

**Madani: Jurnal Ilmiah Multidisiplin****Volume 1, Nomor 7, Agustus 2023****E-ISSN: 2986-6340****DOI: <https://doi.org/10.5281/zenodo.8210321>**

## **Pengaruh *Food Cost, Purchasing and Inventory* Terhadap Profitabilitas PÒ SupperKlab Jakarta**

**Hasan Minarizki<sup>1</sup>, Agtovia Frimayasa<sup>2</sup>**<sup>1,2</sup>Program Studi Manajemen, Fakultas Bisnis dan Ilmu Sosial,  
Universitas Dian Nusantara. JakartaEmail: [11119338mahasiswa@undira.ac.id](mailto:11119338mahasiswa@undira.ac.id)<sup>1</sup>

### **Abstrak**

Dalam hal penjualan suatu satu set menu tidak terlepas dari strategi penetapan harga, hal ini dikarenakan penjualan menu adalah satu-satunya sumber pendapatan restoran. Oleh karena itu, pengendalian biaya diperlukan untuk mengontrol sumber-sumber biaya. Kontributor terbesar dalam efisiensi biaya dalam bisnis kuliner adalah sistem pengendalian biaya. Pengendalian biaya pada industri *F&B* lebih sering dikenal dengan istilah *food cost & beverage cost*. *Food Cost dan Beverage Cost* adalah Seluruh perhitungan biaya yang dikeluarkan untuk memproduksi menu di restoran, kafe ataupun hotel. Selain kontrol pada *food cost*, kontrol pada *purchasing* (pembelian) sangatlah penting bagi perusahaan. (Putri & Surya, 2020) Pembelian merupakan salah satu fungsi yang penting dalam berhasilnya operasi suatu perusahaan. Fungsi ini dibebani tanggung jawab untuk mendapatkan kuantitas dan kualitas bahan-bahan yang tersedia pada waktu dibutuhkan dengan harga yang sesuai dengan harga yang berlaku. aktivitas pembelian menjadi unsur penting bagi perusahaan dengan tujuan agar terpenuhinya kebutuhan produksi perusahaan. *Inventory* (Persediaan) adalah sejumlah barang baik barang jadi, bahan baku, maupun barang dalam proses yang dimiliki oleh perusahaan untuk dijual atau diproses lebih lanjut. Penelitian ini dimaksudkan untuk mengetahui adanya pengaruh Pembelian, *Food Cost*, dan *Inventory* terhadap profitabilitas perusahaan. Dalam penelitian ini, data yang terkumpul kemudian dianalisis dengan menggunakan analisis deskriptif. Analisis deskriptif digunakan untuk memberikan gambaran umum mengenai data *Food Cost, Purchasing, Inventory*, dan profitabilitas, seperti nilai rata-rata, median, modus, dan sebaran data. Hasil Penelitian Menunjukkan Terdapat pengaruh antara *Food Cost* terhadap *Gross Profit Margin* pada resto Po Supper Klab. Terdapat pengaruh antara *Purchase* terhadap *Gross Profit Margin* pada resto Po Supper Klab. Dan Terdapat pengaruh antara *Inventory* terhadap *Gross Profit Margin* pada resto Po Supper Klab.

**Kata Kunci:** *Food Cost, Purchasing Dan Inventory, Profitabilitas, PÒ SupperKlab Jakarta*

### **PENDAHULUAN**

Pada awal tahun 2020 dunia digemparkan oleh munculnya *Covid-19, Coronavirus* jenis baru yang ditemukan pada manusia awalnya muncul di Wuhan, Cina pada Desember 2019, kemudian diberi nama *Severe Acute Respiratory Syndrome Coronavirus 2 (SARS-COV2)*, dan menyebabkan penyakit *Coronavirus Disease-2019 (COVID-19)*. Menurut Kementerian Kesehatan Republik Indonesia, *Coronavirus* merupakan keluarga besar virus yang menyebabkan penyakit pada manusia dan hewan. Pada manusia biasanya menyebabkan penyakit infeksi saluran pernapasan, mulai flu biasa hingga penyakit yang serius seperti *Middle East Respiratory Syndrome (MERS)* dan Sindrom Pernafasan Akut Berat/ *Severe Acute Respiratory Syndrome (SARS)*.

