

**ANALISIS PENYEBAB TINGGINYA *FOOD COST*
DAN STRATEGI PENGENDALIAN EFEKTIF
PADA HOTEL THE STONES LEGIAN BALI**



POLITEKNIK NEGERI BALI

Oleh:

Luh Ayu Antari Putri
NIM. 2115613108

**PROGRAM STUDI DIII AKUNTANSI
JURUSAN AKUNTANSI
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2024**

**ANALISIS PENYEBAB TINGGINYA *FOOD COST*
DAN STRATEGI PENGENDALIAN EFEKTIF
PADA HOTEL THE STONES LEGIAN BALI**



POLITEKNIK NEGERI BALI

Oleh:

Luh Ayu Antari Putri
NIM. 2115613108

**PROGRAM STUDI DIII AKUNTANSI
JURUSAN AKUNTANSI
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2024**

SURAT PERNYATAAN ORISINALITAS KARYA ILMIAH

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Luh Ayu Antari Putri

NIM : 2115613108

Program Studi : D3 Akuntansi

Menyatakan bahwa sesungguhnya Tugas Akhir:

Judul : Analisis Penyebab Tingginya *Food Cost* dan Strategi Pengendalian Efektif pada Hotel The Stones Legian

Pembimbing : 1. Wayan Eny Mariani, S.M.B., M.Si
2. Kadek Dian Jatiwardani, S.S.T.Ak.,M.Si

Tanggal Uji : 13 Agustus 2024

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

Demikian pernyataan ini saya buat untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Badung, 23 Agustus 2024



Luh Ayu Antari Putri
NIM. 2115613108

LEMBAR PENGESAHAN

ANALISIS PENYEBAB TINGGINYA *FOOD COST* DAN STRATEGI PENGENDALIAN EFEKTIF PADA HOTEL THE STONES LEGIAN BALI

Luh Ayu Antari Putri

NIM. 2115213025

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



(Wayan Eny Mariani, S.M.B., M.Si)
NIP. 199103172020122002

Pembimbing II



(Kadek Dian Jatiwardani, S.S.T.Ak.,M.Si)
NIP. 202111002

**Disahkan oleh:
Jurusan Akuntansi
Ketua**



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

LEMBAR PERSETUJUAN

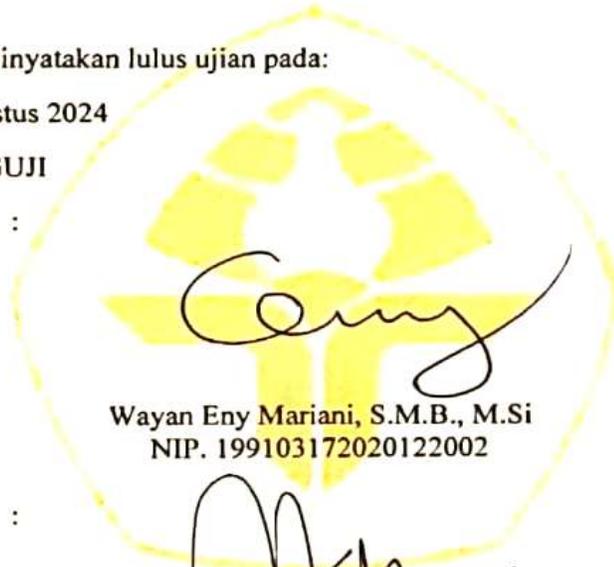
**ANALISIS PENYEBAB TINGGINYA *FOOD COST*
DAN STRATEGI PENGENDALIAN EFEKTIF
PADA HOTEL THE STONES LEGIAN BALI**

Telah diuji dan dinyatakan lulus ujian pada:

Tanggal 13 Agustus 2024

PANITIA PENGUJI

KETUA :



Wayan Eny Mariani, S.M.B., M.Si
NIP. 199103172020122002

ANGGOTA :



Made Dana Saputra, SE.,M,Ak
NIP. 197603242009121001



Ni Wayan Dewinta Ayuni, S.Si.,M.Si.
NIP. 198906222014042001

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadapan Tuhan Yang Maha Esa, karena berkat rahmat dan karunia-Nya penyusunan tugas akhir yang berjudul “ANALISIS PENYEBAB TINGGINYA FOOD COST DAN STRATEGI PENGENDALIAN EFEKTIF PADA HOTEL THE STONES LEGIAN BALI” dapat selesai tepat pada waktunya. Penulisan tugas akhir ini bertujuan untuk memenuhi salah satu syarat kelulusan Program Studi Diploma III pada Jurusan Akuntansi Politeknik Negeri Bali.

