

PERLAKUAN AKUNTANSI *COMPLIMENTARY FOOD AND BEVERAGE* DI HOTEL “S” NUSA DUA

Luh Alichia Pretiy Sumantri¹⁾, I Gusti Ngurah Agung Wiryanata*²⁾, Luh Nyoman Tri Lilasari³⁾,
Politeknik Pariwisata Bali

Correspondence		
Email: agungwiryanata@ppb.ac.id	No. Telp:	
Submitted: 30 Juli 2026	Accepted: 9 Agustus 2026	Published: 10 Agustus 2026

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui bagaimana perlakuan akuntansi *complimentary food and beverage* di Hotel “S” Nusa Dua berdasarkan Kerangka Konseptual Pelaporan Keuangan (KKPK) Tahun 2025 dan *Uniform System of Accounts for the Lodging Industry (USALI)* Edisi ke-12. *Complimentary food and beverage* merupakan makanan dan minuman yang diberikan kepada tamu tanpa dikenakan biaya sebagai bagian dari *guest experience* dan *service recovery*. Penelitian ini menggunakan metode penelitian deskriptif kualitatif. Data diperoleh melalui wawancara, observasi, dan dokumentasi. Hasil penelitian menunjukkan bahwa perlakuan akuntansi *complimentary food and beverage* di Hotel “S” Nusa Dua secara umum telah sesuai dengan KKPK 2025 dan konsep pelaporan departemental dalam USALI Edisi ke-12. Pengakuan biaya dilakukan melalui proses rekapitulasi transaksi *complimentary food* secara mingguan dan *complimentary beverage* secara bulanan sebagai dasar penjumlahan biaya pada bulan terjadinya transaksi. Pengukuran biaya dilakukan dalam satuan moneter rupiah menggunakan *food percentage* sebesar 45% dan *beverage percentage* sebesar 35% yang dikalikan dengan harga jual pada *guest bill entertainment*. Biaya disajikan dalam *Departmental Profit and Loss* pada akun *Other Expenses - Entertainment* sesuai departemen yang dibebankan dan diungkapkan melalui *Yearly Independent Audit Report*. Penelitian ini juga menemukan adanya perbedaan penggunaan nama akun antara hotel dan USALI, dimana hotel menggunakan akun *Entertainment* sedangkan USALI menggunakan akun *Complimentary Service and Gift*, namun perbedaan tersebut tidak memengaruhi substansi perlakuan akuntansi yang diterapkan.

Kata Kunci: *complimentary food and beverage*, KKPK 2025, perlakuan akuntansi, USALI Edisi 12

ABSTRACT

This study aims to examine the accounting treatment of complimentary food and beverages at Hotel “S” Nusa Dua based on the 2025 Conceptual Framework for Financial Reporting (KKPK) and the 12th Edition of the Uniform System of Accounts for the Lodging Industry (USALI). Complimentary food and beverages are food and beverages provided to guests free of charge as part of the guest experience and service recovery. This study employs a qualitative descriptive research method. Data were collected through interviews, observations, and documentation. The results indicate that the accounting treatment of complimentary food and beverages at Hotel “S” Nusa Dua is generally in accordance with the 2025 KKPK and the departmental reporting concepts outlined in the 12th edition of USALI. Expense recognition is carried out through a process of summarizing complimentary food transactions on a weekly basis and complimentary beverage transactions on a monthly basis as the basis for journalizing expenses in the month the transaction occurs. Expenses are measured in rupiah using a food percentage of 45% and a beverage percentage of 35%, multiplied by the selling price listed on the guest bill under “entertainment.” Expenses are presented in the Departmental Profit and Loss Statement under the “Other Expenses – Entertainment” account according to the department to which they are charged and disclosed in the Annual Independent Audit Report. This study also found a discrepancy in account naming between the hotel and USALI, where the hotel uses the “Entertainment” account while USALI uses the “Complimentary Service and Gift” account; however, this difference does not affect the substance of the accounting treatment applied.

