

**ANALISIS VARIANCE FOOD COST  
PADA HOTEL CONRAD BALI**



**POLITEKNIK NEGERI BALI**

**OLEH :  
NI WAYAN MIRAYANTI  
NIM. 2015613008**

**PROGRAM STUDI DIPLOMA III AKUNTANSI  
JURUSAN AKUNTANSI  
POLITEKNIK NEGERI BALI  
BADUNG  
2023**

## SURAT PERNYATAAN ORISINALITAS

Saya yang bertandatangan di bawah ini:

Nama Lengkap : Ni Wayan Mirayanti

NIM : 2015613008

Program Studi : D3 Akuntansi

Menyatakan bahwa sesungguhnya Tugas Akhir:

Judul : Analisis Variance Food Cost Pada Hotel Conrad Bali

Pembimbing : Dr. Dra. Ni Nyoman Aryaningsih, MM

I Made Bagiada, SE.,M.Si, Ak

Tugas akhir yang ditulis merupakan karya tulis sendiri dan orisinil, bukan merupakan kegiatan plagiat atau karya dari pihak lain serta belum pernah diajukan sebagai syarat untuk memperoleh gelar Ahli Madya Akuntansi dari perguruan tinggi.

Demikian persyaratan ini saya buat untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Badung, 3 Agustus 2023



Ni Wayan Mirayanti

**ANALISIS VARIANCE FOOD COST  
PADA HOTEL CONRAD BALI**

**NAMA. NI WAYAN MIRAYANTI  
NIM. 2015613008**

Tugas Akhir Ini Diajukan Guna Memenuhi Salah Satu Syarat  
Untuk Menyelesaikan Program Pendidikan Diploma III  
Pada Jurusan Akuntansi Politeknik Negeri Bali

Disetujui Program Studi Diploma III Akuntansi:

**Pembimbing I**

**Pembimbing II**



(Dr. Dra. Ni Nyoman Aryaningsih, MM)  
NIP. 196809131993032002



(I Made Bagiada, SE., M.Si, Ak)  
NIP. 197512312005011003

**Disahkan Oleh:**

**Jurusan Akuntansi**

**Ketua**



(I Made Sudana, SE., M.Si)

NIP. 196112281990031001

**TUGAS AKHIR**  
**ANALISIS VARIANCE FOOD COST**  
**PADA HOTEL CONRAD BALI**

Telah diuji dan dinyatakan lulus ujian pada:

Tanggal: 01 September 2023

**PANITIA PENGUJI**

**KETUA:**



(Dr. Dra. Ni Nyoman Aryaningsih, MM)

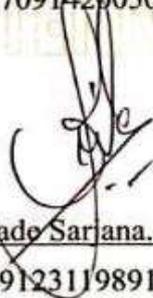
NIP. 196809131993032002

**ANGGOTA:**



Dr. I Nyoman Darmayasa, SE., M.Ak., Ak., M.M.

NIP. 197709142005011002



Drs. I Made Sarjana., M.Agb

NIP. 195912311989101001

## KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadapan Tuhan Yang Maha Esa, karena atas berkat dan rahmat-Nya, penyusunan tugas akhir yang berjudul “Analisis Variance Food Cost Pada Hotel Conrad Bali” ini dapat diselesaikan tepat pada waktunya. Penyusunan tugas akhir ini disusun sebagai salah satu persyaratan dalam menyelesaikan Pendidikan Diploma III dan mencapai gelah Ahli Madya Akuntansi pada Politeknik Negeri Bali. Penyusunan tugas akhir ini dapat diselesaikan tepat pada waktunya berkat bantuan serta dukungan dari berbagai pihak. Oleh karena itu, diucapkan terima kasih kepada para pihak:

1. Bapak I Nyoman Abdi, SE.,M.eCom selaku Direktur Politeknik Negeri Bali
2. Bapak I Made Sudana, SE.,M.Si selaku Ketua Jurusan Akuntansi
3. Ibu Ni Made Wirasyanti Dwi Pratiwi, SE., M.Agb., Ak selaku Ketua Program Studi Diploma III (D3) Akuntansi
4. Ibu Dr. Dra. Ni Nyoman Aryaningsih, MM sebagai dosen pembimbing I dan Bapak I Made Bagiada, SE.,M.Si, Ak sebagai dosen pembimbing II yang telah memberikan semangat, bimbingan, dorongan, sehingga penulis dapat menyelesaikan tugas akhir ini dengan baik
5. Bapak Rai Parwata selaku *Director of Finance* dan seluruh staf Conrad Bali yang telah memberikan kesempatan penulis untuk menggali informasi atau pengambilan data untuk mendukung penyelesaian tugas akhir ini
6. Keluarga tercinta yang dengan penuh pengorbanan telah memberikan dukungan dan perhatian dalam menyelesaikan tugas akhir ini

7. Teman-teman dan semua pihak lain yang tidak dapat penulis sebutkan satu persatu yang telah memberikan motivasi sehingga tugas akhir ini dapat terselesaikan

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



Badung, 3 Agustus 2023

JURUSAN AKUNTANSI  
POLITEKNIK NEGERI BALI

Ni Wayan Mirayanti

# ANALISIS VARIANCE FOOD COST PADA HOTEL CONRAD BALI

Ni Wayan Mirayanti (2015613008)

Program Studi D3 Akuntansi, Politeknik Negeri Bali

## ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui bagaimana perhitungan biaya makanan (*food cost*) pada Hotel Conrad Bali, serta mengidentifikasi penyebab terjadinya perbedaan persentase *food cost* antara harga pokok actual makanan (*actual food cost*) dan harga pokok baku makanan (*standard food cost*). Penelitian menggunakan dua metode analisis data, yaitu: 1) Metode kuantitatif dengan menghitung persentase *food cost* dan *actual food cost* kemudian membandingkan keduanya. 2) Metode Deskriptif Kualitatif dengan memberikan ulasan atau interpretasi data dan informasi yang diperoleh kemudian membandingkannya dengan teori-teori pengelolaan persediaan meliputi: pada prosedur pembelian, penerimaan, penyimpanan, dan pengeluaran bahan baku merujuk pada Dittmer dan Keefe (2014). Teknik pengumpulan data dalam penelitian ini adalah wawancara dan dokumentasi dan teknis analisis data menggunakan teknik analisis kuantitatif dan teknik analisis deskriptif kualitatif. Hasil penelitian ini memberikan indikasi bahwa terjadinya selisih kuantitas tersebut disebabkan oleh bagian produksi yang kurang memperhatikan standar recipe dalam membuat menu. Penyebab lainnya adalah belum berjalannya penerapan standar-standar di dalam pengolahan dan penyajian makanan oleh pihak terkait secara optimal, sehingga terjadi pembebanan harga pokok makanan yang lebih tinggi.

**Kata Kunci:** Biaya, Selisih biaya, harga pokok baku makanan, harga pokok actual makanan

## ***FOOD COST VARIANCE ANALYSIS***

### ***AT HOTEL CONRAD BALI***

**Ni Wayan Mirayanti (2015613008)**

*Study Program of D3 Accounting, Bali State Polytechnic*

#### ***ABSTRACT***

*This study aims to find out how to calculate the cost of food (food cost) at the Conrad Bali Hotel, and identify the causes of the difference in the percentage of food cost between the actual food cost (actual food cost) and the basic food cost (standard food cost). The study uses two data analysis methods, namely: 1) Quantitative method by calculating the percentage of food cost and actual food cost and then comparing the two. 2) Qualitative Descriptive Method by providing a review or interpretation of the data and information obtained and then comparing it with inventory management theories including: the procedures for purchasing, receiving, storing, and dispensing raw materials Refer to Dittmer and Keefe (2014). Data collection techniques in this study were interviews and documentation and technical data analysis using quantitative analysis techniques and qualitative descriptive analysis techniques. The results of this study provide an indication that the difference in quantity is due to the fact that the production department pays little attention to standard recipes in making menus. Another cause is the ineffective implementation of standards for processing and serving food by related parties optimally, resulting in a higher cost of food being charged.*