Penulis menyadari bahwa dalam penyusunan tugas akhir ini banyak mengalami tentangan dan hambatan. Namun, berkat bantuan dan bimbingan dari berbagai pihak, akhirnya penulis dapat menyelesaikan tugas akhir ini dengan baik. Pada kesempatan ini, penulis ingin mengucapkan terima kasih sebesar-besarnya kepada:

1. Bapak I Nyoman Abdi, S.E., M.eCom, selaku Direktur Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan fasilitas selama mahasiswa/i melaksanakan kegiatan penyusunan tugas akhir ini.
2. Bapak I Made Bagiada, S.E., M.Si., Ak, selaku Ketua Jurusan Akuntansi Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan pengerahan dan petunjuk dalam penyusunan tugas akhir ini.
3. Ibu Ni Nengah Lasmini, S.S.T.Ak., M. Si selaku Sekretaris Jurusan Akuntansi yang telah banyak memberikan motivasi pengarahn mengenai penyusunan tugas akhir.

4. Ni Made Wirasyanti Dwi Pratiwi, SE,M.Ag.,Ak selaku Kepala Program Studi Diploma III Jurusan Akuntansi yang telah memberikan bimbingan, saran, dan petunjuk dalam melaksanakan penyusunan tugas akhir.
5. Ibu Wayan Eny Mariani, S.M.B., M.Si selaku Dosen Pembimbing I yang telah banyak meluangkan waktu dan memberikan bimbingan, saran, dan nasehat dalam penyusunan tugas akhir ini.
6. Ibu Kadek Dian Jatiwardani, S.S.T.Ak.,M.Si selaku Dosen Pembimbing II yang telah banyak meluangkan waktu dan memberikan bimbingan, saran, dan nasehat dalam penyusunan tugas akhir ini.
7. Ibu Christina Wijaya selaku *Director of Finance* Hotel The Stones Legian yang telah memberikan kesempatan penulis untuk menggali informasi/ pengambilan data untuk mendukung penyelesaian tugas akhir ini.
8. Bapak Dewa Widiana selaku *Assistant Finance Controller* Hotel The Stones Legian yang telah memberikan kesempatan penulis untuk menggali informasi/ pengambilan data untuk mendukung penyelesaian tugas akhir ini.
9. Seluruh karyawan Hotel The Stones Legian Bali khususnya pada *Accounting Department* yang telah memberikan bantuan dan izin kepada penulis untuk mengadakan penelitian sehubungan dengan penyusunan tugas akhir ini.
10. Orang Tua dan teman-teman yang telah memberikan semangat dan dukungan dalam penyelesaian tugas akhir.
11. Semua pihak yang telah mendukung dalam penyelesaian tugas akhir.

Penulis menyadari bahwa tugas akhir ini masih jauh dari kesempurnaan karena keterbatasan yang penulis miliki. Untuk itu, penulis sangat mengharapkan kritik dan saran yang bersifat membangun demi sempurnanya laporan ini. Akhir kata, penulis mengucapkan terima kasih dan semoga tugas akhir ini bermanfaat bagi seluruh pembaca dan pihak yang memerlukannya.

