

**PENGENDALIAN *FOODCOST*
PADA HOTEL FOUR POINTS BYSHERATON BALI
UNGASAN**



POLITEKNIK NEGERI BALI

KADEK AYU ARY SAVITRI

NIM.2015613131

**PROGRAM STUDI D3 AKUNTANSI
JURUSAN AKUNTANSI
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2023**

**PENGENDALIAN *FOODCOST*
PADA HOTEL FOUR POINTS BYSHERATON BALI
UNGASAN**



POLITEKNIK NEGERI BALI

KADEK AYU ARY SAVITRI

NIM.2015613131

**PROGRAM STUDI D3 AKUNTANSI
JURUSAN AKUNTANSI
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2023**

**PENGENDALIAN *FOOD COST* PADA HOTEL FOUR POINTS
BY SHERATON BALI UNGASAN**

Nama : Kadek Ayu Ary Savitri

NIM : 2015613131

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 DIII Akuntansi:

Pembimbing I

(Ni Made Ayu Dwijayanti, S.E.Ak.,M.Si)
NIP. 197902242006042002

Pembimbing II

(I Nyoman Sugiarta, SE., M.M.A)
NIP. 196012311990031015

Disahkan Oleh :

Jurusan Akuntansi

Ketua



(I Made Sudana, S.E., M.Si)
NIP. 19611228199031001

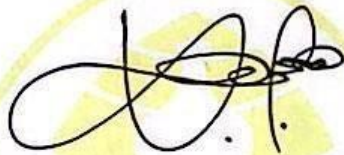
**PENGENDALIAN *FOOD COST* PADA HOTEL FOUR POINTS BY
SHERATON BALI UNGASAN**

Telah Diuji Dan Dinyatakan Lulus Ujian Pada:

Tanggal 14 Agustus 2023

PANITIA PENGUJI

KETUA:



**1. Ni Made Ayu Dwijayanti, SE.Ak.M.Si.
NIP. 197902242006042002**

ANGGOTA:



**2. Desak Putu Suciwati, SE.M.Si
NIP. 197309252002122001**



**3. Dra. Putu Dyah Hudiananingsih, M.Hum.
NIP. 19196303201990112001**

SURAT PERNYATAAN ORISINALITAS KARYA ILMIAH

Nama Lengkap : Kadek Ayu Ary Savitri
NIM : 2015613131
Program Studi : D3 Akuntansi

Menyatakan bahwa sesungguhnya Tugas Akhir:

Judul : Pengendalian Food Cost Pada Hotel Four Points by Sheraton Bali Ungasan
Pembimbing I : Ni Made Ayu Dwijayanti, S.E. Ak.,M.Si
Pembimbing II : I Nyoman Sugiarta S.E., M.MA
Tanggal Uji : 14 Agustus 2023

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

Demikian pernyataan ini saya buat untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Badung, 14 Agustus 2023



METERAI
TEMPEL
17AKX554133274
Ayu Ary Savitri
NIM 2015613131

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur peneliti panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa, yang telah melimpahkan rahmat dan karunia-Nya, sehingga peneliti bisa menyelesaikan Tugas Akhir ini dengan baik. Adapun tujuan dari penyusunan Tugas Akhir ini adalah untuk memenuhi salah satu syarat dalam menyelesaikan pendidikan Diploma III Jurusan Akuntansi di Politeknik Negeri Bali. Pada kesempatan ini, peneliti hendak menyampaikan terima kasih kepada semua pihak yang telah memberikan dukungan moral dan material sehingga Tugas Akhir ini dapat terselesaikan dengan baik dan tepat waktu.

