



INNOVATIVE: Journal Of Social Science Research

Volume 4 Nomor 6 Tahun 2024 Page 8493-8504

E-ISSN 2807-4238 and P-ISSN 2807-4246

Website: <https://j-innovative.org/index.php/Innovative>

Analisis Room Service Menu Melalui Pendekatan Cost Margin Analysis (CMA) Di Hotel Le Meridien Bali Jimbaran

I Nyoman Trias Budi Prasiwaka¹, Lien Darlina^{2✉}, Luh Linna Sagitarini³

Politeknik Negeri Bali

Email: darlina@pnb.ac.id^{2✉}

Abstrak

Penelitian ini menganalisis menu All day di room service Hotel Le Meridien Bali Jimbaran berdasarkan Pendekatan Cost Margin Analysis (CMA). Pendekatan *Cost Margin Analysis (CMA)* merupakan pendekatan yang menekankan pengendalian margin kontribusi dan harga pokok makanan. Tujuan penelitian ini : 1) Untuk mengetahui klasifikasi *all day menu* di *room service* Hotel Le Meridien Bali Jimbaran berdasarkan pendekatan *Cost Margin Analisis (CMA)*. 2) Untuk mengetahui upaya-upaya yang dilakukan untuk meningkatkan margin kontribusi *all day menu* di *room service* Hotel Le Meridien Bali Jimbaran. Metode pengumpulan data yang digunakan adalah wawancara, dokumentasi dan observasi. Teknik analisis berupa deskriptif kuantitatif dengan pendekatan *Cost Margin Analysis (CMA)* dan deskriptif kualitatif. Hasil analisis menunjukkan bahwa dari 28 *item* menu terdapat 7 item menu berkategori prime, 3 item menu berkategori standards, 8 item menu berkategori sleepers dan 10 item menu berkategori problems. Upaya berikutnya yang harus dilakukan untuk meningkatkan margin kontribusi *all day menu* di *room service* Hotel Le Meridien Bali Jimbaran adalah mempertahankan kualitas makanan, menekan harga pokok makanan, meningkatkan promosi dan mengembangkan menu baru.

Kata Kunci : *Cost Margin Analysis (CMA), Margin Kontribusi, Harga Pokok Makanan, All Day Menu*

Abstract

This study analyses the all day menu at the room service hotel Le Meridien Bali Jimbaran using the Cost Margin Analysis (CMA) approach. The Cost Margin Analysis (CMA) approach is an approach that focuses on controlling the contribution margin and cost of food. The objectives of this study are: 1) To determine the classification of the all day menu at the Hotel Le Meridien Bali Jimbaran Room Service based on the Cost Margin Analysis (CMA) approach. 2) To find out the efforts made to increase the contribution margin of the all day menu at room service Hotel Le Meridien Bali Jimbaran. The data collection methods used are interviews, documentation and observation. The analysis technique is descriptive quantitative with Cost Margin Analysis (CMA) approach and descriptive qualitative. The results of the analysis show that out of the 28 menu items, there are 7 menu items categorised as prime, 3 menu items categorised as standard, 8 menu items categorised as sleepers and 10 menu items categorised as problems. The next efforts that need to be made to increase the contribution margin of the all day menu at Hotel Le Meridien Bali Jimbaran Room Service are maintaining food quality, reducing food costs, increasing promotion and developing new menus.

Keyword: Cost Margin Analysis (CMA), Contribution Margin, Food Cost, All Day Menu

PENDAHULUAN

Hotel Le Meridien Bali Jimbaran merupakan hotel bintang lima yang mulai beroperasi tahun 2013 yang berlokasi di Jalan Bukit Permai, Jimbaran Kuta Selatan, dari Bandara Ngurah Rai hanya membutuhkan waktu sekitar 10 – 20 menit, Hotel Le Meridien Jimbaran setiap tahunnya selalu ramai dikunjungi wisatawan.

