

**PENENTUAN HARGA POKOK *FOOD AND BEVERAGE*  
SEBAGAI DASAR UNTUK MENETAPKAN HARGA JUAL  
*FOOD AND BEVERAGE* PADA BALI RANI HOTEL**



**POLITEKNIK NEGERI BALI**

**NI LUH PT. PEBRI JAYANTI  
NIM : 2115613123**

**PROGRAM STUDI DIPLOMA III AKUNTANSI  
JURUSAN AKUNTANSI  
POLITEKNIK NEGERI BALI  
BADUNG  
2024**

**PENENTUAN HARGA POKOK *FOOD AND BEVERAGE*  
SEBAGAI DASAR UNTUK MENETAPKAN HARGA JUAL  
*FOOD AND BEVERAGE* PADA BALI RANI HOTEL**



**POLITEKNIK NEGERI BALI**

**NI LUH PT. PEBRI JAYANTI  
NIM : 2115613123**

**PROGRAM STUDI DIPLOMA III AKUNTANSI  
JURUSAN AKUNTANSI  
POLITEKNIK NEGERI BALI  
BADUNG  
2024**

## LEMBAR PERNYATAAN ORISINALITAS KARYA ILMIAH

Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama Lengkap : Ni Luh Pt. Pebri Jayanti

NIM : 2115613123

Program Studi : Diploma III Akuntansi

Menyatakan bahwa sesungguhnya Tugas Akhir:

Judul : Penentuan Harga Pokok *Food And Beverage* Sebagai Dasar Untuk Menetapkan Harga Jual *Food And Beverage* Pada Bali Rani Hotel.

Pembimbing : 1. I Ketut Sudiartha, SE.,M.Pd  
2. Drs. I Nyoman Sukra, M.Hum

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, 2024



Ni Luh Pt. Pebri Jayanti  
NIM. 2115613123

**PENENTUAN HARGA POKOK *FOOD AND BEVERAGE*  
SEBAGAI DASAR UNTUK MENETAPKAN HARGA JUAL  
*FOOD AND BEVERAGE* PADA BALI RANI HOTEL**

**NI LUH PT. PEBRI JAYANTI  
NIM. 2115613123**

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**

I Ketut Sudiarta, SE.,M.Pd  
NIP. 1960071771988111001

**Pembimbing II**

Drs. I Nyoman Sukra, M.Hum  
NIP. 196212191993031002

**Disahkan Oleh:**

**Jurusuan Akuntansi  
Ketua**



I Made Bagiada, S.E., M.Si, Ak.  
NIP. 197512312005011003

**PENENTUAN HARGA POKOK *FOOD AND BEVERAGE*  
SEBAGAI DASAR UNTUK MENETAPKAN HARGA JUAL  
*FOOD AND BEVERAGE* PADA BALI RANI HOTEL**

Telah diuji dan dinyatakan lulus pada:

Tanggal 13 Agustus 2024

PANITIA PENGUJI

KETUA:

  
I Ketut Sudiarta, SE.,M.Pd  
NIP. 1960071771988111001

ANGGOTA:



Drs. I Dewa Made Mahayana, M.Si  
NIP. 196012311990031018

  
Dr. Ir. I Gede Made Karma, MT  
NIP. 196207191990031002

## KATA PENGANTAR

Puji syukur saya panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa (Ida Sang Hyang Widhi Wasa), karena atas berkat dan rahmat-Nya, saya dapat menyelesaikan tugas akhir ini. Penulis tugas akhir ini dilakukan dalam rangka memenuhi salah satu syarat untuk menyelesaikan Program Pendidikan Diploma III pada Jurusan Akuntansi Politeknik Negeri Bali. Saya menyadari bahwa, tanpa bantuan dan bimbingan dari berbagai pihak, dari masa perkuliahan sampai pada penyusunan tugas akhir ini, sangatlah sulit bagi saya untuk menyelesaikan tugas akhir ini. Oleh karena itu, saya mengucapkan terima kasih kepada:

