Volume 7 Issue 3 (2026) Pages 163-171
Bata Ilyas Journal of Accounting
ISSN : 2774-2555 (Online)

Perbandingan Metode Recipe dan Activity Based Costing dalam Penentuan Harga Pokok Penjualan Makanan pada Hotel Aryaduta Makassar

Hasmita[1], Azwar Anwar[2], Samsinar[3]
Program Studi Akuntansi Terapan, Jurusan Ilmu Akuntansi, Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Negeri Makassar

Abstrak

Penelitian ini menganalisis perbandingan metode Recipe dan Activity Based Costing (ABC) dalam menentukan Harga Pokok Penjualan (HPP) makanan di Hotel Aryaduta Makassar pada menu Caesar Salad with Grilled Chicken (Western) dan Pisang Goreng Ice Cream (Dessert). Penelitian menggunakan pendekatan kuantitatif deskriptif melalui studi dokumentasi terhadap Menu Maintenance with Recipe dan Cost Control Closing Report bulan April 2026, serta observasi aktivitas dapur. Perhitungan HPP metode Recipe membebankan biaya overhead secara flat sebesar 10% dari biaya bahan baku, sedangkan metode ABC membebankannya melalui tiga cost pool berdasarkan cost driver menit memasak dan jumlah porsi produksi, lalu membandingkan hasilnya. Hasil penelitian menunjukkan perbedaan HPP antara kedua metode. Metode Recipe berpotensi menimbulkan undercosting karena pembebanan biaya overhead bersifat umum sehingga belum mencerminkan konsumsi sumber daya aktual tiap menu. Sebaliknya, metode ABC menghasilkan informasi biaya yang lebih akurat karena berbasis aktivitas. Metode ABC disarankan diterapkan untuk penetapan harga jual dan keputusan manajerial.

Abstract

This study analyzes the comparison between the Recipe method and Activity-Based Costing (ABC) in determining the Cost of Goods Sold (COGS) of food at Hotel Aryaduta Makassar for Caesar Salad With Grilled Chicken (Western) and Pisang Goreng Ice Cream (Dessert). It uses a descriptive quantitative approach through documentation study of the Menu Maintenance with Recipe and Cost Control Closing Report for April 2026, alongside kitchen activity observations. The Recipe method calculates COGS by applying a flat 10% overhead rate to raw material costs, whereas the ABC method allocates overhead across three cost pools using cooking minutes and production portions as cost drivers, then compares both results. Findings show differences in COGS between the two methods. The Recipe method risks undercosting because general overhead allocation fails to reflect actual resource consumption per menu. Conversely, ABC provides more accurate cost information as it is activity-based, making it recommended for pricing and managerial decisions.

Keywords: *Cost of Goods Sold; Recipe Method; Activity Based Costing; Overhead Cost; Hospitality Industry.*

Copyright (c) 2026 Hasmita

Corresponding author :
Email Address : hasmita0205@gmail.com, azwar.anwar@unm.ac.id, samsinar77@unm.ac.id

PENDAHULUAN

Persaingan bisnis yang semakin kompetitif mendorong setiap perusahaan, termasuk yang bergerak di sektor jasa, untuk merancang strategi pemasaran, peningkatan kualitas pelayanan, serta pengembangan mutu produk secara tepat agar mampu bertahan di tengah dinamika pasar yang terus berkembang (Irawati, 2020). Fenomena ini turut dirasakan oleh industri perhotelan, yaitu salah satu bentuk usaha jasa akomodasi yang menyediakan penginapan, makanan dan minuman, serta berbagai fasilitas pendukung bagi tamu maupun pengunjung umum (Tasya, 2021). Sebagai usaha jasa, keunggulan kompetitif hotel tidak semata-mata ditentukan oleh perolehan laba, tetapi juga oleh kemampuannya menjaga kualitas layanan dan kepuasan pelanggan, sehingga sistem pengendalian biaya operasional menjadi elemen krusial bagi keberlangsungan usaha (Nirawati dkk., 2022).

