di gudang penataan bahan minuman masih kurang baik, sehingga akan menyebabkan bahan minuman cepat rusak. Hal ini akan berdampak pada tingginya *beverage cost*.

3.2.5 Faktor - Faktor Penyebab Tingginya Beverage Cost

Adapun yang menyebabkan tingginya *beverage cost*, sebagai berikut:

1) Faktor harga pada pembelian bahan minuman

Pembelian bahan minuman tidak berdasarkan harga yang kompetitif melainkan berdasarkan loyalitas dari supplier. Pembelian bahan minuman belum sesuai dengan standar, karena permintaan pembelian dari restoran sering dilakukan secara mendadak, sehingga pihak purchasing melakukan pembelian di supermarket terdekat atau melakukan pembelian dari supplier lain yang tidak memiliki kerjasama

dengan hotel dan memperoleh harga yang jauh lebih tinggi. Faktor tersebut menyebabkan beverage cost tinggi.

- 2) Faktor kualitas, kuantitas dan harga pada penerimaan bahan minuman
Pembelian bahan minuman dilakukan secara berulang, dikarenakan pada proses penerimaan bahan minuman yang dilakukan oleh receiving dari faktor kualitas kurang melakukan pengawasan ketat saat pemeriksaan bahan minuman. Minimnya ketidaktahuan receiving terhadap spesifikasi bahan minuman yang dibawa oleh supplier yang membuat receiving tidak memeriksa satu persatu kualitas bahan minuman sehingga adanya ketidakkonsistenan pada bahan minuman yang diterima. Pada faktor kuantitas bahan minuman, receiving terlalu mempercayakan supplier dalam menghitung barang yang datang sehingga menyebabkan ketidaksesuaian pada jumlah bahan minuman. Pada faktor harga, adanya perubahan harga dari supplier yang menyebabkan harga pada nota lebih tinggi dari pada harga yang tertera di purchase order, dimana harga pada purchase order adalah harga yang telah ditetapkan. Faktor tersebut menyebabkan beverage cost tinggi.
- 3) Faktor penataan bahan minuman pada penyimpanan bahan minuman
Penataan yang kurang rapi akan menyebabkan kesulitan pada proses pengeluaran, sehingga kemungkinan banyak bahan minuman yang kadaluarsa, serta bahan minuman yang disimpan pada kelembaban dan temperature yang salah, kurangnya sanitasi atau kebersihan pada area penyimpanan kering dan area dingin. Faktor tersebut menyebabkan beverage cost tinggi.
- 4) Faktor pengawasan bahan minuman (dokumen pada pengeluaran bahan minuman)
Pengeluaran bahan minuman dari gudang belum sesuai dengan standar yang telah ditetapkan oleh hotel. Proses pengeluaran bahan minuman telah menggunakan storeroom requisition (SR) tetapi cenderung belum dilengkapi dengan tanda tangan dari departement head. Pengambilan bahan minuman tanpa approved dari department head akan berdampak terhadap kemungkinan pihak restaurant mengambil lebih banyak dari yang dibutuhkan oleh operasional, sehingga mengakibatkan bahan minuman tidak dapat dikontrol penggunaannya. Faktor tersebut menyebabkan beverage cost tinggi.

4. KESIMPULAN

Berdasarkan analisis dan pembahasan yang telah diuraikan, maka dapat ditarik kesimpulan bahwa faktor-faktor yang menyebabkan tingginya *beverage cost* di TSR Bali. Pertama, dalam pembelian bahan minuman. Pembelian bahan minuman di TSR Bali belum berjalan dengan baik. Bahan minuman yang dibeli tidak semua sesuai dengan standard purchase specification dan dalam proses

