

## Analisis Selisih *Beverage Cost* Berdasarkan Data Aktual di Pullman Lombok Merujani Mandalika Beach Resort

Penulis:

Hilda Restiani Oktavia<sup>1</sup>, Baiq Azzafa Alasya<sup>2</sup>, Lara Wiradea<sup>3</sup>, Baiq Narti Widiastuti<sup>4</sup>,  
Nina Karina Karim<sup>5</sup>

<sup>1,2,3,4,5</sup> Universitas Mataram

Jalan Majapahit No. 62 Mataram, 83125

Email: hildarestianioktavia@gmail.com; azzafa.alasya@gmail.com; larawiradea176@gmail.com;  
baiqnarti9@gmail.com; ninakarim@unram.ac.id

History of article: Received: 13 Agustus 2025, Revision: 31 Oktober 2025, Published: 3 Desember 2025  
DOI: 10.33197/jabe.vol11.iss2.2025.3131

### ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis selisih antara *beverage cost* standar dan *actual cost* pada salah satu outlet Hotel Pullman Lombok Merujani Mandalika Beach Resort. Metode yang digunakan adalah deskriptif kuantitatif dengan data sekunder berupa laporan konsumsi bahan dan penjualan selama Februari–Mei 2025, serta wawancara dengan bagian *cost control* sebagai data primer. Hasil menunjukkan terdapat total selisih kuantitas sebanyak -23 unit dan nilai selisih positif sebesar Rp843.920,76. Penyebab utama selisih meliputi lemahnya kontrol outlet, kesalahan input transaksi, dan kurangnya integrasi antara sistem POS dan *inventory*. Ketidaksihesuaian data penggunaan dan penjualan ini berdampak pada akurasi laporan biaya dan efisiensi operasional. Oleh karena itu, diperlukan perbaikan sistem dan prosedur agar *cost control* dapat berjalan lebih optimal.

**Kata kunci:** *beverage cost*, biaya aktual, pengendalian biaya, persediaan

### PENDAHULUAN

Pariwisata merupakan salah satu sektor yang dapat mendukung perekonomian suatu negara. Indonesia adalah salah satu negara yang berpotensi untuk mengembangkan bidang pariwisata karena keanekaragaman budaya yang dimiliki serta keindahan alamnya (Saputra et al. 2023). Salah satu daerah yang berpotensi dalam mengembangkan pariwisata di Indonesia adalah Lombok. Lombok merupakan alternatif destinasi wisata populer di Indonesia Tengah, cocok untuk yang ingin mencari tempat seindah Bali, namun relatif lebih sepi. Selain memiliki pemandangan indah, Lombok juga menawarkan wisata pantai, budaya, sejarah, kuliner, hingga *Mandalika International Circuit*. Menurut data dari Badan Pusat Statistik Nusa Tenggara Barat 2024, total kunjungan wisatawan mancanegara ke Indonesia melalui pintu masuk Bandara Internasional Lombok pada tahun 2024 mencapai 81.544 kunjungan. Nilai penerimaan devisa Nusa Tenggara Barat untuk Indonesia dari sektor pariwisata selama tahun 2024 diperkirakan mencapai Rp18 triliun (Badan Pusat Statistik Provinsi NTB/BPS, 2024). Berkembangnya sektor pariwisata ini juga memicu peningkatan perkembangan industri perhotelan baik dari segi kuantitas dan kualitasnya (Armin, 2017). Perkembangan ini dapat dilihat dari pesatnya pembangunan usaha perhotelan di Lombok terutama di Kawasan Ekonomi Khusus Mandalika.

Menurut Maretiana & Abidin dalam Nugraha (2024), dalam industri hotel, ada banyak departemen yang bekerja sama, tetapi departemen keuangan yang paling bertanggung jawab atas semua aspek keuangan, seperti pendanaan, kebutuhan kas, dan pencatatan sesuai dengan sistem akuntansi. Selain itu, departemen keuangan memiliki peran krusial dalam mengatur pengadaan bahan makanan dan minuman di hotel. Setiap jenis usaha, termasuk hotel maupun restoran pasti bertujuan untuk memperoleh laba secara berkelanjutan (Utthavi & Agus Sumerta, 2011). Pengelolaan biaya makanan dan minuman yang efektif sangat berpengaruh terhadap efisiensi produksi serta profitabilitas. Agar tidak terjadi kekurangan atau kelebihan stok, diperlukan sistem manajemen

persediaan yang baik untuk menjamin ketersediaan barang secara optimal. Untuk mencegah kerugian yang disebabkan oleh pengelolaan yang buruk, sangat penting untuk melakukan pengawasan yang cermat selama proses pembelian, penerimaan, penyimpanan, dan pengeluaran barang (Permatasari, 2022). Meskipun ada standar untuk biaya dan pengadaan barang di Pullman Lombok Merujani Mandalika Beach Resort, *actual beverage cost* dan *standard beverage cost* sering berbeda.

