

SKRIPSI

**ANALISIS *FOOD AND BEVERAGE COST* DAN STRATEGI
PENGENDALIANNYA GUNA MENGOPTIMALKAN *GROSS
PROFIT* PADA GRAND HYATT BALI**



POLITEKNIK NEGERI BALI

**NAMA : BAGUS MADE DHARMA SATYA PARAMAHAMSA
NIM : 2115644186**

**PROGRAM STUDI SARJANA TERAPAN AKUNTANSI MANAJERIAL
JURUSAN AKUNTANSI
POLITEKNIK NEGERI BALI
2025**

ANALISIS *FOOD AND BEVERAGE COST* DAN STRATEGI PENGENDALIANNYA GUNA MENGOPTIMALKAN *GROSS PROFIT* PADA GRAND HYATT BALI

Bagus Made Dharma Satya Paramahansa
2115644186

(Program Studi Sarjana Terapan Akuntansi Manajerial, Politeknik Negeri Bali)

ABSTRAK

Food and beverage cost merupakan salah satu elemen utama dalam struktur biaya operasional hotel yang berpengaruh terhadap efisiensi dan profitabilitas perusahaan. Namun dalam pelaksanaan operasional *standard cost* sering kali mengalami ketidaksesuaian dengan *actual cost* sehingga mengakibatkan timbul adanya *variance*. Analisis selisih digunakan untuk membantu mengetahui apa yang mengakibatkan penyebab terjadinya selisih sehingga dapat dijadikan sebagai dasar bagi manajemen hotel membuat suatu kebijakan. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis faktor-faktor penyebab tingginya *food and beverage cost* serta merumuskan strategi pengendalian yang dapat diterapkan untuk mengoptimalkan *gross profit*. Metode yang digunakan adalah pendekatan deskriptif kualitatif, dengan teknik pengumpulan data berupa observasi, wawancara, dan dokumentasi. Penelitian menunjukkan bahwa tingginya biaya makanan dan minuman disebabkan oleh penyimpangan terhadap *standard recipe* dan *portion size*, penggunaan bahan yang melebihi kebutuhan, serta minimnya pelatihan staf dalam aspek pengendalian biaya. Strategi pengendalian yang diterapkan pada Grand Hyatt Bali meliputi penerapan metode FIFO, pemanfaatan perangkat lunak BirchStreet untuk pemantauan stok, dan pengawasan rutin terhadap operasional harian. Temuan ini menegaskan bahwa strategi pengendalian biaya yang tepat dan konsisten berperan penting dalam meningkatkan efisiensi operasional serta menjaga stabilitas keuntungan hotel.

Kata Kunci: *Food Cost, Beverage Cost, Selisih Harga, Selisih Kuantitas*

ANALISIS *FOOD AND BEVERAGE COST* DAN STRATEGI PENGENDALIANNYA GUNA MENGOPTIMALKAN *GROSS PROFIT* PADA GRAND HYATT BALI

Bagus Made Dharma Satya Paramahamsa

2115644186

(Program Studi Sarjana Terapan Akuntansi Manajerial, Politeknik Negeri Bali)

ABSTRACT

Food and beverage cost is one of the main components in the operational cost structure of a hotel, which significantly affects the efficiency and profitability of the company. However, in practice, the standard cost often does not align with the actual cost, resulting in a variance. Variance analysis is used to help identify the causes of these discrepancies and serves as a basis for hotel management to formulate appropriate policies. This study aims to analyze the factors contributing to the high food and beverage cost and to formulate cost control strategies that can be applied to optimize gross profit. The research uses a descriptive qualitative approach with data collection techniques including observation, interviews, and documentation. The findings indicate that the increase in food and beverage cost is caused by deviations from the standard recipe and portion size, excessive use of ingredients, and the lack of staff training related to cost control. The cost control strategies implemented at Grand Hyatt Bali include the application of the FIFO method, utilization of BirchStreet software for inventory monitoring, and regular supervision of daily operations. These findings emphasize that proper and consistent cost control strategies play an essential role in improving operational efficiency and maintaining the hotel's profitability.

