

**ANALISIS SELISIH *FOOD COST* PADA HOTEL GRAND
HYATT BALI**



POLITEKNIK NEGERI BALI

**NI LUH DEVI ANGGARIANI
NIM 2015613046**

**PROGRAM STUDI DIPLOMA III AKUNTANSI
JURUSAN AKUNTANSI
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2023**

**ANALISIS SELISIH *FOOD COST* PADA HOTEL GRAND
HYATT BALI**



POLITEKNIK NEGERI BALI

**NI LUH DEVI ANGGARIANI
NIM 2015613046**

**PROGRAM STUDI DIPLOMA III AKUNTANSI
JURUSAN AKUNTANSI
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2023**

SURAT PERNYATAAN ORISINALITAS KARYA ILMIAH

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Ni Luh Devi Anggariani

NIM : 2015613046

Program studi : Diploma III Akuntansi

Menyatakan dengan sesungguhnya Tugas Akhir:

Judul : Analisis Selisih *Food Cost* Pada Hotel Grand Hyatt Bali

Pembimbing I : Cening Ardina, S.E., M.Agb

Pembimbing II : Drs. I Made Wijana, MSc., ST.

Tanggal Uji : 14 Agustus 2023

Tugas Akhir yang ditulis adalah 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 pernyataan ini saya buat untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Badung, 14 Agustus 2023



Ni Luh Devi Anggariani
NIM. 2015613046

**ANALISIS SELISIH *FOOD COST* PADA HOTEL GRAND
HYATT BALI**

NAMA : NI LUH DEVI ANGGARIANI
NIM : 2015613046

Tugas Akhir Ini Diajukan Guna Memenuhi Salah Satu Syarat Untuk
Menyelesaikan Program Pendidikan Diploma III Pada
Jurusan Akuntansi Politeknik Negeri Bali

Disetujui oleh:

Pembimbing I

Pembimbing II


Cening Ardina, S.E., M.Agb.
NIP. 196204141990031003


Drs. I Made Wijana, M.Sc., S.T.
NIP. 196406241990031002

Disahkan Oleh:
Jurusan Akuntansi
Ketua


I Made Sudana, S.E., M.Si.
NIP. 196112281990031001

TUGAS AKHIR

ANALISIS SELISIH *FOOD COST* PADA HOTEL GRAND HYATT BALI

Telah Diuji dan Dinyatakan Lulus Ujian Pada:

Tanggal 14 Bulan Agustus Tahun 2023

PANITIA PENGUJI

KETUA:



1. Cening Ardina, S.E., M.Agb.
NIP. 196204141990031003

ANGGOTA:



1. Wayan Eny Mariani, S.M.B., M.Si
NIP. 199103172020122002



2. I Made Dwi Jendra Sulastra, S.Kom.
NIP. 197909112003121002

KATA PENGANTAR

Puji syukur dipanjatkan kehadiran Tuhan Yang Maha Esa, karena berkat rahmat-Nya, tugas akhir yang berjudul “**ANALISIS SELISIH *FOOD COST* PADA HOTEL GRAND HYATT BALI**” ini dapat terselesaikan dengan baik dan tepat waktu. Adapun tujuan tugas akhir ini di susun guna memenuhi salah satu persyaratan untuk mencapai gelar Ahli Madya Akuntansi pada Politeknik Negeri Bali. Dalam penyusunan tugas akhir ini terdapat saran dan pertimbangan yang sangat bermanfaat, oleh karena itu melalui kesempatan ini ucapkan terima kasih ditunjukkan kepada:

1. Bapak I Nyoman Abdi, S.E., M.eCom., selaku Direktur Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan fasilitas selama melaksanakan kegiatan penyusunan tugas akhir ini.
2. Bapak I Made Sudana, S.E., M.Si. selaku Ketua Jurusan Akuntansi Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan motivasi untuk menyelesaikan tugas akhir ini.
3. Ibu Ni Made Wirasyanti Dwi Pratiwi, S.E., M.Agb.,Ak., selaku Ketua Program Studi DIII Akuntansi, yang selalu memberikan semangat dan motivasi untuk menyelesaikan studi di Politeknik Negeri Bali.
4. Bapak Cening Ardina, S.E., M.Agb., selaku dosen pembimbing satu dan bapak Drs. I Made Wijana, M.Sc., S.T., selaku dosen pembimbing dua, yang sudah meluangkan waktu, tenaga dan pikiran dalam memberikan bimbingan dan arahan selama penyusunan tugas akhir ini.

