

ANALISIS SELISIH DALAM RANGKA PENGENDALIAN

***FOOD COST* PADA INFINITY8 BALI**



POLITEKNIK NEGERI BALI

OLEH:

NI MADE PRAPTI PRATIWI

2115613051

PROGRAM STUDI DIPLOMA III AKUNTANSI

JURUSAN AKUNTANSI

POLITEKNIK NEGERI BALI

BADUNG

2024

ANALISIS SELISIH DALAM RANGKA PENGENDALIAN

***FOOD COST* PADA INFINITY8 BALI**



POLITEKNIK NEGERI BALI

OLEH:

NI MADE PRAPTI PRATIWI

2115613051

PROGRAM STUDI DIPLOMA III AKUNTANSI

JURUSAN AKUNTANSI

POLITEKNIK NEGERI BALI

BADUNG

2024

SURAT PERNYATAAN ORISINALITAS KARYA ILMIAH

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Ni Made Prapti Pratiwi
NIM : 2115613051
Program Studi : Diploma III Akuntansi

Menyatakan dengan sesungguhnya Tugas Akhir:

Judul : Analisis Selisih Dalam Rangka Pengendalian *Food Cost*
Pada Infinity8 Bali
Pembimbing I : I Made Sudana, SE.,M.Si
Pembimbing II : I Putu Mertha Astawa, SE, MM
Tanggal Uji : 13 Agustus 2024

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

Demikian pernyataan ini saya buat untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Badung, 13 Agustus 2024



Ni Made Prapti Pratiwi
NIM. 2115613051

**ANALISIS SELISIH DALAM RANGKA PENGENDALIAN *FOOD COST*
PADA INFINITY8 BALI**

NAMA. Ni Made Prapti Pratiwi

NIM 2115613051

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 Sudana, SE., M.Si)
NIP. 196112281990031001



(I Putu Mertha Astawa, SE., MM)
NIP. 196203171990031001

Disahkan Oleh:

Jurusan Akuntansi

Ketua



(I Made Bagdad, S.E., M.Si, Ak)
NIP. 197512312005011003

TUGAS AKHIR

**ANALISIS SELISIH DALAM RANGKA PENGENDALIAN *FOOD COST*
PADA INFINITY8 BALI**

Telah Diuji dan Dinyatakan Lulus Ujian Pada:

Tanggal 13 Agustus 2024

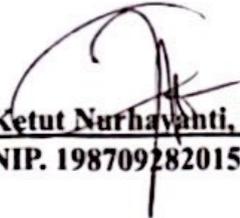
PANITIA PENGUJI

KETUA:

- 
- 
1. **I Made Sudana, SE., M.Si**
NIP. 196112281990031001

ANGGOTA:

- 
2. **I Wayan Karmana, S.E., M.M**
NIP. 197610071996021001

- 
3. **Ketut Nurhayanti, S.Pd.H., M.Pd.H**
NIP. 198709282015042003

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur saya panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa karena atas rahmat-Nya yang telah dilimpahkan kepada saya dapat menyelesaikan proposal tugas akhir yang berjudul “ANALISIS SELISIH DALAM RANGKA PENGENDALIAN *FOOD COST* PADA INFINITY8 BALI”. Penulisan proposal tugas akhir ini merupakan salah satu syarat untuk menyelesaikan program Pendidikan Diploma III pada Jurusan Akuntansi Politeknik Negeri Bali.

Penulis menyadari bahwa penyelesaian tugas akhir ini tidak terlepas dari berbagai pihak yang telah memberikan bantuan serta dukungan. Oleh karena itu, Penulis ingin mengucapkan terima kasih sedalam-dalamnya kepada para pihak :

1. Bapak I Nyoman Abdi, SE., M.eCom, selaku Direktur Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan fasilitas dan sarana penunjang yang disediakan selama mengikuti perkuliahan di Politeknik Negeri Bali.
2. Bapak I Made Bagiada, S.E.,M.Si, Ak selaku Ketua Jurusan Akuntansi Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan pengarahan dan bimbingan dalam menyusun tugas akhir ini.
3. Ibu Ni Made Wirasyanti Dwi Pratiwi. SE,M.Agb,Ak selaku ketua Program Studi Diploma III Akuntansi yang telah memberikan pengarahan dan bimbingan dalam Menyusun tugas akhir ini.
4. Bapak I Made Sudana, SE., M.Si sebagai dosen pembimbing I dan Bapak I Putu Mertha Astawa, SE.,M.M sebagai dosen pembimbing II yang telah

meluangkan waktunya untuk memberikan bimbingan dan masukan guna menyelesaikan tugas akhir ini.

