

TUGAS AKHIR

**ANALISIS PENGENDALIAN BIAYA FOOD AND BEVERAGE
PADA TRIBE KUTA BEACH BALI**



POLITEKNIK NEGERI BALI

NAMA : Ni Kadek Yosy Ferolina
NIM : 2215613080

PROGRAM STUDI D3 AKUNTANSI
JURUSAN AKUNTANSI
POLITEKNIK NEGERI BALI
2025

ANALISIS PENGENDALIAN BIAYA MAKANAN *DAN MINUMAN* PADA TRIBE KUTA BEACH BALI

Ni Kadek Yosy Ferolina

2215613080

(Program Studi D3 Akuntansi, Politeknik Negeri Bali)

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis pengendalian makanan dan minuman pada Tribe Kuta Beach Bali, sebuah hotel bintang empat yang memiliki dua gerai utama yaitu restoran dan bar. Biaya makanan dan minuman merupakan salah satu komponen biaya operasional terbesar di hotel ini, sehingga pengendalian yang efektif menjadi krusial untuk menjaga profitabilitas perusahaan. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah pendekatan kuantitatif dengan menganalisis selisih antara biaya standar dan biaya sesungguhnya, baik dari segi kuantitas maupun harga bahan baku. Data diperoleh melalui dokumentasi laporan biaya serta observasi langsung terhadap proses pembelian, penerimaan, penyimpanan, dan pengolahan bahan baku. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa kesalahan manusia ketidaksesuaian dalam pemakaian bahan, dan fluktuasi harga bahan baku. Dengan demikian, diperlukan evaluasi terhadap sistem pengendalian biaya dan perbaikan koordinasi antar departemen untuk meminimalkan pemborosan dan meningkatkan efisiensi biaya operasional.

Kata Kunci: Pengendalian Biaya, Biaya Standar, dan Biaya aktual.

FOOD AND BEVERAGE COST CONTROL ANALYSIS AT TRIBE KUTA BEACH BALI

Ni Kadek Yosy Ferolina

2215613080

(Program Studi D3 Akuntansi, Politeknik Negeri Bali)

ABSTRACT

This study aims to analyze the cost control of food and beverage at Tribe Kuta Beach Bali, a four-star hotel with two main outlets: a restaurant and a bar. Food and beverage costs are among the largest operational expenses in this hotel, making effective control essential for maintaining profitability. The research employs a quantitative approach by analyzing variances between standard costs and actual costs, both in terms of quantity and price of raw materials. Data were collected through documentation of cost reports and direct observation of the purchasing, receiving, storage, and processing activities. The results indicate significant unfavorable variances, mainly due to human errors, inconsistency in material usage, and fluctuations in raw material prices. Therefore, it is necessary to evaluate the current cost control system and improve interdepartmental coordination to minimize waste and enhance operational efficiency.

Kata Kunci: Cost Control, Standar Cost, Actual Cost.

JURUSAN AKUNTANSI

POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR ISI

<i>Halaman Sampul Depan</i>	<i>i</i>
ABSTRAK	ii
ABSTRACT	iii
<i>Halaman Surat Pernyataan Orisinalitas Karya Ilmiah</i>	<i>v</i>
<i>Halaman Persetujuan</i>	<i>vi</i>
<i>Halaman Penetapan Kelulusan</i>	<i>vii</i>
<i>Kata Pengantar</i>	<i>viii</i>
<i>Daftar Isi</i>	<i>xi</i>
<i>Daftar Tabel</i>	<i>xii</i>
<i>Daftar Gambar</i>	<i>xiii</i>
<i>Daftar Lampiran</i>	<i>xiv</i>
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Rumusan Kesenjangan	4
C. Tujuan dan Manfaat Penulisan	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	7
A. Standar Aktivitas	7
B. Praktik Baik Aktivitas.....	15
BAB III METODE PENULISAN	17
A. Lokasi/Tempat dan Waktu Aktivitas.....	17
B. Teknik dan Instrumen Pengumpulan Data	17
BAB IV PEMBAHASAN	19
A. Deskripsi Objek Penulisan.....	19
B. Deskripsi Aktivitas	19
C. Pembahasan	21
BAB V PENUTUP	49
A. Simpulan.....	49
B. Saran	51
DAFTAR PUSTAKA	53
LAMPIRAN	54