1. Bapak I Nyoman Abdi, SE., M.eCom, selaku Direktur Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan menuntut pendidikan di Politeknik Negeri Bali
2. Bapak I Made Bagiada, SE.,M.Si,Ak selaku Ketua Jurusan Akuntansi Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan pengarahan dan petunjuk dalam menyelesaikan studi di Politeknik Negeri Bali
3. Ibu Ni Made Wirasyanti Dwi Pratiwi, SE,M.Agb,AK selaku Ketua Program Studi Diploma III yang selalu memberikan semangat untuk menyelesaikan tugas akhir sebagai syarat kelulusan studi di Politeknik Negeri Bali
4. Bapak I Ketut Sudiartha, SE., M.Pd selaku dosen pembimbing I yang telah menyediakan waktu, tenaga, dan pikiran untuk mengarahkan saya dalam menyusun tugas akhir ini

5. Bapak Drs. I Nyoman Sukra, M.Hum selaku dosen pembimbing II yang telah menyediakan waktu, tenaga, dan pikiran untuk mengarahkan saya dalam menyusun tugas akhir ini
6. Pihak perusahaan yang telah banyak membantu dalam usaha memperoleh data yang saya perlukan
7. Orang tua dan keluarga yang telah memberikan bantuan dukungan material dan moral, dan
8. Teman-teman yang telah banyak membantu saya dalam menyelesaikan tugas akhir ini.

Akhir kata, saya berharap Tuhan Yang Maha Esa (Ida Sang Hyang Widhi Wasa) berkenan membalas segala kebaikan semua pihak yang telah membantu. Semoga ini membawa manfaat bagi pengembangan ilmu.

JURUSAN AKUNTANSI  
POLITEKNIK NEGERI BALI

## **PENENTUAN HARGA POKOK *FOOD AND BEVERAGE* SEBAGAI DASAR UNTUK MENETAPKAN HARGA JUAL *FOOD AND BEVERAGE* PADA BALI RANI HOTEL**

### **ABSTRAK**

Penelitian ini memiliki tiga tujuan utama. Pertama, bertujuan untuk mengetahui bagaimana penentuan harga pokok *food and beverage* pada Brasserie Restaurant di Bali Rani Hotel. Kedua, untuk mengetahui bagaimana selisih penentuan harga pokok *food and beverage* pada Brasserie Restaurant di Bali Rani Hotel dengan penentuan harga pokok *food and beverage* secara konseptual menurut Wiyasha. Ketiga, untuk mengetahui bagaimana penetapan harga jual *food and beverage* pada Brasserie Restauran di Bali Rani Hotel. Metode pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian ini adalah wawancara, dokumentasi dan pustaka. Jenis penelitian ini adalah deskriptif - kualitatif. Objek penelitian dalam penelitian ini adalah data-data yang berhubungan dengan penentuan harga pokok *food and beverage*. Perhitungan harga pokok *food and beverage* pada bali rani hotel lebih tinggi dibandingkan dengan harga pokok *food and beverage* yang dihitung secara konseptual, sehingga terjadi selisih perhitungan harga pokok. Penyebab timbulnya selisih tersebut karena perhitungan harga pokok *food and beverage* pada Bali Rani Hotel membebankan biaya bahan baku ditambah 10% *lost and spoilage*, sedangkan perhitungan harga pokok menggunakan metode Wiyasha hanya membebangkan biaya bahan baku yang dikelompokkan menjadi biaya bahan utama, biaya bahan pembantu *suplementary*, dan biaya *garnish*. Penetapan harga jual *food and beverage* pada Bali Rani Hotel dihitung menggunakan metode Wiyasha yaitu angka pengganda harga pokok (*mark-up pricing method*) dengan *cost percentage* yang telah telah ditetapkan oleh pihak Hotel dimana untuk *food* sebesar 35% dengan angka pengganda harga pokok sebesar 2,86 dan *beverage* sebesar 27% dengan angka pengganda harga pokok sebesar 3,70.