Keywords: Food Cost, Beverage Cost, Price Variance, Quantity Variance

DAFTAR TABEL

Tabel 1. 1 <i>Standard Food Cost</i> dan <i>Actual Food Cost</i>	3
Tabel 1. 2 <i>Standard Beverage Cost</i> dan <i>Actual Beverage Cost</i>	4
Tabel 4. 1 Menu <i>Food</i> yang Paling Banyak Terjual.....	43
Tabel 4. 2 Menu <i>Beverage</i> yang Paling Banyak Terjual.	43
Tabel 4. 3 Selisih Kuantitas Bahan Baku <i>Food</i>	45
Tabel 4. 4 Selisih Harga Bahan Baku <i>Food</i>	48
Tabel 4. 5 Selisih Kuantitas Bahan Baku <i>Beverage</i>	51
Tabel 4. 6 Selisih Harga Bahan Baku <i>Beverage</i>	53



JURUSAN AKUNTANSI

POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Alur Pikir Penelitian	33
Gambar 4.1 Logo Grand Hyatt Bali	42



DAFTAR LAMPIRAN

- Lampiran 1 : *Food Reconciliation Report* Bulan Januari 2024
- Lampiran 2 : *Food Reconciliation Report* Bulan Februari 2024
- Lampiran 3 : *Food Reconciliation Report* Bulan Maret 2024
- Lampiran 4 : *Food Reconciliation Report* Bulan April 2024
- Lampiran 5 : *Food Reconciliation Report* Bulan Mei 2024
- Lampiran 6 : *Food Reconciliation Report* Bulan Juni 2024
- Lampiran 7 : *Food Reconciliation Report* Bulan Juli 2024
- Lampiran 8 : *Food Reconciliation Report* Bulan Agustus 2024
- Lampiran 9 : *Food Reconciliation Report* Bulan September 2024
- Lampiran 10 : *Food Reconciliation Report* Bulan Oktober 2024
- Lampiran 11 : *Food Reconciliation Report* Bulan November 2024
- Lampiran 12 : *Food Reconciliation Report* Bulan Desember 2024
- Lampiran 13 : *Beverage Reconciliation Report* Bulan Januari 2024
- Lampiran 14 : *Beverage Reconciliation Report* Bulan Februari 2024
- Lampiran 15 : *Beverage Reconciliation Report* Bulan Maret 2024
- Lampiran 16 : *Beverage Reconciliation Report* Bulan April 2024
- Lampiran 17 : *Beverage Reconciliation Report* Bulan Mei 2024
- Lampiran 18 : *Beverage Reconciliation Report* Bulan Juni 2024
- Lampiran 19 : *Beverage Reconciliation Report* Bulan Juli 2024
- Lampiran 20 : *Beverage Reconciliation Report* Bulan Agustus 2024
- Lampiran 21 : *Beverage Reconciliation Report* Bulan September 2024
- Lampiran 22 : *Beverage Reconciliation Report* Bulan Oktober 2024
- Lampiran 23 : *Beverage Reconciliation Report* Bulan November 2024
- Lampiran 24 : *Beverage Reconciliation Report* Bulan Desember 2024
- Lampiran 25 : Biaya Standar untuk Memproduksi Menu *Food*
- Lampiran 26 : Biaya *Actual* untuk Memproduksi Menu *Food*
- Lampiran 27 : Perbandingan *Standard* dan *Actual Food Cost*
- Lampiran 28 : Selisih Kuantitas Bahan Baku Menu *Food*
- Lampiran 29 : Selisih Harga Bahan Baku Menu *Food*
- Lampiran 30 : Biaya Standar untuk Memproduksi Menu *Beverage*
- Lampiran 31 : Biaya *Actual* untuk Memproduksi Menu *Beverage*
- Lampiran 32 : Perbandingan *Standard* dan *Actual Beverage Cost*
- Lampiran 33 : Selisih Kuantitas Bahan Baku Menu *Beverage*
- Lampiran 34 : Selisih Harga Bahan Baku Menu *Beverage*
- Lampiran 35 : Dokumentasi Wawancara
- Lampiran 36 : Daftar Hasil Wawancara