5. *Owner, General Manager*, dan seluruh *staff* Hotel Infinity8 Bali khususnya Finance Departement yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk menggali informasi atau pengambilan data untuk mendukung penyelesaian tugas akhir ini.
6. Keluarga tersayang yang selalu memberikan dukungan dan perhatian dalam menyelesaikan tugas akhir ini.
7. Kepada kerabat dan teman-teman kelas A D3 Akuntansi serta pihak lain yang Namanya tidak dapat disebutkan satu persatu yang selama ini memberikan masukan dan juga dukungan dalam menyelesaikan tugas akhir ini.

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

Badung, 13 Februari 2024

Penulis

ANALISIS SELISIH DALAM RANGKA PENGENDALIAN *FOOD COST* PADA INFINITY8 BALI

ABSTRAK

Ni Made Prapti Pratiwi

Penelitian ini dilakukan untuk mengetahui penyebab selisih antara standard *food cost* dengan actual *food cost* serta pengendalian yang dilakukan. Penelitian ini menggunakan data primer berupa hasil wawancara, observasi dan dokumentasi dengan bagian *cost control*, *purchasing*, *receiving* dan *store keeper* dan data sekunder berupa rekonsiliasi biaya makanan dan *recipe* menu. Teknik analisis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah analisis deskriptif kualitatif dengan menggunakan bagian – bagian yang terlibat dalam pengendalian biaya makanan dan *job descriptionnya* serta teknik analisis deskriptif kuantitatif dengan menggunakan analisis selisih kuantitas dan selisih harga. Hasil analisis menunjukkan bahwa terjadinya selisih pada bahan baku makanan yang dimana selisih tersebut disebabkan oleh kuantitas dan selisih harga. Pengendalian biaya pada Infinity8 Bali belum berjalan dengan baik dilihat dari tingginya selisih persentase pada bulan Januari sampai dengan Maret, hal ini dikarenakan terdapat kendala pada bagian – bagian yang terlibat mulai dari bagian pembelian, penerimaan, penyimpanan hingga proses produksi sehingga pengendalian biaya yang dilakukan kurang optimal.

Kata Kunci: Biaya Standar Makanan, Biaya Makanan Sesungguhnya, Analisis Selisih, Pengendalian Biaya Makanan

ANALYSIS OF VARIANCES IN FOOD COST CONTROL

AT INFINITY8 BALI

ABSTRACT

Ni Made Prapti Pratiwi

This research was conducted to determine the causes of the difference between standard food costs and actual food costs and the controls carried out. This research uses primary data in the form of interviews, observations and documentation with the cost control, purchasing, receiving and store keeper departments and secondary data in the form of reconciliation of food costs and menu recipes. The data analysis technique used in this research is qualitative descriptive analysis using the parts involved in controlling food costs and job descriptions as well as quantitative descriptive analysis techniques using quantity difference and price difference analysis. The results of the analysis show that there is a difference in food raw materials, where the difference is caused by quantity and price differences. Cost control at Infinity8 Bali has not been running well as seen from the high percentage difference from January to March, this is because there are problems in the parts involved starting from purchasing, receiving, storage to the production process so that cost control is less than optimal.

