

TUGAS AKHIR

**ANALISIS SELISIH *FOOD COST* PADA
THE RITZ CARLTON BALI**



POLITEKNIK NEGERI BALI

NAMA : GUSTI AYU KOMANG RISA ASTRI DEWI
NIM : 2215613130

**PROGRAM STUDI D3 AKUNTANSI
JURUSAN AKUNTANSI
POLITEKNIK NEGERI BALI
2025**

ANALISIS SELISIH *FOOD COST* PADA THE RITZ CARLTON BALI

GUSTI AYU KOMANG RISA ASTRI DEWI
2215613130

(Program Studi D3 Akuntansi, Politeknik Negeri Bali)

ABSTRAK

Pengendalian *Food cost* bertujuan untuk mengoptimalkan laba suatu perusahaan, khususnya yang bergerak di bidang perhotelan. Hotel The Ritz Carlton Bali ditemukan adanya selisih antara *standard food cost* dengan *actual food cost* periode Januari – Juni 2024. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui penyebab terjadinya selisih antara *standard food cost* dengan *actual food cost* serta mengetahui kondisi pengendalian *food cost* di Hotel The Ritz Carlton Bali. Penelitian ini menggunakan teori *food cost control* dan analisis selisih (*variance*). Data dikumpulkan melalui observasi dan dokumentasi. Hasil dari penelitian ini menunjukkan bahwa pengendalian *food cost* di Hotel The Ritz Carlton Bali belum optimal karena terdapat selisih yang merugikan antara *actual food cost* dan *standard food cost* melebihi batas toleransi yang sudah ditetapkan. Penyebab terjadinya selisih yang merugikan tersebut yaitu kurang optimal dalam penerapan *standard purchase specification*, pada saat penerimaan barang, serta pada saat memproduksi suatu menu makanan sering kali tidak sesuai dengan *standard recipe* yang telah ditetapkan. Hasil Penelitian ini diharapkan menjadi masukan terhadap penerapan pengendalian *food cost* di Hotel The Ritz Carlton Bali.

Kata Kunci: *Food cost Control, Analisis Selisih, Standar Food cost , Actual Food cost*

ANALYSIS OF FOOD COST VARIANCE AT THE RITZ CARLTON BALI

**GUSTI AYU KOMANG RISA ASTRI DEWI
2215613130**

(Diploma in Accounting Program, Bali State Polytechnic)

ABSTRACT

Food cost Control aims to optimize the profitability of a company, particularly those engaged in the hospitality industry. At The Ritz-Carlton Bali, a variance was found between the standard food cost and the actual food cost during the period of January to June 2024. This study aims to identify the causes of the variance between the standard food cost and the actual food cost, as well as to evaluate the implementation of food cost control at The Ritz-Carlton Bali. The study is based on the theory of food cost control and variance analysis. Data were collected through observation and documentation. The results of the study indicate that food cost control at The Ritz-Carlton Bali has not been fully optimized, as there is an unfavorable variance between the actual and standard food costs that exceeds the predetermined tolerance limits. The main causes of this unfavorable variance are the suboptimal implementation of standard purchase specifications, weaknesses during the receiving process, and inconsistencies in adhering to the established standard recipes during food preparation. The findings of this study are expected to serve as input for improving food cost control practices at The Ritz-Carlton Bali.

Keyword : Food cost Control, Variance Analysis, Standard Food cost , Actual Food cost

DAFTAR ISI

Halaman Sampul Depan.....	i
Abstrak.....	ii
<i>Abstrak.....</i>	<i>iii</i>
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	xiv
Daftar Lampiran	xv
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Kesenjangan	5
C. Tujuan dan Manfaat Penulisan	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	8
A. Standar Aktivitas	8
B. Praktik Baik Aktivitas	18
BAB III METODE PENULISAN	20
A. Lokasi/Tempat dan Waktu Aktivitas	20
B. Teknik dan Instrumen Pengumpulan Data	20
BAB IV PEMBAHASAN.....	23
A. Deskripsi Objek Penulisan	23
B. Deskripsi Aktivitas	23
C. Pembahasan.....	25
BAB V PENUTUP.....	52
A. Simpulan	52
B. Saran.....	53
DAFTAR PUSTAKA.....	55
LAMPIRAN.....	57