Salah satu aktivitas hotel yang menuntut ketelitian tinggi dalam pengelolaan biaya adalah penentuan Harga Pokok Penjualan (HPP) pada Departemen Food and Beverage, yang menghasilkan produk fisik berupa makanan dan minuman melalui rangkaian aktivitas dapur yang kompleks. Ketepatan perhitungan HPP menjadi faktor penentu bagi penetapan harga jual yang kompetitif serta pengendalian margin laba hotel; sebaliknya, kesalahan perhitungan HPP dapat menimbulkan distorsi harga yang berdampak pada penurunan kinerja keuangan dan daya saing hotel (Sumarsono, 2019). Dalam praktiknya, manajemen perhotelan pada umumnya masih mengandalkan metode konvensional berupa metode Recipe, yang menentukan HPP berdasarkan biaya bahan baku standar resep ditambah tarif overhead flat dalam persentase tertentu. Metode ini mudah diterapkan karena hanya menitikberatkan pada konsumsi bahan baku, namun cenderung mengabaikan variasi konsumsi biaya overhead riil antaraktivitas produksi, sehingga berpotensi menimbulkan overcosting maupun undercosting pada menu tertentu (Wardani, 2018).

Sebagai alternatif, metode Activity Based Costing (ABC) menitikberatkan pembebanan biaya overhead pada aktivitas riil yang menjadi penyebab munculnya biaya (cost driver), sehingga informasi biaya yang dihasilkan lebih mencerminkan konsumsi sumber daya sesungguhnya oleh setiap produk (Raymond, T.). Penelitian-penelitian terdahulu pada sektor perhotelan menunjukkan bahwa metode ABC mampu menghasilkan informasi harga pokok kamar dan jasa yang lebih akurat dibandingkan metode tradisional, serta membantu manajemen mengidentifikasi aktivitas yang tidak bernilai tambah dalam upaya efisiensi biaya (Nurcahyo dkk., 2021; Sharasanti, 2020).

Pada Hotel Aryaduta Makassar, Departemen Food and Beverage menghadapi tantangan dalam menyajikan variasi menu yang kompleks untuk kebutuhan restoran, layanan kamar,

hingga acara berskala besar, yang memicu variasi biaya overhead antarmenu. Selama ini, hotel menggunakan metode Recipe dengan tarif overhead flat sebesar 10% dari biaya bahan baku untuk seluruh menu, tanpa mempertimbangkan perbedaan intensitas konsumsi aktivitas dapur antarproduk. Berdasarkan uraian tersebut, rumusan masalah dalam penelitian ini adalah bagaimana perbandingan metode Recipe dan Activity Based Costing dalam penentuan Harga Pokok Penjualan makanan pada Hotel Aryaduta Makassar. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis perbandingan hasil perhitungan HPP makanan antara kedua metode tersebut, dengan mengambil dua sampel menu yang mewakili karakteristik biaya berbeda, yaitu Caesar Salad With Grilled Chicken (kategori Western) dan Pisang Goreng Ice Cream (kategori Dessert), guna mengidentifikasi terjadinya gejala overcosting atau undercosting serta memberikan rekomendasi metode penentuan HPP yang lebih tepat bagi manajemen hotel.

METODOLOGI

Penelitian ini menggunakan desain kuantitatif deskriptif untuk membandingkan hasil perhitungan Harga Pokok Penjualan (HPP) makanan antara metode Recipe yang selama ini digunakan oleh Hotel Aryaduta Makassar dengan metode Activity Based Costing (ABC). Penelitian dilaksanakan pada Departemen Food and Beverage Hotel Aryaduta Makassar yang berlokasi di Jalan Somba Opu Nomor 297, Kota Makassar, Provinsi Sulawesi Selatan, selama kurang lebih tiga bulan pada Mei sampai Juli 2026, meliputi tahap persiapan, pengumpulan data, pengolahan dan analisis data, hingga penyusunan laporan penelitian.

