

TUGAS AKHIR
ANALISIS PENYEBAB TINGGINYA FOOD COST DAN STRATEGI
PENGENDALIAN FOOD COST PADA FOOD AND BEVERAGE PRODUCT
DEPARTMENT PADA HOTEL FOUR POINTS BY SHERATON BALI
UNGASAN



POLITEKNIK NEGERI BALI

OLEH:
NI PUTU AYU DINA
NIM. 2015613081

PROGRAM STUDI D3 AKUNTANSI
JURUSAN AKUNTANSI
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2023

TUGAS AKHIR
ANALISIS PENYEBAB TINGGINYA FOOD COST DAN STRATEGI
PENGENDALIAN FOOD COST PADA FOOD AND BEVERAGE PRODUCT
DEPARTMENT PADA HOTEL FOUR POINTS BY SHERATON BALI
UNGASAN



POLITEKNIK NEGERI BALI

OLEH:
NI PUTU AYU DINA
NIM. 2015613081

PROGRAM STUDI D3 AKUNTANSI
JURUSAN AKUNTANSI
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2023

SURAT PERNYATAAN ORISINALITAS KARYA ILMIAH

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Ni Putu Ayu Dina

NIM : 2015613081

Program Studi : Diploma III Akuntansi

Menyatakan dengan sesungguhnya Tugas Akhir

Judul : Analisis Penyebab Tingginya *Food Cost* dan Strategi Pengendalian *Food Cost* Pada *Food and Beverage Product Department* Pada Hotel Four Points by Sheraton Bali Ungasan

Pembeimbing I : Drs. I Dewa Made Mahayana, M.Si

Pembimbing II : Dra. Putu Dyah Hundiananingsih, M.Hum

Tanggal Ujian : 14 Agustus 2023

Tugas Akhir yang ditulis adalah karya sendiri dan orisinal. Apabila kemudian terbukti bahwa saya melakukan tindakan menyalin atau meniru tulisan orang lain, saya bersedia menerima sanksi sesuai dengan peraturan yang berlaku di Politeknik Negeri Bali

Demikian pernyataan ini saya buat untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Badung, 14 Agustus 2023



Ayu Dina

NIM. 2015613081

ANALISIS PENYEBAB TINGGINYA FOOD COST DAN STRATEGI PENGENDALIAN FOOD COST PADA FOOD AND BEVERAGE PRODUCT DEPARTMENT PADA HOTEL FOUR POINTS BY SHERATON BALI UNGASAN

Nama. Ni Putu Ayu Dina

NIM. 2015613081

Tugas Akhir Ini Diajukan Guna Memenuhi Salah Satu Syarat Untuk Menyelesaikan Program Pendidikan Diploma III Pada Jurusan Akuntansi Politeknik Negeri Bali

Disetujui Program Studi Diploma III Akuntansi:

Pembimbing I

Pembimbing II

(Drs. I Dewa Made Mahayana, M.Si)

(Dra. Putu Dyah Hudiananingsih, M.Hum)

NIP. 19601231 199003 1 018

NIP. 19630320 199011 2 001

Disahkan Oleh:

Jurusan Akuntansi

Ketua



(I Made Sudana, SE., Msi)

NIP. 19611228 149003 1 551

**HALAMAN PENETAPAN PANITIA PENGUJI
TUGAS AKHIR**

**ANALISIS PENYEBAB TINGGINYA FOOD COST DAN
STRATEGI PENGENDALIAN FOOD COST PADA FOOD AND
BEVERAGE PRODUCT DEPARTMENT PADA HOTEL FOUR
POINTS BY SHERATON BALI UNGASAN**

Telah Diuji dan Dinyatakan Lulus Ujian Pada:


Tanggal 14 Bulan Agustus Tahun 2023


PANITIA PENGUJI

KETUA

- 
1. Drs. I Dewa Made Mahayana, M.Si
NIP. 19601231 199003 1 018

ANGGOTA

- 
2. I Komang Sugiarta, SE, MMA
NIP. 19620106 199212 1 001

- 
3. I Ketut Suwintana, S.Kom., M.T.
NIP. 19780119 200212 1 001

KATA PENGANTAR

Puji syukur peneliti panjatkan kehadapan Tuhan Yang Maha Esa, karena atas berkat dan rahmat-Nya peneliti dapat menyelesaikan proposal tugas akhir yang berjudul **“Analisis Penyebab Tingginya *Food Cost* dan Strategi Pengendalian *Food Cost* pada *Food and Beverage Product* pada Hotel Four Points By Sheraton Bali Ungasan”**. Proposal tugas akhir ini disusun guna memenuhi salah satu persyaratan dalam menyelesaikan pendidikan D3 Program Studi Akuntansi, Jurusan Akuntansi Politeknik Negeri Bali. Penyusunan tugas akhir ini didasarkan atas data-data yang diperoleh dari Hotel Four Points By Sheraton Bali Ungasan serta teori-teori yang diperoleh selama mengenyam pendidikan di bangku kuliah. Pada kesempatan ini penulis ingin menyampaikan ucapan terima kasih kepada:

