



---

**PERAN COST CONTROL DALAM MENGENDALIKAN BIAYA FOOD AND  
BEVERAGE DI SEJOLI RESTO C3 HOTEL UNGARAN**

Oleh

**Memo Nanda Riski Ardiansyah<sup>\*1</sup>, Aletta Dewi Maria Th<sup>2</sup>**

<sup>1,2</sup>Manajamen, Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi Pariwisata Indonesia

e-mail: <sup>\*1</sup>[memo.21510012@student.stiepari.ac.id](mailto:memo.21510012@student.stiepari.ac.id), <sup>2</sup>[alettadewi@stiepari.ac.id](mailto:alettadewi@stiepari.ac.id)

**Abstrak**

*Penelitian ini membahas penerapan strategi cost control dalam mengelola biaya operasional Food & Beverage (F&B) di Sejoli Resto C3 Hotel Ungaran. Penelitian ini dilakukan karena meningkatnya tekanan biaya operasional di industri perhotelan dan restoran, yang menuntut strategi efisien dalam pengelolaan sumber daya tanpa mengurangi kualitas layanan. Metode penelitian yang digunakan adalah analisis deskriptif kuantitatif, dengan pengumpulan data melalui observasi dan dokumentasi laporan keuangan sebelum dan sesudah implementasi cost control. Hasil penelitian menunjukkan bahwa strategi cost control berhasil mengurangi biaya operasional rata-rata sebesar 10%. Efisiensi ini dicapai melalui pengelolaan bahan baku yang lebih optimal, penerapan kontrol porsi, serta pencatatan stok yang lebih terstruktur. Namun, terdapat kendala dalam implementasi, seperti kepatuhan staf terhadap SOP yang masih rendah, kurangnya pelatihan karyawan, serta pemanfaatan teknologi yang belum optimal. Oleh karena itu, evaluasi berkala, peningkatan keterampilan staf, dan integrasi teknologi digital menjadi aspek penting untuk pengembangan lebih lanjut. Penelitian ini menegaskan bahwa penerapan cost control yang efektif dapat meningkatkan efisiensi operasional tanpa mengorbankan kualitas layanan. Implikasi penelitian ini dapat menjadi acuan bagi restoran dan hotel dalam mengelola biaya operasional secara lebih optimal.*

**Kata Kunci:** *Cost Control; Food and Beverage Cost; Efisiensi Biaya*

**PENDAHULUAN**

Dalam industri perhotelan dan restoran, pengendalian biaya merupakan salah satu aspek krusial dalam manajemen operasional, khususnya pada departemen Food and Beverage (F&B). Sejoli Resto C3 Hotel Ungaran sebagai bagian dari industri perhotelan menghadapi tantangan dalam mengelola biaya F&B agar tetap efisien dan menguntungkan. Salah satu cara yang dapat diterapkan adalah melalui penerapan cost control yang efektif.

Cost control dalam sektor F&B bertujuan untuk memastikan penggunaan bahan baku dan sumber daya lainnya sesuai dengan anggaran yang telah ditetapkan, sehingga dapat meminimalkan pemborosan dan meningkatkan profitabilitas (Mahendra & Sabir, 2020). Pengendalian biaya dalam operasional F&B

mencakup berbagai aspek, mulai dari perencanaan anggaran, pemantauan harga bahan baku, pengendalian porsi makanan, hingga evaluasi efisiensi operasional (Kapidin, 2017). Menurut (Mahendra & Sabir, 2020), penerapan strategi cost control yang tepat dapat membantu mengoptimalkan efisiensi biaya dalam operasional F&B, yang pada akhirnya berkontribusi terhadap peningkatan profitabilitas hotel dan restoran.

Sejumlah penelitian telah membuktikan bahwa sistem cost control yang efektif dalam industri F&B dapat membantu mengurangi pemborosan bahan baku, meningkatkan efisiensi tenaga kerja, serta memastikan bahwa harga jual makanan dan minuman tetap kompetitif tanpa mengorbankan kualitas (Dhea



et al., 2021); (Swantari et al., 2017). Dengan latar belakang tersebut, penelitian ini bertujuan untuk menganalisis peran cost control dalam mengendalikan biaya F&B di Sejoli Resto C3 Hotel Ungaran. Melalui penelitian ini, diharapkan dapat diperoleh pemahaman yang lebih mendalam mengenai efektivitas penerapan cost control dalam mengoptimalkan efisiensi biaya dan meningkatkan keuntungan bisnis perhotelan.