Objek penelitian berupa dua sampel menu Departemen Food and Beverage yang dipilih secara purposive untuk mewakili karakteristik biaya berbeda, yaitu Caesar Salad With Grilled Chicken (kategori Western, kode menu 1030) dan Pisang Goreng Ice Cream (kategori Dessert, kode menu 1125). Data dikumpulkan melalui dua teknik utama, yaitu studi dokumentasi dan observasi aktivitas (Haro dkk., 2026). Studi dokumentasi digunakan untuk memperoleh data biaya bahan baku standar, harga jual, serta total biaya overhead resep dari dokumen Menu Maintenance with Recipe, dan data agregat pendapatan serta biaya makanan dari Cost Control Closing Report bulan April 2026. Observasi dilakukan terhadap aktivitas operasional dapur untuk mengidentifikasi pemicu biaya (cost driver) berupa waktu memasak dan jumlah porsi produksi. Sebagian komponen biaya yang tidak tersedia secara eksplisit dalam dokumen, yaitu volume penjualan per item menu, biaya tenaga kerja langsung, dan rincian komposisi biaya overhead, diestimasi oleh peneliti berdasarkan asumsi yang wajar dan data pendukung yang relevan, seperti Upah Minimum Kota (UMK) Makassar Tahun 2026, agar analisis HPP tetap dapat dilakukan secara utuh.

Analisis data dilakukan dengan menghitung HPP menggunakan dua metode. Pertama, metode Recipe, dengan rumus sebagai berikut.

$$HPP\ per\ Porsi = Total\ Biaya\ Bahan\ Baku\ Langsung + (10\% \times Total\ Biaya\ Bahan\ Baku\ Langsung)$$

Kedua, metode Activity Based Costing (ABC), yang dilakukan melalui dua tahap (Satria, 2016; Mulyadi, 2007). Tahap pertama meliputi identifikasi aktivitas dapur, pembebanan biaya overhead ke setiap aktivitas, pengelompokan aktivitas sejenis menjadi kelompok biaya (cost pool), dan penghitungan tarif kelompok biaya (pool rate) dengan rumus berikut.

Tarif Pool = Total Biaya Overhead Kelompok Aktivitas ÷ Total Kuantitas Cost Driver

Tahap kedua meliputi pembebanan biaya overhead ke setiap menu berdasarkan konsumsi cost driver, dengan rumus berikut.

Overhead yang Dibebankan = Tarif Pool × Unit Driver yang Dikonsumsi

Nilai HPP metode ABC per porsi diperoleh dengan menjumlahkan biaya bahan baku langsung, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead yang telah dibebankan berdasarkan aktivitas. Hasil perhitungan kedua metode selanjutnya dibandingkan untuk mengidentifikasi selisih nilai dan persentase HPP terhadap harga jual, guna mendeteksi terjadinya gejala overcosting atau undercosting pada masing-masing menu.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Profil Menu dan Data Dasar Penelitian

Penelitian ini menggunakan dua sampel menu Departemen Food and Beverage Hotel Aryaduta Makassar yang bersumber dari dokumen Menu Maintenance with Recipe per 30 April 2026. Profil kedua menu disajikan pada Tabel 1.

Tabel 1. Profil Menu yang Diteliti

Kode Menu	Nama Menu	Kategori	Harga Jual (Rp)	Food Cost (%)
1030	Caesar Salad With Grilled Chicken	Western	85.000	53,07%
1125	Pisang Goreng Ice Cream	Dessert	65.000	24,77%

Sumber: Menu Maintenance with Recipe, Hotel Aryaduta Makassar (2026), data diolah.

Caesar Salad With Grilled Chicken dijual dengan harga Rp85.000 per porsi dan memiliki persentase food cost sebesar 53,07%, sedangkan Pisang Goreng Ice Cream dijual dengan harga Rp65.000 per porsi dengan food cost sebesar 24,77%. Perbedaan proporsi food cost ini relevan untuk dianalisis lebih lanjut, mengingat menu Western pada umumnya memiliki proporsi bahan baku protein hewani impor yang lebih mahal dibandingkan menu dessert berbahan dasar lokal. Sebagian data pendukung, yaitu volume penjualan per menu dan biaya tenaga kerja langsung, tidak tersedia secara eksplisit dalam dokumen sehingga diestimasi oleh peneliti; biaya tenaga kerja langsung dihitung berdasarkan estimasi waktu pengerjaan (12 menit untuk Caesar Salad dan 10 menit untuk Pisang Goreng Ice Cream) dikalikan tarif upah per jam tenaga kerja dapur sebesar Rp26.379,14 yang mengacu pada Upah Minimum Kota (UMK) Makassar Tahun 2026 ditambah estimasi beban iuran jaminan sosial ketenagakerjaan.