DAFTAR TABEL

Tabel 1. 1 Variance Food and Beverage Cost Percentage	3
Tabel 4. 1 Menu Food yang Paling Banyak Terjual.....	21
Tabel 4. 2 Menu Beverage Yang Paling Banyak Terjual.....	22
Tabel 4. 3 Selisih Kuantitas Pemakaian Bahan Baku Supreme Nachos	23
Tabel 4. 4 Selisih Harga Bahan Baku Nachos.....	24
Tabel 4. 5 Selisih Kuantitas Pemakaian Bahan Baku Margherita Pizza	25
Tabel 4. 6 Selisih Harga Bahan Baku Margherita Pizza	26
Tabel 4. 7 Selisih Kuantitas Pemakaian Bahan Baku Crispy Pork Belly.....	27
Tabel 4. 8 Selisih Harga Bahan Baku Crispy Pork Belly	28
Tabel 4. 9 Selisih Kuantitas Pemakaian Bahan Baku Chocolate Lava Cake	29
Tabel 4. 10 Selisih Harga Bahan Baku Chocolate Lava Cake	30
Tabel 4. 11 Selisih Kuantitas Pemakaian Bahan Baku Fried Rice.....	31
Tabel 4. 12 Selisih Harga Bahan Baku Fried Rice	32
Tabel 4. 13 Selisih Kuantitas Pemakaian Bahan Baku Cappucino	34
Tabel 4. 14 Selisih Harga Bahan Baku Cappucino	35
Tabel 4. 15 Selisih Kuantitas Pemakaian Bahan Baku Ice Tea	36
Tabel 4. 16 Selisih Harga Bahan Baku Ice Tea	37
Tabel 4. 17 Selisih Kuantitas Pemakaian Bahan Baku Manggo Smoothies	38
Tabel 4. 18 Selisih Harga Bahan Baku Manggo Smothies	39
Tabel 4. 19 Selisih Kuantitas Pemakaian Bahan Baku Coffe Latte	40
Tabel 4. 20 Selisih Harga Bahan Baku Coffe Latte	41
Tabel 4. 21 Selisih Kuantitas Pemakaian Bahan Baku Mojito.....	42
Tabel 4. 22 Selisih Harga Bahan Baku Mojito.....	43

JURUSAN AKUNTANSI
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR GAMBAR



DAFTAR LAMPIRAN

- Lampiran 1 : Report 5 Penjualan *Food* terlaris di Tribe Kuta Beach Bali periode Januari – Juni 2024
- Lampiran 2 : Report 5 Penjualan *Beverage* terlaris di Tribe Kuta Beach Bali periode Januari – Juni 2024
- Lampiran 3 : Biaya Standar untuk Memproduksi *Supreme Nachos*
- Lampiran 4 : Biaya Standar untuk Memproduksi *Margherita Pizza*
- Lampiran 5 : Biaya Standar untuk Memproduksi *Crispy Pork Belly*
- Lampiran 6 : Biaya Standar untuk Memproduksi *Chocolate Lava Cake*
- Lampiran 7 : Biaya Standar untuk Memproduksi *Fried Rice*
- Lampiran 8 : Biaya Standar untuk Memproduksi *Cappucino*
- Lampiran 9 : Biaya Standar untuk Memproduksi *Ice Tea*
- Lampiran 10 : Biaya Standar untuk Memproduksi *Manggo Smoothies*
- Lampiran 11 : Biaya Standar untuk Memproduksi *Coffe Latte*
- Lampiran 12 : Biaya Standar untuk Memproduksi *Mojito*
- Lampiran 13 : Biaya Sesungguhnya untuk Memproduksi *Supreme Nachos*
- Lampiran 14 : Biaya Sesungguhnya untuk Memproduksi *Margherita Pizza*
- Lampiran 15 : Biaya Sesungguhnya untuk Memproduksi *Crispy Pork Belly*
- Lampiran 16 : Biaya Sesungguhnya untuk Memproduksi *Chocolate Lava Cake*
- Lampiran 17 : Biaya Sesungguhnya untuk Memproduksi *Fried Rice*
- Lampiran 18 : Biaya Sesungguhnya untuk Memproduksi *Capucino*
- Lampiran 19 : Biaya Sesungguhnya untuk Memproduksi *Ice Tea*
- Lampiran 20 : Biaya Sesungguhnya untuk Memproduksi *Manggo Smothies*
- Lampiran 21 : Biaya Sesungguhnya untuk Memproduksi *Coffe Latte*
- Lampiran 22 : Biaya Sesungguhnya untuk Memproduksi *Mojito*
- Lampiran 23 : Perbandingan Biaya Standar dengan Biaya Ssesungguhnya untuk memproduksi *Supreme Nachos*
- Lampiran 24 : Perbandingan Biaya Standar dengan Biaya Ssesungguhnya untuk memproduksi *Margherita Pizza*

