

## ANALISIS SELISIH FOOD COST DI HOTEL ABC SEMINYAK

Ryuichi Nikita Suryadi <sup>1)</sup>, Ida Ayu Putri Widawati <sup>2)</sup>, I Wayan Tuwi <sup>3)</sup>Program Studi Manajemen Akuntansi Hospitaliti  
Politeknik Pariwisata Bali

Correspondence		
Email: ryu.nikita24@gmail.com	No. Telp: 089671288***	
Submitted 29 September 2024	Accepted 3 September 2024	Published 4 September 2024

## ABSTRACT

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui sifat selisih antara *standard food cost* dan *actual food cost* di hotel ABC. Pengumpulan data dari penelitian ini menggunakan teknik wawancara dan dokumentasi. Teknik analisis yang digunakan dalam penelitian ini adalah analisis deskriptif kuantitatif dengan menggunakan analisis selisih harga dan selisih kuantitas serta analisis deskriptif kualitatif. Hasil dari penelitian ini menunjukkan bahwa pada hotel ABC ditemukan adanya selisih antara *standard food cost* dengan *actual food cost* periode Januari - Desember 2023 yang disebabkan oleh terjadinya selisih bahan baku makanan yang terdiri dari selisih harga dan selisih kuantitas bahan baku. Pada 5 menu yang paling banyak terjual selama tahun 2023 terjadi selisih harga yang merugikan (*unfavorable*) sebesar Rp. 15.898.213, selisih kuantitas yang merugikan (*unfavorable*) sebesar Rp. 14.568.286 serta selisih gabungan yang merugikan sebesar Rp. 3.298.112.

**Kata kunci:** Selisih; Biaya Standar; Biaya Sesungguhnya

## Pendahuluan

Setiap jenis usaha, termasuk hotel maupun restoran pasti bertujuan untuk memperoleh laba secara berkelanjutan. Sumber keuntungan utama hotel berasal dari penjualan kamar. Selain itu, penjualan makanan dan minuman juga merupakan salah satu faktor yang dapat memengaruhi besarnya keuntungan yang diperoleh hotel. Penjualan makanan dan minuman memberikan kontribusi sebesar 30-40% dari total pendapatan hotel. (Wayan Hesadijaya Utthavi, 2011). Pelaksanaan operasional penjualan makanan dan minuman untuk menghasilkan pendapatan atau keuntungan hotel dipengaruhi oleh biaya-biaya yang diperlukan saat melakukan pengolahan bahan sehingga menjadi barang siap saji. Maka dari itu pihak hotel perlu melakukan pengelolaan biaya yang dikeluarkan secara maksimal agar mendapatkan keuntungan dan pengeluaran biaya sesuai dengan standar yang telah ditetapkan oleh pihak manajemen hotel. Perencanaan pengendalian food cost pada Hotel ABC telah disusun dalam bentuk *standard food cost*. *Standard food cost* merupakan biaya yang ditentukan dimuka dan biaya yang seharusnya dikeluarkan untuk membuat satu satuan produk, jadi biaya standar adalah pedoman untuk pengeluaran biaya sesungguhnya (ditentukan dalam bentuk presentase), jika biaya sesungguhnya menyimpang maka yang dianggap benar adalah biaya standar, Mulyadi (2014:387).

Hotel umumnya memiliki bidang *Cost Control* yang bertugas untuk mengawasi biaya-biaya yang dikeluarkan untuk keperluan operasional hotel agar meminimalisir terjadinya penyimpangan pada biaya yang dikeluarkan, namun pada kenyataannya sebagian besar terjadi selisih antara *actual food cost* dan *standar food cost* yang telah ditetapkan oleh manajemen hotel ABC setiap bulannya pada tahun 2023. Berikut ini sajian data mengenai perbandingan antara *actual food cost* dan *standar food cost* yang terjadi di Hotel ABC pada periode Januari sampai Desember 2023:

**Tabel 1. Budget, Actual dan Variance Food Cost Di Hotel ABC  
Periode Januari – Desember 2023**

Month	Budget			Actual			Variance		
	Cost of Food Sales	Food Revenue	% Cost	Cost of Food Sales	Food Revenue	% Cost	Cost of Food Sales	Food Revenue	% Cost
January	Rp 891,024,833.63	Rp 2,784,315,549.85	32.00%	Rp 1,040,858,120.13	Rp 3,335,481,608.52	31.21%	Rp 149,833,286.50	Rp 551,166,058.67	0.80%
February	Rp 694,269,356.86	Rp 2,169,591,740.20	32.00%	Rp 732,917,869.84	Rp 2,252,148,477.09	32.54%	Rp 38,648,512.98	Rp 82,556,736.89	0.54%
March	Rp 691,161,391.10	Rp 2,159,879,347.20	32.00%	Rp 896,800,469.31	Rp 2,782,631,843.46	32.23%	Rp 205,639,078.20	Rp 622,752,496.26	0.23%
April	Rp 918,550,793.43	Rp 2,870,329,091.17	32.00%	Rp 1,237,305,467.90	Rp 3,646,919,863.42	33.93%	Rp 318,754,674.47	Rp 776,590,772.25	1.93%
May	Rp 1,000,123,235.70	Rp 3,125,226,976.31	32.00%	Rp 1,224,228,995.78	Rp 3,816,762,260.04	32.08%	Rp 224,105,760.08	Rp 691,535,283.73	0.07%
June	Rp 1,112,279,510.76	Rp 3,475,700,198.42	32.00%	Rp 1,297,805,773.86	Rp 3,908,377,708.41	33.21%	Rp 185,526,263.10	Rp 432,677,509.99	1.20%
July	Rp 1,271,584,839.99	Rp 3,973,506,158.71	32.00%	Rp 1,553,985,595.89	Rp 4,685,082,128.46	33.17%	Rp 282,400,755.90	Rp 711,575,969.75	1.17%
August	Rp 1,307,961,785.37	Rp 4,087,177,325.86	32.00%	Rp 1,447,252,678.83	Rp 4,472,547,609.72	32.36%	Rp 139,290,893.46	Rp 385,370,283.86	0.36%
September	Rp 1,231,819,536.93	Rp 3,849,242,338.67	32.00%	Rp 1,302,484,476.92	Rp 4,017,857,239.53	32.42%	Rp 70,664,939.99	Rp 168,614,900.86	0.42%
October	Rp 1,208,819,205.03	Rp 3,777,362,411.90	32.00%	Rp 1,252,780,536.96	Rp 3,835,680,696.75	32.66%	Rp 43,961,331.93	Rp 58,318,284.85	0.66%
November	Rp 969,333,111.85	Rp 3,029,165,974.53	32.00%	Rp 1,068,325,646.84	Rp 3,050,145,486.09	35.03%	Rp 98,992,534.99	Rp 20,979,511.56	3.03%
December	Rp 1,193,262,921.53	Rp 3,728,946,629.80	32.00%	Rp 1,395,792,323.85	Rp 3,918,617,316.65	35.62%	Rp 202,529,402.32	Rp 189,670,686.86	3.62%
Total	Rp 12,490,190,522.19	Rp 39,030,443,742.60	384.01%	Rp 14,450,537,956.12	Rp 43,722,252,238.13	396.44%	Rp 1,960,347,433.93	Rp 4,691,808,495.53	12.42%
Average	Rp 1,040,849,210.18	Rp 3,252,536,978.55	32.00%	Rp 1,204,211,496.34	Rp 3,643,521,019.84	33.05%	Rp 163,362,286.16	Rp 390,984,041.29	1.05%

