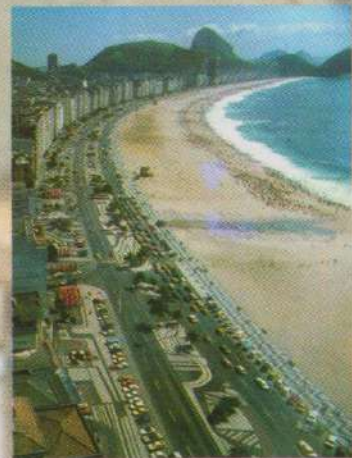
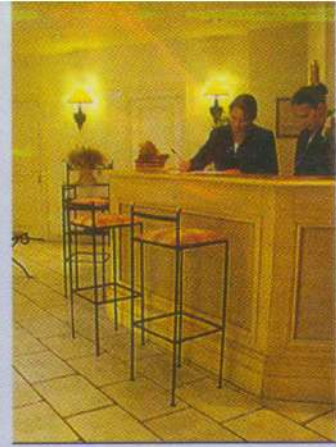


AKUNTANSI MANAJEMEN untuk Hotel dan Restoran

Buku *Akuntansi Manajemen untuk Hotel & Restoran* mengkaji teknik-teknik akuntansi manajemen yang lazim diterapkan di industri perhotelan, seperti analisis kinerja keuangan, teknik-teknik *forecasting*, penyiapan anggaran operasional dan anggaran kas, pemantauan anggaran operasional, pengendalian harga pokok makanan dan minuman, perilaku biaya untuk pengambilan keputusan, *cost-volume profit analysis*, manajemen menu, penentuan harga jual, dan metode alokasi biaya *overhead*.

Penyajian informasi masa depan merupakan informasi strategis yang sangat dibutuhkan oleh manajemen terutama untuk pengambilan keputusan yang tepat di tengah persaingan bisnis yang ketat.

Buku ini akan sangat bermanfaat bagi pihak-pihak yang berminat terhadap akuntansi manajemen terutama pada industri hotel dan restoran, seperti mahasiswa, praktisi, dan manajer hotel.



PARWISATA DAN PERHOTELAN

ISBN : 979-763-665-8



9 789797 636654

5 6 7 8 9 10

Penerbit ANDI

Jl. Béo 38-40 Telp.(0274)561881 Fax.(0274)588282

E-mail : penerbitan@andipublisher.com

Website : <http://www.andipublisher.com>

Dapatkan Info Buku Baru, Kirim E-mail: info@andipublisher.com