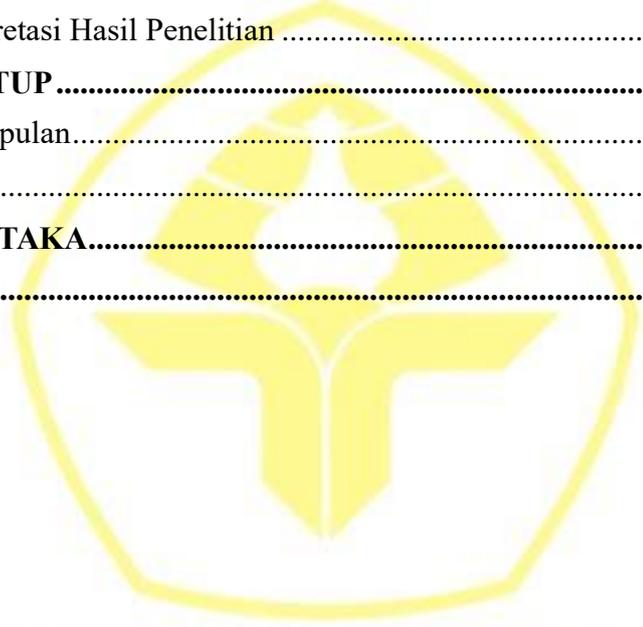
Keywords: *Standard Food cost, Actual Food cost, Analysis Variance, Food cost Control*

JURUSAN AKUNTANSI
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN SAMPUL DEPAN	i
HALAMAN SAMPUL DALAM	ii
HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS.....	iii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iv
HALAMAN PENETAPAN PANITIA PENGUJI.....	v
KATA PENGANTAR.....	vi
ABSTRAK	viii
ABSTRACT	ix
DAFTAR ISI.....	x
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR GAMBAR.....	xiii
DAFTAR RUMUS.....	xiv
DAFTAR LAMPIRAN	xv
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah	4
1.3 Tujuan Penelitian.....	4
1.4 Batasan Masalah.....	5
1.5 Manfaat Penelitian.....	5
BAB II LANDASAN TEORI	7
2.1 Penelitian Terdahulu.....	7
2.2 Kajian Teori	11
2.2.1 Pengertian Biaya	11
2.2.2 Biaya Makanan (<i>Food cost</i>).....	11
2.2.3 Biaya Standar (<i>Standard Cost</i>).....	12
2.2.4 Biaya Aktual (<i>Actual Cost</i>)	13
2.2.5 Selisih Biaya Makanan (<i>Food cost Variance</i>).....	13
2.2.6 Pengendalian Biaya Makanan.....	15
2.3 Kerangka Pikir Penelitian.....	17
BAB III METODE PENELITIAN	19

3.1	Lokasi dan Objek Penelitian.....	19
3.2	Jenis Data, Sumber Data dan Metode Pengumpulan Data	19
3.3	Teknik Analisis Data.....	21
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN		24
4.1	Data dan Hasil Pengolahan Data	24
4.2	Hasil Analisis dan Pembahasan.....	27
4.2.1	Penyebab Selisih Food Cost.....	27
4.2.2	Pengendalian Biaya Makanan di Infinity8 Bali	31
4.3	Interpretasi Hasil Penelitian	37
BAB V PENUTUP		39
5.1	Kesimpulan.....	39
5.2	Saran.....	40
DAFTAR PUSTAKA.....		42
LAMPIRAN.....		44



JURUSAN AKUNTANSI
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 1. 1 Standard dan Actual <i>Food cost</i> Periode Januari – Maret 2024.....	3
Tabel 4. 1 Menu Makanan Yang Paling Banyak Terjual Periode Januari - Maret 2024.....	26
Tabel 4. 2 Selisih Kuantitas Pemakaian Bahan Baku Makanan Periode Januari - Maret 2024	26
Tabel 4. 3 Selisih Harga Bahan Baku Makanan Periode Januari - Maret 2024... 27	



JURUSAN AKUNTANSI
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 2. 1 Kerangka Pikir Penelitian	18