Food and beverage service departement merupakan departemen yang bertugas memberikan pelayanan makanan dan minuman kepada tamu secara profesional dengan tujuan komersial. Salah satu tugas *food and beverage service department* adalah melakukan pelayanan *room service*. Menurut Marsum (2005:98) *room service* adalah salah satu bagian dari *food and beverage department* yang bertugas melayani para tamu yang menghendaki makan dan minum di dalam kamarnya. Pelayanan *room service* dilakukan oleh *room service waiters*, *room service waiters* akan menyiapkan segala peralatan dan keperluan dalam menyajikan/menyiapkan makanan dan minuman dan kemudian mengantarkan makanan dan minuman menggunakan nampan (*tray*) maupun *trolley*.

Room service merupakan salah satu pemasukan bagi Hotel Le Meridien Bali Jimbaran, karena *room service* beroperasi selama 24 jam untuk menyiapkan makanan dan minuman seperti *breakfast*, *lunch* dan *dinner* atau sesuai dengan menu *room service* yang sudah disediakan. Salah satu menu makanan utama dalam *room service* adalah *All*

day.

Penjualan *all day menu* di *room service* Hotel Le Meridien Bali Jimbaran terlihat penjualan cenderung sedikit dan terjadi tingkat penjualan yang tidak merata diantara *item menu* yang terjual seperti *Classic Club Sandwich* terjual sebanyak 128 porsi sedangkan Lumpia sayur hanya terjual 17 porsi dalam 1 tahun, hal ini sangat berpengaruh terhadap pendapatan hotel karena dapat mengurangi pendapatan hotel khususnya pada penjualan makanan.

Berdasarkan permasalahan di atas dalam upaya meningkatkan margin kontribusi hotel melalui penjualan *all day menu* di *room service* diperlukan adanya re-strukturisasi terhadap menu tersebut dengan menganalisis histori penjualan (volume penjualan, harga pokok makanan dan harga jual setiap porsi makanan) dengan menggunakan pendekatan *Cost Margin Analysis (CMA)*. Pendekatan *Cost Margin Analysis (CMA)* merupakan pendekatan matriks dengan menganalisis margin kontribusi dan harga pokok makanan, kemudian menu akan dikelompokkan berdasarkan matriks *Cost Margin Analysis (CMA)* yang berupa menu kelompok *Prime, Standards, Sleepers* dan *Problems*, sehingga dapat menjadi solusi bagi *Executive Chef* terkait saran bagaimanakah langkah selanjutnya yang harus dilakukan oleh *Executif Chef* untuk mengevaluasi menu tersebut, menu apa saja yang perlu dipertahankan serta dikembangkan bahkan yang harus digantikan dengan menu baru.

Berdasarkan permasalahan di atas penulis tertarik melakukan analisis terhadap *all day menu* di *room service* dengan menggunakan pendekatan *Cost margin analysis (CMA)* yang berjudul yaitu "Analisis *Room Service* Menu Melalui Pendekatan *Cost Margin Analysis (CMA)* di Hotel Le Meridien Bali Jimbaran".

METODE PENELITIAN

Metode pengumpulan data pada penelitian ini adalah wawancara, dokumentasi dan observasi. Wawancara dalam penelitian ini yaitu dengan melakukan tanya jawab secara langsung terhadap pihak yang terkait dalam penelitian ini yakni: *Executive Chef, Sous Chef, Demi Chef, Chef de Partie, Staff Cost Control*. Dokumentasi merupakan data-data yang didapat dari data sekunder berdasarkan data yang sudah ada pada *room service* Hotel Le Meridien Bali Jimbaran yang berupa volume penjualan, harga pokok makanan, harga jual makanan pada *all day menu* di *room service* pada periode bulan Januari sampai dengan bulan Desember tahun 2019. Observasi pada penelitian ini menggunakan

observasi berperan serta (*participant observation*) dimana peneliti terlibat langsung dalam kegiatan proses pembuatan *all day menu* di *main kitchen* Restoran Bamboo Chic Hotel Le Meridien Bali Jimbaran.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pendekatan *Cost Margin Analysis (CMA)* dilakukan dengan menganalisis margin kontribusi dan harga pokok makanan, menu manakah yang memberikan margin kontribusi tertinggi dan terendah maupun menu yang memiliki persentase harga pokok makanan tinggi dan rendah, sehingga dapat membantu manajemen dalam merencanakan strategi dalam meningkatkan margin kontribusi pada *all day menu* di *room service*.

