

SKRIPSI

**ANALISIS PENGENDALIAN INTERNAL TERHADAP
PENGADAAN BAHAN MAKANAN DI HILTON BALI RESORT**



POLITEKNIK NEGERI BALI

NAMA : NI KADEK PUSPITA DEWI
NIM : 2115644025

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

ANALISIS PENGENDALIAN INTERNAL TERHADAP PENGADAAN BAHAN MAKANAN DI HILTON BALI RESORT

Ni Kadek Puspita Dewi

2115644025

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

ABSTRAK

Pengendalian internal memiliki peran penting dalam menunjang efektivitas dan efisiensi proses pengadaan bahan makanan di industri perhotelan. Permasalahan yang dikaji dalam penelitian ini berkaitan dengan standar pengendalian internal pada pengadaan bahan makanan, sistem pengendalian internal pada pengadaan bahan makanan, serta implikasi pengadaan bahan makanan yang rusak terhadap pengendalian *food cost*. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis pengendalian internal yang diterapkan pada proses pengadaan bahan makanan dan implikasi bahan makanan rusak terhadap *food cost*. Penelitian ini menggunakan pendekatan deskriptif kualitatif. Teknik pengumpulan data dilakukan melalui wawancara, observasi, studi dokumentasi, dan kuesioner. Penelitian ini berpedoman pada lima komponen utama pengendalian internal menurut *Committee of Sponsoring Organizations* (COSO), yaitu lingkungan pengendalian, penilaian risiko, aktivitas pengendalian, informasi dan komunikasi, serta pemantauan. Hasil Penelitian menunjukkan bahwa meskipun hotel tersebut menerapkan sistem pengendalian yang komprehensif, tetapi terdapat beberapa kesenjangan antara implementasi dan praktik ideal pengendalian *food cost* dengan teori yang ada. Salah satu faktor yang berkontribusi terhadap penyimpangan standar pengendalian internal yaitu keterlambatan *purchase requisition* dari *kitchen* ke bagian *purchasing*. Selain itu, kurangnya kepatuhan terhadap prosedur dalam proses pembelian bahan makanan, seperti melakukan pembelian di luar *supplier* yang telah ditentukan. Hal tersebut menjadi hambatan pencapaian target pengendalian *food cost* yang optimal. Penelitian ini diharapkan dapat menjadi masukan untuk meningkatkan efektivitas pengendalian internal dalam mendukung efisiensi biaya operasional hotel.

Kata kunci: pengendalian internal, pengadaan bahan makanan, *food cost*, COSO

ANALYSIS OF INTERNAL CONTROL OVER THE PROCUREMENT OF FOODSTUFFS AT HILTON BALI RESORT

Ni Kadek Puspita Dewi
2115644025

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

ABSTRACT

Internal control has an important role in supporting the effectiveness and efficiency of the food procurement process in the hospitality industry. The problems studied in this study are related to internal control standards in food procurement, internal control systems in food procurement, and the implications of damaged food procurement on food cost control. This study aims to analyze the internal controls applied to the food procurement process and the implications of spoiled foodstuffs on food costs. This study uses a qualitative descriptive approach. Data collection techniques were carried out through interviews, observations, documentation studies, and questionnaires. This research is guided by five main components of internal control according to the Committee of Sponsoring Organizations (COSO), namely the control environment, risk assessment, control activities, information and communication, and monitoring. The results of the study show that although the hotel implements a comprehensive control system, there are some gaps between the implementation and ideal practices of food cost control with the existing theory. One of the factors that contribute to the deviation of internal control standards is the delay in purchase requisition from the kitchen to the purchasing section. In addition, there is a lack of compliance with procedures in the process of purchasing groceries, such as making purchases outside the predetermined supplier. This is an obstacle to achieving the optimal food cost control target. This research is expected to be an input to improve the effectiveness of internal control in supporting hotel operational cost efficiency.

