

**ANALISIS PENGENDALIAN *FOOD COST*  
PADA HOTEL LE MERIDIEN BALI JIMBARAN**



**POLITEKNIK NEGERI BALI**

**OLEH:**

**KADEK REGITA PRAMESTI**

**NIM. 2115613013**

**PROGRAM STUDI DIPLOMA III AKUNTANSI**

**JURUSAN AKUNTANSI**

**POLITEKNIK NEGERI BALI**

**BADUNG**

**2024**

**ANALISIS PENGENDALIAN *FOOD COST*  
PADA HOTEL LE MERIDIEN BALI JIMBARAN**



**POLITEKNIK NEGERI BALI**

**OLEH:**

**KADEK REGITA PRAMESTI**

**NIM. 2115613013**

**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 di bawah ini:

Nama : Kadek Regita Pramesti

NIM : 2115613013

Menyatakan dengan sesungguhnya bahwa Tugas Akhir:

Judul : Analisis Pengendalian *Food Cost* Pada Hotel Le Meridien Bali Jimbaran

Pembimbing 1 : I Made Agus Putrayasa, SE, M. SA., Ak

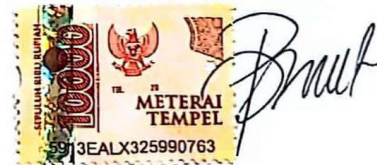
Pembimbing 2 : I Ketut Suwintana, S.Kom., M.T

Tanggal Uji : 15 Agustus 2024

Tugas Akhir yang ditulis merupakan karya sendiri dan orisinal, bukan merupakan 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 saya buat dengan sebenar-benarnya untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Badung, 29 Juli 2024