DAFTAR RUMUS

	Halaman
1. Selisih Kuantitas Bahan Baku.....	14
2. Selisih Harga Bahan Baku	14



JURUSAN AKUNTANSI
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1. Biaya Standar Makanan.....	45
Lampiran 2. Biaya Sesungguhnya.....	48
Lampiran 3. Perbandingan Biaya Standar dan Biaya Sesungguhnya	51
Lampiran 4. Selisih Kuantitas Bahan Baku Makanan	55
Lampiran 5. Selisih Harga Bahan Baku Makanan	56
Lampiran 6. Laporan Rekonsiliasi Bulan Januari	57
Lampiran 7. Laporan Rekonsiliasi Bulan Pebruari	59
Lampiran 8. Laporan Rekonsiliasi Bulan Maret	61



BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia merupakan negara yang memiliki potensi sangat besar dalam mengembangkan industri pariwisatanya sebagai negara kepulauan yang memiliki keberagaman budaya dan keindahan alam yang menjadi keunikan sendiri dalam menarik minat wisatawan baik domestik maupun mancanegara seperti misalnya pulau Bali. Bali merupakan salah satu destinasi wisata yang banyak dikunjungi wisatawan non-domestik maupun domestik. Keindahan dan daya tarik yang dimiliki oleh pulau Bali juga diimbangi dengan pembangunan beberapa fasilitas yang mendukung pariwisata seperti Airport berskala internasional, hotel dan restaurant yang telah dibangun hampir setiap kawasan di Bali yang ramai akan wisatawan. Selain itu, pembangunan fasilitas penunjang pariwisata seperti *Spa*, *Night Club*, *Shopping Center*, maupun lokasi atraksi budaya sudah tersebar di daerah pulau Bali.

Akomodasi perhotelan tidak dapat dipisahkan dari pariwisata karena tanpa akomodasi perhotelan dapat dikatakan dunia pariwisata akan lumpuh. Begitu pula, jika sektor pariwisata mengalami kelumpuhan maka akan berpengaruh terhadap pendapatan pada perhotelan. Menurut (Utthavi & Sumerta, 2017) setiap jenis usaha, termasuk hotel maupun restoran pasti bertujuan untuk memperoleh laba secara berkelanjutan. Sumber pendapatan pada hotel berasal dari penjualan kamar. Selain itu, pendapatan hotel juga berasal dari penjualan makanan dan minuman, jasa *recreation*, jasa *laundry*,

jasa SPA, jasa *wedding* dan jasa sewa *venue meeting*. Sebagai salah satu tujuan wisata maka untuk memenuhi kebutuhan akomodasi para wisatawan yang datang berkunjung sehingga di Bali banyak terdapat akomodasi perhotelan salah satunya yaitu Infinity8 Bali. Infinity8 Bali merupakan hotel bintang empat yang terletak di Jalan By Pass Ngurah Rai, No. 88A Kelurahan Jimbaran, Kecamatan Kuta Selatan, Kabupaten Badung, Provinsi Bali. Segala fasilitas penunjang operasional hotel ini bertujuan untuk meningkatkan pendapatan hotel. Selain penjualan kamar, Infinity8 Bali juga menjual makanan dan minuman yang dilakukan oleh beberapa *outlet* pada hotel tersebut. Setiap hotel menetapkan suatu biaya standar untuk makanan. Biaya standar adalah biaya yang seharusnya terjadi yang dihitung dengan menerapkan satuan baku pada resep makanan yang bersangkutan.

Pengendalian biaya merupakan suatu penentuan anggaran yang telah ditetapkan oleh manajemen hotel untuk mengetahui pengelolaan biaya operasional. Pengendalian biaya yang baik akan memudahkan dalam mencapai target laba perusahaan. Pengendalian terhadap *food cost* dapat mengurangi pengeluaran biaya-biaya yang merugikan dalam kegiatan produksi makanan. Pengendalian biaya makanan dilakukan dengan cara membandingkan antara *standard cost* (biaya standar) dengan *actual cost* (biaya sesungguhnya). Setelah membandingkan kedua biaya tersebut maka akan dapat diketahui apakah ada ketidaksesuaian dari biaya yang telah direncanakan dengan biaya yang sesungguhnya. Sehingga perusahaan dapat melakukan evaluasi pengeluaran

dalam mencegah terjadinya pembengkakan biaya dan dapat mencapai laba (Mahendra & Sabir, 2020).