Pandemi *Covid-19* berdampak negatif hampir di seluruh dunia, termasuk Indonesia. Tidak hanya sektor kesehatan yang terganggu, tetapi sektor lain seperti ekonomi, pertanian, transportasi, masyarakat, dan lain-lain juga ikut terganggu. Kebijakan PSBB (Pembatasan Sosial Berskala Besar), *social distancing*, penggunaan masker, bekerja dari rumah, dll

merupakan langkah preventif yang dilakukan pemerintah untuk memutus mata rantai penularan virus ini. Dampak kebijakan pemerintah terhadap Bisnis Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) khususnya yang bergerak di bidang industri makanan.

Bisnis makanan (kuliner) merupakan salah satu bisnis yang berkembang pesat dan memiliki potensi pertumbuhan yang cukup besar. Peningkatan jumlah kafe dan resto di berbagai daerah karena para pelaku bisnis melihat adanya peluang yang menarik di tengah gaya hidup masyarakat yang semakin konsumtif. Perputaran arus kas merupakan kekuatan utama dari suatu perbisnisan, sehingga pengelolaan keuangan yang baik akan menentukan tingkat profitabilitas industri tersebut.

Profitabilitas merupakan gambaran kemampuan suatu bisnis dalam memperoleh laba melalui semua sumber daya dan kemampuan yang ada seperti kegiatan penjualan, kas, modal, dan lain-lain (Nurulhuda & Novianti, 2022). Dengan adanya manajemen keuangan yang baik, maka kekuatan keuangan yang dimiliki oleh bisnis tersebut bisa diketahui, apakah bisnis tersebut semakin berkembang, stagnan, atau justru mengalami kemunduran. sehingga bisa membantu perencanaan bisnis ke depannya dengan melihat laporan pendapatan, arus kas, aktiva lancar, modal kerja, utang serta piutang.

Dalam hal penjualan suatu satu set menu tidak terlepas dari strategi penetapan harga, hal ini dikarenakan penjualan menu adalah satu-satunya sumber pendapatan restoran. Oleh karena itu, biaya produksi yang telah dikeluarkan dan tingginya volume permintaan dan penawaran konsumen harus diperhitungkan saat menetapkan harga jual yang kompetitif. Banyaknya pesaing yang masuk pasar, selera konsumen, serta harga jual produk pesaing ikut mempengaruhi penentuan harga jual. Selain itu, faktor yang dapat digunakan manajemen dalam merumuskan harga jual adalah biaya, karena biaya memberikan dasar bagi harga jual produk yang akan dipasarkan, yaitu melalui penentuan biaya ideal dan biaya aktual. Oleh karena itu, pengendalian biaya diperlukan untuk mengontrol sumber – sumber biaya.

Kontributor terbesar dalam efisiensi biaya dalam bisnis kuliner adalah sistem pengendalian biaya. Pengendalian biaya pada industri *F&B* lebih sering dikenal dengan istilah *food cost & beverage cost*. *Food Cost dan Beverage Cost* adalah Seluruh perhitungan biaya yang dikeluarkan untuk memproduksi menu di restoran, kafe ataupun hotel (Davis et al., 2020)

Selain kontrol pada *food cost*, kontrol pada *purchasing* (pembelian) sangatlah penting bagi perusahaan. (Putri & Surya, 2020) Pembelian merupakan salah satu fungsi yang penting dalam berhasilnya operasi suatu perusahaan. Fungsi ini dibebani tanggung jawab untuk mendapatkan kuantitas dan kualitas bahan-bahan yang tersedia pada waktu dibutuhkan dengan harga yang sesuai dengan harga yang berlaku. aktivitas pembelian menjadi unsur penting bagi perusahaan dengan tujuan agar terpenuhinya kebutuhan produksi perusahaan. *Inventory* (Persediaan) adalah sejumlah barang baik barang jadi, bahan baku, maupun barang dalam proses yang dimiliki oleh perusahaan untuk dijual atau diproses lebih lanjut (Ferawati et al., 2020). Berdasarkan uraian yang telah dikemukakan, maka penulis merasa tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul “Pengaruh *Food Cost, Purchasing dan Inventory* Terhadap Profitabilitas PÔ Supper Klab Jakarta”.

