

SKRIPSI

**PENGENDALIAN BIAYA *FOOD AND BEVERAGE*
PADA PT. XX ICON BALI
DI DENPASAR**



POLITEKNIK NEGERI BALI

**NAMA : NI KADEK WIDNYANI
NIM : 2415664018**

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

PENGENDALIAN BIAYA FOOD AND BEVERAGE PADA PT. XX ICON BALI DI DENPASAR

**NI KADEK WIDNYANI
2415664018**

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

ABSTRAK

Penelitian ini berfokus pada pengendalian biaya *food & beverage* pada PT. XX Icon Bali di Denpasar. Permasalahan utama yang diangkat adalah adanya perbedaan signifikan antara biaya standar dengan biaya aktual, khususnya pada *food cost* yang rata-rata melebihi standar sebesar 10,88%, sementara *beverage cost* justru lebih rendah dari standar yang ditetapkan. Perbedaan ini berpotensi menurunkan margin keuntungan dan mengganggu efisiensi operasional apabila tidak segera dikendalikan. Penelitian ini bertujuan untuk mengidentifikasi faktor penyebab selisih biaya tersebut serta mengevaluasi efektivitas sistem pengendalian yang diterapkan perusahaan. Metode penelitian menggunakan pendekatan deskriptif kuantitatif dan kualitatif dengan sumber data primer melalui wawancara, observasi, dan dokumentasi, serta data sekunder berupa laporan penjualan, *standard recipe*, catatan penggunaan bahan baku, harga pembelian, dan rekonsiliasi biaya. Analisis dilakukan dengan metode analisis *varian*, baik selisih kuantitas maupun selisih harga bahan baku. Hasil penelitian menunjukkan bahwa selisih biaya *food & beverage* disebabkan oleh perbedaan penggunaan bahan baku dan ketidaksesuaian harga pembelian dibandingkan standar. Meskipun prosedur pengendalian sudah dijalankan sesuai SOP, implementasinya belum konsisten dan terdapat beberapa aspek yang belum optimal. Kontribusi penelitian ini terletak pada pemberian gambaran empiris mengenai pentingnya penerapan pengendalian biaya yang lebih ketat serta menjadi masukan praktis bagi manajemen restoran dalam meningkatkan efisiensi, sekaligus memperkaya literatur mengenai manajemen *food and beverage cost* di industri restoran.

Kata Kunci: Analisis Selisih, Pengendalian Biaya Makanan dan Minuman

**FOOD AND BEVERAGE COST CONTROL AT PT. XX ICON BALI IN
DENPASAR**

**NI KADEK WIDNYANI
2415664018**

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

ABSTRACT

This study focuses on the control of food and beverage costs at PT. XX Icon Bali in Denpasar. The main issue addressed is the significant variance between standard costs and actual costs, particularly in food costs, which on average exceeded the standard by 10.88%, while beverage costs were lower than the established standard. Such discrepancies have the potential to reduce profit margins and disrupt operational efficiency if not properly managed. The purpose of this study is to identify the factors that cause these cost variances and to evaluate the effectiveness of the cost control system implemented by the company. The research employed both quantitative and qualitative descriptive approaches, utilizing primary data obtained through interviews, observations, and documentation, as well as secondary data consisting of sales reports, standard recipes, raw material usage records, purchase prices, and cost reconciliations. The analysis was conducted using variance analysis, examining both quantity variances and price variances of raw materials. The findings reveal that food and beverage cost variances are caused by differences in raw material usage and inconsistencies in purchase prices compared to the standards. Although control procedures have generally been carried out in accordance with the SOP, their implementation has not been consistent and several aspects remain suboptimal. This study contributes by providing empirical insights into the importance of stricter cost control practices, offering practical recommendations for restaurant management to improve efficiency, while also enriching the academic literature on food and beverage cost management in the restaurant industry.