Faktor biaya merupakan salah satu faktor yang berperan penting dalam operasional dan berpengaruh bagi manajemen dalam pengambilan keputusan. Manajemen Infinity8 Bali telah menetapkan biaya standar yang dikeluarkan untuk membuat makanan (*food*). Dengan adanya *standard cost* diharapkan biaya yang dikeluarkan untuk *food* dapat dikendalikan sehingga keuntungan (laba) dapat diperoleh secara optimal. Akan tetapi, dalam pelaksanaan operasionalnya besarnya *actual cost* seringkali tidak sesuai dengan *standard cost* yang ditetapkan oleh perusahaan sehingga terdapat suatu selisih. 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*. Berikut merupakan tabel perbandingan antara *standard food cost* dengan *actual food cost* pada hotel Infinity8 Bali:

Tabel 1. 1 *Standard dan Actual Food cost* Periode Januari – Maret 2024

BULAN	STANDARD FOOD COST (%)	ACTUAL FOOD COST (%)	SELISIH
Januari	34%	45,71%	-11,71%
Februari	34%	48,78%	-14,78%
Maret	34%	53,20%	-19,20%
Rata - rata	34%	49%	-15%

Sumber : Infinity8 Bali

Tabel 1.1 merupakan data *actual food cost* dengan data *standard food cost* pada hotel Infinity8 Bali. Terdapat selisih yang terjadi pada bulan Januari-

Maret 2024. Pada bulan Januari terdapat selisih sebesar 11,71%, pada bulan Februari terdapat selisih sebesar 14,78%, dan pada bulan Maret terdapat selisih sebesar 19,20%. Selisih yang terjadi bersifat merugikan dan perlu dianalisis penyebab selisih *food cost* tersebut agar tidak terjadi kerugian yang lebih besar di periode berikutnya. Selisih tersebut diperkirakan terjadi karena pengendalian *food cost* yang tidak efisien. Jika hal ini diabaikan secara terus menerus akan berakibat pada tidak tercapainya target laba yang telah dianggarkan oleh hotel. Maka fungsi-fungsi yang terkait pengendalian *food cost* perlu dilakukan pengawasan yang lebih ketat, guna meminimalisir terjadinya selisih. Oleh karena itu proposal tugas akhir ini diberi judul **“ANALISIS SELISIH DALAM RANGKA PENGENDALIAN *FOOD COST* PADA INFINITY8 BALI”**.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang permasalahan, maka yang menjadi pokok permasalahan dalam penelitian ini adalah:

1. Apakah penyebab terjadinya selisih terhadap *food cost* pada Hotel Infinity8 Bali pada periode Januari - Maret 2024?
2. Bagaimana pengendalian *food cost* yang dilakukan oleh manajemen pada Hotel Infinity8 Bali?

1.3 Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah, tujuan yang ingin dicapai dari penelitian ini adalah:

1. Untuk mengetahui faktor – faktor penyebab selisih *food cost* pada Hotel Infinity8 Bali.
2. Untuk mengetahui dan menganalisis pengendalian *food cost* pada Hotel Infinity8 Bali.

1.4 Batasan Masalah

Berdasarkan permasalahan dalam penelitian ini yaitu selisih persentase pada *standard* dan *actual cost* terhadap pengendalian biaya maka dalam penelitian ini jumlah menu yang digunakan adalah 5 menu makanan yang paling banyak terjual pada periode Januari – Maret 2024 yaitu Nasi Goreng8, Kentang Goreng, Spagethi Bolognaise, Chicken Quesadila, dan Original Beef Burger.

1.5 Manfaat Penelitian

Berdasarkan tujuan penelitian di atas, adapun manfaat dari penelitian ini sebagai berikut:

1. Bagi Mahasiswa

Penelitian ini diharapkan dapat menambah ilmu pengetahuan dan pengalaman mahasiswa, serta dapat membandingkan dengan teori-teori yang sudah di peroleh selama masa kuliah dengan kondisi yang sebenarnya pada dunia kerja.

