

**ANALISIS *VARIANCE FOOD COST*
PADA HOTEL TRIBE BALI KUTA BEACH**



POLITEKNIK NEGERI BALI

**NI PUTU EKA DANA PATRISIA
NIM. 2115613014**

**PROGRAM STUDI DIPLOMA III AKUNTANSI
JURUSAN AKUNTANSI
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2024**

**ANALISIS *VARIANCE FOOD COST*
PADA HOTEL TRIBE BALI KUTA BEACH**



POLITEKNIK NEGERI BALI

**NI PUTU EKA DANA PATRISIA
NIM. 2115613014**

**PROGRAM STUDI DIPLOMA III AKUNTANSI
JURUSAN AKUNTANSI
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2024**

SURAT PERNYATAAN ORISINALITAS KARYA ILMIAH

Saya Mahasiswa Program Studi Diploma III Akuntansi yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Ni Putu Eka Dana Patrisia

NIM : 2115613014

Program Studi : DIII Akuntansi

Menyatakan dengan sesungguhnya bahwa Tugas Akhir:

Judul : Analisis *Variance Food Cost* Pada Hotel Tribe Bali Kuta Beach

Pembimbing 1 : Dra. Ni Nyoman Yintayani, M.Si

Pembimbing 2 : I Ketut Suwintana, S.Kom., MT

Tanggal Uji : 13 Agustus 2024

Tugas Akhir yang ditulis merupakan karya sendiri dan orisinal, bukan kegiatan plagiat atau saduran karya pihak lain serta belum pernah diajukan sebagai syarat atau sebagai bagian dari syarat memperoleh gelar ahli madya dari perguruan tinggi.

Demikian pernyataan ini penulis buat untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Badung 13 Agustus 2023



Ni Putu Eka Dana Patrisia

**ANALISIS *VARIANCE FOOD COST*
PADA HOTEL TRIBE BALI KUTA BEACH**

Ni PUTU EKA DANA PATRISIA

2115613014

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

Dra. Ni Nyoman Yintayani, M.Si
NIP. 196110161990032001

Pembimbing II

F. Ketut Suwintana, S.Kom., MT
NIP. 197801192002121001

**JURUSAN AKUNTANSI
POLITEKNIK NEGERI BALI**

Disahkan Oleh:

Jurusan Akuntansi



I Mada Bayada, SE., M.Si., Ak

NIP. 197512312005011003

ANALISIS *VARIANCE FOOD COST*
PADA HOTEL TRIBE BALI KUTA BEACH

Telah Diuji dan Dinyatakan Lulus Ujian Pada :

Tanggal 13 Agustus 2024

PANITIA PENGUJI

KETUA :



1. **Dra. Ni Nyoman Yintayani, M.Si**
NIP. 196110161990032001

ANGGOTA :



2. **Putu Rany Wedasuari, SE.,M.Si.,Ak**
NIP. 202111001



3. **Anak Agung Putri Suardani, SE.,MM**
NIP. 196310261988032001

KATA PENGANTAR

Puji syukur dipanjatkan dihadapan Tuhan Yang Maha Esa/Ida Sang Hyang Widhi Wasa, karena atas berkat dan rahmat-Nya berupa kesempatan dan pengetahuan sehingga penulisan Tugas Akhir ini yang berjudul “**Analisis Variance Food Cost Pada Hotel Tribe Bali Kuta Beach**” ini tepat pada waktunya. Tugas Akhir ini disusun dengan tujuan untuk memenuhi salah satu persyaratan untuk lulus di bidang Diploma III Jurusan Akuntansi Politeknik Negeri Bali

Saya menyadari bahwa penulisan dalam penyusunan Tugas Akhir ini tidak akan selesai tanpa bantuan orang - orang yang terlibat di dalamnya. Karena itu pada kesempatan ini saya ingin mengucapkan terima kasih kepada:

1. Bapak I Nyoman Abdi, SE.,M.eCom selaku Direktur Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan fasilitas selama penulisan melaksanakan kegiatan penyusunan tugas akhir ini.
2. Bapak I Made Bagiada, S.E.,M.Si.,Ak., selaku Ketua Jurusan Akuntansi Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan pengarahan serta bimbingan kepada penulis di dalam penyusunan tugas akhir ini.
3. Ibu Ni Nengah Lasmini, S.S.T., Ak., M.Si, selaku Sekretaris Jurusan Akuntansi yang telah memberikan pengarahan serta bimbingan kepada penulis di dalam penyusunan tugas akhir ini.
4. Ibu Ni Made Wirasyanti Dwi Pratiwi, SE.,M.Agb.,Ak Selaku Ketua Program Studi Diploma III Akuntansi yang telah memberi motivasi serta arahan di dalam penyusunan tugas akhir ini.