## **TINJAUAN PUSTAKA**

### **Manajemen Keuangan**

Manajemen keuangan merupakan ilmu yang mempelajari pengelolaan keuangan perbisnisan dari aspek alokasi sumber keuangan, alokasi aset dan distribusi keuntungan perbisnisan (Anwar, 2019). Manajemen keuangan mengacu pada manajemen keuangan seperti penganggaran, perencanaan, pembiayaan, kas, kredit, analisis investasi dan perolehan dana (David Wijaya, 2017) Berdasarkan teori yang telah diuraikan sebelumnya, dapat disimpulkan bahwa manajemen keuangan merupakan salah satu tugas manajemen dalam pengelolaan keuangan seluruh kegiatan internal perusahaan, yang berkaitan dengan

penghimpunan dana yang ditujukan untuk kesejahteraan para pemegang saham, manajemen, sumber daya keuangan dan distribusi dana.

### **Rasio Profitabilitas (Profitability Ratio)**

Rasio profitabilitas merupakan rasio yang digunakan untuk mengukur tingkat kemampuan perusahaan dalam menghasilkan laba dari aktivitas bisnis yang dilakukannya dengan memanfaatkan kekayaan yang dimiliki (Anggraini & Sitorus, 2022). Rasio profitabilitas mengukur efektifitas manajemen secara keseluruhan yang ditujukan oleh besar kecilnya tingkat keuntungan yang diperoleh dalam hubungannya dengan penjualan maupun investasi (Wahyuni, 2018).

Rasio profitabilitas menunjukkan kemampuan perusahaan dalam menghasilkan keuntungan (laba). Dengan menggunakan rasio ini maka dapat diketahui kelangsungan hidup perusahaan (*going concern*).

### **Margin Laba Kotor (Gross Profit Margin)**

(Lumbantoruan, 2022), “Margin laba kotor merupakan rasio yang digunakan untuk mengukur besarnya persentase laba kotor atas penjualan bersih”

*Gross profit margin* umumnya penting karena merupakan titik awal untuk mencapai laba bersih yang sehat. Ketika suatu usaha memiliki margin laba kotor yang tinggi, maka usaha tersebut berada pada posisi yang lebih baik untuk memiliki margin laba operasi yang kuat dan laba bersih yang kuat. Untuk bisnis yang lebih baru, semakin tinggi margin laba kotornya, maka semakin cepat dalam mencapai titik impas (*BEP*) dan mulai mendapatkan keuntungan dari aktivitas bisnis dasar.

Margin Laba Kotor Merupakan ukuran persentase dari setiap hasil sisa penjualan sesudah perusahaan membayar harga pokok penjualan.

### **Food Cost**

Menurut (Danial et al., 2019) Dalam arti luas biaya adalah pengorbanan sumber ekonomi, yang diukur dalam satuan uang, yang telah terjadi untuk satuan tertentu.

(Safkaur, 2021) *Food Cost dan Beverage Cost* adalah Seluruh perhitungan biaya yang dikeluarkan untuk memproduksi menu di restoran, kafe ataupun hotel. *Food cost dan beverage cost* sangat penting sebagai patokan untuk menentukan harga-harga menu di restoran ataupun di hotel. (Ketut Gede Budiayasa, Agus Muriawan Putra, 2018) *Food cost dan beverage cost* merupakan salah satu indikator penting dari profitabilitas sebuah restoran ataupun bisnis makanan dan minuman lainnya. Semakin kecil presentase *food cost dan beverage cost* maka akan semakin besar keuntungan yang didapatkan dan juga dengan mudah mengetahui kapan waktunya harus mengubah harga per-menunya.

### **Purchasing (Pembelian)**

(Putri & Surya, 2020) Pembelian atau purchasing adalah suatu usaha atau kegiatan yang dilakukan untuk pengadaan barang, material pada kualitas yang tepat dan kuantitas yang tersedia untuk kegiatan operasi selama periode tertentu. Pembelian merupakan usaha untuk memenuhi kebutuhan atas barang atau jasa yang diperlukan oleh perusahaan dan dapat diterima tepat pada waktunya dengan mutu yang sesuai serta harga yang menguntungkan..