## LANDASAN TEORI

Cost control dalam industri perhotelan dan restoran merupakan serangkaian proses manajerial yang bertujuan untuk mengelola pengeluaran agar tetap berada dalam batas anggaran yang ditentukan (Bali, 2024). Menurut (Dhea et al., 2021), pengendalian biaya pada departemen F&B melibatkan beberapa strategi utama, seperti perencanaan anggaran, analisis biaya bahan baku, pengawasan operasional, serta evaluasi kinerja keuangan. Strategi ini bertujuan untuk mengurangi pemborosan, meningkatkan efisiensi operasional, dan menjaga keseimbangan antara biaya produksi dan pendapatan yang diperoleh (Kalonio et al., 2017).

Menurut (I Made Kerta Wijaya & Ni Luh Putu Sri Widhiastuty, 2021), pengendalian food cost oleh cost controller memiliki dampak signifikan dalam menjaga stabilitas finansial restoran dan hotel. (Trivena & Pradyani, 2022) Mereka menekankan bahwa pengelolaan biaya yang baik akan berdampak pada peningkatan profitabilitas, terutama melalui optimalisasi penggunaan bahan baku dan efisiensi tenaga kerja. Sejalan dengan penelitian tersebut, penelitian oleh (Swantari et al., 2017) menyoroti pentingnya peran food and beverage controller dalam memantau dan mengelola seluruh aspek keuangan terkait dengan makanan dan minuman guna memastikan laba yang maksimal.

Beberapa metode utama dalam cost control F&B meliputi:

1. *Cost of Goods Sold (COGS)*  
Menghitung biaya bahan baku yang digunakan dalam produksi makanan dan minuman, serta membandingkannya dengan pendapatan penjualan untuk memastikan efisiensi biaya (Trianziani, 2020).
2. *Analisis Variance*  
Membandingkan anggaran yang direncanakan dengan pengeluaran aktual untuk mengidentifikasi ketidaksesuaian dan mengatasi pemborosan (Trivena & Pradyani, 2022).
3. *Activity-Based Management (ABM)*  
Menurut (Nasir & Gunawan, 2025), pendekatan ini memungkinkan perusahaan untuk mengalokasikan sumber daya secara lebih efektif berdasarkan aktivitas yang memberikan nilai tambah terbesar.
4. *Standarisasi Porsi dan Resep*  
Menentukan ukuran porsi yang tepat serta memastikan kepatuhan terhadap standar resep guna mengontrol penggunaan bahan baku dan menghindari pemborosan (Kapidin, 2017).

Dengan demikian, penelitian ini akan mengkaji peran cost control dalam pengendalian biaya F&B di Sejoli Resto C3 Hotel Ungaran dengan mengacu pada konsep dan temuan penelitian sebelumnya, serta menganalisis implementasi strategi cost control yang telah diterapkan di industri perhotelan.

## METODE PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif dengan metode studi kasus untuk menganalisis peran cost control dalam mengendalikan biaya Food and Beverage (F&B) di Sejoli Resto C3 Hotel Ungaran. Pendekatan ini dipilih guna memperoleh pemahaman yang mendalam mengenai penerapan strategi cost control serta faktor-faktor yang mempengaruhi efektivitasnya dalam operasional restoran.

Penelitian ini menggunakan desain deskriptif kualitatif, di mana data yang dikumpulkan akan dianalisis secara mendalam



.....  
untuk memahami fenomena cost control dalam manajemen F&B (Sugiyono., 2020). Studi kasus pada Sejoli Resto C3 Hotel Ungaran akan menjadi fokus utama dalam menggali proses pengendalian biaya serta efektivitas implementasi strategi cost control. Data yang diperoleh akan dianalisis secara tematik untuk mendapatkan gambaran yang komprehensif mengenai strategi dan kendala dalam penerapan cost control.

Sumber data dalam penelitian ini terdiri dari:

#### Data Primer

##### 1. Wawancara Mendalam dengan pihak terkait dalam operasional restoran, termasuk

###### 1) Manajer Restoran

Untuk memahami strategi cost control yang diterapkan serta tantangan yang dihadapi dalam pengelolaan biaya F&B.

###### 2) Chef atau Kepala Dapur

Untuk mengetahui bagaimana perencanaan menu, penggunaan bahan baku, dan kontrol terhadap pemborosan dilakukan.