DAFTAR TABEL

Tabel 1. 1 Persentase <i>Actual Cost</i> , <i>Standard Cost</i> dan <i>Variance Food cost</i> Pada The Ritz Carlton Bali Periode Januari – Juni 2024	4
Tabel 4. 1 Menu Food yang Paling Banyak Terjual The Ritz Carlton Bali Periode Januari – Juni 2024.....	26
Tabel 4. 2 Selisih Pemakaian Bahan Baku French Fries The Ritz Carlton Bali Periode Januari – Juni 2024.....	27
Tabel 4. 3 Selisih Harga Pemakaian Bahan Baku French Fries The Ritz Carlton Bali Periode Januari -Juni 2024.....	28
Tabel 4. 4 Selisih Kuantitas Pemakaian Bahan Baku Chicken Finger The Ritz Carlton Bali Periode Januari – Juni 2024	29
Tabel 4.5 Selisih Harga Pemakaian Bahan Baku Chicken Finger The Ritz Carlton Bali Periode Januari – Juni 2024	30
Tabel 4.6 Selisih Kuantitas Pemakaian Bahan Baku Steaka Fries The Ritz Carlton Bali Periode Januari – Juni 2024	31
Tabel 4.7 Selisih Harga Pemakaian Bahan Baku Steak Fries The Ritz Carlton Bali Periode Januari – Juni 2024	32
Tabel 4.8 Selisih Kuantitas Pemakaian Bahan Baku Salmon Steak Pasta The Ritz Carlton Bali Periode Januari – Juni 2024	33
Tabel 4.9 Selisih Harga Pemakaian Bahan Baku Salmon Steak Pasta The Ritz Carlton Bali Periode Januari – Juni 2024	34
Tabel 4.10 Selisih Kuantitas Pemakaian Bahan Baku Prawn Spaghetti The Ritz Carlton Bali Periode Januari – Juni 2024	35
Tabel 4.11 Selisih Harga Pemakaian Bahan Baku Prawn Spaghetti The Ritz Carlton Bali Periode Januari – Juni 2024	36
Tabel 4.12 Selisih Kuantitas Pemakaian Bahan Baku Pizza Margarita The Ritz Carlton Bali Periode Januari – Juni 2024	37
Tabel 4.13 Selisih Harga Pemakaian Bahan Baku Pizza Margarita The Ritz Carlton Bali Periode Januari – Juni 2024	38
Tabel 4.14 Selisih Kuantitas Pemakaian Bahan Baku Nasi Goreng Kampung The Ritz Carlton Bali Periode Januari – Juni 2024	39
Tabel 4.15 Selisih Harga Pemakaian Bahan Baku Nasi Goreng Kampung The Ritz Carlton Bali Periode Januari – Juni 2024	40
Tabel 4.16 Selisih Kuantitas Pemakaian Bahan Baku Nachos The Ritz Carlton Bali Periode Januari – Juni 2024	41
Tabel 4.17 Selisih Harga Pemakaian Bahan Baku Nachos The Ritz Carlton Bali Periode Januari – Juni 2024	42
Tabel 4.18 Selisih Kuantitas Pemakaian Bahan Baku Prime Beef Cheese Burger The Ritz Carlton Bali Periode Januari – Juni 2024	43
Tabel 4.19 Selisih Harga Pemakaian Bahan Baku Prime Beef Cheese Burger The Ritz Carlton Bali Periode Januari – Juni 2024	44

Tabel 4.20 Selisih Kuantitas Pemakaian Bahan Baku Beef Slider The Ritz Carlton Bali Periode Januari – Juni 2024.....	45
Tabel 4.21 Selisih Harga Pemakaian Bahan Baku Prime Beef Slider The Ritz Carlton Bali Periode Januari – Juni 2024	46