Keberhasilan terhadap penyusunan laporan ini tercapai karena adanya bimbingan, bantuan serta dorongan dari berbagai pihak. Untuk itu, peneliti dengan segenap keikhlasan hati menyampaikan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada:

1. I Nyoman Abdi, SE.,M.eCom. selaku Direktur Politeknik Negeri Bali
2. I Made Sudana, SE.,M.Si selaku Ketua Jurusan Akuntansi
3. Ni Made Wirasyanti Dwi Pratiwi, SE, M. Agb., AK selaku Ketua Program Studi D III Akuntansi Politeknik Negeri Bali
4. Ni Made Ayu Dwijayanti, SE. AK., M.Si sebagai dosen pembimbing I dan I Nyoman Sugiarta, SE., M.M.A sebagai dosen pembimbing II yang telah memberikan semangat, bimbingan, dorongan, sehingga peneliti dapat menyelesaikan tugas akhir dengan baik

5. Keluarga tercinta yang dengan penuh pengorbanan telah memberikan dukungan dan perhatian dalam menyelesaikan tugas akhir ini
6. Pemilik NIM 2015654050 yang telah menemani peneliti pada hari-hari yang tidak mudah selama proses pengerjaan tugas akhir ini
7. Teman terdekat penulis yang telah memberikan dukungan dan membantu memberikan pemikirannya kepada peneliti selama proses pengerjaan tugas akhir ini
8. Seluruh tim *finance* Four Points by Sheraton Bali Ungasan yang telah memberikan kesempatan peneliti untuk menggali informasi/pengambilan data untuk mendukung penyelesaian tugas akhir ini.

Peneliti menyadari bahwa tugas akhir ini masih jauh dari kata sempurna dan masih banyak terdapat kekurangan dan kesalahan. Namun penulis mengharapkan kritik dan saran yang bersifat membangun demi kesempurnaan tugas akhir ini dan semoga tugas akhir ini dapat memberikan manfaat bagi pembaca.

Badung, 18 Juli 2023

Peneliti

PENGENDALIAN FOOD COST PADA HOTEL FOUR POINTS BY SHERATON BALI UNGASAN

Kadek Ayu Ary Savitri

2015613131

(Program Studi D3 Akuntansi, Politeknik Negeri Bali)

ABSTRAK

Penyimpangan pengendalian *food cost* di Hotel Four Points by Sheraton Bali Ungasan pada bulan Januari-Desember 2022, yaitu adanya rata-rata selisih sebesar 6,7% antara *standard food cost* dengan *actual food cost*, sehingga pengendalian *food cost* pada Hotel Four Points by Sheraton Bali Ungasan perlu dilakukan analisis. Tujuan penelitian ini untuk mengetahui pengendalian *food cost* dan analisa yang dilakukan untuk mengurangi dampak selisih yang terjadi pada *food cost* Hotel Four Points by Sheraton Bali Ungasan.

Jenis penelitian yang dilakukan adalah kualitatif deskriptif. Kualitatif deskriptif merupakan jenis penelitian yang digunakan untuk menganalisis data dengan cara mendeskripsikan atau menggambarkan data yang telah terkumpul sebagaimana adanya. Penelitian ini disusun berdasarkan laporan data biaya *food and beverage* pada tahun 2022.

Dari hasil penelitian ini menunjukkan bahwa pembelian bahan makanan tidak berdasarkan *standard purchase specification* dan *supplier* terkadang memberikan harga tidak sesuai dengan kontrak. Bagian penerimaan dalam menerima bahan makanan tidak melakukan pengecekan secara mendetail terhadap kualitas dan kuantitas bahan makanan dari *supplier*. Penyimpanan bahan makanan dengan metode *FIFO* tidak dilaksanakan dengan benar dan ruang penyimpanan kurang diperhatikan kelayakan serta suhunya. Pengeluaran bahan makanan tidak menerapkan *storeroom requisition* sehingga hal ini akan menimbulkan ketidaksesuaian bahan makanan yang digunakan untuk proses produksi. Bagian dapur tidak menerapkan *standard yield*, *standard recipe*, dan *standard portion size* dengan optimal, hal ini dapat menimbulkan tingginya *food cost*.

