

**ANALISIS PENGENDALIAN BIAYA *FOOD AND BEVERAGE*
PADA HOTEL X**



POLITEKNIK NEGERI BALI

**OLEH :
NI PUTU AYU TASYA NOVIANTARI
1915613090**

**PROGRAM STUDI DIPLOMA III AKUNTANSI
JURUSAN AKUNTANSI
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2022**

**ANALISIS PENGENDALIAN BIAYA *FOOD AND BEVERAGE*
PADA HOTEL X**



POLITEKNIK NEGERI BALI

**OLEH :
NI PUTU AYU TASYA NOVIANTARI
1915613090**

**PROGRAM STUDI DIPLOMA III AKUNTANSI
JURUSAN AKUNTANSI
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2022**

PERNYATAAN ORISINALITAS

Saya mahasiswa Program Studi DIII Akuntansi,

Nama : Ni Putu Ayu Tasya Noviantari

NIM : 1915613090

Menyatakan dengan sebenarnya bahwa Tugas Akhir,

Judul : Analisis Pengendalian Biaya *Food and Beverage* pada Hotel X

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

2. Ni Made Ayu Dwijayanti, SE.Ak.,M.Si

Tanggal Uji : 10 Agustus 2022

Menyatakan bahwa Tugas Akhir yang sudah diselesaikan memang benar karya sendiri. Apabila dikemudian hari terbukti saya melakukan plagiarisme, saya bersedia menerima sanksi sesuai peraturan yang berlaku di Jurusan Akuntansi Politeknik Negeri Bali.

Demikian pernyataan ini dibuat dengan sejujur-jujurnya. Atas perhatiannya disampaikan terima kasih.

Badung, Agustus 2022



ANALISIS PENGENDALIAN BIAYA *FOOD AND BEVERAGE* PADA HOTEL X

NAMA. Ni Putu Ayu Tasya Noviantari

NIM 1915613090

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



(Ni Made Ayu Dwijayanti, SE.Ak.,M.Si)

NIP. 197902242006042001

**Disahkan Oleh :
Jurusan Akuntansi**

Ketua



TUGAS AKHIR

ANALISIS PENGENDALIAN BIAYA *FOOD AND BEVERAGE* PADA HOTEL X

Telah Diuji dan Dinyatakan Lulus Ujian Pada:

Tanggal 10 Agustus 2022

PANITIA PENGUJI

KETUA

:



1. Dra. Ni Nyoman Yintayani, M.Si

NIP. 196110161990032001

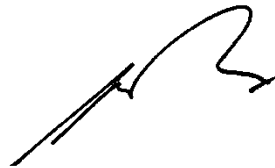
ANGGOTA

:



2. Dra. Ni Ketut Masih, MM

NIP. 19641129199032001



3. I Putu Mertha Astawa, SE, MM

NIP. 196203171990031001

KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadapan Tuhan Yang Maha Esa, karena atas berkat dan rahmatNya, tugas akhir dapat diselesaikan. Penulisan tugas akhir ini dilakukan dalam rangka memenuhi salah satu syarat mencapai gelar Sarjana Vokasi Akuntansi di Politeknik Negeri Bali. Penulis menyadari bahwa penyelesaian tugas akhir ini tidak terlepas dari banyak pihak yang telah memberikan bantuan serta dukungan yang sangat besar. Oleh karena itu, penulis ingin mengucapkan terima kasih sedalam-dalamnya kepada para pihak :

1. Bapak I Nyoman Abdi, S.E., M.eCom, selaku Direktur Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan menuntut pendidikan di Politeknik Negeri Bali
2. Bapak I Made Sudana, S.E., M.Si selaku Ketua Jurusan Akuntansi yang telah memberikan pengarahan dan petunjuk dalam menyelesaikan studi di Politeknik Negeri Bali
3. Ibu Ni Made Wirasyanti Dewi Pratiwi, S.E, M.Agb.Ak selaku Ketua Program Studi Program Diploma III Akuntansi
4. Ibu Dra. Ni Nyoman Yintayani, M.Si sebagai dosen pembimbing I yang telah memberikan semangat, bimbingan. dorongan, sehingga penulis dapat menyelesaikan tugas akhir ini dengan baik.
5. Ibu Ni Made Ayu Dwijayanti, SE.Ak.,M.Si sebagai dosen pembimbing II yang telah memberikan semangat, bimbingan. dorongan, sehingga penulis dapat menyelesaikan tugas akhir ini dengan baik.