Dalam operasionalnya, Pullman Lombok Merujani Mandalika Beach Resort sebagai salah satu hotel bintang lima internasional di kawasan strategis pariwisata Mandalika, menerapkan standar pengendalian biaya makanan dan minuman yang ketat guna menjaga efisiensi dan profitabilitas. Namun, berdasarkan observasi awal, ditemukan adanya perbedaan antara *beverage cost* dan biaya aktual yang tercatat dalam laporan operasional hotel. Selisih ini dapat berdampak signifikan terhadap akurasi pelaporan keuangan serta efektivitas pengelolaan inventori. Hal yang perlu diperhatikan dalam memperoleh keuntungan dari penjualan *food and beverage* adalah *cost* atau biaya dari makanan atau minuman itu sendiri (Ratnasari et al. 2024). Oleh karena itu, penting untuk dianalisis penyebab utama dari ketidaksesuaian ini agar pihak manajemen dapat melakukan evaluasi dan perbaikan sistem pencatatan maupun pengendalian internal secara lebih tepat sasaran.

Penelitian tentang pengendalian *beverage cost* sebelumnya telah dilakukan oleh beberapa peneliti, salah satunya oleh Saputra et al. (2023) yang menyoroti penyebab selisih *beverage cost* di restoran The Monkey Bar at Bella Kita; Suarjana (2024) yang menganalisis terkait Pengendalian Persediaan Beverage dengan Metode Economic Order Quantity (EOQ) di Store Room THE 101 Hotel Bali Oasis Sanur; Nugraha (2024) yang mengevaluasi sistem pengendalian *beverage cost* dan efektivitas pengendalian biaya minuman di Hotel X; Adelia et al. (2022) yang meneliti Analisis Anggaran (*Budget Analysis*) sebagai alat kontrol *food and beverage cost* di The Westin Resort Nusa Dua Bali. Studi tersebut menemukan bahwa faktor seperti ketidaksesuaian spesifikasi pembelian, penggunaan bahan di luar takaran, dan absennya dokumentasi transfer internal menjadi penyebab ketidaksesuaian antara biaya standar dan biaya aktual. Namun, studi serupa yang dilakukan secara mendalam pada konteks hotel bintang lima internasional di wilayah Lombok masih sangat terbatas. Penelitian ini difokuskan pada analisis selisih *beverage cost* berdasarkan data aktual dari *outlet beverage* di Hotel Pullman Lombok selama tiga periode bulanan (Februari–Mei 2025). Tujuan dari penelitian ini adalah:

1. Mengidentifikasi secara menyeluruh alur distribusi dan pencatatan pengadaan *beverage inventory*.
2. Menganalisis selisih antara penggunaan bahan baku minuman dan penjualan aktual berdasarkan laporan operasional hotel.
3. Mengidentifikasi faktor-faktor penyebab utama terjadinya selisih tersebut, dengan fokus pada aspek prosedur pengendalian dan dokumentasi internal.

## METODE PENELITIAN

Metode yang digunakan adalah analisis deskriptif kuantitatif, menggunakan teknik pengumpulan data observasi, studi dokumentasi, dan wawancara. Penelitian ini dilakukan di Pullman Lombok Merujani Mandalika Beach Resort, yang terletak di ITDC Mandalika Tourism Complex BS-2, Lombok, Nusa Tenggara Barat, Indonesia. Pendekatan deskriptif bertujuan untuk menggambarkan atau mendeskripsikan kondisi aktual di lapangan terkait dengan *beverage cost* (biaya minuman) dengan melakukan wawancara dengan *cost control*, sedangkan pendekatan kuantitatif yang berupa perhitungan untuk menghitung *beverage cost* yang terjual dengan data aktual dan nilai pemakaian serta selisih biaya.

