

AKUNTANSI MANAJEMEN

untuk **HOTEL dan RESTORAN**

Edisi

2

Buku *Akuntansi Manajemen untuk Hotel dan Restoran Edisi 2* ini terdiri dari 15 bab: Tinjauan Akuntansi Manajemen, Tinjauan Akuntansi Keuangan Hotel, Laporan Arus Kas, Analisis 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.

Dengan penguasaan bidang-bidang di atas diharapkan Manajer Hotel dapat menyajikan dan menyelesaikan masalah-masalah informasi masa depan dengan tepat penerapan teknologi informasi dan komunikasi di tengah persaingan bisnis.

Mudah-mudahan buku ini dapat memberikan sumbangsih pada bidang terutama untuk hotel dan restoran.



INVENT

STI

No. Reg :

Penerbit ANDI

Jl. Beo 38-40 Yogyakarta
Telp. (0274) 561881 Fax. (0274) 588282
e-mail: penerbitan@andipublisher.com
website: www.andipublisher.com



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