

TUGAS AKHIR

**ANALISIS PENGENDALIAN BIAYA PADA
THE UNGASAN CLIFFTOP RESORT**



POLITEKNIK NEGERI BALI

**NAMA : DEWA AYU PUTRI INDIRAYANI
NIM : 2215613059**

**PROGRAM STUDI D3 AKUNTANSI
JURUSAN AKUNTANSI
POLITEKNIK NEGERI BALI
2025**

ANALISIS PENGENDALIAN BIAYA PADA THE UNGASAN CLIFFTOP RESORT

Dewa Ayu Putri Indirayani
2215613059

(Program Studi D3 Akuntansi, Politeknik Negeri Bali)

ABSTRAK

Pengelolaan biaya makanan dan minuman (*food and beverage*) dalam industri perhotelan merupakan aktivitas penting untuk memastikan keuntungan maksimal dapat tercapai. Optimalisasi laba di hotel terjadi bila pendapatan dari makanan dan minuman sesuai dengan target yang telah ditentukan manajemen, serta biaya yang dikeluarkan dapat ditekan seminimal mungkin tanpa mengorbankan mutu produk yang diberikan kepada pelanggan. Fokus dari penelitian ini adalah pada biaya makanan dan minuman, karena ditemukan adanya perbedaan antara biaya standar dengan biaya aktual pada bagian *food and beverage*. Tujuan penelitian ini yaitu untuk mengidentifikasi faktor penyebab terjadinya selisih dalam biaya *food and beverage* sekaligus menganalisis bagaimana proses pengendalian biaya *food and beverage* tersebut dilakukan di hotel The Ungasan Clifftop Resort. Jenis data dalam penelitian ini meliputi data kuantitatif dan kualitatif. Sumber data yang digunakan berasal dari data primer maupun data sekunder. Proses pengumpulan data dilakukan melalui wawancara, dokumentasi dan observasi. Untuk analisis data, digunakan teknik deskriptif kuantitatif serta deskriptif kualitatif. Hasil penelitian menunjukkan terdapat selisih yang tidak diinginkan baik pada selisih kuantitas maupun selisih harga. Hal tersebut terjadi akibat adanya penyimpangan dalam penggunaan bahan baku selama proses produksi serta perubahan harga. Pengendalian manajemen terhadap *food and beverage* di The Ungasan Clifftop Resort pada umumnya sudah dijalankan sesuai prosedur yang berlaku, tetapi masih terdapat beberapa prosedur yang belum diterapkan dengan optimal dan konsisten.

Kata Kunci: *Pengendalian biaya , biaya standar, biaya sesungguhnya*

DAFTAR ISI

Halaman Sampul Depan.....	i
Abstrak.....	ii
Halaman Prasyarat Gelar Sarjana Terapan.....	iii
Halaman Surat Pernyataan Orisinalitas Karya Ilmiah	iv
Halaman Persetujuan Usulan Proposal Penelitian	v
Halaman Penetapan Kelulusan.....	vi
Kata Pengantar	vii
Daftar Isi	x
Daftar Tabel	xi
Daftar Lampiran	xii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
<i>A. Latar Belakang.....</i>	<i>1</i>
<i>B. Rumusan Kesenjangan.....</i>	<i>4</i>
<i>C. Tujuan dan Manfaat Penulisan</i>	<i>4</i>
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	6
<i>A. Standar Aktivitas</i>	<i>6</i>
<i>B. Praktik Baik Aktivitas.....</i>	<i>14</i>
BAB III METODE PENULISAN	18
<i>A. Lokasi/Tempat dan Waktu Aktivitas.....</i>	<i>18</i>
<i>B. Teknik dan Instrumen Pengumpulan Data</i>	<i>18</i>
BAB IV PEMBAHASAN.....	21
<i>A. Deskripsi Objek Penulisan.....</i>	<i>21</i>
<i>B. Deskripsi Aktivitas</i>	<i>22</i>
<i>C. Pembahasan.....</i>	<i>24</i>
BAB V PENUTUP.....	57
<i>A. Simpulan.....</i>	<i>57</i>
<i>B. Saran</i>	<i>59</i>
DAFTAR PUSTAKA.....	61
LAMPIRAN.....	63