Badung, 23 Juli 2024

Luh Ayu Antari Putri



**ANALISIS PENYEBAB TINGGINYA *FOOD COST*
DAN STRATEGI PENGENDALIAN EFEKTIF
PADA HOTEL THE STONES LEGIAN BALI**

ABSTRAK

Luh Ayu Antari Putri

Penelitian ini berfokus pada penyebab tingginya *food cost* dan bagaimana strategi yang digunakan untuk pengendalian *food cost* dengan referensi khusus industri perhotelan. Adanya ketidaksesuaian antara *standar food cost* dan *actual food cost*, menuntut manajemen melakukan pengendalian agar perusahaan mencapai *profit* yang optimal. Penelitian ini bertujuan untuk mengidentifikasi penyebab dari ketidaksesuaian ini serta mencari strategi pengendalian yang dapat meningkatkan profitabilitas perusahaan. Penelitian ini menggunakan jenis data kuantitatif dan kualitatif serta sumber data yang digunakan adalah data primer dan data sekunder. Teknik pengumpulan data meliputi dokumentasi, sementara analisis data menggunakan metode analisis kuantitatif dan analisis kualitatif. Hasil penelitian menunjukkan bahwa pengendalian *food cost* kurang efektif dan efisien. Hal ini terindikasi dari terjadinya selisih antara *standard food cost* dan *actual food cost* sebagai akibat dari tingginya tingkat pembelian. Sehingga, memerlukan strategi baru atau perbaikan dalam manajemen persediaan, pengadaan, atau penggunaan bahan baku.

Kata Kunci: *Food cost*, biaya standar, biaya actual

JURUSAN AKUNTANSI
POLITEKNIK NEGERI BALI

**ANALYSIS OF THE CAUSES OF HIGH FOOD COSTS
AND EFFECTIVE CONTROL STRATEGIES
AT THE STONES LEGIAN BALI HOTEL**

ABSTRACT

Luh Ayu Antari Putri

This study focuses on the causes of high food costs and how strategies are used to control food costs with special reference to the hotel industry. The existence of a mismatch between standard food costs and actual food costs requires management to carry out control so that the company achieves optimal profit. This study aims to identify the causes of this mismatch and find control strategies that can increase the company's profitability. This study uses quantitative and qualitative data types and the data sources used are primary data and secondary data. Data collection techniques include documentation, while data analysis uses quantitative and qualitative analysis methods. The results of the study indicate that food cost control is less effective and efficient. This is indicated by the difference between standard food costs and actual food costs as a result of the high level of purchases. Thus, it requires a new strategy or improvement in inventory management, procurement, or use of raw materials.

Keyword: Food cost, standard cost, actual cost

JURUSAN AKUNTANSI
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR ISI

	Halaman
SURAT PERNYATAAN ORISINALITAS KARYA ILMIAH	i
LEMBAR PENGESAHAN	ii
LEMBAR PERSETUJUAN.....	iii
KATA PENGANTAR	iv
ABSTRAK	vii
<i>ABSTRACT</i>	viii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR TABEL.....	x
DAFTAR LAMPIRAN.....	xi
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang Masalah.....	1
1.2 Rumusan Masalah	4
1.3 Tujuan Penelitian.....	5
1.4 Manfaat Penelitian.....	5
BAB II LANDASAN TEORI	7
2.1 Penelitian Terdahulu.....	7
2.2 Pengertian Biaya.....	8
2.3 Penggolongan Biaya.....	9
2.4 Pengertian Pengendalian Biaya.....	13
2.5 Pengertian Biaya Standar dan Biaya Aktual	14
2.6 Pengertian <i>Cost Control</i>	15
2.7 Penyimpangan <i>Actual Cost</i> dan <i>Standard Cost</i>	19
2.8 Pengertian <i>Food and Beverage</i>	19
BAB III METODOLOGI	21
3.1 Lokasi dan Objek Penelitian.....	21
3.2 Jenis Data, dan Sumber Data.....	21
3.3 Teknik Pengumpulan Data.	23
3.4 Teknik Analisis Data.	23
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	26
4.1 Data dan Hasil Pengolahan Data	26
4.2 Hasil Analisis dan Pembahasan.....	40
BAB V SIMPULAN DAN SARAN	49
5.1 Kesimpulan.....	49
5.2 Saran.....	50
DAFTAR PUSTAKA	51
LAMPIRAN.....	53