Kata Kunci: Harga Pokok, *Food and Beverage*, Penjualan

**DETERMINATION OF FOOD AND BEVERAGE  
COSTS AS A BASIS FOR SETTING SELLING PRICES FOOD AND  
BEVERAGE AT BALI RANI HOTEL**

**ABSTRACT**

*This study has three main objectives. First, it aims to determine how to determine the cost of food and beverages at the Brasserie Restaurant at Bali Rani Hotel. Second, to determine the difference in determining the cost of food and beverages at the Brasserie Restaurant at Bali Rani Hotel with the determination of the cost of food and beverages conceptually according to Wiyasha. Third, to determine how to determine the selling price of food and beverages at the Brasserie Restaurant at Bali Rani Hotel. The data collection methods used in this study are interviews, documentation and literature. This type of research is descriptive - qualitative. The object of research in this study is data related to the determination of the cost of food and beverages. The calculation of the cost of food and beverages at Bali Rani Hotel is higher than the cost of food and beverages calculated conceptually, so there is a difference in the calculation of the cost of goods. The reason for the difference is because the calculation of the basic price of food and beverage at Bali Rani Hotel charges the cost of raw materials plus 10% lost and spoilage, while the calculation of the basic price using the Wiyasha method only charges the cost of raw materials which are grouped into the cost of main materials, the cost of supplementary auxiliary materials, and the cost of garnish. The determination of the selling price of food and beverage at Bali Rani Hotel is calculated using the Wiyasha method, namely the multiplier of the basic price (mark-up pricing method) with the cost percentage that has been set by the Hotel where for food it is 35% with a multiplier of the basic price of 2.86 and for beverages it is 27% with a multiplier of the basic price of 3.70.*

*Keywords: Basic Price, Food and Beverage, Sales*

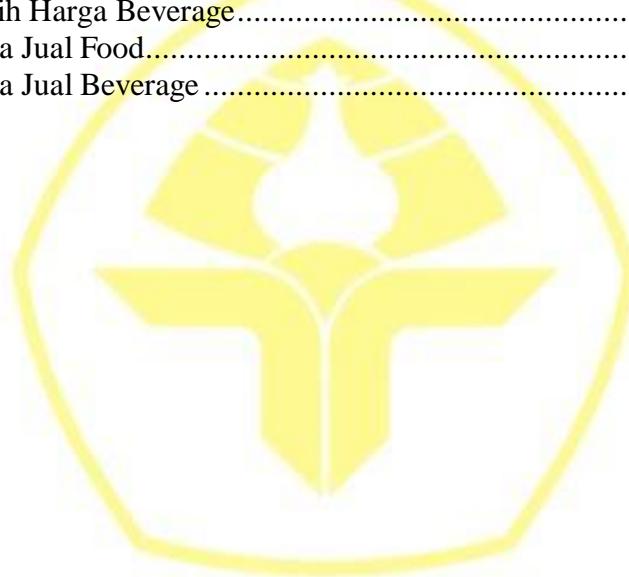
## DAFTAR ISI

Halaman

HALAMAN SAMPUL DEPAN .....	i
HALAMAN SAMPUL DALAM .....	ii
HALAMAN PENGESAHAN .....	iii
KATA PENGANTAR .....	v
ABSTRAK.....	vii
<i>ABSTRACT</i> .....	viii
DAFTAR ISI .....	ix
DAFTAR TABEL.....	x
DAFTAR GAMBAR.....	xi
DAFTAR LAMPIRAN .....	xii
<b>BAB I PENDAHULUAN .....</b>	<b>1</b>
1.1 Latar Belakang Masalah.....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	4
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 Penelitian Terdahulu .....	7
2.2 Landasan Teori .....	9
2.3 Kerangka Pikir Penelitian.....	22
<b>BAB III METODE PENELITIAN.....</b>	<b>23</b>
3.1. Lokasi dan Objek Penelitian.....	23
3.2. Jenis dan Sumber Data.....	23
3.3. Teknik Pengumpulan Data .....	24
3.4. Teknik Analisis Data.....	25
<b>BAB IV PEMBAHASAN.....</b>	<b>27</b>
4.1 Data dan Hasil Pengolahan Data .....	27
<b>BAB V SIMPULAN DAN SARAN .....</b>	<b>40</b>
5.1 Simpulan .....	40
5.2 Saran .....	41
<b>DAFTAR PUSAKA.....</b>	<b>42</b>
<b>LAMPIRAN .....</b>	<b>vi</b>