Keywords: internal control, food procurement, food cost, COSO

DAFTAR ISI

Halaman Sampul Depan.....	i
Abstrak.....	ii
<i>Abstract</i>.....	iii
Halaman Prasyarat Gelar Sarjana Terapan.....	iv
Halaman Surat Pernyataan Orisinalitas Karya Ilmiah	v
Halaman Persetujuan Usulan Proposal Penelitian	vi
Halaman Penetapan Kelulusan	vii
Kata Pengantar	viii
Daftar Isi	xi
Daftar Tabel	xii
Daftar Gambar.....	xiii
Daftar Lampiran.....	xiv
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang Masalah	1
B. Rumusan Masalah	4
C. Batasan Masalah	5
D. Tujuan dan Manfaat Penelitian	5
BAB II KAJIAN PUSTAKA.....	7
A. Kajian Teori	7
B. Kajian Penelitian yang Relevan	13
C. Alur Pikir Penelitian.....	18
BAB III METODE PENELITIAN	20
A. Jenis Penelitian.....	20
B. Lokasi/Tempat dan Waktu Penelitian.....	20
C. Teknik dan Instrumen Pengumpulan Data.....	20
D. Keabsahan Data.....	24
E. Metode Analisis Data	25
F. Teknik Analisis Data	26
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	28
A. Hasil Penelitian	28
B. Pembahasan	39
C. Keterbatasan Penelitian	47
BAB V PENUTUP.....	48
A. Simpulan.....	48
B. Implikasi	49
C. Saran.....	50
DAFTAR PUSTAKA	51
LAMPIRAN	53

DAFTAR TABEL

Tabel 3. 1 Komponen Pengendalian Internal Pengadaan Bahan Makanan.....	22
Tabel 4. 1 Hasil Uji Validitas Lingkungan Pengendalian.....	31
Tabel 4. 2 Hasil Uji Reliabilitas Lingkungan Pengendalian	31
Tabel 4. 3 Hasil Uji Validitas Penilaian Risiko	32
Tabel 4. 4 Hasil Uji Reliabilitas Penilaian Risiko	32
Tabel 4. 5 Hasil Uji Validitas Aktivitas Pengendalian	33
Tabel 4. 6 Hasil Uji Reliabilitas Aktivitas Pengendalian	33
Tabel 4. 7 Hasil Uji Validitas Informasi dan Komunikasi.....	34
Tabel 4. 8 Hasil Uji Reliabilitas Informasi dan Komunikasi	34
Tabel 4. 9 Hasil Uji Validitas Pemantauan.....	35
Tabel 4. 10 Hasil Uji Reliabilitas Pemantauan.....	35



DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Alur Pikir Penelitian	19
Gambar 4.1 Alur Pengadaan Bahan Makanan.....	29



DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1: Surat Ijin Permintaan Data	54
Lampiran 2: Daftar Pertanyaan Wawancara.....	55
Lampiran 3: Kuesioner.....	56
Lampiran 4: Hasil Rekapitulasi Kuesioner Penelitian	57
Lampiran 5: Output Uji Validitas Lingkungan Pengendalian	59
Lampiran 6: Output Uji Reliabilitas Lingkungan Pengendalian	59
Lampiran 7: Output Uji Validitas Penilaian Risiko	60
Lampiran 8: Output Uji Reliabilitas Penilaian Risiko	60
Lampiran 9: Output Uji Validitas Aktivitas Pengendalian	61
Lampiran 10: Output Uji Reliabilitas Aktivitas Pengendalian	61
Lampiran 11: Output Uji Validitas Informasi dan Komunikasi.....	62
Lampiran 12: Output Uji Reliabilitas Informasi dan Komunikasi	62
Lampiran 13: Output Uji Validitas Pemantauan.....	63
Lampiran 14: Output Uji Reliabilitas Pemantauan.....	63
Lampiran 15: Dokumentasi Wawancara dengan Informan.....	64
Lampiran 16: Dokumentasi Kegiatan selama Observasi	65



BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Industri perhotelan telah menjadi salah satu sektor ekonomi yang berkembang pesat di seluruh dunia, tidak terkecuali di Indonesia (Gunawan et al., 2023). Pertumbuhan ini tidak hanya terjadi di kota-kota besar, tetapi juga di destinasi wisata yang semakin populer, seperti Bali. Bisnis perhotelan tidak hanya memberikan kontribusi ekonomi yang signifikan, tetapi juga menjadi salah satu penopang utama industri pariwisata suatu negara. Fenomena globalisasi, meningkatnya mobilitas penduduk, dan perkembangan teknologi telah mengubah lanskap bisnis perhotelan secara signifikan. Indonesia, dengan potensi alamnya yang memikat dan budaya yang kaya, telah menjadi tujuan wisata yang diminati oleh wisatawan domestik maupun internasional.

Hotel bukan hanya tempat menginap semata. Namun, hotel juga berfungsi sebagai tempat pertemuan bisnis, seminar, pesta pernikahan, lokakarya, dan berbagai kegiatan lainnya. Pendapatan hotel terdiri dari pendapatan kamar, makanan dan minuman serta pendapatan minor seperti *spa*, *laundry*, MICE (*meeting, incentive, convention, and exhibition*) dan lainnya. Pendapatan kamar memberikan kontribusi dengan kisaran 65% dari pendapatan hotel, sedangkan pendapatan kedua terbesar adalah pendapatan makanan dan minuman sekitar 30% dari pendapatan hotel dan 5% dari pendapatan lain-lain (Wiryanata, 2022). Oleh sebab itu, para pelaku usaha perlu perlu melakukan pengendalian internal.

Pengendalian internal ialah sistem yang dirancang untuk memastikan efektivitas dan efisiensi operasional, keandalan laporan keuangan, serta kepatuhan terhadap peraturan dan kebijakan yang berlaku. Pengendalian internal terdiri dari lima unsur utama, yaitu lingkungan pengendalian, penilaian risiko, aktivitas pengendalian, informasi dan komunikasi, serta pemantauan. Unsur-unsur ini berperan dalam menjaga stabilitas dan keberlanjutan operasional suatu organisasi, termasuk industri perhotelan.

Menurut Irawan et al. (2022), penyebab pengendalian internal berjalan tidak efektif, karena terdapat kelemahan pada beberapa hal, contohnya yaitu ketidakefektifan pengendalian pengadaan bahan makanan. Salah satu faktornya yaitu *purchasing* tidak berpedoman pada *standard purchase specification* dan hanya berdasarkan loyalitas *supplier*.

Hotel terdiri dari berbagai departemen yang saling berkoordinasi untuk memastikan layanan yang optimal. Hal yang sama berlaku untuk Hilton Bali Resort, salah satu hotel bintang lima yang berlokasi di Kawasan Pariwisata Nusa Dua, Bali, yang menawarkan berbagai fasilitas untuk para tamu yaitu fasilitas kamar yang nyaman, restoran, bar, fasilitas konferensi, fasilitas aktivitas dan rekreasi.

Banyaknya hotel di Bali mengakibatkan persaingan semakin ketat. Agar tetap eksis dalam lingkungan yang kompetitif, manajemen hotel harus memiliki strategi dan inovasi. Dengan beragam fasilitas yang tersedia, salah satu aspek penting dalam menunjang kelancaran operasional hotel adalah pengendalian *food cost* dalam pengadaan bahan makanan. Tujuan utama dari

aktivitas tersebut adalah untuk meningkatkan peluang dan daya saing perusahaan serta memperoleh keuntungan yang memuaskan. Semakin baik pengendalian, maka semakin tinggi kinerja.

