

SKRIPSI

**ANALISIS ANGGARAN SEBAGAI ALAT PENGENDALIAN BIAYA
FOOD AND BEVERAGE DI THE TRANS RESORT BALI**



POLITEKNIK NEGERI BALI

NAMA : PRISNANDA PUTRI AGUSTI MAHADEWI

NIM : 2115644062

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

ANALISIS ANGGARAN SEBAGAI ALAT PENGENDALIAN BIAYA *FOOD AND BEVERAGE* DI THE TRANS RESORT BALI

Prisnanda Putri Agusti Mahadewi

2115644062

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

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui penyebab terjadinya selisih biaya pada *food and beverage* serta mengevaluasi sistem pengendalian biaya yang diterapkan. Penelitian ini menggunakan jenis penelitian kualitatif dengan pendekatan deskriptif kuantitatif. Penelitian ini juga menggunakan teknik dokumentasi serta teknik wawancara. Metode analisis anggaran digunakan untuk membandingkan antara biaya standar dengan biaya sesungguhnya, serta mengidentifikasi sejauh mana pengendalian biaya telah dilaksanakan secara efektif. Hasil dari penelitian menunjukkan bahwa anggaran belum berfungsi dengan baik sebagai alat pengendalian biaya karena masih terdapat selisih yang tidak menguntungkan bagi perusahaan. Selisih yang terjadi pada biaya *food and beverage cost* disebabkan oleh dua faktor utama, yaitu selisih kuantitas dan selisih harga bahan baku, yang terjadi karena ketidaksesuaian pemakaian bahan baku dengan standar resep, kerusakan bahan, serta ketidaktepatan dalam proses pembelian. Berdasarkan hasil penelitian di Hotel The Trans Resort Bali diketahui bahwa pengendalian biaya makanan dan minuman kurang efektif karena persentase *varians* sesungguhnya melebihi persentase *varians* biaya standar. Terjadi perbedaan antara biaya standar *food and beverage cost* dengan biaya sesungguhnya *food and beverage cost* yang terjadi pada tahun 2024. Rata-rata selisih merugikan yang terjadi pada *food cost* pada tahun 2024 adalah sebesar 37,07% dan *beverage cost* 31,98%. Terjadi selisih yang merugikan pada *food cost* sebesar 5,07% dan pada *beverage cost* sebesar 6,98% dari anggaran yang telah ditetapkan oleh pihak manajemen. Dimana selisih tersebut telah melampaui batas toleransi 2% dari penyimpangan biaya standar yang ditetapkan. Secara umum, pengendalian biaya pada *food and beverage* di The Trans Resort Bali sudah sesuai dengan prosedur, namun ada beberapa standar operasional prosedur belum dijalankan secara optimal dan konsisten.

Kata Kunci : Anggaran, Biaya Standar, Biaya Sesungguhnya, Varians, Pengendalian Biaya

ANALISIS ANGGARAN SEBAGAI ALAT PENGENDALIAN BIAYA FOOD AND BEVERAGE DI THE TRANS RESORT BALI

Prisnanda Putri Agusti Mahadewi
2115644062

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

ABSTRACT

This research aims to determine the causes of cost differences in food and beverage and evaluate the cost control system implemented. This research uses a qualitative research design with a descriptive quantitative approach. It also employs documentation techniques and interviews. Budget analysis methods are used to compare standard costs with actual costs and to identify the extent to which cost control has been effectively implemented. The results of the study indicate that the budget has not functioned effectively as a cost control tool, as there are still unfavorable discrepancies for the company. The discrepancies in food and beverage costs are caused by two main factors: quantity discrepancies and raw material price discrepancies, which occur due to discrepancies between raw material usage and standard recipes, raw material damage, and inaccuracies in the purchasing process. Based on the research results at The Trans Resort Bali Hotel, it was found that food and beverage cost control is ineffective because the actual variance percentage exceeds the standard cost variance percentage. There is a difference between the standard food and beverage cost and the actual food and beverage cost that occurred in 2024. The average loss incurred in food costs in 2024 was 37.07% and beverage costs 31.98%. There was a loss in food costs of 5.07% and beverage costs of 6.98% from the budget set by management. This variance has exceeded the 2% tolerance limit for deviations from the standard cost. In general, cost control for food and beverage at The Trans Resort Bali is in line with procedures, but some standard operating procedures have not been implemented optimally and consistently.

Keywords : Budget, Standard Cost, Actual Cost, Variance, Cost Control

DAFTAR ISI

Halaman Sampul Depan.....	i
Abstrak.....	ii
<i>Abstrack</i>	iii
Halaman Prasyarat Gelar Sarjana Terapan.....	iv
Halaman Surat Pernyataan Orisinilitas Karya Ilmiah	v
Halaman Persetujuan	vi
Halaman Penetapan Kelulusan.....	vii
Kata Pengantar	viii
Daftar Isi	xi
Daftar Tabel	xii
Daftar Gambar	xiv
Daftar Lampiran	xv
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang Masalah	1
B. Rumusan Masalah.....	5
C. Batasan Masalah	6
D. Tujuan dan Manfaat Penelitian	6
BAB II KAJIAN PUSTAKA	8
A. Kajian Teori	8
B. Kajian Penelitian yang Relevan.....	28
C. Alur Pikir	32
D. Pertanyaan Penelitian.....	33
BAB III METODE PENELITIAN	34
A. Jenis Penelitian	34
B. Lokasi/Tempat dan Waktu Penelitian	34
C. Sumber Data	34
D. Teknik dan Instrumen Pengumpulan Data.....	35
E. Keabsahan Data	36
F. Analisis Data.....	38
BAB IV PEMBAHASAN.....	41
A. Deskripsi Hasil Penelitian.....	41
B. Pembahasan	44
C. Keterbatasan Penelitian	105
BAB V PENUTUP	107
A. Kesimpulan.....	107
B. Implikasi	108
C. Saran	109
DAFTAR PUSTAKA.....	112
LAMPIRAN.....	115