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Industri pariwisata terus mengalami perkembangan dan pertumbuhan secara signifikan terkhususnya di Bali. Pariwisata bukan hanya tentang perjalanan, melainkan tentang budaya, ekonomi, dan pengalaman. Bali memiliki potensi besar dalam industri pariwisata. Dengan keindahan alam dan kekayaan akan budaya yang dimiliki menjadikan sektor ini terus mengalami perkembangan.

Industri perhotelan merupakan salah satu sektor yang berperan penting dalam mendukung pariwisata di Bali (Saputra dan Wasita, 2024). Hotel tidak hanya menyediakan layanan menginap, melainkan juga menyediakan berbagai layanan pendukung seperti restoran, bar, banquet, spa, gym dan layanan lainnya untuk memastikan tamu mendapatkan layanan terbaik.

Hotel merupakan usaha yang bergerak di bidang jasa akomodasi dengan tujuan komersial. Sumber pendapatan hotel selain dari penjualan kamar, juga sebagian besar bersumber dari penjualan makanan dan minuman. Namun, salah satu komponen biaya yang signifikan dalam operasional hotel adalah biaya makanan dan minuman (*food and beverage cost*), sehingga perlu dikelola dengan ketat untuk meningkatkan profitabilitas hotel.

Industri bisnis yang bergerak di sektor perhotelan, harus secara rutin melakukan pengawasan dan evaluasi terhadap anggaran operasional guna menjaga efisiensi pengeluaran serta memaksimalkan keuntungan. Grand Hyatt Bali, sebagai hotel mewah bintang lima yang terletak di kawasan ITDC,

Badung, Bali, mengelola operasional berskala besar dengan total 636 kamar serta 11 outlet yang terdiri dari bar dan restoran. Dengan cakupan operasional yang luas tersebut, pengendalian biaya makanan dan minuman menjadi aspek krusial yang membutuhkan penerapan strategi yang efektif dan tepat sasaran.

Pihak manajemen dituntut untuk menerapkan langkah-langkah pengendalian biaya, seperti pemantauan fluktuasi harga bahan baku, optimalisasi dalam penggunaan bahan makanan dan minuman, manajemen persediaan yang efisien, serta penerapan resep baku yang konsisten. Tujuan dari strategi ini adalah meminimalkan pemborosan, meningkatkan efisiensi kerja, dan secara keseluruhan mendukung peningkatan *gross profit* perusahaan. Tanpa sistem pengendalian yang memadai, biaya operasional dapat melonjak dan berdampak langsung pada penurunan *profit* yang seharusnya bisa dicapai.

Berikut merupakan data perbandingan antara *actual food & beverage cost* dengan *standard food & beverage cost* pada hotel Grand Hyatt Bali periode Januari 2024 – Desember 2024 yang disajikan dalam Tabel 1. 1 *Standard Food Cost* dan *Actual Food Cost* serta Tabel 1. 2 *Standard Beverage Cost* dan *Actual Beverage Cost*.