## **DAFTAR TABEL**

	Halaman
Tabel 1. 1 Food Menu .....	3
Tabel 1. 2 Beverage Menu .....	3
Tabel 4. 1 Harga Pokok Makanan .....	28
Tabel 4. 2 Harga Pokok Makanan Menurut Wiyasha.....	30
Tabel 4. 3 Selisih Harga Pokok Food.....	31
Tabel 4. 4 Harga Pokok Minuman.....	33
Tabel 4. 5 Harga Pokok Minuman Menurut Wiyasha .....	34
Tabel 4. 6 Selisih Harga Beverage.....	35
Tabel 4. 7 Harga Jual Food.....	37
Tabel 4. 8 Harga Jual Beverage .....	38



**JURUSAN AKUNTANSI  
POLITEKNIK NEGERI BALI**

## **DAFTAR GAMBAR**

Halaman

Gambar 2. 1 Kerangka Pikir Penelitian ..... 22



## **DAFTAR LAMPIRAN**

**Lampiran 1. Sales List of Food Menu**

**Lampiran 2. Sales List of Beverage Menu**

**Lampiran 3. Standar Recipe**

**Lampiran 4. Food Standar Recipe**

**Lampiran 5. Beverage Standar Recipe**



**JURUSAN AKUNTANSI  
POLITEKNIK NEGERI BALI**

## **BAB I**

### **PENDAHULUAN**

#### **1.1 Latar Belakang Masalah**

Sektor pariwisata merupakan salah satu sektor yang sangat berperan dalam pembangunan perekonomian di Indonesia. Hal ini terbukti bahwa Indonesia dijadikan sebagai salah satu destinasi pariwisata bagi wisatawan baik lokal maupun mancanegara, sehingga pemerintah mendorong pariwisata di Indonesia untuk dikembangkan di setiap daerah, salah satunya pulau Bali.

Bali merupakan salah satu destinasi pariwisata favorit saat ini, dengan keindahan panorama alam serta adat istiadatnya mendorong para wisatawan baik lokal maupun mancanegara memilih Bali sebagai salah satu tujuan destinasi wisata mereka. Salah satu sarana penunjang pariwisata di Bali yaitu hotel, dimana hotel merupakan suatu bentuk usaha industri yang kompleks karena di dalamnya tersedia produk ataupun jasa yang terjual.

Menurut Keputusan Menteri Parpostel No. KM.94/HK.103/MPPT-1987, Hotel merupakan salah satu jenis akomodasi yang mempergunakan sebagian atau keseluruhan bagian untuk jasa pelayanan penginapan, penyedia makanan dan minuman, serta jasa lainnya bagi masyarakat umum yang dikelola secara komersil. Sejalan dengan perkembangan jaman, usaha perhotelan tidak hanya menyediakan fasilitas penginapan, makanan, dan minuman saja, tetapi sudah berkembang ke pemenuhan kebutuhan lainnya seperti spa, hiburan, dan olahraga.

Bali Rani Hotel merupakan salah satu hotel bintang empat yang berada dikawasan Kuta. Bali Rani Hotel memiliki berbagai fasilitas untuk menunjang kegiatan operasional dan pendapatan perusahaan. Salah satunya adalah restoran yang menjual berbagai makanan dan minuman. Peran restoran sangat penting bagi Bali Rani Hotel, karena penjualan *food and beverage* merupakan pendapatan kedua setelah penjualan jasa kamar (*private room*).