DAFTAR GAMBAR



DAFTAR LAMPIRAN

- Lampiran 1 : Daftar Menu Penjualan Makanan Periode Bulan Januari – Juni Tahun 2024
- Lampiran 2 : Biaya Standar untuk Memproduksi *French Fries*
- Lampiran 3 : Biaya Standar untuk Memproduksi *Chicken Finger*
- Lampiran 4 : Biaya Standar untuk Memproduksi *Steak Fries*
- Lampiran 5 : Biaya Standar untuk Memproduksi *Salmon Steak Pasta*
- Lampiran 6 : Biaya Standar untuk Memproduksi *Prawn Spaghetti*
- Lampiran 7 : Biaya Standar untuk Memproduksi *Pizza Margarita*
- Lampiran 8 : Biaya Standar untuk Memproduksi Nasi Goreng Kampung
- Lampiran 9 : Biaya Standar untuk Memproduksi *Nachos*
- Lampiran 10 : Biaya Standar untuk Memproduksi *Prime Beef Cheese Burger*
- Lampiran 11 : Biaya Standar untuk Memproduksi *Beef Slider*
- Lampiran 12 : Biaya Sesungguhnya untuk Memproduksi 10.756 porsi *French Fries*
- Lampiran 13 : Biaya Sesungguhnya untuk Memproduksi 9.780 porsi *Chicken*
- Lampiran 14 : Biaya Sesungguhnya untuk Memproduksi 8.661 porsi *Steak Fries*
- Lampiran 15 : Biaya Sesungguhnya untuk Memproduksi 7.569 porsi *Salmon*
- Lampiran 16 : Biaya Sesungguhnya untuk Memproduksi 7.154 porsi *Prawn Spaghetti*
- Lampiran 17 : Biaya Sesungguhnya untuk Memproduksi 6.178 porsi *Pizza Margarita*
- Lampiran 18 : Biaya Sesungguhnya untuk Memproduksi 6.091 porsi Nasi Goreng Kampung
- Lampiran 19 : Biaya Sesungguhnya untuk Memproduksi 5.986 porsi *Nachos*

Lampiran 20 : Biaya Sesungguhnya untuk Memproduksi 5.879 porsi *Prime Beef Cheese Burger*

Lampiran 21 : Biaya Sesungguhnya untuk Memproduksi 5.699 porsi *Beef Slider*



BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Perkembangan industri pariwisata yang pesat di Indonesia telah mendorong pertumbuhan sektor perhotelan dan kuliner secara signifikan. Hotel dan restoran dituntut untuk mampu menyediakan pelayanan dan produk makanan berkualitas tinggi, namun tetap menjaga efisiensi biaya operasional (Putra, I. M. A., & Wulandari, I. A., 2022). Di tengah fluktuasi harga bahan baku, kelangkaan pasokan, dan meningkatnya ekspektasi konsumen, pengelolaan biaya makanan atau *food cost* menjadi elemen krusial dalam keberlangsungan kegiatan dapur hotel. Ketidakmampuan dalam mengelola *food cost* dapat menimbulkan berbagai dampak, seperti pemborosan bahan makanan, ketidaksesuaian takaran saji, hingga terganggunya arus stok bahan baku (Pratama, I. G. N. P., et al., (2023)

Food cost merupakan salah satu komponen biaya utama dalam operasi hotel, terutama untuk fasilitas makanan dan minuman. Dalam bisnis hotel, penjualan makanan dan minuman merupakan sumber pendapatan penting. Untuk meningkatkan pendapatan dari sektor ini, hotel perlu menerapkan standar biaya makanan yang efektif. Hal ini dimaksudkan agar pengeluaran untuk biaya makanan sesuai dengan standar tersebut dapat menghindari kerugian (Wijaya & Widhiastuty, 2021)

Salah satu industri pariwisata yang menyediakan akomodasi berupa penginapan dan restoran yaitu The Ritz Carlton-Bali. Hotel ini merupakan

salah satu hotel berbintang 5 bergerak yang di bidang jasa perhotelan yang terletak di tepi pantai Sawangan, Nusa Dua. Hotel berbintang lima ini menawarkan layanan makanan dan minuman, serta fasilitas lainnya selain akomodasi kamar.

Penjualan makanan di The Ritz Carlton-Bali, berasal dari penjualan makanan di berbagai outlet seperti Bejana, The Beach Grill, Missoni Resort Club, Senses, The Ritz-Carlton Lounge & Bar, dan Breezes Tapas Lounge. Dengan banyaknya restoran dan bar yang dimiliki oleh The Ritz Carlton Bali menjadikan *food and bevarage departement* sebagai salah satu sumber pendapatan terbesar kedua setelah room departement.

Breezez Tapas Lounge menjadi outlet dengan penjualan tertinggi tiap bulannya yang disebabkan oleh luasnya jangkauan penjualan dari outlet ini. Lingkup penjualannya tidak hanya bersumber dari tamu dalam hotel saja melainkan juga dapat dikunjungi oleh tamu dari luar hotel. Maka tak heran bila Breezez Tapas Lounge menjadi outlet paling laris diantara outlet lainnya. Agar tetap bertahan di tengah persaingan dan dapat mencapai target laba yang diharapkan, manajemen harus dapat mengendalikan biaya operasionalnya khususnya pada *food cost* . Adanya standar *food cost* dapat digunakan sebagai acuan untuk menekan biaya sekecil mungkin dengan tetap mempertahankan kualitas yang sesuai dengan standar hotel atau sesuai dengan standar *food cost* yang telah ditetapkan sebelumnya.