Sumber: Finance Hotel ABC (Data Diolah)

Berdasarkan tabel 1 perbandingan antara *standard food cost* dengan *actual food cost* dapat dilihat dalam bentuk nominal dan presentase. Rata-rata *actual food cost* yang terjadi tidak sesuai dengan standar yang telah ditetapkan. Anggaran rata-rata yang ditetapkan untuk periode 2023 adalah Rp.1,040,849,210 Sedangkan realisasinya sebesar Rp.1,204,211,496 Sehingga terjadi selisih sebesar Rp.163,362,286. Manajemen Hotel ABC menetapkan *food cost percentage* sebesar 32% dan tidak menetapkan batas toleransi selisih *food cost*. Rata-rata yang terjadi *food cost percentage* adalah sebesar 33.05%, maka dari data tersebut dapat diketahui bahwa terjadi selisih sebesar 1.05%.

Berdasarkan dari uraian diatas, maka perlu diadakan penelitian lebih lanjut mengenai selisih *food cost* yang terjadi untuk mengetahui sifat selisihnya. Berikut ini sajian data mengenai 5 menu terlaris yang terjual di Hotel ABC pada periode Januari sampai Desember 2023:

**Tabel 2. 5 Menu Terlaris di Hotel ABC**

No	Menu	Qty Sold
1	Grilled Seabream	4.74%
2	Green Peas Soup	2.32%
3	Nouvelle Hokkaido Scallop	1.70%
4	Soba Spicy Buttermilk	1.57%
5	Laksa Ibu Tuti	1.13%

Sumber: Finance Hotel ABC (Data Diolah)

Tabel diatas disajikan dengan tujuan meminimalisir luasnya cakupan penelitian yang dilakukan. Maka dari itu, penulis mengangkat permasalahan dalam bentuk penelitian dengan judul “Analisis Selisih Food Cost Di Hotel ABC Seminyak”.

## Metode Penelitian

Penelitian ini menggunakan jenis data kualitatif dan kuantitatif. Data kualitatif yaitu: hasil wawancara dengan narasumber pada Hotel ABC. Data kuantitatif yaitu: *Actual, Budget Dan Variance Food Cost* Di Hotel ABC. Data primer diperoleh dari observasi dan wawancara, sementara data sekunder diperoleh dari *finance department* dan tepatnya bagaian *cost control*, berupa *food reconciliation report* tahun 2023. Penelitian ini menggunakan teknik wawancara, dan teknik dokumentasi. Wawancara ditujukan kepada *Cost Controller, Purchasing, dan Sous Chef*. Dokumentasi digunakan oleh penulis untuk memperkuat dari hasil wawancara yang telah dilakukan dengan melihat arsip-arsip dokumen hotel khususnya *food reconciliation report*

tahun 2023 serta dokumen yang berhubungan dengan judul penelitian yang telah dibuat oleh peneliti. Selanjutnya, teknik analisis yang digunakan adalah teknik analisis deskriptif kualitatif dilakukan dengan mendeskripsikan data yang diperoleh selama penelitian secara sistematis meliputi wawancara, observasi, dan teknik analisis deskriptif kuantitatif yang merupakan sebuah teknik analisis berbentuk angka-angka dengan menggunakan rumus atau formula yang ada hubungannya dengan masalah yang diteliti. Alat bantu dalam memecahkan masalah dalam penelitian ini menggunakan rumus selisih harga bahan baku dan selisih harga kuantitas bahan baku menurut Mulyadi,(2015:395), sebagai berikut:

1. Selisih Harga Bahan Baku  
 $SH = (HSt - HS) \times KSt$
2. Selisih Kuantitas Bahan Baku  
 $SK = (KSt - KS) \times HSt$
3. Selisih Harga/Kuantitas Bahan Baku  
 $SHK = (HSt - HS) \times (KSt - KS)$

Keterangan:

SH = Selisih Harga  
HSt = Harga Standar  
KSt = Kuantitas Standar  
SK = Selisih Kuantitas  
HS = Harga Sesungguhnya  
KS = Kuantitas Sesungguhnya  
SHK = Selisih Harga/Kuantitas

## Hasil dan Pembahasan

Berdasarkan latar belakang yang telah dipaparkan, fakta menunjukkan bahwa di Hotel ABC telah terjadi penyimpangan antara *standard food cost* dengan *actual food cost* dari bulan Januari-Desember 2023. Maka dari itu, penulis melakukan kegiatan wawancara kepada pihak yang bersangkutan untuk mendapatkan informasi mengenai selisih *food cost* di Hotel ABC dengan mewawancarai 3 responden yaitu *cost control*, *purchasing* dan *kitchen*. Dalam wawancara terhadap 3 responden yang berbeda, terungkap bahwa masing-masing memiliki upaya pengendalian dan strategi untuk mewujudkan biaya makanan sesuai yang diharapkan. Adapun kesimpulan hasil wawancara mengenai strategi dan upaya yang dilakukan oleh responden dalam hubungannya dengan *food cost* adalah dijabarkan sebagai berikut:

### 1. Cost Control

Ada beberapa cara yang dilakukan dalam mengontrol biaya makanan yang terjadi, diantaranya adalah membuat daily flash cost setiap harinya dengan tujuan membandingkan cost yang digunakan dengan revenue yang didapat, menerapkan *system Menu Engineering* dimana *menu engineering* dibuat setiap bulannya dengan tujuan untuk menganalisis menu-menu yang ada termasuk dalam kategori apa. memastikan semua bahan yang masuk kedalam biaya makanan adalah *real* untuk biaya makanan.