Kadek Regita Pramesti

**ANALISIS PENGENDALIAN *FOOD COST*  
PADA HOTEL LE MERIDIEN BALI JIMBARAN**


Kadek Regita Pramesti  
2115613013

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**



**I Made Agus Putrayasa, SE., M. SA., Ak**  
NIP: 197808292008011007



**I Ketut Suwintana, S.Kom., M.T**  
NIP: 197801192002121001

**Disahkan Oleh:**

**Jurusan Akuntansi  
Ketua**



**I Made Bagiada, SE., M.Si., Ak**  
NIP: 197512312005011003


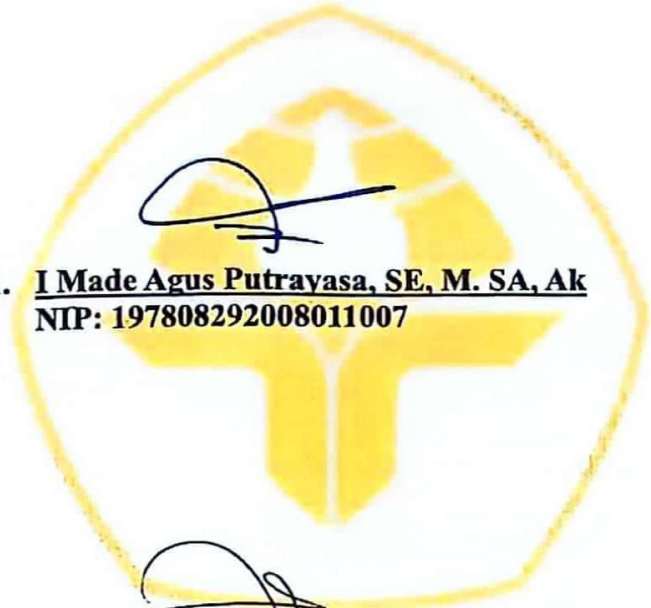
**ANALISIS PENGENDALIAN *FOOD COST*  
PADA HOTEL LE MERIDIEN BALI JIMBARAN**

**Telah Diuji dan Dinyatakan Lulus Ujian Pada:**

**Tanggal 15 Agustus 2024**


**PANITIA PENGUJI**

**KETUA:**

- 
- 
1. **I Made Agus Putrayasa, SE, M. SA, Ak**  
**NIP: 197808292008011007**

**ANGGOTA:**

- 
2. **Kadek Nita Sumlari, S.S.T., M.Si.**  
**NIP: 199007222019032012**

- 
3. **Dr. Drs. Paulus Subiyanto, M.Hum**  
**NIP: 196106221993031001**

## KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadiran Tuhan Yang Maha Esa, karena atas berkat dan rahmat-Nya, penyusunan tugas akhir dengan judul “Analisis Pengendalian *Food Cost* Pada Hotel Le Meridien Bali Jimbaran” dapat diselesaikan tepat waktu. Tugas akhir ini disusun guna memenuhi salah satu syarat kelulusan pada Program Studi Diploma III pada Jurusan Akuntansi Politeknik Negeri Bali. Dalam menyelesaikan tugas akhir ini tidak terlepas dari banyak pihak yang telah memberikan bantuan serta dukungan yang sangat besar. Oleh karena itu, melalui kesempatan ini ucapan terima kasih ditunjukkan kepada:

1. Bapak I Nyoman Abdi, S.E., M.eCom., selaku Direktur Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan untuk menuntut ilmu di Politeknik Negeri Bali.
2. Bapak I Made Bagiada, S.E., M.Si., Ak selaku Ketua Jurusan Akuntansi Politeknik Negeri Bali yang memberikan pengarahan dalam menyelesaikan pendidikan di Politeknik Negeri Bali.
3. Ibu Ni Made Wirasyanti Dwi Pratiwi, S.E., M.Agb. Ak., selaku Ketua Program Studi Diploma III Jurusan Akuntansi yang sudah memberikan semangat dan motivasi dalam menyelesaikan pendidikan di Politeknik negeri Bali.
4. Bapak I Made Agus Putrayasa, SE, M. SA., Ak selaku dosen pembimbing I yang telah bersedia meluangkan waktunya untuk memberikan bimbingan serta arahan dalam penyelesaian tugas akhir.

5. Bapak I Ketut Suwintana, S.Kom., M.T selaku dosen pembimbing II yang telah memberikan bimbingan dan arahan terkait tata cara penulisan tugas akhir.
6. Seluruh pegawai, khususnya *Finance Departement* Hotel Le Meridien Bali Jimbaran yang telah memberikan ilmu, dan memberikan kesempatan untuk mendapatkan informasi dan data untuk mendukung penyelesaian tugas akhir.
7. Keluarga tercinta, teman-teman, dan semua pihak yang tidak dapat disebutkan satu persatu yang telah memberikan semangat dan motivasi dalam penyusunan tugas akhir.

Dalam penyusunan tugas akhir ini masih banyak hal relevan yang belum diungkap secara utuh karena keterbatasan kemampuan, waktu, dan pengalaman. Namun demikian, tugas akhir ini diharapkan dapat memberikan manfaat bagi semua pihak yang berkepentingan.

Badung, Juli 2024

JURUSAN AKUNTANSI  
POLITEKNIK NEGERI BALI

Kadek Regita Pramesti

# ANALISIS PENGENDALIAN *FOOD COST* PADA HOTEL LE MERIDIEN BALI JIMBARAN

## ABSTRAK

**Kadek Regita Pramesti**

Penelitian ini berfokus pada pengendalian *food cost* yang bertujuan untuk mengidentifikasi faktor-faktor yang menyebabkan persentase *food cost* tinggi. Teknik pengumpulan data menggunakan teknik wawancara dan dokumentasi. Teknik analisis data dalam penelitian ini menggunakan analisis kuantitatif dan deskriptif kualitatif. Hasil penelitian menunjukkan bahwa faktor yang menyebabkan *food cost* tinggi berasal dari pengendalian yang kurang optimal dari bagian *purchasing* tidak menerapkan *standard purchase specification*, *receiving* kurang teliti dalam menerima bahan makanan, bagian penyimpanan bahan makanan tidak menerapkan standar penyimpangan yang sudah ditentukan, bagian pengeluaran bahan makanan tidak menerapkan *storeroom requisition*, dan bagian produksi menggunakan bahan makanan tidak sesuai dengan *recipe book*. Upaya yang dilakukan dalam mengendalikan *food cost* adalah dengan melakukan pengendalian sesuai tugas dan tanggung jawab masing-masing serta berpedoman pada standar yang telah ditetapkan.