Tabel 1.1
Standard and Actual Food Cost
Grand Hyatt Bali
Periode Januari – Desember 2024

BULAN	STANDARD	ACTUAL	VARIANCE	STANDARD	ACTUAL	VARIANCE
	Rp	Rp	Rp	%	%	%
JANUARI	2.208.879.501	2.314.258.504	105.379.003	35,00	36,67	1,67
FEBRUARI	1.840.732.918	1.771.114.584	- 69.618.334	35,00	33,68	- 1,32
MARET	2.237.600.119	2.466.084.940	228.484.821	35,00	38,57	3,57
APRIL	3.044.632.753	3.220.129.321	175.496.568	35,00	37,02	2,02
MEI	2.831.189.929	2.761.183.249	- 70.006.680	35,00	34,13	- 0,87
JUNI	2.926.066.007	3.075.865.441	149.799.434	35,00	36,79	1,79
JULI	3.002.459.242	3.190.641.263	188.182.021	35,00	37,19	2,19
AGUSTUS	2.706.492.681	2.849.629.790	143.137.109	35,00	36,85	1,85
SEPTEMBER	2.847.724.231	3.046.836.609	199.112.378	35,00	37,45	2,45
OKTOBER	2.902.415.016	3.047.837.507	145.422.491	35,00	36,75	1,75
NOVEMBER	2.926.066.007	3.113.776.823	187.710.816	35,00	37,25	2,25
DESEMBER	2.696.528.610	3.084.253.767	387.725.158	35,00	40,03	5,03
RATA-RATA	2.680.898.918	2.828.467.650	147.568.732	35,00	36,87	1,87

Sumber : Grand Hyatt Bali, Data Sekunder Diolah (2025)

Berdasarkan Tabel 1.1 menunjukkan bahwa pada periode tertentu, realisasi *food cost* melampaui batas toleransi standar manajemen hotel (2% untuk *food*, 1% untuk *beverage*), sehingga tidak memenuhi persentase yang telah ditetapkan. *Standard food cost* pada tahun 2024 rata-rata Rp 2.680.898.918 sedangkan untuk *actual food cost* rata-rata Rp 2.828.467.650 sehingga menimbulkan adanya *variance* dengan rata-rata Rp 147.568.732.

Situasi ini menunjukkan bahwa biaya produksi makanan telah melebihi anggaran yang telah ditetapkan. Hal ini kemungkinan besar disebabkan oleh beberapa faktor, seperti kurang efisiennya proses pembelian bahan baku, tidak maksimalnya penerapan spesifikasi pembelian standar, tidak konsisten dalam penggunaan resep baku, serta adanya kesalahan dalam pengaturan porsi dan penyajian hidangan. Oleh karena itu, diperlukan tindakan evaluasi untuk memastikan pengeluaran tetap berada dalam batas yang terkendali.

Tabel 1.2
Standard and Actual Beverage Cost
Grand Hyatt Bali
Periode Januari – Desember 2024

BULAN	STANDARD	ACTUAL	VARIANCE	STANDARD	ACTUAL	VARIANCE
	Rp	Rp	Rp	%	%	%
JANUARI	488.061.157	520.857.580	32.796.423	33,00	35,2	2,2
FEBRUARI	488.061.157	520.857.580	32.796.423	33,00	36,2	3,2
MARET	272.527.608	321.134.859	48.607.251	33,00	38,9	5,9
APRIL	484.576.085	518.418.834	33.842.749	33,00	35,3	2,3
MEI	352.576.085	329.227.075	- 23.349.010	33,00	30,8	- 2,2
JUNI	411.976.085	436.751.710	24.775.625	33,00	35,0	2,0
JULI	444.976.085	457.751.710	12.775.625	33,00	33,9	0,9
AGUSTUS	468.076.080	516.493.780	48.417.700	33,00	36,4	3,4
SEPTEMBER	534.076.143	557.448.378	23.372.235	33,00	34,4	1,4
OKTOBER	561.136.134	512.005.492	- 49.130.642	33,00	30,1	- 2,9
NOVEMBER	570.376.136	606.112.682	35.736.546	33,00	35,1	2,1
DESEMBER	603.376.134	706.332.603	102.956.469	33,00	38,6	5,6
RATA-RATA	473.316.241	500.282.690	26.966.450	33,00	34,5	1,5

Sumber : Grand Hyatt Bali, Data Sekunder Diolah (2025)

Pada tabel 1.2 juga terjadi penyimpangan antara *standard beverage cost* dengan *actual beverage cost*, dimana *standard beverage cost* tahun 2024 rata-rata Rp 473.316.241 sedangkan untuk *actual beverage cost* rata-rata Rp 500.282.690 sehingga menimbulkan adanya selisih rata-rata Rp 26.966.450.