Biaya standar adalah biaya yang ditentukan di muka yang seharusnya terjadi dalam kondisi normal dan efisien untuk memproduksi satu unit produk atau

menjalankan satu aktivitas tertentu (Mulyadi, 2015). *Standard food cost* membantu mengontrol biaya produksi, menetapkan harga jual yang tepat, namun tetap menjaga kualitas produk agar reputasi hotel tetap terjaga. Namun dalam pelaksanaan operasionalnya, penjualan makanan pada The Ritz Carlton-Bali seringkali terjadi kesenjangan antara standar cost yang ditetapkan dengan *actual cost*, sehingga mengakibatkan adanya selisih atau variance.

Analisis selisih merupakan metode yang digunakan untuk mengevaluasi perbedaan anggaran atau standar yang telah ditetapkan dengan kinerja aktual. Selisih ini akan menuntun manajemen untuk mencari penyebab dan mengambil tindakan-tindakan korektif, untuk memastikan bahwa operasi dimasa yang akan datang lebih menguntungkan (Adnyana, 2020). Dalam konteks produksi suatu produk, analisis selisih digunakan untuk mengetahui jumlah penyimpangan yang terjadi antara biaya atau kuantitas yang diharapkan dengan yang sebenarnya terjadi selama proses produksi.

Ritz Carlton-Bali memiliki toleransi yang relatif kecil yaitu 1%. Berdasarkan data yang diperoleh dari rekapitulasi *Food cost* 2024 The Ritz Carlton Bali, dapat dilihat bahwa *actual cost* selama enam bulan pertama menunjukkan adanya ketidaksesuaian antara standar dengan *actual cost*.

Tabel 1. 1
Persentase *Actual Cost*, *Standard Cost* dan
***Variance Food cost* Pada The Ritz Carlton Bali**
Periode Januari – Juni 2024

Bulan	PERCENTAGE FOOD COST		
	ACTUAL COST	STANDAR COST	VARIANCE
	%	%	%
JANUARI	35,20%	33,0%	-2,20%
PEBRUARI	33,50%	33,0%	-0,50%
MARET	35,10%	33,0%	-2,10%
APRIL	38,90%	33,0%	-5,90%
MEI	37,50%	33,0%	-4,50%
JUNI	38,70%	33,0%	-5,70
Rata-rata	36,48%	33,0%	-3,48%

Sumber : The Ritz Carlton Bali (data diolah)

Tabel 1.1 menunjukkan bahwa rata-rata *actual food cost* lebih besar dari standar yang telah ditetapkan dengan selisih sebesar 3.48%. Selisih tersebut sudah melebihi tingkat toleransi yang ditetapkan manajemen yaitu sebesar 1%. Pada *standard food cost* rata – ratanya yaitu 33% sedangkan rata – rata *actual food cost* pada tahun 2024 yaitu 36,48%

Analisis selisih *food cost* sangat penting dilakukan agar operasional dapat berjalan dengan lancar dan kestabilan perusahaan tetap terjaga untuk mencapai laba. Penelitian oleh Ni Nyoman Ester Ivon Trevena, dkk (2022) menyebutkan Hotel Villa Lumbung Seminyak pada periode Juli – Desember 2021 terjadi selisih *unfavorable* sebesar rata-rata 15,77 % antara *actual food cost* dan *standard food cost* . Penyebab utamanya yaitu kurang optimalnya

standard purchase specification, kurang disiplin dalam sistem *FIFO/LIFO*, serta kondisi penyimpanan bahan yang kurang baik. Akibat dari perusahaan mengabaikan analisis *selisih food* pada Villa Lumbung Seminyak yaitu biaya makanan yang berlebihan membuat alokasi bahan dan stok menjadi tidak efisien, manajemen mengidentifikasi perlunya perbaikan pengendalian biaya.

Dari berbagai permasalahan di lapangan dan dikaitkan dengan permasalahan yang terjadi di Ritz Carlton Bali, maka akan dilaksanakan penelitian analisis selisih *food cost* pada the ritz carlton bali.

B. Rumusan Kesenjangan

- a) Berapakah selisih antara anggaran standar *food cost* dengan *actual food cost* bulan Januari, Februari, Maret, April, Mei, Juni 2024 pada The Ritz Carlton Bali?
- b) Apakah yang menyebabkan terjadinya selisih antara anggaran standar *food cost* dengan *actual food cost* bulan Januari, Februari, Maret, April, Mei, Juni 2024 pada The Ritz Carlton Bali?

