

**PENGENDALIAN *FOOD COST* PADA RESTORAN DHANYA
DI HOTEL GOLDEN TULIP JINENG RESORT BALI**



POLITEKNIK NEGERI BALI

OLEH:

NI PUTU MARTA PRADNYA DEWI

NIM. 1915613044

PROGRAM STUDI DIPLOMA III AKUNTANSI

JURUSAN AKUNTANSI

POLITEKNIK NEGERI BALI

BADUNG

2022

**PENGENDALIAN *FOOD COST* PADA RESTORAN DHANYA
DI HOTEL GOLDEN TULIP JINENG RESORT BALI**



POLITEKNIK NEGERI BALI

OLEH:

NI PUTU MARTA PRADNYA DEWI

NIM. 1915613044

PROGRAM STUDI DIPLOMA III AKUNTANSI

JURUSAN AKUNTANSI

POLITEKNIK NEGERI BALI

BADUNG

2022

SURAT PERNYATAAN ORISINALITAS

Saya mahasiswa Program Studi Diploma III Akuntansi yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Ni Putu Marta Pradnya Dewi

NIM : 1915613044

Menyatakan dengan sesungguhnya bahwa Tugas Akhir:

Judul : Pengendalian *Food Cost* Pada Restoran Dhanya Di Hotel
Golden Tulip Jineng Resort Bali

Pembimbing : I Made Marsa Arsana, SE.,M.M.A
Ir. I Gede Made Karma, MT

Tanggal Uji : 08 Agustus 2022

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 surat pernyataan ini saya buat untuk dapat digunakan sebagaimana mestinya.



Badung, 28 Agustus 2022

Ni Putu Marta Pradnya Dewi

**PENGENDALIAN *FOOD COST* PADA RESTORAN DHANYA
DI HOTEL GOLDEN TULIP JINENG RESORT BALI**

**Ni Putu Marta Pradnya Dewi
NIM 1915613044**

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 Made Marsa Arsana, SE.,M.M.A
NIP. 19621018 199003 1 003

Pembimbing II



Ir. I Gede Made Karma, MT
NIP. 19620719 199003 1 002

JURUSAN AKUNTANSI
POLITEKNIK NEGERI BALI



I Made Sudarta, SE.,M.Si
NIP. 19611228 199003 1 001

**PENGENDALIAN *FOOD COST* PADA RESTORAN DHANYA DI HOTEL
GOLDEN TULIP JINENG RESORT BALI**

Telah Diuji Dan Dinyatakan Lulus Ujian Pada:

Tanggal 18 Agustus 2022

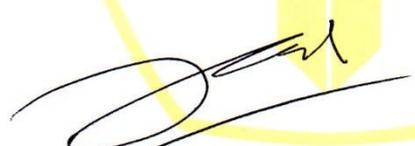
PANITIA PENGUJI

KETUA:

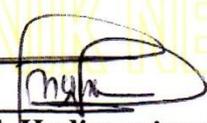


**1. I Made Marsa Arsana, SE., M.M.A
NIP. 19621018 199003 1 003**

ANGGOTA:



**2. Cening Ardina, SE., M.Agb
NIP. 19620414 199003 1 003**



**3. Dra. Putu Dyah Hudiananingsih, M.Hum
NIP. 19630320 199011 2 001**

JURUSAN AKUNTANSI
POLITEKNIK NEGERI BALI

KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadapan Ida Sang Hyang Widhi Wasa, karena atas berkat dan rahmat-Nya, tugas akhir dapat diselesaikan. Penulisan tugas akhir yang berjudul **“PENGENDALIAN *FOOD COST* PADA RESTORAN DHANYA DI HOTEL GOLDEN TULIP JINENG RESORT BALI”** guna memenuhi salah satu syarat mencapai gelar Diploma III Akuntansi di Politeknik Negeri Bali. Penulis menyadari bahwa penyelesaian tugas akhir ini tidak terlepas dari banyak pihak yang telah memberikan bantuan serta dukungan yang sangat besar. Oleh karena itu, penulis ingin mengucapkan terima kasih sedalam-dalamnya kepada para pihak :