Kondisi yang kurang menguntungkan ini bisa muncul karena beberapa hal, misalnya pembelian bahan minuman yang kurang efisien. Hal ini bisa menyebabkan stok menjadi menumpuk atau harga beli lebih mahal dari standar yang sudah ditetapkan. Selain itu, kesalahan dalam pencatatan persediaan atau hilangnya barang secara fisik juga bisa menjadi penyebab. Ketidakteraturan dalam penerapan *portion size* maupun *standard recipe* bias menjadi penyebab, ditambah lagi apabila terjadi kenaikan harga bahan baku dari pemasok yang sebelumnya tidak diperkirakan.

Dengan tingginya *variance* yang terjadi mengindikasikan pengendalian pengadaan makanan dan minuman pada hotel Grand Hyatt Bali diperkirakan masih belum dilaksanakan dengan baik, sehingga akan berdampak terhadap *gross profit* yang diperoleh. Berdasarkan hasil wawancara yang dilakukan dengan bagian *Cost Audit*, salah satu penyebab peningkatan *food & beverage cost* disebabkan oleh berbagai faktor salah satunya adalah pembelian bahan yang melebihi kebutuhan operasional. Hal ini berakibat pada penumpukan stok dan risiko pembusukan bahan makanan.

Guna meminimalisir biaya yang tidak terkendali, maka perlu dilakukan analisis penyebab tingginya *actual food & beverage cost* terhadap *standard food & beverage cost* agar dapat menyelesaikan permasalahan yang ada.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan fenomena masalah yang telah diuraikan, rumusan masalah dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Apa penyebab terjadinya penyimpangan antara *standard food & beverage cost* dengan *actual food & beverage cost* pada Hotel Grand Hyatt Bali tahun 2024?
2. Bagaimana strategi pengendalian *food & beverage cost* guna mengoptimalkan *gross profit* pada Hotel Grand Hyatt Bali tahun 2024?

C. Batasan Masalah

Adapun batasan-batasan masalah yang perlu diperhatikan ini adalah sebagai berikut:

1. Penelitian ini akan berfokus pada faktor-faktor yang menyebabkan perbedaan antara *standard cost* dengan *actual cost* pada Hotel Grand Hyatt Bali.
2. Analisis ini berfokus pada perbandingan antara *standard food & beverage cost* dengan *actual food & beverage cost*.

D. Tujuan dan Manfaat Penelitian

1. Tujuan Penelitian

Berdasarkan fenomena masalah yang telah diuraikan dan rumusan masalah sebelumnya, tujuan dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

- a. Untuk menemukan penyimpangan antara *standard food & beverage cost* dengan *actual food & beverage cost* pada Hotel Grand Hyatt Bali tahun 2024
- b. Untuk menemukan strategi pengendalian *food & beverage cost* guna meningkatkan *gross profit* pada Hotel Grand Hyatt Bali.

2. Manfaat Penelitian

Dengan pelaksanaan penelitian ini diharapkan akan dapat memberikan manfaat yang terbagi menjadi dua diantaranya:

a. Manfaat Teoritis

Hasil dari penelitian ini diharapkan dapat menambah referensi terkait strategi *pengendalian food & beverage cost* untuk mendapatkan laba yang lebih optimal.

b. Manfaat Praktis

- 1) Bagi Grand Hyatt Bali

Penelitian ini dapat dijadikan sebagai bahan evaluasi tentang pengendalian *food & beverage cost* untuk meningkatkan efektifitas dan efisiensi pada hotel.