Perhitungan HPP dengan Metode Recipe

Metode Recipe yang selama ini digunakan Hotel Aryaduta Makassar menentukan HPP dengan menjumlahkan biaya bahan baku langsung dan biaya overhead standar sebesar 10% dari biaya bahan baku. Dengan turut memperhitungkan estimasi biaya tenaga kerja langsung, rekapitulasi HPP metode Recipe untuk kedua menu disajikan pada Tabel 2.

Tabel 2. Rekapitulasi HPP per Porsi Metode Recipe

Komponen Biaya	Caesar Salad (Rp)	Pisang Goreng Ice Cream (Rp)	Sumber Data
Biaya Bahan Baku Langsung	41.010,17	14.638,24	Data aktual
Biaya Tenaga Kerja Langsung	5.275,83	4.396,52	Estimasi
Biaya Overhead (10%)	4.101,02	1.463,82	Data aktual
Total HPP per Porsi	50.387,02	20.498,58	
Harga Jual	85.000,00	65.000,00	Data aktual
Persentase HPP thd Harga Jual	59,28%	31,54%	

Sumber: Data diolah peneliti (2026).

Dengan turut memperhitungkan biaya tenaga kerja langsung dan rincian biaya overhead, persentase HPP terhadap harga jual meningkat dari yang semula hanya memperhitungkan food cost bahan baku (53,07% dan 24,77%) menjadi 59,28% untuk Caesar Salad With Grilled Chicken dan 31,54% untuk Pisang Goreng Ice Cream. Peningkatan ini menegaskan pentingnya memperhitungkan seluruh unsur biaya produksi, bukan hanya bahan baku, dalam penetapan harga jual yang akurat.

Perhitungan HPP dengan Metode Activity Based Costing

Perhitungan metode ABC diawali dengan mengelompokkan seluruh biaya overhead dapur Food and Beverage ke dalam tiga cost pool berdasarkan level aktivitas, sebagaimana disajikan pada Tabel 3.

Tabel 3. Pengelompokan Cost Pool Overhead Dapur F&B Berdasarkan Level Aktivitas

Cost Pool	Aktivitas	Level Aktivitas	Total Biaya (Rp)	Cost Driver
Pool 1 – Energi Produksi	Penggunaan gas dan bahan bakar untuk memasak	Unit-Level	62.897.433,15	Menit memasak
Pool 2 – Perlengkapan Produksi Dapur	Perlengkapan dapur habis pakai	Unit-Level	28.933.185,62	Jumlah porsi
Pool 3 – Pemeliharaan dan Sanitasi Peralatan	Pemeliharaan peralatan dan kebersihan dapur	Facility-Sustaining	15.912.545,80	Jumlah porsi
Total Biaya Overhead Dapur F&B			107.743.164,57	

Sumber: Data diolah peneliti (2026), diklasifikasikan mengikuti kerangka level aktivitas ABC (Cooper, 1988 dalam Mulyadi, 2007).

Total kuantitas cost driver dihitung berdasarkan estimasi total volume produksi Departemen F&B Product bulan April 2026 sebesar 11.333 porsi dan estimasi total menit memasak sebesar 122.776 menit, yang diperoleh dari pembagian nilai Net Consumption/Food Cost bulanan sebesar Rp290.430.526,37 dengan rata-rata tertimbang biaya bahan baku langsung per porsi. Berdasarkan data tersebut, tarif pool untuk Pool 1 adalah Rp512,29 per menit, Pool 2 sebesar Rp2.552,96 per porsi, dan Pool 3 sebesar Rp1.404,07 per porsi. Dengan mengalikan tarif pool tersebut terhadap konsumsi cost driver masing-masing menu (12 menit untuk Caesar Salad dan 10 menit untuk Pisang Goreng Ice Cream, ditambah satu porsi untuk Pool 2 dan Pool 3), diperoleh biaya overhead ABC sebesar Rp10.104,54 per porsi untuk Caesar Salad With Grilled Chicken dan Rp9.079,96 per porsi untuk Pisang Goreng Ice Cream, jauh lebih tinggi

dibandingkan biaya overhead standar 10% pada metode Recipe. Rekapitulasi HPP metode ABC untuk kedua menu disajikan pada Tabel 4.