1. Bapak I Nyoman Abdi, SE.,M.eCom selaku Direktur Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan fasilitas selama penulis melaksanakan kegiatan penyusunan tugas akhir ini.
2. Bapak I Made Sudana, SE.,M.Si selaku Ketua Jurusan Akuntansi Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan pengarahan serta bimbingan kepada penulis di dalam penyusunan tugas akhir ini.
3. Ibu Ni Made Wirasyanti Dwi Pratiwi, SE.,M.Agb.Ak selaku Ketua Program Studi Diploma III Akuntansi yang telah memberikan motivasi serta arahan dalam penyusunan tugas akhir ini.
4. Bapak I Made Marsa Arsana, SE.,M.M.A selaku Dosen Pembimbing I yang telah memberikan bimbingan serta petunjuk kepada penulis di dalam melakukan kegiatan penyusunan tugas akhir ini.

5. Bapak Ir. I Gede Made Karma, MT selaku Dosen Pembimbing II yang telah memberikan bimbingan serta petunjuk kepada penulis di dalam melakukan penyusunan tugas akhir ini.
6. Bapak Gindo Sianturi, selaku *General Manager* Hotel Golden Tulip Jineng Resort Bali dan seluruh *staff* yang membantu melancarkan penulis dalam menyelesaikan tugas akhir ini.
7. Keluarga tercinta yang dengan penuh pengorbanan telah memberikan dukungan dan perhatian dalam menyelesaikan tugas akhir ini.

Penulis menyadari bahwa dalam penyusunan tugas akhir ini masih banyak hal relevan yang belum diungkap secara utuh karena keterbatasan kemampuan, waktu dan pengalaman penulis. Namun demikian, tugas akhir ini diharapkan dapat memberikan manfaat bagi semua pihak yang berkepentingan.

Badung, 28 Agustus 2022

Ni Putu Marta Pradnya Dewi

PENGENDALIAN *FOOD COST* PADA RESTORAN DHANYA DI HOTEL GOLDEN TULIP JINENG RESORT BALI

ABSTRAK

Ni Putu Marta Pradnya Dewi

Pengendalian *food cost* dilakukan dengan cara membandingkan antara *standard food cost* (biaya makanan standar) dengan *actual food cost* (biaya makanan sesungguhnya). Setelah membandingkan kedua biaya tersebut maka akan dapat diketahui apakah ada ketidaksesuaian dari biaya yang telah direncanakan dengan biaya sesungguhnya. Restoran Dhanya di Hotel Golden Tulip Jineng Resort Bali menetapkan biaya standar sebesar 46% yang berlaku untuk 5 jenis makanan terlaris diantaranya *prawn pineapple skewer*, *tenderloin steak*, *fish burger golden tulip*, *king's fried rice*, dan *pizza gennaro*. Penelitian berfokus kepada pengendalian *food cost* yang bertujuan untuk mengetahui penyebab terjadinya selisih *food cost* serta upaya untuk mengendalikan *food cost*. Metode pengumpulan data menggunakan teknik wawancara dan dokumentasi. Teknik analisis data dalam penelitian ini menggunakan teknik analisis kuantitatif dan teknik analisis deskriptif kualitatif. Penyebab terjadinya selisih *food cost* berasal dari pembelian bahan makanan yang berlebihan dan harga yang berfluktuasi, pengeluaran barang tanpa SR dan tidak dicatat di *bin card*, serta pemborosan penggunaan bahan makanan dan takaran baku tidak konsisten. Hasil penelitian ini memberikan indikasi bahwa pengendalian *food cost* pada Restoran Dhanya di Hotel Golden Tulip Jineng Resort Bali belum terlaksana dengan optimal serta upaya pengendalian yang bisa dilakukan adalah dengan meningkatkan koordinasi dan pengawasan antara *cost control* dengan fungsi-fungsi yang terlibat.