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 1. 1 <i>Cost of Food Cost</i> Periode January-December 2024	3
Tabel 4. 1 Perbandingan antara <i>standard food cost</i> dan <i>actual food cost</i> tahun 2023	27
Tabel 4. 2 Perbandingan standar dan aktual <i>food cost</i> bulan Januari 2023	28
Tabel 4. 3 Perbandingan standar dan aktual <i>food cost</i> bulan Februari 2023	29
Tabel 4. 4 Perbandingan standar dan aktual <i>food cost</i> bulan maret 2023	30
Tabel 4. 5 Perbandingan standar dan aktual <i>food cost</i> bulan April 2023	31
Tabel 4. 6 Perbandingan standar dan aktual <i>food cost</i> bulan Mei 2023	32
Tabel 4. 7 Perbandingan standar dan aktual <i>food cost</i> bulan Juni 2023	33
Tabel 4. 8 Perbandingan standar dan aktual <i>food cost</i> bulan Juli 2023	34
Tabel 4. 9 Perbandingan standar dan aktual <i>food cost</i> bulan Agustus 2023	35
Tabel 4. 10 Perbandingan standar dan aktual <i>food cost</i> bulan September 2023	36
Tabel 4. 11 Perbandingan standar dan aktual <i>food cost</i> bulan Oktober 2023	37
Tabel 4. 12 Perbandingan standar dan aktual <i>food cost</i> bulan November 2023	38
Tabel 4. 13 Perbandingan standar dan aktual <i>food cost</i> bulan Desember 2023	39



DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1 <i>Food Cost Reconciliation January 2023</i>	54
Lampiran 2 <i>Food Cost Reconciliation February 2023</i>	55
Lampiran 3 <i>Food Cost Reconciliation March 2023</i>	56
Lampiran 4 <i>Food Cost Reconciliation April 2023</i>	57
Lampiran 5 <i>Food Cost Reconciliation May 2023</i>	58
Lampiran 6 <i>Food Cost Reconciliation June 2023</i>	59
Lampiran 7 <i>Food Cost Reconciliation July 2023</i>	60
Lampiran 8 <i>Food Cost Reconciliation August 2023</i>	61
Lampiran 9 <i>Food Cost Reconciliation September 2023</i>	62
Lampiran 10 <i>Food Cost Reconciliation October 2023</i>	63
Lampiran 11 <i>Food Cost Reconciliation November 2023</i>	64
Lampiran 12 <i>Food Cost Reconciliation December 2023</i>	65



BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Perhotelan adalah industri yang terkait dengan pengelolaan dan operasi hotel serta segala layanan yang terkait di dalamnya. Secara lebih spesifik, perhotelan mencakup pengelolaan penginapan, restoran, pelayanan tamu, kebersihan, keamanan, pemasaran, dan semua aspek yang terlibat dalam menjalankan operasi hotel secara efektif dan efisien. Industri perhotelan mencakup berbagai jenis akomodasi, mulai dari hotel bintang lima hingga penginapan sederhana, serta berbagai jenis restoran dan fasilitas rekreasi yang mungkin ada di dalam kompleks hotel (Astuty, 2024)

Tujuan utama dari industri perhotelan adalah menyediakan penginapan yang nyaman dan layanan yang memuaskan bagi tamu, sehingga mereka dapat merasa di rumah meskipun sedang berada jauh dari rumah mereka sendiri. Selain itu, perhotelan juga melibatkan manajemen sumber daya manusia, keuangan, dan operasional yang kompleks untuk memastikan operasi hotel berjalan lancar dan menguntungkan. Industri ini memiliki peran penting dalam sektor pariwisata dan ekonomi suatu negara, karena mampu menarik wisatawan, menciptakan lapangan kerja, dan menyumbang pendapatan ekonomi melalui pajak dan pengeluaran wisatawan.

Hotel The Stones Legian Bali merupakan salah satu usaha di bidang perhotelan yang termasuk kelas bintang lima. Adapun fasilitas-fasilitas yang tersedia di Hotel The Stones Legian Bali adalah fasilitas kamar, restoran, bar, *meeting rooms*, dan fasilitas olahraga. Hotel The Stones Legian Bali memiliki beberapa departemen seperti *accounting department*, *food & beverage department*, *sales & marketing*, *human resources development (HRD)*, *engineering department*, dan *front office department* yang saling bekerjasama demi kelancaran operasional hotel. *Accounting department* mengelola keuangan hotel yang memiliki beberapa bagian salah satunya adalah *cost control*, yang mana bertugas untuk mengontrol biaya di hotel khususnya makanan dan minuman. Pengendalian biaya merupakan suatu kegiatan mengawasi, menganalisis, dan mengoptimalkan pengeluaran dalam berbagai aspek operasional perusahaan (Malihah, 2024). Pengendalian biaya dilakukan agar biaya pembelian bahan makanan yang dikeluarkan sesuai dengan anggaran biaya atau bahkan lebih sedikit dari anggaran yang sudah ditetapkan, hal ini bertujuan untuk mendapatkan keuntungan yang sebesar-besarnya.