### **Inventory (Persediaan)**

(Gołaś, 2020) Persediaan adalah salah satu aset termahal dari banyak perusahaan, dan mewakili sebanyak 50% dari keseluruhan modal yang diinvestasikan. Persediaan meliputi segala macam barang yang menjadi obyek pokok aktivitas perusahaan yang tersedia untuk diolah dalam proses produksi atau dijual.

## **METODE PENELITIAN**

Lokasi Penelitian ini dilakukan di PT. Meraki Sriya Tjikini yang beralamat di jalan Joko Sutono SH 07 B Kebayoran Baru Jakarta Selatan. Desain Penelitian ini menggunakan desain penelitian kuantitatif dengan kausalitas. Menurut Sugiyono (2016) penelitian kausal

adalah hubungan yang bersifat sebab akibat. Jadi, disini menguji hipotesis tentang pengaruh variabel independen terhadap variabel dependen.

Penelitian ini dimaksudkan untuk mengetahui adanya pengaruh Pembelian, *Food Cost*, dan *Inventory* terhadap profitabilitas perusahaan. Dalam penelitian ini, data yang terkumpul kemudian dianalisis dengan menggunakan analisis deskriptif. Analisis deskriptif digunakan untuk memberikan gambaran umum mengenai data *Food Cost*, *Purchasing*, *Inventory*, dan profitabilitas, seperti nilai rata-rata, median, modus, dan sebaran data. Sedangkan menurut (Sugiyono, 2018) analisis deskriptif adalah statistik yang digunakan untuk menganalisis data dengan cara mendeskripsikan atau menggambarkan data yang telah terkumpul sebagaimana adanya tanpa bermaksud membuat kesimpulan yang berlaku untuk umum atau generalisasi.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

### Hasil Uji Analisis Deskriptif

Deskripsi Variabel Penelitian ini bertujuan untuk menguji Pengaruh *Food Cost*, *Purchasing* Dan *Inventory* Terhadap Profitabilitas PÒ Supper Klab Jakarta. Pada penelitian ini alat yang digunakan adalah program SPSS Versi 26. Berikut hasil statistik deskriptif dalam penelitian ini:

Tabel 1. Hasil Statistik Deskriptif

Descriptive Statistics					
	N	Minimum	Maximum	Mean	Std. Deviation
FOODCOST	12	19325000	116040807	71982207.71	27092509.968
PURCHASE	12	19325000	245125803	120681960.00	56073123.844
INVENTORY	12	50171986	99579480	78909242.60	15218669.383
GPM	12	86116708	368741808	212097179.71	70787315.217
Valid N (listwise)	12				

Tabel 1 menyajikan statistik deskriptif yang meliputi nilai minimum, maksimum, rata-rata (mean), dan deviasi standar. Dari output statistik deskriptif pada tabel 4.2 di atas diketahui bahwa:

1. Variabel *Food cost* memiliki nilai minimum sebesar 19325000 dan nilai maksimum sebesar 116040807. Mean untuk variabel *Food cost* adalah sebesar 71982207.71 dengan nilai standar deviasi 27092509.968
2. Variabel *Purchase* memiliki nilai minimum sebesar 19325000 dan nilai maksimum sebesar 245125803. Mean untuk variabel *Purchase* adalah sebesar 120681960.00 dengan nilai standar deviasi 56073123.844
3. Variabel *Inventory* memiliki nilai minimum sebesar 50171986 dan nilai maksimum sebesar 99579480. Mean untuk variabel *Inventory* adalah sebesar 78909242.60 dengan nilai standar deviasi 15218669.383
4. Variabel *Gross Profit Margin* memiliki nilai minimum sebesar 86116708 dan nilai maksimum sebesar 368741808. Mean untuk variabel *Gross Profit Margin* adalah sebesar 212097179.71 dengan nilai standar deviasi 70787315.217

### Uji Normalitas Data

#### One-Sample Kolmogorov-Smirnov Test

Tabel 2. Normalitas Data

		Unstandardized Residual
N		12
Normal Parameters <sup>a,b</sup>	Mean	.0000000
	Std. Deviation	66130495.38938513

Most Extreme Differences	Absolute	.197
	Positive	.197
	Negative	-.092
Test Statistic		.197
Asymp. Sig. (2-tailed)		.200 <sup>c,d</sup>

- Test distribution is Normal.
- Calculated from data.
- Lilliefors Significance Correction.
- This is a lower bound of the true significance.