5. Seluruh dosen dan pegawai Jurusan Akuntansi Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan ilmu dan membantu selama menjadi mahasiswa Politeknik Negeri Bali.
6. General Manajer dan seluruh staf hotel Grand Hyatt Bali yang telah memberikan kesempatan penulis untuk melakukan penelitian dan memberikan data guna mendukung penyelesaian tugas akhir ini.
7. Kepada orang tua, Bapak I Ketut Dapet dan Ibu Ni Wayan Nani serta adik I Kadek Dilon Angga Saputra, I Komang Satya Bagaskara, dan I Ketut Andika Widyadana memberi dukungan moral dan material hingga penulis menyelesaikan pendidikan di Politeknik Negeri Bali.
8. Teman – teman mahasiswa Politeknik Negeri Bali khususnya kelas 6A D3 Akuntansi dan semua pihak yang tidak bisa disebutkan satu persatu yang telah membantu dan memberikan masukan serta doa selama penyusunan tugas akhir.

Tugas Akhir ini disadari masih jauh dari kesempurnaan oleh karena itu untuk diharapkan kritik dan saran dari pembaca. Mohon maaf apabila ada kata yang kurang berkenan dan semoga tugas akhir ini dapat bermanfaat bagi pembaca.

Badung, 8 Mei 2023

Ni Luh Devi Anggariani

ANALISIS SELISIH *FOOD COST* PADA HOTEL GRAND HYATT BALI

ABSTRAK

Ni Luh Devi Anggariani

Penelitian ini berfokus pada pengendalian biaya makanan, khususnya industri perhotelan. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengendalian biaya makanan di hotel Grand Hyatt Bali, serta untuk mengetahui peran *cost control* dalam mengendalikan biaya makanan. Penelitian ini menggunakan data primer yaitu hasil wawancara dari staf *receiving* dan staf *cost control* dan data sekunder yaitu biaya *standard* dan biaya *actual* dalam pengendalian biaya makanan. Data dikumpulkan dengan melakukan wawancara, observasi, dan dokumentasi. Penelitian ini menggunakan dua metode penelitian data, yaitu metode kuantitatif dan metode kualitatif. Hasil penelitian menunjukkan adanya kesenjangan antara biaya aktual dan biaya standar dalam pengendalian biaya makanan. Kesenjangan ini terjadi karena penggunaan bahan makanan yang tidak sesuai dengan buku resep. Peranan *cost control* dalam pengendalian biaya makanan di hotel Grand Hyatt Bali adalah mengawasi bagian pembelian, bagian penerimaan, dan pengeluaran barang.

Kata Kunci : pengendalian *food cost*, peran *cost control*, selisih *food cost*, penyebab selisih

JURUSAN AKUNTANSI
POLITEKNIK NEGERI BALI

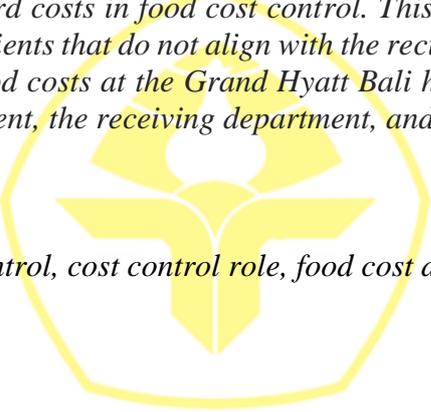
ANALISIS SELISIH *FOOD COST* PADA HOTEL GRAND HYATT BALI

ABSTRACT

Ni Luh Devi Anggariani

This research focuses on food cost control, specifically in the hospitality industry. The aim of this research is to understand food cost control at the Grand Hyatt Bali hotel and to determine the role of cost control in managing food costs. The research utilizes primary data obtained through interviews with receiving staff and cost control staff as well as secondary data, including standard costs and actual costs related to food cost control. Data collection methods include interviews, observations, and documentation. Two research data methods are employed: quantitative and qualitative. The research findings reveal a discrepancy between actual costs and standard costs in food cost control. This discrepancy occurs due to the use of food ingredients that do not align with the recipe book. The role of cost control in managing food costs at the Grand Hyatt Bali hotel involves overseeing the purchasing department, the receiving department, and expenditure on goods.