1. I Nyoman Abdi, S.E., M.eCom. selaku Direktur Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan fasilitas selama penulis melaksanakan penyusunan tugas akhir ini.
2. I Made Sudana, S.E., M.Si. selaku Ketua Jurusan Akuntansi Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan pengarahan kepada penulis di dalam penyusunan tugas akhir ini.
3. Ni Made Wirasyanti Dwi Pratiwi, SE, M.Agb., Ak selaku Ketua Program Studi Diploma III (D3) Akuntansi yang telah memberi semangat dalam menyelesaikan studi di Politeknik Negeri Bali.

4. Drs. I Dewa Made Mahayana, M.Si selaku dosen pembimbing I dan Dra. Putu Dyah Hudiananingsih, M.Hum selaku dosen pembimbing II yang telah memberikan bimbingan dan semangat sehingga peneliti dapat menyelesaikan tugas akhir dengan baik.
5. Seluruh dosen Jurusan Akuntansi Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan ilmu selama menjadi mahasiswa di Politeknik Negeri Bali.
6. Seluruh pihak manajemen Four Points by Sheraton Bali Ungasan yang telah banyak memberikan pengajaran dan bantuan kepada penulis dalam menyelesaikan tugas akhir ini.
7. Untuk keluarga tercinta dan sahabat yang selalu mendoakan dan telah memberikan dukungan baik moral maupun material dalam penyusunan tugas akhir ini.
8. Pemilik NIM. 20106054 Poltekpar Bali yang telah memberikan banyak dukungan kepada penulis dalam menyusun tugas akhir ini.
9. Teman-teman Diploma III Jurusan Akuntansi khususnya kelas DIII-VIA yang telah banyak membantu selama penyusunan tugas akhir ini

Penulis menyadari bahwa tugas akhir ini masih jauh dari sempurna dan memiliki banyak kekurangan sehingga penulis mengharapkan kritik dan saran yang membangun dari semua pihak Penulis berharap tugas akhir ini dapat bermanfaat dan memberikan tambahan ilmu pengetahuan bagi pembacanya.

Badung, 23 Februari 2023

Penulis



JURUSAN AKUNTANSI
POLITEKNIK NEGERI BALI

**ANALISIS PENYEBAB TINGGINYA FOOD COST DAN STRATEGI
PENGENDALIAN FOOD COST PADA FOOD AND BEVERAGE PRODUCT
DEPARTMENT PADA HOTEL FOUR POINTS BY SHERATON BALI
UNGASAN**

ABSTRAK

Ni Putu Ayu Dina

Penelitian ini dilakukan untuk mengetahui penyebab tingginya *food cost* dan strategi pengendalian *food cost* pada *food and beverage product department* pada hotel Four Points by Sheraton Bali Ungasan pada tahun 2021.

Penelitian ini menggunakan data primer dan sekunder berupa hasil dokumentasi dan wawancara dengan bagian *purchasing, cost control & storekeeper, dan executive chef*. Sedangkan untuk teknik analisis data, penelitian ini menggunakan teknik analisis deskriptif kualitatif yaitu dengan mengidentifikasi kelemahan yang ada pada prosedur pengadaan bahan makanan dan strategi pengendalian bahan makanan di Four Points by Sheraton Bali Ungasan yang dibandingkan dengan teori.

Dari hasil penelitian ini menunjukkan bahwa, terdapat selisih antara *standard* dan *actual food cost* sebesar 21,00% yang disebabkan oleh kelalaian staf pembelian, penerimaan, penyimpanan, dan pengeluaran bahan makanan. Maka dapat ditarik kesimpulan bahwa, bagian pembelian, penerimaan, penyimpanan, dan pengeluaran bahan makanan kurang memperhatikan prosedur yang telah ditetapkan oleh perusahaan.