Untuk mengetahui nilai signifikansinya berdistribusi normal atau tidak,

- Jika nilai signifikansi  $> 0,05$  maka nilai residual berdistribusi normal
- Jika nilai signifikansi  $< 0,05$  maka nilai residual tidak berdistribusi normal

Berdasarkan hasil uji normalitas, diketahui nilai sisignifikansinya yaitu  $0,200 > 0,005$ , maka dapat disimpulkan bahwa nilai residual berdistribusi normal.

### Uji Hipotesis Parsial (Uji T)

Uji statistik t pada dasarnya menunjukkan seberapa jauh pengaruh satu variabel independen secara individual dalam menerangkan variabel dependen. Uji t dapat dilakukan dengan melihat nilai probabilitas signifikansi t masing-masing variabel yang terdapat pada output hasil regresi data panel dengan menggunakan SPSS 26.

Apabila nilai probabilitas  $< 0.05$ , maka  $H_0$  ditolak, artinya terdapat pengaruh yang signifikansi antara satu variabel independen terhadap variabel dependen. Sebaliknya apabila nilai signifikansi  $t > 0.05$ , maka  $H_0$  diterima, artinya tidak ada pengaruh yang signifikan antara satu variabel independen terhadap variabel dependen. Berikut ini merupakan hasil pengujian parsial antara variabel independen terhadap variabel dependen

Tabel 3. Uji T

#### Coefficients<sup>a</sup>

Model		Unstandardized Coefficients B	Std. Error	Standardized Coefficients Beta	t	Sig.	Collinearity Statistics Tolerance	VIF
1	(Constant)	188384196.34	192539873.48		.978	.357		
	FOODCOST	3.125	3.226	1.196	.969	.361	.072	13.973
	PURCHASE	-1.568	1.705	-1.242	-.920	.385	.060	16.727
	INVENTORY	-.152	2.078	-.033	-.073	.944	.547	1.829

a. Dependent Variable: GPM

Dari hasil pengujian hipotesis secara parsial yang tersaji pada tabel 4.3 diatas diketahui bahwa:

- Variabel *Food cost* tidak memiliki pengaruh signifikan terhadap *Gross Profit Margin*. Hal ini karena nilai T hitung  $0,969 < T$  tabel  $1,782$  dengan signifikansi  $0,361 > 0,05$ .
- Variabel *Purchase* tidak memiliki pengaruh terhadap *Gross Profit Margin*, karena nilai T hitung  $-0,920 < T$  tabel  $1,782$  dengan signifikansi  $0,361 > 0,05$ .
- Begitu juga dengan variabel *Inventory* memiliki pengaruh yang signifikan dan positif terhadap *Gross Profit Margin*, karena nilai T hitung  $-0,073 < T$  tabel  $1,782$  dengan signifikansi  $0,944 > 0,05$ .

Dengan demikian dapat disimpulkan bahwa variabel *Food cost*, *Purchase*, dan *Inventory* tidak memiliki pengaruh secara parsial terhadap *Gross Profit Margin*.

## Uji F (Simultan)

Uji F merupakan pengujian hubungan regresi secara simultan yang bertujuan untuk mengetahui apakah seluruh variabel independen bersama-sama mempunyai pengaruh yang signifikan terhadap variabel dependen.

**Tabel 4. Uji F**

ANOVA <sup>a</sup>						
Model		Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
1	Regression	7013617327697 440.000	3	2337872442565 813.500	.389	.764 <sup>b</sup>
	Residual	4810566662490 0368.000	8	6013208328112 546.000		
Total		5511928395259 7808.000	11			

a. Dependent Variable: GPM

b. Predictors: (Constant), INVENTORY, FOODCOST, PURCHASE

Hasil pengolahan data dilihat pada tabel 4.4. Informasi dari tabel diperoleh nilai F statistik sebesar  $0,389 < 3,49$  dengan sig sebesar  $0,764 > 0,05$  yang artinya  $H_0$  diterima sehingga secara statistik terbukti bahwa tidak terdapat variabel independen yang berpengaruh signifikan terhadap variabel dependen, hal ini menunjukkan bahwa variabel *Food Cost*, *Purchase*, dan *Inventory*, secara bersama-sama tidak mempunyai pengaruh yang signifikan terhadap *Gross Profit Margin*.

## KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan maka peneliti menarik kesimpulan sebagai berikut:

1. Terdapat pengaruh antara *Food Cost* terhadap *Gross Profit Margin* pada resto Po Supper Klub
2. Terdapat pengaruh antara *Purchase* terhadap *Gross Profit Margin* pada resto Po Supper Klub
3. Terdapat pengaruh antara *Inventory* terhadap *Gross Profit Margin* pada resto Po Supper Klub

## SARAN

Berdasarkan kesimpulan diatas maka peneliti memberikan saran sebagai berikut:

1. Berdasarkan keterbatasan penelitian diatas saran yang bisa diberikan untuk peneliti selanjutnya adalah meneliti perusahaan *F&B* diberbagai tema, Maka akan bisa terlihat keadaan perusahaan yang bergerak di bidang makanan yang ada di Indonesia secara menyeluruh.
2. Untuk penelitian selanjutnya dapat mempertimbangkan faktor faktor lain yang dapat mempengaruhi Profitabilitas pada perusahaan *F&B*, agar dapat memperjelas faktor-faktor yang dapat mempengaruhi profitabilitas, seperti *Net profit margin* (NPM), *Operating ratio* (OR), *Return of investment* (ROI), dan juga dapat memperbaharui tahun penelitian dan menggunakan sektor lainnya guna dapat mengambil keputusan secara global terkait *Gross profit margin* (GPM)
3. Untuk Perusahaan, dalam ruang lingkup bisnis *F&B* tidak selamanya mengalami keuntungan ataupun kerugian. Maka dari itu saran dari peneliti agar memperhatikan hal – hal yang dapat mempengaruhi performa bisnis tersebut, mulai dari standar recipe, standar food cost, standar pricing, dan lain sebagainya.

## Referensi

Akuntansi, P. S., Ekonomi, F., & Pakuan, U. (2018). 4. *Peranan Pengendalian Internal Pembelian Persediaan Bahan Pokok Makanan Terhadap Efektivitas Pembelian Pada Pt*