Keywords: Variance Analysis, Cost Control of Food and Beverage

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.....	4
D. Tujuan dan Manfaat Penelitian.....	5
BAB II KAJIAN PUSTAKA	7
A. Kajian Teori.....	7
B. Kajian Penelitian yang Relevan	18
C. Alur Pikir.....	19
BAB III METODE PENELITIAN.....	21
A. Jenis Penelitian	21
B. Lokasi/Tempat dan Waktu Penelitian	22
C. Teknik dan Instrumen Pengumpulan Data	23
D. Keabsahan Data	25
E. Analisis Data	25
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN.....	28
A. Hasil Penelitian.....	28
B. Pembahasan	29
BAB V PENUTUP	51
A. Simpulan.....	51
B. Implikasi	52
C. Saran.....	52
DAFTAR PUSTAKA	53
LAMPIRAN	55

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 <i>Variance Food and Beverage Cost Percentage</i> PT. XX Icon Bali tahun 2024 ..	4
Tabel 4.1 Menu <i>Beverage</i> Yang Paling Banyak Terjual Dan Selisih Biaya PT. XX Icon Bali Bulan Agustus - Desember 2024	31
Tabel 4.2 Menu <i>Food</i> Yang Paling Banyak Terjual Dan Selisih Biaya PT. XX Icon Bali Bulan Agustus - Desember 2024	32
Tabel 4.3 Selisih Kuantitas Penggunaan Bahan Baku <i>Beverage</i> PT. XX Icon Bali Periode Agustus-Oktober 2024	33
Tabel 4.4 Selisih Kuantitas Penggunaan Bahan Baku <i>Beverage</i> PT. XX Icon Bali Periode November-Desember 2024	34
Tabel 4.5 Selisih Harga Penggunaan Bahan Baku <i>Beverage</i> PT. XX Icon Bali Periode Agustus-Oktober 2024	35
Tabel 4.6 Selisih Harga Penggunaan Bahan Baku <i>Beverage</i> PT. XX Icon Bali Periode November-Desember 2024	36
Tabel 4.7 Selisih Kuantitas Penggunaan Bahan Baku <i>Food</i> PT. XX Icon Bali Periode Agustus-Oktober 2024	37
Tabel 4.8 Selisih Kuantitas Penggunaan Bahan Baku <i>Food</i> PT. XX Icon Bali Periode November-Desember 2024	39
Tabel 4.9 Selisih Harga Penggunaan Bahan Baku <i>Food</i> PT. XX Icon Bali Periode Agustus-Oktober 2024	40
Tabel 4.10 Selisih Harga Penggunaan Bahan Baku <i>Food</i> PT. XX Icon Bali Periode November-Desember 2024	41

JURUSAN AKUNTANSI
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2. 1 Kerangka Pikir Penelitian	21
---	----



DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 :Biaya Sesungguhnya <i>food & beverage</i> periode Agustus-Desember 2025 pada PT. XX Icon Bali	57
Lampiran 2 :Biaya Standar <i>Food</i> pada PT. XX Icon Bali	58
Lampiran 3 :Biaya Standar <i>Beverage</i> pada PT. XX Icon Bali.....	60
Lampiran 4 :Selisih (<i>Variance</i>) Biaya Standar dengan Biaya Sesungguhnya <i>Food & Beverage</i> pada PT. XX Icon Bali.....	61
Lampiran 5 :Selisih (<i>Variance</i>) Harga Bahan <i>Beverage</i> pada PT. XX Icon Bali Periode Agustus – Desember 2024	62



BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Sektor pariwisata di Indonesia terus mengalami pertumbuhan yang cukup pesat, khususnya di wilayah-wilayah tujuan utama seperti Bali. Pertumbuhan ini berdampak langsung pada sektor pendukung lainnya, termasuk industri perhotelan dan kuliner. Hotel, restoran, dan tempat hiburan dituntut untuk tidak hanya memberikan pelayanan yang berkualitas, tetapi juga mampu mengelola operasional secara efisien agar tetap kompetitif di tengah persaingan yang ketat.

Persaingan dunia industri yang semakin ketat, khususnya industri kuliner seperti *restaurant* pada sebuah *mall*, membuat seluruh *restaurant* pada *mall* berlomba lomba menjaga kualitas dan pengolahan biaya makanan dan minuman untuk memastikan kelangsungan usaha yang berkelanjutan. Pendapatan dari makanan dan minuman sangat dipengaruhi oleh pengelolaan *food cost* dan *beverage cost*. Oleh karena itu, diperlukan perencanaan pengeluaran yang tepat guna mencapai sasaran yang diinginkan (Sumerta2, 2015).