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 Perbandingan Anggaran dan Sesungguhnya Food Cost	3
Tabel 1.2 Perbandingan Anggaran dan Sesungguhnya Beverage Cost.....	3
Tabel 4.1 Menu Makanan Terlaris	45
Tabel 4.2 Menu Minuman	46
Tabel 4.3 Selisih Kuantitas dan Selisih Harga Menu French Fries	47
Tabel 4.4 Selisih Kuantitas dan Selisih Harga Menu Margarita Pizza	48
Tabel 4.5 Selisih Kuantitas dan Selisih Harga Menu Nasi Goreng Ayam	49
Tabel 4.6 Selisih Kuantitas dan Selisih Harga Menu Spagethi & Cheese	51
Tabel 4.7 Selisih Kuantitas dan Selisih Harga Menu Club Sandhwich	52
Tabel 4.8 Selisih Kuantitas dan Selisih Harga Menu Nasi Goreng Buntut	53
Tabel 4.9 Selisih Kuantitas dan Selisih Harga Menu Wagyu Beef Burger	55
Tabel 4.10 Selisih Kuantitas dan Selisih Harga Menu Bolognese Pasta	56
Tabel 4.11 Selisih Kuantitas dan Selisih Harga Menu Mix Sate Nusantara	58
Tabel 4.12 Selisih Kuantitas dan Selisih Harga Menu Fish and Chip	59
Tabel 4.13 Selisih Kuantitas dan Selisih Harga Menu Caesar Chicken Wrap	60
Tabel 4.14 Selisih Kuantitas dan Selisih Harga Menu Fried Calamary	61
Tabel 4.15 Selisih Kuantitas dan Selisih Harga Menu Beef Steak Sandhwich	62
Tabel 4.16 Selisih Kuantitas dan Selisih Harga Menu Carbonara Pasta	64
Tabel 4.17 Selisih Kuantitas dan Selisih Harga Menu Egg Fried With Rice	65
Tabel 4.18 Selisih Kuantitas dan Selisih Harga Menu Mediteranian Salad	67
Tabel 4.19 Selisih Kuantitas dan Selisih Harga Menu Surf and Turf	68
Tabel 4.20 Selisih Kuantitas dan Selisih Harga Menu Duck Wonton Soup	70
Tabel 4.21 Selisih Kuantitas dan Selisih Harga Menu Mie Goreng Aceh	71
Tabel 4.22 Selisih Kuantitas dan Selisih Harga Menu Classic Caesar Salad.....	73
Tabel 4.23 Selisih Kuantitas dan Selisih Harga Menu Mojito	74
Tabel 4.24 Selisih Kuantitas dan Selisih Harga Menu Smoothies	75
Tabel 4.25 Selisih Kuantitas dan Selisih Harga Menu Peach Power	77
Tabel 4.26 Selisih Kuantitas dan Selisih Harga Menu Snow Cap	78
Tabel 4.27 Selisih Kuantitas dan Selisih Harga Menu Espresso Tini Trans	79

Tabel 4.28 Selisih Kuantitas dan Selisih Harga Menu Pinacolada	80
Tabel 4.29 Selisih Kuantitas dan Selisih Harg Menu Long Island Ice Tea	81
Tabel 4.30 Selisih Kuantitas dan Selisih Harga Menu Mai Tai	82
Tabel 4.31 Selisih Kuantitas dan Selisih Harga Menu Transpolitan	84
Tabel 4.32 Selisih Kuantitas dan Selisih Harga Menu Singapore Sling	85
Tabel 4.33 Selisih Kuantitas dan Selisih Harga Menu Apple Blitz	86
Tabel 4.34 Selisih Kuantitas dan Selisih Harga Menu Passion Martini	87
Tabel 4.35 Selisih Kuantitas dan Selisih Harga Menu Dried Cinnamon	88
Tabel 4.36 Selisih Kuantitas dan Selisih Harga Menu The Lagoon	89
Tabel 4.37 Selisih Kuantitas dan Selisih Harga Menu Balsamic Sour	90
Tabel 4.38 Selisih Kuantitas dan Selisih Harga Menu Berry Crush	91
Tabel 4.39 Selisih Kuantitas dan Selisih Harga Menu Spring Cocktail	93
Tabel 4.40 Selisih Kuantitas dan Selisih Harga Menu Trans Bloody Mary	94
Tabel 4.41 Selisih Kuantitas dan Selisih Harga Menu Blacberry Nature	95
Tabel 4.42 Selisih Kuantitas dan Selisih Harga Menu Authentic	96



DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Alur Pikir	32
-----------------------------	----



DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 : Daftar Pertanyaan Wawancara.....	116
Lampiran 2 : Revenue dan Budget Food Tahun 2024.....	117
Lampiran 3 : Revenue dan Budget Beverage Tahun 2024.....	117
Lampiran 4 : Cost Food Tahun 2024.....	117
Lampiran 5 : Cost Beverage Tahun 2024.....	118
Lampiran 6 : Daftar Penjualan 20 Menu Food Terlaris Tahun 2024.....	118
Lampiran 7 : Daftar Penjualan 20 Menu Beverage Terlaris Tahun 2024.....	119
Lampiran 8 : Biaya Standar Untuk Memproduksi 1 Porsi French Fries.....	119
Lampiran 9 : Biaya Standar Untuk Memproduksi 1 Porsi Margarita Pizza.....	120
Lampiran 10 : Biaya Standar Untuk Memproduksi 1 Porsi Nasi Goreng Ayam	120
Lampiran 11 : Biaya Standar Untuk Memproduksi 1 Porsi Spagethi & Cheese.....	121
Lampiran 12 : Biaya Standar Untuk Memproduksi 1 Porsi Club Sandwhich	121
Lampiran 13 : Biaya Standar Untuk Memproduksi 1 Porsi Nasi Goreng Buntut.....	122
Lampiran 14 : Biaya Standar Untuk Memproduksi 1 Porsi Wagyu Beef Burger	122
Lampiran 15 : Biaya Standar Untuk Memproduksi 1 Porsi Bolognese Pasta.....	123
Lampiran 16 : Biaya Standar Untuk Memproduksi 1 Porsi Mix Sate Nusantara	123
Lampiran 17 : Biaya Standar Untuk Memproduksi 1 Porsi Fish and Chip.....	124
Lampiran 18 : Biaya Standar Untuk Memproduksi 1 Porsi Caesar Chicken Wrap	124
Lampiran 19 : Biaya Standar Untuk Memproduksi 1 Porsi Fried Calamary	124
Lampiran 20 : Biaya Standar Untuk Memproduksi 1 Porsi Beef Steak Sandwich.....	125
Lampiran 21 : Biaya Standar Untuk Memproduksi 1 Porsi Carbonara Pasta.....	125
Lampiran 22 : Biaya Standar Untuk Memproduksi 1 Porsi Egg Fried and Rice	126
Lampiran 23 : Biaya Standar Untuk Memproduksi 1 Porsi Mediteranian Salad	126
Lampiran 24 : Biaya Standar Untuk Memproduksi 1 Porsi Surf and Turf	127
Lampiran 25 : Biaya Standar Untuk Memproduksi 1 Porsi Duck Wonton Soup.....	127
Lampiran 26 : Biaya Standar Untuk Memproduksi 1 Porsi Mie Goreng Aceh	128
Lampiran 27 : Biaya Standar Untuk Memproduksi 1 Porsi Classic Caesar Salad.....	128
Lampiran 28 : Biaya Standar Untuk Memproduksi 1 Porsi Mojito	129
Lampiran 29 : Biaya Standar Untuk Memproduksi 1 Porsi Smoothies	129
Lampiran 30 : Biaya Standar Untuk Memproduksi 1 Porsi Peach Power	129
Lampiran 31 : Biaya Standar Untuk Memproduksi 1 Porsi Snow Cap	130
Lampiran 32 : Biaya Standar Untuk Memproduksi 1 Porsi Espresso Tini Trans	130
Lampiran 33 : Biaya Standar Untuk Memproduksi 1 Porsi Pinacolada	130
Lampiran 34 : Biaya Standar Untuk Memproduksi 1 Porsi Long Island Ice Tea	131
Lampiran 35 : Biaya Standar Untuk Memproduksi 1 Porsi Mai Tai.....	131
Lampiran 36 : Biaya Standar Untuk Memproduksi 1 Porsi Transpolitan.....	131
Lampiran 37 : Biaya Standar Untuk Memproduksi 1 Porsi Singapore Sling	132
Lampiran 38 : Biaya Standar Untuk Memproduksi 1 Porsi Apple Blitz.....	132
Lampiran 39 : Biaya Standar Untuk Memproduksi 1 Porsi Passion Martini.....	132
Lampiran 40 : Biaya Standar Untuk Memproduksi 1 Porsi Dried Cinnamon	133
Lampiran 41 : Biaya Standar Untuk Memproduksi 1 Porsi The Lagoon.....	133
Lampiran 42 : Biaya Standar Untuk Memproduksi 1 Porsi Balsamic Sour.....	133

