



Analisis Efektivitas Pengendalian Pada Prosedur Pengadaan Bahan Makanan di “S” Kuta Resort

Made Diva Jayasmara^{1*)}, Titien Damayanti², Anak Agung Istri M. Septiviari³

^{1,3} Manajemen Akuntansi Hospitaliti, Politeknik Pariwisata Bali

² Magister Terapan Pariwisata, Politeknik Pariwisata Bali

Jln. Dharmawangsa, Kampil, Nusa Dua, Bali, Indonesia

^{1*)}made.divajs@gmail.com, ²titiendamayanti17@gmail.com, ³septiviari16@gmail.com

Received: Agustus, 2022

Accepted: September, 2022

Published: November, 2022

Abstract

This study aims to analyze the effectiveness of food procurement procedures on food costs at "S" Kuta Resort. The formulation of the problem is how effective is the control of the procedure for procuring foodstuffs on food costs at "S" Kuta Resort?. Control of the procurement of food ingredients at "S" Kuta Resort has not run properly and effectively. The difference in the percentage of costs that occurred was 3.8% between standard food costs and actual food costs. This research approach uses descriptive qualitative analysis method. The data used are primary and secondary data. Actual cost data used in January – December 2021. The concepts used in this research are the concepts of purchasing, receiving, storing and releasing food ingredients. The results of this study indicate that the implementation of control elements in the procedure for procuring food ingredients at "S" Kuta Resort is good, but there are several things that still need to be improved such as conducting a market survey, checking standard purchase specifications, checking room/warehouse temperature, using storage methods. FIFO, carrying storeroom requisitions when picking up groceries, cost control recording and inventory, so that later risks that can cause irregularities can be avoided.

Keywords: effectiveness, food procurement procedures, standard cost, actual cost

Abstrak

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis efektivitas prosedur pengadaan bahan makanan terhadap food cost di "S" Kuta Resort. Rumusan masalah yaitu bagaimanakah efektivitas pengendalian pada prosedur pengadaan bahan makanan terhadap food cost di "S" Kuta Resort. Pengendalian pengadaan bahan makanan di "S" Kuta Resort belum berjalan secara tepat dan efektif. Selisih persentase cost yang terjadi sebesar 3,8% antara standard food cost dengan actual food cost. Pendekatan penelitian ini menggunakan metode analisis deskriptif kualitatif. Data yang digunakan adalah data primer dan sekunder. Data actual cost yang digunakan bulan Januari – Desember tahun 2021. Konsep yang digunakan dalam penelitian ini adalah konsep pembelian, penerimaan, penyimpanan dan pengeluaran bahan makanan. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa, penerapan unsur pengendalian pada prosedur pengadaan bahan makanan di "S" Kuta Resort sudah baik, namun ada beberapa hal yang masih perlu diperbaiki seperti melakukan market survey, memeriksa standard purchase specification, pengecekan suhu ruangan/gudang, penyimpanan menggunakan metode FIFO, membawa storeroom requisition saat mengambil bahan makanan, cost control melakukan

pencatatan dan inventori, sehingga nantinya risiko-risiko yang dapat menyebabkan timbulnya penyimpangan dapat dihindari.

Kata Kunci: *efektivitas, prosedur pengadaan bahan makanan, standard cost, actual cost*

1. PENDAHULUAN

Bali merupakan tujuan wisata yang sangat terkenal di Indonesia maupun mancanegara karena keindahan, keanekaragaman, adat istiadat dan budaya yang dimiliki. Pariwisata Bali terus berkembang pesat hal ini ditandai dengan semakin banyaknya sarana akomodasi dan penginapan lainnya, salah satu contohnya adalah "S" Kuta Resort merupakan salah satu perusahaan yang bergerak di bidang perhotelan dan merupakan hotel bintang 5 (5 Star) di Kawasan Kuta. Fasilitas – fasilitas yang diberikan oleh "S" Kuta Resort sangatlah lengkap seperti akomodasi, *restoran, bar, spa*, kolam renang, *gym* dan juga *ballroom*. "S" Kuta Resort juga memiliki *departemen-departemen* dengan tugas dan fungsinya masing-masing dalam melaksanakan kegiatan operasional hotel, salah satunya adalah *Accounting Department*.