2) Bagi Politeknik Negeri Bali

Hasil penelitian ini digunakan sebagai acuan untuk mengetahui kemampuan mahasiswa dalam mengimplementasikan teori yang diperoleh di bangku kuliah serta dapat dijadikan referensi oleh pembaca sebagai pendukung atau pembanding untuk penelitian yang mengangkat tema sejenis untuk memperoleh hasil penelitian yang lebih baik.

3) Bagi Mahasiswa

Hasil penelitian ini diharapkan dapat meningkatkan pemahaman, pengalaman dan pengetahuan tentang tantangan yang dihadapi pada dunia industri dan mampu membandingkannya dengan teori yang telah ditetapkan di bangku kuliah mengenai pengendalian biaya.

BAB V

PENUTUP

A. Simpulan

Berdasarkan hasil analisis dan uraian pembahasan mengenai pengendalian biaya *food and beverage cost* di Grand Hyatt Bali, maka dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Berdasarkan analisis data, Grand Hyatt Bali mengalami selisih *unfavorable* antara biaya standar dan aktual untuk *food & beverage*, yang terutama disebabkan oleh beberapa faktor diantaranya yaitu harga di *recipes* belum sesuai dengan harga *actual*, masalah penyimpanan yang menyebabkan kerusakan bahan, ketidakpatuhan terhadap *standard recipes* dan *portion sizes*, pembaruan harga bahan, permintaan khusus tamu yang tidak terdokumentasi dengan baik.
2. Grand Hyatt Bali telah menerapkan sistem pengendalian biaya F&B yang mencakup prosedur pengadaan bahan baku, pemeriksaan kualitas, penyimpanan standar, serta penggunaan resep dan takaran saji baku. Namun dalam implementasinya masih menghadapi kendala seperti ketidakkonsistenan dalam pemantauan harga dan seleksi *supplier*, pengelolaan gudang yang belum optimal, serta keterbatasan pasokan bahan standar.

B. Implikasi

Hasil penelitian menunjukkan bahwa pengelolaan biaya makanan dan minuman di Grand Hyatt Bali masih menghadapi beberapa kendala,

seperti ketidaksesuaian dalam pelaksanaan prosedur pembelian, lemahnya pengawasan dalam proses *receiving*, serta kurang optimalnya sistem penyimpanan dan pemakaian bahan baku di area *kitchen*. Permasalahan ini turut berkontribusi terhadap tingginya *food and beverage cost*, yang berdampak pada penurunan efisiensi operasional dan dapat memengaruhi pencapaian *gross profit* secara keseluruhan.

1. Implikasi Praktis

- a. Melakukan peninjauan ulang terhadap sistem pengadaan bahan baku, terutama dalam aspek kepatuhan terhadap *standard purchase specification*, serta memastikan pelaksanaan survei harga dan proses seleksi pemasok dilakukan secara konsisten dan sesuai prosedur.
- b. Meningkatkan efektivitas pengawasan pada bagian penerimaan dan penyimpanan bahan, melalui pelatihan kompetensi bagi karyawan serta optimalisasi penggunaan sistem pencatatan dan pengendalian bahan, seperti pemanfaatan perangkat lunak BirchStreet secara menyeluruh.
- c. Meningkatkan pemahaman dan kedisiplinan staf produksi terhadap pentingnya penerapan *standard recipe* dan *portion size* secara konsisten, sebagai langkah konkret dalam menekan biaya produksi dan menjaga tingkat profitabilitas.

2. Implikasi Teoritis

Temuan dalam penelitian ini menguatkan pentingnya konsep pengendalian biaya dalam sektor perhotelan, khususnya pada bagian *food and beverage*, sebagai elemen kunci dalam meningkatkan tingkat *profitabilitas*. Selain itu, penelitian ini turut memberikan kontribusi terhadap pengembangan kajian dalam bidang manajemen operasional hotel, terutama dalam hal integrasi antara sistem pengendalian biaya dengan efektivitas koordinasi dan kinerja lintas departemen.