Lampiran 43 : Biaya Standar Untuk Memproduksi 1 Porsi Berry Crush	134
Lampiran 44 : Biaya Standar Untuk Memproduksi 1 Porsi Spring Cocktail.....	134
Lampiran 45 : Biaya Standar Untuk Memproduksi 1 Porsi Trans Bloody Mary.....	134
Lampiran 46 : Biaya Standar Untuk Memproduksi 1 Porsi Blackberry Nature	135
Lampiran 47 : Biaya Standar Untuk Memproduksi 1 Porsi Authentic	135
Lampiran 48 : Biaya Sesungguhnya Memproduksi 3.583 Porsi French Fries.....	135
Lampiran 49 : Biaya Sesungguhnya Memproduksi 1.478 Porsi Margarita Pizza.....	136
Lampiran 50 : Biaya Sesungguhnya Memproduksi 1.389 Porsi Nasi Goreng Ayam	136
Lampiran 51 : Biaya Sesungguhnya Memproduksi 1.341 Porsi Spagethi & Cheese	136
Lampiran 52 : Biaya Sesungguhnya Memproduksi 1.222 Porsi Club Sandwich	137
Lampiran 53 : Biaya Sesungguhnya Memproduksi 1.003 Porsi Nasi Goreng Buntut....	137
Lampiran 54 : Biaya Sesungguhnya Memproduksi 982 Porsi Wagyu Beeg Burger.....	138
Lampiran 55 : Biaya Sesungguhnya Memproduksi 806 Porsi Bolognese Pasta.....	138
Lampiran 56 : Biaya Sesungguhnya Memproduksi 783 Porsi Mix Sate Nusantara	139
Lampiran 57 : Biaya Sesungguhnya Memproduksi 756 Porsi Fish and Chip	139
Lampiran 58 : Biaya Sesungguhnya Memproduksi 650 Porsi Caesar Chicken Wrap	139
Lampiran 59 : Biaya Sesungguhnya Memproduksi 646 Porsi Fried Calamary	140
Lampiran 60 : Biaya Sesungguhnya Memproduksi 640 Porsi Beef Steak Sandwich.....	140
Lampiran 61 : Biaya Sesungguhnya Memproduksi 517 Porsi Carbonara Pasta.....	140
Lampiran 62 : Biaya Sesungguhnya Memproduksi 474 Porsi Egg Fried and Rice	141
Lampiran 63 : Biaya Sesungguhnya Memproduksi 448 Porsi Mediteranian Sala.....	141
Lampiran 64 : Biaya Sesungguhnya Memproduksi 433 Porsi Surf and Turf	142
Lampiran 65 : Biaya Sesungguhnya Memproduksi 388 Porsi Duck Wonton Soup.....	142
Lampiran 66 : Biaya Sesungguhnya Memproduksi 375 Porsi Mie Goreng Aceh	143
Lampiran 67 : Biaya Sesungguhnya Memproduksi 362 Porsi Classic Caesar Salad.....	143
Lampiran 68 : Biaya Sesungguhnya Memproduksi 879 Porsi Mojito	143
Lampiran 69 : Biaya Sesungguhnya Memproduksi 873 Porsi Smothies	144
Lampiran 70 : Biaya Sesungguhnya Memproduksi 765 Porsi Peach Power	144
Lampiran 71 : Biaya Sesungguhnya Memproduksi 650 Porsi Snow Cap	144
Lampiran 72 : Biaya Sesungguhnya Memproduksi 597 Porsi Espresso Tini Trans	144
Lampiran 73 : Biaya Sesungguhnya Memproduksi 550 Porsi Pinacolada	145
Lampiran 74 : Biaya Sesungguhnya Memproduksi 501 Porsi Long Island Ice Tea	145
Lampiran 75 : Biaya Sesungguhnya Memproduksi 500 Porsi Mai Tai	145
Lampiran 76 : Biaya Sesungguhnya Memproduksi 457 Porsi Transpolitan.....	145
Lampiran 77 : Biaya Sesungguhnya Memproduksi 451 Porsi Singapore Sling	146
Lampiran 78 : Biaya Sesungguhnya Memproduksi 442 Porsi Apple Blitz.....	146
Lampiran 79 : Biaya Sesungguhnya Memproduksi 381 Porsi Passion Martini.....	146
Lampiran 80 : Biaya Sesungguhnya Memproduksi 357 Porsi Dried Cinnamon	146
Lampiran 81 : Biaya Sesungguhnya Memproduksi 344 Porsi The Lagoon.....	147
Lampiran 82 : Biaya Sesungguhnya Memproduksi 278 Porsi Balsamic Sour	147
Lampiran 83 : Biaya Sesungguhnya Memproduksi 268 Porsi Berry Crush	147
Lampiran 84 : Biaya Sesungguhnya Memproduksi 207 Porsi Spring Cocktail.....	147
Lampiran 85 : Biaya Sesungguhnya Memproduksi 198 Porsi Trans Bloody Mary.....	148
Lampiran 86 : Biaya Sesungguhnya Memproduksi 187 Porsi Blackberry Nature	148