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1	Biaya Standar, Biaya Sesungguhnya, Dan Selisish Biaya The Ungasan Clifftop Resort Januari -Desember 2024	3
Tabel 4. 1	Menu Food yang Paling Banyak Terjual The Ungasan Clifftop Resort Januari – Desember 2024	25
Tabel 4. 2	Menu Beverage yang Paling Banyak Terjual The Ungasan Clifftop Resort Januari – Desember 2024	26
Tabel 4. 3	Selisish Harga Bahan Shoestring Fries Januari-Desember 2024	27
Tabel 4. 4	Selisih Kuantitas Bahan Shoestring Fries Januari - Desember 2024 ...	27
Tabel 4. 5	Selisih Harga Bahan Margherita Pizza Januari - Desember 2024.....	28
Tabel 4. 6	Selisish Kuantitas Bahan Margherita Pizza Januari - Desember 2024	29
Tabel 4. 7	Selisih Harga Bahan Double Cheese Burger and Fries Januari - Desember 2024	29
Tabel 4. 8	Selisih Kuantitas Bahan Double Cheese Burger and Fries Januari - Desember 2024	31
Tabel 4. 9	Selisih Harga Bahan Crispy Chicken Wing Januari - Desember 2024	32
Tabel 4. 10	Selisih Harga Bahan Crispy Chicken Wing Januari - Desember 2024	33
Tabel 4. 11	Selisih Harga Bahan Miso Salmon Bowls Januari - Desember 2024	34
Tabel 4. 12	Selisih Kuantitas Bahan Miso Salmon Bowls Januari - Desember 2024	35
Tabel 4. 13	Selisih Harga Bahan Pina Colada Januari - Desember 2024.....	37
Tabel 4. 14	Selisih Kuantitas Bahan Pina Colada Januari - Desember 2024.....	38
Tabel 4. 15	Selisih Hrga Bahan Mojito januari - Desember 2024	39
Tabel 4. 16	Selisih Kuantitas bahan Mojito Januari - Desember 2024	40
Tabel 4. 17	Selsish Harga Bahan Sunday Spiriz Januari - Desember 2024.....	41
Tabel 4. 18	Selisih Kuantitas Sunday Spiriz Januari- Desember 2024	42
Tabel 4. 19	Selsish Harga Bahan Ice Latte Sundays Januari - Desember 2024....	43
Tabel 4. 20	Selisih Kuantitas Ice Latte Sundays Januari - Desember 2024.....	43
Tabel 4. 21	Selisish Harga Bahan Manggo & Chia Januari - Desember 2024	45
Tabel 4. 22	Selisih Kuantitas Manggo & Chia Januari - Desember 2024.....	45
Tabel 4. 23	Selisih Biaya Bahan Makanan dan Miinuman pada The Ungasan Clifftop Resort Januari - Desember 2024	47

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1: Biaya Standar untuk Memproduksi Shoestring fries.....	64
Lampiran 2: Biaya Standar untuk Memproduksi Margherita Pizza.....	64
Lampiran 3: Biaya Standar untuk Memproduksi Double Cheese burger and fries	64
Lampiran 4: Biaya Standar untuk Memproduksi Crispy Chicken Wing	65
Lampiran 5: Biaya Standar untuk Memproduksi Miso Salmon	65
Lampiran 6: Biaya Standar untuk Memproduksi Pina Colada	65
Lampiran 7: Biaya Standar untuk Memproduksi Mojito	66
Lampiran 8: Biaya Standar untuk Memproduksi Sundays Spiriz.....	66
Lampiran 9: Biaya Standar untuk Memproduksi Ice Latte Sundays	66
Lampiran 10: Biaya Standar untuk Memproduksi Manggo & Chia.....	67
Lampiran 11: Biaya Sesungguhnya untuk Memproduksi Shoestring fries.....	67
Lampiran 12: Biaya Sesungguhnya untuk Memproduksi Margherita Pizza	67
Lampiran 13: Biaya Sesungguhnya untuk Memproduksi Double Cheese Burger and Fries.....	68
Lampiran 14: Biaya Sesungguhnya untuk Memproduksi Crispy chicken Wing .	68
Lampiran 15: Biaya Sesungguhnya untuk Memproduksi Miso salmon	69
Lampiran 16: Biaya Sesungguhnya untuk Memproduksi Pina colada	69
Lampiran 17: Biaya Sesungguhnya untuk Memproduksi Mojito	69
Lampiran 18: Biaya Sesungguhnya untuk Memproduksi Sunday Spiriz	70
Lampiran 19: Biaya Sesungguhnya untuk Memproduksi Ice latte Sundays	70
Lampiran 20: Biaya Sesungguhnya untuk Memproduksi Manggo & Chia.....	70
Lampiran 21: Perbandingan Biaya Stadar dengan Biaya Sesungguhnya untuk Memproduksi 19.462 Shoestring Fries	71
Lampiran 22: Perbandingan Biaya Standar dengan Biaya Sesungguhnya untuk Memproduksi 13.986 Marghereta Pizza	71
Lampiran 23: Perbandingan Biaya Standar dengan Biaya Sesungguhnya untuk Memproduksi 12.122 Double Chese Burger and Fries.....	72
Lampiran 24: Perbandingan Biaya Standar dengan Biaya Sesungguhnya untuk Memproduksi 9.957 Crispy chicken wing	72
Lampiran 25: Perbandingan Biaya Standar dengan Biaya Sesungguhnya untuk Memproduksi 7.671 Miso salmon bolws	73
Lampiran 26: Perbandingan Biaya Standar dengan Biaya Sesungguhnya untuk Memproduksi 7.786 Pina Colada.....	74
Lampiran 27: Perbandingan Biaya Standar dengan Biaya Sesungguhnya untuk Memproduksi 6.932 Mojito	74
Lampiran 28: Perbandingan Biaya Standar dengan Biaya Sesungguhnya untuk Memproduksi 6.243 Sundays spiriz.....	75
Lampiran 29: Perbandingan Biaya Standar dengan Biaya Sesungguhnya untuk Memproduksi 5.699 Ice latte sundays.....	75