Kata Kunci: *food cost*, *standard*, *actual*, penyebab, upaya

**FOOD COST CONTROLLING IN RESTORAN DHANYA OF HOTEL
GOLDEN TULIP JINENG RESORT BALI**

ABSTRACT

Ni Putu Marta Pradnya Dewi

Food cost control is carried out by comparing the standard food cost with the actual food cost. After comparing the two costs, it will be known whether there is a discrepancy between the standard costs and the actual costs. The Dhanya restaurant at the Golden Tulip Jineng Resort Bali Hotel sets a standard cost in 46% which applies to 5 types of best-selling foods including prawn pineapple skewer, tenderloin steak, golden tulip fish burger, king's fried rice, and gennaro pizza. The research focuses on controlling food costs, which aims to determine the causes of the difference in food costs and efforts to control food costs. Methods of data collection using interview and documentation techniques. The data analysis technique in this study used quantitative analysis techniques and qualitative descriptive analysis techniques. The causes of the difference in food costs stem from excessive purchases of food ingredients and fluctuating prices, expenditure of goods without SR and not recorded in the bin card, as well as wasteful use of food ingredients and inconsistent raw measurements. The results of this study indicate that the control of food costs at the Dhanya Restaurant at the Golden Tulip Jineng Resort Bali has not been carried out optimally and the control efforts that can be done are to improve coordination and supervision between cost control and the functions involved.

Keywords: food cost, standard, actual, cause, effort

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN SAMPUL DEPAN	i
HALAMAN SAMPUL DALAM	ii
HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS	iii
HALAMAN PENGESAHAN	iv
HALAMAN PENETAPAN PANITIA PENGUJI	v
.....	v
KATA PENGANTAR	vi
ABSTRAK	viii
DAFTAR ISI	x
DAFTAR TABEL	xi
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah	4
1.3 Tujuan Penelitian.....	4
1.4 Manfaat Penelitian.....	4
BAB V SIMPULAN DAN SARAN	6
5.1 Simpulan.....	6
5.1.1 Penyebab terjadinya selisih <i>food cost</i>	6
5.1.2 Upaya pengendalian <i>food cost</i>	7
5.2 Saran	9
5.2.1 Penentuan tahapan dan prosedur pengendalian <i>food cost</i> harus di- <i>update</i> secara berkesinambungan	9
5.2.2 Melakukan evaluasi kembali terhadap biaya yang dikeluarkan	9
5.2.3 Meningkatkan koordinasi dan pengawasan antara <i>cost control</i> dengan fungsi yang terlibat	9
DAFTAR PUSTAKA	10

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 1.1 Standard Food Cost dan Actual Food Cost Percentage	3

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Bali merupakan salah satu pulau yang terdapat di Indonesia yang ramai dikunjungi oleh para wisatawan. Wisatawan memilih Bali sebagai tujuan wisata karena memiliki keindahan alam dan berbagai kesenian yang menjadi daya tarik (Rai, 2016). Daya tarik tersebut juga didukung oleh lingkungan masyarakat Bali, keramahamahaman masyarakatnya serta tak terlepas juga oleh fasilitas, sarana dan prasarana yang mendukung kunjungan para wisatawan mancanegara. Perkembangan pesat yang terjadi dalam bidang ekonomi dan pariwisata juga tidak bisa terlepas oleh usaha restoran. Untuk menunjang fasilitas wisatawan saat berlibur, dibutuhkan sarana dan prasarana untuk menambah kenyamanan bagi wisatawan. Usaha restoran merupakan usaha penyediaan jasa makanan dan minuman dilengkapi dengan peralatan dan perlengkapan untuk proses pembuatan, penyimpanan dan penyajian di suatu tempat tetap yang tidak berpindah-pindah dengan tujuan memperoleh keuntungan dan/atau laba berdasarkan Peraturan Menteri Pariwisata dan Ekonomi Kreatif Republik Indonesia, No. 11 Tahun 2014.

Restoran Dhanya adalah restoran dari Hotel Golden Tulip Jineng Resort Bali yang beralamat di Jalan Sunset Road No. 98, Kuta, Kec. Kuta, Kabupaten Badung. Sebagai salah satu hotel dengan pengunjung yang ramai, Restoran Dhanya Golden Tulip Jineng Resort Bali memiliki banyak kompetitor karena

lokasi dari hotel yang sangat strategis. Persaingan yang kompetitif menyebabkan manajemen restoran dituntut untuk meningkatkan produktivitas agar memperoleh keuntungan maksimal dan mengendalikan biaya yang dikeluarkan semaksimal mungkin.