Pengadaan bahan makanan merupakan tahap awal dan krusial dalam rantai pasok dapur hotel, yang secara langsung menentukan kualitas, ketersediaan, dan efisiensi penggunaan bahan dalam proses produksi makanan. Proses ini melibatkan berbagai pihak, mulai dari bagian *purchasing*, *receiving*, hingga *kitchen*, dan rentan terhadap risiko kesalahan dan kecurangan apabila tidak didukung oleh sistem pengendalian internal yang baik. Dalam konteks perhotelan, pengendalian *food cost* menjadi sangat penting karena biaya makanan menjadi salah satu biaya operasional terbesar. Pengendalian internal memainkan peran penting dalam pengelolaan pengadaan bahan makanan di hotel. Pengendalian yang baik dapat membantu mengurangi risiko pemborosan, penyalahgunaan sumber daya, serta meningkatkan efisiensi operasional secara keseluruhan. Menurut Gunawan et al. (2023), toleransi penyimpangan antara *standard food cost* dengan *actual food cost* yang ditetapkan yaitu 1%.

Hasil observasi di Hilton Bali Resort, rata-rata *standard food cost* pada tahun 2022 adalah 33,16%, dengan *actual food cost* yang terjadi rata-rata sebesar 32,34% dengan *variance cost* sebesar -0,82%. Sedangkan, rata-rata *standard food cost* pada tahun 2023 adalah 32,19%, dengan *actual food cost* yang terjadi rata-rata sebesar 33,35%. Sehingga, *variance cost* pada tahun 2023 sebesar 1,16% yang mana telah melewati batas toleransi *cost* sebesar 1% yang

telah ditetapkan oleh pihak manajemen. Hal tersebut mencerminkan adanya inefisiensi dalam pengelolaan *food cost*. Beberapa faktor penyebab yang teridentifikasi antara lain fluktuasi harga bahan makanan dari *supplier*, adanya *waste* dan kerusakan bahan makanan, serta ketidakpatuhan *kitchen staff* terhadap standar *recipe* yang menyebabkan penggunaan bahan berlebih. Selain itu, monitoring dan audit internal yang belum konsisten, turut memperbesar potensi terjadinya *variance*.

Pengendalian *food cost* menjadi sangat penting bagi keberlangsungan bisnis hotel. Biaya makanan yang tidak terkendali dapat memberikan dampak negatif pada margin keuntungan hotel. Oleh karena itu, pemahaman yang mendalam tentang faktor-faktor yang mempengaruhi *food cost*, serta strategi pengendalian yang efektif, menjadi kunci untuk mencapai keberhasilan operasional dan keuangan dalam industri perhotelan.

Berdasarkan uraian diatas, peneliti tertarik untuk meneliti lebih lanjut mengenai “Analisis Pengendalian Internal terhadap Pengadaan Bahan Makanan di Hilton Bali Resort”.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang diatas, maka rumusan masalah dalam penelitian ini adalah:

1. Bagaimanakah standar pengendalian internal pada pengadaan bahan makanan dan realisasinya di Hilton Bali Resort?
2. Bagaimanakah sistem pengendalian internal dalam pengadaan bahan makanan di Hilton Bali Resort?

3. Bagaimanakah implikasi pengadaan bahan makanan yang rusak terhadap pengendalian *food cost* di Hilton Bali Resort?

C. Batasan Masalah

Penelitian ini dilakukan di Hilton Bali Resort yang dibatasi pada proses pengadaan bahan makanan yang mencakup tahapan permintaan, pemesanan, penerimaan, dan penyimpanan bahan makanan. Analisis Pengendalian internal dan implikasinya dalam penelitian ini mengacu pada lima komponen utama pengendalian internal berdasarkan kerangka COSO, yaitu lingkungan pengendalian, penilaian risiko, aktivitas pengendalian, informasi dan komunikasi, serta pemantauan.