Tabel 4. Rekapitulasi HPP per Porsi Metode Activity Based Costing

Komponen Biaya	Caesar Salad (Rp)	Pisang Goreng Ice Cream (Rp)
Biaya Bahan Baku Langsung	41.010,17	14.638,24
Biaya Tenaga Kerja Langsung	5.275,83	4.396,52
Biaya Overhead (ABC)	10.104,54	9.079,96
Total HPP per Porsi	56.390,54	28.114,72
Harga Jual	85.000,00	65.000,00
Laba Kotor per Porsi	28.609,46	36.885,28
Persentase HPP thd Harga Jual	66,34%	43,25%

Sumber: Data diolah peneliti (2026).

Perbandingan HPP Metode Recipe dan Metode Activity Based Costing

Tahap akhir analisis data adalah membandingkan hasil perhitungan HPP antara metode Recipe dan metode ABC untuk mengidentifikasi terjadinya gejala overcosting atau undercosting pada masing-masing menu. Ringkasan perbandingan disajikan pada Tabel 5.

Tabel 5. Perbandingan HPP Metode Recipe dan Metode Activity Based Costing

Komponen	Caesar Salad – Recipe	Caesar Salad – ABC	Pisang Goreng – Recipe	Pisang Goreng – ABC
Biaya Overhead (Rp)	4.101,02	10.104,54	1.463,82	9.079,96
Total HPP per Porsi (Rp)	50.387,02	56.390,54	20.498,58	28.114,72
Persentase HPP thd Harga Jual	59,28%	66,34%	31,54%	43,25%
Selisih HPP (ABC − Recipe)		6.003,52		7.616,14
Selisih Persentase (poin persen)		7,06 pp		11,71 pp

Sumber: Data diolah peneliti (2026).

Berdasarkan Tabel 5, kedua menu mengalami undercosting pada saat dihitung menggunakan metode Recipe, yang ditunjukkan oleh nilai HPP metode ABC yang secara konsisten lebih tinggi dibandingkan metode Recipe. Pada Caesar Salad With Grilled Chicken, selisih HPP antara kedua metode adalah sebesar Rp6.003,52 per porsi atau setara dengan peningkatan 7,06 poin persen. Selisih yang lebih besar justru ditemukan pada Pisang Goreng Ice Cream, yaitu sebesar Rp7.616,14 per porsi atau peningkatan 11,71 poin persen, meskipun biaya bahan baku menu ini jauh lebih kecil dibandingkan Caesar Salad With Grilled Chicken.

Temuan ini konsisten dengan karakteristik distorsi biaya yang lazim terjadi pada metode alokasi biaya tradisional (Wardani, 2018). Metode Recipe membebankan biaya overhead secara proporsional terhadap nilai biaya bahan baku, sehingga menu dengan biaya bahan baku rendah, dalam hal ini Pisang Goreng Ice Cream, secara otomatis memperoleh alokasi overhead yang kecil pula, tanpa mempertimbangkan bahwa proses penggorengan (deep

frying) yang menjadi ciri khas menu dessert ini justru mengonsumsi energi memasak dalam durasi yang hampir setara dengan proses grilling pada menu Caesar Salad. Metode ABC berhasil mengoreksi distorsi tersebut dengan menelusuri biaya overhead berdasarkan aktivitas nyata yang dikonsumsi, yaitu waktu memasak dan jumlah porsi produksi, sehingga alokasi biaya menjadi lebih mencerminkan konsumsi sumber daya yang sesungguhnya (Nurcahyo dkk., 2021).