Kata Kunci : *Food Cost*, Pengendalian Bahan Makanan.

**FOOD COST CONTROL AT HOTEL FOUR POINTS BY SHERATON BALI
UNGASAN**

Kadek Ayu Ary Savitri

2015613131

(Program Studi D3 Akuntansi, Politeknik Negeri Bali)

ABSTRACT

Deviations in food cost control at the Four Points by Sheraton Bali Ungasan Hotel in January-December 2022, there is an average difference of 6.7% between the standard food cost and the actual food cost, so food cost control at the Four Points Hotel by Sheraton Bali Ungasan needs to be analyzed. The purpose of this study was to find out to control food costs and analyzes carried out to reduce the impact of differences that occur on the food cost of Hotel Four Points by Sheraton Bali Ungasan.

This type of research is descriptive qualitative. Descriptive qualitative is a type of research that is used to analyze data by describing or describing the data that has been collected as it is. This research was compiled based on data reports on food and beverage costs in 2022.

The results of this study indicate that purchasing food ingredients is not based on standard purchase specifications and suppliers sometimes provide prices that are not in accordance with the contract. The receiving department in receiving food ingredients does not check in detail the quality and quantity of food ingredients from suppliers. Storage of food materials using the FIFO method is not carried out properly and the storage space does not pay attention to its feasibility and temperature. Expenditure of food ingredients does not apply storeroom requisition so that this will lead to incompatibility of food ingredients used for the production process. The kitchen does not apply standard yield, standard recipe and standard portion size optimally, this can lead to high food costs.

Keyword : Food Cost, Food Ingredients Control

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN SAMPUL	i
HALAMAN SAMPUL DALAM	ii
HALAMAN PENGESAHAN	ivi
KATA PENGANTAR	viv
HALAMAN ORISILANITAS	v
ABSTRAK	viii
ABSTRACT	ixi
DAFTAR ISI	xi
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR RUMUS	xxii
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah.....	4
1.3 Tujuan Penelitian	4
BAB II LANDASAN TEORI	7
2.1 Penelitian Terdahulu	7
2.2 Kajian Teori	11
BAB III METODE PENELITIAN	18
3.1 Lokasi dan Objek Penelitian	18
3.2 Jenis Data dan Sumber Data	18
3.3 Teknik Pengumpulan Data	20
3.4 Teknik Analisis Data.....	21
BAB IV PEMBAHASAN	24
4.1 Data dan Hasil Pengolahan Data	24
4.2 Hasil Analisis dan Pembahasan	51
4.3 Interpretasi Hasil Penelitian	61
BAB V SIMPULAN DAN SARAN	65
5.1 Simpulan	65
5.2 Saran	66
DAFTAR PUSTAKA	67
LAMPIRAN	68

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 1.1 <i>Variance Food Cost Percentage</i> pada Hotel Four Points by Sheraton Bali Ungasan Periode Januari-Desember 2022	3
Tabel 4. 1 <i>Variance Food Cost Percentage</i> Januari 2022 Hotel Four Points by Sheraton Bali Ungasan	26
Tabel 4. 2 <i>Variance Food Cost Percentage</i> Februari 2022 Hotel Four Points by Sheraton Bali Ungasan	28
Tabel 4. 3 <i>Variance Food Cost Percentage</i> Maret 2022 Hotel Four Points by Sheraton Bali Ungasan	30
Tabel 4. 4 <i>Varinace Food Cost Percentage</i> April 2022 Hotel Four Points by Sheraton Bali Ungasan	32
Tabel 4. 5 <i>Variance Food Cost Percentage</i> Mei 2022 Hotel Four Points by Sheraton Bali Ungasan	34
Tabel 4. 6 <i>Variance Food Cost Percentage</i> Juni 2022 Hotel Four Points by Sheraton Bali Ungasan	36
Tabel 4. 7 <i>Variance Food Cost Percentage</i> Juli 2022 Hotel Four Points by Sheraton Bali Ungasan	38
Tabel 4. 8 <i>Variance Food Cost Percentage</i> Agustus 2022 Hotel Four Points by Sheraton Bali Ungasan	40
Tabel 4. 9 <i>Variance Food Cost Percentage</i> September 2022 Hotel Four Points by Sheraton Bali Ungasan	42
Tabel 4. 10 <i>Variance Food Cost Percentage</i> Oktober 2022 Hotel Four Points by Sheraton Bali Ungasan	44
Tabel 4. 11 <i>Variance Food Cost Percentage</i> November 2022 Hotel Four Points by Sheraton Bali Ungasan	46
Tabel 4. 12 <i>Variance Food Cost Percentage</i> Desember 2022 Hotel Four Points by Sheraton Bali Ungasan	48
Tabel 4. 13 <i>Variance Food Cost Percentage</i> Periode Januari-Desember 2022	52