D. Tujuan dan Manfaat Penelitian

1. Tujuan Penelitian

Penelitian ini dilakukan dengan tujuan sebagai berikut:

- a. Untuk menganalisis standar pengendalian internal pada pengadaan bahan makanan dan realisasinya di Hilton Bali Resort
- b. Untuk menganalisis sistem pengendalian internal dalam pengadaan bahan makanan di Hilton Bali Resort
- c. Untuk menganalisis implikasi pengadaan bahan makanan yang rusak terhadap pengendalian *food cost* di Hilton Bali Resort

2. Manfaat Penelitian

Penelitian yang dilakukan ini diharapkan dapat memberikan manfaat baik secara teoritis maupun praktis.

a. Manfaat Teoretis

Hasil penelitian ini diharapkan dapat memperluas wawasan serta menambah informasi dalam pengembangan ilmu pengetahuan mengenai pengendalian internal pada pembelian bahan makanan serta implikasinya terhadap *food cost*.

b. Manfaat Praktis

1) Bagi Hilton Bali Resort

Penelitian ini diharapkan dapat menjadi masukan dan pertimbangan dalam mengendalikan *food cost* sehingga dapat meminimalisir kenaikan *food cost* di Hilton Bali Resort.

2) Bagi Politeknik Negeri Bali

Penelitian ini diharapkan dapat memperkaya koleksi referensi di perpustakaan Politeknik Negeri Bali, sehingga dapat dimanfaatkan oleh mahasiswa lain sebagai bahan bacaan, serta menjadi acuan bagi penelitian-penelitian sejenis di masa mendatang.

3) Bagi Mahasiswa

Penelitian ini diharapkan mampu menjadi acuan dalam membandingkan antara konsep teoritis yang diperoleh selama perkuliahan dengan penerapannya di dunia kerja, khususnya dalam industri perhotelan. Selain itu, penelitian ini juga diharapkan dapat memberikan kontribusi dalam memperluas pemahaman dan pola pikir mahasiswa, terutama dalam hal pengembangan penelitian.

BAB V

PENUTUP

A. Simpulan

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan yang telah dilakukan mengenai sistem pengendalian internal terhadap pengadaan bahan makanan di Hilton Bali Resort yang diperoleh melalui observasi, wawancara, dokumentasi, dan kuesioner, maka dapat ditarik beberapa simpulan sebagai berikut:

1. Standar Pengendalian Internal pada Pengadaan Bahan Makanan dan Realisasinya di Hilton Bali Resort

Standar pengendalian internal dalam pengadaan bahan makanan telah ditetapkan melalui SOP (*standard operating procedure*), yang mana pengadaan bahan makanan di Hilton Bali Resort dimulai dari *purchase request*, persetujuan oleh *executive chef*, pemesanan oleh *purchasing* ke *supplier*, kemudian barang yang datang akan diterima dan di *posting* ke sistem oleh *receiving*, selanjutnya *summary receiving report* akan dipantau oleh *cost control*. Namun, terkadang masih terdapat penyimpangan dalam pelaksanaannya seperti tidak semua prosedur dijalankan sesuai standar ketika dalam kondisi mendesak.

2. Sistem Pengendalian Internal dalam Pengadaan Bahan Makanan di Hilton Bali Resort

Sistem pengendalian internal yang diterapkan telah mencakup lima komponen COSO, yaitu lingkungan pengendalian, penilaian risiko, aktivitas pengendalian, informasi dan komunikasi, serta pemantauan. Namun,

terdapat penerapan yang belum sepenuhnya konsisten. Misalnya, evaluasi risiko dan tindak lanjut hasil audit belum dilakukan secara berkala dan menyeluruh, sehingga efektivitas sistem pengendalian menjadi kurang optimal.

3. Implikasi Pengadaan Bahan Makanan yang Rusak terhadap Pengendalian *Food Cost* di Hilton Bali Resort

Pengadaan bahan makanan yang rusak atau tidak sesuai dengan spesifikasi yang ditetapkan memberikan pengaruh signifikan terhadap efektivitas pengendalian *food cost*. *Food cost* yang tercatat tidak menggambarkan kondisi operasional yang sesungguhnya apabila terdapat ketidaksesuaian dalam kualitas bahan, penggunaan bahan makanan yang tidak layak konsumsi, serta kelalaian dalam mencatat barang rusak ke dalam laporan *wastage*. Hal itu tidak hanya berdampak pada perhitungan biaya produksi makanan, tetapi juga dapat menimbulkan kesalahan dalam pelaporan keuangan dan menghambat proses pengambilan keputusan strategis oleh pihak manajemen.