Berikut merupakan data penjualan *all day menu* yang meliputi volume terjual, Harga pokok makanan, dan harga jual pada periode bulan Januari sampai dengan bulan Desember Tahun 2019.

Tabel 1. Penjualan All Day Menu di Room Service Hotel Le Meridien Bali Jimbaran Tahun 2019

No	Nama menu	V olume Terjual	Harga Pokok Makanan	Harg a Jual
	Lumpia Sayur	17	Rp22, 300	Rp7 8,000
	Balinese Sate Lilit	2 8	Rp20, 450	Rp8 8,000
	Indonesian Gado- gado	2 9	Rp25, 800	Rp7 8,000
	Bedugul Farm House Salad	2 8	Rp28,1 60	Rp8 8,000
	Classic Cesar Salad	6 2	Rp39, 200	Rp9 8,000
	Tom Yum Gong	5 0	Rp40, 960	Rp12 8,000
	Hong Kong Wok Fry Shrimp And Fish	2 6	Rp63, 200	Rp15 8,000
	Hainanese Chicken	4	Rp48,	Rp13

	Nama menu	V olume	Harga Bekas	Harg a jual
	Rice	3	300	8,000
	Classic Club	1	Rp43,	Rp12
	Sandwich	28	520	8,000
	Beef Burger	11	Rp67,	Rp16
0		2	200	8,000
	Veggie Sandwich	3	Rp38,	Rp10
1		3	880	8,000
	Chef'S Signature	3	Rp118,	Rp19
2	Pork Ribs	7	800	8,000
	Pan Seared	3	Rp75,	Rp18
3	Salmon	4	200	8,000
	Angus Beef	4	Rp123,	Rp2
4	Tinderloin	0	840	88,000
	Grilled Spring	1	Rp75,	Rp18
5	Chicken	9	200	8,000
	Musroom Soup	2	Rp49,	Rp9
6		2	000	8,000
	Ikan Gerang Asem	1	Rp39,	Rp9
7		8	200	8,000
	Margherita Pasta	7	Rp41,1	Rp9
8		0	60	8,000
	Spaghetti	4	Rp55,	Rp13
9	Bolognese	4	200	8,000
	Fettuccine Pesto	3	Rp35,	Rp10
0		9	640	8,000
	Pepperoni Pizza	5	Rp44,	Rp12
1		2	800	8,000
	Barbeque Chicken	5	Rp51,2	Rp12
2	Pizza	9	00	8,000
	Sup Buntut	8	Rp50,	Rp16
3		9	400	8,000
	Nasi Goreng	6	Rp26,	Rp8

	Nama menu	V	Harga	Harg
		oluma	Pokok	a jual
4	Vegetarian Nusantara	6	400	8,000
	Nasi Goreng	8	Rp29,	Rp9
5	Chicken Nusantara	8	400	8,000
	Nasi Goreng	2	Rp32,	Rp10
6	Seafood Nusantara	5	400	8,000
	Mie Goreng Jawa	7	Rp37,	Rp10
7	Balinese Signature	6	800	8,000
	Pork Belly	3	Rp99,	Rp19
8		1	000	8,000
	TOTAL	1		
		365		

Sumber : F & B Departement Hotel Le Meridien Bali Jimbaran (2019)

Terdapat 3 tahap dalam pendekatan *Cost Margin Analysis (CMA)* yakni perhitungan, pengkategorian dan pengklasifikasian. Dalam tahap perhitungan terdapat 7 perhitungan. Adapun dalam mempermudah pemahaman perhitungan maka penulis memberikan satu contoh menu yakni *Tom Yum Gong*. maka langkah perhitungan dalam pendekatan *Cost Margin Analysis (CMA)* adalah sebagai berikut ini:

1. Total Penjualan *Tom Yum Gong*

Terjual = 50 porsi

Harga = Rp. 128.000

Rumus = Terjual x Harga jual

Jadi total penjualan tom yum gong adalah $50 \times \text{Rp. } 128.000 = \text{Rp. } 6.400,000$. Dari hasil Rp. 6.400.000 merupakan total penjualan menu *Tom Yum Gong* pada *all day menu* di *room service* Hotel Le Meridien Bali Jimbaran selama 1 tahun dari Januari sampai dengan Desember 2019.