Lampiran 87 : Biaya Sesungguhnya Memproduksi 158 Porsi Authentic	148
Lampiran 88 : Perbandingan Biaya Standar dengan Biaya Sesungguhnya Memproduksi 3.583 porsi French Fries	149
Lampiran 89 : Perbandingan Biaya Standar dengan Biaya Sesungguhnya Memproduksi 1.478 Porsi Margarita Pizza	149
Lampiran 90 : Perbandingan Biaya Standar dengan Biaya Sesungguhnya Memproduksi 1.389 Porsi Nasi Goreng Ayam	150
Lampiran 91 : Perbandingan Biaya Standar dengan Biaya Sesungguhnya Memproduksi 1.341 Porsi Spagethi & Cheese.....	151
Lampiran 92 : Perbandingan Biaya Standar dengan Biaya Sesungguhnya Memproduksi 1.222 Porsi Club Sandwich.....	151
Lampiran 93 : Perbandingan Biaya Standar dengan Biaya Sesungguhnya Memproduksi 1.003 Porsi Nasi Goreng Buntut	152
Lampiran 94 : Perbandingan Biaya Standar dengan Biaya Sesungguhnya Memproduksi 982 Porsi Wagyu Beef Burger.....	153
Lampiran 95 : Perbandingan Biaya Standar dengan Biaya Sesungguhnya Memproduksi 806 Porsi Bolognese Pasta	154
Lampiran 96 : Perbandingan Biaya Standar dengan Biaya Sesungguhnya Memproduksi 783 Porsi Mix Sate Nusantara.....	155
Lampiran 97 : Perbandingan Biaya Standar dengan Biaya Sesungguhnya Memproduksi 756 Porsi Fish & Chip.....	156
Lampiran 98 : Perbandingan Biaya Standar dengan Biaya Sesungguhnya Memproduksi 650 Caesar Chicken Wrap.....	157
Lampiran 99 : Perbandingan Biaya Standar dengan Biaya Sesungguhnya Memproduksi 646 Porsi Fried Calamary	157
Lampiran 100 : Perbandingan Biaya Standar dengan Biaya Sesungguhnya Memproduksi 640 Beef Steak Sandwhich	158
Lampiran 101 : Perbandingan Biaya Standar dengan Biaya Sesungguhnya Memproduksi 517 Porsi Carbonara Pasta	159
Lampiran 102 : Perbandingan Biaya Standar dengan Biaya Sesungguhnya Memproduksi 474 Porsi Egg Fried and Rice	160
Lampiran 103 : Perbandingan Biaya Standar dengan Biaya Sesungguhnya Memproduksi 448 Porsi Mediteranian Salad With Chicken	161
Lampiran 104 : Perbandingan Biaya Standar dengan Biaya Sesungguhnya Memproduksi 433 Porsi Surf and Turf.....	162
Lampiran 105 : Perbandingan Biaya Standar dengan Biaya Sesungguhnya Memproduksi 388 Porsi Duck Wonton Soup	163
Lampiran 106 : Perbandingan Biaya Standar dengan Biaya Sesungguhnya Memproduksi 375 Porsi Mie Goreng Aceh.....	164
Lampiran 107 : Perbandingan Biaya Standar dengan Biaya Sesungguhnya Memproduksi 362 Porsi Classic Caesar Salad	165
Lampiran 108 : Perbandingan Biaya Standar dengan Biaya Sesungguhnya Memproduksi 879 Porsi Mojito	165

Lampiran 109 : Perbandingan Biaya Standar dengan Biaya Sesungguhnya Memproduksi	
873 Porsi Smoothies	166
Lampiran 110 : Perbandingan Biaya Standar dengan Biaya Sesungguhnya Memproduksi	
765 Porsi Peach Power.....	166
Lampiran 111 : Perbandingan Biaya Standar dengan Biaya Sesungguhnya Memproduksi	
650 Porsi Snow Cap.....	167
Lampiran 112 : Perbandingan Biaya Standar dengan Biaya Sesungguhnya Memproduksi	
597 Porsi Espresso Tini Trans.....	167
Lampiran 113 : Perbandingan Biaya Standar dengan Biaya Sesungguhnya Memproduksi	
550 Porsi Pinacolada.....	168
Lampiran 114 : Perbandingan Biaya Standar dengan Biaya Sesungguhnya Memproduksi	
501 Porsi Long Island Ice Tea.....	168
Lampiran 115 : Perbandingan Biaya Standar dengan Biaya Sesungguhnya Memproduksi	
500 Porsi Mai Tai.....	169
Lampiran 116 : Perbandingan Biaya Standar dengan Biaya Sesungguhnya Memproduksi	
457 Porsi Transpolitan	169
Lampiran 117 : Perbandingan Biaya Standar dengan Biaya Sesungguhnya Memproduksi	
451 Porsi Singapore Sling.....	170
Lampiran 118 : Perbandingan Biaya Standar dengan Biaya Sesungguhnya Memproduksi	
442 Porsi Apple Blitz.....	170
Lampiran 119 : Perbandingan Biaya Standar dengan Biaya Sesungguhnya Memproduksi	
381 Porsi Passion Martini	171
Lampiran 120 : Perbandingan Biaya Standar dengan Biaya Sesungguhnya Memproduksi	
357 Porsi Dried Cinnamon.....	171
Lampiran 121 : Perbandingan Biaya Standar dengan Biaya Sesungguhnya Memproduksi	
344 Porsi The Lagoon.....	172
Lampiran 122 : Perbandingan Biaya Standar dengan Biaya Sesungguhnya Memproduksi	
278 Porsi Balsamic Sour.....	172
Lampiran 123 : Perbandingan Biaya Standar dengan Biaya Sesungguhnya Memproduksi	
268 Porsi Berry Crush.....	173
Lampiran 124 : Perbandingan Biaya Standar dengan Biaya Sesungguhnya Memproduksi	
207 Porsi Spring Cocktail	173
Lampiran 125 : Perbandingan Biaya Standar dengan Biaya Sesungguhnya Memproduksi	
198 Porsi Trans Bloody Mary	174
Lampiran 126 : Perbandingan Biaya Standar dengan Biaya Sesungguhnya Memproduksi	
187 Porsi Blackberry Nature.....	174
Lampiran 127 : Perbandingan Biaya Standar dengan Biaya Sesungguhnya Memproduksi	
158 Porsi Authentic.....	175

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Industri perhotelan dalam bidang pariwisata mengalami dinamika yang semakin kompleks di era modern (Ratnasari, 2024). Pengendalian biaya operasional menjadi aspek yang krusial dalam menjaga efisiensi dan profitabilitas perusahaan. Banyak faktor yang mempengaruhi seperti persaingan yang ketat, perubahan tren wisata, serta ketidakpastian ekonomi global menuntut para pelaku industri untuk lebih adaptif dan efisien dalam mengelola bisnis (Saputra, 2024). Berdasarkan data Badan Pusat Statistik Provinsi Bali, pada tahun 2024 jumlah hotel bintang di Provinsi Bali mencapai lebih dari 400 unit, dengan kabupaten badung sebagai wilayah dengan jumlah hotel terbanyak, dengan jumlah lebih dari 200 unit. Tingginya jumlah hotel di daerah ini menunjukkan bahwa persaingan bisnis di industri perhotelan semakin ketat, sehingga para pelaku bisnis perhotelan harus mampu menerapkan strategi pengendalian biaya yang tepat untuk mempertahankan daya saing.