Industri perhotelan merupakan salah satu sektor yang memiliki kontribusi besar terhadap perekonomian, terutama di daerah pariwisata seperti Bali. Menurut penelitian yang dilakukan oleh (Haryanto & Putri, 2021), pengelolaan *food cost* yang efektif merupakan faktor kunci dalam menjaga profitabilitas hotel, terutama di daerah dengan tingkat persaingan yang tinggi seperti Bali. Berdasarkan (Kusuma & Santoso, 2020), peningkatan *actual food cost* tanpa

diimbangi dengan strategi pengendalian yang tepat dapat menyebabkan penurunan margin keuntungan yang signifikan.

Tabel 1. 1 *Cost of Food Cost* Periode January-December 2024

Month	Standard Food Cost	Actual Food Cost	Variance Food Cost
January	996.472.028	968.466.491	28.005.537
February	823.032.503	1.227.236.915	-404.204.412
March	996.545.729	925.668.932	70.876.797
April	1.042.435.817	913.742.686	128.693.131
May	1.770.010.687	1.185.418.783	584.591.904
June	1.275.057.159	1.223.021.879	52.035.280
July	1.162.538.721	1.156.527.660	6.011.061
August	1.263.728.913	1.361.763.898	-98.034.985
September	1.336.744.220	1.419.486.574	-82.742.354
October	1.279.844.977	1.462.673.085	-182.828.108
November	1.208.585.842	1.532.246.837	-323.660.995
December	932.964.923	2.223.858.843	-1.290.893.920
TOTAL	14.087.961.519	15.600.112.583	-1.512.151.064
RATA-RATA	1.173.996.793	1.300.009.382	-126.012.589

Sumber : *Accounting Departement* di The Stones Legian Bali (data diolah)

Kenyataan yang terjadi adalah biaya yang dikeluarkan oleh pihak hotel dengan anggaran yang telah ditetapkan sering kali berbeda. Maka hal itu perlu dianalisis untuk mengetahui penyebab biaya tersebut lebih besar dari anggaran yang telah dibuat serta bagaimana strategi pengendalian *food cost*. Pengendalian pengadaan bahan makanan di Hotel The Stones Legian Bali diduga belum

dilaksanakan dengan baik karena semakin tinggi *actual food cost* terhadap *standar food cost* maka berdampak pada keuntungan yang diperoleh. Adanya perbedaan yang signifikan antara *standard food cost* dan *actual food cost* ini menimbulkan pertanyaan mengenai faktor-faktor yang menyebabkan tingginya *food cost* di hotel dan bagaimana strategi pengendalian yang dapat diterapkan untuk mengatasi masalah ini. Menurut penelitian (Putra & Dewi, 2022), implementasi strategi pengendalian yang tepat dapat mengurangi pemborosan dan meningkatkan efisiensi operasional secara keseluruhan. Oleh karena itu, hasil analisis ini bertujuan untuk menganalisis penyebab tingginya *food cost* dan merumuskan strategi pengendalian *food cost* yang efektif di Hotel The Stones Legian Bali. Dari pemaparan diatas maka judul dari Tugas Akhir ini adalah “*Analisis Penyebab Tingginya Food Cost dan Strategi Pengendalian Food Cost pada Hotel The Stones Legian Bali*”.

1.2 Rumusan Masalah

Rumusan masalah dalam penelitian ini adalah:

- 1.2.1 Apa saja faktor yang menyebabkan tingginya *food cost* berdasarkan hasil varians biaya pada Hotel The Stones Legian Bali?
- 1.2.2 Bagaimana strategi pengendalian *cost control* terhadap biaya *food* pada Hotel The Stones Legian Bali?

1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini adalah:

- 1.3.1 Untuk menganalisis faktor yang menyebabkan tingginya *food cost* pada Hotel The Stones Legian Bali berdasarkan varians biaya pada Hotel The Stones Legian Bali.
- 1.3.2 Untuk mengetahui strategi pengendalian yang dilakukan oleh *cost control* terhadap biaya *food* pada Hotel The Stones Legian Bali.