Kata Kunci: *food cost*, *standard food cost*, *actual food cost*, *pengendalian biaya*.

JURUSAN AKUNTANSI  
POLITEKNIK NEGERI BALI



**ANALYSIS OF FOOD COST CONTROL IN HOTELS  
LE MERIDIEN BALI JIMBARAN**

**ABSTRACT**

**Kadek Regita Pramesti**

This study focuses on controlling food costs which aims to identify factors that cause high food cost percentages. Data collection techniques use interview and documentation techniques. Data analysis techniques in this study use quantitative and descriptive qualitative analysis. The results of the study indicate that the factors that cause high food costs come from less than optimal control from the purchasing department not implementing standard purchase specifications, receiving is less careful in receiving food ingredients, the food storage department does not implement predetermined deviation standards, the food expenditure department does not implement storeroom requisitions, and the production department uses food ingredients that are not in accordance with the recipe book. Efforts made in controlling food costs are by carrying out control according to each task and responsibility and referring to the established standards.

Keywords: *food cost, standard food cost, actual food cost, cost control.*

JURUSAN AKUNTANSI  
POLITEKNIK NEGERI BALI

## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN SAMPUL DEPAN .....</b>	<b>i</b>
<b>HALAMAN SAMPUL DALAM.....</b>	<b>ii</b>
<b>HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS.....</b>	<b>iii</b>
<b>HALAMAN PERSETUJUAN PEMBIMBING .....</b>	<b>iv</b>
<b>HALAMAN PENETAPAN PANITIA PENGUJI.....</b>	<b>v</b>
<b>KATA PENGANTAR.....</b>	<b>vi</b>
<b>ABSTRAK .....</b>	<b>viii</b>
<b>ABSTRACT .....</b>	<b>ix</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>x</b>
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	<b>xii</b>
<b>DAFTAR RUMUS.....</b>	<b>xiii</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN .....</b>	<b>xiv</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN.....</b>	<b>1</b>
1.1 Latar Belakang .....	1
1.2 Rumusan Masalah .....	4
1.3 Tujuan Penelitian.....	4
1.4 Manfaat Penelitian.....	5
<b>BAB II LANDASAN TEORI .....</b>	<b>6</b>
2.1 Penelitian Terdahulu.....	6
2.2 Landasan Teori .....	9
2.2.1 Pengertian Biaya.....	9
2.2.2 Pengertian Food Cost .....	10
2.2.3 Pengertian Persentase Biaya Makanan .....	10
2.2.4 Pengertian Biaya Standar dan Biaya Sesungguhnya .....	11
2.2.5 Pengertian Pengendalian dan Tujuan Pengendalian .....	13
2.2.6 Pengendalian Biaya .....	14
2.2.7 Jenis – Jenis Laporan Pengendalian Biaya .....	16
<b>BAB III METODOLOGI .....</b>	<b>18</b>
3.1 Lokasi dan Objek Penelitian .....	18
3.1.1 Lokasi Penelitian .....	18

3.1.2 Objek Penelitian .....	18
3.2 Jenis Data, Sumber Data dan Metode Pengumpulan Data .....	18
3.2.1 Jenis Data.....	18
3.2.2 Sumber Data .....	19
3.2.3 Metode Pengumpulan Data .....	19
3.3 Kerangka/Metode Pengolahan dan Teknik Analisis Data .....	20
<b>BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN.....</b>	<b>22</b>
4.1 Data dan Hasil Pengolahan Data .....	22
4.2 Hasil Analisis dan Pembahasan.....	32
4.3 Interpretasi Hasil Penelitian .....	36
<b>BAB V SIMPULAN DAN SARAN.....</b>	<b>39</b>
5.1 Simpulan.....	39
5.2 Saran.....	39
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>41</b>