Strategi pengendalian biaya pada bagian *food and beverage* bertujuan untuk mengevaluasi serta menganalisis pelaksanaan proses produksi, guna memastikan apakah seluruh kegiatan tersebut telah berjalan sesuai dengan standar biaya dan prosedur operasional yang telah ditetapkan oleh manajemen (Swantari et al., 2017). Dalam industri perhotelan, anggaran mencakup berbagai aspek, mulai dari biaya operasional harian, pemeliharaan fasilitas, hingga pemasaran dan pengembangan. Analisis anggaran mencakup evaluasi dan

perbandingan anggaran yang telah ditetapkan dengan realisasi yang terjadi (Pii dan Ramli, 2022).

The Trans Resort Bali merupakan resort bintang lima yang terletak di pusat Seminyak yang hanya berjarak 10 km dari Bandara I Gusti Ngurah Rai. Resort ini menawarkan 184 kamar dan suite yang dilengkapi dengan *jacuzzi*, serta 16 villa mewah dengan kolam renang pribadi. The Trans Resort Bali juga menawarkan fasilitas unggulan meliputi kolam renang dengan pantai berpasir putih, spa dan pusat kebugaran, klub anak-anak, serta layanan *shuttle* gratis ke area seminyak. Dalam pelaksanaan sistem manajemen, setiap aktivitas yang dilakukan di Hotel The Trans Resort Bali memerlukan anggaran, termasuk anggaran untuk operasional. Seiring dengan perkembangan hotel, penyusunan anggaran biaya operasional menjadi hal yang penting guna mendukung kelancaran berbagai kegiatan di dalam perusahaan.

Mahardika et al., (2024) berpendapat bahwa *food and beverage cost* melibatkan beberapa elemen termasuk pengendalian biaya, penetapan harga, analisis *profitabilitas*, dan perencanaan anggaran yang optimal untuk mencapai margin keuntungan yang diinginkan. Dalam hal ini, penting untuk menjaga agar rasio *food and beverage cost* tidak terlalu tinggi, yang mengindikasikan adanya masalah dalam pengendalian biaya dan penetapan harga. *Standard food and beverage cost* dapat digambarkan sebagai biaya yang telah ditentukan atau direncanakan sebelum proses pembuatan produk sehingga dapat digunakan dalam menentukan harga pokok penjualan makanan (Dewi, 2022). Pendapatan yang diperoleh sebagian besar hotel umumnya, berasal dari penjualan jasa kamar

dan penjualan *food and beverage*. Pendapatan dari layanan kamar menyumbang sekitar 65% terhadap keseluruhan pendapatan hotel, sementara sumber pendapatan terbesar kedua berasal dari penjualan *food and beverage* yang berkontribusi sekitar 30% hingga 40% dari total pendapatan hotel (Trivena dan Pradyani, 2022). Penjualan *food and beverage* merupakan salah satu sumber pendapatan utama pada hotel yang menyediakan fasilitas restoran, yang berperan penting dalam upaya mencapai target keuntungan yang telah ditentukan oleh pihak manajemen. dimana dapat dilihat pada tabel 1.1 dan tabel 1.2 yang berisi anggaran, realisasi dan selisih *food and beverage Cost* periode tahun 2024 di Hotel The Trans Resort Bali.

Tabel 1.1
Perbandingan Anggaran dan Sesungguhnya *Food Cost* pada The Trans Resort Bali periode Januari sampai Desember 2024

Bulan	Anggaran <i>Food</i>		<i>Revenue Food</i>		Variance
	(IDR)	%	(IDR)	%	
Januari	2.841.434.998,41	32%	2.460.390.377,00	41,72%	-9,72%
Februari	3.051.779.229,40	32%	2.034.198.846,79	37,77%	-5,77%
Maret	1.928.348.211,01	32%	2,046.791.808,97	41,80%	-9,80%
April	3.132.087.870,94	32%	2.099.556.210,43	41,04%	-9,04%
Mei	4.142.684.484,63	32%	3.913.356.181,83	34,80%	-2,80%
Juni	4.217.900.303,08	32%	3.327.089.213,88	35,43%	-3,43%
Juli	3.916.338.535,65	32%	3.405.337.710,65	37,14%	-5,14%
Agustus	4.440.164.816,01	32%	4.679.441.382,49	34,25%	-2,25%
September	4.729.788.944,61	32%	4.157.426.471,12	34,13%	-2,13%
Oktober	4.390.477.598,62	32%	3.269.308.012,88	34,57%	-2,57%
November	4.294.420.791,60	32%	3.277.878.403,31	35,39%	-3,39%
Desember	3.315.482.337,08	32%	3.218.510.936,78	36,76%	-4,76%

Sumber : *Finance Department*, The Trans Resort Bali (Data Diolah)

Tabel 1.2
Perbandingan Anggaran dan Sesungguhnya *Beverage Cost* pada The
Trans Resort Bali periode Januari sampai Desember 2024

Bulan	Anggaran <i>Beverage</i>		Revenue <i>Beverage</i>		Variance
	(IDR)	%	(IDR)	%	
Januari	466.626.059,00	25%	547.548.993	27,16%	-2,16%
Februari	344.655.711,16	25%	298.499.141,68	29,31%	-4,31%
Maret	468.633.767,02	25%	430.648.883,18	27,86%	-2,86%
April	709.833.099,62	25%	454.993.149,10	29,97%	-4,97%
Mei	809.787.988,43	25%	405.020.954,94	35,06%	-10,06%
Juni	989.215.681,32	25%	581.763.691,79	33,53%	-8,53%
Juli	678.661.133,10	25%	800.124.722,95	31,54%	-6,54%
Agustus	570.752.871,42	25%	1.039.761.164,26	31,71%	-6,71%
September	676.346.805,72	25%	733.725.169	33,77%	-8,77%
Oktokber	1.089.367.119,92	25%	884.326.569	31,56%	-6,56%
November	488.152.276,39	25%	344.314.792	35,73%	-10,73%
Desember	546.963.751,49	25%	549.191.848	36,61%	-11,61%