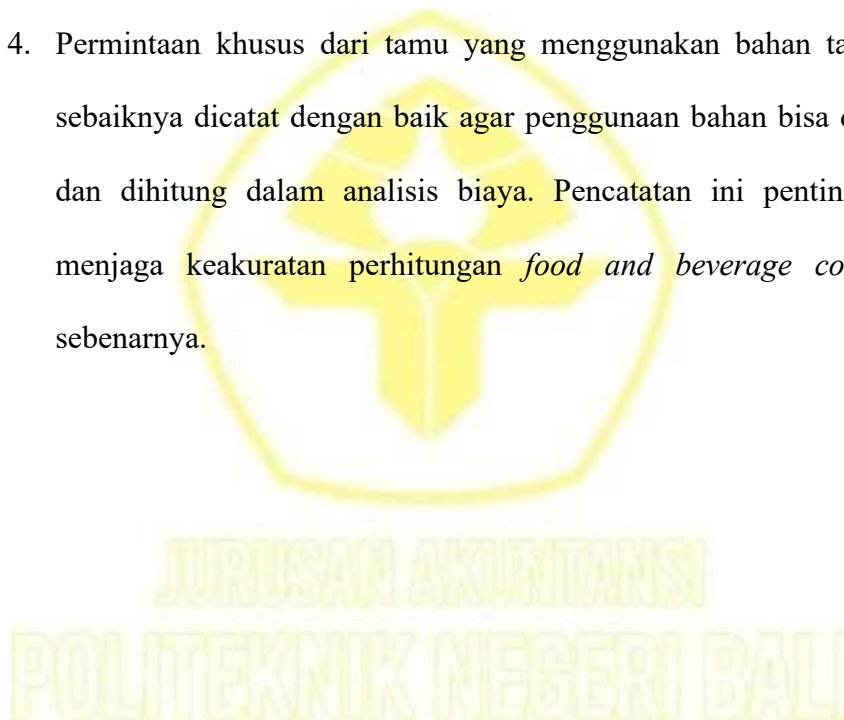
C. Saran

Berdasarkan hasil penelitian, simpulan, dan implikasi yang telah diuraikan, berikut adalah beberapa saran yang dapat diterapkan untuk meningkatkan efektivitas pengendalian biaya *food and beverage* di Hotel Grand Hyatt Bali:

1. Manajemen perlu melakukan evaluasi terhadap pelaksanaan prosedur pembelian bahan baku, khususnya dalam hal kepatuhan terhadap *standard purchase specification*. Selain itu, penting untuk memastikan bahwa kegiatan survei harga dan seleksi *supplier* dilaksanakan secara berkala dan sesuai dengan prosedur yang telah ditetapkan, guna menjamin kualitas dan efisiensi harga pembelian.
2. Perlu dilakukan perbaikan terhadap sistem penyimpanan bahan baku, misalnya dengan menambah kapasitas rak, serta menerapkan metode FIFO atau FEFO secara disiplin. Langkah ini bertujuan untuk menjaga

kualitas bahan dan menghindari pemborosan akibat bahan yang rusak atau tidak layak konsumsi.

3. Bagian produksi perlu mematuhi penggunaan *standard recipe* dan *portion size* dalam proses penyajian menu. Selain itu, harga bahan baku dalam resep standar harus diperbarui secara berkala agar sesuai dengan harga aktual, sehingga tidak menimbulkan selisih biaya yang signifikan.
4. Permintaan khusus dari tamu yang menggunakan bahan tambahan sebaiknya dicatat dengan baik agar penggunaan bahan bisa dipantau dan dihitung dalam analisis biaya. Pencatatan ini penting untuk menjaga keakuratan perhitungan *food and beverage cost* yang sebenarnya.