Pesatnya perkembangan pariwisata Bali khususnya industri perhotelan menyebabkan Bali Rani Hotel harus siap menghadapi persaingan, untuk dapat memenangkan persaingan tersebut dibutuhkan strategi serta penetapan harga jual yang tepat, dimana dalam menentukan harga jual terlebih dahulu harus diperhitungkan berapa harga pokok *food and beverage* yang sesungguhnya dengan memperhitungkan biaya-biaya yang terjadi.

Perhitungan harga pokok penjualan merupakan salah satu faktor yang sangat penting, sebab apabila hotel kurang tepat menentukan perhitungan harga pokok maka akan mempengaruhi penetapan harga jual produk. Hubungan antara harga pokok dengan harga jual suatu produk sangatlah berkaitan dimana harga pokok dapat mempengaruhi harga jual suatu makanan dan minuman, hal ini dikarenakan harga pokok digunakan untuk menentukan tinggi atau rendahnya harga jual suatu makanan dan minuman yang akan dihasilkan atau ditawarkan kepada para wisatawan. Dari harga pokok tersebut perusahaan dapat menentukan harga dan besarnya laba yang diinginkan. Berikut ini adalah beberapa menu *food and beverage* yang paling diminati dari segi penjualan

tertinggi selama bulan Januari - Desember 2023 pada Bali Rani Hotel terlihat pada tabel 1.1 dan 1.2 dibawah ini:

**Tabel 1.1**

*FOOD MENU  
BALI RANI HOTEL  
JANUARI - DESEMBER 2023*

NO	JENIS MAKANAN	FOOD COST (PORSI)	FOOD TERJUAL (PORSI)
1	Nasi Goreng Wok	Rp 22.969	800
2	Pork Ribs Sambal Matah	Rp 58.508	740
3	Pork Belly Fried Rice	Rp 25.227	612
4	Spaghetti Bolognese	Rp 44.419	528
5	Satay Ayam	Rp 21.131	440
6	Nasi Panggang Brasserie	Rp 32.860	320
7	Pizza Margherita	Rp 30.714	288
8	Cheese Burger	Rp 29.303	260
9	Lumpia Brasserie	Rp 10.945	232
10	Insalata Di Polo Avocado Bacon	Rp 24.245	200

Sumber: Bali Rani Hotel (*Sales List Food Menu* Lampiran 1 dan *Food Standar Recipe* Lampiran 3)

**Tabel 1.2**

*BEVERAGE MENU  
BALI RANI HOTEL  
JANUARI - DESEMBER 2023*

NO	JENIS MINUMAN	BEVERAGE COST (PORSI)	BEVERAGE TERJUAL (PORSI)
1	Fresh Orange Juice	Rp 5.722	1080
2	Lemon Mystery	Rp 6.932	940
3	Magic Rainbow	Rp 19.895	800
4	Dejavu	Rp 17.976	748
5	Chocolate Milkshake	Rp 9.787	600

6	Mango Tango	Rp	23.105	400
7	Lime Lemon Bitter	Rp	13.474	368
8	Cappuccino	Rp	4.754	340
9	Long Island Ice Tea	Rp	28.201	264
10	Java Black Tea	Rp	1.830	180

Sumber: Bali Rani Hotel (*Sales List Beverage Menu* Lampiran 2 dan *Beverage Standar Recipe* Lampiran 4)

Berdasarkan Tabel 1.1 dan 1.2 pada menu *food and beverage* di atas dapat diketahui selama 1 tahun penjualan, *food* menu yang paling diminati adalah Nasi Goreng Wok sebanyak 800 porsi, dan untuk *beverage* menu (*recipe*) yang paling diminati adalah Fresh Orange Juice sebanyak 1080 porsi.