2. Total Harga Pokok Makanan *Tom Yum Gong*

Terjual = 50 porsi

Harga pokok makanan = Rp. 40.960

Rumus : Terjual x Harga Pokok Makanan

Jadi total harga pokok makanan dari menu tom yum gong adalah $50 \times \text{Rp. } 40.960 = \text{Rp. } 2.048.000$. Hasil Rp. 2.048.000 merupakan total harga pokok makanan menu *Tom Yum Gong* pada *all day menu* di *room service* Hotel Le Meridien Bali Jimbaran selama 1

tahun dari bulan Januari sampai dengan Desember 2019.

3. Margin Kontribusi *Tom Yum Gong*

Harga jual = Rp. 128.000

Harga pokok makanan = Rp. 40.960

Rumus: Harga Jual – Harga Pokok Makanan

Jadi margin kontribusi dari menu tom yum gong adalah Rp. 128.000 – Rp.40.960 = Rp. 87.040.

4. Total Margin Kontribusi *Tom Yum Gong*

Terjual = 50 porsi

Margin kontribusi = Rp. 87.040

Rumus : Porsi Terjual x Margin Kontribusi

Jadi total margin kontribusi dari menu tom yum gong adalah 50 x Rp. 87.040 = Rp. 4.352.000. Hasil Rp. 4.352.000 merupakan total margin kontribusi *item* menu *Tom Yum Gong* pada *all day menu* di *room service* Hotel Le Meridien Bali Jimbaran selama 1 tahun dari Januari sampai dengan Desember 2019.

5. Persentase Harga Pokok Makanan *Tom Yum Gong*

Harga pokok makanan = Rp. 40.960

Harga jual = Rp. 128.000

Rumus :

$$\frac{\text{Harga pokok makanan} \times 100\%}{\text{Harga Jual}}$$

Jadi persentase harga pokok makanan tom yum gong adalah

$$\frac{\text{Rp. 40960} \times 100\%}{\text{Rp. 128.000}} = 32\%$$

6. Rerata Tertimbang Margin Kontribusi

Jumlah seluruh total margin kontribusi dari 28 *item* menu = Rp. 112.507.360

Jumlah *item* menu = 28 item

Rumus = Jumlah seluruh total margin kontribusi dari 28 *item* menu : jumlah *item* menu.

Jadi rerata tertimbang margin kontribusi adalah Rp. 112.507.360 : 28 = Rp. 4.018.120.

Berdasarkan rerata tertimbang margin kontribusi di atas maka dapat ditentukan kategori margin kontribusi setiap *item all day menu* yakni High atau Low.

7. Rerata Tertimbang Pertentase Harga Pokok Makanan

Jumlah seluruh total harga pokok makanan setiap *item* menu = Rp. 67.802.640

Jumlah seluruh total penjualan = Rp.180.310.000.

$$\text{Rumus} = \frac{\text{Jumlah THPM} \times 100\%}{\text{Jumlah TP}}$$

Keterangan :

THPM : Total Harga Pokok Makanan

TP : Total Penjualan

Jadi rerata tertimbang persentase harga pokok makanan adalah

$$\frac{\text{Rp.67.802.640} \times 100\%}{\text{Rp.180.310.000}} = 37,6\%$$

Selanjutnya tahap pengkategorian, berdasarkan rerata tertimbang persentase harga pokok makanan dan rerata tertimbang margin kontribusi maka dapat ditentukan kategori persentase harga pokok makanan dan margin kontribusi pada setiap *item all day menu* yakni *High* atau *Low*.