6. Keluarga tercinta yang dengan penuh pengorbanan telah memberikan dukungan dan perhatian dalam menyelesaikan tugas akhir ini;
7. Pihak perusahaan yang telah memberikan kesempatan penulis untuk menggali informasi/pengambilan data untuk mendukung penyelesaian tugas akhir ini.
8. Teman-teman yang telah banyak membantu saya dalam menyelesaikan tugas akhir ini.

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

Badung, Juli 2022

Penulis

JURUSAN AKUNTANSI
POLITEKNIK NEGERI BALI

**JUDUL : ANALISIS PENGENDALIAN BIAYA *FOOD AND BEVERAGE*
PADA HOTEL X**

ABSTRAK

Ni Putu Ayu Tasya Noviantari

Penelitian ini dilakukan pada Hotel X yang bertujuan untuk mengetahui (1) penyebab terjadinya selisih antara persentase biaya *food and beverage* antara biaya sesungguhnya (*actual cost*) dengan biaya standar (*standard cost*), (2) mengetahui pengendalian biaya *food and beverage* pada Hotel X. Penelitian ini menggunakan teknik analisis data kuantitatif dengan hasil analisis yang berisi perhitungan-perhitungan yaitu *food and beverage cost* yang dinyatakan dalam bentuk persentase *food and beverage*, perhitungan harga pokok penjualan, *food and beverage (cost of food and beverage sold)*, dan perhitungan selisih persentase biaya (*cost percentage variance*) dan teknik analisis data kualitatif dengan hasil-hasil dari analisis kuantitatif sehingga lebih lengkap penjelasan yang diberikan dari sekadar penyajian berupa angka. Pengumpulan data dari penelitian ini menggunakan teknik wawancara dan dokumentasi. Hasil dari penelitian ini menunjukkan bahwa (1) penyebab selisih antara *standard cost* dengan *actual cost* diakibatkan karena beberapa hal seperti tingginya bahan yang digunakan, peningkatan pembelian dan store issues dan juga beberapa komponen yang menjadi dasar perhitungan *cost adjustment*, (2) pengendalian biaya *food and beverage* pada Hotel X belum berjalan dengan baik dilihat dari tingginya persentase selisih pada bulan Oktober dan Desember, hal ini dikarenakan terdapat kendala pada beberapa fungsi yang terkait dengan pengendalian biaya, namun pada bulan November pengendalian biaya sudah berjalan dengan baik sesuai dengan standar yang ditetapkan.

Kata Kunci : Selisih, *Food And Beverage*, Pengendalian Biaya

JURUSAN AKUNTANSI

POLITEKNIK NEGERI BALI

TITLE : FOOD AND BEVERAGE COST CONTROL ANALYSIS AT HOTEL X

ABSTRACT

Ni Putu Ayu Tasya Noviantari

This research was conducted at Hotel X which aims to find out (1) the causes of the difference between the percentage of food and beverage costs between actual costs and standard costs, (2) knowing the cost control of food and beverage at Hotel X. This study uses quantitative data analysis techniques with analysis results containing calculations, namely food and beverage costs expressed in the form of food and beverage percentages, calculation of cost of goods sold, food and beverage (cost of food and beverage sold), and calculation of the difference in percentage costs (cost percentage variance) and qualitative data analysis techniques with the results of quantitative analysis so that a more complete explanation is given than just a presentation in the form of numbers. Collecting data from this study using interview and documentation techniques. The results of this study indicate that (1) the cause of the difference between standard cost and actual cost is caused by several things such as the high material used, increased purchases and store issues as well as several components that are the basis for calculating cost adjustments, (2) controlling food and beverage costs. beverage at Hotel X has not been going well, seen from the high percentage difference in October and December, this is because there are obstacles in several functions related to cost control, but in November cost control has been running well according to the standards set.