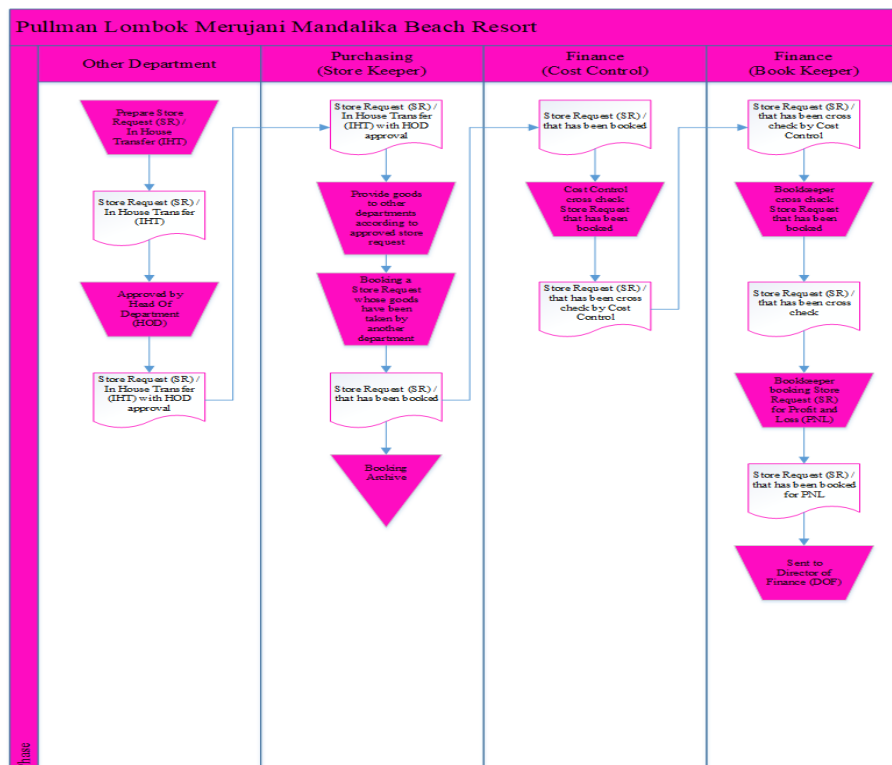
## HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

### Deskripsi Umum Sistem Pengendalian Beverage Cost

Proses pengadaan barang dari *store* baik dari *food store*, *general store*, dan *beverage store* ke departemen lain dilakukan menggunakan sistem yang diterapkan oleh jaringan hotel accor Pullman Lombok Merujani Mandalika Beach Resort, yaitu sistem Future Log. Sistem ini memfasilitasi pengadaan barang secara terstruktur dan terdokumentasi dengan baik. Proses dimulai dengan pengajuan permintaan barang oleh departemen lain yang membutuhkan form yang disebut *Store Request* (SR). Form ini berisi rincian kebutuhan barang yang akan diajukan dan harus mendapatkan persetujuan oleh Kepala Departemen terkait agar permintaan tersebut valid dan sesuai dengan kebutuhan operasional.

Setelah permohonan disetujui, dokumen *Store Request* (SR) tersebut akan diteruskan ke bagian *Purchasing*, khususnya kepada *Storekeeper* yang bertugas mengelola stok dan pengadaan barang. *Store Keeper* kemudian melakukan *In House Transfer* (IHT), yaitu pemindahan barang dari *store* ke departemen pemohon sesuai dengan permintaan yang telah disetujui. Barang yang diminta disiapkan dan dikeluarkan dari *store* berdasarkan data yang tercatat dalam sistem Future Log, lalu dilakukan proses *booking* untuk mencatat barang yang keluar dari *store* tersebut agar tercatat secara akurat dalam sistem inventaris.

Setelah pengadaan barang berhasil diproses dan disalurkan, langkah berikutnya melibatkan bagian *Finance*, di mana *Cost Control* bertugas melakukan pengecekan terhadap *Store Request* (SR) yang telah dibook untuk memastikan bahwa pengeluaran barang sudah sesuai prosedur dan kode akun yang berlaku. Selanjutnya *Bookkeeper* akan melakukan pengecekan tambahan atas data data yang sudah dicatat untuk memastikan akurasi dan kelengkapan pencatatan transaksi. *Bookkeeper* juga bertanggung jawab melakukan booking pencatatan ke dalam laporan *Profit and Loss* (PNL), sehingga setiap transaksi pengeluaran barang tercermin dengan benar dalam laporan keuangan.