***Keywords:*** *Cost, Variance Cost, Standard food cost, Actual food cost*

## DAFTAR ISI

	Halaman
<b>HALAMAN JUDUL</b> .....	<b>i</b>
<b>HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS</b> .....	<b>ii</b>
<b>HALAMAN PENGESAHAN</b> .....	<b>iii</b>
<b>HALAMAN PENETAPAN PANITIA PENGUJI</b> .....	<b>iv</b>
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	<b>v</b>
<b>ABSTRAK</b> .....	<b>vii</b>
<b>ABSTRACT</b> .....	<b>viii</b>
<b>DAFTAR ISI</b> .....	<b>ix</b>
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	<b>xi</b>
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	<b>xii</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....	<b>xiii</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN</b> .....	<b>1</b>
1.1 Latar Belakang Masalah.....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	5
1.3 Batasan Masalah .....	5
1.4 Tujuan Penelitian .....	5
1.5 Manfaat Penelitian .....	6
<b>BAB II LANDASAN TEORI</b> .....	<b>7</b>
2.1 Peneliti Terdahulu .....	7
2.2 Kajian Teori .....	9
<b>BAB III METODE PENELITIAN</b> .....	<b>16</b>
3.1 Lokasi dan Objek Penelitian .....	16
3.2 Jenis, Sumber Data, dan Metode Pengumpulan Data .....	16
3.3 Teknik Analisis Data .....	18
<b>BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN</b> .....	<b>21</b>
4.1 Sejarah Singkat Hotel Conrad Bali .....	21
4.2 Struktur Organisasi .....	23
4.3 Gambaran Umum Objek Penelitian .....	38

4.4	Deskripsi Hasil Penelitian.....	39
4.5	Pembahasan.....	41
<b>BAB V KESIMPULAN DAN SARAN .....</b>		<b>44</b>
5.1	Kesimpulan .....	44
5.2	Saran .....	44
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>		<b>46</b>
<b>LAMPIRAN .....</b>		<b>48</b>



JURUSAN AKUNTANSI  
POLITEKNIK NEGERI BALI

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1 Struktur Organisasi *Finance Departement* Hotel Conrad Bali .....24



## DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 Perbandingan antara <i>Actual</i> dengan <i>Standard Food Cost</i> di Hotel Conrad Bali Periode Januari – Desember 2022.....	4
Tabel 1.2 <i>Variance Food Cost</i> Pada Hotel Conrad Bali Periode Januari – Desember 2022 .....	40
Tabel 1.3 <i>Variance Persentase Food Cost</i> Pada Hotel Conrad Bali Periode Januari-Desember 2022 .....	41



## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Perbandingan antara <i>Actual</i> dengan <i>Standard Food Cost</i> di Hotel Conrad Bali Periode Januari – Desember 2022.....	49
Lampiran 2 <i>Variance</i> Biaya Standar dan Sesungguhnya untuk 36 Porsi <i>Chicken Pelalah</i> .....	50
Lampiran 3 <i>Variance</i> Biaya Standar dan Sesungguhnya untuk 20 Porsi <i>Banana Cake</i> .....	51
Lampiran 4 <i>Variance</i> Biaya Standar dan Sesungguhnya untuk 33 Porsi <i>Roasted Baby Chicken</i> .....	52



JURUSAN AKUNTANSI  
POLITEKNIK NEGERI BALI

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang Masalah**

Pariwisata adalah segala aktivitas yang berhubungan dengan wisatawan dalam masyarakat. Pariwisata sebagai salah satu industri yang sedang berkembang pesat sampai saat ini khususnya di Bali. Bali merupakan daerah yang memiliki potensi pariwisata yang sangat besar. Pariwisata memegang peranan penting dalam meningkatkan pendapatan devisa dan pendapatan negara serta masyarakat pada umumnya. Salah satu industri yang tumbuh seiring perkembangan pariwisata di Bali adalah Hotel.

Hotel merupakan tempat yang menyediakan jasa pelayanan penginapan, penyediaan makanan dan minuman serta jasa lainnya bagi wisatawan dan masyarakat umum. Salah satu sumber pendapatan adalah dari penjualan makanan dalam hotel. Untuk memaksimalkan pendapatan dari sektor ini, salah satunya dengan menerapkan standar biaya makanan.