Kata Kunci : *food cost, bahan makanan, strategi pengendalian, standard, actual*

JURUSAN AKUNTANSI
POLITEKNIK NEGERI BALI

ANALYSIS CAUSES OF HIGH FOOD COST AND FOOD COST CONTROL STRATEGY IN FOOD AND BEVERAGE PRODUCT DEPARTMENT AT HOTEL FOUR POINTS BY SHERATON BALI UNGASAN

ABSTRACT

Ni Putu Ayu Dina

This research was conducted to find out the causes of high food costs and food cost control strategies in food and beverage product department at Four Points by Sheraton Bali Ungasan hotel in 2021.

This study uses primary and secondary data in the form of documentation and interviews with purchasing, cost control, storekeepers, and executive chef. As for the data analysis technique, this study used a qualitative descriptive analysis technique by identifying weaknesses in the food procurement procedures and food control strategies at Four Points by Sheraton Bali Ungasan compared to theory.

The results of this study indicate that there is a difference of 21.00% between the standard and the actual food cost, which is caused by negligence in the purchasing, receiving, storing, and dispensing of food ingredients. So it can be concluded that the purchasing, receiving, storing, and dispensing of food ingredients pays little attention to the procedures set by the company.

Keyword : food cost, food material, control strategy, standard, actual

JURUSAN AKUNTANSI
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN SAMPUL DEPAN.....	i
HALAMAN SAMPL DALAM.....	ii
HALAMAN PERNYATAAN OTISINALITAS.....	iii
HALAMAN PERSETUJUAN PEMBIMBING	iv
HALAMAN PENETAPAN PANITIA PENGUJI	v
KATA PENGANTAR	vi
ABSTRAK.....	ix
ABSTRACT.....	x
DAFTAR ISI	xi
DAFTAR TABEL.....	xiii
DAFTAR GAMBAR	xiv
DAFTAR RUMUS.....	xv
DAFTAR LAMPIRAN	xvi
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	4
1.3 Tujuan Penelitian	5
1.4 Manfaat Penelitian	5
BAB II LANDASAN TEORI.....	6
2.1 Penelitian Terdahulu	6
2.2 Kejian Teori	9
BAB III METODE PENELITIAN.....	38
3.1 Lokasi dan Objek Penelitian	38
3.2 Jenis dan Sumber Data.....	38
3.3 Teknik Pengumpulan Data.....	40
3.4 Teknik Analisis Data	41
BAB IV PEMBAHASAN	42
4.1 Sejarah Singkat Four Points by Sheraton Bali Ungasan	42
4.2 Struktur Organisasi	43
4.3 Pembahasan	44
4.4 Hasil Analisis dan Pembahasan	48
4.5 Interpretasi Hasil Penelitian	53
BAB V SIMPULAN DAN SARAN.....	62

5.1	Simpulan.....	62
5.2	Saran.....	62
DAFTAR PUSTAKA		63
LAMPIRAN.....		64

DAFTAR TABEL

Tabel 1. 1 Perbandingan Antara Standard Food Cost dan Actual Food Cost Tahun 2021	3
Tabel 4.1 Perbandingan Antara Teori Dengan Kenyataan Pembelian Bahan Makanan.....	49
Tabel 4.2 Perbandingan Antara Teori Dengan Kenyataan Prosedur Penerimaan Bahan Makanan	50
Tabel 4.3 Perbandingan Antara Teori Dengan Kenyataan Penyimpanan Bahan Makanan.....	51
Tabel 4.4 Perbandingan Antara Teori Dengan Kenyataan Pengeluaran Bahan Makanan.....	52



JURUSAN AKUNTANSI
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Kerangka Pikiran Analisis Faktor-Faktor Penyebab Tingginya Food Cost dan Strategi Pengendaliannya di Four Points by Sheraton Bali Ungasan	37
Gambar 4.1 Struktur Organisasi Department Finance	43
Gambar 4.2 Alur Pengadaan Bahan Makanan	48



JURUSAN AKUNTANSI
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR RUMUS

Rumus 2. 1 Standard Food Cost	35
Rumus 2. 2 Actual Food Cost.....	36
Rumus 2. 3 Presentase Actual Food Cost	36