### 2. Purchasing

Ada beberapa tahapan yang dilakukan *purchasing* untuk pembelian bahan makanan dengan harga dan kualitas terbaik adalah *purchasing* menerima *Market List* dari *Kitchen* atas barang yang akan di order, *purchasing* mencari 3 supplier yang akan digunakan sebagai perbandingan, mencari harga terendah dengan kualitas terbaik, *Market list* yang telah disetujui

oleh *purchasing manager* akan di print menjadi PO (*Purchase Order*), Melakukan *update comparison* harga dari supplier setiap bulannya untuk mencari harga terbaik. Namun dalam kasus tertentu *purchasing* melakukan pembelian tidak berdasarkan harga kompetitif, melainkan kepada loyalitas supplier dan kesanggupan untuk mengirimkan bahan makanan yang diperlukan mendesak.

### 3. *Sous Chef (Kitchen)*

Beberapa upaya yang dilakukan pihak kitchen dalam hubungannya dengan food cost adalah: Memberikan edukasi atau training secara berkala untuk setiap bagian dari kitchen dalam upaya meminimalisir penggunaan bahan makan secara berlebih sehingga mengurangi terciptanya *food waste*, Perlu diakui bahwa masih banyak staff kitchen yang kurang mengikuti SOP yang berlaku dalam hal pengeluaran bahan makan sering kali pihak kitchen mengabaikan sistem FIFO yang seharusnya diterapkan secara maksimal.

Untuk mengetahui bagaimana sifat selisih *food cost* yang terjadi periode Januari sampai dengan Desember 2023 yang dianalisis dengan membandingkan laporan rekonsiliasi biaya makanan antara biaya standar dan biaya sesungguhnya, dari perbandingan tersebut dapat diketahui komponen yang menyebabkan terjadinya selisih antara *actual food cost* dengan *standard food cost* yang telah ditetapkan. Perbandingan biaya antara biaya standar dan biaya sesungguhnya periode Januari sampai dengan Desember 2023 dengan menggunakan rumus analisis selisih dari Mulyadi dengan model 3 selisih serta dipaparkan kondisi dari perhitungan biaya bahan baku sebenarnya yang terjadi pada 5 menu terlaris di Hotel ABC dengan menggunakan teori analisis selisih. Kondisi tersebut dapat dilihat sebagai berikut:

**Tabel 3. Perbandingan Budget dan Actual untuk Cost per Cover pada menu Grilled Seabream**

	Covers	Average Cost Per Cover		Total Cost
Budget	3782	Rp	74,267	Rp 280,902,526
Actual	3154	Rp	94,404	Rp 297,750,216
Variance	628	-Rp	20,137	-Rp 16,847,690

Berdasarkan tabel diatas, pada menu Grilled Seabream perbandingan *budget* dan *actual cost* menunjukkan selisih merugikan (*unfavorable*) sebesar Rp. 16.847.690. Selisih tersebut dapat dibuktikan dengan perhitungan sebagai berikut:

**Tabel 4. Selisih Harga Pada Menu Grilled Seabream**

No.	Items	Harga Standar (HS)	Harga Sesungguhnya (HS)	HSt - HS (1 - 2)	Kuantitas Standar (KSt)	Variance (HSt - HS) x KSt	
		1	2	3	4	3 x 4	
1	Sword Fish	Rp 25,500	Rp 32,322	-Rp 6,822	0.30 Kg	-Rp	2,047
2	Tamarillo	Rp 4,750	Rp 6,020	-Rp 1,270	0.10 Kg	-Rp	127
3	Basil	Rp 7,459	Rp 9,455	-Rp 1,996	0.03 Kg	-Rp	60
4	Herilum tomat	Rp 3,000	Rp 3,802	-Rp 802	0.10 Kg	-Rp	80
5	Hokaido Scallop	Rp 19,000	Rp 24,083	-Rp 5,083	0.02 Kg	-Rp	102
6	Salt tejakula	Rp 725	Rp 918	-Rp 193	0.01 Kg	-Rp	2
7	King mushroom	Rp 689	Rp 873	-Rp 184	0.02 Kg	-Rp	4
8	Miso	Rp 28	Rp 35	-Rp 7	0.03 Kg	-Rp	0
9	Togarashi	Rp 2,950	Rp 3,739	-Rp 789	0.05 Kg	-Rp	39
10	Butter	Rp 1,000	Rp 1,267	-Rp 267	0.01 Kg	-Rp	3
11	Spring onion	Rp 415	Rp 526	-Rp 111	0.01 Kg	-Rp	1
12	Micro herbs	Rp 2,000	Rp 2,535	-Rp 535	0.05 Kg	-Rp	27
						SELISIH / PORSI	-Rp 2,491
						PENJUALAN 1 TAHUN (PORSI)	3,154
						TOTAL	-Rp 7,857,056

**Tabel 5. Selisih Kuantitas Bahan Baku Pada Menu Grilled Seabream**

No.	Items	Kuantitas	Kuantitas	KSt - KS	Harga Standar	Variance
		Standar (KSt)	Sesungguhnya (KS)	(1 - 2)	(HS)	(KSt - KS) x HS
		1	2	3	4	3 x 4
1	Sword Fish	0.30 Kg	0.38 Kg	(0.08) Kg	Rp 25,500	-Rp 2,040
2	Tamarillo	0.10 Kg	0.12 Kg	(0.02) Kg	Rp 4,750	-Rp 95
3	Basil	0.03 Kg	0.03 Kg	- Kg	Rp 7,459	Rp -
4	Herlium tomato	0.10 Kg	0.12 Kg	(0.02) Kg	Rp 3,000	-Rp 60
5	Hokaido Scallop	0.02 Kg	0.02 Kg	- Kg	Rp 19,000	Rp -
6	Salt tejakula	0.01 Kg	0.01 Kg	- Kg	Rp 725	Rp -
7	King mushroom	0.02 Kg	0.02 Kg	- Kg	Rp 689	Rp -
8	Miso	0.03 Kg	0.04 Kg	(0.01) Kg	Rp 28	-Rp 0
9	Togarashi	0.05 Kg	0.06 Kg	(0.01) Kg	Rp 2,950	-Rp 30
10	Butter	0.01 Kg	0.01 Kg	- Kg	Rp 1,000	Rp -
11	Spring onion	0.01 Kg	0.02 Kg	(0.01) Kg	Rp 415	-Rp 4
12	Micro herbs	0.05 Kg	0.06 Kg	(0.01) Kg	Rp 2,000	-Rp 20
SELISIH / PORSI						-Rp 2,249
PENJUALAN 1 TAHUN (PORSI)						3,154
TOTAL						-Rp 7,093,125