Setiap jenis usaha, termasuk hotel maupun restoran pasti bertujuan untuk memperoleh laba secara berkelanjutan. Sumber keuntungan utama hotel berasal dari penjualan kamar. Selain itu, penjualan makanan dan minuman juga merupakan salah satu faktor yang dapat memengaruhi besarnya keuntungan yang diperoleh hotel. Menurut Wiyasha (2008:218), penjualan makanan memberikan kontribusi sebesar 30-40% dari total pendapatan hotel. Oleh sebab itu, para pelaku usaha memerlukan cara untuk dapat mengendalikan *food cost*. Menurut Wiyasha

(2014:174), “*Daily food cost* adalah bentuk laporan harian yang dibuat oleh bagian *cost controller* untuk mengendalikan *food cost* agar tidak terlanjur meningkat”.

Hotel Conrad Bali adalah salah satu *Luxury Brand* yang dimiliki oleh *Hilton Worldwide*. Dikenalkan pada tahun 1982 dengan tujuan untuk memberikan pelayanan yang lebih personal, bergaya, dan mewah di dunia. Hotel Conrad Bali melanjutkan perluasan di beberapa wilayah dan negara di seluruh dunia. Adapun fasilitas-fasilitas yang disediakan oleh Hotel Conrad Bali untuk para tamu adalah Fasilitas Lobi, Kamar, Restoran dan Bar, Fasilitas Konferensi, Fasilitas aktivitas dan Rekreasi. Dengan banyaknya fasilitas yang ada, Salah satu aktivitas operasional yang mendukung dalam kelancaran usaha pada Hotel Conrad Bali ialah *Daily food cost*.

*Daily Food Cost* ini digunakan dalam perusahaan untuk meyakinkan bahwa biaya tersebut sejalan dengan tujuan yang sudah ditentukan lebih dulu dari perusahaan tersebut (Bartono, 2005:5). *Daily food cost* ini bertujuan untuk mengetahui keseluruhan biaya yang dikeluarkan untuk memproduksi menu makanan dan minuman dalam perusahaan.

Permasalahan yang ada pada perusahaan ini diperlihatkan dengan adanya pengendalian menyeluruh atas biaya itu sendiri, yang terkait dengan fungsi manajemen meliputi perencanaan, operasional, koreksi dan evaluasi. Perencanaan pengendalian biaya makanan dan minuman di Hotel Conrad Bali telah di susun dalam bentuk *standard food cost*. Mulyadi (2014:387) *standard cost* atau biaya standar merupakan biaya yang ditentukan dimuka dan biaya yang seharusnya

dikeluarkan untuk membuat satu satuan produk, jadi biaya standar merupakan pedoman di dalam pengeluaran biaya sesungguhnya (ditentukan dalam bentuk persentase), jika biaya sesungguhnya menyimpang maka yang dianggap benar adalah biaya standar.

Arjana dan Mentra (2008:185) biaya standar dapat tercapai jika tidak ada bahan yang terbuang selama proses berlangsung, dan adanya efisiensi yang optimum serta diikutinya semua standar yang sudah ditetapkan. Meskipun biaya standar sudah ditetapkan dengan mempertimbangkan berbagai hal namun pada penerapannya Hotel Conrad Bali sering kali mendapatkan biaya sesungguhnya (*actual cost*) tidak memenuhi apa yang sudah distandarkan. Oleh karena itu agar tidak terjadi *over* biaya dari standar sesungguhnya, maka perusahaan harus mempersiapkan suatu perencanaan biaya makanan yang bertujuan untuk memperkecil adanya kerugian pada perusahaan tersebut. Hotel Conrad Bali memiliki batas toleransi *variance* antara *actual food cost* dengan *standar food cost* yaitu sebesar 1%. Pada tahun 2022 *actual food cost* melewati *standard food cost* yang telah ditetapkan oleh Hotel Conrad Bali. Berikut data tabel *standard* dan *actual cost* periode Januari sampai dengan Desember 2022, sebagai berikut:

**Tabel 1.1**  
**Perbandingan antara *Actual* dengan *Standard food cost* di Hotel Conrad**  
**Bali periode Januari – Desember 2022**