Keywords : Variance, Food and Beverage, Controlling 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	xi
DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR RUMUS	xiii
DAFTAR LAMPIRAN	xiv
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang Masalah.....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	4
1.3 Tujuan Penelitian	4
1.4 Batasan Masalah	4
1.5 Manfaat Penelitian	5
BAB II LANDASAN TEORI	6
2.1 Penelitian Terdahulu	6
2.2 Kerangka Pemikiran	8
2.3 Kajian Teori.....	9
BAB III METODE PENELITIAN	21
3.1 Lokasi dan Objek Penelitian	21
3.2 Jenis Data, Sumber Data dan Metode Pengumpulan Data.....	21
3.3 Teknik Analisis Data	22
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	24
4.1 Data dan Hasil Pengolahan Data	24
4.2 Hasil Analisis dan Pembahasan.....	27
4.3 Interpretasi Penelitian	46
BAB V PENUTUP	48
5.1 Simpulan	48
5.2 Saran	49
DAFTAR PUSTAKA	50
LAMPIRAN	

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 <i>Variance Food And Beverage Cost Percentage</i> Periode Oktober – Desember 2021 Hotel X.....	3
Tabel 4.1 <i>Variance Food And Beverage Cost Percentage</i> Periode Oktober – Desember 2021 Hotel X.....	24
Tabel 4.2 Perhitungan <i>Standard Food Cost</i> dan <i>Actual Food Cost</i> Periode Oktober- Desember 2021	25
Tabel 4.3 Perhitungan <i>Standard Beverage Cost</i> dan <i>Actual Beverage Cost</i> Periode Oktober - Desember 2021	26
Tabel 4.4 Hotel X <i>Variance Food Cost Percentage</i> Oktober 2021	28
Tabel 4.5 Hotel X <i>Variance Food Cost Percentage</i> November 2021	30
Tabel 4.6 Hotel X <i>Variance Food Cost Percentage</i> Desember 2021	32
Tabel 4.7 Hotel X <i>Variance Beverage Cost Percentage</i> Oktober 2021.....	34
Tabel 4.8 Hotel X <i>Variance Beverage Cost Percentage</i> November 2021	36
Tabel 4.9 Hotel X <i>Variance Beverage Cost Percentage</i> Desember 2021.....	38

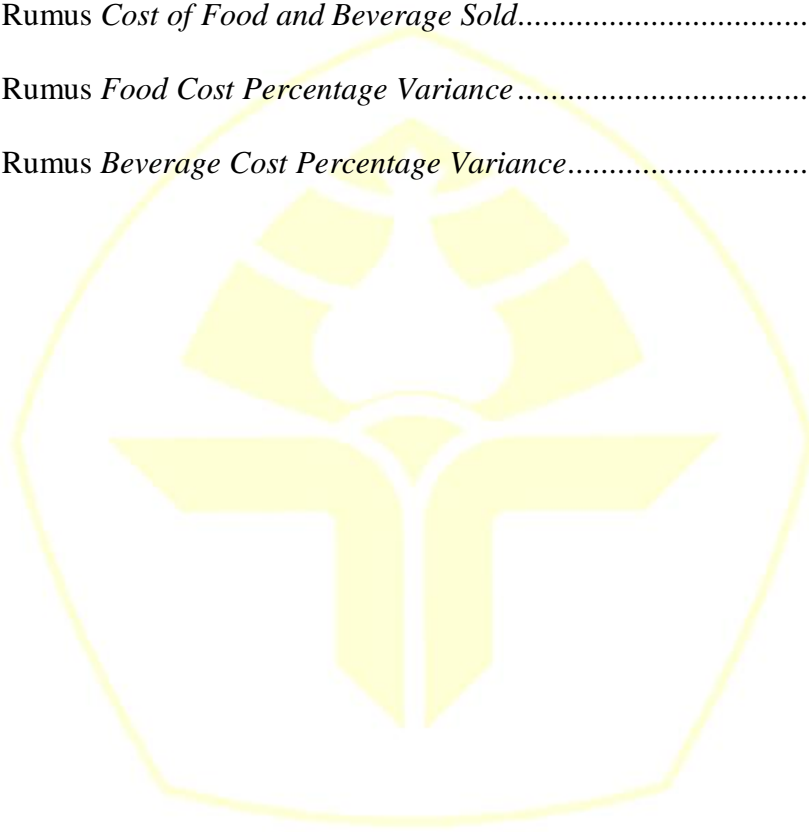
DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Kerangka Pemikiran.....	9
---	---