Lampiran 30: Perbandingan Biaya Standar dengan Biaya Sesungguhnya untuk Memproduksi 6.932 Manggo & Chia	76
Lampiran 31: Standar Operating Procedure Daily Food & Beverage Cost Report	77
Lampiran 32: Standard Operating Procedure Receiving	81
Lampiran 33: Standard Operating Procedure Purchasing.....	84
Lampiran 34: Standard Operating Procedure Store	88
Lampiran 35: Standard Operating Procedure Stock Rotation.....	92
Lampiran 36: Standard Operating Procedure Internal Transfer	94
Lampiran 37. Cek Lis Observasi.....	95



JURUSAN AKUNTANSI
POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Pariwisata adalah rangkaian aktivitas dan penyediaan layanan baik untuk kebutuhan akomodasi, transportasi serta atraksi wisata. Akomodasi adalah peranan penting dalam dunia pariwisata akomodasi tersebut ada berbagai macam jenisnya , yang paling pesat memiliki perkembangan tentu saja yang berkapasitas besar seperti Perhotelan dan Resort. Hotel dan Resort memiliki fungsi juga layanan yang sangat penting bagi wisatawan yang ingin menginap saat melakukan perjalanan wisata. Hotel dan Resort adalah sebuah perusahaan yang menawarkan berbagai jenis layanan. Secara umum, layanan utama yang disediakan oleh hotel adalah penginapan atau akomodasi. Namun, selain itu, Hotel juga sering kali menawarkan layanan tambahan seperti penyediaan makanan dan minuman, memiliki restoran atau kafe, serta dapat disewa untuk menyelenggarakan berbagai acara dan kegiatan lainnya.(Sekolah Tinggi Pariwisata Ambarukmo Yogyakarta, n.d.)

Setiap jenis usaha, khususnya pada usaha hotel maupun restoran bertujuan mendapatkan laba secara berkelanjutan. Selain penyewaan kamar keuntungan lain hotel berasal dari penjualan makanan dan minuman yang diproduksi oleh hotel. Karena margin keuntungan dalam industri jasa makanan dan minuman sangat besar sehingga mempengaruhi keuntungan Hotel atau Resort tersebut maka manajemen Resort harus melakukan pengendalian

terhadap *cost*. Kegiatan pengendalian merupakan suatu kegiatan yang akan berkelanjutan dan terus menerus. Untuk melakukan pengendalian pada biaya yakni dapat melakukan perbandingan antara biaya standar (*Standart Cost*) dengan biaya Sesungguhnya (*Actual Cost*) (I.B.M Wiyasha, 2014)

Salah satu Hotel di Bali yaitu The Ungasan Clifftop Resort yang merupakan Hotel bintang lima yang beralamat di Jl. Pantai Sel. Gau, Ungasan, Uluwatu, Kabupaten Badung, Bali. Selain menyediakan jasa penginapan, The Ungasan Clifftop Resort Juga memiliki fasilitas , *Spa, Gym, lapangan Tennis, Lapangan Golf , dan Beach Club*. Hotel The Ungasan berada di lokasi yang sangat amat di minati oleh para wisatawan , selain itu banyak juga hotel yang dekat dengan The Ungasan Clifftop Resort, Maka dari itu agar tetap bertahan di dalam persaingan antar Hotel lain, The Ungasan harus selalu memperhatikan kualitas jasa Penginapannya serta *Food dan Beverage* di setiap *outletnya* dengan menekan biaya tanpa mengurangi kualitas produk yang dihasilkan.(Human Resource Development The Ungasan Clifftop Resort, 2024)