Penentuan harga pokok *food and baverage* pada Bali Rani Hotel hanya melibatkan komponen biaya bahan baku ditambah *lost and spoilage* 10%, sedangkan secara konseptual. Wiyasha, (2010:232) menyatakan bahwa dalam penentuan harga pokok sama dengan biaya bahan baku, dimana biaya bahan baku tersebut dikelompokkan menjadi biaya bahan utama sebagai biaya pokok, biaya garnish sebagai hiasan penyerta makanan dan minuman, dan biaya bahan suplementary sebagai bahan penyerta atau pendukung dari makanan dan minuman yang disajikan sesuai dengan *standar recipe*. Berdasarkan latar belakang di atas maka yang menjadi permasalahan dalam penelitian ini adalah "Penentuan harga pokok *food and beverage* sebagai dasar untuk menetapkan harga jual pada Bali Rani Hotel".

## 1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan pemaparan latar belakang di atas, maka didapatkan pokok permasalahan dalam penelitian ini, diantaranya adalah sebagai berikut:

1. Bagaimanakah penentuan harga pokok *food and beverage* pada Brasserie Restaurant di Bali Rani Hotel?
2. Bagaimanakah mencari selisih harga pokok *food and beverage* pada Brasserie Restaurant di Bali Rani Hotel dengan penentuan harga pokok *food and beverage* secara konseptual menurut Wiyasha
3. Bagaimanakah penetapan harga jual *food and beverage* pada Brasserie Restaurant di Bali Rani Hotel?

### **1.3 Batasan Masalah**

Berdasarkan pokok permasalahan di atas, mengingat banyaknya menu *food and beverage* yang terdapat pada Bali Rani Hotel maka dibatasi yaitu mengenai sepuluh jenis *food* dan sepuluh jenis *beverage (recipe)* yang paling banyak diminati seperti pada Tabel 1.1 dan Tabel 1.2.

### **1.4 Tujuan Penelitian**

Berdasarkan uraian pokok permasalahan di atas, maka yang menjadi tujuan dari penelitian ini diantaranya adalah sebagai berikut:

1. Untuk menghitung harga pokok *food and beverage* pada Brasserie Restaurant di Bali Rani Hotel
2. Untuk menghitung selisih harga pokok *food and beverage* pada Brasserie Restaurant di Bali Rani Hotel dengan penentuan harga pokok *food and beverage* secara konseptual menurut Wiyasha
3. Untuk menghitung penetapan harga jual *food and beverage* pada Brasserie Restaurant di Bali Rani Hotel

## **1.5 Manfaat Penelitian**

Adapun manfaat penelitian yang dapat di sampaikan dari penelitian ini diantaranya adalah sebagai berikut.

### **1. Bagi Mahasiswa**

- a) Penelitian ini dapat dipergunakan sebagai alat perbandingan dalam pengaplikasian teori yang diperoleh dibangku kuliah dengan yang terjadi di lapangan
- b) Dapat menambah wawasan mahasiswa khususnya di bidang akuntansi.
- c) Penelitian ini digunakan untuk memenuhi salah satu syarat untuk menyelesaikan pendidikan di Politeknik Negeri Bali.

### **2. Bagi Politeknik Negeri Bali**

- a) Penelitian ini dapat dipergunakan sebagai bahan informasi yang menambah literatur bahan ajar di bidang akuntansi biaya.
- b) Dapat digunakan sebagai bahan pertimbangan bagi pembaca serta sebagai acuan dalam penelitian selanjutnya.

### **3. Bagi Perusahaan**

- a) Penelitian ini dapat dipergunakan sebagai bahan dasar atas pertimbangan dan perbandingan kebijakan yang telah diterapkan dalam menentukan harga pokok serta harga jual *food and beverage* pada Bali Rani Hotel
- b) Penelitian ini dapat dipergunakan sebagai dasar informasi bagi perusahaan sehingga mampu menjaga eksistensi pelayanan untuk mampu bersaing di pasaran

## **BAB V** **SIMPULAN DAN SARAN**

### **5.1 Simpulan**

Berdasarkan analisis dan perhitungan yang telah dibuat dalam penentuan harga pokok dan penetapan harga jual *food and beverage* pada Bali Rani Hotel, maka dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut:

Penentuan harga pokok *food and beverage* pada Bali Rani Hotel hanya membebankan biaya bahan baku ditambah 10% *lost and spoilage*, dimana 10% *lost and spoilage* tersebut telah dialokasikan dan diperkirakan cukup untuk mengcover biaya-biaya bahan makanan dan minuman yang terbuang dalam proses pengolahan atau produksi makanan dan minuman.