Accounting Department selaku *department* yang mendukung kelancaran operasional hotel serta menjalankan fungsi manajemen keuangan hotel. *Accounting Department* yang bertugas untuk melakukan pengawasan dan juga melakukan pengendalian biaya terhadap pengadaan bahan makanan di hotel adalah bagian *Cost Control*. *Cost Control* wajib melakukan rekapitulasi pembelian makanan dan minuman setiap harinya demi tercapainya pengawasan pengadaan bahan makanan yang baik dan juga sesuai standar yang telah ditetapkan oleh pihak manajemen hotel dalam pelaksanaan pengadaan bahan makanan.

Pengendalian pengadaan bahan makanan harus dijalankan secara optimal dan tepat sesuai dengan standar manajemen dimana ini melibatkan kerjasama dari berbagai pihak, antara lain: bagian pembelian (*purchasing*), penerimaan (*receiving*), penyimpanan (*store*) dan juga pengeluaran (*issuing*). *Departemen* yang menangani pengadaan dan pengolahan makanan diwajibkan juga untuk bekerja sama. Secara umum pengendalian adalah seperangkat kebijakan dan prosedur dalam suatu perusahaan, agar pelaksanaan sesuai dengan ketetapan-ketetapan dalam rencana.

Pengendalian terhadap bahan makanan harus dilakukan sesuai dengan standar prosedur yang berlaku di manajemen, pembelian bahan makanan yang dimulai dari bagian *Kitchen* akan melakukan permintaan berdasarkan minimum stock di gudang lalu menyerahkan daftar pemesanan kepada (*Purchasing*), lalu bagian *Purchasing* akan melaksanakan prosedur pembelian. Selain pengadaan bahan makanan, pengendalian atas bahan makanan pun sangat penting juga dalam kelancaran operasional hotel. Terdapat 2 tujuan utama yang diterapkan untuk mengamankan dan mencegah aktiva perusahaan (persediaan) dari tindakan pencurian, penyelewengan, penyalahgunaan, dan kerusakan serta menjamin keakuratan penyajian pengadaan dalam laporan keuangan.

Tabel 1.1 Perbandingan Standard Food Cost dengan Actual Food Cost Di "S" Kuta Resort Periode Januari – Desember 2021 menunjukkan persentase perbandingan antara *standard food cost* yang ditetapkan dan *actual food cost* yang terjadi bulan Januari sampai bulan Desember 2021, dapat dilihat dalam bentuk nominal dan persentase. Rata-rata *actual food cost* yang terjadi tidak sesuai dengan standar yang ditetapkan oleh Manajemen "S" Kuta Resort. Anggaran rata-rata untuk *standar food cost* pada tahun 2021 ditetapkan sebesar Rp.158,428,605, sedangkan realisasi rata-ratanya sebesar Rp.178,759,472, sehingga terjadi selisih sebesar Rp.20,330,867. Manajemen "S" Kuta Resort menetapkan *food cost percentage* sebesar 29,5%, sedangkan rata-rata persentase yang terjadi sebesar 33.3%. Berdasarkan data tersebut dapat diketahui adanya selisih sebesar 3,8%, yang diduga pengendalian pengadaan bahan makanan di "S" Kuta Resort belum berjalan secara tepat

dan efektif, karena *actual food cost* lebih dari *standard food cost* yang ditetapkan oleh manajemen hotel yang dapat mempengaruhi rendahnya profit hotel.

Tabel 1: Perbandingan *Standard Food Cost* dengan *Actual Food Cost* Di “S” Kuta Resort Periode Januari – Desember 2021

MONTH	FOOD SALES	Standard Food Cost		Actual Food Cost		Variance Food Cost	
		Rp	%	Rp	%	Rp	%
January	136,531,946	40,276,924	29.5%	52,866,045	38.7%	12,589,121	9.2%
February	104,811,103	30,919,275	29.5%	38,242,628	36.5%	7,323,353	7.0%
March	292,058,704	86,157,318	29.5%	139,152,417	47.6%	52,995,100	18.1%
April	465,103,063	137,205,404	29.5%	176,305,482	37.9%	39,100,079	8.4%
May	326,300,573	96,258,669	29.5%	117,434,838	36.0%	21,176,169	6.5%
June	998,422,037	294,534,501	29.5%	311,836,503	31.2%	17,302,002	1.7%
July	92,641,372	27,329,205	29.5%	34,877,755	37.6%	7,548,550	8.1%
August	114,809,128	33,868,693	29.5%	45,480,382	39.6%	11,611,689	10.1%
September	440,908,354	130,067,965	29.5%	135,134,022	30.6%	5,066,057	1.1%
October	740,492,559	218,445,305	29.5%	232,958,193	31.5%	14,512,888	2.0%
November	1,379,761,121	407,029,531	29.5%	381,850,749	27.7%	(25,178,782)	-1.8%
December	1,352,713,474	399,050,475	29.5%	478,974,652	35.4%	79,924,177	5.9%
TOTAL	6,444,553,434	1,901,143,263	29.5%	2,145,113,667	33.3%	243,970,403	3.8%
Average	537,046,120	158,428,605		178,759,472		20,330,867	