Keywords: *accounting treatment, complimentary food and beverage, KKPK 2025, USALI Edition 12*

PENDAHULUAN

Persaingan industri perhotelan yang semakin intensif mendorong hotel untuk tidak hanya menyediakan fasilitas akomodasi, tetapi juga menciptakan pengalaman layanan yang mampu meningkatkan kepuasan dan mempertahankan loyalitas tamu. Kualitas pelayanan

menjadi salah satu determinan penting karena secara langsung berkaitan dengan pengalaman yang diterima tamu selama menginap (Noviastuti & Cahyadi, 2020). Dalam kondisi persaingan tersebut, hotel perlu mengembangkan strategi pelayanan yang memberikan nilai tambah sekaligus mampu merespons kebutuhan dan ekspektasi tamu yang semakin beragam (Setiadi & Hatane, 2017). Dengan demikian, pelayanan tambahan seperti *complimentary food and beverage* menjadi bagian dari strategi operasional yang tidak hanya memiliki dimensi pelayanan, tetapi juga konsekuensi terhadap pengelolaan biaya dan pelaporan keuangan hotel.

Complimentary food and beverage merupakan pemberian makanan dan minuman kepada tamu tanpa dikenakan biaya tambahan yang dapat digunakan sebagai bentuk pelayanan, promosi, maupun *service recovery*. Layanan tambahan tersebut dapat memperkuat pengalaman tamu dan membangun citra positif hotel (Palacio et al., 2020). Dalam praktiknya, *complimentary* dapat diberikan dalam berbagai situasi, seperti *welcome amenities*, perayaan ulang tahun atau *anniversary*, pelayanan kepada tamu VIP, maupun kompensasi atas ketidaknyamanan yang dialami tamu. Oleh karena itu, keputusan memberikan *complimentary* tidak dapat dipandang semata-mata sebagai aktivitas pelayanan, karena setiap pemberian melibatkan konsumsi sumber daya hotel dan menimbulkan biaya yang perlu dicatat serta dilaporkan secara tepat.

Dimensi akuntansi menjadi penting karena biaya *complimentary food and beverage* tidak secara langsung menghasilkan pendapatan. Ketepatan dalam pengakuan, pengukuran, penyajian, dan pengungkapan diperlukan agar transaksi tersebut dapat direpresentasikan secara tepat dalam laporan keuangan dan tidak mengaburkan informasi mengenai kinerja operasional hotel. Dalam konteks industri perhotelan, *Uniform System of Accounts for the Lodging Industry* (USALI) menyediakan pedoman khusus untuk klasifikasi pendapatan dan beban berdasarkan karakteristik operasional departemen hotel. USALI Edisi ke-12 mengklasifikasikan *complimentary service and gifts* sebagai bagian dari *Other Expenses* dan menerapkan prinsip *departmental reporting* untuk mendukung penelusuran biaya kepada departemen yang bertanggung jawab (HFTP, 2024). Oleh sebab itu, penerapan perlakuan akuntansi yang tepat tidak hanya berkaitan dengan kepatuhan terhadap standar, tetapi juga berhubungan dengan akurasi evaluasi biaya dan kinerja masing-masing departemen.

Urgensi persoalan tersebut terlihat pada praktik *complimentary food and beverage* di Hotel “S” Nusa Dua. Berdasarkan data *Finance Department* tahun 2025, nilai *complimentary food and beverage* mencapai Rp15.785.743.724, sedangkan *food and beverage revenue* mencapai Rp87.111.624.826. Nilai *complimentary* tersebut setara dengan rata-rata 18,1% terhadap pendapatan *food and beverage* selama periode pengamatan. Besarnya proporsi tersebut menunjukkan bahwa *complimentary food and beverage* merupakan komponen yang cukup signifikan dalam aktivitas operasional hotel. Kondisi tersebut sekaligus menimbulkan persoalan akuntansi mengenai bagaimana biaya *complimentary* diakui, diukur, diklasifikasikan, disajikan, dan diungkapkan agar informasi yang dihasilkan tetap relevan dan merepresentasikan kondisi ekonomi hotel secara wajar.