Sumber : *Finance Department*, The Trans Resort Bali (Data Diolah)

Pada tabel 1.1 dan tabel 1.2 dapat dilihat bahwa *food and beverage cost* tidak sesuai dengan anggaran yang telah ditetentukan oleh pihak manajemen. The Trans Resort Bali menetapkan toleransi penyimpangan sebesar 2% serta persentase biaya *food cost* dan *beverage cost* masing-masing sebesar 32% dan 25%. Berdasarkan data peningkatan persentase biaya *food and beverage*, terlihat bahwa sebagian besar mengalami selisih yang merugikan, di mana pada tahun 2024 angka tersebut telah melebihi batas toleransi yang ditetapkan manajemen. Jika kondisi ini terus berlanjut tanpa adanya langkah perbaikan, maka hal tersebut berpotensi menimbulkan risiko signifikan terhadap pencapaian realisasi anggaran. Oleh sebab itu, pengendalian biaya memegang peran penting dalam

menetapkan standar pelaksanaan, mulai dari proses perencanaan, penyediaan sistem informasi sebagai umpan balik, pengendalian, hingga perbaikan atas penyimpangan yang terjadi agar tetap selaras dengan rencana yang telah ditetapkan. Dengan pengendalian yang tepat, tujuan Hotel The Trans Resort Bali dalam pengelolaan biaya dapat dicapai secara efektif dan efisien. Berdasarkan data yang tercantum pada dua tabel sebelumnya, dapat disimpulkan bahwa pemanfaatan potensi yang dimiliki belum dilakukan secara maksimal.

Adanya ketidaksesuaian antara pelaksanaan anggaran dengan standar yang telah ditetapkan oleh manajemen perlu ditelusuri lebih dalam, terutama hal-hal yang menyangkut pengendalian biaya, agar pelaksanaannya dapat selaras dengan ketentuan yang berlaku, khususnya pada bagian *food and beverage*. Oleh karena itu, penelitian ini dianggap relevan dan menarik untuk mengkaji bagaimana peran anggaran sebagai alat dalam pengendalian biaya pada bagian *food and beverage*. Berdasarkan latar belakang tersebut, peneliti tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul “Analisis Anggaran Sebagai Alat Pengendalian Biaya *Food and beverage* Di The Trans Resort Bali”.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan penjelasan pada bagian latar belakang, maka rumusan permasalahan utama yang akan dibahas dalam penelitian ini adalah :

1. Apakah penyebab terjadinya selisih antara biaya *food and beverage* di The Trans Resort Bali ?
2. Bagaimanakah pengendalian biaya *food and beverage* yang dilaksanakan di The Trans Resort Bali?

C. Batasan Masalah

Batasan masalah pada penelitian ini adalah anggaran biaya *food and beverage* untuk mengetahui kesesuaian antara anggaran dengan realisasinya dan penyebab selisih antara biaya standar dengan biaya sesungguhnya pada *food and beverage* di Hotel The Trans Resort Bali pada bulan Januari sampai Desember 2024.

D. Tujuan dan Manfaat Penelitian

1. Tujuan Penelitian

Adapun tujuan yang ingin dicapai dalam penelitian ini adalah :

- a. Untuk mengetahui penyebab terjadinya selisih antara biaya *food and beverage* di The Trans Resort Bali.
- b. Untuk mengetahui pengendalian biaya *food and beverage* di The Trans Resort Bali.

2. Manfaat Penelitian

a. Manfaat Teoritis

Penelitian ini diharapkan dapat membantu memperkaya literatur dalam manajemen biaya dengan memberikan pemahaman tentang anggaran sebagai alat pengendali biaya *food and beverage* dan dapat membantu mengetahui beberapa penyebab terjadinya penyimpangan sehingga dapat mengambil keputusan di masa mendatang.

b. Manfaat Praktis

1) Bagi The Trans Resort Bali

Hasil dari penelitian ini dapat menjadi acuan atau pertimbangan dalam penyusunan anggaran untuk tahun berikutnya, khususnya dalam penerapan pengendalian biaya pada bagian *food and beverage* saat proses realisasi anggaran.

2) Bagi Politeknik Negeri Bali

Hasil penelitian ini diharapkan dapat digunakan untuk mengevaluasi sejauh mana kemampuan mahasiswa dalam menangani permasalahan nyata di dunia kerja, serta menjadi referensi bagi penelitian selanjutnya yang berhubungan dengan anggaran dan pengendalian biaya.

3) Bagi Mahasiswa

Hasil dari penelitian ini mampu memperluas, memperdalam, serta menerapkan pengetahuan yang telah dimiliki, khususnya dalam aspek pengendalian manajemen.

4) Bagi Masyarakat

Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi dan wawasan yang bermanfaat bagi masyarakat. Penelitian ini dapat menjadi referensi untuk meningkatkan pengetahuan dan kesadaran sehingga masyarakat mampu menerapkan pengetahuan tersebut dalam kehidupan sehari-hari.

BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil pembahasan yang telah diuraikan pada bab sebelumnya mengenai Analisis Anggaran Sebagai Alat Pengendalian Biaya *Food And Beverage* Di The Trans Resort Bali, maka dapat dirumuskan kesimpulan sebagai berikut:

1. The Trans Resort Bali telah menerapkan biaya standar dengan toleransi varians maksimal 2% dan melakukan analisis varians secara berkala pada menu terlaris. Namun, pada tahun 2024 ditemukan selisih menguntungkan dan selisih merugikan, di mana selisih merugikan lebih dominan. Selisih kuantitas disebabkan oleh penggunaan bahan baku melebihi standard recipe, kerusakan bahan, kesalahan pengukuran, teknik pengolahan yang kurang tepat, kesalahan pencatatan stok, dan prosedur penyimpanan yang tidak konsisten. Selisih harga dipicu oleh kenaikan harga bahan baku akibat faktor cuaca, distribusi, kegagalan panen, kenaikan cukai, biaya impor, serta pemilihan pemasok tanpa perbandingan harga optimal. Akibatnya, total biaya F&B melebihi batas toleransi 2%, dengan rata-rata food cost 37,07% dan beverage cost 31,98%. Hal ini menegaskan bahwa biaya sesungguhnya telah melampaui biaya standar yang ditetapkan.
2. Pelaksanaan pengendalian biaya oleh seluruh bagian yang terlibat dalam pengelolaan biaya *food and beverage* di The Trans Resort Bali masih belum berjalan secara maksimal atau sesuai harapan. Masih terdapat beberapa

ketidaksesuaian dengan SOP yang telah ditetapkan. Beberapa prosedur pengendalian belum dijalankan secara konsisten, mulai dari tahap pembelian, penerimaan, penyimpanan, hingga proses produksi. Kondisi ini menunjukkan adanya kelemahan dalam kedisiplinan pelaksanaan, kurangnya pengawasan berkelanjutan, serta koordinasi antarbagian yang belum optimal, sehingga tujuan efisiensi dan efektivitas pengendalian biaya belum tercapai secara menyeluruh.