**Tabel 6. Selisih Gabungan Bahan Baku Pada Menu Grilled Seabream**

No.	Items	Harga Standar -	Kuantitas Standar -	Variance	
		Harga Sesungguhnya (HS)	Kuantitas Sesungguhnya (KS)	(HS - HS) x (KS - KS)	(HS - HS) x (KS - KS)
		1	2	1 x 2	
1	Sword Fish	-Rp 6,822	(0.08) Kg	-Rp	545.76
2	Tamarillo	-Rp 1,270	(0.02) Kg	-Rp	25.40
3	Basil	-Rp 1,996	- Kg	Rp	-
4	Herlium tomato	-Rp 802	(0.02) Kg	-Rp	16.04
5	Hokaido Scallop	-Rp 5,083	- Kg	Rp	-
6	Salt tejakula	-Rp 193	- Kg	Rp	-
7	King mushroom	-Rp 184	- Kg	Rp	-
8	Miso	-Rp 7	(0.01) Kg	-Rp	0.07
9	Togarashi	-Rp 789	(0.01) Kg	-Rp	7.89
10	Butter	-Rp 267	- Kg	Rp	-
11	Spring onion	-Rp 111	(0.01) Kg	-Rp	1.11
12	Micro herbs	-Rp 535	(0.01) Kg	-Rp	5.35
SELISIH / PORSI				-Rp	602
PENJUALAN 1 TAHUN (PORSI)					3,154
TOTAL				-Rp	1,897,509

Berdasarkan tabel pada menu Grilled Seabream mengalami selisih yang merugikan yang terdiri dari

Selisih Harga Rp. 7.857.056 (*unfavorable*), Selisih Kuantitas Rp. 7.093.125 (*unfavorable*), Selisih Gabungan Rp. 1.897.509 (*unfavorable*)

**Tabel 7. Perbandingan Budget dan Actual untuk Cost per Cover pada menu Green Peas Soup**

	Covers	Average Cost Per Cover	Total Cost
Budget	2,152	Rp 44,114	Rp 94,929,237
Actual	1,541	Rp 66,405	Rp 102,330,105
Variance	611	-Rp 22,291	-Rp 7,400,868

Berdasarkan tabel diatas, pada menu Green Peas Soup perbandingan budget dan actual cost menunjukkan selisih merugikan (*unfavorable*) sebesar Rp. 7.400.868. Selisih tersebut dapat dibuktikan dengan perhitungan sebagai berikut:



**Tabel 8. Selisih Harga Pada Menu Green Peas Soup**

No.	Items	Harga Standar	Harga Sesungguhnya	HSt - HS	Kuantitas Standar	Variance
		(HSt)	(HS)	(1 - 2)	(KSt)	(HSt - HS) x KSt
		1	2	3	4	3 x 4
1	Green Peas	Rp 16,463	Rp 20,150	-Rp 3,687	0.30 Kg	-Rp 1,106
2	Caramelized onion	Rp 10,240	Rp 12,534	-Rp 2,294	0.30 Kg	-Rp 688
3	Vegan cheese	Rp 1,100	Rp 1,346	-Rp 246	0.10 Kg	-Rp 25
4	Sour dough	Rp 4,800	Rp 5,874	-Rp 1,074	0.08 Kg	-Rp 86
5	Salt	Rp 83	Rp 101	-Rp 18	0.01 Kg	-Rp 0
6	Grape local	Rp 2,258	Rp 2,764	-Rp 506	0.05 Kg	-Rp 25
7	Leek	Rp 2,037	Rp 2,493	-Rp 456	0.05 Kg	-Rp 23
8	Olive oil	Rp 2,670	Rp 3,268	-Rp 598	0.01 Kg	-Rp 6
9	Salt tejakula	Rp 450	Rp 550	-Rp 100	0.01 Kg	-Rp 1
10	Black pepper	Rp 4,850	Rp 5,936	-Rp 1,086	0.05 Kg	-Rp 54
11	Edible flower	Rp 4,369	Rp 5,348	-Rp 979	0.10 Tub	-Rp 98
SELISIH / PORSI						-Rp 2,112
PENJUALAN 1 TAHUN (PORSI)						1,541
TOTAL						-Rp 3,255,023

**Tabel 9. Selisih Kuantitas Bahan Baku Pada Menu Green Peas Soup**

No.	Items	Kuantitas	Kuantitas	KSt - KS	Harga Standar	Variance
		Standar (KSt)	Sesungguhnya (KS)	(1 - 2)	(HSt)	(KSt - KS) x HSt
		1	2	3	4	3 x 4
1	Green Peas	0.30 Kg	0.37 Kg	(0.07) Kg	Rp 16,463	-Rp 1,152
2	Caramelized onion	0.30 Kg	0.37 Kg	(0.07) Kg	Rp 10,240	-Rp 717
3	Vegan cheese	0.10 Kg	0.12 Kg	(0.02) Kg	Rp 1,100	-Rp 22
4	Sour dough	0.08 Kg	0.10 Kg	(0.02) Kg	Rp 4,800	-Rp 96
5	Salt	0.01 Kg	0.02 Kg	(0.01) Kg	Rp 83	-Rp 1
6	Grape local	0.05 Kg	0.06 Kg	(0.01) Kg	Rp 2,258	-Rp 23
7	Leek	0.05 Kg	0.06 Kg	(0.01) Kg	Rp 2,037	-Rp 20
8	Olive oil	0.01 L	0.02 L	(0.01) L	Rp 2,670	-Rp 27
9	Salt tejakula	0.01 Kg	0.02 Kg	(0.01) Kg	Rp 450	-Rp 5
10	Black pepper	0.05 Kg	0.06 Kg	(0.01) Kg	Rp 4,850	-Rp 49
11	Edible flower	0.10 Tub	0.12 Tub	(0.02) Tub	Rp 4,369	-Rp 87
SELISIH / PORSI						-Rp 2,198
PENJUALAN 1 TAHUN (PORSI)						1,541
TOTAL						-Rp 3,387,226