5. Ibu I Nyoman Yintayani, M.Si selaku Dosen Pembimbing I yang telah memberikan bimbingan serta petunjuk kepada penulis di dalam melakukan kegiatan tugas akhir ini.
6. Bapak I Ketut Suwintana, S.Kom., MT selaku Dosen Pembimbing II yang telah memberikan bimbingan serta petunjuk penulisan di dalam penyusunan tugas akhir ini.
7. Seluruh *Staff* Tribe Bali Kuta Beach pada bagian *Departement Finance* yang telah memberikan izin untuk melakukan penelitian serta pengambilan data dalam penyusunan tugas akhir ini.
8. Keluarga tercinta yang telah memberikan semangat serta dukungan dalam penyelesaian tugas akhir ini.
9. Teman-teman saya yang telah memberikan dukungan dalam penyelesaian tugas akhir ini.

Penulis menyadari bahwa dalam penyusunan tugas akhir ini masih banyak hal yang relevan yang belum diungkapkan secara keseluruhan karena keterbatasan kemampuan, waktu dan pengalaman penulis. Namun Tugas Akhir ini diharapkan dapat memberikan manfaat bagi semua pihak yang berkepentingan.

Badung, 28 Juli 2024

Penulis

ANALISIS *VARIANCE FOOD COST*
PADA HOTEL TRIBE BALI KUTA BEACH

ABSTRAK

NI PUTU EKA DANA PATRISIA

Pengendalian *food cost* harus dikelola dengan baik sehingga tidak terjadinya selisih antara *standard* dengan *actual* dan dapat mencapai laba. Terkait Hotel Tribe Bali Kuta Beach, ditemukan penyimpangan pada biaya makanan pada bulan Agustus - Desember 2023 yaitu perbedaan antara *standard food cost* dengan *actual food cost* ditemukan selisih kuantitas dan selisih harga. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui penyebab terjadinya selisih *food cost* antara *standard cost* dan *actual cost* serta mengetahui cara yang dilakukan dalam pengendalian selisih *food cost*. Teori ini menggunakan *food cost control* dan analisis selisih dengan menggunakan metode campuran (*Mix Method*). Pengumpulan data dilakukan melalui wawancara, observasi, dan dokumentasi. Hasil dari penelitian ini adalah 1. Adanya selisih merugikan antara *standard food cost* dengan *actual food cost*, 2. Pengendalian *food cost* pada Hotel Tribe Bali Kuta Beach belum optimal dalam penerapan *standard purchase specification*, pemilihan *supplier*, standar penerimaan, bagian pengeluaran, dan bagian produksi. Berdasarkan hasil yang di peroleh dalam penelitian ini, dapat menjadi masukan pada Hotel Tribe Bali Kuta Beach terhadap penerapan pengendalian *food cost*.

Kata kunci: *Food Cost Control*, Analisis selisih, *Standard Food Cost*, *Actual Food Cost*

**ANALYSIS VARIANCE FOOD COST
AT TRIBE BALI KUTA BEACH HOTEL**

ABSTRACT

NI PUTU EKA DANA PATRISIA

Food cost control must be managed properly so that there is no difference between standard and actual and can achieve profit. Regarding the Tribe Bali Kuta Beach Hotel, deviations were found in food costs in August - December 2023, namely the difference between standard food cost and actual food cost, the difference in quantity and price were found. The purpose of this study was to determine the cause of the difference in food cost between standard cost and actual cost and to determine the methods used in controlling the difference in food cost. This theory uses food cost control and difference analysis using a mixed method (Mix Method). Data collection was carried out through interviews, observations, and documentation. The results of this study are 1. There is a detrimental difference between standard food cost and actual food cost, 2. Food cost control at the Tribe Bali Kuta Beach Hotel is not optimal in implementing standard purchase specifications, supplier selection, acceptance standards, expenditure sections, and production sections. Based on the results obtained in this study, it can be input for the Tribe Bali Kuta Beach Hotel regarding the implementation of food cost control.