Kajian empiris sebelumnya menunjukkan bahwa persoalan akuntansi pada aktivitas *food and beverage* hotel memiliki karakteristik yang beragam. Paretta (2021) menemukan adanya hubungan yang sangat kuat antara *complimentary food* dan *food cost*, yang menunjukkan bahwa pemberian *complimentary* dapat memiliki implikasi terhadap struktur biaya operasional. Patricia (2023) menemukan adanya ketidaksesuaian pada perlakuan akuntansi persediaan *food and beverage* di The Patra Bali Resort and Villas, khususnya dalam aspek pengukuran. Sementara itu, Tamatompol dan Wiryanata (2024) menunjukkan bahwa perlakuan akuntansi *beverage promotion* di Hotel WS telah menerapkan USALI, dengan biaya promosi dicatat sebagai *complimentary* pada *Entertainment In-House* di bawah *Sales & Marketing*. Penelitian Pratama (2023) pada Bulgari Resort Bali juga menunjukkan bahwa

perlakuan akuntansi *complimentary food* telah mengacu pada USALI, tetapi masih ditemukan ketidaksesuaian dengan *matching concept*. Temuan-temuan tersebut menunjukkan bahwa penerapan perlakuan akuntansi atas aktivitas yang bersifat *complimentary* tidak selalu memiliki praktik yang seragam antarkonteks hotel.

Penelitian mengenai *food waste* juga memperlihatkan pentingnya klasifikasi dan penyajian biaya secara tepat. Ramadani et al. (2024) menemukan bahwa *food waste* pada Hotel XYZ Seminyak telah diakui dan diukur dalam satuan moneter, tetapi belum memiliki akun khusus sehingga biaya tersebut masih disajikan bersama biaya lain dalam *food cost*. Temuan tersebut memperlihatkan bahwa keberadaan suatu pengeluaran dalam aktivitas operasional belum secara otomatis menjamin bahwa pengakuan dan klasifikasinya telah memberikan informasi yang optimal bagi pengguna laporan keuangan. Dengan demikian, analisis terhadap *complimentary food and beverage* perlu dilakukan tidak hanya dengan melihat keberadaan pencatatan biaya, tetapi juga dengan mengevaluasi kesesuaian setiap tahapan perlakuan akuntansinya.

Meskipun sejumlah penelitian telah membahas *complimentary food*, *beverage promotion*, persediaan *food and beverage*, dan *food waste*, masih terdapat ruang penelitian pada kajian yang secara khusus menganalisis keseluruhan siklus perlakuan akuntansi *complimentary food and beverage*, mulai dari pengakuan, pengukuran, penyajian, hingga pengungkapan. Studi terdahulu juga cenderung berfokus pada objek dan konteks hotel yang berbeda, sehingga belum memberikan gambaran empiris mengenai penerapan perlakuan akuntansi *complimentary food and beverage* pada hotel berbintang lima dengan karakteristik layanan premium seperti Hotel “S” Nusa Dua. Selain itu, penelitian ini menempatkan KKPK Tahun 2025 dan USALI Edisi ke-12 Tahun 2024 secara bersamaan sebagai basis evaluasi, sehingga analisis tidak hanya mempertimbangkan prinsip pelaporan keuangan secara umum, tetapi juga karakteristik sistem akuntansi yang secara khusus dikembangkan untuk industri perhotelan.