- Hotel Properti Internasional Tahun 2018.*
- Anggraini, D. D., & Sitorus, P. M. (2022). Pengaruh Rasio Profitabilitas , Likuiditas , Struktur Aktiva Dan Ukuran Perusahaan Terhadap Struktur Modal Pada Perusahaan Subsektor Restoran , Hotel Dan Pariwisata Yang Terdaftar Di Bursa Efek Indonesia ( Bei ) Periode 2016-2020 The Influence Of Profitab. *E-Proceeding of Management*, 9(2), 369–379.  
<https://openlibrarypublications.telkomuniversity.ac.id/index.php/management/article/view/17737>
- Awasthi, A., Nain, A., & Roy, A. (2020). A study on cost cutting & control in food & beverage service department. *International Journal of Scientific and Technology Research*, 9(2), 1717–1719.
- Budiyasa, I. K. G., A. M. Putra, and F. M. S. (2018). Analisis Pengendalian Biaya Food and Beverage Pada Harris Hotel Raya Kuta Bali. *Jurnal Kepariwisata Dan Hospitalitas* 2.3, 2(3), 135–154.
- Cengiz, E., Cengiz, F., Demirciftci, T., & Cobanoglu, C. (2018). Do food and beverage cost-control measures increase hotel performance? A case study in Istanbul, Turkey. *Journal of Foodservice Business Research*, 21(6), 610–627.  
<https://doi.org/10.1080/15378020.2018.1493893>
- Christi, A. R. T. P., & Yuliawati, E. (2018). Analisis Perencanaan Dan Pengendalian Material Biaya Persediaan. *Seminar Nasional Sains Dan Teknologi Terapan VI*, 485–492.
- Danial, M., Tinggi, S., & Ekonomi, I. (2019). *Analisis Pengendalian Biaya Operasional Dalam Kaitannya. April.*
- Davis, B., Lockwood, A., Pantelidis, I., & Alcott, P. (2020). Food and beverage control. In *Food and Beverage Management*. <https://doi.org/10.4324/9780080966717-20>
- Ferawati, Davita Fersiartha, K., & Yuliana, I. (2020). Analisis Pengaruh Persediaan Barang Dan Penjualan Terhadap Laba Perusahaan (Studi Kasus Cv Davin Jaya Karimun). *Jurnal Cafeteria*, 1(2), 33–44. <https://doi.org/10.51742/akuntansi.v1i2.146>
- Golaś, Z. (2020). The effect of inventory management on profitability: Evidence from the Polish food industry: Case study. *Agricultural Economics (Czech Republic)*, 66(5), 234–242. <https://doi.org/10.17221/370/2019-AGRICECON>
- Huwae, P. (2019). *Analisis Sistem Pengendalian Intern Terhadap Persediaan Food And Beverage Dan Operating Supplies Pada Sintesa Peninsula Hotel Manado*. Politeknik Negeri manado.
- Huwae, P., & Isi, D. (2019). *Analisis Sistem Pengendalian Intern Terhadap Persediaan Food And Beverage Dan Operating Supplies Pada Sintesa Peninsula Hotel Manado Kementerian Riset Teknologi Dan Pendidikan Tinggi Politeknik Negeri Manado - Jurusan Akuntansi Program Studi Sarjana Terap.*
- I Ketut Gede Budiyasa, Agus Muriawan Putra, F. M. S. (2018). Analisis Pengendalian Biaya Food and Beverage Pada Harris Hotel Raya Kuta Bali. *Jurnal Kepariwisata Dan Hospitalitas*, 2(3), 135–154.
- Iskandar, H. T. (2020). A brief look into food costing (Case study towards purchasing and inventory management). *Business and Accounting Research (IJEBAR) Peer Reviewed-International Journal*, X(X), 758–766. <https://jurnal.stie-aas.ac.id/index.php/IJEBAR>
- LUMBANTORUAN, J. S. P. (2022). *Pengaruh Penjualan Dan Harga Pokok Penjualan Terhadap Laba Kotor Pada Perusahaan Manufaktur Subsektor Makanan Dan Minuman Yang Terdaftar Di Bei Tahun 2017-2020.*
- Nugroho, D. A., Suarhana, W. R., & ... (2019). Peranan Pengendalian Internal Pembelian Persediaan Bahan Pokok Makanan Terhadap Efektivitas Pembelian Pada Pt Hotel .... (JOM) Bidang Akuntansi. <http://jom.unpak.ac.id/index.php/akuntansi/article/view/1070>
- Nurulhuda, E. S., & Novianti, S. (2022). *Analisis Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi*. 5(1), 189–201.

- Octaviana, P. A. P., Sudiksa, I. N., & Utama, I. P. (2020). Manajemen Menu untuk Meningkatkan Profitabilitas di Seasalt Restaurant, Alila Seminyak. *Jurnal Gastronomi Indonesia*, 8(1), 15–22. <https://doi.org/10.52352/jgi.v8i1.546>
- Park, E. (Olivia), & Kim, W.-H. (2020). The effect of inventory turnover on financial performance in the US restaurant industry: The moderating role of exposure to commodity price risk. *Tourism Economics*, 27(7), 1417–1429. <https://doi.org/10.1177/1354816620923860>
- Putri, D. L. P., & Surya, C. L. (2020). Analisis Perencanaan Persediaan Untuk Meningkatkan Pengendalian Biaya Produksi Pada Mebel Tenang Jaya. *Moneter - Jurnal Akuntansi Dan Keuangan*, 7(1), 48–53. <https://doi.org/10.31294/moneter.v7i1.7258>
- Safkaur, O. (2021). Pengaruh Pengendalian Biaya, Fungsi Penjualan Terhadap Peningkatan Laba Perusahaan Bisnis Era Covid-19. *Jurnal Riset Akuntansi Dan Keuangan Vol.*
- Siaputra, H., Christianti, N., & Amanda, G. (2019). Analisa Implementasi Food Waste Management Di Restoran ‘X’ Surabaya. *Jurnal Manajemen Perhotelan*, 5(1), 1–8. <https://doi.org/10.9744/jmp.5.1.1-8>
- Sugiyono. (2018). *Metode Penelitian Kualitatif & Kuantitatif*. Alfabeta.
- Wahyuni, D. (2018). *Pengaruh Margin Laba Kotor, Margin Laba Bersih Dan Pengembalian Atas Aset Terhadap Pertumbuhan Laba Pada PT. Mopoli Raya Periode 2010-2016*.