Keywords: *Food Cost Control, Difference Analysis, Standard Food Cost, Actual Food Cost*

JURUSAN AKUNTANSI
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL DEPAN	i
HALAMAN SAMPUL DALAM.....	ii
HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS	iii
HALAMAN PENGESAHAN	iv
HALAMAN PANITIA PENGUJI	v
KATA PENGANTAR.....	vi
ABSTRAK	viii
ABSTRACT	ix
DAFTAR ISI.....	x
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR GAMBAR.....	xiii
DAFTAR RUMUS	xiv
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang Masalah.....	1
1.2 Rumusan Masalah	6
1.3 Batasan Masalah.....	6
1.4 Tujuan Penelitian.....	6
1.5 Manfaat Penelitian.....	7
BAB II LANDASAN TEORI	8
2.1 Penelitian Terdahulu.....	8
2.2 Kajian Teori.....	12
2.3 Kerangka Pikir Penelitian.....	21
BAB III METODE PENELITIAN	22
3.1 Lokasi dan Objek Penelitian.....	22
3.2 Jenis Data, Sumber Data, dan Metode Pengumpulan Data.....	22
3.3 Analisis Data	25
BAB IV PEMBAHASAN.....	29
4.1 Data dan Hasil Pengolahan Data	29
4.2 Hasil Analisis dan Pembahasan.....	32
4.3 Interpretasi Hasil Penelitian.....	43

BAB V PENUTUP	44
5.1 Simpulan.....	44
5.2 Saran.....	45
DAFTAR PUSTAKA	46
LAMPIRAN	47



JURUSAN AKUNTANSI
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 <i>Standard Food Cost</i> dan <i>Actual Food Cost</i>	4
Tabel 4.1 Anggaran dan Menu Realisasi	30
Tabel 4.2 Rekapitulasi Selisih Harga Kuantitas dan Selisih Harga	31



JURUSAN AKUNTANSI
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2. 1 Kerangka Pikir Penelitian.....	21
--	----



DAFTAR RUMUS

Rumus Selisih Kuantitas Pemakaian Bahan Baku Langsung 3. 1	26
Rumus Selisih Harga Bahan Baku Langsung 3. 2	27



JURUSAN AKUNTANSI
POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Indonesia merupakan negara kepulauan yang mempunyai keanekaragaman budaya dan kekayaan alam sehingga banyak tamu wisatawan asing yang berkunjung ke Indonesia. Bali merupakan salah satu pulau sekaligus tempat wisata yang paling banyak dikunjungi dan diminati oleh para wisatawan asing maupun domestik. Keindahan dan daya tarik wisata yang dimiliki Bali juga diimbangi dengan pengembangan fasilitas pariwisata hotel yang dekat dengan pusat perbelanjaan

Hotel adalah salah satu sektor kunci dalam industri pariwisata. Hotel-hotel tidak hanya menyediakan akomodasi bagi wisatawan, tetapi juga berperan penting dalam memberikan pengalaman perjalanan yang menyenangkan dan memuaskan. Pertumbuhan industri pariwisata yang terus meningkat, terutama dengan meningkatnya mobilitas global telah mendorong pertumbuhan sektor hotel di Bali. Akomodasi hotel tidak dapat dipisahkan dari pariwisata karena tanpa adanya penunjang tersebut dapat dikatakan pariwisata khususnya di Bali akan lumpuh. Begitu pula jika pariwisata lumpuh akan berpengaruh pada pendapatan hotel seperti tahun 2020 saat virus covid menyerang hotel menjadi sepi pengunjung. Yang di mana setiap jenis usaha, termasuk hotel maupun restoran pasti bertujuan untuk memperoleh laba secara berkelanjutan (Uttavi & Sumerta, 2017).

Sumber pendapatan pada hotel berasal dari penjualan kamar, selain dari penjualan kamar pendapatan hotel juga berasal dari penjualan makanan dan minuman dan jasa-jasa yang tersedia di hotel. Penjualan makanan memberikan kontribusi 30-40% dari total pendapatan hotel (Uttavi & Sumerta, 2017). Untuk memaksimalkan pendapatan penjualan makanan, salah satunya dengan menerapkan standar biaya makanan.