DAFTAR RUMUS

	Halaman
3. 1 <i>Food Cost Percentage</i>	21
3. 2 <i>Actual Food Cost</i>	22
3. 3 <i>Actual Food Cost Percentage</i>	22
3. 4 <i>Variance Food Cost</i>	22



JURUSAN AKUNTANSI
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 *Standard & Actual Food Cost Reconciliation* Januari-Desember 2022

Lampiran 2 Contoh data *standard recipe* dan *standard portion size* di Four Points by Sheraton Bali Ungasan

Lampiran 3 Contoh *purchase requisition* di Four Points by Sheraton Bali Ungasan

Lampiran 4 Contoh *purchase order* di Four Points by Sheraton Bali Ungasan

Lampiran 5 Contoh *invoice* di Four Points by Sheraton Bali Ungasan

Lampiran 6 Contoh *receiving report* di Four Points by Sheraton Bali Ungasan



JURUSAN AKUNTANSI
POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Pulau Bali merupakan salah satu tempat tujuan wisata yang sudah terkenal secara global. Keanekaragaman budaya dan adat istiadat yang dimiliki dapat dijadikan sebagai daya tarik dan nilai plus untuk mengembangkan industri wisata. Selain hal tersebut, Bali juga memiliki banyak daerah yang menarik untuk dikunjungi dan memiliki potensi untuk dijadikan kawasan industri wisata.

Four Points by Sheraton Bali Ungasan memiliki banyak fasilitas sarana dan prasarana diantaranya *Rooms, Bar dan Restaurant, Meeting Rooms, Spa* dan fasilitas lainnya untuk menunjang daya tarik wisatawan sehingga banyak wisatawan yang berkunjung ke Four Points by Sheraton Bali Ungasan.

Pendapatan industri perhotelan tidak hanya berasal dari penjualan kamar, melainkan terdapat sumber lain seperti salah satunya adalah penjualan yang dihasilkan oleh restoran dan bar yang dimiliki oleh hotel. Sebagai sebuah organisasi yang memiliki sistem manajemen yang baik maka sebelum melakukan proses produksi perlu dilakukan penetapan perencanaan harga pokok makanan dan minuman yang akan dijual, sehingga dengan adanya pengawasan dan pengendalian alur pembiayaan makanan (*food cost*) akan membantu hotel untuk mendapatkan keuntungan.

Pengendalian biaya makanan pada sebuah hotel harus dikelola dengan baik karena akan berpengaruh terhadap penentuan harga pokok makanan. *Food cost* yang terlalu tinggi juga dapat mempengaruhi harga jual makanan dan dapat mengurangi pendapatan hotel. Oleh karena itu, hotel perlu menetapkan standar

harga pokok makanan atau *budget food cost*. *Budget food cost* dapat dijadikan sebagai dasar suatu hotel untuk mengendalikan biaya dengan baik. Pengendalian biaya harus dilakukan secara menyeluruh. Mulai dari bagian *purchasing*, *receiving*, *store* dan *kitchen*. Bagian pengendalian biaya (*Cost Control*) adalah salah satu bagian terpenting pada sebuah hotel, bagian ini memiliki fungsi untuk mengendalikan biaya makanan dan minuman setiap harinya. Berikut merupakan table *varian food cost percentage*.