Keywords: *food cost control, cost control role, food cost difference, causes of difference*

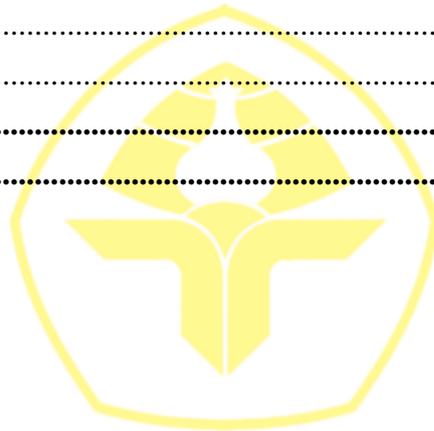


**JURUSAN AKUNTANSI
POLITEKNIK NEGERI BALI**

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN SAMPUL DEPAN	i
HALAMAN SAMPUL DALAM	ii
HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS	iii
HALAMAN PERSETUJUAN PEMBIMBING	iv
HALAMAN PENETAPAN PANITIA PENGUJI	v
KATA PENGANTAR	vi
ABSTRAK	viii
ABSTRACT	ix
DAFTAR ISI	x
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR GAMBAR	xiii
DAFTAR RUMUS	xiv
DAFTAR LAMPIRAN	xv
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang Masalah.....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	4
1.3 Tujuan Penelitian	4
1.4 Manfaat Penelitian	4
BAB II LANDASAN TEORI	6
2.1 Penelitian Terdahulu	6
2.2 Kerangka Pikir Penelitian	8
2.3 Pengertian Hotel.....	9
2.4 Jenis – jenis hotel	10
2.5 <i>Food Department</i>	11
2.6 Konsep Biaya	12
2.7 Klasifikasi Biaya.....	14
2.8 Pengendalian Biaya.....	16

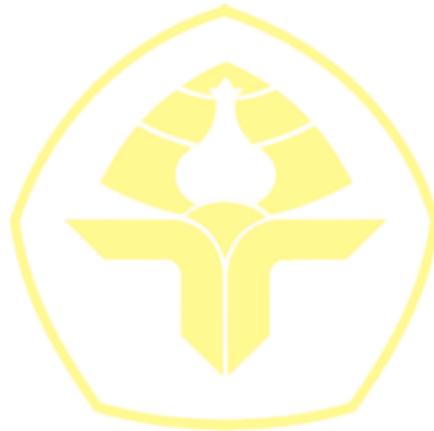
2.9 Akuntansi Hotel	21
BAB III METODE PENELITIAN	26
3.1 Lokasi dan Objek Penelitian	26
3.2 Jenis Data dan Sumber Data	26
3.3 Metode Pengumpulan Data.....	27
3.4 Metode Pengolahan Data Dan Teknik Analisis Data.....	28
BAB IV PEMBAHASAN	33
4.1 Data Dan Hasil Pengolahan Data.....	33
4.2 Hasil Analisis dan Pembahasan	40
4.3 Interpretasi Hasil Penelitian	46
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....	48
5.1 Kesimpulan	48
5.2 Saran	49
DAFTAR PUSTAKA.....	50
LAMPIRAN.....	52



JURUSAN AKUNTANSI
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR TABEL

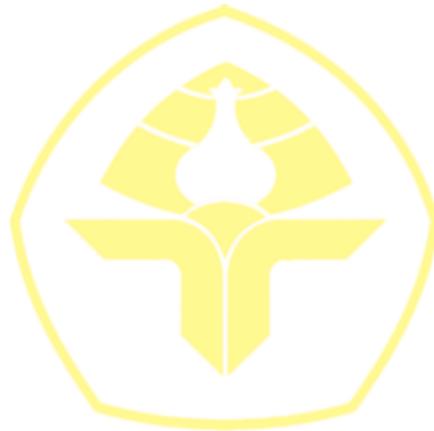
	Halaman
Tabel 1.1 Perbandingan <i>Actual Food Cost</i> Dengan <i>Standard Food Cost</i> Pada Hotel Grand Hyatt Bali Periode Januari – Maret 2023	3
Tabel 4.1 Perbandingan Selisih Antara <i>Standard Food Cost</i> Dengan <i>Actual Food Cost</i> Pada Menu Di Hotel Grand Hyatt Bali	39