## DAFTAR TABEL

Tabel 1. Food Cost Percentage 2023 Le Meridien Bali Jimbaran .....	22
Tabel 2. Food Cost Percentage Juni 2023 Le Meridien Bali Jimbaran.....	23
Tabel 3. Food Cost Percentage Juli 2023 Le Meridien Bali Jimbaran.....	24
Tabel 4. Food Cost Percentage Desember 2023 Le Meridien Bali Jimbaran .....	25
Tabel 5. Variance Food Cost Percentage Juni 2023 Le Meridien Bali Jimbaran .	26
Tabel 6. Variance Food Cost Percentage Juli 2023 Le Meridien Bali Jimbaran..	28
Tabel 7. Variance Food Cost Percentage Desember 2023 Le Meridien Bali Jimbaran.....	30
Tabel 8. Rekapitan Variance Tahun 2023 Le Meridien Bali Jimbaran.....	32



JURUSAN AKUNTANSI  
POLITEKNIK NEGERI BALI

## DAFTAR RUMUS

Rumus 1. Perhitungan Food Cost Percentage.....	21
Rumus 2. Perhitungan Varinace Food Cost .....	21



JURUSAN AKUNTANSI  
POLITEKNIK NEGERI BALI

## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Standard & Actual Food Cost Reconciliation Juni 2023.....	43
Lampiran 2. Standard & Actual Food Cost Reconciliation Juli 2023.....	45
Lampiran 3. Standard & Actual Food Cost Reconciliation Desember 2023 .....	47



JURUSAN AKUNTANSI  
POLITEKNIK NEGERI BALI

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Saat ini industri pariwisata mengalami perkembangan dan pertumbuhan yang sangat pesat khususnya di Indonesia. Menurut definisinya pariwisata adalah perjalanan dari suatu tempat ke tempat lain, bersifat sementara, dilakukan perorangan atau kelompok, sebagai usaha mencari keseimbangan atau keserasian dan kebahagiaan dengan lingkungan hidup dalam dimensi sosial, budaya, alam dan ilmu (Spillane, 1987:21). Bali merupakan salah satu pulau kebanggaan Indonesia dalam bidang industri pariwisata. Keindahan alam, keunikan budaya dan kehidupan sosial masyarakat Bali menjadi daya tarik tersendiri bagi wisatawan yang berkunjung ke Bali. Salah satu daerah yang menjadi pengembangan industri wisata adalah di kawasan Jimbaran Kabupaten Badung. Pengembangan industri dikawasan Jimbaran 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 professional guna menghasilkan keuntungan dengan menyediakan pelayanan penginapan, makanan, minuman, dan fasilitas yang lainnya (Utama, 2014:53).

Le Meridien merupakan salah satu hotel yang berada di kawasan Jimbaran yang bergerak dalam bidang jasa penginapan serta pelayanan makanan dan minuman. Hotel ini 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.

Salah satu sumber pendapatan pada hotel Le Meridien adalah dari penjualan makanan dan minuman dalam hotel. Untuk memaksimalkan pendapatan dari sektor ini, salah satunya dengan menerapkan standar biaya makanan. Hal ini dimaksudkan agar pengeluaran untuk biaya makanan sesuai standar tersebut untuk menghindari kerugian (Wijaya & Widhiastuty, 2021). Menentukan atau membuat standarisasi mulai dari pembelian barang seperti pemilihan *supplier* serta memastikan ketersediaan barang dan penawaran harga pada *supplier*. Selanjutnya dari penerimaan barang yang perlu di perhatikan, yaitu kualitas barang, jumlah barang harus sesuai dengan harga yang sudah ditentukan pada proses pembelian barang. Sementara untuk pengeluaran barang, harus berdasarkan dari formulir yang detail seperti nama barang, jumlah, alasan permintaan serta persetujuan *department head*, pengolahan makanan yang akan di sajikan melalui resep yang berisi waktu pengolahan dan kuantitas sesuai dengan menu. Standarisasi ini juga memudahkan deteksi terhadap ketidakwajaran atau penyimpangan yang berhubungan dengan biaya makanan. Untuk menjaga penggunaan biaya tetap stabil, maka perlu dilakukan pengendalian biaya.