Four Points by Sheraton Bali Ungasan merupakan hotel bintang empat yang berlokasi di Uluwatu, Jimbaran, Kuta Selatan. Four Points by Sheraton Bali Ungasan menetapkan kebijakan untuk *standard food cost* sebesar 34% setiap bulannya pada tahun 2022. Ditetapkan *standard food cost* sebesar 34% yang didapat dari perhitungan *Net Food Cost* dibagi dengan *Net Food Revenue* dan dikalikan 100% maka mendapatkan hasil sebesar 34% sedangkan *standard beverage cost* sebesar 33% tiap bulannya pada tahun 2022. Biaya standar ini ditentukan oleh *department head* melalui rapat dengan masing-masing department untuk menentukan *budget cost* tersebut kemudian hasil rapat dikirim ke pusat, tentu penentuan kebijakan tersebut sudah berdasarkan rata-rata *cost* yang terjual dan menghasilkan keuntungan.

Tabel 1.1
Variance Food Cost Percentage
Periode January-December 2022
Hotel Four Points by Sheraton Bali Ungasan

MONTH	BUDGET FOOD PERCENTAGE	ACTUAL FOOD PERCENTAGE
January	34%	36,4%
February	34%	42,1%
March	34%	40,5%
April	34%	40%
May	34%	39%
June	34%	36,6%
July	34%	46,3%
August	34%	47%
September	34%	36,7%
October	34%	44,6%
November	34%	36,7%
December	34%	42,4%
Total	408%	488,3%
Average	34%	40,7%

Sumber : Four Points by Sheraton Bali Ungasan

Tabel 1.1 menunjukkan bahwa *average standard food cost* tahun 2022 ditetapkan sebesar 34% sedangkan *average actual food cost* tahun 2022 sebesar 40,7%. Dari perbedaan tersebut terdapat selisih sebesar 6,7% yang artinya terjadi selisih terhadap harga pokok makanan yang telah ditentukan oleh pihak manajemen.

Berdasarkan wawancara dengan pihak accounting hotel dijelaskan bahwa batas toleransi selisih antara *actual cost* dengan *standard cost* yaitu sebesar 1%, jika *actual cost* melebihi 1% dari *standard food cost* berarti penjualan makanan masih kurang berjalan dengan efisien sesuai rencana dan dapat mengurangi keuntungan

hotel. Manajemen Four Points by Sheraton Bali Ungasan menetapkan *food cost percentage* sebesar 34%, sedangkan rata-rata persentase yang terjadi sebesar 40,7%. Data di atas menunjukkan bahwa terdapat selisih sebesar 6,7%, sedangkan pihak manajemen memberikan toleransi 1% dari target yang telah ditetapkan.

Berdasarkan penjelasan diatas, pengendalian pengadaan bahan makanan di Hotel Four Points by Sheraton Bali Ungasan diduga belum dilaksanakan dengan baik karena semakin tingginya *actual food cost* terhadap *standard food cost* akan berdampak pada laba yang diperoleh perusahaan. Berdasarkan hal tersebut, peneliti tertarik untuk mengangkat masalah ini kedalam sebuah penelitian yang berjudul “Analisis Pengendalian *Food Cost* pada Hotel Four Points by Sheraton Bali Ungasan”.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas, maka rumusan masalah dalam penelitian ini adalah:

1.2.1 Bagaimanakah pengendalian *food cost* pada Hotel Four Points by Sheraton Bali Ungasan pada tahun 2022?

1.2.2 Bagaimana analisa yang dilakukan untuk mengurangi dampak selisih yang terjadi pada *foodcost* Hotel Four Points by Sheraton Bali Ungasan?