B. Implikasi

Penelitian ini memberikan implikasi bagi manajemen, khususnya dalam meningkatkan efektivitas pengendalian internal. Diperlukan penerapan SOP secara konsisten dan pengawasan yang lebih ketat terhadap proses pengadaan bahan makanan agar potensi penyimpangan dapat diminimalkan. Selain itu, pencatatan *wastage* yang akurat dan evaluasi berkala terhadap *supplier* maupun

pelaksanaan prosedur internal akan sangat berkontribusi terhadap pengendalian *food cost* yang lebih efisien.

C. Saran

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan yang telah dilakukan, terdapat beberapa saran yang mungkin dapat diimplementasikan agar nantinya pengendalian internal dalam pengadaan bahan makanan dapat berjalan lebih efektif dan mendukung efisiensi *food cost*.

1. Disarankan agar perencanaan kebutuhan bahan makanan dilakukan secara lebih cermat dan berbasis data historis penggunaan, guna meminimalkan terjadinya kelebihan atau kekurangan bahan makanan. Selain itu, pencatatan bahan yang rusak atau tidak terpakai harus dilakukan secara disiplin dan dilaporkan ke bagian *cost control* melalui laporan *wastage*, sehingga perhitungan *food cost* dapat lebih akurat dan mencerminkan kondisi aktual
2. Disarankan untuk *purchasing* agar melakukan evaluasi rutin terhadap *supplier* untuk menjamin kualitas bahan, harga yang kompetitif, dan ketepatan pengiriman.
3. Disarankan untuk departemen *receiving* dapat meningkatkan ketelitian dalam proses pemeriksaan barang yang masuk.
4. Disarankan untuk departemen *cost control* untuk memperkuat fungsi monitoring terhadap seluruh aktivitas yang berhubungan dengan pengadaan dan penggunaan bahan makanan.

DAFTAR PUSTAKA

- Anas, M., Hospitality, J., Makassar, P., Makassar, K., Sukarana, M., & Politeknik, A. M. (2020). Analisis Sistem Pengadaan Barang Operasional Pada Hotel Bukit Kenari di Parepare. In *PUSAKA Journal of Tourism, Hospitality, Travel and Busines Event* (Vol. 2, Issue 1). Online. <https://doi.org/10.33649/pusaka.v2i1.39>
- Artajaya, M., Febrianto, I. G. A., & Wijaya, M. W. C. (2022). Pusaka is licensed under a Creative Commons Attribution-ShareAlike 4.0 International License. *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*, 119–124. <https://doi.org/https://doi.org/10.33649/pusaka.v4i2.173>
- 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*. 5, 165–176. <https://doi.org/https://doi.org/10.46837/journey.v5i2.118>
- Diva Jayasmara, M., Damayanti, T., Agung Istri Septiviari, A. M., Akuntansi Hospitaliti, M., Pariwisata Bali, P., Terapan Pariwisata, M., Pariwisata Bali Jln Dharmawangsa, P., & Dua, N. (2022). Analisis Efektivitas Pengendalian Pada Prosedur Pengadaan Bahan Makanan di “S” Kuta Resort. *Journal of Accounting and Hospitality*, 1(1). <https://doi.org/10.52352/jah.v1i1.981>
- Febri Berliana Irawan, P., Damayanti, T., Susanti, C., Akuntansi Hospitaliti, M., Pariwisata Bali, P., Terapan Pariwisata, M., Pariwisata Bali Jln Dharmawangsa, P., & Dua, N. (2022). Analisis Efektivitas Pengendalian Internal Pengadaan Bahan Makanan Terhadap Tingginya Food Cost di Hotel “X.” *Journal of Accounting and Hospitality*, 1(1). <https://doi.org/10.52352/jah.v1i1.980>
- Febrianto, I. G. A., Christanta, M., & Widhaharthana, I. P. E. (2022). Analisis Pengendalian Internal Dalam Upaya Mengelola Food Cost Selama Masa Pandemi Covid- 19 Di Hotel Golden Tulip Jineng Resort Bali. *Jurnal Bisnis Hospitaliti*, 11(2), 142–152. <https://doi.org/10.52352/jbh.v11i2.767>
- Fitriannisa Putri, G., Nazura Gulfira, P., & Priyandhini, B. (2023). Peranan Purchasing Dalam Pengadaan Barang Di Hotel The Ritzcarlton Jakarta Mega Kuningan. In *Journal of Indonesian Tourism and Policy Studies* (Vol. 3, Issue 2). <https://doi.org/https://doi.org/10.7454/jitps.v3i2.1059>
- Kadek Rian Rahayu, N., Putu Arnawa, I., Manajemen Akuntansi Hospitaliti, P., Pariwisata Bali, P., Dharmawangsa, J., & Dua, N. (2023). Analisis