C. Tujuan dan Manfaat Penulisan

1. Tujuan Penulisan

- a) Untuk mengetahui jumlah selisih yang terjadi antara anggaran standar *food cost* dengan *actual food cost* bulan Januari, Februari, Maret, April, Mei, Juni 2024 pada The Ritz Carlton-Bali.

- b) Untuk mengetahui penyebab terjadinya selisih antara anggaran *standard food cost* dengan *actual food cost* bulan Januari, Februari, Maret, April, Mei, Juni 2024 pada The Ritz Carlton Bali.

2. Manfaat Penulisan

Penelitian ini diharapkan dapat memberi manfaat sebagai berikut.

a) Bagi The Ritz Carlton Bali

Sebagai bahan dasar evaluasi pengendalian *food cost*. Hasil analisis ini dapat dijadikan dasar evaluasi terhadap efektivitas sistem pengendalian biaya makanan yang telah ditetapkan oleh manajemen.

b) Bagi Politeknik Negeri Bali

Sebagai informasi dan referensi mengenai kajian penelitian peranan akuntansi biaya dalam melakukan analisis pengendalian biaya makanan di industri perhotelan dan referensi yang lebih beragam dalam membantu mahasiswa menyusun laporan skripsi atau tugas akhir dan berguna sebagai bahan penilaian atas kemampuan yang dimiliki oleh mahasiswa dalam memecahkan masalah.

c) Bagi Mahasiswa

Memberikan kesempatan kepada mahasiswa untuk mengaplikasikan teori yang dipelajari di bangku perkuliahan serta mempersiapkan diri dalam menghadapi tantangan yang ada di dunia kerja khususnya pada *section Cost Control* pada industri

perhotelan. Dengan penelitian ini diharapkan dapat meningkatkan pemahaman dan wawasan mengenai peranan akuntansi biaya khususnya dalam melakukan analisis selisih *food cost* di industri perhotelan.

BAB V

PENUTUP

A. Simpulan

Berdasarkan dengan analisis serta uraian pembahasan yang dilakukan pada bab sebelumnya tentang selisih *food cost* pada The Ritz Carlton Bali, maka dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Berdasarkan hasil analisis selisih antara biaya standar dan biaya sesungguhnya dapat diketahui selisih yang terjadi pada *food* adalah selisih yang merugikan (*unfavorable*). 10 menu *best seller* yang biaya standar dengan biaya sesungguhnya terjadi selisih melebihi batas toleransi yaitu *French Fries* Rp 1.378.917, *Chicken Finger* sebesar Rp 7.534.484, *Salmon Steak Pasta* Rp 1.986.830, *Pizza Margarita* sebesar Rp1.085.873, *Prawn Spaghetti* sebesar Rp 2.398.921, dan Nasi Goreng Kampung sebesar Rp 2.451.603
2. Faktor yang menjadi penyebab terjadinya selisih kuantitas dan harga bahan baku *food* pada The Ritz Carlton Bali adalah sebagai berikut:
 - a. Sumber daya manusia di bagian terkait dengan pengendalian manajemen terhadap *food* masih kurang efektif dalam pelaksanaan Standar Operasional Prosedur (SOP) yang telah ditetapkan.
 - b. Terjadinya kerusakan bahan baku *perishable* yang disebabkan oleh kurang baiknya dalam penyimpanan sehingga bahan baku menjadi layu, dan penyimpanan yang tidak baik, dan kurang bersih adapun juga kerusakan dikarenakan tertindih dengan bahan baku lainnya.

Tempat penyimpanan bahan *groceries* kurang bersih sehingga terdapat tikus yang merusak bahan baku

- c. Kesalahan dalam melakukan proses *trimming* untuk daging *filleting* untuk ikan, dan *peeling* untuk sayur maupun buah, hal tersebut menyebabkan bahan baku tidak sesuai dengan *portion size* yang sudah distandarkan.
- d. Perbedaan takaran dari sebelumnya karena kurang konsisten dalam proses pengolahan dan mengabaikan *standard recipe* saat melakukan pengolahan.
- e. Terjadi perubahan harga bahan yang tidak diimbangi dengan pembaharuan harga pada *standard recipe*.
- f. Adanya permintaan penambahan bahan oleh konsumen

B. Saran

1. Pihak manajemen disarankan fokus pada penyebab selisih *food cost* , terutama akibat kurang optimalnya penerapan Standar Operasional Prosedur (SOP). Salah satu penyebabnya adalah terjadinya kesalahan (*human error*) oleh karyawan dapur dalam pengolahan bahan. Selain itu, terdapat pula perubahan harga bahan baku yang tidak sesuai dengan *standard recipe*, yang disebabkan oleh kesulitan *team purchasing* dalam melakukan negosiasi harga dengan *vendor*; khususnya pada pembelian yang dilakukan secara mendadak.