2. Bagi Politeknik Negeri Bali

Hasil dari penelitian ini diharapkan dapat digunakan sebagai referensi untuk menambah referensi serta dapat meningkatkan kualitas lulusan dari Politeknik Negeri Bali

3. Bagi Perusahaan

Hasil dari penelitian ini diharapkan dapat dijadikan bahan pertimbangan untuk meningkatkan kinerja dan efektifitas yang berkaitan dengan pengendalian biaya pada *food cost* untuk meningkatkan laba operasional.



BAB V

PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan analisis dan uraian pembahasan yang telah dilakukan, maka dapat disimpulkan bahwa:

1. Faktor penyebab terjadinya selisih bahan makanan yang distandarkan dengan sesungguhnya yang terjadi pada Hotel Infinity8 Bali adalah sebagai berikut:
 - a. Adanya perbedaan dalam hal kuantitas pemakaian bahan baku makanan yang distandarkan dengan sesungguhnya, disebabkan karena penggunaan dan takaran pada saat proses produksi tidak sesuai dengan *standar recipe* yang telah ditentukan. Adapun total selisih kuantitas yang terjadi pada 5 menu makanan yang paling banyak terjual tersebut, dapat dilihat bahwa terjadi selisih kuantitas yang merugikan (*unfavorable*) yaitu sebesar Rp116.505,85.
 - b. Terjadinya perbedaan harga bahan baku makanan yang disebabkan oleh pembelian bahan baku di luar dari *supplier* yang telah ditentukan hotel karena permintaan yang seringkali mendadak, sehingga harga yang diperoleh lebih tinggi. Hal tersebut menyebabkan perbedaan harga yang terjadi antara yang distandarkan dengan sesungguhnya. Adapun total selisih harga yang terjadi pada 5 menu makanan yang

paling banyak terjual tersebut, dapat dilihat bahwa terjadi selisih harga yang merugikan (*unfavorable*) yaitu sebesar Rp61.884,77.

2. Pengendalian Biaya Makanan Hotel Infinity8 Bali

- a. Bagian pembelian terkadang memesan barang diluar dari *supplier*, mendatangkan barang tetapi tidak ada *purchase order* namun setelah barang datang PO baru diproses karena keperluan yang mendesak.
- b. Bagian penerimaan terkadang bahan yang diterima tidak sesuai jumlahnya dengan yang dipesan dan tertera pada *purchase order* (PO) karena ketersediaan barang pada *supplier* dan begitu juga dengan kualitas barang yang datang.
- c. Bagian penyimpanan dan pengeluaran bahan makanan yaitu kurang memperhatikan suhu penyimpanan bahan makanan dan tata letak tempat menyimpan bahan makanan dan saat pengeluaran bahan masih belum sesuai dengan prosedur metode pengeluaran barang FIFO yaitu pertama masuk pertama keluar.
- d. Bagian produksi juga belum dilakukan dengan optimal karena mengabaikan *standar recipe* yang telah ditentukan untuk dijadikan pedoman dalam pengolahan produksi makanan, sehingga tidak sesuai dengan standar.

5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, adapun saran yang dapat diberikan yaitu sebagai berikut:

1. Bagian *purchasing* hendaknya tidak memesan barang diluar dari *supplier* yang sudah ditentukan, tidak melakukan pembelian apabila *purchase order* (PO) belum diterbitkan dan mencari lebih banyak *supplier* untuk dijadikan pembandingan dalam membeli barang.
2. Bagian penerimaan harus memerhatikan kualitas barang yang diterima untuk menanggulangi bahan rusak dan juga berkoordinasi dengan *purchasing* terkait ketersediaan *supplier* terhadap barang yang dibutuhkan agar tidak terjadi kekurangan atau kelebihan barang pada saat diterima. Dan koordinasi dengan bagian produksi (*kitchen*) pada saat penerimaan barang.
3. Bagian penyimpanan harus lebih memperhatikan suhu penyimpanan dan tata letak tempat penyimpanan serta pengeluaran barang harus sesuai dengan prosedur pengeluaran barang yaitu metode FIFO.
4. Bagian produksi hendaknya agar memproduksi sesuai *standard recipe* dan selalu dalam pengawasan *chef*, selain itu bagian produksi harus ikut serta dalam penerimaan barang agar barang yang diterima sesuai dengan permintaan dari bagian produksi.