Gambar 1 Alur proses In House Transfer di Pullman Lombok  
Sumber: Storekeeper Pullman Lombok Merujani Mandalika Beach Resort, 2025

Terakhir, hasil booking akan direviu dan dikirimkan kepada Kepala Departemen *Finance* untuk mendapatkan persetujuan akhir, dengan persetujuan ini, seluruh proses pengadaan barang mulai dari permintaan, persetujuan, pengeluaran barang, pencatatan hingga pelaporan keuangan dapat terselesaikan dengan baik dan sesuai prosedur yang telah ditetapkan oleh hotel. Sistem Future Log ini membantu memastikan transparansi, akuntabilitas, dan pengendalian internal yang efektif dalam pengadaan barang di hotel, sehingga operasional dapat berjalan lancar tanpa kendala terkait stok dan keuangan.

#### Analisis Selisih *Beverage Cost* dan *Actual Cost*

Pada Tabel 1 terlihat adanya penyimpangan (varians) antara biaya aktual dan biaya standar. Selama periode tersebut, pembelian tercatat sebanyak 285 unit, sedangkan konsumsi aktual tercatat sebanyak 295 unit, sehingga terjadi selisih negatif sebesar 10 unit, yang bernilai kerugian sebesar Rp206.433,56. Selisih terbesar dari data periode ini yaitu pada produk *Beer, Prost, pilsener pint, red*, dengan jumlah pembelian sebanyak 19 botol dan konsumsi aktual mencapai 26 botol, hal ini menciptakan selisih negatif sebesar 7 botol yang berdampak pada kerugian senilai Rp125.299,95, selisih ini merupakan selisih yang paling signifikan baik dari segi jumlah unit maupun nilai rupiah dibandingkan dengan produk lainnya.

Tabel 1. Rekonsiliasi Beverage Periode 25 Februari – 25 Maret 2025

No	Nama Item	Unit	Harga/Unit (Rp)	Total Beverage (Unit)	Konsumsi (Unit)	Selisih (Unit)	Nilai Selisih (Rp)
1	Beer, Heineken, bottle, 33cl	btl	24.972,93	8	8	0	0,00
2	Beer, San Miguel, light, 33cl	btl	25.732,79	2	2	0	0
3	Beer, Bintang, crystal pint, 33cl	btl	20.883,33	59	56	-3	-62.650,00
4	Beer, Bintang, bottle, 33cl	btl	18.483,61	116	115	-1	-18483,61
5	Beer, Corona, bottle, 33cl	btl	58.943,84	4	4	0	0
6	Beer, Prost, pilsener red, 33cl	btl	17.899,99	26	19	-7	-125.299,95
7	Beer, Albens Cider, apple, 33cl	btl	31.249,97	3	3	0	0
8	Beer, Bali Hai, premium, can, 32cl	can	0,00	50	51	1	0,00
9	Beer, Sapporo, premium, japanese, 33cl	btl	36.666,67	27	27	0	0
<b>Total</b>				<b>295</b>	<b>285</b>	<b>-10</b>	<b>-206.433,56</b>

Sumber: *product and sales consumption* Pullman Lombok Merujani Mandalika Beach Resort (data diolah), 2025

Peningkatan *actual beverage cost* ini dapat disebabkan oleh dua faktor yaitu konsumsi yang melebihi pembelian di mana hal ini mengindikasikan adanya penggunaan stok yang tidak tercatat

dalam pembelian yang dilakukan ataupun potensi kehilangan, kerusakan dan penyalahgunaan *stock*, faktor selanjutnya adalah pembelian yang tidak mengacu pada standar yang ditetapkan seperti pembelian item dalam jumlah kecil sehingga sulit mengontrol efisiensinya seperti pembelian *San Miguel* yang hanya dibeli 2 unit. Selain itu jumlah total unit yang dikonsumsi (*gross consumptions*) juga mengalami peningkatan yang berkontribusi dalam menyebabkan naiknya total *beverage cost*. Berdasarkan data pada Tabel 2, tampak bahwa pada periode Maret-April total pembelian minuman yang tercatat sebanyak 1.128 unit, sedangkan konsumsi aktual sebanyak 1.063 unit, dengan demikian terdapat selisih positif sebesar 65 unit, yang berarti terdapat *stock* yang tersisa atau penggunaan yang lebih rendah dari pembelian. Selisih tersebut memberikan nilai positif sebesar Rp1.285.167,58 yang menunjukkan adanya efisiensi dalam penggunaan atau pengendalian *stock* yang relatif lebih baik dari periode sebelumnya yang memiliki selisih negatif. Produk dengan selisih positif terbesar adalah *Beer, Crystal pint*, dengan kelebihan 78 unit yang bernilai Rp1.628.900,00 yang menunjukkan pembelian jauh melebihi konsumsi aktual. Meskipun secara nilai menunjukkan dampak yang positif, namun hal ini dapat menunjukkan pembelian yang tidak efisien atau *overstocking*, yang dapat beresiko pada *expired stock* jika tidak segera terkonsumsi.