Implikasi manajerial dari temuan ini adalah bahwa apabila manajemen Hotel Aryaduta Makassar terus menggunakan metode Recipe sebagai dasar penentuan harga jual, menu Pisang Goreng Ice Cream berisiko mengalami undercosting yang lebih besar dari yang diperkirakan, sehingga margin laba riil menu tersebut sesungguhnya lebih rendah daripada yang tercermin dalam laporan food cost saat ini. Sebaliknya, metode ABC memberikan informasi biaya yang lebih akurat mengenai konsumsi aktivitas dapur oleh setiap menu, yang dapat menjadi dasar evaluasi harga jual, identifikasi menu dengan intensitas konsumsi sumber daya tinggi, serta perumusan strategi efisiensi biaya operasional dapur secara lebih tepat sasaran (Sharasanti, 2020).

Meskipun metode Recipe unggul dalam kemudahan penerapan karena hanya membutuhkan data biaya bahan baku dan tarif overhead standar tanpa memerlukan identifikasi aktivitas maupun cost driver secara terperinci (Melina dkk., 2022), hasil penelitian ini menunjukkan bahwa kepraktisan tersebut diperoleh dengan mengorbankan akurasi. Oleh karena itu, penulis merekomendasikan agar Hotel Aryaduta Makassar mengadopsi pendekatan bertahap, yaitu tetap menggunakan metode Recipe untuk kebutuhan estimasi cepat sehari-hari, sembari menerapkan metode Activity Based Costing secara berkala, misalnya setiap triwulan, khususnya untuk menu-menu dengan proses produksi intensif energi atau menu bermargin tipis, agar keputusan penetapan harga jual dan evaluasi profitabilitas menu dapat didasarkan pada informasi biaya yang lebih akurat tanpa membebani operasional dapur dengan kompleksitas pencatatan yang berlebihan.

Hasil perbandingan ini perlu dimaknai sebagai simulasi ilustratif dengan mempertimbangkan keterbatasan data penelitian, yaitu estimasi volume penjualan, estimasi waktu pengerjaan, serta estimasi proporsi alokasi biaya overhead pada aktivitas dapur, mengingat sistem Point of Sales dan sistem cost control Hotel Aryaduta Makassar belum menyediakan data volume produksi harian per item menu secara terbuka. Sekalipun demikian, pola perbedaan HPP yang konsisten menunjukkan undercosting pada kedua menu tetap memberikan gambaran yang bermanfaat mengenai potensi keunggulan metode Activity Based Costing dibandingkan metode Recipe dalam mendukung ketepatan penentuan harga pokok penjualan makanan pada Hotel Aryaduta Makassar.

SIMPULAN

Penelitian ini menunjukkan bahwa perhitungan Harga Pokok Penjualan (HPP) dengan metode Recipe, yang membebankan biaya overhead secara flat sebesar 10% dari biaya bahan baku langsung, menghasilkan nilai HPP sebesar Rp50.387,02 per porsi (59,28% dari harga jual) untuk Caesar Salad With Grilled Chicken dan Rp20.498,58 per porsi (31,54%) untuk Pisang Goreng Ice Cream. Sebaliknya, perhitungan dengan metode Activity Based Costing, yang membebankan biaya overhead berdasarkan tiga kelompok aktivitas dapur melalui cost driver