JURUSAN AKUNTANSI
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 2.1 Kerangka Pikir Penelitian	8
Gambar 4.1 Struktur Organisasi Hotel Grand Hyatt Bali	34



JURUSAN AKUNTANSI
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR RUMUS

	Halaman
Rumus 3.1 Rumus Selisih harga bahan baku	31
Rumus 3.2 Rumus Selisih kuantitas pemakaian bahan baku	31



JURUSAN AKUNTANSI
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1 Data <i>Standard</i> Dan <i>Actual</i> Penjualan <i>Food</i> Hotel Grand Hyatt Bali	53
Lampiran 2 Data <i>Standard Recipe Menu</i> Hotel Grand Hyatt Bali	55
Lampiran 3 Data <i>Standard Food Cost</i> Pada Hotel Grand Hyatt Bali	60
Lampiran 4 Data <i>Actual Food Cost</i> Pada Hotel Grand Hyatt Bali	61
Lampiran 5 Data Perbandingan Antara <i>Standard Food Cost</i> Dengan <i>Actual Food Cost</i> Hotel Grand Hyatt Bali	62
Lampiran 6 Invoice dan Purchase Order	65
Lampiran 7 Requisition Pada Hotel Grand Hyatt Bali	69



JURUSAN AKUNTANSI
POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Indonesia merupakan negara kepulauan yang memiliki keanekaragaman budaya dan kekayaan alam sehingga banyak wisatawan asing yang berkunjung ke Indonesia. Salah satu pulau yang memiliki daya tarik wisatawan yang tinggi adalah pulau Bali. Bali merupakan salah satu destinasi wisata yang banyak dikunjungi wisatawan non-domestik maupun domestik. Dewasa ini pariwisata di Bali sedang dalam masa pemulihan setelah virus Covid-19. Keindahan dan daya tarik yang dimiliki oleh pulau Bali juga diimbangi dengan pembangunan beberapa fasilitas yang mendukung pariwisata seperti *Airport* berskala internasional, hotel dan *restaurant* yang telah dibangun hampir setiap kawasan di Bali yang ramai akan wisatawan. Selain itu, pembangunan fasilitas penunjang pariwisata seperti *Spa, Night Club, Shopping Center*, maupun lokasi atraksi budaya sudah tersebar di Bali.

Salah satu fasilitas yang memiliki peran dalam perkembangan pariwisata Bali adalah perhotelan. Akomodasi perhotelan tidak dapat dipisahkan dari pariwisata karena tanpa akomodasi perhotelan dapat dikatakan kepariwisataan akan lumpuh. Begitu pula, bilamana sektor pariwisata mengalami kelumpuhan maka akan berpengaruh terhadap pendapatan pada perhotelan. Menurut Wayan Hesadijaya dan Gede Agus (2020) Setiap jenis usaha, termasuk hotel maupun restoran pasti bertujuan untuk memperoleh laba secara berkelanjutan.

Sumber pendapatan pada hotel berasal dari penjualan kamar. Selain itu, pendapatan hotel juga berasal dari penjualan makanan dan minuman, jasa *recreation*, jasa *laundry*, jasa SPA, jasa *wedding* dan jasa sewa *venue meeting*. Menurut Wiyasha (2008) penjualan makanan memberikan kontribusi sebesar 30-40% dari total pendapatan hotel. Karena penjualan makanan merupakan pendapatan hotel selain penjualan kamar maka di setiap hotel terdapat *Food Department*. *Food Department* bertugas untuk penyajian hidangan makanan serta berfungsi sebagai salah satu tulang punggung pengelolaan hotel, maka sebaiknya pemimpin perusahaan diharapkan lebih serius dalam menangani pengelolaan sistem harga pokok makanan. Demi kelangsungan perusahaan ke depannya, maka sebaiknya perlu dilakukan pengendalian terhadap biaya-biaya yang akan dikeluarkan. Untuk mengendalikan biaya-biaya yang dikeluarkan perusahaan dapat menerapkan akuntansi yang tepat guna menunjang pengendalian biaya.