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*.

*Food Cost* adalah keseluruhan biaya yang dikeluarkan untuk memproduksi makanan dengan standar resep yang telah dibuat oleh *Executive Chef* hingga siap dijual per satu porsi atau dapat dikatakan bahwa *food cost* merupakan total persentase dari total pembelian persediaan makanan dibagi total nilai penjualan makanan. *Standard cost* atau biaya standar merupakan biaya yang ditentukan dimuka dan biaya yang seharusnya dikeluarkan untuk membuat satu satuan produk, jadi biaya standar merupakan pedoman di dalam pengeluaran biaya sesungguhnya (ditentukan dalam bentuk persentase), jika

biaya sesungguhnya menyimpang maka yang dianggap benar adalah biaya standar (Mulyadi 2014:387)

Hotel Le Meridien Bali Jimbaran menetapkan *standard food cost percentage* pada angka 32%, penentuan ini didasari oleh kemampuan perusahaan dalam pertimbangan tertentu. Dan untuk toleransi penyimpangan atas ukuran baku ditentukan dalam presentase, sebesar 1%. Meskipun sudah direncanakan namun dalam pelaksanaannya di tahun 2023 masih terjadi selisih yang kurang menguntungkan, yaitu pada bulan Juni 33,80%, Juli 35,40%, dan Desember 34,24% sehingga laba atau keuntungan yang dihasilkan menjadi kurang maksimal. Penyimpangan *food cost* yang terjadi tersebut sangat perlu mendapatkan perhatian, terutama pengendalian biaya makanan apa yang harus ditempuh.

## 1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang permasalahan diatas, maka yang menjadi pokok permasalahan dalam penelitian ini: Bagaimanakah pengendalian *food cost* pada Hotel Le Meridien Bali Jimbaran?

## 1.3 Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah diatas, tujuan yang ingin dicapai dari penelitian ini adalah untuk mengetahui pengendalian *food cost* pada Hotel Le Meridien Bali Jimbaran.

#### 1.4 Manfaat Penelitian

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat sebagai berikut :

1. Bagi Mahasiswa

Hasil penelitian ini diharapkan dapat menambah wawasan dan meningkatkan pemahaman mengenai pengendalian *food cost* pada Hotel Le Meridien Bali Jimbaran serta dapat dijadikan sebagai bahan perbandingan antara teori di perkuliahan dengan praktik nyata di suatu instansi.

2. Bagi Politeknik Negeri Bali

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

3. Bagi Hotel Le Meridien Bali Jimbaran

Penelitian ini diharapkan dapat diterima sebagai masukan, bahan evaluasi dan bahan pertimbangan dalam mengendalikan *food cost* sehingga tingginya *food cost* dari anggaran yang telah ditetapkan dapat berkurang di Hotel Le Meridien Bali Jimbaran.

## **BAB V**

### **SIMPULAN DAN SARAN**

#### **5.1 Simpulan**

Terjadi selisih yang kurang menguntungkan karena pengendalian *food cost* pada Hotel Le Meridien Bali Jimbaran yang kurang optimal. Hal ini disebabkan oleh beberapa faktor, yaitu *purchasing* tidak menerapkan *standard purchase specification* saat melakukan pembelian, *receiving* kurang teliti dalam menerima bahan makanan, bagian penyimpanan bahan makanan tidak menetapkan suhu *standard/baku*, bagian pengeluaran bahan makanan tidak menerapkan *storeroom requisition*, dan bagian produksi (*kitchen*) menggunakan bahan baku tidak sesuai dengan *recipe book* dan kurangnya konsentrasi para karyawan saat memproduksi sebuah makanan.