The Ungasan Clifftop Resort merupakan hotel yang menerapkan *standar* dan Biaya Aktual. The Ungasan Clifftop memiliki manajemen yang bertugas dalam mengendalikan dan mengawasi biaya yang terjadi. Data dari bulan Januari -Desember 2024 menunjukkan selisih yang sering terjadi antara biaya yang dianggarkan dengan realisasi pada bagian makanan dan minuman. Jika hal ini tidak diperhatikan, laba yang diperoleh tidak optimal sehingga target perusahaan sulit dicapai.

Tabel 1.1
Biaya Standar, Biaya Sesungguhnya, Dan Selisih Biaya
The Ungasan Clifftop Resort
Januari -Desember 2024

Bulan	FOOD			BEVERAGE		
	ACTUAL COST %	STANDAR COST %	VARIAN CE %	ACTUAL COST %	STANDAR COST %	VARIAN CE %
JANUARI	35,4%	25%	-10,4%	28,0%	23,0%	-5,0%
PEBRUARI	35,1%	25%	-10,1%	31,5%	23,0%	-8,5%
MARET	34,1%	25%	-9,1%	27,1%	23,0%	-4,1%
APRIL	27,9%	25%	-2,9%	24,5%	23,0%	-1,5%
MEI	34,9%	25%	-9,9%	27,4%	23,0%	-4,4%
JUNI	33,9%	25%	-8,9%	30,4%	23,0%	-7,4%
JULI	28,0%	25%	-3,0%	20,6%	23,0%	2,4%
AGUSTUS	28,0%	25%	-3,0%	23,0%	23,0%	0,0%
SEPTEMBER	29,0%	25%	-4,0%	21,4%	23,0%	1,6%
OKTOBER	34,5%	25%	-9,5%	21,3%	23,0%	1,7%
NOVEMBER	34,1%	25%	-9,1%	22,6%	23,0%	0,4%
DESEMBER	32,6%	25%	-7,6%	23,4%	23,0%	-0,4%
Rata-rata	32,3%	25%	-7,3%	25,1%	23,0%	-2,1%

Sumber : Cost Control The Ungasan Clifftop Resort

Tabel 1.1 di atas menunjukkan bahwa rata – rata *actual food cost* lebih besar dari *standar* yang telah ditetapkan dengan selisih 7,3%. Selisih tersebut telah melebihi batas toleransi yang di tetapkan yaitu 0,5 % maksimal 1% yang ditetapkan oleh manajemen. Pada *standar beverage cost* rata- ratanya yaitu 23,0% sedangkan rata- rata *actualnya* 25,1% pada *beverage cost* biaya aktual lebih tinggi dari biaya *standar*.

Rata- rata selisih yang menyimpang terhadap *Food* dan *beverage* walaupun sedikit tetapi jika terus terjadi dalam jangka panjang dapat merugikan The

Ungasan Clifftop Resort, maka daripada itu selisih yang terjadi perlu ditelusuri penyebabnya agar tidak menyebabkan kerugian yang lebih tinggi di periode berikutnya apakah penggunaannya sudah sesuai dengan prosedur yang sudah ditetapkan atau masih terjadi kendala sehingga diperlukan penelitian dengan judul “ Analisis Pengendalian Biaya *Food and Beverage* Pada The Ungasan Clifftop Resort.

B. Rumusan Kesenjangan

1. Apakah faktor penyebab terjadinya perbedaan selisih biaya antara Biaya sesungguhnya (*Actual Cost*) dengan Biaya Standar (*Standar Cost*) pada The Ungasan Clifftop Resort?
2. Bagaimana Pengendalian biaya pada The Ungasan Clifftop Resort?

C. Tujuan dan Manfaat Penulisan

1. Tujuan Penulisan

- 1) Bertujuan untuk mengidentifikasi penyebab terjadinya selisih persentase biaya antara Biaya sesungguhnya (*Actual Cost*) dan Biaya Standar (*Standar Cost*) Pada The Ungasan Clifftop Resort.
- 2) Untuk menilai bagaimana pengelolaan Biaya The Ungasan Clifftop Resort.