DAFTAR PUSTAKA

- Antonius, J., & Efendi, M. N. (2024). Peran Chef Ekspatriat Dalam Menjaga Food Cost Dan Kualitas Makanan Di Il Ristorante Bulgari Resort Bali. *Jurnal Sains Terapan Pariwisata*, 9(1).
<https://doi.org/10.56743/jstp.v9i1.349>
- Az-zahra, A. S., Purwidiani, N., Puspita, I. H., & Sulandari, L. (2023). Penetapan selling price set menu pada event New Year Premiere Lounge di Grand Dafam Signature Surabaya. *Journal of Creative Student Research (JCSR)*, 1(4).
<https://doi.org/10.55606/jcsrpolitama.v1i4.2245>
- Gunawan, I. M. D. P., Pambudi, B., & Wardana, M. A. (2023). Analisis Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Tingginya Food Cost Di Hotel. *PARIS (Jurnal Pariwisata dan Bisnis)*, 2(5), 1194-1205. <http://dx.doi.org/10.35906/jurman.v10i1.1928>
- Kholifatun, I., & Nurcahyo, J. (2018). Sistem kerja storage dan purchasing department terhadap kelangsungan operasional di Hotel Jambuluwuk Malioboro Yogyakarta. *Jurnal Khasanah Ilmu*, 9(1).
<https://ejournal.bsi.ac.id/ejurnal/index.php/khasanah/article/download/3637/2366>
- Mahardika, I. G. M. D. P., Laksana, I. P. Y., & Utami, M. A. J. P. (2024). Analisis pengendalian food cost pada Hotel The St. Regis Bali Resort. *Jurnal Ganec Swara*, 18(3).
<https://doi.org/10.35327/gara.v18i3.984>
- Mulyadi. (2015). *Akuntansi Biaya*. STIM KPN.
- Putra, D. U., Lukitasari, R., Mulia, V. B., & Wibawa, I. K. (2022). Analisis Pengendalian Food Cost Di Hotel Vila Lumbung-Bali. *Journey: Journal of Tourismpreneurship, Culinary, Hospitality, Convention and Event Management*, 5(2), 165–176.
<https://doi.org/10.46837/journey.v5i2.118>
- Saputra, I. P. H., & Wasita, P. A. A. (2024). Analisis Sistem Pengendalian Internal Food Cost Pada Hotel Fairfield By Marriott Bali Legian. *Prosiding SINTESA*, 7.
- Sugiyono. (2015). *Metode Penelitian Kombinasi (Mix Methods)*. ALFABETA.
- Sugiyono. (2017). *Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Alfabeta, CV.
- Tumpuan, A. (2021). Penerapan Sistem Menu Engineering Dalam Upaya Peningkatan Kualitas Menu Di Restoran Bintang Inti Executive Village Clubhouse. *Jurnal Pariwisata Terapan*, 5(1).
<https://doi.org/10.22146/jpt.66724>

- Wijaya, I. M. K., & Widhiastuty, N. L. P. S. (2021). Pengendalian food cost oleh cost controller pada Papillon Echo Beach Cangu. *Journal of Tourism and Interdisciplinary Studies (JoTIS)*, 1(2). <https://doi.org/10.51713/jotis.v1i2.58>
- Wiryanata, I. G. N. A. (2022). Efektivitas Pengadaan Bahan Makanan Dalam Penentuan Harga Jual. *Jurnal Gastronomi Indonesia*, 10(2). <https://doi.org/10.52352/jgi.v10i2.1073>
- Wuryani, K. S., & Palupiningtyas, D. (2024). Analisis Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Food Cost Di Patra Cirebon Hotel & Convention. *Jurnal Manajemen STIE Muhammadiyah Palopo*, 10(1). <https://doi.org/10.22334/paris.v2i5.426>