Standarisasi biaya biasanya dilakukan pemantauan kinerja yang di mana membantu perusahaan dalam memantau kinerja operasional dan keuangan dan adapun perencanaan anggaran yaitu dengan menetapkan dan bisa mengalokasi sumber daya dengan lebih efisien. Hal ini dimaksudkan agar pengeluaran untuk biaya makanan sesuai dengan standar tersebut untuk menghindari kerugian (Dhita et al., 2022). Semakin baik penerapan akuntansi pada perusahaan maka semakin baik pula pengendalian biaya. Pengendalian biaya yang baik akan memudahkan dalam pencapaian laba perusahaan. Pengertian pengendalian biaya adalah tindakan yang dilakukan untuk mengarahkan aktivitas perusahaan agar tidak menyimpang dengan tujuan yang telah ditetapkan (Wijaya & Widhiastuty, 2021). Pengendalian terhadap *food cost* dapat mengurangi pengeluaran biaya-biaya yang merugikan dalam kegiatan produksi makanan. Oleh karena itu perusahaan perlu menerapkan akuntansi sebagai laporan pertanggungjawaban yang di mana untuk menunjang salah satu pengendalian biaya sehingga dapat mencapai laba yang maksimal (Trivena & Pradnyani, 2022). Pencapaian pengendalian biaya dapat dilakukan

dengan penerapan anggaran biaya yang akurat sehingga realisasi yang merugikan dapat diminimalisirkan.

Hotel Tribe Bali Kuta Beach merupakan salah satu jenis usaha pada bidang perhotelan yang beroperasi pada tahun 2022. Hotel yang dimiliki oleh PT. Rama Kuta Hotel dan hotel ini termasuk hotel bintang empat yang terletak di depan pantai kuta dan dekat dengan pusat perbelanjaan. Tribe Bali Kuta Bali Beach memiliki 165 kamar yang di mana dirancang menjadi enam kategori kamar dan *suite* serta fasilitas lengkap lainnya yang dapat memanjakan konsumen. Hotel Tribe Bali Kuta Beach juga memiliki *Restaurant* dan *Bar*. Pesaing yang kompetitif menyebabkan pihak hotel selalu dituntut untuk meningkatkan produktivitas yang di mana bertujuan untuk memperoleh keuntungan maksimal dan mengendalikan biaya yang dikeluarkan semaksimal mungkin.

Penjualan makanan dan minuman pada Hotel Tribe Bali Kuta Beach ini berasal dari bagian *restaurant* Tribe Kitchen dan After Glow *Bar & Restaurant*. Frekuensi penjualan yang sering terjadi menuntut untuk manajemen melakukan pengendalian biaya, termasuk biaya *food* guna untuk meningkatkan biaya operasional (Budiyasa et al., 2018). Dalam kegiatan operasional makanan. Hotel Tribe Bali Kuta Beach melibatkan beberapa bagian fungsi yaitu fungsi pembelian, fungsi penerimaan, fungsi penyimpanan. fungsi pengeluaran dan fungsi produksi.

Pengendalian merupakan usaha yang sistematis untuk mencapai tujuan yang sistematis untuk mencapai tujuan secara efektif dan efisien.

Pengendalian *food cost* dilakukan dengan cara membandingkan antara *standard food cost* (biaya makanan standar) dengan *actual food cost* (biaya makanan yang sesungguhnya) (Febrianto et al., 2022). Dalam pelaksanaan operasional Hotel Tribe Bali Kuta Beach besarnya *actual cost* sering tidak sesuai dengan *standard cost* yang ditetapkan oleh pihak hotel sehingga terdapat selisih atau *variance*. Selisih yang terjadi bisa bersifat menguntungkan (*favorable*) bagi perusahaan jika *actual cost* tidak melebihi *standard cost*, sebaliknya selisih akan bersifat merugikan (*unfavorable*) jika *actual cost* melebihi *standard cost*. Setelah membandingkan kedua biaya tersebut maka akan dapat diketahui apakah ada ketidaksesuaian dari biaya yang telah direncanakan dengan biaya sesungguhnya.

Tabel 1.1 Standard Food Cost dan Actual Food Cost
Periode Agustus – Desember 2023

MONTH	COST OF FOOD (Rp.)		VARIANCE	U/UF
	STANDARD	ACTUAL		
AGUSTUS	133.845.685,39	140.887.392,29	(7.041.706,89)	UF
SEPTEMBER	113.354.970,31	119.737.442,90	(6.382.472,60)	UF
OKTOBER	144.205.685,39	132.488.646,14	11.717.039,25	F
NOVEMBER	184.040.046,40	157.507.462,13	26.532.548,27	F
DESEMBER	233.455.685,28	274.614.792,09	(41.159.106,81)	UF

Sumber: hotel tribe bali kuta beach

Berdasarkan Tabel diatas dapat dilihat bahwa terjadi penyimpangan karena adanya *variance* antara *actual food cost* dengan *standard food cost*. *Standard food cost* pada Hotel Tribe ini hanya terdiri dari harga pokok saja, harga pokok makanan pada Hotel Tribe Bali Kuta Beach merupakan struktur biaya tersediri terlepas dari biaya tenaga kerja *overhead*.