2. Manfaat Penulisan

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan gambaran dan pemahaman yang lebih bagi mahasiswa dalam bidang Akuntansi uang mendalam mengenai faktor-faktor yang mempengaruhi pengendalian biaya, serta

untuk mengembangkan referensi dalam Jurusan Akuntansi Politeknik Negeri Bali khususnya pada pengendalian biaya di masa yang akan datang.

1) Bagi Perusahaan

Hasil Penelitian ini bisa dijadikan sebagai evaluasi bagi perusahaan sehingga perusahaan bisa mendapat kebijakan baru untuk meningkatkan efisiensi dan efektivitas pada perusahaan dalam pengelolaannya.

2) Bagi Politeknik Negeri Bali

Hasil Dari Penelitian ini diharapkan dapat menjadi tolak ukur serta upaya untuk mengetahui seberapa jauh mahasiswa dapat mengimplementasikan serta menerima materi serta teori- teori yang telah di dapat selama menjalani perkuliahan, terutama dalam mata kuliah Akuntansi Biaya yang mengenai materi Pengendalian Biaya yang diperoleh dari hasil penelitian ini.

3) Bagi Mahasiswa

Hasil dari Penelitian ini diharapkan bisa menambah wawasan dan meningkatkan kreativitas berpikir serta Memahami lebih luas mengenai pengendalian biaya *Food dan Beverage* pada Perusahaan, The Ungasan Clifftop Resort

BAB V

PENUTUP

A. Simpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan mengenai Analisis Pengendalian Biaya pada The Ungasan Clifftop Resort, dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Selisih *food & Beverage* yang distandarkan dengan sesungguhnya pada the ungasan Clifftop Resort.

Terjadi selisih yang merugikan (*unfavorable*) pada food sebesar dan Beverage sebesar Rp 347.170.067. Faktor yang menjadu penyebab terjadinya selisih kuantitas dan harga bahan baku food and beverage pada The Ungasan Clifftop Resort yaitu:

- 1) Penerapan Sop yang belum konsisten dimana prosedur pemeriksaan bahan baku dan pelaksanaan SOP pada tahap pra-penyiapan serta penyiapan masih belum sepenuhnya dijalankan, sehingga timbul pemborosan dan yield bahan yang tidak mencapai target.
- 2) Kesalahan dalam pencatatan atau pemakaian bahan tidak teliti yang mana kesalahan dalam pencatatan serta penggunaan bahan baku tanpa pengawasan ketat menyebabkan penggunaan melebihi standar atau pemborosan.
- 3) Terjadinya perubahan harga aktual bahan baku terkadang lebih tinggi daripada harga standar akibat beberapa harga bahan baku

yang tidak menggunakan kontrak yang mana perubahan harga dari pemasok, baik karena faktor musim, *supply-demand*.

2. Pengendalian Biaya Food & Beverage pada The Unggasan Clifftop Resort.

Pengendalian biaya *Food & beverage* yang dilakukan berdasarkan Standar Operasional Prosedur (SOP) pada The Unggasan Clifftop Resort sebagai berikut:

- 1) Pengendalian dalam fungsi pembelian belum dilakukan secara optimal tetapi semua prosedur sudah dilakukan dengan baik. Kurangnya penawaran terhadap supplier untuk beberapa bahan untuk mengurangi terjadinya kerugian dalam pemakaian bahan.
- 2) Pengendalian pada fungsi penerimaan pemeriksaan standar spesifikasi masih belum sepenuhnya sesuai standar dan memerlukan perhatian lebih dari bagian receiving agar hasil kerja dapat sejalan dengan standar yang ditetapkan.
- 3) Pengendalian pada fungsi penyimpanan teknik penyimpanan barang perlu mendapat perhatian lebih karena masih belum sesuai standar. Prosedur lainnya, yaitu kondisi fasilitas dan peralatan, pengamanan bahan makanan, serta pengeluaran barang, telah diterapkan dengan baik dan perlu dipertahankan maupun ditingkatkan agar kerusakan bahan makanan dapat diminimalkan.
- 4) Pengendalian dalam fungsi produksi Keseluruhan prosedur produksi, baik pra-penyiapan maupun penyiapan, masih belum

sepenuhnya sesuai dengan *standar*. Oleh karena itu, pihak dapur perlu memberikan perhatian lebih agar hasil kerja sesuai dengan standar yang ditetapkan, sehingga dapat mengurangi pemborosan dan menjaga konsistensi kualitas makanan.