Food cost (biaya makanan) dan *beverage cost* (biaya minuman) adalah persentase dari total penjualan yang digunakan untuk membeli bahan baku makanan dan minuman (Wiyasha, 2018). Jika biaya ini tidak dikelola dengan baik, maka bisnis dapat mengalami penurunan profitabilitas yang signifikan. Salah satu strategi untuk mengoptimalkan penerimaan dari sektor ini adalah dengan menetapkan tolak ukur biaya makanan dan minuman. Tujuan utamanya adalah agar pengeluaran untuk *food and beverage* tetap dalam batas standar yang

ditentukan, sehingga risiko kerugian dapat diminimalkan. Namun, dalam praktiknya di lapangan, sering terjadi perbedaan antara biaya yang dirancang dan biaya aktual. Metode yang dapat digunakan untuk mengenali selisih dalam proses produksi suatu produk adalah dengan memakai analisis *varian*. Selisih bahan baku mencakup perbedaan harga dan jumlah. Selisih harga diperoleh dengan mengukur perbedaan antara biaya aktual bahan baku dan biaya yang telah ditetapkan dalam standar. Sementara itu, selisih kuantitas bahan baku dihitung berdasarkan selisih antara jumlah aktual dengan jumlah dalam standar.

Ketidaksesuaian antara biaya aktual dan standar bisa berdampak pada penurunan margin keuntungan serta berpengaruh terhadap mutu pelayanan, sehingga diperlukan manajemen atas *Food and Beverage cost*. Proses pengendalian ini mencakup serangkaian kegiatan berkesinambungan yang terdiri atas proses penyusunan rencana, pelaksanaan, perbaikan, dan peninjauan ulang (Pratiwi, 2024). Langkah pengelolaan biaya *Food and Beverage* dapat dilakukan melalui penyusunan atau penerapan standarisasi mulai dari proses pembelian bahan, seperti pemilihan pemasok, menjamin ketersediaan stok, serta penyesuaian harga dari pemasok. Pada tahap penerimaan, aspek yang perlu diperhatikan antara lain mutu barang, kuantitas yang sesuai dengan kesepakatan harga dalam proses pemesanan. Untuk tahap penyimpanan, faktor yang perlu diperhatikan mencakup suhu ruang penyimpanan, sanitasi, kondisi fisik barang agar tidak rusak, pencatatan tanggal agar tidak melewati masa kedaluwarsa, serta penataan yang sistematis untuk mempermudah pengambilan bahan (Wiyasha, 2017).

PT. XX adalah sebuah restoran yang beroperasi di kawasan Icon Mall Bali, berlokasi di Jl. Danau Tamblingan No.27, Sanur, Denpasar Selatan, Kota Denpasar, Bali. Restoran ini menyajikan aneka hidangan khas Jepang seperti Sushi dan Ramen yang diminati oleh konsumen dari kalangan domestik hingga mancanegara. Lokasi usaha yang strategis dan tingginya jumlah kompetitor menuntut PT. XX untuk senantiasa menjaga mutu makanan serta penjualan *Food and Beverage*, dengan tetap mengendalikan pengeluaran tanpa mengurangi mutu produk yang disajikan, namun seiring berjalannya waktu, laba atau profit yang dihasilkan perusahaan mengalami penurunan. Setelah dilakukan penetapan biaya standar (*standard cost*) sebagai tolok ukur, ditemukan bahwa biaya aktual (*actual cost*) justru melebihi standar yang telah ditentukan. Kondisi ini mengindikasikan adanya ketidakefisienan dalam pengelolaan bahan baku maupun pengendalian biaya operasional. Deviasi biaya tersebut berdampak langsung pada menurunnya margin keuntungan, karena semakin besar biaya aktual yang dikeluarkan dibandingkan standar, maka semakin kecil pula keuntungan yang diperoleh perusahaan. Fenomena ini menegaskan bahwa penerapan pengendalian biaya *food & beverage* yang ketat sangat diperlukan agar selisih biaya tidak merugikan dan profitabilitas perusahaan tetap terjaga. Untuk hal tersebut PT. XX menentukan nilai biaya standar sebagai acuan untuk biaya sesungguhnya, dengan menghitung persentasi rata rata biaya makanan dan minuman yang terjual. Persentase perbandingan antara nilai aktual dan standar dari *food cost & beverage cost* pada PT. XX untuk periode Agustus hingga Desember 2024 ditampilkan pada tabel 1.1 di bawah ini