JURUSAN AKUNTANSI
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1	Data tabel Perbandingan anatar teori dengan kenyataan pembelian bahan makanan di Four Points by Sheraton Bali Ungasan tahun 2021	64
Lampiran 2	Data tabel perbandingan Antara Teori Dengan Kenyataan Penerimaan Bahan Makanan di Four Points by Sheraton Bali Ungasan 2021	66
Lampiran 3	Data tabel perbandingan Antara Teori Dengan Kenyataan Penyimpanan Bahan Makanan di Four Points by Sheraton Bali Ungasan 2021	67
Lampiran 4	Data tabel perbandingan Antara Teori Dengan Kenyataan Pengeluaran Bahan Makanan di Four Points by Sheraton Bali Ungasan 2021	71
Lampiran 5	Data food cost tahun 2021 di Four Points by Sheraton Bali Ungasan.....	73
Lampiran 6	Contoh data standard recipe dan standard portion size di Four Points by Sheraton Bali Ungasan	79
Lampiran 7	Contoh purchase requisition di Four Points by Sheraton Bali Ungasan	80
Lampiran 8	Contoh purchase order di Four Points by Sheraon Bali Ungasan.....	82
Lampiran 9	Contoh invoice di Four Points by Sheraton Bali Ungasan.	83
Lampiran 10	Contoh receiving report di Four Points by Sheraton Bali Ungasan.....	84



JURUSAN AKUNTANSI
POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Keanekaragaman budaya adat dan istiadat yang dimiliki dapat dijadikan daya tarik untuk mengembangkan industri wisata. Bali memiliki banyak daerah yang memiliki keindahan yang berpotensi untuk dijadikan kawasan industri wisata. Salah satu daerah yang menjadi pengembangan industri wisata adalah di kawasan Ungasan Kabupaten Badung. Pengembangan industri di kawasan Ungasan sebagai tujuan wisata tentu diikuti oleh pengembangan komponen-komponen pendukungnya. Pengembangan komponen tersebut berupa akomodasi perhotelan, hotel adalah suatu usaha yang bergerak di bidang akomodasi yang dikelola secara profesional guna menghasilkan keuntungan dengan menyediakan pelayanan penginapan, makanan, minuman, dan fasilitas yang lainnya (Utama, 2014:53)

Berdasarkan pernyataan di atas, unsur penting dari hotel yaitu tersedianya kamar untuk menginap para tamu, ruang makan dan minum disertai pelayanannya. industri perhotelan sebagai salah satu penunjang industri pariwisata yang bersifat komersil tentunya akan melakukan usaha dalam menjual jasa dan pelayanan yang bertujuan untuk mendapatkan keuntungan melalui sumber pendapatan yang dimiliki oleh hotel tersebut. Sumber pendapatan utama hotel berasal dari kamar, disamping itu penjualan makanan dan minuman juga salah satu faktor yang mempengaruhi besarnya keuntungan yang didapat oleh hotel. Setiap hotel berusaha

untuk menjadikan restoran dan bar mereka menjadi yang terbaik diantara hotel-hotel yang ada di sekitarnya. Restoran dan bar apabila semakin terkenal, maka semakin banyak pula transaksi penjualan yang terjadi dan berdampak positif bagi hotel.

Four Points by Sheraton Bali Ungasan merupakan salah satu hotel yang berada di kawasan Ungasan yang bergerak di bidang jasa penginapan serta pelayanan makanan dan minuman yang kegiatan sehari harinya melayani tamu yang datang serta menyediakan fasilitas penunjang lainnya. Four Points by Sheraton Bali Ungasan memiliki beberapa departemen seperti *accounting department, food & beverage department, sales & marketing, HRD, Engineering department*, dan *front office department* yang saling bekerjasama demi kelancaran operasional hotel.

Accounting department mengelola keuangan hotel yang memiliki beberapa bagian salah satunya adalah *cost control*, yang mana bertugas untuk mengontrol biaya di hotel khususnya makanan dan minuman. Pengendalian biaya merupakan suatu kegiatan pengawasan terhadap pengeluaran barang mulai proses pembelian (*purchasing*), penerimaan (*receiving*), dan penyimpanan (*store*). Pengendalian biaya dilakukan agar biaya pembelian bahan makanan yang dikeluarkan sesuai dengan anggaran biaya atau bahkan lebih sedikit dari anggaran yang sudah ditetapkan, hal ini bertujuan untuk mendapatkan keuntungan yang sebesar-besarnya. Dalam industri perhotelan biaya makanan merupakan salah satu biaya yang penting untuk dikendalikan diantara biaya-biaya yang lain, pengendalian biaya makanan sangat penting karena hal ini dapat membatasi pemborosan