Posisi tersebut memberikan kontribusi penelitian pada dua aspek. Secara akademik, penelitian ini memperluas kajian akuntansi perhotelan dengan memberikan bukti empiris mengenai penerapan perlakuan akuntansi atas layanan *complimentary* yang secara operasional bertujuan meningkatkan pengalaman tamu, tetapi secara akuntansi menghasilkan konsekuensi biaya. Secara praktis, penelitian ini memberikan dasar evaluasi bagi manajemen hotel untuk memastikan bahwa transaksi *complimentary food and beverage* diklasifikasikan dan dilaporkan secara tepat sehingga informasi biaya dapat digunakan untuk mendukung pengendalian operasional dan evaluasi kinerja departemen. Berdasarkan kesenjangan tersebut, penelitian ini bertujuan menganalisis perlakuan akuntansi *complimentary food and beverage* di Hotel “S” Nusa Dua berdasarkan aspek pengakuan, pengukuran, penyajian, dan pengungkapan serta mengevaluasi kesesuaiannya dengan KKPK Tahun 2025 dan USALI Edisi ke-12 Tahun 2024.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan pendekatan deskriptif kualitatif untuk menganalisis perlakuan akuntansi *complimentary food and beverage* di Hotel “S” Nusa Dua. Fokus penelitian mencakup pengakuan, pengukuran, penyajian, dan pengungkapan *complimentary food and beverage* serta kesesuaiannya dengan Kerangka Konseptual Pelaporan Keuangan (KKPK) Tahun 2025 dan *Uniform System of Accounts for the Lodging Industry* (USALI) Edisi ke-12 Tahun 2024. Penelitian dilaksanakan pada Maret–Mei 2026 di Hotel “S” Nusa Dua, Bali.

Informan penelitian dipilih secara purposif berdasarkan keterlibatan dalam proses pengendalian dan pencatatan transaksi, yaitu *Assistant Director of Finance*, *Income Auditor*, dan *Cost Control*. Data penelitian terdiri atas data kualitatif dan kuantitatif. Data kualitatif diperoleh dari hasil wawancara, observasi, dan dokumentasi mengenai prosedur pemberian,

pengakuan, pengukuran, pencatatan, penyajian, dan pengungkapan *complimentary food and beverage*. Data kuantitatif berupa *food and beverage revenue* dan *complimentary food and beverage* periode Januari–Desember 2025. Data primer diperoleh melalui wawancara dan observasi, sedangkan data sekunder diperoleh dari dokumen internal hotel dan penelitian terdahulu yang relevan.

Pengumpulan data dilakukan melalui wawancara, observasi, dan dokumentasi. Wawancara dilakukan dengan informan terkait untuk memperoleh informasi mengenai kebijakan dan prosedur perlakuan akuntansi *complimentary food and beverage*. Observasi dilakukan terhadap proses pemberian *complimentary*, otorisasi transaksi, penggunaan dokumen pendukung, dan pencatatan akuntansi. Dokumentasi meliputi *guest bill entertainment* dan *Entertainment Food and Beverage Detail Report* serta dokumen pendukung lainnya yang relevan.

Analisis data dilakukan secara deskriptif kualitatif melalui tahapan reduksi data, penyajian data, serta penarikan dan verifikasi kesimpulan. Data hasil wawancara, observasi, dan dokumentasi dikelompokkan berdasarkan aspek pengakuan, pengukuran, penyajian, dan pengungkapan, kemudian dibandingkan dengan ketentuan KKPK Tahun 2025 dan USALI Edisi ke-12 Tahun 2024 untuk mengidentifikasi kesesuaian dan ketidaksesuaian praktik akuntansi yang diterapkan. Keabsahan data dilakukan melalui triangulasi sumber dan teknik dengan membandingkan informasi dari para informan, hasil observasi, dan dokumen yang tersedia.

HASIL PENELITIAN

Hasil penelitian menunjukkan bahwa *complimentary food and beverage* di Hotel “S” Nusa Dua diperlakukan sebagai beban operasional dan dibebankan kepada departemen yang bertanggung jawab atas pemberian *complimentary*. Prosesnya dimulai dari pencatatan transaksi oleh outlet, pemeriksaan dan rekonsiliasi oleh *Income Audit*, kemudian rekapitulasi dan perhitungan biaya oleh *Cost Control*. *Guest bill entertainment* menjadi dokumen utama dalam proses verifikasi transaksi.

Pada tahap pengakuan, *Income Audit* melakukan rekonsiliasi harian antara *guest bill entertainment* yang telah diotorisasi dan data transaksi dalam sistem. Selanjutnya, *Cost Control* merekapitulasi transaksi berdasarkan jenis *complimentary* dan departemen yang dibebankan. *Complimentary food* direkapitulasi setiap minggu, sedangkan *complimentary beverage* direkapitulasi pada akhir bulan. Meskipun frekuensi rekapitulasi berbeda, transaksi tetap diakui pada periode terjadinya sehingga menggunakan dasar akrual.