Menurut (Siregar, 2013) pengendalian adalah proses menetapkan standar, memperoleh umpan balik mengenai kinerja yang sesungguhnya dan melakukan koreksi apabila kinerja yang sesungguhnya menyimpang dari rencana. Semakin baik penerapan akuntansi pada perusahaan maka akan semakin baik pula pengendalian biaya. Pengendalian biaya yang baik akan memudahkan dalam pencapaian laba perusahaan. Pengendalian terhadap *food cost* dapat mengurangi pengeluaran biaya-biaya yang merugikan dalam kegiatan produksi makanan. Oleh karena itu, perusahaan perlu menerapkan akuntansi pertanggungjawaban guna menunjang pengendalian biaya sehingga pencapaian laba yang maksimum

dapat diraih. Pencapaian pengendalian biaya dapat dilakukan dengan penerapan anggaran biaya yang akurat sehingga realisasi yang merugikan dapat ditekan.

Hotel Grand Hyatt Bali merupakan salah satu jenis usaha di bidang perhotelan dan merupakan hotel bintang 5 yang terletak di Kawasan Indonesia Tourism Development Corporation (ITDC) Badung, Bali. Grand Hyatt Bali memiliki 636 kamar yang luas termasuk 52 kamar *suite* dan berbagai jenis dan fasilitas lengkap lainnya yang dapat memanjakan konsumen. Hotel Grand Hyatt Bali memiliki *Restaurant* dan *Bar* yang keseluruhannya berjumlah 11 *outlet*. Dalam operasional penjualan makanan pada hotel Grand Hyatt Bali sering terjadi kesenjangan antara biaya sesungguhnya dengan biaya standar sehingga diperlukannya perhatian khusus terhadap hal ini.

Tabel 1.1 merupakan data perbandingan antara *actual food cost* dengan *standard food cost* pada hotel Grand Hyatt Bali.

Tabel 1. 1 Perbandingan *Actual Food Cost* Dengan *Standard Food Cost* Pada Hotel Grand Hyatt Bali Periode Januari – Maret 2023

BULAN	STANDARD FOOD COST	ACTUAL FOOD COST	VARIANCE
	Rp	Rp	Rp
JANUARY	93.280.800	94.274.505	993.706
FEBRUARY	106.876.580	108.555.229	1.678.649
MARCH	110.908.186	113.875.997	2.967.811
TOTAL	311.065.565	316.705.731	5.640.166
RATA-RATA	103.688.522	105.568.577	1.880.055

Sumber: Grand Hyatt Bali, Data Sekunder Diolah (2023)

Tabel 1.1 merupakan data *actual food cost* dengan data *standard food cost* pada hotel Grand Hyatt Bali. Terdapat selisih yang terjadi pada tahun 2023.

Guna meminimalisasi terjadinya selisih yang tidak terkendali oleh pihak manajemen, perlu adanya analisis terhadap selisih tersebut. Maka dari pada itu tugas akhir ini diberi judul “**ANALISIS SELISIH *FOOD COST* PADA HOTEL GRAND HYATT BALI**”.

1.2 Rumusan Masalah

1. Apakah penyebab terjadinya selisih terhadap *food cost* pada hotel Grand Hyatt Bali periode Januari – Maret tahun 2023?
2. Apakah peranan departemen *cost control* dalam pengendalian *food cost* pada hotel Grand Hyatt Bali?

1.3 Tujuan Penelitian

1. Untuk mengetahui penyebab terjadinya selisih *food cost* periode Januari-Maret tahun 2023 pada hotel Grand Hyatt Bali.
2. Untuk mengetahui peran departemen *cost control* dalam pengendalian *food cost* pada Hotel Grand Hyatt Bali.