Tabel 2. Rekonsiliasi Beverage Periode 26 Maret – 27 April 2025

No	Nama Item	Unit	Harga/Unit (Rp)	Total Beverage (Unit)	Konsumsi (Unit)	Selisih (Unit)	Nilai Selisih (Rp)
1	Beer, Heineken, bottle, 33cl	btl	24.972,93	60	59	-1	-24.972,93
2	Beer, San Miguel, light, 33cl	btl	25.732,79	39	39	0	0
3	Beer, Bintang, crystal pint, 33cl	btl	20.883,33	63	141	78	1.628.900,00
4	Beer, Bintang, bottle, 33cl	btl	18.483,61	468	465	-3	-55.450,83
5	Beer, Corona, bottle, 33cl	btl	58.943,84	47	45	-2	-117.887,68
6	Beer, Prost, pilsener pint, red, 33cl	btl	17.899,99	42	34	-8	-143.199,94
7	Beer, Albens Cider, apple, 33cl	btl	31.249,97	8	8	0	0
8	Beer, konig ludwig, Weisbier, bottle, 33cl	btl	25.184,79	26	23	-3	-75.554,36
9	Beer, Bali Hai, premium, can, 32cl	can	-	277	279	2	0
10	Beer, Sapporo, premium,	btl	36.666,67	33	35	2	73.333,33

japanese, 33cl				
<b>Total</b>	<b>1.063</b>	<b>1.128</b>	<b>65</b>	<b>1.285.167,58</b>

Sumber: *product and sales consumption* Pullman Lombok Merujani Mandalika Beach Resort (data diolah), 2025

Tidak hanya memiliki selisih positif tapi pada periode ini juga terdapat selisih negatif sama seperti periode sebelumnya, produk dengan selisih tertinggi pada periode ini adalah *Beer, Prost, Pilsener pint*, dengan kekurangan 8 unit, yang menghasilkan kerugian senilai Rp143.199,94 sehingga pada periode ini memiliki varian *beverage cost* yang memberikan nilai positif dan negatif. Secara keseluruhan, periode ini menunjukkan perbaikan yang lumayan signifikan dari periode sebelumnya dengan selisih positif secara total, baik dari segi unit maupun nilai. Namun, temuan beberapa selisih negatif yang cukup signifikan secara nominal menunjukkan bahwa sistem kontrol internal masih perlu ditingkatkan.

Mengacu pada Tabel 3, terlihat adanya penyimpangan antara biaya aktual dan biaya standar (*variance*) dalam *beverage cost reconciliation* selama periode April–Mei 2025. Pada periode ini, jumlah pembelian minuman tercatat sebanyak 1.032 unit, sedangkan konsumsi aktual mencapai 1.110 unit, sehingga terjadi selisih negatif sebanyak 78 unit. Selisih ini berdampak pada peningkatan biaya sebesar Rp234.813,26. Kondisi tersebut mencerminkan bahwa aktivitas pembelian dan konsumsi belum sepenuhnya mengacu pada standar operasional yang telah ditetapkan, sehingga memengaruhi efisiensi pengendalian biaya. Oleh karena itu, diperlukan evaluasi terhadap pelaksanaan prosedur pengadaan dan penggunaan bahan *beverage* agar variansi biaya dapat diminimalkan dan kinerja operasional lebih optimal.

Tabel 3. Rekonsiliasi Beverage Periode 28 April – 28 Mei2025

No	Nama Item	Unit	Harga/ Unit (Rp)	Total Beverage (Unit)	Konsumsi (Unit)	Selisih (Unit)	Nilai Selisih (Rp)
1	Beer, Heineken, bottle, 33cl	btl	24.972,93	48	57	9	224.756,35
2	Beer, San Miguel, light, 33cl	btl	25.732,79	8	8	0	-
3	Beer, Bintang, crystal pint, 33cl	btl	20.883,33	36	20	-16	-334.133,33
4	Beer, Bintang, bottle, 33cl	btl	18.483,61	631	631	0	-
5	Beer, Corona, bottle, 33cl	btl	58.943,84	32	32	0	-
6	Beer, Prost, pilsener pint, red, 33cl	btl	17.899,99	47	51	4	71.599,97
7	Beer, Albens Cider, apple, 33cl	btl	31.249,97	9	9	0	-
8	Beer, konig ludwig, Weisbier, bottle, 33cl	btl	25.184,79	12	10	-2	-50.369,58
9	Beer, Bali Hai, premium, can, 32cl	can	-	230	161	-69	-