Pengendalian merupakan usaha yang sistematis untuk mencapai tujuan secara efektif dan efisien dengan cara membandingkan prestasi kerja dengan rencana dan membuat tindakan yang tepat untuk mengoreksi perbedaan yang ada. Berbagai tindakan harus selalu dikontrol dengan harapan untuk diketahui sudah sesuai dengan rencana yang telah ditetapkan atau belum, (Kautsar, 2013). Pengendalian *food cost* dilakukan dengan cara membandingkan antara *standard food cost* (biaya makanan standar) dengan *actual food cost* (biaya makanan sesungguhnya). Setelah membandingkan kedua biaya tersebut maka akan dapat diketahui apakah ada ketidaksesuaian dari biaya yang telah direncanakan dengan biaya yang sesungguhnya.

Kondisi yang terjadi pada Restoran Dhanya di Hotel Golden Tulip Jineng Resort Bali terdapat indikasi adanya ketidaksesuaian sehingga berpengaruh terhadap *gross profit*. Berdasarkan informasi dari *cost control* bahwa *standard food cost percentage* periode Juli-Desember 2021 pada Restoran Dhanya di Hotel Golden Tulip Jineng Resort Bali ditetapkan sebesar 46% yang berlaku untuk 5 jenis makanan terlaris diantaranya *prawn pineapple skewer*, *tenderloin steak*, *fish burger golden tulip*, *king's fried rice*, dan *pizza gennaro*. Berikut ini *standard food cost* dan *actual food cost* Restoran Dhanya, Hotel Golden Tulip Jineng Resort Bali periode Juli-Desember 2021 yang disajikan pada Tabel 1.1

Tabel 1.1 *Standard Food Cost dan Actual Food Cost Percentage*

STANDARD FOOD COST DAN ACTUAL FOOD COST
RESTORAN DHANYA, HOTEL GOLDEN TULIP JINENG RESORT BALI
PERIODE JULI-DESEMBER 2021

BULAN	COST OF FOOD SOLD (Rp)		FOOD SALES (Rp)		PERCENTAGE (%)		VARIANCE (%)
	STANDARD	ACTUAL	STANDARD	ACTUAL	STANDARD	ACTUAL	
JULI	747.638.449,68	771.228.484,49	1.625.300.977,57	1.588.963.110,61	46,00	48,54	- 2,54
AGUSTUS	729.329.049,76	772.993.875,06	1.585.497.934,26	1.546.134.076,08	46,00	50,00	- 4,00
SEPTEMBER	685.117.285,41	736.435.568,50	1.489.385.403,07	1.508.178.238,00	46,00	48,83	- 2,83
OKTOBER	659.321.547,39	680.751.291,40	1.433.307.711,72	1.516.729.575,74	46,00	44,88	1,12
NOVEMBER	706.319.562,86	684.281.342,95	1.535.477.310,57	1.393.837.717,34	46,00	49,09	- 3,09
DESEMBER	641.046.738,15	561.039.511,78	1.393.579.865,54	1.280.428.102,24	46,00	43,82	2,18

Sumber: Lampiran 1-6 (data diolah)

Berdasarkan Tabel 1.1 dapat dilihat bahwa terjadi penyimpangan karena adanya *variance* antara *actual food cost percentage* dengan *standard food cost percentage*. *Standard Food* pada Restoran Dhanya di Hotel Golden Tulip Jineng Resort Bali ini hanya terdiri dari harga pokok saja, harga pokok makanan pada Hotel Golden Tulip Jineng Resort Bali merupakan struktur biaya tersendiri terlepas dari biaya tenaga kerja dan *overhead*.

Pada bulan Juli 2021 *variance* sebesar 2,54 %, bulan Agustus 2021 *variance* sebesar 4,00%, bulan September 2021 *variance* sebesar 2,83%, dan bulan November 2021 *variance* sebesar 3,09%. Pada bulan Oktober 2021 *variance* sebesar 1,12% dan bulan Desember 2021 *variance* sebesar 2,18%.

Selain itu, *variance food cost percentage* diperkirakan terjadi karena pengendalian *food cost* yang tidak efektif dan efisien. Jika hal ini diabaikan secara terus menerus akan berakibat pada tidak tercapainya target laba yang telah ditentukan. Oleh karena itu, adanya perbedaan *variance food cost* tersebut harus

segera diketahui penyebabnya sehingga dapat dilakukan tindakan korektif dengan melaksanakan pengendalian *food cost*.