Tabel 1. 1

Variance Food and Beverage Cost Percentage PT. XX Icon Bali tahun 2024

Bulan	<i>Food cost</i>			<i>Beverage cost</i>		
	<i>Standard</i>	<i>Actual</i>	<i>Variance</i>	<i>Standard</i>	<i>Actual</i>	<i>Variance</i>
Agustus	30,68%	39,36%	-8,68%	27,83%	15,22%	12,61%
September	30,68%	44,64%	-13,96%	27,83%	24,05%	3,78%
Oktober	30,68%	40,93%	-10,25%	27,83%	23,68%	4,16%
November	30,68%	41,56%	-10,88%	27,83%	23,08%	4,75%
Desember	30,68%	41,29%	-10,61%	27,83%	25,28%	2,55%
Rata-Rata	30,68%	41,56%	-10,88%	27,83%	22,26%	5,57%

Sumber: PT. XX Icon Bali, tahun 2024 (data Diolah)

Berdasarkan Tabel 1.1 dapat dilihat pada lampiran 1, terlihat bahwa rata-rata *actual food cost* melebihi standar yang ditetapkan dengan selisih 10,88%. Adapun nilai rata-rata *standard food cost* tercatat sebesar 30,68%, sedangkan rata-rata *actual food cost* mencapai 41,56%. Sementara itu, *actual beverage cost* menunjukkan angka lebih rendah dibandingkan standar, yaitu sebesar 22,26%, sehingga selisih pada *beverage cost* tidak melebihi nilai acuan sebesar 27,83% oleh karena itu pembahasan mengenai *beverage cost* tidak dijelaskan secara mendetail. Perbedaan antara *Standard Food Cost* dan *Actual Food Cost* tersebut perlu dianalisis lebih lanjut untuk mengetahui faktor penyebab serta strategi pengendalian biaya *food* agar selaras dengan ketentuan yang ditetapkan dan dapat menghasilkan keuntungan yang optimal.

Penelitian ini berfokus pada mekanisme pengendalian biaya *food & beverage* dengan cara melakukan analisis perbandingan antara *standard cost* (biaya yang direncanakan) dan *actual cost* (biaya riil), lalu selisihnya ditelusuri untuk mengidentifikasi faktor-faktor penyebab terjadinya deviasi biaya *food and beverage cost*, yang kemungkinan berasal dari beberapa aspek seperti proses

pembelian, penerimaan barang, penyimpanan, distribusi, maupun kegiatan penjualan yang dimana perusahaan telah menerapkan prosedur standar operasional (SOP) dalam pengelolaan biaya, namun implementasinya belum sepenuhnya optimal. Berdasarkan penjabaran di atas, penelitian ini mengangkat judul “Pengendalian Biaya *Food and Beverage* Pada PT. XX Icon Bali Di Denpasar”.

B. Rumusan Masalah

Merujuk pada latar belakang yang telah disampaikan, maka inti persoalan dalam penelitian ini adalah :

1. Apa faktor yang menyebabkan perbedaan antara biaya standar dan biaya aktual *Food & Beverage* pada PT. XX di Icon Mall Bali selama periode Agustus hingga Desember 2024?
2. Bagaimana pengendalian biaya *Food & Beverage* pada PT. XX di Icon Mall Bali pada bulan Agustus sampai Desember tahun 2024?

C. Batasan Masalah

PT. XX Icon Bali memiliki daftar menu yang banyak baik menu *Food* maupun menu *Beverage*, maka untuk menilai biaya *food & beverage* di PT. XX Icon Bali menggunakan 5 menu *food* (Salmon sushi, Unagi sushi, Chuka idako gunkan, Salmon mentai roll, Jagaimo roll) dan 5 menu *beverage* (Cold ocha, Ice lychee tea, Ice lemon tea, Hot ocha, Ice milo) yang terfavorit dimana tingginya frekuensi penjualan menyebabkan penggunaan bahan baku pada menu tersebut memiliki perputaran yang cepat dan memberikan kontribusi terbesar terhadap total *food & beverage cost* setiap bulan selama periode Agustus- Desember 2024.