Tabel 1. Pengakuan Biaya *Complimentary Food and Beverage*

Aspek	Praktik di Hotel “S” Nusa Dua	Hasil
Pengakuan	Diakui sebagai beban operasional pada akun <i>Other Expenses–Entertainment</i>	Sesuai
Periode pengakuan	Dicatat berdasarkan periode terjadinya transaksi	Sesuai
Rekapitulasi	<i>Food</i> setiap minggu dan <i>beverage</i> setiap akhir bulan	Sesuai
Pembebanan	Dibebankan kepada departemen yang bertanggung jawab	Sesuai

Sumber: Data penelitian, diolah (2026).

Pengukuran biaya dilakukan berdasarkan estimasi harga pokok makanan dan minuman. Hotel menggunakan *food cost percentage* sebesar 45% untuk makanan dan *beverage cost percentage* sebesar 35% untuk minuman. Persentase tersebut dikalikan dengan harga jual yang

tercantum pada *guest bill entertainment* untuk memperoleh nilai biaya yang dicatat dalam laporan keuangan.

Sebagai contoh, *guest bill entertainment* pada transaksi di Restaurant menunjukkan nilai penjualan sebesar Rp2.673.554. Transaksi tersebut dibebankan kepada Front Office sebagai *entertainment* dan telah memperoleh otorisasi. Dokumen tersebut kemudian diverifikasi oleh *Income Audit* sebelum digunakan sebagai dasar rekapitulasi dan penghitungan biaya oleh *Cost Control*.

Pada aspek penyajian, biaya *complimentary food and beverage* tidak mengurangi *revenue*, tetapi disajikan sebagai beban operasional dalam *Departmental Profit and Loss*. Biaya dicatat pada akun *Other Expenses–Entertainment* sesuai dengan departemen yang dibebankan. *Complimentary* untuk Room Department disajikan pada Schedule 1, untuk Food and Beverage Department pada Schedule 2, untuk Sales and Marketing pada Schedule 7, sedangkan biaya yang berkaitan dengan fungsi nonoperasional disajikan pada *Administrative and General* atau departemen terkait.

Pengungkapan dilakukan melalui *Yearly Audit Report*, khususnya *Back-Up Detail Notes*, yang memberikan penjelasan mengenai kebijakan dan rincian pembebanan biaya *complimentary food and beverage*. Dokumen tersebut bersifat internal dan digunakan untuk kebutuhan hotel dan *owner*.

Secara keseluruhan, hasil perbandingan dengan KKPK Tahun 2025 menunjukkan bahwa aspek pengakuan, pengukuran, penyajian, dan pengungkapan *complimentary food and beverage* telah sesuai.

Tabel 2. Kesesuaian Perlakuan Akuntansi dengan KKPK Tahun 2025

Aspek	Praktik Hotel	Kesesuaian
Pengakuan	Diakui sebagai beban pada periode terjadinya transaksi	Sesuai
Pengukuran	45% dari harga jual untuk <i>food</i> dan 35% untuk <i>beverage</i>	Sesuai
Penyajian	<i>Other Expenses–Entertainment</i> dalam <i>Departmental Profit and Loss</i>	Sesuai
Pengungkapan	<i>Yearly Audit Report</i> melalui <i>Back-Up Detail Notes</i>	Sesuai

Sumber: Data penelitian, diolah (2026).

Hasil analisis terhadap USALI Edisi ke-12 juga menunjukkan kesesuaian pada prinsip *departmental reporting*. Biaya *complimentary* dibebankan kepada departemen yang bertanggung jawab atas transaksi, bukan semata-mata kepada departemen yang menyediakan makanan dan minuman. Namun, ditemukan perbedaan terminologi akun: hotel menggunakan akun *Entertainment*, sedangkan USALI menggunakan terminologi *Complimentary Service and Gift*.