DAFTAR PUSTAKA

- Ando Tarigan. (2023). *ANALISIS SELISIH FOOD COST PADA HOTEL CONRAD BALI*.
- Dahlioni Dewi. (2019). *Pengaruh Biaya Pencegahan, Biaya Penilaian, Biaya Kegagalan Internal Dan Biaya Kegagalan Eksternal Terhadap Efisiensi Biaya Produksi*. <https://repository.unpas.ac.id/42713/>
- Firdaus, Ahmad Anas, Dr. Anna Marina, M. S. A. C., & Andrianto, S. M. A. (2016). *ANALISIS SELISIH BIAYA BAHAN BAKU SEBAGAI ALAT PENGENDALIAN DALAM PEMAKAIAN BAHAN BAKU PADA PT. SATRIA GRAHA SEMPURNA SIDOARJO*. <http://repository.um-surabaya.ac.id/751/>
- Fitri, R., Sudono, A., & Abdullah, T. (2018). Analisis Control Cycle dalam Mengoptimalkan Biaya Makanan di Main Kitchen Grand Pasundan Convention Hotel Bandung. In *Rahmawati Fitri Jurnal Gastronomi Wisata* (Vol. 5, Issue 1).
- Made Kerta Wijaya, I., & Luh Putu Sri Widhiastuty, N. (2021). *PENGENDALIAN FOOD COST OLEH COST CONTROLLER PADA PAPILLON ECHO BEACH CANGGU* (Vol. 1, Issue 2).
- Mahendra, H., & Sabir, M. (2020). *ANALISIS STRATEGI PENGENDALIAN BIAYA OPERASIONAL DI GRAND MOZZA HOTEL TIMIKA (STUDI KASUS STANDARISASI BIAYA OPERASIONAL)*.
- Mulyadi. (2015). *Akuntansi Biaya*. STIM KPN.
- PR Dittmer, & JD Keefe. (2014). *Principles of Food, Beverage, and Labor Cost Controls*. John Wiley & Sons.
- Purnami. (2022). *ANALISIS PENGENDALIAN BIAYA FOOD & BEVERAGE PADA CATTAMARAN BEACH CLUB BALI*.
- Ramdani, D. (2020). *Akuntansi Biaya: Konsep dan Implementasi di Industri*.
- Salmon, D., Runtu Penerapan Biaya Standar, T., Salmon, D., Runtu, T., & Ekonomi dan Bisnis Jurusan Akuntansi, F. (2016). *PENERAPAN BIAYA STANDAR SEBAGAI ALAT PENGENDALIAN BIAYA PRODUKSI PADA PT. CONBLOC INDONESIA SURYA CABANG SULAWESI UTARA APPLYING OF STANDARD COST AS A MEANS OF CONTROLLING PRODUCTION COST AT PT. CONBLOC INDONESIA SURYA BRANCH NORTH SULAWESI*. *Maret*, 4(1), 880–888.
- Sugiyono. (2015). *Metode Penelitian Kombinasi (Mix Methods)*. . Alfabeta.
- Sugiyono. (2016). *Metode Penelitian Kualitatif, Kuantitatif, dan RD*. . Alfabeta.

Sujarwanti, Sutini, Wiratna, Zuhroh Diana, & Toni Heri. (2023). *Analisa Selisih Varians Dalam Upaya Pengendalian Biaya Produksi Sedotan Steril Pada PT. ABC Di Mojokerto. 2.*

Wayan Hesadijaya Utthavi, & Sumerta. (2017). *Analisis Pengendalian Food cost Pada Gtbv Hotel & Convention-Bali.*



JURUSAN AKUNTANSI
POLITEKNIK NEGERI BALI