D. Tujuan dan Manfaat Penelitian

1. Tujuan Penelitian

Dengan mengacu pada perumusan masalah di atas, maka sasaran dari penelitian ini yaitu:

- a. Untuk mengidentifikasi faktor yang mengakibatkan adanya selisih antara biaya standar dan biaya aktual *Food & Beverage* pada PT. XX di Icon Mall Bali sepanjang Agustus sampai Desember 2024.
- b. Untuk menganalisis sistem pengendalian *Food & Beverage cost* di PT. XX yang berlokasi di Icon Mall Bali pada rentang waktu Agustus hingga Desember 2024.

2. Manfaat Penelitian

Adapun kontribusi dari penelitian ini dapat diuraikan sebagai berikut:

a. Manfaat Teoretis

Studi ini berpotensi menambah khazanah keilmuan dalam bidang manajemen *food cost* dan *beverage cost*, khususnya mengenai pengendalian biaya serta efisiensi kegiatan operasional di sektor restoran.

b. Manfaat Praktis

1) Bagi PT. XX

Temuan dari penelitian ini dapat menjadi dasar pertimbangan serta saran dalam meningkatkan efisiensi pada setiap unit usaha, terutama yang berhubungan dengan pengelolaan *food and beverage cost*.

2) Bagi PT. XX Cabang Icon Mall Bali

Temuan yang diperoleh dari studi ini diharapkan dapat digunakan sebagai landasan dalam upaya pengawasan *food and beverage cost* di PT. XX.

3) Bagi Politeknik Negeri Bali

Keuntungan yang diperoleh Politeknik Negeri Bali dari studi ini adalah sebagai acuan dalam menilai sejauh mana mahasiswa mampu menerapkan teori-teori yang dipelajari selama perkuliahan, menambah sumber literatur, serta bisa dijadikan dasar pertimbangan apabila di masa depan dilakukan riset dengan topik serupa.

4) Bagi Mahasiswa

Penelitian ini menjadi sarana bagi mahasiswa untuk menerapkan teori yang diperoleh selama perkuliahan sekaligus memperdalam pemahaman terhadap teori tersebut melalui tantangan yang ditemui di lapangan sebagai upaya mencari solusi atas persoalan yang ada

JURUSAN AKUNTANSI
POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB V

PENUTUP

A. Simpulan

Berdasarkan uraian pembahasan yang dilakukan sebelumnya, maka dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Penyebab terjadinya selisih biaya *food & beverage* pada PT. XX Icon Bali disebabkan karena adanya selisih kuantitas pemakaian bahan dan selisih harga pembelian bahan yang menyebabkan terjadi selisih tersebut adalah terjadi kerusakan bahan buah, perbedaan takaran dari sebelumnya, tempat penyimpanan bahan *groceries* kurang bersih, kesalahan dalam persiapan bahan yang akan digunakan untuk memasak, terjadi perubahan harga bahan baku dari harga standar, adanya permintaan penambahan bahan oleh konsumen, dan adanya kesalahan harga pada *standar recipe*.
2. Pengendalian biaya *food & beverage* pada PT. XX Icon Bali dilakukan berdasarkan Standar Operasional Prosedur (SOP) di masing-masing bagian yaitu, Bagian Pembelian mencari referensi harga dari tiga supplier untuk mendapatkan harga bahan termurah dengan kualitas yang baik, Bagian Penerimaan terkadang bagian *receiving* kurang teliti dalam memperhatikan kualitas bahan yang datang dan lebih fokus pada kuantitas yang diterima, Bagian Gudang yang kurang baik dalam pelaksanaan prosedur, dan kapasitas gudang yang kecil menjadi kendala dalam penyimpanan pada PT. XX Icon Bali, Bagian Pengeluaran Barang terkadang masih ada Pengeluaran barang Yang tidak tercatat pada log pengeluaran barang,

Bagian Produksi Terdapat beberapa prosedur yang diabaikan oleh bagian produksi karena bagian produksi berada dibawah tekanan waktu, jadi saat memproduksi *food & beverage* seringkali tidak sesuai dengan standar recipe, Bagian *Cost Control* hal yang paling sulit dilakukan adalah memberitahu bagian lain agar dapat mengikuti prosedur yang ada.