PEMBAHASAN

Temuan penelitian menunjukkan bahwa perlakuan akuntansi *complimentary food and beverage* di Hotel “S” Nusa Dua pada dasarnya telah memenuhi prinsip pengakuan, pengukuran, penyajian, dan pengungkapan sebagaimana ditinjau berdasarkan KKPK Tahun 2025. Pengakuan biaya pada periode terjadinya transaksi menunjukkan bahwa hotel menerapkan dasar akrual secara konsisten. Perbedaan frekuensi rekapitulasi antara *complimentary food* dan *beverage* tidak mengubah periode pengakuan, karena transaksi tetap dibebankan pada periode ketika manfaat ekonomi telah dikonsumsi.

Temuan tersebut juga memperlihatkan bahwa proses pengakuan tidak hanya bergantung pada pencatatan transaksi, tetapi didukung mekanisme pengendalian internal melalui otorisasi, verifikasi, dan rekonsiliasi. *Income Audit* membandingkan dokumen fisik

dengan data sistem, sedangkan *Cost Control* melakukan rekapitulasi berdasarkan jenis transaksi dan departemen. Mekanisme tersebut memperkuat *traceability* transaksi dan mengurangi risiko transaksi *complimentary* tidak tercatat atau dibebankan kepada departemen yang tidak bertanggung jawab.

Pada aspek pengukuran, penggunaan persentase biaya sebesar 45% untuk *food* dan 35% untuk *beverage* menunjukkan bahwa hotel tidak mengakui nilai *complimentary* sebesar harga jual penuh. Nilai tersebut digunakan sebagai pendekatan terhadap harga pokok yang ditanggung hotel. Dengan demikian, pengukuran lebih merepresentasikan beban ekonomi yang timbul dari pemberian makanan dan minuman secara cuma-cuma dibandingkan apabila hotel menggunakan nilai penjualan bruto.

Praktik tersebut penting karena *complimentary food and beverage* merupakan transaksi yang tidak menghasilkan pendapatan secara langsung. Apabila nilai penjualan digunakan sepenuhnya sebagai biaya, nilai beban dapat menjadi tidak proporsional terhadap sumber daya yang benar-benar dikonsumsi. Penggunaan *cost percentage* memungkinkan hotel mempertahankan konsistensi pengukuran sekaligus menyediakan informasi biaya yang lebih relevan bagi pengendalian operasional.

Pada aspek penyajian, hasil penelitian memperlihatkan penerapan prinsip *departmental reporting*. Biaya tidak diperlakukan sebagai pengurang pendapatan, tetapi dicatat sebagai beban pada departemen yang bertanggung jawab. Pola tersebut memungkinkan manajemen mengevaluasi biaya berdasarkan sumber pertanggungjawabannya dan memberikan informasi yang lebih berguna untuk pengukuran kinerja departemen.

Temuan ini sejalan dengan prinsip USALI Edisi ke-12 yang menekankan *departmental reporting* dan *departmental allocation*. Berdasarkan prinsip tersebut, biaya *complimentary* seharusnya dapat ditelusuri kepada departemen yang bertanggung jawab atas pemberian layanan. Praktik Hotel “S” Nusa Dua telah menerapkan prinsip tersebut dengan membebankan biaya kepada Room Department, Food and Beverage Department, Sales and Marketing, maupun *Administrative and General* sesuai dengan pihak yang bertanggung jawab.

Meskipun demikian, terdapat perbedaan terminologi akun yang perlu mendapat perhatian. Hotel menggunakan akun *Other Expenses–Entertainment*, sedangkan USALI Edisi ke-12 menggunakan terminologi *Complimentary Service and Gift* untuk transaksi pemberian barang atau jasa secara cuma-cuma. Secara substantif, keduanya sama-sama menempatkan biaya sebagai beban operasional. Namun, penggunaan terminologi yang lebih spesifik sebagaimana USALI dapat meningkatkan kejelasan klasifikasi dan mengurangi risiko pencampuran antara biaya *complimentary* dengan aktivitas *entertainment* lainnya.