Tabel 2. Kategori Rerata Tertimbang Margin Kontribusi pada All Day Menu di Room Service Tahun 2019

Jenis Menu	Jumlah	MK High	%	MK Low	%
<i>Allday</i>	28	10	36%	18	64%

Sumber: Hasil analisis data tahun 2020

Berdasarkan tabel 2 kategori rerata tertimbang margin kontribusi pada *allday menu* di *room service* Hotel Le Meridien Bali Jimbaran dapat dilihat dari 28 jenis menu terdapat 10 jenis menu yang memiliki kategori margin kontribusi tinggi (*high*) dengan persentase 36% dan 18 jenis menu yang memiliki kategori margin kontribusi rendah (*low*) dengan persentase 64% dengan demikian menunjukkan bahwa margin kontribusi pada *all day menu* di *room service* belum maksimal.

Tabel 3. Kategori Persentase Rerata Tertimbang Harga Pokok Makanan pada All Day Menu di Room Service Tahun 2019

Jenis menu	Jumlah	HPM High	%	HPM Low	%
<i>Allday</i>	28	13	46%	15	54%

Sumber: Hasil Analisis Data Tahun 2020

Berdasarkan tabel 3 kategori persentase rerata tertimbang harga pokok makanan pada *all day menu* di *room service* Hotel Le Meridien Bali Jimbaran dapat dilihat dari 28 jenis menu terdapat 13 jenis menu yang memiliki persentase harga pokok makanan tinggi (*high*) dengan persentase 46% dan terdapat 15 jenis menu yang memiliki persentase harga pokok makanan rendah (*low*) dengan persentase 54%, dengan demikian menunjukkan bahwa harga pokok makanan di *all day menu* pada *room service* telah

maksimal.

Berikut merupakan tabel kategori margin kontribusi dan persentase harga pokok makanan pada *all day menu* di *room service* Hotel Le Meridien Bali Jimbaran guna memperjelas kategori setiap item menu akan disimpulkan pada tabel 4.

Tabel 4. Kategori Margin Kontribusi dan Persentase Harga Pokok Makanan Pada All Day Menu di Room Service Hotel Le Meridien Bali Jimbaran Tahun 2019

All DAY			
Margin Kontribusi		Persentase Harga Pokok Makanan	
High	Low	High	Low
Tom Yum Gong	Lumpia Sayur	Classic Cesar Salad	Lumpia Sayur
Classic Club Sandwich	Balinese Sate Lilit	Hong Kong Wok Fry Shrimp And Fish	Balinese Sate Lilit
Beef Burger	Indonesian Gado-gado	Beef Burger	Indonesian Gado-gado
Angus Beef Tinderloin	Bedugul Farm House Salad	Chef'S Signature Pork Ribs	Bedugul Farm House Salad
Pepperoni Pizza	Classic Cesar Salad	Pan Seared Salmon	Tom Yum Gong
Barbeque Chicken Pizza	Hong Kong Wok Fry Shrimp And Fish	Angus Beef Tinderloin	Hainanese Chicken Rice
Sup Buntut	Hainanese Chicken Rice	Grilled Spring Chicken	Classic Club Sandwich
Nasi Goreng Vegetarian Nusantara	Veggie Sandwich	Musroom Soup	Veggie Sandwich
Nasi Goreng Chicken Nusantara	Chef'S Signature Pork Ribs	Ikan Gerang Asem	Fettuccine Pesto
Mie Goreng Jawa	Pan Seared Salmon	Margherita Pasta	Pepperoni Pizza
	Grilled Spring Chicken	Spaghetti Bolognese	Sup Buntut
	Musroom Soup	Barbeque Chicken Pizza	Nasi Goreng Vegetarian Nusantara
	Ikan Gerang Asem	Balinese Signature Pork Belly	Nasi Goreng Chicken Nusantara
	Margherita Pasta		Nasi Goreng

All DAY			
Margin Kontribusi		Persentase Harga Pokok Makanan	
High	Low	High	Low
			Seafood
			Nusantara
	Spaghetti		Mie Goreng
	Bolognese		Jawa
	Fettuccine Pesto		
	Nasi Goreng		
	Seafood Nusantara		
	Balinese Signature		
	Pork Belly		

Sumber: Hasil Analisis Data Tahun 2020

Selanjutnya tahap pengklasifikasian terhadap setiap *item* menu berdasarkan kategori dari margin kontribusi dan persentase harga pokok makanan, dalam klasifikasi pendekatan *Cost Margin Analysis (CMA)* terdapat 4 kategori yakni: kategori *Prime, Standards, Sleepers*, dan *Problems*. Berikut merupakan Klasifikasi *Cost Margin Analysis* pada *All Day Menu* di *Room Service* Hotel Le Meridien Bali Jimbaran pada tahun 2019 yang dirangkum kedalam tabel 5.