**Tabel 10. Selisih Gabungan Bahan Baku Pada Menu Green Peas Soup**

No.	Items	Harga Standar -	Kuantitas Standar -	Variance
		Harga Sesungguhnya	Kuantitas Sesungguhnya	(HSt - HS) x (KSt - KS)
		(HSt - HS)	(KSt - KS)	1 x 2
1	Green Peas	-Rp 3,687	(0.07) Kg	-Rp 258.09
2	Caramelized onion	-Rp 2,294	(0.07) Kg	-Rp 160.58
3	Vegan cheese	-Rp 246	(0.02) Kg	-Rp 4.92
4	Sour dough	-Rp 1,074	(0.02) Kg	-Rp 21.48
5	Salt	-Rp 18	(0.01) Kg	-Rp 0.18
6	Grape local	-Rp 506	(0.01) Kg	-Rp 5.06
7	Leek	-Rp 456	(0.01) Kg	-Rp 4.56
8	Olive oil	-Rp 598	(0.01) L	-Rp 5.98
9	Salt tejakula	-Rp 100	(0.01) Kg	-Rp 1.00
10	Black pepper	-Rp 1,086	(0.01) Kg	-Rp 10.86
11	Edible flower	-Rp 979	(0.02) Tub	-Rp 19.58
SELISIH / PORSI				-Rp 492
PENJUALAN 1 TAHUN (PORSI)				1,541
TOTAL				-Rp 758,619

Berdasarkan tabel, pada menu Green Peas Soup mengalami selisih merugikan yang terdiri dari: Selisih Harga Rp. 3.255.023 (*unfavorable*), Selisih Kuantitas Rp. 3.387.226 (*unfavorable*), Selisih Gabungan Rp. 758.619 (*unfavorable*).

**Tabel 11. Perbandingan Budget dan Actual untuk Cost per Cover pada menu Nouvelle Hokkaido Scallop**

	Covers	Average Cost Per Cover	Total Cost
Budget	1,118	Rp 108,932	Rp 121,801,544
Actual	1,133	Rp 106,036	Rp 120,138,788
Variance	15	Rp 2,896	Rp 1,662,756

Berdasarkan tabel diatas, pada menu Nouvelle Hokkaido Scallop perbandingan budget dan actual cost menunjukkan selisih merugikan (*favorable*) sebesar Rp. 1.662.756. Selisih tersebut dapat dibuktikan dengan perhitungan sebagai berikut:

**Tabel 12. Selisih Harga Pada Menu Nouvelle Hokkaido Scallop**

No.	Items	Harga Standar (HSt)	Harga Sesungguhnya (HS)	HSt - HS (1 - 2)	Kuantitas Standar (KSt)	Variance (HSt - HS) x KSt
		1	2	3	4	3 x 4
1	Scallop hokaido	Rp 95,000	Rp 92,060	Rp 2,940	0.10 Kg	Rp 294.00
2	Cauliflower	Rp 640	Rp 621	Rp 19	0.30 Kg	Rp 5.70
3	Cherry tomato	Rp 186	Rp 180	Rp 6	0.30 Kg	Rp 1.80
4	Lemon	Rp 59	Rp 56	Rp 3	0.20 Kg	Rp 0.60
5	Pickle pumpkin	Rp 12	Rp 11	Rp 1	0.10 Kg	Rp 0.10
6	Broccoli	Rp 220	Rp 213	Rp 7	0.50 Kg	Rp 3.50
7	Olive oli cooking	Rp 356	Rp 345	Rp 11	0.01 L	Rp 0.11
8	Salt tejakula	Rp 60	Rp 58	Rp 2	0.02 Kg	Rp 0.04
9	Teriyaki sc	Rp 19	Rp 18	Rp 1	0.01 Kg	Rp 0.01
10	Mayonaise qp	Rp 722	Rp 699	Rp 23	0.01 Kg	Rp 0.23
11	Black pepper	Rp 97	Rp 93	Rp 4	0.01 Kg	Rp 0.04
12	Lime juice	Rp 183	Rp 177	Rp 6	0.02 L	Rp 0.12
13	Tamarind	Rp 475	Rp 460	Rp 15	0.01 Kg	Rp 0.15
14	Black garlic	Rp 508	Rp 492	Rp 16	0.02 Kg	Rp 0.32
SELISIH / PORSI						Rp 307
PENJUALAN 1 TAHUN (PORSI)						1,133
TOTAL						Rp 347,514

**Tabel 13. Selisih Kuantitas Bahan Baku Pada Menu Nouvelle Hokkaido Scallop**

No.	Items	Kuantitas Standar (KSt)	Kuantitas Sesungguhnya (KS)	KSt - KS (1 - 2)	Harga Standar (HSt)	Variance (KSt - KS) x HSt
		1	2	3	4	3 x 4
1	Scallop hokaido	0.10 Kg	0.09 Kg	0.01 Kg	Rp 95,000	Rp 950
2	Cauliflower	0.30 Kg	0.10 Kg	0.20 Kg	Rp 640	Rp 128
3	Cherry tomato	0.30 Kg	0.20 Kg	0.10 Kg	Rp 186	Rp 19
4	Lemon	0.20 Kg	0.20 Kg	- Kg	Rp 59	Rp -
5	Pickle pumpkin	0.10 Kg	0.10 Kg	- Kg	Rp 12	Rp -
6	Broccoli	0.50 Kg	0.40 Kg	0.10 Kg	Rp 220	Rp 22
7	Olive oli cooking	0.01 L	0.01 L	- L	Rp 356	Rp -
8	Salt tejakula	0.02 Kg	0.01 Kg	0.01 Kg	Rp 60	Rp 1
9	Teriyaki sc	0.01 Kg	0.01 Kg	- Kg	Rp 19	Rp -
10	Mayonaise qp	0.01 Kg	0.01 Kg	- Kg	Rp 722	Rp -
11	Black pepper	0.01 Kg	0.01 Kg	- Kg	Rp 97	Rp -
12	Lime juice	0.02 L	0.01 L	0.01 L	Rp 183	Rp 2
13	Tamarind	0.01 Kg	0.01 Kg	- Kg	Rp 475	Rp -
14	Black garlic	0.02 Kg	0.01 Kg	0.01 Kg	Rp 508	Rp 5
SELISIH / PORSI						Rp 1,126
PENJUALAN 1 TAHUN (PORSI)						1,133
TOTAL						Rp 1,275,883