B. Implikasi

Hasil penelitian menunjukkan bahwa meskipun sistem pengendalian biaya *food and beverage* melalui biaya standar telah diterapkan di The Trans Resort Bali, masih ditemukan selisih yang cukup signifikan antara biaya standar dengan biaya sesungguhnya, baik selisih yang menguntungkan maupun merugikan. Perlunya peningkatan dalam pelaksanaan operasional harian, khususnya dalam hal penggunaan bahan baku dan pengendalian harga beli. Jika selisih merugikan terus berulang tanpa perbaikan sistematis, maka akan berdampak langsung pada meningkatnya total biaya produksi dan berkurangnya margin keuntungan hotel. Selain itu, kondisi ini dapat mencerminkan lemahnya koordinasi antar departemen, kurangnya kedisiplinan dalam penerapan *standard recipe*, serta kurang optimalnya pengawasan terhadap *supplier* dan kualitas bahan baku. Oleh karena itu, diperlukan tindakan nyata berupa penguatan sistem kontrol internal, peningkatan kompetensi SDM, serta evaluasi berkala agar sistem pengendalian biaya benar-benar berfungsi secara optimal dan mendukung keberlanjutan kinerja keuangan perusahaan.

C. Saran

Berdasarkan kesimpulan yang telah disampaikan, terdapat beberapa saran yang dapat diberikan guna mengurangi kemungkinan terulangnya permasalahan serupa di masa mendatang, sehingga dapat mendukung peningkatan efektivitas pengendalian biaya makanan dan minuman di The Trans Resort Bali.

1. Manajemen perlu melakukan pengawasan yang lebih ketat terhadap proses keluar masuk barang pada ruang penyimpanan untuk kebutuhan proses operasional. Untuk menekan potensi selisih biaya yang merugikan, perlu dilakukan evaluasi menyeluruh dan penyempurnaan prosedur operasional yang berlaku. Langkah ini mencakup peningkatan kompetensi melalui pelatihan intensif agar lebih taat terhadap SOP, serta pembenahan dalam teknik penyimpanan untuk meminimalkan kerusakan bahan baku. Di sisi produksi, kontrol kualitas hendaknya diperkuat dengan pemeriksaan rutin pada setiap tahap pengolahan, sehingga mutu dan kuantitas output dapat lebih terjaga. Selain itu, *standard recipe* perlu diperbarui secara berkala menyesuaikan fluktuasi harga bahan baku, sehingga *cost control* tetap optimal tanpa mengorbankan konsistensi porsi dan cita rasa.
2. Untuk mengatasi penyimpangan yang terjadi dalam pengendalian biaya, diperlukan berbagai langkah perbaikan di berbagai fungsi. Pada bagian pembelian, pengendalian biaya dapat diperkuat dengan meningkatkan pengawasan pada prosedur pembelian dengan memuat minimal tiga penawaran harga dan kriteria seleksi *supplier* terdokumentasi dengan jelas. Selain itu, *purchase order* hendaknya mencantumkan spesifikasi teknis

seperti ukuran, kualitas, dan kemasan agar setiap kesalahan jenis atau mutu bahan dapat diminimalkan dan retur barang berkurang, sementara tinjauan kontrak dan daftar harga vendor dilakukan pembaharuan secara rutin untuk menyesuaikan dengan dinamika pasar. .pada bagian *receiving*, penerapan *checklist* penerimaan yang meliputi verifikasi kuantitas, kondisi fisik, suhu, dan kecocokan dengan *purchase order* tidak boleh diabaikan, setiap proses pemeriksaan sebaiknya dikerjakan oleh dua petugas berbeda dan didokumentasikan, misalnya dengan foto kondisi barang, untuk mempercepat klaim retur jika terdapat kerusakan. Penjadwalan kedatangan barang secara bergiliran akan menghindarkan penumpukan kiriman di gudang, sehingga *receiving* dapat bekerja lebih teliti dan mengurangi risiko bahan rusak sebelum disimpan. Untuk bagian store, pengaturan tata letak barang menurut kategori dengan penandaan tanggal kedatangan yang jelas agar prosedur FIFO dapat dijalankan tanpa tumpang tindih stok. Setiap perpindahan barang keluar dan masuk wajib dicatat dalam buku log atau formulir sederhana yang memuat detail tanggal, kode barang, jumlah, dan tanda tangan petugas gudang serta penerima. Kemudian, melakukan *stock opname* rutin lalu dibandingkan dengan catatan harian untuk mengidentifikasi dan menindaklanjuti selisih sejak dini. iriman di gudang, sehingga tim *receiving* dapat bekerja lebih teliti dan mengurangi risiko bahan rusak sebelum disimpan. Sedangkan pada bagian produksi, efisiensi biaya dapat dicapai dengan penggunaan alat ukur terstandar yang dikalibrasi secara berkala, serta

penempelan *recipe* di setiap *station* kerja agar setiap karyawan tahu takaran pasti sesuai dengan *standard recipe book*.