###### 3) Staff Keuangan dan Cost Controller

Untuk mendapatkan informasi terkait pelaksanaan anggaran, pencatatan pengeluaran, serta sistem pelaporan keuangan dalam mengontrol biaya.

###### 4) Supplier Bahan Baku

Untuk memahami dinamika harga bahan baku dan negosiasi dalam pengadaan bahan makanan.

#### Observasi Langsung

##### 1) Proses perencanaan dan pengadaan bahan baku.

##### 2) Pengelolaan stok bahan makanan dan penyimpanan di gudang.

##### 3) Proses produksi dan penyajian makanan serta minuman.

##### 4) Sistem pencatatan dan pelaporan biaya F&B.

#### Data Sekunder

##### 1) Dokumen dan Laporan Keuangan terkait pengelolaan biaya F&B.

##### 2) Kajian Pustaka dari penelitian sebelumnya yang relevan dengan topik cost control dalam industri perhotelan dan restoran.

##### 3) Kebijakan atau SOP (Standard Operating Procedure) yang digunakan dalam pengendalian biaya di Sejoli Resto C3 Hotel Ungaran.

#### Teknik Pengumpulan Data

Teknik pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian ini meliputi (Zaini et al., 2023):

##### 1. Wawancara Semi-Struktur

Wawancara akan dilakukan dengan menggunakan daftar pertanyaan terbuka yang memungkinkan eksplorasi lebih dalam terkait strategi cost control. Beberapa contoh pertanyaan yang diajukan adalah:

###### 1) Bagaimana prosedur perencanaan anggaran untuk departemen F&B?

###### 2) Strategi apa yang digunakan untuk meminimalisir pemborosan bahan baku?

###### 3) Bagaimana mekanisme pengendalian stok bahan makanan dan pencatatan pengeluaran?

###### 4) Apa tantangan utama dalam penerapan cost control di Sejoli Resto C3 Hotel Ungaran?

###### 5) Bagaimana evaluasi terhadap efektivitas sistem cost control yang diterapkan?

##### 2. Observasi Partisipatif

Peneliti akan mengamati langsung proses pengelolaan bahan baku, penyimpanan, serta kontrol dalam proses produksi makanan dan minuman. Observasi dilakukan untuk memahami bagaimana kebijakan cost control diterapkan dalam praktik operasional sehari-hari.

##### 3. Analisis Dokumen

Data dari laporan keuangan dan anggaran F&B akan dianalisis untuk mengidentifikasi pola pengeluaran serta efektivitas pengendalian biaya yang diterapkan.

#### Teknik Analisis Data

Data yang dikumpulkan dianalisis menggunakan metode analisis tematik, yang terdiri dari beberapa tahapan:



#### 1. Reduksi Data

Menyeleksi data yang relevan dan mengelompokkan berdasarkan tema tertentu, seperti strategi cost control, efisiensi biaya, dan tantangan dalam implementasi.

#### 2. Penyajian Data

Menyusun data dalam bentuk naratif, tabel, atau diagram untuk memudahkan pemahaman.

#### 3. Menyimpulkan hasil analisis berdasarkan temuan utama dalam penelitian, yang akan digunakan untuk memberikan rekomendasi strategis bagi peningkatan efektivitas cost control.

#### Keabsahan Data

Untuk memastikan keabsahan data, penelitian ini menggunakan metode triangulasi sumber dan teknik, yaitu:

##### 1. Triangulasi Sumber

Membandingkan data dari berbagai informan untuk meningkatkan validitas hasil penelitian.

##### 2. Triangulasi Teknik

Menggunakan berbagai metode pengumpulan data (wawancara, observasi, dan analisis dokumen) agar hasil penelitian lebih komprehensif.

Dengan metode penelitian ini, diharapkan penelitian dapat memberikan gambaran yang jelas mengenai peran cost control dalam mengendalikan biaya F&B di Sejoli Resto C3 Hotel Ungaran serta memberikan rekomendasi strategis untuk meningkatkan efisiensi biaya dan profitabilitas restoran.

### HASIL DAN PEMBAHASAN

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis efektivitas penerapan cost control dalam mengendalikan biaya Food and Beverage (F&B) di Sejoli Resto C3 Hotel Ungaran. Hasil penelitian diperoleh melalui wawancara dengan berbagai informan kunci, observasi langsung terhadap proses operasional, serta analisis dokumen keuangan terkait.