Month	Standard	Actual	Variance
	(%)	%	%
<i>Januari</i>	32,00%	33,02%	1,02%
<i>February</i>	32,00%	33,17%	1,17%
<i>March</i>	32,00%	33,49%	1,49%
<i>April</i>	32,00%	37,99%	5,99%
<i>Mei</i>	32,00%	33,13%	1,13%
<i>June</i>	32,00%	34,12%	2,12%
<i>July</i>	32,00%	37,38%	5,38%
<i>August</i>	32,00%	33,29%	1,29%
<i>September</i>	32,00%	33,34%	1,34%
<i>October</i>	32,00%	33,25%	1,25%
<i>November</i>	32,00%	33,36%	1,36%
<i>December</i>	32,00%	33,54%	1,54%
<b>Total</b>	<b>384,00%</b>	<b>409,10%</b>	<b>25,10%</b>
<b>Average</b>	<b>32,00%</b>	<b>34,09%</b>	<b>2,09%</b>

Sumber Data : *Cost controller* Hotel Conrad Bali

Berdasarkan uraian Tabel 1.1 tersebut, dapat dilihat bahwa *standard food cost* rata-rata adalah 32,00% sedangkan *actual food cost* yang terjadi pada tahun 2022 sebesar 34,09% dengan *variance cost* sebesar 2.09% yang mana telah melewati batas toleransi *cost* sebesar 1% yang telah ditetapkan oleh Hotel Conrad Bali.

Dari hasil observasi tersebut, penyebab terjadinya *variance* persentase *cost* yaitu diduga berasal dari pengadaan bahan makanan yang kurang memenuhi standar pembelian. Terkait standar pembelian yang telah ditetapkan kenyataan yang terjadi di lapangan tidak sesuai dengan standar, terkadang user mengorder bahan

makanan diluar dari *purchase order* sehingga mengakibatkan varian harga yang dapat menyebabkan *food cost* tinggi.

Selain itu, kenyataan yang terjadi dilapangan bagian *receiving* kurang teliti dalam memeriksa *quantity* barang sehingga barang yang masuk tidak sesuai jumlahnya dengan yang ada di *marketlist*. Penyimpanan bahan makanan di *store* juga kurang memperhatikan sistem *first in first out* dan *expired* barang. Pengeluaran bahan makanan di Hotel Conrad Bali sudah memenuhi standar sehingga tidak terjadi kendala yang menyebabkan tingginya *food cost*.

Dari permasalahan tersebut, maka penulis tertarik untuk mengambil judul “Analisis *Variance Food Cost* Pada Hotel Conrad Bali”

## 1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian pada latar belakang masalah tersebut, maka rumusan masalah dari penelitian ini adalah:

- 1) Bagaimanakah analisis *variance food cost* pada Hotel Conrad Bali?
- 2) Faktor apakah yang dapat menentukan besaran *variance food cost* pada Hotel Conrad Bali?

## 1.3 Batasan Masalah

Penelitian ini dibatasi pada penyebab adanya *variance food cost* di Hotel Conrad bali yang meliputi pembelian, penerimaan, penyimpanan dan pengeluaran bahan makanan, serta penelitian ini dibatasi pada jumlah menu yang akan digunakan, sedangkan faktor lain tidak diteliti.

#### 1.4 Tujuan Penelitian

Tujuan yang ingin dicapai dari penelitian ini adalah:

- 1) Untuk mengetahui *variance food cost* pada Hotel Conrad Bali
- 2) Untuk mengetahui faktor-faktor yang dapat menentukan besaran *variance food cost* pada Hotel Conrad Bali

#### 1.5 Manfaat Penelitian

Adapun manfaat yang dapat diperoleh dari penelitian ini yaitu sebagai berikut:

- 1) Bagi Mahasiswa

Hasil dari penelitian ini diharapkan dapat bermanfaat dalam menambah pengetahuan mengenai Food Cost pada Hotel Conrad Bali.

- 2) Bagi Politeknik Negeri Bali

Hasil dari penelitian ini diharapkan dapat menambah referensi di perpustakaan dan membantu pihak lain yang membutuhkan informasi serta menjadi ide pengembangan penelitian selanjutnya.

- 3) Bagi Perusahaan

Hasil dari penelitian ini diharapkan dapat digunakan untuk bahan bagi pihak hotel dalam melakukan Analisis Variance Food Cost di Hotel Conrad Bali yang telah ditetapkan serta dapat membantu kegiatan operasional khususnya kegiatan dalam memperhitungkan *food cost*.