- Pengendalian Internal Prosedur Penerimaan Dan Pengeluaran Barang di Hotel X. *Journal of Accounting and Hospitality*, 1(2). <https://doi.org/10.52352/jah.v1i2.1152>
- Made, I., Gunawan, D. P., Pambudi, B., & Wardana, M. A. (2023). Analisis Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Tingginya Food Cost di Hotel. *Jurnal Pariwisata Dan Bisnis*, 02(5), 1194–1205. <https://doi.org/10.22334/paris.v2i5>
- Made Kerta Wijaya, I., & Luh Putu Sri Widhiastuty, N. (2021). Pengendalian Food Cost Oleh Cost Controller Pada Papillon Echo Beach Cangu. *Journal of Tourism and Interdisciplinary Studies*, 1(2), 82–92. <https://doi.org/https://doi.org/10.51713/jotis.v1i2.58>
- Mahardika Pranatha, D., Laksana, Y., & Jayanti, A. (2024). Analisis Pengendalian Food Cost Pada Hotel The St. Regis Bali Resort. <https://doi.org/https://doi.org/10.35327/gara.v18i3.984>
- Nurul Nugraha, R., Novanda Utami, D., Salim Zuhdi, M., Fahri Fadhilla Kahla, H., & Rizal, A. (2023). Peranan Purchasing Departement Dalam Operational In Hotels. *Jurnal Ilmiah Wahana Pendidikan*, Desember, 2023(24), 637–646. <https://doi.org/10.5281/zenodo.10437079>
- Petrescu, D. C., Vermeir, I., & Petrescu-Mag, R. M. (2020). Consumer understanding of food quality, healthiness, and environmental impact: A cross-national perspective. *International Journal of Environmental Research and Public Health*, 17(1). <https://doi.org/10.3390/ijerph17010169>
- Rana, J., & Paul, J. (2020). Health motive and the purchase of organic food: A meta-analytic review. *International Journal of Consumer Studies*, 44(2), 162–171. <https://doi.org/10.1111/IJCS.12556>
- Sapuan, M. (2020). Analisis Sistem Informasi Akuntansi Penjualan Dalam Meningkatkan Pengendalian Intern Perusahaan. 7(1). <https://doi.org/https://doi.org/10.33373/jeq.v7i1.3953>
- Sugiyono. (2021). *Metode Penelitian Kualitatif* (4th ed.). Bandung: ALFABETA.
- Sukma, N., Nugraha, R. N., Saraswati, F. R., & Putri, N. A. (2023). Tata Kelola Pengadaan Barang Sahati Hotel. <https://doi.org/https://doi.org/10.5281/zenodo.10433830>
- Wiryanata, I. G. N. A. (2022). Efektifitas Pengadaan Bahan Makanan dalam Penentuan Harga Jual. *Jurnal Gastronomi Indonesia*, 10(2), 108–117. <https://doi.org/10.52352/jgi.v10i2.1073>