#### Hasil Wawancara

Wawancara dilakukan terhadap beberapa informan kunci, yaitu:

##### 1) Manajer Restoran

Menjelaskan kebijakan cost control yang diterapkan, strategi efisiensi, serta kendala yang dihadapi dalam pengelolaan biaya.

##### 2) Chef/Kepala Dapur

Memberikan informasi mengenai manajemen bahan baku, pengelolaan menu, kontrol porsi makanan, serta strategi untuk mengurangi food waste.

##### 3) Staff Keuangan

Memaparkan bagaimana pelaporan dan analisis biaya dilakukan untuk mengevaluasi efektivitas strategi cost control.

##### 4) Cost Controller

Menguraikan teknik pengawasan dan evaluasi yang diterapkan dalam memastikan efisiensi biaya operasional serta mekanisme pencatatan stok dan anggaran.

Beberapa temuan utama dari wawancara meliputi:

##### 1. Strategi Cost Control

Sejoli Resto menerapkan sistem pembelian bahan baku dalam jumlah besar (bulk purchasing) untuk mendapatkan harga yang lebih murah, serta menerapkan kontrol ketat dalam penyimpanan dan penggunaan bahan baku.

##### 2. Pengelolaan Sisa Bahan Makanan

Upaya untuk mengurangi food waste dilakukan dengan memanfaatkan sisa bahan makanan untuk menu alternatif atau promo diskon makanan.

##### 3. Peningkatan Efisiensi Operasional

Standarisasi resep dan kontrol porsi makanan diterapkan guna mengoptimalkan penggunaan bahan baku secara lebih efektif.

##### 4. Sistem Pemantauan

Penerapan sistem pencatatan stok dan penggunaan bahan secara berkala untuk mencegah pemborosan.

#### Hasil Observasi

Observasi langsung dilakukan terhadap proses pengelolaan bahan baku, penyimpanan, dan



produksi makanan. Temuan utama dari observasi meliputi:

1. Sistem Penyimpanan  
Terdapat sistem FIFO (*First In First Out*) yang diterapkan dalam penyimpanan bahan baku guna menghindari kerusakan bahan yang tidak terpakai.
2. Proses Produksi  
Penggunaan bahan baku dipantau melalui pencatatan stok harian guna memastikan tidak ada pemborosan.
3. Pengawasan Operasional  
Chef bertanggung jawab dalam melakukan pengecekan berkala terhadap penggunaan bahan dan kualitas produksi.
4. Kepatuhan Terhadap SOP  
Beberapa staf masih belum sepenuhnya menerapkan prosedur standar pengelolaan bahan baku, sehingga diperlukan pelatihan lebih lanjut.

#### Analisis Dokumen Keuangan

Tabel 1. Perbandingan Biaya F&B Sebelum dan Sesudah Cost Control

| Biaya F&B Sebelum Control (Rp) | Biaya F&B Sesudah Cost Control (Rp) | Persentase Penurunan (%) |
|--------------------------------|-------------------------------------|--------------------------|
| 100.000.000                    | 90.000.000                          | 10%                      |
| 98.000.000                     | 88.200.000                          | 10%                      |
| 105.000.000                    | 94.500.000                          | 10%                      |
| 102.000.000                    | 91.800.000                          | 10%                      |
| 99.500.000                     | 89.550.000                          | 10%                      |
| 101.000.000                    | 90.900.000                          | 10%                      |

Dari tabel di atas, terlihat bahwa setelah implementasi cost control, terjadi penurunan rata-rata 10% dalam biaya operasional F&B setiap periode. Hal ini menunjukkan bahwa strategi pengelolaan biaya yang diterapkan berhasil dalam mengoptimalkan efisiensi tanpa mengurangi kualitas layanan

#### Pembahasan

Berdasarkan hasil penelitian, penerapan cost control di Sejoli Resto C3 Hotel Ungaran memberikan dampak yang sangat signifikan dalam mengurangi biaya operasional pada bagian Food and Beverage (F&B). Dengan menerapkan strategi pengelolaan biaya yang

tepat, restoran ini berhasil meningkatkan efisiensi penggunaan bahan baku, menerapkan kontrol porsi yang lebih akurat, serta meminimalkan pemborosan tanpa menurunkan kualitas layanan kepada pelanggan.