(Onyeocha, 2015:60) Kenyataan yang terjadi adalah biaya yang dikeluarkan oleh pihak hotel dengan anggaran yang telah ditetapkan sering kali berbeda, maka hal itu perlu di observasi untuk mengetahui hal yang menyebabkan biaya tersebut lebih besar dari anggaran yang telah dibuat serta bagaimana strategi pengendalian *food cost* di *food and beverage product department*. Berikut ini disajikan data mengenai perbandingan antara *actual food cost* dengan *standard food cost* pada periode Januari sampai dengan Desember 2021 di Four Points by Sheraton Bali Ungasan pada tabel 1.1

Tabel 1.1

Perbandingan Antara Standard Food Cost dan Actual Food Cost Tahun 2021

BULAN	SALES		STANDARD FOOD COST		ACTUAL FOOD COST		VARIANCE				
	Rp		Rp	%	Rp	%	Rp	%			
JANUARY	Rp	159,823,607	Rp	55,938,262	35%	Rp	65,903,029	41%	-Rp	9,964,767	-6%
FEBRUARY	Rp	90,538,362	Rp	31,688,427	35%	Rp	97,130,707	107%	-Rp	65,442,281	-72%
MARCH	Rp	163,719,925	Rp	57,301,974	35%	Rp	77,971,798	48%	-Rp	20,669,824	-13%
APRIL	Rp	151,824,289	Rp	53,138,501	35%	Rp	112,426,784	75%	-Rp	59,288,283	-40%
MAY	Rp	140,994,348	Rp	49,348,022	35%	Rp	87,484,477	62%	-Rp	38,136,456	-27%
JUNE	Rp	192,725,538	Rp	67,453,938	35%	Rp	106,158,906	56%	-Rp	38,704,967	-21%
JULY	Rp	79,126,091	Rp	27,694,132	35%	Rp	51,161,511	65%	-Rp	23,467,379	-30%
AUGUST	Rp	56,885,533	Rp	19,909,937	35%	Rp	31,144,677	55%	-Rp	11,234,740	-20%
SEPTEMBER	Rp	402,064,363	Rp	140,722,527	35%	Rp	156,713,573	39%	-Rp	15,991,045	-4%
OCTOBER	Rp	368,863,555	Rp	129,102,244	35%	Rp	156,348,478	42%	-Rp	27,246,234	-7%
NOVEMBER	Rp	480,267,860	Rp	168,093,751	35%	Rp	179,382,526	37%	-Rp	11,288,775	-2%
DECEMBER	Rp	989,426,756	Rp	346,299,365	35%	Rp	396,953,370	40%	-Rp	50,654,005	-5%
TOTAL	Rp	3,276,260,227	Rp	1,146,691,079		Rp	1,518,779,835		-Rp	372,088,756	
RATA-RATA	Rp	273,021,686	Rp	95,557,590	35%	Rp	126,564,986	56%	-Rp	31,007,396	-21%

Sumber : Departemen Accounting di Four Points by Sheraton Bali Ungasan (data diolah)

Berdasarkan tabel 1.1 dapat dilihat bahwa rata-rata actual food cost yang terjadi tidak sesuai dengan standar yang telah ditetapkan oleh manajemen hotel. Standard food cost pada tahun 2021 ditetapkan rata-rata sebesar Rp95.557.590,00 sedangkan aktual rata-ratanya sebesar Rp126.564.986,00 sehingga menimbulkan

selisih sebesar Rp31.007.396,00 Manajemen Four Points by Sheraton Bali Ungasan menetapkan *food cost percentage* sebesar 35,00%, sedangkan rata-rata persentase yang terjadi sebesar 56,00%. Data di atas menunjukkan bahwa terdapat selisih sebesar 21,00%, sedangkan pihak manajemen memberikan toleransi 1,00% dari target yang telah ditetapkan, sehingga dapat dikatakan terjadi penyimpangan antara standar *food cost* dan *actual food cost*. Pengendalian pengadaan bahan makanan di Hotel Four Points by Sheraton Bali Ungasan diduga belum dilaksanakan dengan baik karena semakin tinggi *actual food cost* terhadap *standard food cost* akan berdampak pada keuntungan yang diperoleh. Berdasarkan hal itu, penulis tertarik untuk mengangkat masalah ini ke dalam sebuah penelitian dengan judul “*Analisis Penyebab Tingginya Food Cost dan Strategi Pengendalian Food Cost di Food and Beverage Department di Four Points by Sheraton Bali Ungasan*”

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan dari latar belakang yang telah dipaparkan di atas, maka didapat rumusan masalah, yaitu :

- 1.2.1 Apa penyebab terjadinya penyimpangan antara *standard food cost* dan *actual food cost* pada Hotel Four Points by Sheraton Bali Ungasan?
- 1.2.2 Bagaimana strategi pengendalian *food cost* pada *food and beverage department* pada Hotel Four Points By Sheraton Bali Ungasan?