DAFTAR RUMUS

1. Rumus <i>Food and Beverage Percentage</i>	19
2. Rumus <i>Total Food and Beverage Available</i>	19
3. Rumus <i>Gross Cost Available</i>	19
4. Rumus <i>Cost of Food and Beverage Sold</i>	19
5. Rumus <i>Food Cost Percentage Variance</i>	20
6. Rumus <i>Beverage Cost Percentage Variance</i>	20



JURUSAN AKUNTANSI
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR LAMPIRAN

- Lampiran 1 *Standard Food Cost Recociliation* Oktober 2021
- Lampiran 2 *Standard Food Cost Recociliation* November 2021
- Lampiran 3 *Standard Food Cost Recociliation* Desember 2021
- Lampiran 4 *Standard Beverage Cost Recociliation* Oktober 2021
- Lampiran 5 *Standard Beverage Cost Recociliation* November 2021
- Lampiran 6 *Standard Beverage Cost Recociliation* Desember 2021
- Lampiran 7 *Food Cost Reconciliation* Oktober 2021
- Lampiran 8 *Food Cost Reconciliation* November 2021
- Lampiran 9 *Food Cost Reconciliation* Desember 2021
- Lampiran 10 *Beverage Cost Reconciliation* Oktober 2021
- Lampiran 11 *Beverage Cost Reconciliation* November 2021
- Lampiran 12 *Beverage Cost Reconciliation* Desember 2021
- Lampiran 13 *Standard Recipe* Nasi Goreng Bali
- Lampiran 14 *Standard Recipe* Bebek Bakar Ketumbar
- Lampiran 15 *Standard Recipe* Ice Lemon Tea
- Lampiran 16 *Standard Recipe* Vanilla Ice Coffe

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Industri pariwisata merupakan industri yang mengalami perkembangan dan pertumbuhan yang sangat cepat 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 (Budiyasa et al. 2018). Salah satu fasilitas yang memiliki peran dalam perkembangan pariwisata Bali adalah perhotelan. Hotel adalah perusahaan atau badan usaha yang menyediakan layanan menginap untuk orang-orang yang melakukan perjalanan. Hotel memberikan layanan tempat tidur beserta fasilitasnya berupa makanan dan minuman serta fasilitas lengkap lainnya. Untuk dapat menggunakan layanan yang disediakan oleh hotel seseorang harus membayar dengan tarif atau harga yang sudah ditentukan

Semua jenis usaha, baik hotel maupun restoran pasti bertujuan untuk memperoleh laba. Sumber keuntungan utama hotel berasal dari penjualan kamarnya. Selain dari penjualan kamar, salah satu faktor yang dapat memengaruhi besarnya keuntungan yang diperoleh hotel yaitu penjualan makanan dan minuman (Utthavi dan Sumerta, 2017). Dikarenakan penjualan makanan dan minuman mempengaruhi keuntungan dalam suatu hotel maka untuk dapat mencapai target, manajemen hotel dan restoran harus melaksanakan pengendalian atas *food and beverage cost*. Aktivitas pengendalian merupakan suatu aktivitas yang

berkelanjutan yang mencakup perencanaan, pelaksanaan, koreksi dan evaluasi (Utthavi dan Sumerta, 2017). Salah satu pengendalian biaya *food and beverage* yang dapat dilakukan yaitu dengan membandingkan antara biaya standar (*standard cost*) dengan biaya sesungguhnya (*actual cost*).

