



Kata Pengantar

Edisi 2

Puji syukur penulis haturkan kehadapan Tuhan Yang Maha Esa karena atas ijin Beliau penulis dapat menyelesaikan buku *Akuntansi Manajemen untuk Hotel dan Restoran* edisi 2 ini.

Beberapa perubahan dilakukan pada edisi 2 ini, yaitu pada Bab Analisis Kinerja Keuangan dan *Cost Volume Profit Analysis* serta penambahan bab Nilai Waktu Uang. Pada Analisis Kinerja Keuangan, rasio GOPAR harus ditambahkan mengingat rasio ini mengukur tingkat efisiensi *operated departements* dan dapat diterapkan sebagai pembanding untuk hotel dengan kelas yang sama. Contoh terapan analisis titik pulang pokok untuk restoran dengan beberapa produk juga ditambahkan pada buku ini untuk memperjelas terapannya pada bisnis restoran. Bab Nilai Waktu Uang ditambahkan pada edisi 2 ini untuk memberikan pemahaman bahwa dengan berjalannya waktu nilai uang akan mengalami perubahan terutama penurunan nilai. Pemahaman ini akan sangat bermanfaat pada bidang kredit atau piutang hotel.

Edisi 2 ini terdiri dari 15 bab: Tinjauan Akuntansi Manajemen, Tinjauan Akuntansi Keuangan Hotel, Laporan Arus Kas, Analisis Kinerja Keuangan Hotel, Teknik-teknik Forecasting Anggaran Operasional, Anggaran Kas, Pemantauan Anggaran, Pengendalian Harga Pokok Makanan dan Minuman, Perilaku Biaya untuk Pengambilan Keputusan, Cost Volume Profit Analysis, Manajemen Menu, Penentuan Harga Jual, Alokasi Biaya Overhead, dan Nilai Waktu Uang.

Penyelesaian edisi 2 ini terwujud karena dukungan dari keluarga, terutama istri, Anak Agung Sagung Mas Silawaty, Anak-anak dan menantu: I.B.A. Yogeswara, I.B. Dharma Agastya, I.B. Manik Brahmandhika, I.G.A. Wita Kusumawati serta cucu tercinta I.A.A. Ulan Gita Iswari.

Harapan penulis, semoga buku ini dapat memberikan manfaat bagi pendidikan pada bidang akuntansi manajemen pada sektor perhotelan.

IBM Wiyasha