B. Saran

Agar pengendalian biaya di The Ungasan Clifftop Resort dapat lebih optimal dan selisih biaya dapat diminimalkan, penulis memberikan beberapa saran sebagai berikut:

1. Peningkatan Disiplin Penerapan SOP

Seluruh bagian yang terlibat, baik purchasing, receiving, store, maupun kitchen, harus lebih disiplin dan konsisten dalam menerapkan SOP yang sudah ditetapkan, terutama dalam pengendalian stok, permintaan bahan, serta pemakaian bahan baku sesuai standar resep.

2. Peningkatan Sistem Monitoring

Memaksimalkan peninjauan kembali proses pembelian, penerimaan, penyimpanan, pengeluaran, pengolahan bahan. Seperti dalam proses pemilihan *supplier* harus dilakukan penawaran beberapa bahan yang ada kenaikan harga. Saat penerimaan bahan baku bagian *receiving* harus mengecek bahan baku yang diterima

3. Peningkatan Koordinasi Antar Bagian

Perlu adanya koordinasi yang lebih intens antara purchasing, receiving, store, kitchen, dan cost control agar seluruh proses berjalan lebih sinkron dan akurat demi mendukung efisiensi biaya

serta Lakukan evaluasi dan negosiasi ulang terhadap kontrak pembelian bahan baku dengan supplier untuk mendapatkan harga yang lebih kompetitif dan stabil.



DAFTAR PUSTAKA

- Andespa, I. (2020). *Analisis Pengendalian Mutu Dengan Menggunakan Statistical Quality Control (SQC) Pada PT.PRATAMA ABADI INDUSTRI (JX) SUKABUMI* (Vol. 9).
- Baldric Siregar, Dody Hapsoro, Eko Widodo Lo, Erlina Herowati, Lita Kusumasari, & Nurofik. (2020). *Akuntansi Biaya* (Edisi 2). Salemba Empat.
- Desi Ratnasari, Ni Made Ariani, & Agung Sri Sulistyawati. (2024). *Peranan cost controller dalam mengendalikan food and beverage cost di ananta legian hotel, kabupaten badung-bali* (Vol. 8, Issue 1).
- Dhita, N., Putra, U., Lukitasari, R., Mulia, V. B., Wibawa, K., Perhotelan, M., & Bali, I. (2022). *Analisis Pengendalian Food Cost di Hotel Villa Lumbung-Bali Food Cost Control Analysis at Villa Lumbung Hotel-Bali*. 5, 165–176.
- Hansen, D. R., & Mowen, M. M. (2015). *Managerial Accounting: Vol. Buku 1* (Edisi 8). Salemba Empat.
- Human Resource Development The Ungasan Clifftop Resort. (2024). *Sejarah Hotel 2025*.
- I Ketut Gede Budiyasa, Agus Muriawan Putra, & Fanny Maharani Suarka. (n.d.). *Analisis Pengendalian Biaya Food and Beverage Pada Harris Hotel Raya Kuta Bali*.
- I Made Marsa Arsana. (2007). Analisis Pengendalian Biaya Makanan dan Minuman Pada RM Resort. *JURNAL MANAJEMEN PARIWISATA, VOLUME 7*.
- I.B.M Wiyasha. (2014). *Akuntansi Manajemen untuk Hotel & Restoran* (Edisi Kedua). CV Andi Offset.
- Ikatan Akuntan Umum. (n.d.). *PSAK 202 Persediaan*.
- Menengah Rendah, B., Tinggi, M., & Tinggi, D. (n.d.). *Standar Usaha Hotel*.
- Mulyadi. (2015). *Akuntansi Biaya* (Edisi Lima). UPP STIM KPN.
- Santi Rahma Dewi, SE. ,M. Ak. (2019). *BUKU AJAR AKUNTANSI BIAYA* (M. Pd. Septi Budi Sartika, Ed.; Cetakan pertama). UMSIDA PRESS.
- Sekolah Tinggi Pariwisata Ambarrukmo Yogyakarta. (n.d.). *Pengertian Pariwisata Indonesia Beserta Jenisnya*.
- Sugiyono. (2016). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D*. Alfabeta.

Sugiyono. (2019). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, Dan R&D: Vol. Volume 1*. Penerbit Alfabeta.

Sutrisno Hadi. (1986). *Metodologi Research*.



JURUSAN AKUNTANSI
POLITEKNIK NEGERI BALI