Salah satu hotel di Indonesia khususnya di Bali yaitu Hotel X yang merupakan salah satu usaha jasa di bidang perhotelan dan merupakan hotel bintang empat yang beralamat di Petulu, Kabupaten Gianyar, Bali. Selain menyediakan jasa penginapan, hotel X juga memiliki fasilitas seperti *food and beverage*, *spa*, *laundry*, *banquet* dan transportasi. Hotel X ini terletak di lokasi yang strategis dan tentunya memiliki banyak pesaing sehingga untuk bertahan di tengah persaingan tersebut hotel X harus terus memperhatikan kualitas jasa seperti jasa penginapan dan juga selain itu Hotel X harus memperhatikan penjualan *food and beverage* di setiap *outlet*-nya dengan menekan biaya tanpa harus mengurangi kualitas dari produk yang dihasilkan

Dalam pelaksanaan operasionalnya, masalah pengadaan bahan makanan dan minuman sangat berpengaruh dalam operasional hotel, karena pengadaan bahan makanan dan minuman merupakan proses yang dilakukan untuk mendapatkan bahan makanan yang dibutuhkan dengan harga yang rendah dan memiliki kualitas yang sesuai dengan standar hotel. Dengan distandarisasinya biaya makanan, tentu pihak hotel menginginkan agar biaya makanan yang dikeluarkan atau yang terjadi diharapkan sesuai dengan standar yang ditetapkan oleh manajemen. Akan tetapi pada beberapa bulan terakhir pada tahun 2021 di Hotel X terjadi selisih lebih yang

melewati batas toleransi sebesar 1% antara *standard food and beverage cost* yang dikeluarkan hotel dengan *actual food and beverage cost*-nya.

Berikut persentase perbandingan antara *actual* dan *standard food cost* serta *actual* dan *standard beverage cost* pada Hotel X periode Oktober – Desember 2021 dapat dilihat pada Tabel 1.1 berikut :

Tabel 1.1

Variance Food And Beverage Cost Percentage
Periode Oktober – Desember 2021
Hotel X

Bulan	Food Cost			Beverage Cost		
	<i>Standard</i>	<i>Actual</i>	<i>Variance</i>	<i>Standard</i>	<i>Actual</i>	<i>Variance</i>
Oktober	30,00%	37,19%	7,19%	28,00%	35,58%	7,58%
November	30,00%	28,73%	-1,27%	28,00%	25,35%	-2,65%
Desember	30,00%	45,08%	15,08%	28,00%	31,21%	3,21%
Rata-Rata	30,00%	37,00%	7,00%	28,00%	30,71%	2,71%

Sumber : Data Sekunder diolah

Berdasarkan Tabel 1.1, dapat dilihat bahwa rata-rata *actual food cost* melebihi standar yang ditetapkan dengan selisih sebesar 7%. dimana *standard food cost* rata-rata adalah 30% sedangkan rata-rata *actual food cost* pada tahun 2021 adalah sebesar 37,00%. Selanjutnya untuk rata-rata *actual beverage cost* melebihi standar yaitu sebesar 2,71% dari *standard beverage cost* yang telah ditetapkan. Selisih tersebut melebihi tingkat toleransi yang ditetapkan manajemen sebesar 1% sehingga dapat menyebabkan kerugian bagi perusahaan. Perbedaan di atas nilai toleransi perlu diketahui penyebabnya dan dilakukan pengendalian biaya *food and beverage* agar sesuai dengan standar yang ditetapkan dan memperoleh laba yang diinginkan. Maka dari itu, penelitian ini bertujuan untuk mengetahui penyebab

terjadinya selisih *food and beverage cost* dan untuk mengetahui pengendalian *food and beverage* pada Hotel X.

1.2 Rumusan Masalah

1. Apakah penyebab terjadinya selisih antara persentase biaya *food and beverage* antara biaya sesungguhnya (*actual cost*) dengan biaya standar (*standard cost*)?
2. Bagaimana pengendalian biaya *food and beverage* pada Hotel X?