Berdasarkan hal tersebut, maka penulis tertarik untuk melakukan penelitian dalam hal pengendalian *food cost* dengan judul “Pengendalian *Food Cost* Pada Restoran Dhanya di Hotel Golden Tulip Jineng Resort Bali”.

1.2 Rumusan Masalah

1.2.1 Apa penyebab terjadinya selisih *food cost* pada Restoran Dhanya di Hotel Golden Tulip Jineng Resort Bali?

1.2.2 Bagaimana upaya pengendalian *food cost* pada Restoran Dhanya di Hotel Golden Tulip Jineng Resort Bali?

1.3 Tujuan Penelitian

1.3.1 Untuk mengetahui penyebab terjadinya selisih *food cost* pada Restoran Dhanya di Hotel Golden Tulip Jineng Resort Bali

1.3.2 Untuk mengetahui upaya pengendalian *food cost* pada Restoran Dhanya di Hotel Golden Tulip Jineng Resort Bali

1.4 Manfaat Penelitian

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan, diharapkan dapat berguna bagi berbagai pihak.

1.4.1 Bagi Mahasiswa

Penelitian yang dilakukan diharapkan dapat menambah wawasan dan pengetahuan bagi mahasiswa khususnya tentang pengendalian *food cost* di hotel sehingga dapat membandingkan dan mengaplikasikan ilmu yang didapat pada perkuliahan dengan penerapan yang sebenarnya terjadi di lapangan

1.4.2 Bagi Restoran Dhanya di Hotel Golden Tulip Jineng Resort Bali

Hasil penelitian ini diharapkan dapat dipergunakan sebagai bahan masukan dan pertimbangan dalam menetapkan kebijakan perusahaan pada masa yang akan datang dalam hal pengendalian *food cost* guna memaksimalkan *gross profit*

1.4.3 Bagi Politeknik Negeri Bali

Hasil penelitian ini dapat digunakan sebagai tolok ukur untuk mengetahui kemampuan mahasiswa dalam mengimplementasikan teori yang diperoleh di bangku kuliah serta dapat dijadikan referensi oleh pembaca sebagai pendukung atau pembanding untuk penelitian yang mengangkat tema sejenis agar diperoleh hasil penelitian yang lebih sempurna

BAB V

SIMPULAN DAN SARAN

5.1 Simpulan

Berdasarkan pembahasan yang diuraikan pada penelitian ini, maka dapat diperoleh simpulan sebagai berikut:

5.1.1 Penyebab terjadinya selisih *food cost*

5.1.1.1 Pembelian bahan makanan yang berlebihan dan harga yang berfluktuasi

Dalam pembelian bahan makanan, bagian *purchasing* di Hotel Golden Tulip Jineng Resort Bali sering melakukan pembelian berlebihan terhadap suatu bahan makanan. Persediaan yang berlebihan dapat memperbesar kemungkinan kerusakan bahan (*spoilage*) dan berpengaruh langsung terhadap biaya komponen *purchase* pada laporan *food cost reconciliation*.

5.1.1.2 Pengeluaran barang tanpa SR dan tidak dicatat di *bin card*

Pada bagian *store & receiving* di Hotel Golden Tulip Jineng Resort Bali sering terjadi pengeluaran bahan makanan (*groceries*) tanpa menggunakan *Store Requisition (SR)* dari *user* dan terkadang ada yang tidak dicatat di *bin card*.

5.1.1.3 Pemborosan penggunaan bahan makanan dan takaran baku tidak konsisten

Pada Restoran Dhanya di Hotel Golden Tulip Jineng Resort Bali penggunaan *standard yield* masih sering diabaikan oleh bagian *Food & Beverage Kitchen* (FBK) sehingga terjadi pemborosan karena bahan makanan yang seharusnya masih dapat dimanfaatkan terbuang begitu saja. Kemudian, untuk penggunaan *standard portion size* dan *standard recipe* sering diabaikan juga sehingga takaran baku yang digunakan tidak konsisten. Penyebabnya karena adanya tekanan atau tuntutan untuk mengolah makanan dengan jumlah besar dan dalam waktu yang cepat.