10	Beer, Sapporo, premium, japanese, 33cl	btl	36.666,67	57	53	-4	-146.666,67
<b>Total</b>				<b>1110</b>	<b>1032</b>	<b>-78</b>	<b>-234.813,26</b>

Sumber: *product and sales consumption* Pullman Lombok Merujani Mandalika Beach Resort (data diolah), 2025

Analisis lebih lanjut menunjukkan bahwa selisih terbesar berasal dari beberapa item minuman tertentu. *Beer Bali Hai Premium Can* mencatatkan selisih negatif paling signifikan, yaitu sebanyak 69 unit. Disusul oleh *Beer Bintang Crystal Pint* dengan selisih negatif 16 unit dan nilai selisih Rp334.133,33, serta *Beer Sapporo* yang mengalami selisih negatif 4 unit senilai Rp146.666,67. Di sisi lain, terdapat item yang mencatatkan selisih positif, seperti *Beer Heineken* sebanyak 9 unit dengan nilai selisih Rp224.756,35 dan *Beer Prost Pilsener* sebanyak 4 unit senilai Rp71.599,97. Ketidaksesuaian ini menunjukkan bahwa proses pengadaan dan konsumsi belum dijalankan secara konsisten dengan pedoman standar. Oleh karena itu, penguatan pengawasan serta penerapan kontrol internal yang lebih ketat menjadi langkah penting untuk menekan penyimpangan biaya dan meningkatkan efisiensi pada operasional outlet.

#### Rekapitulasi Selisih Periode Februari - Mei 2025

Tabel 4. Rekapitulasi Rekonsiliasi Beverage

Periode	Total Beverage (Unit)	Konsumsi (Unit)	Selisih (Unit)	Nilai (Rp)	Selisih
25 Feb – 25 Mar 2025	295	285	-10	-206.433,56	
26 Mar – 27 Apr 2025	1.063	1.128	65	1.285.167,58	
28 Apr – 28 Mei 2025	1.110	1.032	-78	-234.813,26	
<b>Total / Rata-rata</b>	<b>2468</b>	<b>2.445</b>	<b>-23</b>	<b>843.920,76</b>	

Sumber: data primer (diolah), 2025

Rekapitulasi data beverage cost selama tiga periode dari akhir Februari hingga akhir Mei 2025 menunjukkan adanya ketidakkonsistenan antara jumlah pembelian dan konsumsi aktual. Dari total pembelian sebesar 2.445 unit dan konsumsi 2.468 unit, tercatat selisih negatif sebanyak 23 unit. Meskipun secara nilai total masih menunjukkan surplus sebesar Rp843.920,76 karena adanya selisih positif pada periode tertentu, fluktuasi tajam yang terjadi antar bulan menandakan adanya ketidakseimbangan dalam sistem pencatatan dan pengawasan.

Selisih yang muncul tidak bersifat acak, melainkan menunjukkan adanya pola yang berubah-ubah dari negatif ke positif, lalu kembali negatif. Hal ini mengindikasikan potensi adanya faktor-faktor sistemik yang mempengaruhi keakuratan dan efisiensi pengelolaan beverage cost, seperti kelalaian pencatatan, pengaruh operasional event, perbedaan waktu penggunaan stok, hingga potensi kehilangan fisik barang. Oleh karena itu, penting untuk dilakukan penelusuran lebih lanjut terhadap penyebab terjadinya selisih ini, agar dapat dilakukan perbaikan dan pengendalian yang lebih efektif pada periode berikutnya.

#### Identifikasi Faktor Penyebab Selisih Beverage Cost dengan Actual

Berdasarkan hasil wawancara dengan bagian *cost control* Hotel Pullman Lombok Merujani Mandalika Beach Resort, terdapat beberapa faktor utama yang diyakini menjadi penyebab munculnya selisih antara data pembelian, konsumsi aktual, dan penjualan minuman yang tercatat dalam sistem. Temuan ini memperkuat hasil analisis kuantitatif yang telah dibahas pada periode Februari hingga Mei 2025, di mana terjadi fluktuasi selisih baik secara unit maupun nilai.