1.4 Manfaat Penelitian

Penelitian ini diharapkan dapat berguna bagi berbagai pihak, yaitu:

1.4.1 Bagi Mahasiswa

Penelitian yang dilakukan diharapkan dapat menambah wawasan dan pengetahuan bagi mahasiswa khususnya tentang “Analisis Penyebab Tingginya *Food Cost* dan Strategi Pengendalian *Food Cost* pada Hotel The Stones Legian Bali” sehingga dapat membandingkan dan mengaplikasikan ilmu yang didapat pada perkuliahan dengan penerapan yang sebenarnya terjadi di lapangan.

1.4.2 Bagi Politeknik Negeri Bali

Hasil penelitian ini dapat digunakan sebagai tolak ukur untuk mengetahui kemampuan mahasiswa dalam mengimplementasikan teori yang diperoleh di bangku kuliah serta dapat dijadikan referensi oleh pembaca sebagai pendukung atau perbandingan untuk penelitian yang menyangkut tema sejenis agar diperoleh hasil penelitian yang lebih sempurna.

1.4.3 Bagi Hotel The Stones Legian Bali

Hasil penelitian ini diharapkan dapat dipergunakan sebagai bahan masukan dan pertimbangan dalam menetapkan kebijakan perusahaan pada masa yang akan datang dalam hal pengendalian *food cost*.



BAB V

SIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil pembahasan yang telah diuraikan pada Bab IV, tentang Analisis Penyebab Tingginya *Food Cost* dan Strategi Pengendalian *Food Cost* pada Hotel The Stones Legian Bali, maka dapat ditarik kesimpulan bahwa:

1. Penyebab tingginya *food cost* di Hotel The Stones Legian Bali disebabkan oleh beberapa faktor utama, termasuk pembelian bahan baku yang tidak efisien, harga bahan baku yang meningkat, pemborosan bahan makanan, dan proses persiapan yang tidak efisien. Identifikasi faktor-faktor penyebab ini penting untuk pengendalian biaya yang lebih efektif dan pengoptimalan profit.
2. Strategi pengendalian ini mencakup beberapa fungsi di dalam operasional hotel:

Pengendalian fungsi pembelian (*purchasing*) dengan mengoptimalkan pembelian bahan baku melalui pengawasan yang lebih ketat, *market survey* berkala, dan koordinasi antara *chef* dan *cost control* untuk memastikan harga dan kualitas bahan baku sesuai dengan standar yang telah ditetapkan.

Pengendalian fungsi penerimaan (*receiving*) dengan memastikan bahwa barang yang diterima sesuai dengan *purchase order* dalam hal kualitas, kuantitas, dan harga, serta meningkatkan ketelitian dalam proses penerimaan barang.

Pengendalian fungsi penyimpanan dan pengeluaran (*store*) dengan mengelola persediaan dengan lebih efisien melalui pencatatan yang akurat dan pengawasan yang ketat untuk menghindari pemborosan dan memastikan bahwa semua pengeluaran tercatat dengan benar.

Pengendalian fungsi produksi (*kitchen*) dengan memastikan bahwa proses pra-penyiapan dan penyiapan bahan makanan sesuai dengan *standard yield*, *standard recipe*, dan *standard portion size* untuk menghindari pemborosan bahan baku dan menjaga konsistensi dalam produksi.

5.2 Saran

Dari kesimpulan di atas, maka saran yang dapat diberikan:

1. Perusahaan harus melakukan evaluasi dan penyesuaian yang berkala akan membantu menjaga pengeluaran tetap sesuai dengan *standard food cost* yang ditetapkan dengan melakukan negosiasi harga, membuat perencanaan pembelian dan pengendalian persediaan, mengoptimalkan penggunaan bahan baku. Penggunaan bahan baku *food* dapat lebih dikontrol sehingga menjadi lebih efektif dan efisien.
2. Bagian *cost control* hendaknya lebih meningkatkan pengawasan dan koordinasi terhadap bagian *purchasing*, *receiving*, *store*, dan *kitchen* dengan pengendalian biaya *food* agar keluar masuknya bahan baku dan selalu senantiasa mengikuti standar operasional prosedur mengenai *cost control* dalam melakukan pekerjaannya agar pengendalian biaya dapat dilakukan lebih maksimal