[Sumber: Accounting “S” Kuta Resort, 2022 Data Diolah]

2. METODE PENELITIAN

Objek dalam penelitian ini adalah berfokus pada pengendalian pengadaan bahan makanan yang menyebabkan tingginya *food cost* ditinjau dari bagian pembelian, penerimaan, penyimpanan dan pengeluaran bahan makanan di “S” Kuta Resort, berlokasi di kawasan Kuta, Kabupaten Badung, Bali. Sumber data yang digunakan primer dan sekunder, dengan menggunakan wawancara, observasi, dan dokumentasi. Penelitian ini menggunakan pendekatan metode penelitian kualitatif. Menurut Satori dan Komariah (2014:25) bahwa penelitian analisis kualitatif adalah suatu pendekatan penelitian yang mengungkap situasi sosial tertentu dengan mendeskripsikan kenyataan secara benar, dibentuk oleh kata-kata berdasarkan teknik pengumpulan data yang relevan yang diperoleh dari situasi yang alamiah.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

3.1 Deskripsi Data

Prosedur pengadaan bahan makanan di “S” Kuta Resort dimulai dari *kitchen* atau *user* yang membuat *market list* atau *purchase requisition* (PR) setelah itu diberikan kepada *purchasing* dan akan dilakukan *pricing* lalu di *approve* oleh *purchasing manager*, setelah di *approve* oleh *purchasing manager* *market list* atau PR akan menjadi *purchase order* (PO). Bahan makanan yang dipesan oleh *purchasing*, dibawa ke hotel oleh *supplier* atau *vendor*, setelah itu bagian *receiving* akan memeriksa bahan makanan tersebut, setelah melakukan pemeriksaan bahan makanan yang bersifat *perishable* seperti sayuran dan buah-buahan akan langsung didistribusikan kepada bagian *kitchen* dan untuk bahan makanan yang bersifat *groceries* ditaruh di *food store*. Nota yang diterima dari *supplier* akan diberikan cap

dan tanda tangan kemudian di *posting* ke dalam sistem *Birchstreet system*. Bagian *receiving* akan membuat *Summary Receiving Report* (SRR) dan akan diserahkan ke bagian *cost control*.

Adapun prosedur yang dilakukan secara rinci dapat diuraikan sebagai berikut:

1. Prosedur Pembelian Bahan Makanan di "S" Kuta Resort.

Pemesanan bahan makanan untuk *daily market list order* dimulai dari bagian *kitchen*, bagian *kitchen* akan membuat *Purchase Requisition* (PR) yang sebelumnya sudah diberikan *approval* oleh *executive chef*. Sebelum menjadi *purchase order* (PO), bagian *purchasing* akan mencari perbandingan harga dari minimal 3 *supplier* (*pricing*), setelah itu dikirim ke *purchasing Manager* untuk dimintai *approval*. *Purchase Requisition* (PR) yang sudah di *approval* akan diproses dan diprint untuk menjadi *purchase order* (PO) pada sistem. Setiap pembelian memiliki *standar purchase specification* yang telah diterapkan Ditinjau dari proses pembelian bahan makanan, bagian *purchasing* sudah mengikuti sistem dan prosedur yang berlaku Di "S" Kuta Resort

2. Prosedur Penerimaan Bahan Makanan di "S" Kuta Resort.

Penerimaan bahan makanan dilakukan oleh bagian *receiving* dalam melaksanakan tugasnya sebagai penerima bahan makanan di "S" Kuta Resort.