1.3 Tujuan Penelitian

1. Untuk mengetahui penyebab terjadinya selisih antara persentase biaya *food and beverage* antara biaya sesungguhnya (*actual cost*) dengan biaya standar (*standard cost*)
2. Untuk mengetahui pengendalian biaya *food and beverage* pada Hotel X

1.4 Batasan Masalah

Berdasarkan permasalahan yang telah disebutkan diatas yaitu mengenai penyebab terjadinya selisih antara persentase *standard cost* dengan *actual cost* dan pengendalian biaya *food and beverage* pada Hotel X , maka dibatasi yaitu mengenai beberapa jenis *food and beverage* yang terdapat pada Hotel X berdasarkan jenis *food and beverage* yang paling banyak diminati yaitu Nasi Goreng Bali, Bebek Bakar Ketumbar, Ice Lemon Tea dan Vanilla Ice Coffe pada periode Oktober sampai Desember 2021.

1.5 Manfaat Penelitian

1. Manfaat Teoritis

Hasil dari penelitian ini diharapkan dapat menambah pengetahuan wawasan mahasiswa dalam bidang akuntansi yaitu mengenai pengendalian biaya *food and beverage*, selain itu dapat mengembangkan dan menambah referensi keilmuan pada Jurusan Akuntansi Politeknik Negeri Bali khususnya pada pengendalian biaya *food and beverage* di masa mendatang

2. Manfaat Praktis

a. Bagi Mahasiswa

Hasil penelitian ini diharapkan dapat menambah wawasan dan meningkatkan pemahaman mengenai pengendalian biaya *food and beverage* pada Hotel X.

b. Bagi Politeknik Negeri Bali

Penelitian ini dapat digunakan sebagai tolak ukur atau upaya mengetahui sampai sejauh mana mahasiswa dapat menyerap serta mengimplementasikan teori-teori yang telah diberikan selama mengikuti kegiatan perkuliahan, khususnya dalam mata kuliah Akuntansi Biaya yaitu mengenai pengendalian biaya *food and beverage* yang didapat dari hasil penelitian.

c. Bagi Perusahaan

Penelitian ini dapat dijadikan sebagai evaluasi bagi perusahaan sehingga dapat memperoleh kebijakan baru untuk meningkatkan efektifitas dan efisiensi pada perusahaan

BAB V

PENUTUP

5.1 Simpulan

Dari pembahasan bab IV maka dapat ditarik kesimpulan yaitu :

1. Penyebab terjadinya peningkatan persentase *actual food and beverage cost* dengan *standard food and beverage cost* yaitu:

- a. Banyaknya bahan yang digunakan dalam pengolahan bahan *food and beverage* dimana pengolahan bahan *food and beverage* dibuat tidak sesuai dengan standar yang telah ditetapkan.
- b. Peningkatan pembelian bahan *food and beverage* yang disebabkan karena adanya pembelian yang dilakukan secara berlebihan.
- c. Peningkatan *store issues* disebabkan karena adanya pengambilan bahan *food and beverage* pada *general store* yang berlebihan
- d. Peningkatan *employee meal*, peningkatan *entertainment*, peningkatan *promotion*, peningkatan *food to beverage* dan *beverage to food* dan peningkatan *spoilage*

2. Pengendalian Biaya *Food and Beverage* pada Hotel X belum berjalan dengan baik khususnya pada bulan Oktober dan Desember dimana pada bulan tersebut terjadi selisih lebih yaitu untuk *food cost* sebesar 7,04% untuk bulan Oktober dan 15,08% pada bulan Desember. Selanjutnya untuk *beverage cost* pada bulan Oktober mengalami selisih lebih sebesar 7,58% dan pada bulan Desember sebesar 3,21%. Hal ini disebabkan karena terdapat beberapa kendala pada fungsi yang terkait dengan pengendalian biaya, seperti pada fungsi

pembelian, fungsi penerimaan (*receiving*), fungsi penerimaan dan pengeluaran barang (*store dan issuing*) dan fungsi produksi.