Tabel 5 Klasifikasi Cost Margin Analysis pada All Day Menu di Room Service

Allday								
Jumlah	Prime	%	Standard	%	Sleepers	%	Problems	%
28	7	25%	3	11%	8	28%	10	36%

Sumber: Hasil Analisis Data Tahun 2020

Berdasarkan tabel 5 klasifikasi *Cost Margin Analysis (CMA)* pada *all day* menu di *room service* terdapat 4 klasifikasi yakni *Prime, Standard, Sleepers* dan *Problems*. Kategori *Prime* terdapat sebanyak 7 item menu dengan persentase sebesar 25%, pada *all day* menu di *room service* yang termasuk didalam kategori *Prime* yakni: *Tum Yum Gong, Pepperoni Pizza, Sup Buntut, Nasi Goreng Vegetarian Nusantara, Nasi Goreng Chicken Nusantara* dan *Mie Goreng Jawa*. Selanjutnya kategori *Standards* terdapat sebanyak 3 item menu dengan persentase sebesar 11%, pada *all day* menu di *room service* yang termasuk didalam kategori *Standards* yakni: *Beef Burger, Angus Beef Tenderloin* dan *Barbeque Chicken Pizza*. Selanjutnya kategori *Sleepers* terdapat sebanyak 8 item menu dengan persentase sebesar 28%, pada *all day* menu di *room service* yang termasuk di dalam kategori *sleepers* yakni: *Lumpia Sayur, Balinese Sate Lilit, Indonesian Gado-gado,*

Bedugul Farm House Salad, Hainanse Chicken Rice, Veggie Sandwich, Fettuccine Pesto dan Nasi Goreng *Seafood* Nusantara. Selanjutnya kategori *Problems* terdapat sebanyak 10 item menu dengan persentase sebesar 36%, pada *all day* menu di *room service* yang termasuk di dalam kategori *Problems* yakni: *Classic Cesar Salad, Hongkong Wok Fry Shrimp And Fish, Chef's Signature Pork Ribs, Pan Seared Salmon, Grilled Spring Chicken, Musroom Soup, Ikan Gerang Asem, Spaghetti Bolognese* dan *Balinese Signature Pork Belly*.

SIMPULAN

Berdasarkan hasil analisis menggunakan pendekatan *Cost Margin Analysis (CMA)* pada *all day menu* di *room service* Hotel Le Meridien Bali Jimbaran dari periode bulan januari sampai dengan bulan desember tahun 2019.

Berdasarkan 28 jenis menu terdapat 18 jenis menu yang memiliki kategori margin kontribusi rendah (*low*) dengan persentase 64% dengan demikian menunjukkan bahwa margin kontribusi pada *all day menu* di *room service* belum optimal, kemudian terdapat 15 jenis menu yang memiliki persentase harga pokok makanan rendah (*low*) dengan persentase 54%, dengan demikian menunjukkan bahwa harga pokok makanan di *all day menu* pada *room service* telah optimal. kategori *Prime* terdapat sebanyak 7 item menu dengan persentase sebesar 25% pada *all day* menu di *room service* yang termasuk di dalam kategori *Prime* yakni: *Tum Yum Gong, Pepperoni Pizza, Sup Buntut, Nasi Goreng Vegetarian Nusantara, Nasi Goreng Chicken Nusantara* dan *Mie Goreng Jawa*, selanjutnya kategori *Standards* terdapat sebanyak 3 item menu dengan persentase sebesar 11% pada *all day* menu di *room service* yang termasuk didalam kategori *Standards* yakni: *Beef Burger, Angus Beef Tenderloin* dan *Barbeque Chicken Pizza*. Kemudian kategori *Sleepers* terdapat sebanyak 8 item menu dengan persentase sebesar 28% pada *all day* menu di *room service* yang termasuk di dalam kategori *sleepers* yakni: *Lumpia Sayur, Balinese Sate Lilit, Indonesian Gado-gado, Bedugul Farm House Salad, Hainanse Chicken Rice, Veggie Sandwich, Fettuccine Pesto* dan Nasi Goreng *Seafood* Nusantara, kategori *Problems* terdapat sebanyak 10 item menu dengan persentase sebesar 36%, pada *all day* menu di *room service* yang termasuk di dalam kategori *Problems* yakni: *Classic Cesar Salad, Hongkong Wok Fry Shrimp And Fish, Chef's Signature Pork Ribs, Pan Seared Salmon, Grilled Spring Chicken, Musroom Soup, Ikan Gerang Asem, Spaghetti Bolognese* dan *Balinese Signature Pork Belly*.