Lampiran 25: Perbandingan Biaya Standar dengan Biaya Ssesungguhnya untuk memproduksi *Cripy Pork Belly*

Lampiran 26: Perbandingan Biaya Standar dengan Biaya Ssesungguhnya untuk memproduksi *Chocolate Lava Cake*

Lampiran 27: Perbandingan Biaya Standar dengan Biaya Ssesungguhnya untuk memproduksi *Fried Rice*

Lampiran 28: Perbandingan Biaya Standar dengan Biaya Ssesungguhnya untuk memproduksi *Cappucino*

Lampiran 29: Perbandingan Biaya Standar dengan Biaya Ssesungguhnya untuk memproduksi *Ice Tea*

Lampiran 30: Perbandingan Biaya Standar dengan Biaya Ssesungguhnya untuk memproduksi *Manggo Smoothies*

Lampiran 31: Perbandingan Biaya Standar dengan Biaya Ssesungguhnya untuk memproduksi *Coffe Latte*

Lampiran 32: Perbandingan Biaya Standar dengan Biaya Ssesungguhnya untuk memproduksi *Mojito*

Lampiran 33: Surat Izin Minta Data



BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Sektor perhotelan di Indonesia adalah salah satu sektor yang memiliki peranan penting sebagai penghasil devisa negara terbesar, sekaligus menciptakan lapangan pekerjaan bagi masyarakat yang tinggal di daerah pariwisata. Perhotelan dituntut untuk mampu menyediakan pelayanan dan produk makanan dan minuman yang berkualitas tinggi, tetapi juga mampu mengendalikan biaya operasional secara efisien. Dalam persaingan yang ketat, kemampuan untuk menerapkan strategi pengurangan biaya, khususnya pada produk *food and beverage*, menjadi kunci keberhasilan tanpa mengorbankan mutu layanan. Pengendalian biaya yang tetap dapat membantu meningkatkan efisiensi dan keuntungan perusahaan.

Hotel Tribe Kuta Beach Bali merupakan hotel bintang 4 yang bergerak di bidang jasa perhotelan, berlokasi di Jalan Pantai Kuta. Selain memberikan pelayanan penginapan kamar, hotel ini juga menawarkan penjualan makanan dan minuman serta penjualan lainnya. 2 Outlet yaitu *restaurant* dan *bar* yang dimiliki Tribe Kuta Beach Bali, Menjadikan sebagai salah satu sumber pendapatan terbesar kedua setelah *room dapartment* adalah *food & beverage dapartment* juga memiliki pengeluaran (*cost*) terbesar bagi hotel dan pengendaliannya sulit dilakukan karena bahan baku yang digunakan bersifat *perishable*. Oleh karena itu, harus dilaksanakan pengendalian terhadap

pembiayaann *Food & Beverage* agar tetap memperoleh *profit* dalam mencapai target laba yang telah ditentukan oleh manajemen.

Food & Beverage merupakan sumber pendapatan hotel, yang harus dilakukan pengendalian internal dan direncanakan sebaik mungkin oleh manajemen. *Food & beverage cost* dalam industri perhotelan dapat dibagi menjadi dua, yakni *standard cost* dan *actual cost* yang berfungsi memaksimalkan manajemen dalam mencapai tujuan. Bagian pengendalian biaya (*cost control department*) berfungsi melaksanakan tugas pengendalian biaya, serta melakukan pencatatan atas persediaan bahan baku untuk makanan dan minuman. Hasil evaluasi dan analisis dari *food & beverage controller* akan menjadi masukan bagi manajemen akan mempertahankan kebijakan yang telah ada, atau mengubah kebijakan demi tercapainya target manajemen dalam meningkatkan produktivitas.