penetapan standar harga belum berjalan dengan baik dikarenakan bagian purchasing melakukan pembelian bahan minuman tidak menggunakan harga yang paling murah melainkan berdasarkan dari loyalitas supplier, sehingga hal ini akan menyebabkan tingginya beverage cost. Kedua, dalam penerimaan bahan minuman. Bagian penerimaan tidak menghitung jumlah bahan minuman yang datang namun cenderung lebih percaya kepada supplier. Receiving juga kurang memperhatikan kualitas bahan minuman secara menyeluruh karena hanya diperiksa dari tampilan luarnya saja dan tidak melakukan pemeriksaan harga barang yang datang, hal ini akan mengakibatkan ketidaksesuaian harga yang ada pada nota dengan purchase order sehingga mempengaruhi tingginya beverage cost. Ketiga, dalam penyimpanan bahan minuman. Kegiatan penyimpanan bahan minuman belum sepenuhnya berjalan dengan baik, beberapa hal yang kurang diperhatikan yaitu suhu dan proses penataan bahan minuman. Bagian penyimpanan cenderung tidak memperhatikan penataan bahan minuman yang disimpan di gudang dan proses penataan tidak menggunakan metode FIFO (*First In First Out*) melainkan barang yang baru datang diletakkan di bagian depan, sehingga hal tersebut akan menyebabkan bahan minuman kadaluwarsa. Keempat dalam hal pengeluaran bahan minuman. Pengeluaran bahan minuman telah disertai dengan *storeroom requisition*, namun formulir tersebut cenderung belum dilengkapi tanda tangan *department head* yang bersangkutan sehingga adanya kemungkinan pihak restaurant mengambil barang lebih banyak tanpa sepengetahuan *department head*, sehingga hal ini akan menyebabkan tidak terkontrolnya bahan minuman yang keluar dan cepat terjadi pembelian kembali.

DAFTAR PUSTAKA

- Çakır, Ş., & Göde, M. Ö. (2025). A systematic review of studies addressing the cost control process in food and beverage businesses. *Journal of Tourism Leisure and Hospitality*, 7(1), 57-75.
- Cengiz, E., & Cengiz, F. (2015, May). Food and Beverage Cost Control Process of Hotel Enterprises: The Case of Orlando, Florida. In *International Interdisciplinary Business-Economics Advancement Conference* (p. 103).
- Cengiz, E., Cengiz, F., Demirciftci, T., & Cobanoglu, C. (2018). Do food and beverage cost-control measures increase hotel performance? A case study in Istanbul, Turkey. *Journal of Foodservice Business Research*, 21(6), 610-627.
- Nasir, M. E., & Gunawan, I. (2025). Optimizing Cost Control in the Hospitality Sector: A Comprehensive Study of Food and Beverage Management. *Daengku: Journal of Humanities and Social Sciences Innovation*, 5(1), 1-8.
- Okumus, B. (2020). How do hotels manage food waste? evidence from hotels in Orlando, Florida. *Journal of Hospitality Marketing and Management*, 29(3), 291–309. <https://doi.org/10.1080/19368623.2019.1618775>
- Rabe, M., Chudy-Laskowska, K., Widera, K., Norek, T., Bartkowiak, A., Łopatka, A., & Magdziarczyk, M. (2023). Lean management accounting, elimination

- of waste in the company. *Journal of Sustainable Development of Transport and Logistics*, 8(2), 184–194. <https://doi.org/10.14254/jsdtl.2023.8-2.13>
- Schmidgall, R. S. (2002). *Hospitality Industry Managerial Accounting* (1st ed., Vol. 1). Education American Hotel & Lodging Assosiation.
- Setiawan, M. (2019). Persistence of price–cost margin and technical efficiency in the Indonesian food and beverage industry. *International Journal of the Economics of Business*, 26(2), 315-326.
- Sugiyono. (2021). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D* (Vol. 3). Bandung: Alfabeta.
- Suliyanto. (2018). *Metode Penelitian Bisnis*. Penerbit Andi.
- Van Hoof, H. B., & Staniek, A. A. (1995). Classroom theory applied: A food and beverage cost control project. *Hospitality & Tourism Educator*, 7(1), 25-49.
- Wiryana, I. G. N. A. (2022). Efektifitas Pengadaan Bahan Makanan dalam Penentuan Harga Jual. *Jurnal Gastronomi Indonesia*, 10(2), 108–117. <https://doi.org/10.52352/jgi.v10i2.1073>
- Wiyasha, I. (2011). *Food and Beverage Cost Control untuk Hotel dan Restoran*. Yogyakarta: Andi.