## **BAB V**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **5.1 Kesimpulan**

Dari hasil pembahasan dan analisis terhadap selisih *food cost* yang telah dilakukan pada Hotel Conrad Bali, maka dapat disimpulkan bahwa:

- a. Pengendalian *food cost* belum terlaksana dengan optimal. Hal ini terindikasi dari terjadinya selisih merugikan antara *actual food cost* dengan *standard food cost* sebagai akibat dari kuantitas bahan makanan.
- b. Faktor penyebab terjadinya selisih kuantitas yaitu takaran atau komposisi bahan-bahan yang digunakan dalam memproduksi suatu makanan, serta adanya kesalahan dalam menerima ukuran material pada inventori *food*, sehingga komposisi atau takaran campuran kurang konsisten dalam menghasilkan rasa (*testi*)

#### **5.2 Saran**

Berdasarkan analisis yang dilakukan pada Hotel Conrad Bali, Perhitungan selisih standar *food cost percentage* dengan *actual food cost percentage* mengalami selisih yang merugikan. Ini berarti biaya yang dikeluarkan lebih besar dari standar yang telah ditetapkan. Untuk meminimalisasi kemungkinan terjadinya hal yang serupa, berikut saran yang dapat diberikan:

- a. *Cost control* bersama dengan *Exsecutive Chef* dan bagian *Purchasing* hendaknya lebih meningkatkan kerjasamanya guna melakukan pengawasan dan pengendalian terhadap kuantitas bahan makanan yang akan digunakan dalam pengolahan makanan.
- b. *Cost control* bersama dengan *Exsecutive Chef* sebaiknya melakukan inventori *food* yang lebih optimal agar tidak adanya kesalahan atas kuantitas menu makanan dalam penggunaan standar-standar yang telah ditentukan.



## DAFTAR PUSTAKA

- Ahmad, Kamaruddin. 2015. *Akuntansi Manajemen; Dasar-dasar Konsep Biaya dan Pengambilan Keputusan*. Jakarta. Rajawali Pers.
- Bartono PH. 2005. *Analisis Food Product; Studi Food cost dan Pedoman Training*. Yogyakarta. Penerbit Andi
- Bartono PH,. 2005. *Food Product Management di Hotel dan Restoran*. Yogyakarta. Penerbit Andi.
- Dittmer, Paul R. dan Keefe, J. Desmond. 2014. *Principles of Food, Beverage & Labor Cost Control*; Ninth Edition. USA. John Wiley & Sons, Inc.
- Irawan, Putu Febri Berliana, Titien Damayanti, and Christina Susanti. "*Analisis Efektivitas Pengendalian Internal Pengadaan Bahan Makanan Terhadap Tingginya Food Cost di Hotel "X"* *Journal of Accounting and Hospitality* 1.1 (2022): 38-48.
- Putra, Dhita Utama, et al. "*Analisis Pengendalian Food Cost Di Hotel Vila Lumbung-Bali*." *Journey: Journal of Tourismpreneurship, Culinary, Hospitality, Convention and Event Management*. Vol. 5. No. 2. 2022.
- Wijaya, I. M. K., & Widhiastuty, N. L. P. S. (2021). *Pengendalian Food Cost oleh Cost Controller Pada Papillon Echo Beach Canggu*. *Journal of Tourism and Interdisciplinary Studies*, 1(2), 82-92.
- Utthavi, Wayan Hesadijaya, and I. Gede Agus Sumerta. "*Analisis Pengendalian Food Cost Pada GTBV Hotel & Convention-Bali*." *Jurnal Bisnis Dan Kewirausahaan* 13.3 (2017): 156-165.
- Ninemeier, Jack D. 1983. *Purchasing, Receiving, and storage*. Michigan : The Education Institute of American Hotel and Motel Association.
- Schmidgall, Raymond, S 1986. *Hospitality Industry Managerial Accounting*. USA : The Education Institute of American Hotel and Motel Association.

Wiyasha, IBM. 2007. Akuntansi Manajemen untuk Hotel dan Restoran. Yogyakarta. Penerbit Andi.

Wiyasha, IBM. 2010. Akuntansi Perhotelan – Penerapan *Uniform System of Account for The Lodging Industry*. Yogyakarta. Penerbit Andi.

Wiyasha, IBM. 2011. *F&B Cost Control* Edisi 2. Yogyakarta. Penerbit Andi.



JURUSAN AKUNTANSI  
POLITEKNIK NEGERI BALI