Dari sisi pengungkapan, *Back-Up Detail Notes* pada *Yearly Audit Report* memberikan informasi tambahan mengenai transaksi dan pembebanan biaya *complimentary food and beverage*. Praktik ini mendukung keterlacakan informasi dan memberikan penjelasan terhadap angka yang disajikan dalam laporan laba rugi. Namun, karena dokumen tersebut bersifat internal dan tidak dipublikasikan, fungsi pengungkapannya lebih ditujukan untuk kebutuhan pengendalian dan pertanggungjawaban internal antara manajemen hotel dan *owner*.

Secara keseluruhan, hasil penelitian menunjukkan bahwa kesesuaian dengan KKPK Tahun 2025 tidak hanya terlihat pada keberadaan pencatatan biaya, tetapi juga pada konsistensi periode pengakuan, dasar pengukuran, klasifikasi beban, dan penyediaan informasi pendukung. Sementara itu, kesesuaian dengan USALI Edisi ke-12 terutama terlihat pada penerapan *departmental reporting* dan pembebanan biaya berdasarkan departemen yang bertanggung jawab. Dengan demikian, praktik akuntansi *complimentary food and beverage* di Hotel “S” Nusa Dua telah sesuai secara substantif, meskipun standarisasi terminologi akun masih dapat ditingkatkan agar lebih konsisten dengan nomenklatur USALI.

KESIMPULAN

Penelitian ini menunjukkan bahwa perlakuan akuntansi *complimentary food and beverage* di Hotel “S” Nusa Dua secara umum telah sesuai dengan Kerangka Konseptual Pelaporan Keuangan (KKPK) Tahun 2025 dan Uniform System of Accounts for the Lodging Industry (USALI) Edisi ke-12. Berdasarkan KKPK Tahun 2025, *complimentary food and beverage* diakui sebagai beban operasional pada periode terjadinya transaksi, diukur dalam satuan moneter berdasarkan dasar pengukuran yang diterapkan hotel, disajikan dalam *Departmental Profit and Loss* pada akun *Other Expenses–Entertainment*, serta diungkapkan melalui *Yearly Audit Report* yang didukung *Back-Up Detail Notes*. Praktik tersebut menunjukkan bahwa transaksi telah dicatat dan dilaporkan sebagai bagian dari beban operasional hotel.

Berdasarkan USALI Edisi ke-12, perlakuan *complimentary food and beverage* juga telah menerapkan prinsip *departmental reporting* dan *departmental allocation*, yaitu biaya dibebankan kepada departemen yang bertanggung jawab atas pemberian *complimentary*. Meskipun terdapat perbedaan terminologi antara akun *Entertainment* yang digunakan hotel dan *Complimentary Service and Gift* dalam USALI, perbedaan tersebut tidak mengubah substansi perlakuan akuntansinya sebagai beban operasional. Dengan demikian, praktik yang diterapkan telah mendukung pencatatan dan pengendalian biaya berdasarkan tanggung jawab departemental.

Saran

Hotel “S” Nusa Dua disarankan mempertahankan praktik perlakuan akuntansi *complimentary food and beverage* yang telah berjalan serta mempertimbangkan penyelarasan terminologi akun dengan nomenklatur USALI Edisi ke-12, khususnya penggunaan istilah *Complimentary Service and Gift*, untuk meningkatkan konsistensi klasifikasi dan pelaporan biaya perhotelan.

Penelitian selanjutnya dapat memperluas objek pada beberapa hotel dengan karakteristik dan kelas layanan yang berbeda atau mengkaji jenis *complimentary* lainnya. Perluasan tersebut dapat memberikan perbandingan yang lebih komprehensif mengenai praktik perlakuan akuntansi *complimentary* pada industri perhotelan.