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 dan minuman pada Tribe Kuta Beach Bali seringkali terjadi kesenjangan antara *standar cost* yang ditetapkan dengan *actual cost*, sehingga mengakibatkan adanya selisih atau *variance*.

Tribe Kuta Beach memiliki toleransi selisih yang relatif kecil yaitu 1%. Berdasarkan data yang diperoleh dari rekapitulasi *biaya food and beverage* 2024 Tribe Kuta Beach, dapat dilihat bahwa persentase perbandingan antara *actual* dan *standar food cost* serta *actual* dan *standar beverage cost* pada Tribe Kuta Beach Bali untuk periode Januari- Juni 2024 dapat dilihat dari tabel 1.1 berikut.

Tabel 1. 1
Variance Food and Beverage Cost Percentage
Periode Januari – Juni 2024
Tribe Kuta Beach Bali

Bulan	FOOD			BEVERAGE		
	STANDAR COST	ACTUAL COST	VARIANCE	STANDAR COST	ACTUAL COST	VARIANCE
	%	%	%	%	%	%
JANUARI	32	33,20	-1,20	29	32,45	-3,45
PEBRUARI	32	34,50	-2,50	29	31,45	-2,45
MARET	32	35	-3	29	33	-4
APRIL	32	36,35	-4,35	29	32,15	-3,15
MEI	32	35,20	-3,20	29	32,25	-3,25
JUNI	32	37,35	-5,35	29	31,50	-2,50
Rata-rata	32%	35,27	-3,27	29%	32,13	-3,13

Sumber: tribe kuta beach bali 2024 (data diolah)

Dari Tabel 1.1 menunjukkan bahwa rata- rata *actual food & beverage cost* lebih besar dari *standar cost* yang ditetapkan dengan selisih *food* sebesar 3,27 dan *beverage* 3,13%. Selisih tersebut melebihi tingkat toleransi yang ditetapkan manajemen sebesar 1%. Pada standard rata – rata *food* 32 %, dan *beverage* 29%. Sedangkan rata – rata pada tahun 2024 *food* sebesar 35,27%, dan *beverage* sebesar 32,13%. Selisih *food* yang paling signifikan terjadi yaitu pada bulan Juni sebesar -5,35%, dan *beverage* di bulan Maret yaitu sebesar -4%. Serta yang

paling rendah terjadi selisih *food* yaitu dibulan Januari sebesar -1,20, dan *beverage* di bulan februari sebesar -2,45. Rata- rata penyimpangan pada *food cost* maupun *beverage* pada 6 bulan terakhir mengalami selisih rugi dan hal tersebut mampu menyebabkan suatu kerugian pada Tribe Kuta Beach Bali.

Analisis selisih *food cost* sangat penting dilakukan agar operasional dapat berjalan dengan lancar dan kestabilan perusahaan tetap terjaga untuk mencapai laba. 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 (Ni Nyoman Ester Ivon Trivena, 2022)

Dari berbagai permasalahan dilapangan dan dikaitkan dengan permasalahan yang terjadi di Tribe Kuta Beach Bali, maka akan dilaksanakan penelitian analisis pengendalian biaya *food and beverage* pada Tribe Kuta Beach Bali

B. Rumusan Kesenjangan

Berdasarkan latar belakang tersebut, penelitian ini bertujuan untuk mengidentifikasi dan menganalisis bagaimana biaya *food and beverage* di Tribe Bali Kuta Beach. Untuk memperoleh pemahaman yang lebih mendalam, maka penelitian ini difokuskan pada beberapa rumusan masalah berikut:

1. Apakah yang menjadi penyebab selisih antara biaya *standard* dengan biaya sesungguhnya *food and beverage* pada bulan januari, februari, maret, april, mei, dan juni 2024 pada hotel Tribe Bali Kuta Beach?
2. Bagaimanakah pengendalian biaya *Food and Beverage* pada Tribe Bali Kuta Beach?