**Tabel 14. Selisih Gabungan Bahan Baku pada Menu Nouvelle Hokkaido Scallop**

No.	Items	Harga Standar - Harga Sesungguhnya ( HSt - HS )	Kuantitas Standar - Kuantitas Sesungguhnya ( KSt - KS )	Variance (HSt - HS) x (KSt - KS)	
		1	2	1 x 2	
1	Scallop hokaido	Rp 2,940	0.01 Kg	Rp	29.40
2	Cauliflower	Rp 19	0.20 Kg	Rp	3.80
3	Cherry tomato	Rp 6	0.10 Kg	Rp	0.60
4	Lemon	Rp 3	- Kg	Rp	-
5	Pickle pumpkin	Rp 1	- Kg	Rp	-
6	Broccoli	Rp 7	0.10 Kg	Rp	0.70
7	Olive oli cooking	Rp 11	- L	Rp	-
8	Salt tejakula	Rp 2	0.01 Kg	Rp	0.02
9	Teriyaki sc	Rp 1	- Kg	Rp	-
10	Mayonaise qp	Rp 23	- Kg	Rp	-
11	Black pepper	Rp 4	- Kg	Rp	-
12	Lime juice	Rp 6	0.01 L	Rp	0.06
13	Tamarind	Rp 15	- Kg	Rp	-
14	Black garlic	Rp 16	0.01 Kg	Rp	0.16
SELISIH / PORSI				Rp	35
PENJUALAN 1 TAHUN (PORSI)					1,133
TOTAL				Rp	39,360

Berdasarkan tabel, pada menu Nouvelle Hokkaido Scallop mengalami selisih menguntungkan yang terdiri dari Selisih Harga Rp. 347.514 (*favorable*), Selisih Kuantitas Rp. 1.275.883 (*favorable*) Selisih Gabungan Rp. 39.360 (*favorable*).

**Tabel 15. Perbandingan Budget dan Actual untuk Cost per Cover pada menu Soba Spicy Buttermilk**

	Covers	Average Cost Per Cover	Total Cost
Budget	1,113	Rp 79,733	Rp 88,768,315
Actual	1,047	Rp 87,303	Rp 91,406,241
Variance	66	-Rp 7,570	-Rp 2,637,926

Berdasarkan tabel diatas, pada menu Soba Spicy Buttermilk perbandingan budget dan actual cost menunjukkan selisih merugikan (*unfavorable*) sebesar Rp. 2.637.926. Selisih tersebut dapat dibuktikan dengan perhitungan sebagai berikut:

**Tabel 16. Selisih Harga Pada Menu Soba Spicy Buttermilk**

No.	Items	Harga Standar (HSt)	Harga Sesungguhnya (HS)	HSt - HS ( 1 - 2 )	Kuantitas Standar (KSt)	Variance (HSt - HS) x KSt
		1	2	3	4	3 x 4
1	Soba	Rp 4,800	Rp 5,255	-Rp 455	0.20 Kg	-Rp 91
2	Soft shell crab	Rp 24,000	Rp 26,278	-Rp 2,278	0.16 Kg	-Rp 364
3	Cream	Rp 26,584	Rp 29,108	-Rp 2,524	0.25 L	-Rp 631
4	Curry leaf	Rp 1,500	Rp 1,642	-Rp 142	0.01 Kg	-Rp 1
5	Red Chilli	Rp 438	Rp 479	-Rp 41	0.05 Kg	-Rp 2
6	Olive oil	Rp 1,780	Rp 1,949	-Rp 169	0.01 L	-Rp 2
7	Salt	Rp 694	Rp 760	-Rp 66	0.05 Kg	-Rp 3
8	Butter	Rp 6,000	Rp 6,569	-Rp 569	0.06 Kg	-Rp 34
9	Tobiko	Rp 6,687	Rp 7,322	-Rp 635	0.02 Kg	-Rp 13
SELISIH / PORSI						-Rp 1,142
PENJUALAN 1 TAHUN (PORSI)						1,047
TOTAL						-Rp 1,195,444

**Table 17. Selisih Kuantitas Bahan Baku Pada Menu Soba Spicy Buttermilk**

No.	Items	Kuantitas	Kuantitas	KSt - KS	Harga Standar	Variance
		Standar (KSt)	Sesungguhnya (KS)	(1 - 2)	(HSt)	(KSt - KS) x HSt
		1	2	3	4	3 x 4
1	Soba	0.20 Kg	0.22 Kg	(0.02) Kg	Rp 4,800	-Rp 96
2	Soft shell crab	0.16 Kg	0.18 Kg	(0.02) Kg	Rp 24,000	-Rp 480
3	Cream	0.25 L	0.27 L	(0.02) L	Rp 26,584	-Rp 532
4	Curry leaf	0.01 Kg	0.02 Kg	(0.01) Kg	Rp 1,500	-Rp 15
5	Red Chilli	0.05 Kg	0.07 Kg	(0.02) Kg	Rp 438	-Rp 9
6	Olive oil	0.01 L	0.01 L	- L	Rp 1,780	Rp -
7	Salt	0.05 Kg	0.05 Kg	- Kg	Rp 694	Rp -
8	Butter	0.06 Kg	0.07 Kg	(0.01) Kg	Rp 6,000	-Rp 60
9	Tobiko	0.02 Kg	0.03 Kg	(0.01) Kg	Rp 6,687	-Rp 67
SELISIH / PORSI						-Rp 1,258
PENJUALAN 1 TAHUN (PORSI)						1,047
TOTAL						-Rp 1,317,451

**Tabel 18. Selisih Gabungan Bahan Baku Pada Menu Soba Spicy Buttermilk**

No.	Items	Harga Standar -	Kuantitas Standar -	Variance
		Harga Sesungguhnya (HSt - HS)	Kuantitas Sesungguhnya (KSt - KS)	(HSt - HS) x (KSt - KS)
		1	2	1 x 2
1	Soba	-Rp 455.00	(0.02) Kg	-Rp 9.10
2	Soft shell crab	-Rp 2,278.00	(0.02) Kg	-Rp 45.56
3	Cream	-Rp 2,524.00	(0.02) L	-Rp 50.48
4	Curry leaf	-Rp 142.00	(0.01) Kg	-Rp 1.42
5	Red Chilli	-Rp 41.00	(0.02) Kg	-Rp 0.82
6	Olive oil	-Rp 169.00	- L	Rp -
7	Salt	-Rp 66.00	- Kg	Rp -
8	Butter	-Rp 569.00	(0.01) Kg	-Rp 5.69
9	Tobiko	-Rp 635.00	(0.01) Kg	-Rp 6.35
SELISIH / PORSI				-Rp 119
PENJUALAN 1 TAHUN (PORSI)				1,047
TOTAL				-Rp 125.033

Berdasarkan tabel, pada menu Soba Spicy Buttermilk mengalami selisih merugikan yang terdiri dari Selisih Harga Rp. 1.195.444 (*unfavorable*), Selisih Kuantitas Rp. 1.317.451 (*unfavorable*), Selisih Gabungan Rp. 125.033 (*unfavorable*).