- a) Memeriksa item atau bahan makanan yang dibawa *vendor* atau *supplier* agar sesuai dengan *purchase order* atau *market list*.
- b) Memeriksa kembali harga yang tertera pada nota apakah sudah sesuai dengan *market list*
- c) Memeriksa kembali bahan makanan
- d) Bagian *receiving* harus menolak item atau bahan makanan yang tidak sesuai standar *purchase specification* manajemen hotel
- e) *Receiving report* harus sesuai dengan bahan makanan yang diterima oleh bagian *receiving*
- f) Pemberian cap pada nota akan dilakukan jika semua bahan makanan atau item sudah sesuai dengan nota yang tertera.

3. Prosedur Penyimpanan Bahan Makanan di "S" Kuta Resort.

Penyimpanan bahan makanan baru bisa dilakukan setelah bagian *receiving* telah melakukan tugasnya. Tahap selanjutnya bagian *receiving* memberikan ke bagian *store* da akan diklasifikasikan berdasarkan kategorinya. "S" Kuta Resort memiliki tempat penyimpanan persediaan, yaitu.

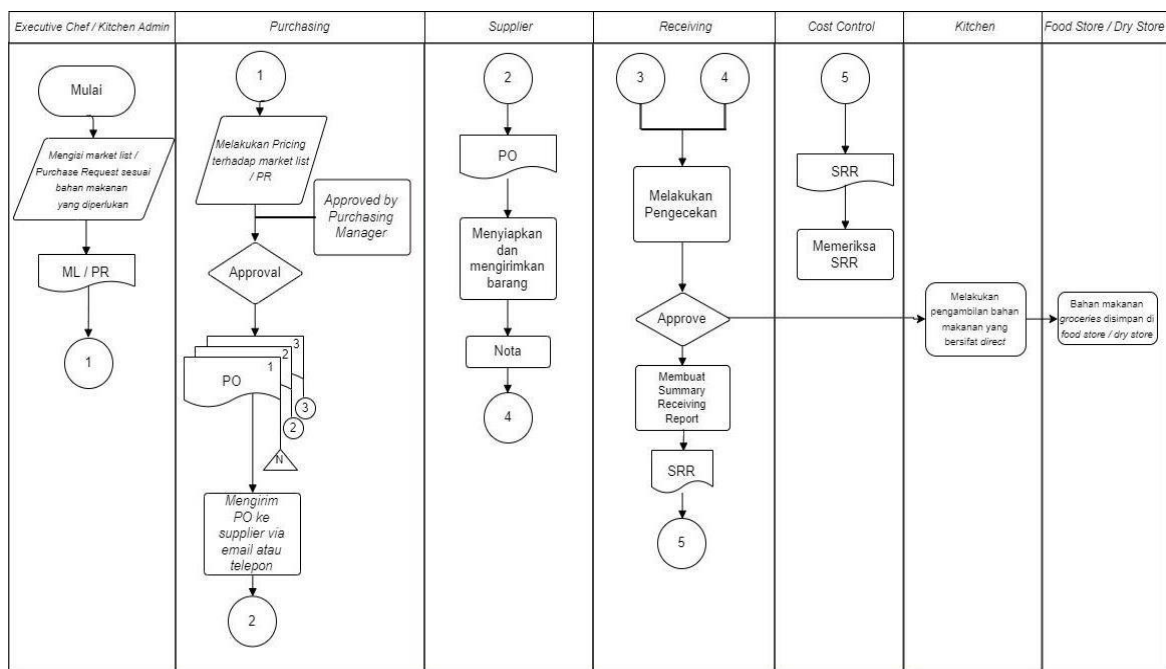
- a) *Food Store* atau *dry store*
- b) *Chiller*
- c) *Freezer*

4. Prosedur Pengeluaran Bahan Makanan di "S" Kuta Resort.

Pengeluaran bahan makanan dari gudang yang tidak bersifat *direct* harus membuat *storeroom requisition* (SR) yang sebelumnya telah disetujui *user* atau *department head* Setelah SR diterima petugas *store* akan mengeluarkan bahan makanan yang diminta dan akan menulis jenis barang, tanggal keluar barang di *stock card* atau *bincard*. *Storeroom requisition* (SR) ini dibuat menjadi rangkap dua masing masing didistribusikan sebagai berikut.

- a) Lembar pertama akan disimpan oleh petugas *store* / gudang sebagai arsip
- b) Lembar kedua akan diberikan kepada *user* atau kepada yang menerima bahan makanan tersebut.

Alur pengadaan bahan makanan di "S" Kuta Resort dapat dilihat pada Gambar 1 di bawah ini.