B. Implikasi

Ketidaksesuaian antara biaya *actual* dan biaya *standar* dapat mengindikasikan masalah dalam proses produksi, seperti porsi berlebih, bahan rusak, atau kerusakan akibat penyimpanan yang tidak memadai. Hal ini bisa berdampak pada kualitas layanan dan kepuasan pelanggan, serta menurunkan efisiensi operasional harian. Selain itu selisih biaya (*cost variance*) yang merugikan akan mengurangi margin keuntungan perusahaan.

C. Saran

Berdasarkan rumusan masalah dan pembahasan maka dapat disarankan hendaknya bagian *cost control* lebih teliti dalam mencari supplier agar memperoleh harga terjangkau dan selalu memperhatikan *standar recipe* yang ada, bagian penerimaan agar lebih teliti dalam menerima bahan, bagian penyimpanan agar lebih memperhatikan cara penyimpanan bahan, dan bagian produksi agar lebih memperhatikan jumlah penggunaan bahan.

DAFTAR PUSTAKA

- Dewi, S. P., & Kristanto, S. B. (2017). Akuntansi Biaya Edisi 2. *In Mediaa*.
- Dyatri Utami Arina Absari. (2023). Analysis Of The Application Of Food Cost Control With Cost Volume Profit Analysis To Optimize The Profit Of Ocean Garden Restaurant. *International Journal of Economic Research and Financial Accounting (IJERFA)*, 1(3).
- Firdaus, A. A., Dr. Anna Marina, M.Si, Ak, C., & Andrianto, SE, M. A. (2016). No Analisis Selisih Biaya Bahan Baku Sebagai Alat Pengendalian Dalam Pemakaian Bahan Baku Pada Pt. Satria Graha Sempurna Sidiarjo Title.
- Ketut, N., Diah, M., Dewi, A., Karmana, W., Sura, M., Jaya, A., Kampus, J., & Jimbaran, B. (2024). Variance analysis as a tool of controlling food and beverage costs at Masmara Resort Cangu. *Journal of Applied Studies in Accounting, Finance and Tax*, 7(1), 1–14.
- Khodijah Islamiah Marulafau, Palupiningtyas, D., & Tri Maryani. (2024). Optimizing Food Cost Management: A Case Study at Patra Cirebon Hotel & Convention. *International Journal of Educational and Life Sciences*, 2(5), 418–435.
- 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. *Pusaka : Journal of Tourism, Hospitality, Travel and Business Event*, 4(2), 119–124.
- Mulyadi. (2015). Akuntansi Biaya (Edisi 5). *Unit Penerbit Dan Percetakan STIM YKPN*
- Nasir, M. E., & Gunawan, I. (2025). Optimizing Cost Control in the Hospitality Sector: A Comprehensive Study of Food and Beverage Management. *Daengku: Journal of Humanities and Social Sciences Innovation*, 5(1), 1–8.
- NISP, R. O. (2022). HPP Adalah Harga Pokok Penjualan: Pengertian dan Cara Hitung.
- Pratiwi, N. M. P. (2024). Analisis Selisih dalam Rangka Pengendalian Food Cost pada Infinity8 Bali.
- Purnami. (2022). Analisis Pengendalian Biaya Food & Beverage Pada Cattamaran Beach Club Bali.
- Riwayadi. (2016). Akuntansi Biaya: Pendekatan Tradisional dan Kontemporer (Edisi 2). *Selemba Empat*.
- Sugiyono. (2015). Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R&D. *Alfabeta*.
- Sumerta2), W. H. U. dan I. G. A. (2015). Analisis Pengendalian Food Cost Pada GTBV Hotel & Convention - Bali. 15(2015), 1506–1513.
- Wiyasha, I. (2017). Akuntansi Perhotelan.
- Wiyasha, I. (2018). F&B Cost Control untuk Hotel dan Restoran (F. S.

Suyanto(Ed.); 2nd ed.). *C.V Andi Offset*.

Wiyasha, I. (2020). Akuntansi Perhotelan-Penerapan Uniform System of Accounts for The Loading Industry (dhewiberta Hardjono (Ed.); 1st ed.). *C.V Andi Offset*