C. Tujuan dan Manfaat Penulisan

1. Tujuan Penulisan

Atas dasar rumusan masalah, yang menjadi tujuan dari penelitian ini adalah sebagai berikut :

- a. Untuk mengetahui jumlah selisih yang terjadi antara biaya *standard* dengan biaya sesungguhnya *food & beverage* pada bulan januari, februari, maret, april, mei, dan juni 2024 Tribe Kuta Beach Bali.
- b. Untuk mengetahui pengendalian biaya *food & beverage* pada Tribe Kuta Beach Bali.

2. Manfaat Penulisan

Manfaat penelitian yang ingin dicapai sehubungan dengan dilakukan penelitian ini adalah sebagai berikut:

1) Bagi Perusahaan

Manfaat penelitian ini diharapkan memberikan manfaat langsung bagi Tribe Bali Kuta beach dalam hal identifikasi kendala dan solusi terkait pengendalian biaya *food and beverage*. Rekomendasi yang dihasilkan dari penelitian ini dapat digunakan oleh manajemen hotel sebagai bahan pertimbangan dalam

menyusun strategi pengendalian biaya yang lebih efektif dan efisien, guna meningkatkan probabilitas perusahaan dan meminimalkan selisih antara *actual cost* dan *standard cost*.

2) Bagi Politeknik Negeri Bali

Hasil penelitian ini dapat menambah referensi dan bahan ajar bagi Politeknik Negeri Bali, khususnya dalam bidang studi akuntansi. Kampus juga dapat menggunakan hasil penelitian ini sebagai acuan dalam mengembangkan kurikulum yang lebih relevan dengan kebutuhan industri, sehingga mahasiswa dapat lebih siap dalam menghadapi tantangan di dunia kerja.

3) Bagi Mahasiswa

Manfaat penelitian bagi mahasiswa dalam mengaplikasikan ilmu yang telah di pelajari di dunia akademik, khususnya dalam akuntansi manajemen dan pengendalian biaya pada industri perhotelan.

JURUSAN AKUNTANSI
POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB V

PENUTUP

A. Simpulan

Sesuai dengan analisis dan uraian pembahasan yang dilakukan pada bab sebelumnya tentang pengendalian makanan dan minuman pada Tribe Kuta Beach Bali, maka dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Selisih *Food & Beverage Cost* yang distandarkan dengan sesungguhnya pada Tribe Bali Kuta Beach Bali.

Terjadi selisih biaya bahan baku yang merugikan (*unfavorable*), yang dihitung dengan cara menjumlahkan semua kuantitas bahan baku dan selisih harga bahan baku, maka di dapatkan total pada *food* sebesar Rp 6.093.000 dan *beverage* sebesar Rp 6.418.000. Faktor yang menjadi penyebab terjadinya selisih kuantitas dan harga bahan baku *food and beverage* pada Tribe Kuta Beach Bali adalah sebagai berikut:

- a. Terjadinya kerusakan bahan baku *perishable* yang disebabkan oleh kurang baiknya dalam penyimpanan sehingga bahan baku menjadi layu, dan penyimpanannya 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.
- b. Kesalahan saat 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.

- c. Perbedaan takaran dari sebelumnya karena kurang konsisten dalam proses pengolahan dan mengabaikan *standard recipe* saat melakukan pengolahan.
- d. Terjadinya perubahan harga bahan yang tidak diimbangi dengan pembaharuan harga pada *standard recipe*.

2. Pengendalian Biaya *food & Beverage* pada Tribe Kuta Beach Bali

Pengendalian *food & beverage* di Tribe Kuta Beach Bali dilakukan secara terstruktur dan melibatkan beberapa bagian penting dengan fungsi masing-masing yang saling terintegrasi. Bagian *Purchasing* berperan sebagai pintu awal pengendalian dengan memastikan bahan baku yang dibeli sesuai kebutuhan dan standar harga yang telah ditetapkan. Selanjutnya, bagian *Receiving* bertugas sebagai pengawas penerimaan barang untuk menjamin kualitas dan kuantitas sesuai dengan *purchase order*. Setelah itu, bagian *storeroom* berperan dalam menjaga dan mengatur penyimpanan bahan secara optimal guna mencegah kerusakan dan penyusutan. Terakhir, bagian *Kitchen* atau dapur bertanggung jawab atas pemakaian bahan dalam proses produksi, serta menjamin bahwa setiap menu yang disajikan sesuai dengan *recipe book*

standar hotel. Dengan terlaksananya pengendalian sesuai SOP di setiap bagian, maka efisiensi biaya, konsistensi mutu, serta kelancaran operasional food & beverage dapat tercapai secara optimal, dan bagian *bar* sangat penting karna penggunaan minuman beralkohol maupun non- alkohol memiliki nilai biaya yang tinggi dan rawan penyimpangan.