DAFTAR PUSTAKA

- Budiyasa, I. K. G., Putra, A. M., Suarka, F. M. (2019). Analisis Pengendalian Biaya Food and beverage Pada Harris Hotel Raya Kuta Bal. *Jurnal Kepariwisata Dan Hospitalitas*, 2(3).
- Dewi, N. P. M. P. (2022). *Pengendalian Food Cost Pada Restoran Dhanya di Hotel Golden Tulip Jineng Resort Bali*.
https://repository.pnb.ac.id/id/eprint/258/2/RAMA_62401_1915613044_0018106206_0019076210_part.pdf
- Dhita, N., Putra, U., Lukitasari, R., Mulia, V. B., Wibawa, K., Perhotelan, M., & Bali, I. (2022). Analisis Pengendalian Food Cost Di Hotel Vila Lumbung-Bali Food Cost Control Analysis At Vila Lumbung Hotel-Bali. *JOURNEY: Journal of Tourismpreneurship, Culinary, Hospitality, Convention, and Event Management*, 5(2), 165–176.
- Fayol, H. (1916). *General and Industrial Management*. Institute of Electrical and Electronics Engineering, Paris.
- Gusman, Y., & Purbadini, E. (2016). *pada Hotel Sempurna Kota Lubuk Linggau*. 1(1), 66–84.
- Hardani, Andriani, H., Ustiawaty, J., Utami, E. F., Ria Rahmatul Istiqomah, R. A. F., Sukmana, D. J., & Auliya, N. H. (2020). Metode Penelitian Kualitatif dan Kuantitatif. In H. Abadi (Ed.), *Revista Brasileira de Linguística Aplicada* (Cetakan I, Vol. 5, Issue 1). CV Pustaka Ilmu.
- Hayes, D. K., & Ninemeier, J. D. (2009). *Human Resources Management in the Hospitality Industry*. Wiley.
<https://books.google.co.id/books?id=PFRrvWEfelAC>
- Herlambang, S. (2013). *Pengantar Manajemen Cara Mudah Memahami Ilmu Manajemen*. Gosyen Publishing.
- Junita Pratiwi, & Muhammad Irwan Padli Nasution. (2023). Pengaruh Pajak Hotel, Pajak Restoran, dan Pajak Hiburan Terhadap Peningkatan Pendapatan Asli Daerah Kota Medan. *Jispendiora Jurnal Ilmu Sosial Pendidikan Dan Humaniora*, 2(3), 106–113. <https://doi.org/10.56910/jispendiora.v2i3.971>
- Kaharti, E. (2019). Evaluasi Prosedur Penyusunan Anggaran dan Penetapan Anggaran. *Jurnal Ilmiah Akuntansi Dan Keuangan*, 8(2), 1–6.
- 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. *Ganec Swara*, 18(3), 1608. <https://doi.org/10.35327/gara.v18i3.984>

- Makaombohe, Y. Y., Pangemanan, S. ., & Tirayoh, V. Z. (2014). *Ukuran Perusahaan Terhadap Manajemen Laba pada Perbankan Yang Terdaftar di Bursa Efek Indonesia Periode 2008-2011. Jurnal Riset Ekonomi, Manajemen, Bisnis Dan Akuntansi*, 2(1), 656–665.
- Mertayasa, I. G. A. (2012). *Food And Beverage Service Operational Job Preparation* (P. Christian (ed.)). Andi.
- Miles, M. B., & Huberman, A. M. (2014). *Analisis Data Kualitatif*. Universitas Indonesia Press.
- Mulyadi. (2014). *Akuntansi Biaya*. UPP STIM YKPN.
- Nafarin, M. (2004). *Penganggaran Perusahaan* (Edisi Revi). Salemba Empat.
- Nurchahyo, A. B., Pangemanan, S. S., Pangerapan, S., Sam, U., & Manado, R. (2021). *Penerapan Activity Based Costing Dalam Menentukan Harga Pokok Kamar Jle ' S Hotel Manado Application Of Activity Based Costing In Determining The Main Price Of The Jle ' S Hotel Manado Jurnal Emba Vol . 9 No . 2 April 2021 , Hal . 228-234*. 9(2), 228–234.
- Pii, W., & Ramli, M. R. (2022). Analisis Anggaran Biaya Operasional Usaha Jasa Perhotelan Terhadap Peningkatan Laba Pada Hotel Sun City Baubau. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Fakultas Ekonomi UMButon*, 4(1), 2747–2779.
- Pt, I. N., Mentari, C., At, C., Ekonomi, F., & Akuntansi, J. (2015). *Penerapan biaya standar dalam perencanaan dan pengendalian biaya konstruksi pada pt. cahya mentari cemerlang manado*. 3(4).
- Ranti Utami Fizal. (2019). Analisis Anggaran Biaya Produksi Sebagai Alat Pengendalian Biaya Pada Cv. Pinang Advertising Tanjungpinang. *Cash : Economic, Accounting Scientific Journal*, 4(2), 113–121. <https://doi.org/https://doi.org/10.52624/cash.v4i02.2220>
- Ratnasari, D., Ariani, N. M., Sulistyawati, A. (2024). Peranan cost controller dalam mengendalikan Food and beverage cost di ananta legian hotel , Kabupaten Badung - Bali. *Jurnal Kepariwisata Dan Hospitalitas*, 8(1), 21–40.
- Sadewa, D., & Santoso, R. A. (2024). Analisis Anggaran Biaya Operasional Sebagai Alat Pengendalian Manajemen Di Klinik Harapan Sehat Padalarang. *Nusantara Journal of Multidisciplinary Science*, 1(6), 342–350. <https://jurnal.intekom.id/index.php/njms>
- Saputra, I. P. D. A. (2024). Pentingnya Pariwisata Berkelanjutan dalam Menjaga Keseimbangan Lingkungan. *AL-MIKRAJ Jurnal Studi Islam Dan Humaniora (E-ISSN 2745-4584)*, 4(02), 207–217. <https://doi.org/10.37680/almikraj.v4i02.4613>

- Sasongke, D. J., Kalangi, L., & Mintalangi, S. S. E. (2023). Analisis Anggaran Biaya Produksi Sebagai Alat Untuk Meningkatkan Efektivitas Pengendalian Biaya Produksi Pada Pt Sari Tuna Makmur. *Jurnal LPPM Bidang EkoSosBudKum (Ekonomi, Sosial, Budaya, Dan Hukum)*, 6(2), 1297–1310.
- Sugiyono. (2022). *Metode Penelitian Kualitatif* (Issue Agustus). Alfabeta.
- Supriyono, R. . (1993). *Akuntansi Manajemen I Konsep Dasar Akuntansi Manajemen dan Proses Perencanaan* (Edisi 1). BPFE.
- Swantari, A., Wicaksono, H., & Festivalia, F. (2017). Analisis Food And Beverage Controller Terhadap Laba Food and Beverage Departemen. *Jurnal Ilmiah Pariwisata*, 22(2), 57. <http://jurnalpariwisata.stptrisakti.ac.id/index.php/JIP/article/view/1132>
- Trivena, N., & Pradyani, N. (2022). Analisis Pengendalian Biaya Food And Beverage Pada Hotel Villa Lumbung Seminyak. *Seminar Ilmiah Nasional ...*, 5, 371–378. <https://jurnal.undhirabali.ac.id/index.php/sintesa/article/view/2266%0Ahttps://jurnal.undhirabali.ac.id/index.php/sintesa/article/download/2266/1790>
- Umarella, B., Studi, P., Politeknik, A., & Ambon, N. (2019). *Pengendalian Biaya Proyek Pada Pt X Di Kota*. 01(02), 70–75.
- Wiyasha, I. (2011). *F&B Cost Control untuk Hotel & Restoran* (Kedua). Andi Offset.
- Wiyasha, I. (2014). *Akuntansi Manajemen Hotel Dan Restoran* (Edisi Kedu). Andi Offset.