Gambar 1. Alur Pengadaan Bahan Makanan di “S” Kuta Resort

3.2 Analisis Data

Berikut ini akan disajikan mengenai perbandingan antara konsep dan kenyataan dalam prosedur pengadaan bahan makanan yang terjadi di “S” Kuta Resort

1) Prosedur Pembelian Bahan Makanan di “S” Kuta Resort Mengacu pada Konsep dalam buku Wiyasha (2011:40).

Tabel 4.1: Analisis Antara Konsep dengan Kenyataan Terhadap Prosedur Pembelian Bahan Makanan di “S” Kuta Resort

No	Kegiatan	Konsep	Kenyataan	Dampak
1.	Penetapan Standar Kualitas	<i>Purchasing</i> harus berpedoman pada <i>Standard Purchase Specification</i> dalam pelaksanaan pembelian bahan makanan. (Wiyasha,2011:40)	Pembelian bahan makanan di “S” Kuta Resort sudah berdasarkan <i>Standar Purchase Specification</i> .	Proses pembelian bahan makanan sudah berjalan dengan <i>standard purchase specification</i> .
2.	Penetapan standar harga	Bagian <i>Purchasing</i> membeli bahan makanan berdasarkan harga kompetitif dengan perbandingan harga dari <i>supplier</i> .	-Bagian <i>Purchasing</i> sudah memiliki daftar perbandingan harga dari berbagai <i>supplier</i> -Pembelian tidak berdasarkan harga kompetitif, melainkan	Mengakibatkan tingginya food cost dikarenakan harga pembelian yang tinggi dan

			kepada loyalitas <i>supplier</i> dan kesanggupan untuk mengirimkan bahan makanan yang diperlukan mendesak.	harga jual yang tetap.
--	--	--	--	------------------------

[Sumber: Hasil Penelitian di “S” Kuta Resort, 2022]

2) Prosedur Penerimaan Bahan Makanan di “S” Kuta Resort Mengacu pada Konsep dalam buku Wiyasha (2011:52).

Tabel 4.2: Analisis Antara Teori dengan Kenyataan Terhadap Prosedur Penerimaan Bahan Makanan di “S” Kuta Resort

No	Kegiatan	Konsep	Kenyataan	Dampak
1.	Pengecekan bahan makanan yang datang	Semua bahan makanan yang datang diperiksa oleh <i>receiving</i> sesuai dengan <i>market list</i> dengan menimbang, menghitung, memverifikasi jumlah yang diterima (Wiyasha :52)	Seringnya Bagian <i>Receiving</i> melakukan kelalaian pada saat menerima bahan makanan yang datang, dimana berat bahan makanan yang datang tidak sesuai dengan <i>market list</i> atau <i>Purchase Order</i> .	Bahan makanan tidak sesuai dengan <i>market list</i>
2.	Memeriksa sesuai dengan <i>standar Purchase Specification</i>	Memastikan produk bahan makanan yang datang sesuai dengan <i>standar purchase specification</i> .	bagian <i>receiving</i> cenderung kurang memperhatikan bahan makanan yang datang.	Bahan makanan yang datang tidak sesuai dengan kualitas yang diinginkan

[Sumber: Hasil Penelitian di “S” Kuta Resort, 2022]

3) Prosedur Penyimpanan Bahan Makanan di “S” Kuta Resort Mengacu pada Konsep dalam buku Wiyasha (2011:63).

Tabel 4.3: Analisis Antara Konsep dengan Kenyataan Terhadap Prosedur Penyimpanan Bahan Makanan di “S” Kuta Resort.

No	Kegiatan	Konsep	Kenyataan	Dampak
1.	Kondisi dan fasilitas peralatan	Tempat penyimpanan bahan makanan harus memiliki temperature yang sesuai dengan jenis bahan makanan yang disimpan dan peralatan penyimpanan	-Suhu temperatur sudah cukup baik, petugas seringkali -Petugas melupakan pengecekan rutin terhadap pengatur suhu ruangan,	Banyak ditemukan kondisi bahan makanan yang tidak layak dikarenakan kurangnya pengawasan dalam suhu

		dalam kondisi yang baik (Wiyasha, 2011:63).		<i>temperature</i> ruangan.
2.	Memeriksa sesuai dengan <i>standar Purchase Specification</i>	Penataan Bahan Makanan disesuaikan dengan jenis bahan makanandengan menggunakan FIFO,hal ini mempermudah mengontrol tanggal kadaluwarsa dalam bahan makanan tersebut.(Wiyasha, 2011 :63).	Penataan bahan makanan seringkali acakdan tidak menggunakan sistem FIFO..	Sulitnya dalam pengecekan tanggal kadaluwarsa.