DAFTAR PUSTAKA

- Anggraini, F. D., & Rahmayanti, S. Z. (2023). Strategi Promosi Food And Beverage Department Dalam Upaya Menarik Tamu Guna Meningkatkan Pendapatan Di Hotel Horaios Malioboro. *Mabha Jurnal*, 4(1), 11–23.
- HFTP. (2024). *Uniform System Of Accounts for the Lodging Industry: 12th Revised*. Austin: Hospitality Financial and Technology Professionals.
- Hyunsu, K. (2023). The Evolution of Service Failure and Recovery Research in Hospitality and Tourism: An Integrative Review and Future Research Directions. *International Journal of Hospitality Management*, 1–47.
- IAI. (2025). *Kerangka Konseptual Pelaporan Keuangan (KKPK)*. Jakarta: Ikatan Akuntansi Indonesia.
- Kieso, W. D. E., & Warfield, J. J. (2018). *Akuntansi Keuangan Menengah: (Intermediate Accounting) (IFRS)*. Jakarta: Salemba Empat .
- Maharani, K. W. D. (2017). Perlakuan Akuntansi Persediaan Food And Baverage Pada Hotel Padang Lovina Tahun 2014-2015. *Vokasi Jurnal Riset Akuntansi*, 6(2), 22–24.

- Noviastuti, N., & Cahyadi, D. A. (2020). Peran Reservasi Dalam Meningkatkan Pelayanan Terhadap Tamu di Hotel Novotel Lampung. *Jurnal Ilmiah Pariwisata Dan Perhotelan*, 3(1), 31–37.
- Palacio, A. B., Santana, J. D. M., & Montoya, R. C. (2020). Complementary Services At Hotels In Accordance With Their Pricing Strategy And The Price Sensitivity Of Tourists. *International Journal of Hospitality Management*, 87, 2–16. <https://doi.org/10.1016/j.ijhm.2020.102458>
- Paretta, R. D. I. S. (2021). *Pengaruh Complimentary Report terhadap Food Cost di Renaissance Bali Uluwatu Resort & Spa*. Skripsi tidak diterbitkan. Bali: Politeknik Pariwisata Bali.
- Patricia, N. P. D. (2023). *Perlakuan Akuntansi Persediaan Food and Beverage Pada The Patra Bali Resort and Villas*. Skripsi Diterbitkan. Bali: Politeknik Negeri Bali.
- Pratama, I. G. A. A. (2023). *Perlakuan AKuntansi Complimentary Food di Bulgari Resort Bali*. Skripsi Tidak di Terbitkan. Bali: Politeknik Pariwisata Bali.
- Ramadani, A. L., Arnawa, I. P., & Yusmarisa, N. L. R. (2024). Perlakuan Akuntansi Foodwaste Di Hotel “Xyz” Seminyak. *Jurnal Ekonomi, Manajemen Dan Akuntansi*, 3(2), 287–294.
- Setiadi, K., & Hatane, E. (2017). Pengaruh Penggunaan Information System Terhadap Competitive Advantage Melalui Intellectual Capital Pada Industri Perhotelan Di Jawa Timur. *Business Accounting Review*, 5(1), 373–384.
- Siallagan, H. (2020). *Teori Akuntansi Edisi Pertama*. Medan: LPPM UHN Press.
- Sugiyono. (2023). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- Sumawartini, N. N. S. (2025). *Analisis Food Cost Dan Upaya Pengendaliannya Pada Hotel Courtyard By Marriott Bali Nusa Dua Resort*.
- Susanti, K. H. (2023). *Pengantar Akuntansi*. Indramayu: CV. Adanu Abimata.
- Suwardjono. (2020). *Teori Akuntansi Perekayasaan Pelaporan Keuangan*. Yogyakarta: BPFE.
- Tamatompol, S. P., & Wiryanata, I. G. N. A. (2024). Perlakuan Akuntansi Beverage Promotion di Hotel WS. *Guna Sewaka: Jurnal Manajemen*, 3(1), 12–26.
- Wijayanti, I. A. T., Karwini, N. K., Handayani, N. W. A. R., Setiyarti, T., & Laswitarni. (2025). Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Loyalitas Konsumen Melalui Kepuasan Konsumen: Analisis Kualitas Layanan, Kepercayaan Merek, Dan Pengalaman Konsumen. *Majalah Ilmiah “DIAN ILMU,”* 25(1), 40–62.
- Wiryanata, I. G. N. A. (2021). *Pengantar Akuntansi Hotel*. Denpasar: Udayana University Press.