**Tabel 19. Perbandingan Budget dan Actual untuk Cost per Cover pada menu Laksa Ibu Tuti**

	Covers	Average Cost Per Cover	Total Cost
Budget	760	Rp 91,833	Rp 69,849,456
Actual	749	Rp 104,660	Rp 78,390,340
Variance	11	-Rp 12,827	-Rp 8,540,884

Berdasarkan tabel diatas, pada menu Laksa Ibu Tuti perbandingan budget dan actual cost menunjukkan selisih merugikan (*unfavorable*) sebesar Rp. 8.540.884. Selisih tersebut dapat dibuktikan dengan perhitungan sebagai berikut:



**Tabel 20. Selisih Harga Pada Menu Laksa Ibu Tuti**

No.	Items	Harga Standar (HSt)	Harga Sesungguhnya (HS)	HSt - HS (1 - 2)	Kuantitas Standar (KSt)	Variance (HSt - HS) x KSt
		1	2	3	4	3 x 4
1	Fish - Mackarel Fillet Fresh	Rp 67,500	Rp 76,928	-Rp 9,428	0.50 Kg	-Rp 4,714
2	Shrim Paste Bonang (Terasi)	Rp 12	Rp 14	-Rp 2	0.10 Kg	-Rp 0
3	Candle Nut / Kemiri	Rp 258	Rp 294	-Rp 36	0.10 Kg	-Rp 4
4	Chili Paste	Rp 296	Rp 337	-Rp 41	0.10 Kg	-Rp 4
5	Laksa Leaf	Rp 500	Rp 569	-Rp 69	0.10 Kg	-Rp 7
6	Lime Green	Rp 600	Rp 684	-Rp 84	0.05 Kg	-Rp 4
7	Pineapple	Rp 400	Rp 455	-Rp 55	0.05 Kg	-Rp 3
8	Noodle - Bihun Super AAA	Rp 2,350	Rp 2,678	-Rp 328	0.50 Kg	-Rp 164
9	Galangal Root (Laos)	Rp 13	Rp 15	-Rp 2	0.05 Kg	-Rp 0
10	Onion Yellow (Bombay)	Rp 2,258	Rp 2,573	-Rp 315	0.05 Kg	-Rp 16
11	Garlic Peeled	Rp 2,541	Rp 2,896	-Rp 355	0.05 Kg	-Rp 18
12	Ginger Powder 1kg	Rp 3,750	Rp 4,273	-Rp 523	0.05 Kg	-Rp 26
13	Egg Chicken	Rp 2,089	Rp 2,381	-Rp 292	1.00 Pcs	-Rp 292
14	Lemon Grass	Rp 900	Rp 1,025	-Rp 125	0.05 Kg	-Rp 6
15	Salt Dolphine @ 1kg	Rp 13	Rp 15	-Rp 2	0.10 Kg	-Rp 0
SELISIH / PORSI						-Rp 5,258
PENJUALAN 1 TAHUN (PORSI)						749
TOTAL						-Rp 3,938,205

**Tabel 21. Selisih Kuantitas Bahan Baku Pada Menu Laksa Ibu Tuti**

No.	Items	Kuantitas Standar (KSt)	Kuantitas Sesungguhnya (KS)	KSt - KS (1 - 2)	Harga Standar (HSt)	Variance (KSt - KS) x HSt
		1	2	3	4	3 x 4
1	Fish - Mackarel Fillet Fresh	0.50 Kg	0.57 Kg	(0.07) Kg	Rp 67,500	-Rp 4,725
2	Shrim Paste Bonang (Terasi)	0.10 Kg	0.10 Kg	- Kg	Rp 12	-Rp -
3	Candle Nut / Kemiri	0.10 Kg	0.15 Kg	(0.05) Kg	Rp 258	-Rp 13
4	Chili Paste	0.10 Kg	0.12 Kg	(0.02) Kg	Rp 296	-Rp 6
5	Laksa Leaf	0.10 Kg	0.12 Kg	(0.02) Kg	Rp 500	-Rp 10
6	Lime Green	0.05 Kg	0.06 Kg	(0.01) Kg	Rp 600	-Rp 6
7	Pineapple	0.05 Kg	0.06 Kg	(0.01) Kg	Rp 400	-Rp 4
8	Noodle - Bihun Super AAA	0.50 Kg	0.70 Kg	(0.20) Kg	Rp 2,350	-Rp 470
9	Galangal Root (Laos)	0.05 Kg	0.10 Kg	(0.05) Kg	Rp 13	-Rp 1
10	Onion Yellow (Bombay)	0.05 Kg	0.07 Kg	(0.02) Kg	Rp 2,258	-Rp 45
11	Garlic Peeled	0.05 Kg	0.08 Kg	(0.03) Kg	Rp 2,541	-Rp 76
12	Ginger Powder 1kg	0.05 Kg	0.06 Kg	(0.01) Kg	Rp 3,750	-Rp 38
13	Egg Chicken	1.00 Pcs	1.00 Pcs	- Pcs	Rp 2,089	-Rp -
14	Lemon Grass	0.05 Kg	0.06 Kg	(0.01) Kg	Rp 900	-Rp 9
15	Salt Dolphine @ 1kg	0.10 Kg	0.10 Kg	- Kg	Rp 13	-Rp -
SELISIH / PORSI						-Rp 5,402
PENJUALAN 1 TAHUN (PORSI)						749
TOTAL						-Rp 4,046,368