Salah satu langkah utama dalam penerapan cost control adalah pengendalian ketat dalam proses pengadaan dan penyimpanan bahan baku. Dengan adanya sistem pencatatan stok yang lebih terstruktur, restoran dapat:

- 1) Mengelola persediaan bahan baku secara lebih efektif sehingga dapat memastikan bahan yang digunakan tetap dalam kondisi optimal dan tidak melewati masa kedaluwarsa.
- 2) Mencegah pemborosan akibat pembelian bahan baku yang berlebihan dengan melakukan pemantauan stok secara berkala dan menyesuaikan dengan kebutuhan operasional harian.
- 3) Menjaga standar porsi dalam setiap menu agar kualitas dan kuantitas makanan tetap konsisten serta food cost dapat terkendali.

Namun, dalam implementasi cost control, masih terdapat beberapa tantangan yang dihadapi oleh manajemen restoran, yaitu:

#### Tantangan dalam Implementasi Cost Control

1. Kepatuhan terhadap SOP  
Meskipun standar operasional prosedur (SOP) dalam pengelolaan bahan baku sudah diterapkan, beberapa staf masih kurang disiplin dalam menerapkannya. Misalnya, masih ada staf yang tidak mencatat penggunaan bahan baku secara rutin atau tidak mengikuti prosedur penyimpanan bahan dengan benar, yang berpotensi menyebabkan ketidakefisienan dalam penggunaan bahan baku.
2. Kurangnya Pelatihan bagi Karyawan  
Tidak semua karyawan memahami pentingnya cost control dalam operasional restoran. Beberapa staf belum terbiasa dengan sistem pencatatan yang diterapkan, sehingga sering terjadi kesalahan dalam perhitungan stok atau pemborosan bahan baku. Oleh karena itu, diperlukan pelatihan



tambahan agar staf memiliki pemahaman yang lebih baik mengenai strategi cost control dan dapat menjalankan prosedur yang telah ditetapkan dengan lebih optimal.

3. Pemanfaatan Teknologi yang Terbatas  
Saat ini, sistem pencatatan biaya dan monitoring stok bahan baku masih dilakukan secara manual. Hal ini menyebabkan potensi kesalahan dalam perhitungan, pencatatan yang tidak akurat, serta sulitnya melakukan analisis data secara cepat dan efektif. Dengan keterbatasan teknologi, efisiensi dalam pengelolaan biaya belum dapat dimaksimalkan.

#### Rekomendasi untuk Mengatasi Tantangan Cost Control

Agar penerapan cost control di Sejoli Resto lebih efektif dan berkelanjutan, beberapa langkah yang dapat diambil oleh pihak manajemen adalah sebagai berikut:

1. Melakukan Evaluasi Berkala terhadap Cost Control
  - 1) Manajemen perlu melakukan evaluasi secara rutin terhadap efektivitas strategi cost control yang telah diterapkan.
  - 2) Laporan keuangan, analisis food cost, dan penggunaan bahan baku harus diperiksa secara berkala untuk mengidentifikasi potensi inefisiensi dan melakukan perbaikan yang diperlukan.
  - 3) Audit internal terkait pengelolaan bahan baku dan biaya operasional juga dapat membantu dalam meningkatkan pengawasan terhadap implementasi cost control.
2. Meningkatkan Pelatihan dan Kesadaran Staf
  - 1) Pelatihan khusus mengenai cost control harus diberikan kepada seluruh staf, terutama yang bertanggung jawab atas pengelolaan bahan baku dan produksi makanan.
  - 2) Staf perlu diberikan pemahaman tentang pentingnya pencatatan stok yang akurat, pengelolaan bahan baku yang efisien, serta kontrol porsi yang tepat untuk menjaga profitabilitas restoran.

- 3) Selain itu, pelatihan mengenai teknik penyimpanan bahan baku yang benar dan pemanfaatan sisa bahan secara efektif dapat membantu mengurangi pemborosan.

#### 3. Mengoptimalkan Pemanfaatan Teknologi

- 1) Penggunaan software manajemen inventaris yang terintegrasi dapat membantu dalam pencatatan stok, perencanaan pengadaan bahan baku, serta analisis biaya secara lebih akurat dan efisien.
- 2) Sistem digital dalam pencatatan biaya dan monitoring stok bahan baku dapat memberikan data real-time, sehingga manajemen dapat segera mengambil keputusan jika terjadi penyimpangan dalam penggunaan bahan atau lonjakan biaya operasional.
- 3) Implementasi teknologi dalam pemantauan food cost juga memungkinkan restoran untuk lebih cepat dalam mengidentifikasi dan mengatasi penyebab meningkatnya biaya operasional.