DAFTAR PUSTAKA

- Badan Pusat Statistik. (2019). Jumlah Kunjungan Wisatawan Domestik 2019. Dilihat 23 desember 2019. <https://bali.bps.go.id>
- Badan Pusat Statistik. (2019). Jumlah Kunjungan Wisatawan Internasional 2019. Dilihat 23 desember 2019. <https://bali.bps.go.id>
- Dinas Pariwisata Provinsi Bali. (2018). Peningkatan Jumlah Akomodasi Wisata di Bali -2019. Dilihat 10 januari 2020. <https://disparda.baliprov.go.id>
- Diaya, Yana. (2017). Analisis *Food and Beverages Costing* Dengan Pendekatan Matriks Kaitannya Dengan Strategi Pemasaran Olla Restoran Granada Johor Bahru Malaysia. (Jurnal Penelitian). Politeknik Mandiri Bina Prestasi. Medan.
- Hansen, dan Mowen. (2001). Akuntansi Manajemen Biaya Jilid 2. Jakarta: Salemba Empat.
- Kinton, dan Caserani. (2005). *The Theory of catering*, Hodder & Stoughton. London.
- Marsum. W.A. (2005). Restoran dan Segala Permasalahannya, Edisi IV. Yogyakarta: Andi.
- Mulyadi (2001). Sistem Akuntansi Edisi Tiga. Jakarta: Salemba Empat.
- Nazir, Moh. (2013). Metode Penelitian. Bogor: Ghalia Indonesia.
- Pramana. Putu. Pande. (2019). Analisis Menu Engineering Sebagai Upaya Meningkatkan Penjualan di Room Service Pada Padma Resort Legian. (Skripsi). Politeknik Negeri Bali. Badung.
- Sanusi, Anwar. (2012). Metodologi Penelitian Bisnis. Jakarta : Salemba Empat.
- Sandjaja. Dkk. (2009). Kamus Gizi. Jakarta: PT Kompas Media Nusantara
- Suarthana. (2006). Manajemen Perhotelan Edisi Kantor Depan. Kuta Utara: Mapindo.
- Sugiarti, dan Ivana. (2011). Analisis Pemasaran Susu Segar di Kabupaten Klaten. (Jurnal Penelitian). Universitas Sebelas Maret. Solo.
- Sugiyono. (2013). Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D. Bandung: Alfabeta.
- Sugiyono. (2015). Metode Penelitian Kombinasi (Mix methods). Bandung: Alfabeta.
- Sugiyono. (2014). Metode Penelitian Pendidikan Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D. Bandung: Alfabeta.
- Sugiyono. (2019). Metode Penelitian Pendidikan. Bandung: Alfabeta.
- Sulastiyono. (2011). Manajemen Penyelenggaraan Hotel. Bandung: Alfabeta.
- Wiyasha, IBM., (2010), Akuntansi Perhotelan, Penerapan Uniform System of Accounts for The Lodging Industry.
- Wiyasha, IBM. (2011). F & B Cost Control untuk Hotel dan Restoran. Yogyakarta: Andi.