[Sumber: Hasil Penelitian di “S” Kuta Resort, 2022]

4) Prosedur Pengeluaran Bahan Makanan di “S” Kuta Resort Mengacu pada Konsep dalam buku Wiyasha (2011:66).

Tabel 4.4: Analisis Antara Konsep dengan Kenyataan Terhadap Prosedur Pengeluaran Bahan Makanan di “S” Kuta Resort.

[Sumber: Hasil Penelitian di “S” Kuta Resort, 2022]

No	Kegiatan	Konsep	Kenyataan	Dampak
1.	Pengeluaran Bahan Makanan secara langsung (<i>Direct</i>).	Pencacatan untuk bahan makanan <i>Direct</i> , dianggap sebagai pengeluaran pada saat penerimaan sehingga tidak diperlukan pencatatan lebih lanjut (Wiyasha,2011:66)	Bahan makanan yang bersifat <i>daily</i> seperti buah dan sayuran akan langsungdidistribusikan kepada bagian <i>kitchen</i> .	Prosedur pengeluaran bahan makanan sudah berjalan dengan benar dan sesuai standar.
2.	Pengeluaran Bahan Makanan melalui gudang (<i>Store</i>)	Pencatatan pengeluaran harus dicatat dengan tujuan untuk menentukan biaya pada saat bahan makanan tersebut dikeluarkan dengan mengisi <i>storeroom requisition</i> yaitu	Bagian <i>kitchen</i> seringkali mengambil bahan makanan tanpa membawa SRdengan alasanmendadak.	Inventory pada periode tersebut menjadi tidak balance..

		formulir yang harus diisi oleh pihak dapur yang berisi nama bahan makanan yang diperlukan untuk kepentingan produksi dan harus disahkan oleh kepala bagian produksi (<i>chef</i>). (Wiyasha, 2011:66)		
--	--	--	--	--

[Sumber: Hasil Penelitian di "S" Kuta Resort, 2022]

4. KESIMPULAN

Hasil dari penelitian ini dapat disimpulkan bahwa efektivitas pengendalian pada prosedur pengadaan bahan makanan di "S" Kuta Resort belum efektif. Hal ini dikarenakan dari delapan tahapan dalam empat kegiatan pengadaan bahan makanan, yaitu: prosedur pembelian, penerimaan, penyimpanan, dan pengeluaran bahan makanan ternyata ada empat tahapan yang tidak sesuai konsep yang ada seperti:

- 1) Pada prosedur pembelian pengadaan bahan makanan yaitu penerapan standar kualitas sudah berjalan sangat baik dan sesuai *standard purchase specification*. Namun pada penerapan standar harga belum berjalan efektif dikarenakan bagian *purchasing* melakukan pembelian bukan berdasarkan harga kompetitif atau termurah melainkan berdasarkan loyalitas supplier.
- 2) Pada prosedur penerimaan bahan makanan belum berjalan dengan efektif dikarenakan ketika bahan makanan datang bagian *receiving* tidak memeriksa satu persatu atau tidak sesuai dengan standar, dimana bagian *receiving* tidak memverifikasi bahan makanan yang datang dan hanya berdasarkan kepercayaan kepada supplier, ini mengakibatkan bahan makanan yang datang tidak sesuai dengan pesanan serta kualitas bahan makanan yang tidak sesuai *Purchase Order* atau *market list*.
- 3) Pada prosedur penyimpanan bahan makanan yang bisa dikatakan belum efektif yaitu terdapat kelalaian pada petugas *store* atau gudang yang kurang memperhatikan pengecekan suhu, yang menyebabkan bahan makanan seperti daging kualitasnya menurun atau rusak. Selain itu bagian *storekeeper* tidak menerapkan sistem FIFO (*First In First Out*) yang mengakibatkan sulitnya pengecekan tanggal kadaluwarsa pada bahan makanan yang disimpan.
- 4) Pada prosedur pengeluaran bahan makanan sudah berjalan dengan benar dan efektif pada pengeluaran bahan makanan langsung atau *direct*, karena bahan makanan yang bersifat *daily* seperti sayuran dan buah-buahan akan langsung didistribusikan kepada bagian *kitchen* dan tidak memerlukan pencatatan lagi. Namun, pada pengeluaran bahan makanan melalui gudang (*store*) bagian *kitchen* terkadang tidak membawa SR (*Storerom Requisition*) yang berdampak pada *inventory* pada periode tersebut menjadi tidak *balance*