Variance food cost diperkirakan terjadi karena pengendalian *food cost* yang tidak efektif dan efisien. Di mana pada bagian fungsi pengendalian *food cost* belum menjalankan tugasnya dengan teori *food cost control*. Pada bagian *purchasing*, di temukan bahwa pihak *purchasing* melakukan pembelian bahan makanan diluar *supplier*, yang di mana ini tentu saja akan memiliki harga yang berbeda dan harga akan relatif lebih tinggi di bandingkan dengan *supplier* kontrak. Dan juga pihak *supplier* sering menaikkan harga tanpa adanya diskusi terlebih dahulu pada pihak *purchasing* dan langsung menaikkan harga secara tiba-tiba. Pada bagian *issuing* sering mengambil bahan baku tanpa menggunakan kartu stok barang dan pengambilan barang tersebut diluar jam operasional yang di mana mengakibatkan terjadinya kehilangan bahan baku makanan pada bagian *store*. Pada bagian produksi juga sering dalam mengelola suatu bahan makanan, tidak sesuai dengan *standard recipe*. Jika hal ini dibiarkan secara terus menerus perusahaan akan susah dalam mencapai tujuan yaitu target laba.

Maka dari itu diperlukan perhatian khusus terhadap hal ini, guna untuk meminimalisirkan selisih yang terjadi yang tidak dapat dikendalikan oleh pihak hotel maupun manajemen, perlu diadakannya analisis selisih tersebut. Maka demikian penelitian ini mengambil judul “**Analisis Variance Food Cost Pada Hotel Tribe Bali Kuta Beach.**”

1.2 Rumusan Masalah

1. Apa penyebab terjadinya selisih antara *standard food cost* dengan *actual food cost* pada Hotel Tribe Bali Kuta Beach tahun 2023?
2. Bagaimana pengendalian selisih *food cost* pada Hotel Tribe Bali Kuta Beach?

1.3 Batasan Masalah

Agar penelitian ini lebih terfokus dan tidak meluas dari pembahasan yang dimaksud, maka tugas akhir ini membataskan ruang lingkup penelitian yang dilakukan pada After Glow Restaurant dan hanya dalam kurun waktu 5 bulan saja. Yang berkaitan pada *food* dan yang digunakan hanya 10 jenis menu makanan yang merupakan *top selling*.

1.4 Tujuan Penelitian

1. Untuk mengetahui penyebab terjadinya selisih antara *standard food cost* dengan *actual food cost* pada Hotel Tribe Bali Kuta Beach pada tahun 2023.
2. Untuk mengetahui cara yang digunakan dalam pengendalian selisih *food cost* pada Hotel Tribe Bali Kuta Beach.

1.5 Manfaat Penelitian

1. Bagi Mahasiswa

Melalui Penelitian ini diharapkan dapat menambah pengetahuan serta pengalaman dalam mengaplikasikan teori yang diperoleh di bangku kuliah dalam kondisi sesungguhnya di dalam perusahaan guna untuk memecahkan masalah yang ada, khususnya dalam melakukan analisis efektivitas pengendalian *food cost* pada industri perhotelan.

2. Bagi Politeknik Negeri Bali

Manfaat yang didapat Politeknik Negeri Bali dari penelitian ini yaitu sebagai tolak ukur untuk mengetahui kemampuan mahasiswa dalam pengaplikasian teori-teori yang diperoleh dari bangku kuliah dan tentunya untuk menambah referensi atau daftar pustaka bagi Politeknik Negeri Bali.

3. Bagi Perusahaan

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat sebagai bahan pertimbangan dan masukan bagi manajemen dalam pengambilan kebijakan yang berkaitan dengan analisis pengendalian *food cost* sehingga dapat berguna bagi Hotel Tribe Bali Kuta Beach kedepannya.