1.3 Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah yang telah dirumuskan, maka tujuan diadakan penelitian ini adalah:

1.3.1 Untuk mengetahui pengendalian *food cost* pada Hotel Four Points by Sheraton Bali Ungasan tahun 2022.

1.3.2 Untuk mengetahui analisa yang dilakukan untuk mengurangi dampak selisih yang terjadi pada *food cost* Hotel Four Points by Sheraton Bali Ungasan.

1.4 Manfaat Penelitian

Kegunaan hasil penelitian ini dapat diklasifikasikan menjadi kegunaan teoritis dan praktis. Kegunaan teoritis berguna untuk pengembangan ilmu pengetahuan yang berhubungan dengan objek penelitian sedangkan kegunaan praktis berguna untuk memperbaiki kinerja operasional perusahaan. Adapun kegunaan teoritis dan praktis dalam penelitian ini adalah:

1.4.1 Manfaat Teoritis

a. Bagi Mahasiswa

Kegunaan penelitian ini bagi mahasiswa yaitu mahasiswa dapat membandingkan teori yang diperoleh di bangku perkuliahan dengan yang terjadi di perusahaan serta untuk menambah wawasan dan pemahaman mengenai pengendalian *food cost* pada industri perhotelan.

b. Bagi Politeknik Negeri Bali

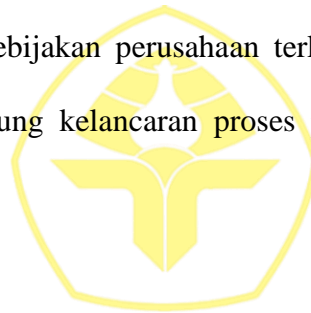
Kegunaan penelitian ini bagi Politeknik Negeri Bali yaitu dapat dipergunakan sebagai bahan masukan yang dapat digunakan sebagai bahan evaluasi keberhasilan sistem belajar mengajar yang telah diterapkan terutama pada akuntansi biaya, serta dapat digunakan

sebagai bahan referensi dan informasi ilmiah bagi penelitian-penelitian selanjutnya dan sebagai bahan pembanding dalam proses penyusunan tugas akhir yang sejenis, sehingga dapat menambah inventaris di perpustakaan Politeknik Negeri Bali.

1.4.2 Manfaat Praktis

a. Bagi Perusahaan

Kegunaan penelitian ini bagi perusahaan yaitu kegunaan praktis yang diharapkan dapat memberi sumbangan pemikiran dan pertimbangan bagi manajemen Hotel Four Points by Sheraton Bali dalam menetapkan kebijakan perusahaan terkait dalam pengendalian agar dapat mendukung kelancaran proses pengendalian biaya *food and beverage*.



JURUSAN AKUNTANSI
POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB V

SIMPULAN DAN SARAN

5.1 Simpulan

Berdasarkan hasil pembahasan pada bab sebelumnya mengenai pengendalian *food cost* pada Hotel Four Points by Sheraton Bali Ungasan, maka dapat ditarik kesimpulan, yaitu:

5.1.1 Pengendalian *food cost* pada Hotel Four Points by Sheraton Bali Ungasan

belum berjalan dengan optimal. Dalam kenyataannya masih banyak prosedur-prosedur yang belum dilaksanakan dengan optimal dan belum sesuai dengan teori yang ada khususnya pada bagian yang berhubungan dengan pengendalian biaya, seperti : pihak purchasing yang kurang memperhatikan kualitas saat pembelian bahan baku, penerimaan barang yang tidak sesuai standar pihak produksi, kesalahan department dalam melakukan *purchase order (PO)*, kurang diperhatikannya penyimpanan barang dan pengeluaran barang yang menyebabkan kerusakan bahan makanan karena terlalu lama didiamkan.