5.2 Saran

Dalam usaha menghindari terjadinya selisih persentase *actual food and beverage cost* lebih besar daripada persentase *standard food and beverage cost* dan agar pengendalian biaya *food and beverage* dapat berjalan dengan baik, pihak manajemen Hotel X hendaknya meningkatkan kerjasama untuk melakukan pengendalian dan pengawasan khususnya pada manajemen persediaan agar barang-barang yang keluar sesuai dengan standar yang telah ditetapkan, selain itu pada proses pembelian, penerimaan, pengolahan bahan penyimpanan dan pengeluaran bahan dari gudang, menetapkan standar-standar yang ada dan lebih mengontrol *adjustment cost* karena akan menimbulkan besarnya biaya makanan dan minuman. Selain itu, hendaknya dilakukan sosialisasi kepada karyawan terhadap pentingnya penggunaan atau penerapan standar prosedur operasi dan juga melakukan pengendalian biaya *food and beverage* secara rutin.

JURUSAN AKUNTANSI
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR PUSTAKA

- Budiyasa, I. K., Muriawan Putra, A., & Suarka, F. M. (2018). *Analisis Pengendalian Biaya Food and Beverage Pada Harris Hotel Raya Kuta Bali*. Vol. 2, No. 3, November 2018. Diambil kembali dari <http://erepo.unud.ac.id/id/eprint/28900/>
- Cintya Dewi, N. N. (2019). *Analisis Selisih Biaya Food and Beverage Pada Infinity8 Bali Hotel di Jimbaran*; Skripsi. Bali. Politeknik Negeri Bali
- Dahlioni Dewi, I. (2019). *Pengaruh Biaya Pencegahan, Biaya Penilaian, Biaya Kegagalan Internal Dan Biaya Kegagalan Eksternal Terhadap Efisiensi Biaya Produksi*. Diambil kembali dari <http://repository.unpas.ac.id/42713/>
- Firdaus, Anas, A., Marina, A., & Andrianto. (2016). *Analisis Selisih Biaya Bahan Baku Sebagai Alat Pengendalian Dalam Pemakaian Bahan Baku Pada Pt. Satria Graha Sempurna Sidiarjo*. Diambil kembali dari <http://repository.um-surabaya.ac.id/751/>
- Indah Cahyani, N. K. (2019). *Analisis Pengendalian Biaya Food and Beverage Pada New Kuta Hotel Pecatu*; Skripsi. Bali. Politeknik Negeri Bali
- Karang Utama, D. G. (2020). *Pengendalian Biaya Food and Beverage Pada Prama Sanur Beach Bali*; Skripsi. Bali. Politeknik Negeri Bali
- Manein, J. O., Saerang, D. P., & Runtu, T. (2020). *Penentuan Harga Pokok Produksi dengan Menggunakan Metode Full Costing pada Pembuatan Rumah Kayu (Studi kasus pada CV. Rajawali Tunggal Perkasa - Woloan 1 Utara)*. *INDONESIA ACCOUNTING JOURNAL*, 2, 37-43.
- Mulyadi. (2018). *Akuntansi Biaya* (5th ed.). Yogyakarta: UPP STIM YKPN.
- Nurhidayanti, F. (2009). *Analisis Biaya Food & Beverage Untuk Meningkatkan Efisiensi Pengelolaan pada Hotel Umm Inn*. Diambil kembali dari http://eprints.umm.ac.id/8895/1/ANALISIS_BIAYA_FOOD.pdf.
- Utthavi, W. H., & Sumerta, I. G. (2017). *Analisis Pengendalian Food Cost Pada GTBV Hotel & Convention - Bali*. Diambil kembali dari <https://ojs.pnb.ac.id/index.php/JBK/article/download/727/577>.
- Wibawa, I. P. (2019). *Pengendalian Biaya Food and Beverage pada The Trans Resort Bali*; Skripsi. Bali. Politeknik Negeri Bali