1.4 Manfaat Penelitian

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan dapat memberi manfaat dari segi teoritis dan segi praktis sebagai berikut:

1.4.1 Manfaat Teoritis

1. Bagi Mahasiswa

Melalui penelitian ini diharapkan dapat menambah pengetahuan serta pengalaman dalam mengaplikasikan teori yang diperoleh di bangku kuliah dalam kondisi sesungguhnya di

dalam perusahaan guna memecahkan permasalahan yang ada, khususnya dalam melakukan analisis efektivitas pengendalian *food cost* di industri perhotelan.

1.4.2 Manfaat empiris

1. Bagi Politeknik Negeri Bali

Manfaat yang didapat Politeknik Negeri Bali dari penelitian ini yaitu sebagai tolak ukur untuk mengetahui kemampuan mahasiswa dalam mengaplikasikan teori-teori yang diperoleh dari bangku kuliah dan untuk menambah referensi atau daftar pustaka bagi Politeknik Negeri Bali.

2. Bagi Perusahaan

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat bagi perusahaan sebagai bahan pertimbangan dan masukan bagi manajemen dalam mengambil kebijakan yang berkaitan dengan analisis pengendalian *food cost* sehingga dapat berguna di masa depan bagi hotel Grand Hyatt Bali.

JURISAN AKUNTANSI
POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil pembahasan mengenai pengendalian *food cost* dan peranan *cost control* terhadap pengendalian *food cost*, maka dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Penyebab terjadinya selisih pada pengendalian *food cost* di hotel Grand Hyatt Bali yaitu terdapat beberapa bahan makanan yang kuantitas penggunaannya tidak sesuai dengan *recipe book*, sehingga mengakibatkan perbedaan antara kuantitas sesungguhnya dengan kuantitas yang dianggarkan. Hal ini dikarenakan adanya faktor manusia dalam mempersiapkan menu dengan tekanan waktu yang cepat. Selisih terjadi pada menu Karobi Don, Nasi Goreng Special, Caesar Salad dan Spaghetti Bolognese.
2. Peranan *cost control* dalam upaya menjaga pengendalian *food cost* yaitu dengan melakukan pengawasan terhadap *section* yang berkesinambungan terhadap pengendalian *food cost* seperti: pengawasan terhadap *section purchasing*, pengawasan terhadap *section receiving*, pengawasan terhadap penyimpanan bahan makanan, pengawasan terhadap proses pengelolaan makanan, pencatatan pengeluaran, pemasukan dan persiapan bahan makanan. Pada *section*

3. *receiving* dan *purchasing* sering terjadi miskomunikasi dengan *supplier* mengenai kuantitas bahan makanan. Namun apabila kuantitasnya lebih atau kurang tetapi masih di bawah 10% dari kuantitas pesanan maka barang tersebut dapat diterima. *Cost control* tidak melakukan pengawasan secara langsung dalam pengawasan persediaan makanan, sehingga kemungkinan *over stock* dapat terjadi.

5.2 Saran

Berdasarkan kesimpulan di atas, maka saran yang dapat diberikan, yaitu:

1. Melakukan evaluasi 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.
2. Meningkatkan koordinasi antara *cost control* dengan *section* yang terlibat
Bagian *cost control* bersama dengan *section-section* 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. *Cost control* dalam melakukan pengawasan makanan sebaiknya melakukan pengecekan persediaan makanan secara langsung untuk menghindari *over stock*.