5.1.2 Upaya pengendalian *food cost*

5.1.2.1 Pembelian bahan makanan yang berlebihan dan harga yang berfluktuasi

Solusi yang dapat diberikan untuk pembelian berlebihan terhadap suatu bahan makanan yaitu seharusnya bagian *purchasing* melakukan pembelian sesuai dengan PR. *Purchasing* harus selalu berkoordinasi dengan memastikan ke bagian *store & receiving* mengenai *stock* yang masih tersedia melalui pengecekan *bin card*. Melakukan pengecekan secara berkala setiap adanya pergantian *bin card* pada suatu bahan makanan. Hal

ini dilakukan untuk membandingkan jumlah bahan makanan yang digunakan oleh *user* agar dapat memperkirakan jumlah yang harus dibeli sehingga pembelian tidak terlalu banyak ataupun sedikit.

5.1.1.2 Pengeluaran barang tanpa SR dan tidak dicatat di *bin card*

Solusi yang dapat diberikan seharusnya *store & receiving* lebih bertindak tegas dengan tidak mengeluarkan bahan makanan untuk *user* yang tidak membawa SR saat mengambil bahan makanan. *Form* SR dengan ditulis tangan seharusnya diganti menggunakan *form* SR yang sudah dicetak dari sistem agar hasilnya lebih akurat. Selain itu, ketika terdapat bahan makanan masuk atau keluar harus langsung dicatat oleh bagian *store & receiving* di *bin card*.

5.1.1.3 Pemborosan penggunaan bahan makanan dan takaran baku tidak konsisten

Solusi yang dapat diberikan sebaiknya *executive chef* mengontrol penggunaan bahan makanan pada bagian FBK dengan menekankan penggunaan *standard yiel*, *standard recipe card*, dan *standard portion size* yang telah ditetapkan agar bagian FBK tidak hanya menggunakan perkiraan saja pada saat memproduksi makanan.

5.2 Saran

5.2.1 Penentuan tahapan dan prosedur pengendalian *food cost* harus di-*update* secara berkesinambungan

Dalam melaksanakan pengendalian *food cost* penentuan tahapan dan prosedur harus di-*update* secara berkesinambungan sesuai dengan penyimpangan yang terjadi pada periode sebelumnya. Hal ini dapat digunakan sebagai dasar untuk mengidentifikasi indikator-indikator yang menyebabkan baik atau kurang baiknya pengendalian *food cost*.

5.2.2 Melakukan evaluasi kembali terhadap biaya yang dikeluarkan

Perusahaan harus melakukan evaluasi kembali terhadap biaya yang dikeluarkan agar *actual food cost* tidak melebihi *standard food cost* yang ditetapkan. Sehingga bahan baku makanan juga dapat digunakan dengan efektif dan efisien.

5.2.3 Meningkatkan koordinasi dan pengawasan antara *cost control* dengan fungsi yang terlibat

Bagian *cost control* bersama dengan fungsi-fungsi yang terlibat dalam pengendalian *food cost* sebaiknya lebih meningkatkan koordinasi serta pengawasan untuk memastikan prosedur pembelian, penyimpanan dan pengeluaran, sampai proses produksi bahan makanan berjalan sesuai dengan prosedur yang berlaku sehingga dapat mencapai *gross profit* yang maksimal.