##### a. Kurangnya Kontrol dari Tim Outlet

*Cost control* menilai bahwa salah satu penyebab paling umum terjadinya selisih adalah kurangnya pengawasan internal dari pihak outlet, terutama dalam proses pemakaian dan pencatatan bahan baku. Tim FBS (*Food & Beverage Service*) tidak selalu melakukan pengecekan atau pencocokan antara produk yang digunakan dan kategori penjualannya dalam

- POS. Hal ini menyebabkan terjadinya ketidaksesuaian antara konsumsi bahan dan hasil penjualan aktual.
- b. Kesalahan Posting Transaksi Penjualan  
Penyebab signifikan lainnya adalah kesalahan dalam input atau posting data transaksi oleh tim outlet. Salah satu contoh konkret adalah kasus penjualan produk Beer Bintang Crystal yang semestinya dicatat di sub menu Beer, namun justru dimasukkan ke sub menu Cocktail tanpa konfirmasi kepada pihak *finance*. Kesalahan ini menyebabkan pencatatan bahan baku dan kategori pendapatan tidak berjalan sesuai alur yang seharusnya, sehingga muncul selisih antara penggunaan dan pendapatan yang dicatat.
  - c. Tidak Optimalnya Proses Transfer Antar Outlet  
Dalam beberapa kasus, barang dari *beverage store* digunakan oleh outlet lain seperti kitchen, namun tidak dilakukan proses transfer formal antar outlet melalui sistem. Akibatnya, pemakaian bahan tetap tercatat di outlet asal (misalnya bar), meskipun barang digunakan di outlet lain. Ketidaktertiban dalam dokumentasi transfer ini menyebabkan sistem menganggap terjadi *overusage*, padahal secara operasional penggunaan tersebut sah.
  - d. Perbedaan Pencatatan antara Stok dan Penjualan  
Terdapat inkonsistensi antara hasil stock opname dan data sistem POS, yang menunjukkan bahwa pencatatan penggunaan barang tidak selalu sinkron dengan waktu dan volume penjualan. Dalam beberapa periode, bahan telah digunakan namun belum masuk dalam transaksi sistem, atau sebaliknya, barang belum digunakan namun sudah tercatat keluar dari inventory. Situasi ini diperparah dengan adanya waktu tunggu (*delay*) dalam input data ke sistem, terutama saat beban operasional tinggi atau saat terjadi event besar.
  - e. Ketidaksesuaian Sistem dan SOP  
Dari segi prosedural, pihak *cost control* menilai bahwa sebagian SOP tidak dijalankan dengan disiplin, khususnya dalam pencatatan penggunaan harian dan pelaporan waste. Selain itu, ditemukan bahwa sistem POS dan inventory belum sepenuhnya terintegrasi, sehingga transfer data antar sistem tidak selalu terjadi secara real time. Ketidakterhubungan sistem ini menyulitkan proses tracking bahan baku yang keluar dan masuk antar outlet.

Dengan mempertimbangkan seluruh faktor yang telah diidentifikasi dari perspektif bagian *cost control*, tampak bahwa penyebab selisih *beverage cost* di Hotel Pullman Lombok Meruani Mandalika Beach Resort tidak semata-mata disebabkan oleh satu aspek tunggal, melainkan merupakan akumulasi dari berbagai kelemahan prosedural dan sistemik yang saling berinteraksi. Mulai dari kesalahan teknis dalam pencatatan, tidak optimalnya dokumentasi antar outlet, hingga belum terintegrasinya sistem pencatatan stok dan transaksi secara menyeluruh. Oleh karena itu, pemahaman terhadap faktor-faktor penyebab ini menjadi dasar penting dalam merumuskan strategi pengendalian biaya minuman yang lebih efektif dan berkelanjutan.

## KESIMPULAN

Berdasarkan hasil analisis dari tiga periode operasional data *beverage cost* (Februari-Mei), ditemukan ketidaksesuaian antara jumlah pembelian dan konsumsi aktual, dengan total selisih negatif sebesar 23 unit dengan nilai kerugian Rp843.920,76. Fluktuasi yang terjadi dari bulan ke bulan tersebut menunjukkan belum optimalnya sistem pengawasan di outlet, dan adanya kelemahan dalam integrasi antara sistem POS dan inventory yang digunakan di hotel. Faktor-faktor utama yang menjadi penyebab terjadinya selisih *beverage cost* meliputi lemahnya kontrol pada outlet, kesalahan dalam pengimputan penjualan, adanya *transfer cost* yang tidak terdata, serta tidak sinkronnya pencatatan stock pada *outlet*, dan realisasi penjualan. Ketidaksesuaian antara stok fisik, pemakaian aktual dan laporan penjualan berdampak langsung terhadap akurasi laporan *cost control*, yang pada akhirnya akan mempengaruhi laporan keuangan dan tentunya profitabilitas hotel secara keseluruhan. Oleh karena itu, hasil penelitian ini menjadi cerminan bahwa pengelolaan *beverage cost* tidak hanya sekadar pencatatan operasional, melainkan komponen strategis dalam manajemen hotel yang berkaitan erat dengan efisiensi operasional, transparansi, serta keberlanjutan bisnis.