5.1.2 Selisih antara *standard food cost* dengan *actual food cost* yang terjadi

pada periode Januari hingga Desember 2022 di Hotel Four Points by Sheraton Bali Ungasan disebabkan oleh beberapa faktor Seperti : bagian *purchasing* yang tidak menggunakan *standard purchase specification* sebagai acuan saat pembelian bahan makanan, bagian *storekeeper & cost*

control yang cenderung terlalu percaya kepada *supplier* saat penerimaan bahan makanan, pada bagian penyimpanan bahan makanan yang tidak disimpan dan dibungkus dengan benar sehingga menyebabkan kerusakan bahan makanan, dan pada bagian pengeluaran bahan makanan yang tidak menerapkan *storeroom requisition* pada bahan makanan sehingga menyebabkan penggunaan segala jenis bahan makanan yang ada di penyimpanan dapur bisa langsung terjadi saat itu juga sehingga proses pengambilannya tidak menggunakan *storeroom requisition*.

5.2 Saran

Berdasarkan hasil kesimpulan di atas, maka saran yang dapat peneliti berikan untuk Hotel Four Points by Sheraton Bali Ungasan sebagai berikut:

- 5.2.1 *F&B department* agar meningkatkan koordinasi guna melakukan pengawasan dan pengendalian terhadap bahan baku makanan untuk mencegah terjadinya peningkatan *food cost*.
- 5.2.2 *Income Audit (Finance Dept)* agar melakukan *control revenue food* setiap bulan nya dalam mengantisipasi atau meminimalisir kesalahan dalam pengalokasian *revenue food*. sehingga meminimalisir *food cost* yang tinggi

DAFTAR PUSTAKA

- Armin, K. (2016). *Analisis Efektifitas Pengendalian Biaya Food and Beverage Departement Pada Max One Vivo Hotel Palembang*. Palembang: Universitas Tridinanti.
- Bustami, & Nurlela, B. (2010). *Akuntansi Biaya*. Jakarta: Mitra wacana Media.
- Kusminaini, A. (2016). Analisis Efektifitas Pengendalian Biaya Food and Beverage Department pada MAXONE Vivo Hotel Palembang.
- Mahardika, A. (2018). *Akuntansi Biaya*. Jakarta: Media Indonesia.
- Maylista, A. (2013). Analisis Pengendalian Biaya dan Manajemen Biaya pada Hotel X. *e-journal.uajy.ac.is*.
- Mulyadi. (2015). *Akuntansi Biaya*. Yogyakarta: UPP AMP YKPN.
- Mulyani, S., Afni, N., Yunita, Dy, I., Indrayani, & Yusra, M. (2017). *Akuntansi Biaya*. Aceh: Sefa Bumi Persada.
- Pradipta, I., Darlina, L., & Elisyawati, I. (2018). Analysis of Food Cost Control a The One Legian Hotel. *Politeknik Negeri Bali*.
- Rahmayanti, Sudana, I., & Sulastra, I. (2020). Analysis Of Food And Beverage Cost Control in WBS. *JURUSAN AKUNTANSI POLITEKNIK NEGERI BALI*
- Sugiyono. (2016). *Metode Penelitian Kuantitatifm Kualitatif, dan F&B*. Bandung: CV Alfabet.
- Sumerta, U. &. (2017). Analisis Pengendalian Food Cost Pada GTBV Hotel & Convention-Bali.
- Utama Putra, D. I., Lukitasari, R., Mulia, B. V., & Wibawa, I. K. (2022). Analisis Pengendalian Food Cost Di Hotel Vila Lumbung-Bali. *Journal of Tourismpreneurship, Culinary, Hospitality, Convention, dand Event Management*.
- Utthavi, W., & Sumerta. (2011). Analisis Pengendalian Food Cost pada GTBV Hotel & Convention . *Jurnal Bisnis dan Kewirausahaan* .
- Wiyasha. (2015). *F&B Cost Control untuk Hotel dan Restoran* . Yogyakarta: Andi.