Perhitungan harga pokok *food and beverage* pada Bali Rani Hotel lebih tinggi dibandingkan dengan harga pokok *food and beverage* yang dihitung secara konseptual, sehingga terjadi selisih perhitungan harga pokok. Penyebab timbulnya selisih tersebut karena perhitungan harga pokok *food and beverage* pada Bali Rani Hotel membebankan biaya bahan baku ditambah 10% *lost and spoilage*, sedangkan perhitungan harga pokok menggunakan metode Wiyasha hanya membebankan biaya bahan baku yang dikelompokkan menjadi biaya bahan utama, biaya bahan *suplementary*, dan biaya *garnish*.

Penetapan harga jual *food and beverage* pada Bali Rani Hotel dihitung menggunakan metode Wiyasha yaitu angka pengganda harga pokok (*mark-up pricing method*) dengan *cost percentage* yang telah ditetapkan oleh pihak Hotel

dimana untuk *food* sebesar 35% dengan angka pengganda harga pokok sebesar 2,86 dan *beverage* sebesar 27% dengan angka pengganda harga pokok sebesar 3,70.

## 5.2 Saran

Berdasarkan analisis yang sudah dibuat dalam penetapan harga jual *food and beverage* pada Bali Rani Hotel maka saran yang dapat penulis berikan yaitu, dalam penetapan harga jual *food and beverage*, selain berpedoman terhadap metode yang ada, Bali Rani Hotel hendaknya mempertimbangkan faktor-faktor lain dalam penetapan harga jual diantaranya perkembangan pasar, harga jual pada hotel pesaing, kompetitor, klasifikasi hotel, penyajian makanan, dan laba yang diinginkan oleh manajemen Bali Rani Hotel.



## DAFTAR PUSAKA

- Baridwan, Zaki. 2014. *Intermediate Accounting* Edisi 8. Yogyakarta : BPFE
- Mertayasa, Agus I Gede. 2012. *Food and Beverage Service Operationall.* Yogyakarta : CV ANDI OFFSET.
- Mulyadi.2005.*Akuntansi Biaya*.Edisi 5. Yogyakarta : UPP STIM YKPN Mulyadi.
2014. *Akuntansi Biaya*. Yogyakarta: UPP STIM YKPN.
- Suarsana, Nyoman. 2007. *Pengendalian Biaya Departemen F&B di Perholelan*. Yogyakarta : Graha Ilmu.
- Sugiyono. 2013. *Metode Penelitian Bisnis*. Bandung : Alfabeta
- Sugiyono. 2017. *Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif, dan R&D*. Bandung : Alfabeta, CV
- Supriyono, R.A. 2013. *Akuntansi Biaya – Pengumpulan Biaya dan Penentuan Harga Pokok*. Yogyakarta : BPFE.
- Swasta, Basu. 2007. *Azas-Azas Marketing*. Yogyakarta: LIBERTY.
- Wiantara, Nyoman I Gusti. 2009. *Bartending & Mixology*. Yogyakarta: CV ANDI OFFSET
- Widanaputra, A.A. GP. 2009. *Akuntansi Perhotelan Pendekatan Sistem Informasi*. Yogyakarta: GRAHA ILMU.
- Wiyasha, LB.M. 2007. *Akuntansi Manajemn Untuk Hotel dan Restaurant -* Yogyakarta : ANDI OFFSET
- Wiyasha, LB.M. 2010. *Akuntansi Perhotelan - Penerapan Uniform System of Accounts for The Lodging Industry*. Yogyakarta : ANDI.
- Wiyasha, LB.M. 2011. *F&B Cost Control untuk Hotel dan Restoran*, Edisi 2 Yogyakarta : ANDI.