DAFTAR PUSTAKA

- Bora, A., & Nugroho, V. (2019). Analisis Pengendalian Bahan Baku Makanan di Restoran Hotel XXX. *Jurnal Kreatif Industri*, 1-10.
- Budiyasa, G., Muriawan, A., & Maharani, F. (2018). Analisis Pengendalian Biaya Food and Beverage Pada Harris Hotel Raya Kuta Bali. *JURNAL KEPARIWISATAAN DAN HOSPITALITAS*, 2-17.
- Cintya, A. (2020). Upaya Logistic dalam Mengendalikan Food Cost Pada Hotel Grand Dafam Signature Surabaya . *Perpustakaan Universitas Airlangga*, 5-14.
- Dittmer, P. R., & Keefe, D. J. (2009). *Principles of Food, Beverage & Labor Cost Control; Ninth Edition*. USA: John Wiley & Sons, Inc.
- Evirasanti, M., Rahyuda, K., & Kerti, N. (2016). Pengaruh Kualitas Makanan, Kualitas Layanandan Lingkungan Fisik Terhadap Kepuasan Dan Behavioral Intentions (Studi Di Métis Restaurant). *E-Jurnal Ekonomi dan Bisnis Universitas Udayana* 5.12, 1-28.
- Guan, L., Hansen, D. R., & Mowen, M. M. (2009). *Cost Management Sixth Edition*. Mason, USA: Cengage Learning.
- Harahap, S. S. (2011). *Analisis Kritis atas Laporan Keuangan*. Kelapa Gading Permai, Jakarta Utara: PT Rajagrafindo Persada.
- Hesadijaya, Agus. (2017). Analisis Pengendalian Food Cost Pada Gtbv Hotel & Convention - Bali. *Jurusan Akuntansi Politeknik Negeri Bali*, 1-10.
- Indonesia, M. P. (t.thn.). *Peraturan Menteri Pariwisata dan Ekonomi Kreatif Republik Indonesia No. 11 Tahun 2014 Tentang Standar Usaha Restoran*.
- Miller, J. E., Hayes, D. K., & Dopson, L. R. (2002). *Food and Beverage Cost Control Second Edition*. New York: John Wiley & Sons.
- Mulyadi. (2015). *Akuntansi Biaya Edisi 5*. Yogyakarta: UPP STIM YKPN.
- Nasution, D. (2016). *Akuntansi Biaya*. Banten-Indonesia: Universitas Terbuka-Kementerian Riset, Teknologi, dan Pendidikan Tinggi.
- Pradiptha, A., Darlina , L., & Elistyawati, A. (2018). Analysis of Food Cost Control. *JASTH-Journal of Applied Sciences in Travel and Hospitality*, 1-9.

- Rai, U. (2016). Keunikan Budaya dan Keindahan Alam Sebagai Citra Destinasi Bali Menurut Wisatawan Australia Lanjut Usia . *Jurnal Kajian Bali*, 149-172.
- Ryna, T., Ilat, V., & Gamaliel, H. (2017). Perlakuan Akuntansi Capital Expenditure Dan Revenueexpenditure Pada Pt. Putra Karangentang. *Jurnal Riset Akuntansi Going Concern* 12(2), 4-8.
- Salman, K. R. (2013). *Akuntansi Biaya*. Jakarta Utara: Akademia Permata.
- Salman, K. R. (2013). *Akuntansi Biaya: Pendekatan Product Costing*. Kembangan Utara-Jakarta Barat: Akademia Permata.
- Sinamora, H. (2012). *Akuntansi Manajemen Edisi III*. Riau: Star Gate Publisher.
- Suarsana, N. (2007). *Pengendalian Biaya Departemen F&B di Perhotelan Edisi Pertama*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Sugiyono. (2014). *Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R&D*. Bandung: Alfabeta, cv.
- Sugiyono. (2016). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R & D*. Bandung: CV. Alfabeta.
- Supriyono. (2015). *Akuntansi Biaya Pengumpulan Biaya dan Penentuan Harga Pokok Edisi 2*. Yogyakarta: BPFPE.
- Umar, H. (2019). Metodologi Penelitian. *Jurnal Ilmu Pendidikan*, 80.
- Wijaya, K., & Widhiastuty, S. (2021). Pengendalian Food Cost oleh Cost Controller Pada Papillon Echo Beach Canggü. *Journal of Tourism and Interdisciplinary Studies* , 1-11.
- Wiyasha, I. (2006). *F&B Cost Control untuk Hotel dan Restoran*. Yogyakarta: ANDI.
- Wiyasha, I. (2010). *Akuntansi Perhotelan*. Yogyakarta: CV. And.
- Wiyasha, I. (2011). *F&B Cost Control Edisi 2*. Yogyakarta: Andi.
- Wiyasha, I. (2014). *Akuntansi Manajemen untuk Hotel dan Restoran Edisi 2*. Yogyakarta: Andi Offset.
- Woro, Y. (2013). Upaya Food & Beverage Restaurant Dalam Meningkatkan Kepuasan Tamu Melalui Variasi Produk. *Jurnal Khasanah Ilmu*, 67-80.