DAFTAR PUSTAKA

- Ardelia, N. P. D. (2021). Analisis Pengendalian Intern Pengadaan Bahan Makanan di The Westin Resort Nusa Dua, Bali. (Unpublished Thesis). Politeknik Pariwisata Bali.
- Bartono dan Ruffino. (2005). Food Product Management: di Hotel dan Restoran. Yogyakarta: Andi.
- Damayanti, N. W. N. F. (2021). Analisis Pengendalian Internal Persediaan Bahan Makanan Terhadap Food Cost di Four Points By "S" Kuta. (Unpublished Thesis). Politeknik Pariwisata Bali.
- Larasati, Sri. (2016). Excellent hotel operation. Yogyakarta: Ekuilibria.
- Gunawan, I. (2013). Metode Penelitian Kualitatif Teori dan Praktik. Jakarta: PT. Bumi Angkasa.
- Indrawan, R dan Yaniawati, P. (2016). Metode Penelitian (Kuantitatif, Kualitatif, dan Campuran untuk Manajemen, Pembangunan, dan Pendidikan (Revisi)). Bandung: PT. Refika Aditama.
- Laksmi, F. G dan Budiantoro. (2015). Manajemen Perkantoran Modern. Jakarta: PT. Rajagrafindo Persada.
- Lestari, N. (2021). Analisis Pengendalian Pengadaan Bahan Makanan Terhadap Food Cost di Swiss-Belinn Legian. (Unpublished Thesis). Politeknik Pariwisata Bali.
- Makmur. (2011). Efektivitas Kebijakan Kelembagaan Pengawasan. Bandung: PT Refika Aditama.
- Soegiyarto, M. (2015). Statistik Deskriptif (Dilengkapi Perhitungan Manual dan Aplikasi SPSS Versi 17). Jakarta: Rineka Cipta.
- Ninemeier, J.D. (2013). Purchasing, Receiving, and Storage. Michigan: The Education Institue of American Hotel & Motel Association.
- Ojugo, C. (2010). Practical Food & Beverage Cost Control. New York: Delmar Cengage Learning.
- Pramesti, N. M. T. (2021). Analisis Pengendalian Intern Pengadaan Bahan Makanan di Mercure Bali Legian. (Unpublished Thesis). Politeknik Pariwisata Bali.
- Rangkuti, F. (2015). Teknik Membedah Kasus Bisnis Analisis SWOT. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Riduwan. (2014). Pengantar Statistika Sosial. Bandung: Penerbit Alfabeta.
- Sangadji, E. M dan Sopiah. (2010). Metode Penelitian (Pendekatan Praktis dalam Penelitian). Yogyakarta: Penerbit Andi.
- Satori, D. dan Komariah. A. (2014). Metodologi Penelitian Kualitatif. Bandung: Alfabeta.
- Setiawan, I. P. G. C., Astawa, I. K., Sutarma, I. G. P. (2018) Purchase System Analysis on Food Cost in Hilton Garden Inn Bali. (Thesis, Politeknik Negeri Bali). Diakses dari <https://ojs.pnb.ac.id/index.php/JASTH/article/download/910/729> pada tanggal 10 Mei 2022.
- Syofian. S. (2010). Statistika Deskriptif untuk Penelitian. Jakarta: PT. Rajagrafinda Persada.
- Suarsana, N. (2007). Pengendalian Biaya Departemen F & B di Perhotelan. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Sulastiyono, Agus. (2007). Teknik dan Prosedur Devisi Kamar pada Bidang Hotel. Bandung: Penerbit Alfabeta.
- Wiyasha I.B.M. (2010). Akuntansi Perhotelan Penerapan Uniform System of Lodging Industry. Edisi Pertama. Yogyakarta: Andi Offset.
- _____ (2011). F&B Cost Control untuk Hotel & Restoran. Yogyakarta: Penerbit Andi.
- Hery. (2016). Akuntansi Aktiva, Utang dan Modal. Yogyakarta: Gava Media.
- <https://jdih.kemenparekraf.go.id/katalog-351-Peraturan%20Menteri>. (diakses Pada Tanggal 14 Maret 2022).