## SARAN

Dalam meningkatkan efektivitas pengendalian *beverage cost* di Hotel Pullman Lombok Merujani Mandalika *Beach Resort*, diperlukan pendekatan lebih sistematis dan lebih menyeluruh baik dari segi teknis maupun manajerial. Langkah pertama yang dapat dilakukan adalah memperkuat kompetensi dan kedisiplinan tim outlet, khususnya *staff Food & Beverage Service (FBS)* ketika melakukan pencatatan agar lebih akurat. Pelatihan dan edukasi tentang pentingnya akurasi data transaksi serta dampaknya ketika terjadi ketidaksinkronan untuk meningkatkan pengembangan sumber daya manusia yang ada di hotel. Selain itu, perlunya optimalisasi pada prosedur *Transfer Cost* antar outlet agar semua pergerakan bahan baku tercatat secara formal dalam sistem dan dapat dipertanggungjawabkan. Keakuratan dalam dokumentasi *Transfer Cost* akan membantu *Cost Controller* dalam melakukan rekonsiliasi data antara stock, pemakaian dan penjualan. Saran berikutnya adalah mendorong percepatan integrasi penuh antara sistem *Point Of Sales (POS)* dan sistem *inventory (Future Log)* agar pencatatan pemakaian dan transaksi penjualan dapat tersinkronisasi secara *real-time*. Di sisi kebijakan operasional, pihak manajemen diharapkan memperbarui dan mensosialisasikan kembali SOP yang berlaku, khususnya terkait pelaporan dan pencatatan untuk mengurangi kesalahan-kesalahan yang terjadi.

## DAFTAR PUSTAKA

- Adelia, N. P. D. T., Saputra, M. D., & Nurhayanti, K. (2022). Budget Analysis as a Food and Beverage Cost Control Tool at The Westin Resort Nusa Dua Bali. *Politeknik Negeri Bali*.
- Armin, K. (2017). ANALISIS EFEKTIVITAS PENGENDALIAN BIAYA FOOD AND BEVERAGE DEPARTEMEN PADA MAX ONE VIVO HOTEL PALEMBANG. *Sosio E-Kons*, 9(2), 132. <https://doi.org/10.30998/sosioekons.v9i2.1944>
- Mantra Nugraha, I. K. D. (2024). EVALUASI PENGENDALIAN BEVERAGE COST DI HOTEL X. *Jurnal Kajian Ilmiah Interdisipliner*, 08.
- Permatasari, I. (2022). Peran Model Pengembangan Pariwisata Berbasis Masyarakat (Community Based Tourism) Dalam Mewujudkan Pariwisata Berkelanjutan (Sustainable Tourism) di Bali. *Kertha Wicaksana*, 16(2), 164–171. <https://doi.org/10.22225/kw.16.2.2022.164-171>
- Ratnasari, D. (2024). *Peranan cost controller dalam mengendalikan food and beverage cost di ananta legian hotel, kabupaten badung—Bali*. 8(1).
- Saputra, I. M. A. D. Y. A., Wijaya, N. S., & Widhyadanta, I. G. D. S. A. (2023a). Analisis Selisih Beverage Cost di The Monkey Bar at Bella Kita. *Jurnal Ilmiah Pariwisata Dan Bisnis*, 2(8), 1772–1782. <https://doi.org/10.22334/paris.v2i8.499>
- Saputra, I. M. A. D. Y. A., Wijaya, N. S., & Widhyadanta, I. G. D. S. A. (2023b). Analisis Selisih Beverage Cost di The Monkey Bar at Bella Kita. *Jurnal Ilmiah Pariwisata dan Bisnis*, 2(8), 1772–1782. <https://doi.org/10.22334/paris.v2i8.499>
- Suarjana, I. W. (2024). *Analisis Pengendalian Persediaan Beverage dengan Metode Economic Order Quantity (EOQ) di Store Room THE 101 Hotel Bali Oasis Sanur*. 7.
- Utthavi, W. H., & Agus Sumerta, I. gede. (2011). ANALISIS PENGENDALIAN FOOD COST PADA GTBV HOTEL & CONVENTION - BALI. 15(2011), 1506–1513. <https://doi.org/10.6023/cjoc201501040>