**Tabel 22. Selisih Gabungan Bahan Baku Pada Menu Laksa Ibu Tuti**

No.	Items	Harga Standar - Harga Sesungguhnya (HSt - HS)	Kuantitas Standar - Kuantitas Sesungguhnya (KSt - KS)	Variance (HSt - HS) x (KSt - KS)
		1	2	1 x 2
1	Fish - Mackarel Fillet Fresh	-Rp 9,428.00	(0.07) Kg	-Rp 659.96
2	Shrim Paste Bonang	-Rp 2.00	- Kg	-Rp -
3	Candle Nut / Kemiri	-Rp 36.00	(0.02) Kg	-Rp 0.72
4	Chili Paste	-Rp 41.00	(0.01) Kg	-Rp 0.41
5	Laksa Leaf	-Rp 69.00	(0.02) Kg	-Rp 1.38
6	Lime Green	-Rp 84.00	(0.01) Kg	-Rp 0.84
7	Pineapple	-Rp 55.00	(0.01) Kg	-Rp 0.55
8	Noodle - Bihun Super AAA	-Rp 328.00	(0.20) Kg	-Rp 65.60
9	Galangal Root (Laos)	-Rp 2.00	(0.05) Kg	-Rp 0.10
10	Onion Yellow (Bombay)	-Rp 315.00	(0.01) Kg	-Rp 3.15
11	Garlic Peeled	-Rp 355.00	(0.01) Kg	-Rp 3.55
12	Ginger Powder 1kg	-Rp 523.00	(0.01) Kg	-Rp 5.23
13	Egg Chicken	-Rp 292.00	- Pcs	-Rp -
14	Lemon Grass	-Rp 125.00	(0.01) Kg	-Rp 1.25
15	Salt Dolphine @ 1kg	-Rp 2.00	- Kg	-Rp -
SELISIH / PORSI				-Rp 743
PENJUALAN 1 TAHUN (PORSI)				749
TOTAL				-Rp 556,312



Berdasarkan tabel, pada menu Laksa Ibu Tuti mengalami selisih merugikan yang terdiri dari: Selisih Harga Rp. 3.938.205 (*unfavorable*), Selisih Kuantitas Rp. 4.046.368 (*unfavorable*), Selisih Gabungan Rp. 556.312 (*unfavorable*).

Perhitungan selisih *food cost* yang terjadi pada Hotel ABC menunjukkan bahwa dari 5 menu terlaris yang terjual di hotel ABC Periode Januari – Desember 2023, Sebagian besar mengalami selisih yang merugikan baik pada kuantitas bahan baku maupun harga bahan baku.

### Kesimpulan

Berdasarkan analisis dan uraian pembahasan yang dilakukan terkait selisih *food cost* pada Hotel ABC, maka dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut; Terjadi selisih biaya bahan baku terhadap 5 menu makanan terlaris pada Hotel ABC periode Januari – Desember 2023, yang disebabkan oleh selisih harga bahan baku dan selisih kuantitas bahan baku. Adapun 5 menu yang mengalami selisih adalah sebagai berikut:

- a. Menu Grilled Seabream terjadi selisih merugikan (*unfavorable*) yang disebabkan oleh selisih harga bahan baku sebesar Rp. 7.857.056, selisih kuantitas bahan baku sebesar Rp. 7.093.125, dan selisih gabungan sebesar Rp. 1.897.509. Maka total keseluruhan selisih dari menu Grilled Seabream adalah Rp. 16.847.690.
- b. Menu Green Peas Soup terjadi selisih merugikan (*unfavorable*) yang disebabkan oleh selisih harga bahan baku sebesar Rp. 3.255.023, selisih kuantitas bahan baku sebesar Rp. 3.387.266, dan selisih gabungan sebesar Rp. 758.619. Maka total keseluruhan selisih dari menu Green Peas Soup adalah Rp. 7.400.868.
- c. Menu Nouvelle Hokkaido Scallop terjadi selisih menguntungkan (*favorable*) yang disebabkan oleh selisih harga bahan baku sebesar Rp. 347.514, selisih kuantitas bahan baku sebesar Rp. 1.275.883 dan selisih gabungan sebesar Rp. 39.360. Maka total keseluruhan selisih dari menu Nouvelle Hokkaido Scallop adalah Rp. 1.662.756.
- d. Menu Soba Spicy Buttermilk terjadi selisih merugikan (*unfavorable*) yang disebabkan oleh selisih harga bahan baku sebesar Rp. 1.196.444, selisih kuantitas bahan baku sebesar Rp. 1.317.451, dan selisih gabungan sebesar Rp. 125.033. Maka total keseluruhan selisih dari menu Soba Spicy Buttermilk adalah Rp. 2.637.926.
- e. Menu Laksa Ibu Tuti terjadi selisih merugikan (*unfavorable*) yang disebabkan oleh selisih harga bahan baku sebesar Rp. 3.938.205, selisih kuantitas bahan baku sebesar Rp. 4.046.368, dan selisih gabungan sebesar Rp. 556.312. Maka total keseluruhan selisih dari menu Laksa Ibu Tuti adalah Rp. 8.540.884.

Selisih yang terjadi diatas disebabkan oleh beberapa faktor yang terjadi selama keberlangsungan proses pengadaan barang bahan makan hingga menjadi makanan siap saji. Faktor faktor tersebut meliputi kenaikan harga barang oleh supplier, kenaikan kualitas bahan baku yang digunakan, pemesanan barang makan secara mendadak atau urgent hingga kesalahan manusia selama proses produksi makanan.

### Referensi

- Arief Rachman, Abd. (2005). *Pengantar Ilmu Perhotelan & Restoran*. Graha Ilmu.  
Bartono PH., R. E. (2005). *Food Product Management di Hotel dan Restoran*. Andi.

- 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 Canggu*. In *Journal of Applied Studies in Accounting, Finance and Tax* (Vol. 7, Issue 1).
- Made, I., Dwika, A., Ambara Saputra, Y., Surya Wijaya, N., Gede, I., Surya, D., & Widhyadanta, A. (2023). Analisis Selisih Beverage Cost di The Monkey Bar at Bella Kita Analysis of Beverage Cost Differences at The Monkey Bar at Bella Kita. *Jurnal Pariwisata Dan Bisnis*, 02(8), 1772–1782.
- Mulyadi. (2015). *Akuntansi Biaya* (Vol. 5). Sekolah Tinggi Ilmu Manajemen YKPN.
- Putra, D. U., Lukitasari, R., Mulia, V. B., & Wibawa, I. K. (2022). *Analisis Pengendalian Food Cost Di Hotel Vila Lumbung - Bali*. *Journey : Journal of Tourismpreneurship, Culinary, Hospitality, Convention and Event Management*, 5(2), 165–176.
- Suarsana, N. (2007). *Pengendalian Biaya Departemen F & B di Perhotelan*. Graha Ilmu.
- Sugiyono. (2013). *Metode Penelitian Bisnis (Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif dan R&D)*. Alfabeta.
- Wayan Hesadijaya Utthavi. (2011). Analisis Pengendalian Food Cost Pada GTBV Hotel & Convention Bali. *Politeknik Negri Bali*, 15(2011), 1506–1513.
- Wiyasha, I. B. M. (2011). *F&B Cost Control untuk Hotel & Restoran edisi 2*. Andi.
- Wiyasha, I. B. M. (2014). *Akuntansi Manajemen untuk Hotel dan Restoran Edisi 2*. CV Andi Offset.