1.3 Tujuan Penelitian

- 1.3.1 Untuk mengetahui penyebab terjadinya penyimpangan anatarastandard *food cost* dan *actual food cost* pada Four Points by Sheraton Bali Ungasan pada tahun 2021.
- 1.3.2 Untuk mengetahui strategi *food and beverage product department* dalam mengendalikan *food cost* tersebut.

1.4 Manfaat Penelitian

1.4.1 Bagi Peneliti

Manfaat penelitian ini bagi peneliti adalah dapat menambah pengetahuan peneliti dalam hal melakukan sebuah penelitian dan dapat membandingkan teori yang telah didapat dengan kenyataan yang telah terjadi di lapangan.

1.4.2 Bagi Politeknik Negeri Bali

Manfaat penelitian bagi lembaga adalah dapat dijadikan sebagai bahan referensi dalam menyusun tugas akhir bagi mahasiswa dan diharapkan penelitian ini dapat dijadikan acuan untuk meningkatkan kualitas pembelajaran.

1.4.3 Bagi Hotel Four Points By Sheraton Bali Ungasan

Hasil penelitian ini diharapkan dapat menjadi bahan pertimbangan dalam mengendalikan food cost sehingga tingginya food cost dari anggaran yang telah ditetapkan dapat berkurang di Four Points by Sheraton Bali Ungasan

BAB V

SIMPULAN DAN SARAN

5.1 Simpulan

1. Penyebab penyimpangan *food cost* di Four Points by Sheraton Bali Ungasan pada tahun 2021, yaitu pada system pembelian, penerimaan, penyimpanan, dan pengeluaran bahan makanan kurang memenuhi prosedur yang telah ditetapkan oleh manajemen perusahaan.
2. Strategi pengendalian *food cost* di *food and beverage product department* di hotel Four Points by Sheraton Bali Ungasan, yaitu penerapan *Standard Purchase Specification* pada bagian *purchasing*, penerapan *standard yield* dan *standard portion size food & beverage product*.

5.2 Saran

Adapun saran yang penulis berikan bagi pihak manajemen untuk melakukan monitoring, khususnya pada bagian pembelian, penerimaan, penyimpanan, dan pengeluaran bahan makanan, untuk melakukan *mandatory training* yang telah disediakan oleh Marriott lima puluh jam selama setahun., mengenai prosedur dan tutorial cara kerja dari suatu sistem, pelayanan, dan hal-hal yang harus diperhatikan saat melakukan pekerjaan.

DAFTAR PUSTAKA

- A.C, C. (2020). Upaya Logistic Dalam Mengendalikan Food Cost Pada Hotel Grand Dafam Signature Surabaya. *Universitas Airlangga*.
- Budiyasa, I. k. (2018). Food and Beverage Cost Control Analysis at Harris Hotel Raya Kuta Bali. *Universitas Udayana*.
- Handayani, d. (2020). *Metode Penelitian Kualitatif & Kuantitatif*. Yogyakarta: Pustaka Ilmu.
- K, A. (2016). Analisis Efektifitas Pengendalian Biaya Food Cost and Beverage Department Pada Max One Vivo Hotel Palembang. *Palembang : Universitas Tridinanti*.
- Prabaswara, P. B. (2019). Analisis Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Tingginya Food Cost di The Laguna a Luxury Collection Resort & Spa pada Periode Januari-Desember. *Politeknik Pariwisata Bali*.
- R, D. P. (2010). Principles of Food, Beverage, and Labor Cost Control for Hotels & Restaurant . *USA : Publishing Company.Inc*.
- Rahmayanti, N. S. (2018). Analysis of Food and Beverage Cost Control in WBS. *Politeknik Negeri Bali*.
- Utama, I. G. (2014). Pengantas Industri Pariwisata. *Universitas Dhyana Pura*.
- Utthavi, W. a. (2017). Analisis Pengendalian Food Cost Pada GTBV Hotel & Convention Bali. *Politeknik Negeri Bali*.
- Wiyasha, I. (2011). *F&B Cost Control untuk Hotel dan Restoran*. Yogyakarta: Andi.