B. Saran

1. Meningkatkan manajemen penyimpanan bahan baku Hotel perlu melakukan perbaikan sistem penyimpanan bahan baku, terutama bahan *perishable* dan *groceries*, dengan memastikan kebersihan, sirkulasi udara, suhu penyimpanan, dan tata letak yang sesuai. Penggunaan rak penyimpanan yang teratur serta pemisahan antara bahan yang berat dan mudah rusak dapat mengurangi risiko kerusakan akibat tertindih. Selain itu, perlu adanya pengendalian hama secara berkala untuk mencegah kerusakan bahan baku akibat tikus atau serangga.
2. Dalam pengendalian biaya *food & beverage*, manajemen hotel harus meninjau kembali proses pembelian, penerimaan, penyimpanan, pengeluaran, pengolahan bahan dan penjualan. Seperti dalam proses pemilihan *supplier* harus dilakukan penawaran terhadap banyak *supplier* atau minimal 3 *supplier*, pentingnya melakukan *survey* harga, saat penerimaan.
3. Dalam prosedur pengeluaran bahan telah diterapkan dengan

metode FIFO yang masih belum dilaksanakan dengan optimal dikarenakan masih terdapat bahan yang tanggal kadaluarsanya lebih awal dan bahan yang lebih dahulu datang tersimpan di *storeroom* dan hal tersebut pihak manajemen meninjau kembali untuk mengoptimalkan prosedur penyimpanan bahan baku sesuai dengan standar yang telah ditetapkan.



DAFTAR PUSTAKA

- Dewi Sarina Pakpahan, A. (2020). *EFEKTIVITAS SISTEM INFORMASI AKUNTANSI PADA PERUSAHAAN JASAKEUANGAN DI JAKARTA*. Diambil kembali dari [media.neliti.com: https://media.neliti.com/media/publications/317960-efektivitas-sistem-informasi-akuntansi-p-e292b082.pdf](https://media.neliti.com/media/publications/317960-efektivitas-sistem-informasi-akuntansi-p-e292b082.pdf)
- Drs. Daulat Freddy, Ak, MM. (2012, september). [www.esaunggul.ac.id](https://www.esaunggul.ac.id/biaya-standar-dalam-menetapkan-produksi/). Diambil kembali dari [biaya-standar-dalam-menetapkan-produksi/ https://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 KEPARIWISATAAN DAN HOSPITALITAS. *Analisis Pengendalian Biaya Food and Beverage* , 135-154.
- Mulyadi. (2015). *Akuntansi Biaya* .
- Ni Kadek Pramesti Pradnya Swary, A. A. (2024). ANALISIS FOOD COST TERHADAP PENGENDALIAN MANAJEMEN BIAYA PADA HOTEL. *Neraca Manajemen Ekonomi*, 6(10), 1-10.
- Ni Nyoman Ester Ivon Trivena, d. N. (2022). ANALISIS PENGENDALIAN BIAYA FOOD AND BEVERAGE PADA HOTEL LUMBUNG SEMINYAK . *SINTESA*, 1-6.
- Pratolo, S. (1997). *TEKNOLOGI INFORMASI DAN PERAN AKUNTAN MANAJEMEN*. Diambil kembali dari [jurnal.umy.ac.id: https://journal.umy.ac.id/index.php/ai/article/download/498/630](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*. Diambil kembali dari [projectlist.com.ng/project: https://projectlist.com.ng/project-control-hotel-industry](https://projectlist.com.ng/project-control-hotel-industry)
- SAVITRI, K. A. (2023). *PENGENDALIAN FOOD COST PADA HOTEL FOUR POINTS BY SHERATON BALI UNGASAN*. BALI.
- Swary. (2024). ANALISIS PENGENDALIAN FOOD COST DI NOVOTEL BALI NUSA DUA . *JURNAL PERHOTELAN DAN PARIWISATA* , 1-30.