2. Evaluasi Kontrak Secara Berkala

Salah satu langkah strategis yang dapat dilakukan manajemen dalam mengatasi permasalahan selisih *food cost* akibat bahan baku musiman adalah melakukan evaluasi kontrak pembelian secara berkala. Evaluasi ini penting karena harga bahan makanan sangat dipengaruhi oleh faktor musim, ketersediaan pasokan, dan dinamika pasar. Kontrak yang disusun tanpa adanya peninjauan ulang berisiko menimbulkan ketidaksesuaian antara harga yang tercantum dalam kontrak dengan harga aktual di pasaran.

3. *Executive Chef* perlu menegaskan penggunaan *recipe book* secara konsisten untuk menjaga kualitas hidangan, mengontrol *food cost*, dan mencegah pemborosan bahan baku.
4. Pihak manajemen perlu mengoptimalkan sistem penyimpanan agar metode *FIFO (First In First Out)* dapat diterapkan secara konsisten sesuai dengan standar yang sudah ditetapkan.

DAFTAR PUSTAKA

- Adelia, N. P. (2022). *Analisis Anggaran sebagai Alat Pengendalian Biaya Food and Beverage di The Westin Resort Nusa Dua Bali*. Badung, Politeknik Negeri Bali.
- Apriadnyani, N. K. (2024). *Analisis Food cost* . Badung.
- Artajaya, M. W. (2022). Analysis the Causes of High *Food cost s* and *Food cost* Control Strategies at the Food and Beverage Product Department at the Four Points Hotel by Sheraton Bali. *Journal of Tourism, Hospitality, Travel and Business Event*, 119-124.
doi:<https://doi.org/10.33649/pusaka.v4i2.173>
- Budiyasa, I. G. (2018). Analisis Pengendalian Biaya Food and Beverage Pada Harris Hotel Raya Kuta Bali. *Kepariwisata Dan Hospitalitas*, 135-154.
- Drs. Daulat Freddy, Ak, MM. (2012, september). www.esaunggul.ac.id. biaya-standar-dalam-menetapkan-produksi/
<https://www.esaunggul.ac.id/biaya-standar-dalam-menetapkan-produksi/>
- H Yusita. (2017). Analisis Penerapan Cost Control Dalam Efisiensi Biaya. 119.
- I Ketut Gede Budiyasa, Agus Muriawan Putra, & Fanny Maharani Suarka. (2018). Jurnal Kepariwisata Dan Hopitalitas. *Analisis Pengendalian Biaya Food and Beverage* , 135-154.
- Mulyadi. (2014). *Akuntansi Biaya Edisi 5*. Yogyakarta: Sekolah Tinggi Ilmu .
- Ni Nyoman Ester Ivon Trivena, N. L. (2022). Analisis Pengendalian Biaya Food And Beverage Pada Hotel. *Prosiding SINTESA*, 371 -378.
- Pratolo, S. (1997). *Teknologi Informasi Dan Peran Akuntan Manajemen*.
<https://journal.umy.ac.id/index.php/ai/article/download/498/630>
- Projeck list. (t.thn.). *project-material-on-the-significance-cost-control-hotel-industry*. <https://projectlist.com.ng/project-material-on-the-significance-cost-control-hotel-industry>
- Riwayadi. (Akuntansi Biaya: Pendekatan Tradisional dan Kontemporer.). 2016 (Edisi Kedua ed.). Jakarta: Salemba Empat., Salemba Empat.
- Ryuichi Nikita Suryadi, I. A. (2024, 12). Analisis Selisih *Food cost* di Hotel ABC Seminyak. *Jurnal Ekonomi, Manajemen dan Akuntansi*, 1214-1224.

Wiyasha, I. (. (2014). *Akuntansi Manajemen untuk Hotel & Restoran* (Edisi Kedua ed.). Yogyakarta: CV Andi Offset.

Wiyasha, I. (2011). *F&B Cost Control untuk Hotel & Restoran*. Yogyakarta: Andi.