#### **5.2 Saran**

Berdasarkan simpulan diatas yang telah diuraikan, maka ada beberapa yang dapat disarankan untuk mengoptimalkan pengendalian yang ada pada Hotel Le Meridien Bali Jimbaran, yaitu:

1. Sebaiknya bagian *purchasing* mencari *supplier* dan membandingkan harga setiap barang/bahan yang dimiliki setiap *supplier*, harganya sesuai dengan standar ditetapkan pihak hotel dan melakukan penawaran terbuka bertujuan untuk mendapatkan harga barang/bahan makanan yang kompetitif, terjangkau dan sesuai dengan harga di pasaran.
2. Sebaiknya bagian *receiving* lebih teliti lagi dalam mengecek kuantitas dan kualitas saat menerima bahan makanan.

3. Sebaiknya bagian penyimpanan bahan makanan menetapkan suhu standard/baku sehingga bisa dijadikan acuan suhu dalam menyimpan bahan makanan khususnya bahan makanan yang disimpan dalam *freezer* untuk menghindari terjadinya kerusakan pada bahan makanan.
4. Sebaiknya bagian pengeluaran bahan makanan menerapkan *storeroom requisition* untuk bahan makanan yang dikeluarkan sehingga penggunaan bahan makanan dapat terorganisir dengan baik dan meminimalisir pemborosan bahan makanan.
5. Sebaiknya bagian produksi (*kitchen*) menggunakan bahan baku sesuai dengan takaran yang ditetapkan oleh hotel atau sudah tertera di *recipe book* dan para karyawan harus lebih konsentrasi saat memproduksi makanan untuk meminimalisir terjadinya kesalahan produksi.

## DAFTAR PUSTAKA

- Damayanti, T., Susanti, C., & Febri Berliana Irawan, P. . D. T. . S. C. (2022). Analisis Efektivitas Pengendalian Internal Pengadaan Bahan Makanan Terhadap Tingginya Food Cost di Hotel “X.” *Journal of Accounting and Hospitality P-ISSN Xxxx-Xxxx | E-ISSN Xxxx-Xxxx*, 1(1), 38–48. <https://doi.org/10.52352/jah.v1i1.980>
- I Made Kerta Wijaya, & Ni Luh Putu Sri Widhiastuty. (2021). Pengendalian Food Cost Oleh Cost Controller Pada Papillon Echo Beach Canggü. *Journal of Tourism and Interdisciplinary Studies*, 1(2), 82–92. <https://doi.org/10.51713/jotis.v1i2.58>
- Made, I., Gunawan, D. P., Pambudi, B., & Wardana, M. A. (n.d.). Analisis Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Tingginya Food Cost di Hotel Analysis of Factors Affecting the High Food Cost in Hotel. *Jurnal Pariwisata Dan Bisnis*, 02(5), 1194–1205. <https://doi.org/10.22334/paris.v2i5>
- Schmidgall, Raymond, S 1986. *Hospitality Industry Managerial Accounting*. USA : The Education Institute of American Hotel and Motel Association.
- Wiyasha, IBM. 2007. *Akuntansi Manajemen untuk Hotel dan Restoran*. Yogyakarta. Penerbit Andi.
- Wiyasha, IBM. 2010. *Akuntansi Perhotelan – Penerapan Uniform System of Account for The Lodging Industry*. Yogyakarta. Penerbit Andi.
- Wiyasha, IBM. 2011. *F&B Cost Control Edisi 2*. Yogyakarta. Penerbit Andi
- Sugiyono. (2018). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. CV, ALFABETA.
- Utthavi, W.H., & Sumerta, I. G. A. (2017). Analisis Pengendalian Food Cost Pada GTBV Hotel & Convention-Bali. *Jurnal Bisnis Dan Kewirausahaan*, 13(3). <https://doi.org/https://dx.doi.org/10.31940/jbk.v13i3.727>
- Wijaya, I. M. K., & Widhiastuty, N. L. P. S. (2021). Pengendalian Food Cost Oleh Cost Controller Pada Papillon Echo Beach Canggü. *Journal of Tourism and Interdisciplinary Studies (JoTIS)*, 1(2), 82–92
- Yulianto, Atun., Wijayanti, Ani., dkk. (2021). *Pengendalian Biaya; Untuk Hotel dan Restoran*. Ruko Jambusari.