BAB V PENUTUP

5.1 Simpulan

- 1 Penyebab terjadinya selisih antara *standard food cost* dan *actual food cost* yaitu:
 - a. Masih ada bahan yang tidak sesuai *standard purchase specification*, seperti sayuran dan buah-buahan yang busuk.
 - b. Pihak *purchasing* sering membeli barang di luar *supplier* dengan harga yang relatif tinggi dan menaikan harga tanpa berpatokan dengan kontrak.
 - c. Pada standar penerimaan sering terjadi ketidaksesuaian antara barang dari segi kuantitas dengan PO.
 - d. Pada saat pengambilan barang masih saja ada yang tidak melakukan pengisian kartu stok barang.
 - e. Banyaknya bahan saat pembuatan makanan tidak sesuai dengan standar yang telah ditetapkan.
- 2 Cara yang digunakan dalam pengendalian selisih *food cost* pada Tribe Bali Kuta Beach belum berjalan dengan baik khususnya pada periode Agustus, September dan Desember terdapat selisih yang terjadi antara *standard* dan *actual*. Hal ini disebabkan karena terdapat beberapa kendala pada *section -section* yang terlibat yaitu pada bagian *purchasing, receiving, issuing*, dan produksi

5.2 Saran

Berdasarkan kesimpulan yang telah di paparkan, maka ada beberapa saran bagi Hotel Tribe Bali Kuta Beach. Bagi *section - section* yang terlibat dalam pengendalian *food cost* yaitu *purchasing, receiving, storing, issuing*, dan produksi jika tidak dapat mematuhi standar-standar yang ada sebaiknya pihak hotel melakukan tindakan tegas seperti memberikan sanksi untuk efek jera atau mengganti sumber daya manusianya dengan sumber daya manusia yang lebih berkualifikasi dan pihak hotel juga harus melakukan evaluasi serta pengendalian biaya setiap bulannya agar meminimalisir terjadinya selisih.



DAFTAR PUSTAKA

- Ardianto, E. (2017). *Metodologi Penelitian* (N. S. Nurbaya, Ed.; 2nd ed.). Simbiosis Rekatama Media.
- Budiyasa, I. K. G., Muriawan, P. A., & Maharani, S. F. (2018). Analisis Pengendalian Biaya *Food and Beverage* Pada Harris Hotel Raya Kuta Bali. *Jurnal Kepariwisata dan Hospitalitas*, 02, 135–154.
- Dhita, N., Putra, U., Lukitasari, R., Mulia, V. B., Wibawa, K., Perhotelan, M., & Bali, I. (2022). Analisis Pengendalian *Food Cost* Di Hotel Villa Lumbung-Bali *Food Cost Control Analyst At Villa Lumbung Hotel-Bali*. 5, 165–176.
- Dittmer, P. R., & Keefe, J. D. (2014). *Principles Of Food, Beverage, And Labor Cost Controls*. John Wiley & Sons.
<https://drive.google.com/file/d/15QBvyrXHpamBqE-IIIIdVG7uodMahBQt6/view>
- Febrianto, I. G. A., Christanta, M., & Widhaharthana, I. P. E. (2022). Analisis Pengendalian Internal Dalam Upaya Mengelola *Food Cost* Selama Masa Pandemi Covid- 19 Di Hotel Golden Tulip Jineng Resort Bali. *Jurnal Bisnis Hospitaliti*, 11(2), 142–152. <https://doi.org/10.52352/jbh.v11i2.767>
- Gunawan, I. M. D. P., Pembudi, B., & Wardana, M. A. (2023). Analisis Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Tingginya *Food Cost* in Hotel. *Jurnal Pariwisata Dan Bisnis*, 02, 1194–1205.
<https://doi.org/https://dx.doi.org/10.22334/paris.v2i5>
- Mulyadi. (2018). *Akuntansi Biaya*. UPP STIM YKPN.
- Purwanto, E. A., & Sulistyastuti, D. R. (2017). *Metode Penelitian Kuantitatif* (H. A. Darisma, Ed.; 2nd ed.). Gava Media.
- Trivena, N. N. E. I., & Pradnyani, N. L. P. S. P. (2022). Analisis Pengendalian Biaya *Food And Beverage* Pada Hotel Villa Lumbung Seminyak. *Prosiding Sintasena*, 5, 371–378.
- Uttavi, W. H., & Sumerta, I. G. A. (2017). Analisis Pengendalian *Food Cost* Pada GTBV Hotel & Convention - BALI. 156–165.
- Wijaya, I. M. K., & Widhiastuty, N. L. P. S. (2021). Pengendalian *Food Cost* Oleh *Cost Controller* Pada Papillon Echo Beach Canggu (Vol. 1, Issue 2).
- Wiyasha. (2011). *F&B Cost Control* (Edisi Ke 2). Andi.