menit memasak dan jumlah porsi produksi, menghasilkan nilai HPP yang secara konsisten lebih tinggi, yaitu Rp56.390,54 per porsi (66,34%) dan Rp28.114,72 per porsi (43,25%). Kedua menu mengalami undercosting pada metode Recipe, dengan selisih HPP sebesar Rp6.003,52 per porsi (7,06 poin persen) pada Caesar Salad With Grilled Chicken dan Rp7.616,14 per porsi (11,71 poin persen) pada Pisang Goreng Ice Cream, yang mengindikasikan bahwa metode Recipe belum mampu mendeteksi intensitas konsumsi energi memasak pada proses penggorengan yang ternyata hampir setara dengan proses grilling. Dengan demikian, metode Activity Based Costing terbukti lebih unggul dalam menghasilkan informasi biaya yang akurat dan representatif, sehingga direkomendasikan sebagai dasar penentuan Harga Pokok Penjualan makanan pada Hotel Aryaduta Makassar, khususnya diterapkan secara berkala pada menu dengan proses produksi intensif energi atau menu bermargin tipis, tanpa harus meninggalkan metode Recipe untuk kebutuhan estimasi harian yang lebih praktis.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kasih kepada Dr. Azwar Anwar, S.E., M.Si., Ak., CA. dan Samsinar, S.Pd., S.E., M.Si., Ak., CA. selaku pembimbing atas arahan dan bimbingan selama proses penelitian, serta kepada pihak manajemen Hotel Aryaduta Makassar atas kesediaannya memberikan izin dan akses data dalam penelitian ini.

REFERENSI

Campos, F., dkk. (2022). Management accounting practices in the hospitality industry: A systematic review and critical approach. Tourism and Hospitality. https://www.researchgate.net/publication/358664428

Hakimi, N., dkk. (2024). Enhancing accounting information systems: The role of cloud accounting and technology in hospitality. https://www.researchgate.net/publication/387296068

Haro, A., Judijanto, L., Kristina, K., Anggraeni, A. F., Priyanto, P., Priyanto, A., & Utami, R. N. (2026). Metode penelitian kuantitatif: Teori dan penerapan praktis analisis data berbasis studi kasus. PT. Sonpedia Publishing Indonesia.

Heizer, J., Render, B., Kurnia, P. H., Saraswati, R., & Wijaya, D. (2014). Operations management (Ed. Indonesia). Salemba Empat.

Irawati, R. L. (2020). Analisis penerapan Activity Based Costing (ABC) pada biaya kamar Hotel Sampurna Jaya Tanjungpinang.

Melina, Anton, Satriya, F., & Satriya, F. (2022). Akuntansi biaya. In Suparyanto dan Rosad (Vol. 5, Issue 3). https://badanpenerbit.org/index.php/dpipress/article/download/15/13

Mulyadi. (2007). Activity based cost system (Ed. 6, Cet. 2). UPP STIM YKPN.

Nirawati, L., Samsudin, A., Stifanie, A., Setianingrum, M. D., RyanSyahputra, M., Khrisnawati, N., & Saputri, Y. (2022). Profitabilitas dalam perusahaan. Jurnal Manajemen Dan Bisnis, 5(1), 60–68.

Nurcahyo, A. B., Pangemanan, S. S., Pangerapan, S., Sam, U., & Manado, R. (2021). Penerapan Activity Based Costing dalam menentukan harga pokok kamar Jle'S Hotel Manado. Jurnal EMBA: Jurnal Riset Ekonomi, Manajemen, Bisnis dan Akuntansi, 9(2), 228–234.

Prakoso, T. (2024). Strategi pengendalian biaya dalam pengelolaan bisnis. CV. Literasi Nusantara Abadi.

Raymond, T. Tubagus Raymond: Penerapan Activity Based Cost dalam menghitung unit cost perlayanan di rumah sakit. Multi Value Plus Jogja.

Satria, M. R. (2016). Perbandingan sistem biaya tradisional dengan sistem Activity Based Costing dalam perhitungan harga pokok produksi. Competitive, 11(1), 16–28.

Sharasanti, D. A. (2020). Implikasi penerapan Activity Based Costing System terhadap kinerja perusahaan dan keunggulan bersaing. BIP's Jurnal Bisnis Perspektif, 12(2), 149–172. https://doi.org/10.37477/bip.v12i2.101

Sumarsono, D. (2019). New business model for hotel industry winning competition. Gramedia Pustaka Utama.

Tasya, R. (2021). Proses pembelian barang di Accounting Department guna pemenuhan kebutuhan operasional di Harris Pop! Hotel and Conventions Gubeng Surabaya. Digital Repository Universitas Jember.

Wardani, S. (2018). Akuntansi perhotelan dalam pengelolaan kas pada Hotel Aryaduta Makassar. 3(32), 1–44.