DAFTAR PUSTAKA

- Anthony, D., & Bedford. (1993). *Sistem Pengendalian Manajemen*. Erlangga.
- Bernard Davis, Andrew Lockwood, Ioannis Pantelidis, & Peter Alcott. (2018). *Food and Beverage Management (6th ed.)*. Routledge.
- Budiyasa, I. K. G., Putra, A. M., & Suarka, F. M. (2018). Analisis Pengendalian Biaya Food and Beverage Pada Harris Hotel Raya Kuta Bali. *Jurnal Kepariwisata Dan Hospitality*, 2.
- Bungin, B. H. M. (2013). *Metode penelitian sosial & ekonomi: format-format kuantitatif dan kualitatif untuk studi sosiologi, kebijakan, publik, komunikasi, manajemen, dan pemasara edisi pertama*. kencana prenada media goup.
- Bustami, Bastian, B., & Nurlela, N. (2006). *Akuntansi Biaya Teori dan Aplikasi*. Graha Ilmu.
- Dessler, & Dharma. (2009). *Manajemen SDM : buku 1*. Indeks.
- Don R.Hansen, & Maryanne M.Mowen. (2009). *Akuntansi Manajerial* . Rajawali Pers .
- Endar, S., & Haryadi, I. (2012). *Manajemen Kantor Depan Hotel (Hotel Front Office Management)*. PT Gramedia Pustaka Utama.
- Esterlin, U., Manossoh, H., & Suwetja, I. G. (2018). Analisis Peranan Cost Controller Dalam Pengendalian Biaya Operasional Dan Pendapatan Operasional Pada Hotel Mercure Manado Tateli Beach Resort. *Jurnal Riset Akuntansi* , 2.
- Hasan, I. (2006). *Analisis Data Penelitian Dengan Statistik*. Bumi Akasara.
- Hesadijaya, W., & Agus, G. (2020). Analisis Pengendalian Food Cost Pada GTBV Hotel & Convention-Bali. *Bisnis Dan Kewirausahaan* , 3(13).
- James D Wilson, & Jhon B Campbell. (1997). *Controllershship Tugas Akuntan Manajemen* (tiga). Erlangga.
- L Foster. (2000). *An Introducion to Travel & Tourism*. Raja Grafido Persada.
- Martayasa, & Agus, I. G. (2012). *Food & Baverage Service Operational (Job Preperation)*. CV Andi Offset.
- Martini, A. I. (2013). *Hubungan Antara Penerapan Akuntansi Pertanggungjawaban Dengan Efektivitas Pengendalian Biaya*.
- Moleong. (2017). *Metode Penelitian Kualitatif*. PT Remaja Rosdakarya.
- Mulyadi. (2015). *Akuntansi Biaya*. STIM KPN.

- Mursyidi. (2010). *Akuntansi Biaya – Conventional Costing, Just in Time, dan Activity Based Costing*. PT Refika Aditama.
- Orbani, L. (2017). *Housekeeping Passport Manajemen Operasional Housekeeping Lanjut (Satu)*. Andi Offset.
- PR Dittmer, & JD Keefe. (2014). *Principles of Food, Beverage, and Labor Cost Controls*. John Wiley & Sons.
- Putra, I. N. D. U., Lukitasari, R., Mulia, V. B., & Wibawa, I. K. (2022). *Analisis Pengendalian Food Cost Pada Villa Lumbung-Bali*. 5.
- Riduwan. (2004). *Metode dan Teknik Menyusun Tesis*. Alfabeta.
- Rumekso. (2002). *Housekeeping Hotel*. ANDI.
- Sambodo Agus, Bagyono, & Suyantoro, S. (2006). *Dasar-dasar Kantor Depan Hotel*. CV. Andi Offset.
- Simamora, H. (2002). *Akuntansi Manajemen*. Star Gate Publisher.
- Siregar, S. (2013). *Metode Penelitian Kuantitatif* (Vol. 113). PT Fajar Interpratama Mandiri.
- Soekarno, & Pandit. (1998). *Pramusaji Food & Beverage Service*. PT Gramedia Pustaka Utama.
- Sugiyono. (2012). *Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Alfabeta.
- Sugiyono. (2015). *Metode Penelitian Kombinasi (Mix Methods)*. ALFABETA.
- Sugiyono. (2017). *Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Alfabeta, CV.
- Supriyati. (2012). *Metodologi Penelitian Komputerisasi Akuntansi*. LABKAT.
- Umar, H. (2011). *Metode Penelitian Untuk Skripsi dan Tesis Bisnis* (11th ed.). PT Raja Grafindo Persada.
- Wijaya, I. M. K., & Widhiastuty, N. L. P. S. (2021). *Pengendalian Food Cost Oleh Cost Controller Pada Papillon Echo Beach Canggü*. 2.
- Wiyasha, I. B. M. (2007). *Akuntansi Manajemen Untuk Hotel dan Restoran*. Andi Offset.
- Wiyasha, I. B. M. (2008). *Akuntansi Manajemen Untuk Hotel dan Restoran*. Andi.
- Wiyasha, I. B. M. (2011). *F&B Cost Control (Edisi 2)*. Penerbit Andi.
- Yunita, P. (2019). *Analisis Selisih Biaya Produksi Langsung*.