DAFTAR PUSTAKA

- Astuty, M. (2024). Hotel. In *Apa Itu Perhotelan: Panduan Lengkap untuk Memahami Industri Perhotelan*. <https://hotel.or.id/apa-itu-perhotelan/>
- Haryanto, T., & Putri, R. (2021). The Impact of Food Cost Control on Profitability in Hospitality Industry. *Journal of Hospitality Management and Tourism*, 234-245.
- Husain, A. P. (2014). Analisis Varians Biaya Produksi Sebagai Alat Untuk Mengukur Tingkat Efisiensi Biaya Produksi Pada Ud. Berkat Anugrah. *Jurnal Ilmiah Ekonomi, Manajemen, Bisnis Dan Akuntansi*, 2(3), 1129–1138.
- Ita, Nurjanah, Y., & Putri. (2018). *UPAYA GERAL STORE SECTION DALAM*. 1–19.
- Kusuma, A., & Santoso, H. (2020). Effective Cost Management in Food and Beverage Operations: A Case Study of Luxury Hotels in Bali. *Journal of Business and Economics*, 89-102.
- Made Artajaya, Made Wahyu Chikara Wijaya, & I Gusti Agung Febrianto. (2022). Analysis the Causes of High Food Costs and Food Cost Control Strategies at the Food and Beverage Product Department at the Four Points Hotel by Sheraton Bali. In *Pusaka : Journal of Tourism, Hospitality, Travel and Business Event* (pp. 119–124). <https://doi.org/10.33649/pusaka.v4i2.173>
- Malihah, L. (2024). Cost control. In *Cost Control Adalah: Pengertian, Fungsi, Faktor dan 3 Elemennya*. <https://www.bee.id/blog/cost-control-adalah/>
- Minarizki, H., & Frimayasa, A. (2023). Pengaruh Food Cost, Purchasing and Inventory Terhadap Profitabilitas PÒ SupperKlab Jakarta. *Dkk.) Madani: Jurnal Ilmiah Multidisiplin*, 1(7), 2986–6340. <https://doi.org/10.5281/zenodo.8210321>
- Mulyadi. (2014). *Akuntansi Biaya* (5th ed.). Unit Penerbitandan Percetakan STIM YKPN.
- Oktaviani, N. K. C. (2019). *Analisis efektivitas efisiensi pengendalian food cost guna mengoptimalkan gross profit pada hotel inaya Putri bali.pdf*.
- Putra, G., & Dewi, M. (2022). Strategic Food Cost Control: Reducing Waste and Improving Operational Efficiency in Hotel Kitchens. *Journal of Tourism and Culinary Studies*, 10(1), 112-120.
- Pramudya, A. (2023). *Cost Control dalam Bisnis*. Mekari Jurnal. <https://www.jurnal.id/id/blog/cost-control/>
- 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>
- Ramadhani, N. (2022). Food and Beverage. In *Mengenal Lebih dalam tentang Food and Beverage*. <https://www.akseleran.co.id/blog/beverage-adalah/>
- Sugiyono. (2019). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Alfabeta.

- Syaharman. (2021). ANALISIS VARIANS BIAYA PRODUKSI SEBAGAI ALAT UNTUK MENGUKUR TINGKAT EFISIENSI BIAYA PRODUKSI PADA PT. SUMATERA TOBACCO TRADING COMPANY. *Jurnal Bisnis Net*, 14-24.
- Sia, V. (2024). Biaya. In *Pengertian Biaya, Jenis-Jenis, dan Klasifikasi*. <https://www.jurnal.id/id/blog/pengertian-biaya-jenis-jenis-dan-klasifikasi-dalam-akuntansi-adalah/>
- Tiasari, H. (2019). Hubungan Antara Pengendalian Internal Dengan Akuntabilitas Kinerja Instansi Pemerintah Dinas Pendapatan Provinsi Jawa Timur. *Kebijakan Dan Manajemen Publik*, 1(2), 209–217. www.menpan.go.id
- Utthavi, W. H., & Sumerta, I. G. (2017). ANALISIS PENGENDALIAN FOOD COST PADA GTBV HOTEL & CONVENTION - BALI. *JBK- Jurnal Bisnis dan Kewirausahaan*.
- Wiyasha, I. B. M. (2014). *Akuntansi Manajemen untuk Hotel dan Restoran* (2nd ed.). CV Andi Offset.