Dengan implementasi cost control yang lebih ketat dan pengawasan yang lebih terstruktur, Sejoli Resto C3 Hotel Ungaran dapat meningkatkan profitabilitas tanpa mengorbankan kualitas layanan kepada pelanggan. Langkah-langkah strategis yang diambil, seperti pengelolaan stok yang lebih efisien, pengendalian porsi, serta penerapan teknologi, akan membantu restoran dalam mengoptimalkan pengelolaan biaya operasional.

Agar cost control dapat berjalan secara optimal, manajemen diharapkan terus melakukan evaluasi berkala, meningkatkan pelatihan staf, serta mengadopsi sistem digital dalam pengelolaan stok dan biaya operasional. Dengan strategi yang tepat, Sejoli Resto dapat semakin kompetitif di industri perhotelan dan restoran, serta mempertahankan keberlanjutan bisnisnya dalam jangka panjang.





## PENUTUP

### Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian mengenai penerapan cost control di Sejoli Resto C3 Hotel Ungaran, dapat disimpulkan bahwa strategi ini memiliki dampak yang signifikan dalam meningkatkan efisiensi operasional dan mengurangi biaya tanpa menurunkan kualitas layanan. Berikut adalah beberapa temuan utama:

1. Efektivitas Cost Control
  - 1) Implementasi cost control berhasil mengurangi biaya operasional di sektor Food & Beverage (F&B) rata-rata sebesar 10%.
  - 2) Pengurangan biaya ini tidak mengorbankan kualitas makanan dan layanan kepada pelanggan.
2. Peningkatan Efisiensi Operasional
  - 1) Pengelolaan bahan baku lebih optimal dengan sistem pencatatan stok yang lebih terstruktur.
  - 2) Penerapan kontrol porsi yang ketat menjaga konsistensi produk dan menghindari pemborosan.
  - 3) Pemantauan penggunaan bahan baku lebih efektif, memastikan bahwa bahan digunakan sebelum kedaluwarsa.
3. Tantangan dalam Implementasi
  - 1) Kepatuhan staf terhadap SOP masih menjadi kendala, terutama dalam pencatatan stok dan penggunaan bahan baku.
  - 2) Kurangnya pelatihan bagi karyawan, menyebabkan sebagian staf belum memahami pentingnya cost control dalam operasional restoran.
  - 3) Pemanfaatan teknologi masih terbatas, karena sistem pencatatan dan monitoring stok masih dilakukan secara manual, berpotensi menimbulkan kesalahan dalam perhitungan biaya.
4. Peluang Pengembangan
  - 1) Evaluasi berkala terhadap strategi cost control perlu dilakukan untuk terus meningkatkan efisiensi operasional.

- 2) Peningkatan pelatihan karyawan dalam pengelolaan bahan baku dan penggunaan teknologi dapat memperkuat implementasi strategi ini.
- 3) Optimalisasi teknologi dengan sistem digital atau software manajemen inventaris dapat meningkatkan akurasi dalam pencatatan dan pemantauan stok bahan baku secara real-time.

### Saran

Untuk penelitian lebih lanjut, beberapa rekomendasi yang dapat dilakukan antara lain:

1. Menggunakan Metode yang Lebih Luas
  - 1) Penelitian selanjutnya dapat memperluas cakupan dengan membandingkan strategi cost control di berbagai jenis restoran atau hotel.
  - 2) Analisis komparatif dapat memberikan wawasan lebih mendalam tentang efektivitas strategi yang berbeda.
2. Mengintegrasikan Sistem Digital dalam Cost Control

Studi lanjutan dapat mengeksplorasi implementasi teknologi berbasis digital, seperti software manajemen inventaris dan sistem ERP untuk meningkatkan efisiensi dalam pencatatan biaya dan pengelolaan stok.
3. Menganalisis Dampak Jangka Panjang

Penelitian mendatang dapat mengkaji dampak jangka panjang dari strategi cost control terhadap profitabilitas, kepuasan pelanggan, dan kualitas layanan di industri perhotelan dan restoran.
4. Melibatkan Perspektif Pelanggan dalam Penelitian

Selain analisis dari sisi operasional, penelitian lebih lanjut dapat memasukkan sudut pandang pelanggan untuk memahami apakah pengurangan biaya berpengaruh terhadap persepsi mereka terhadap kualitas makanan dan layanan.

Dengan adanya penelitian lanjutan yang lebih mendalam, strategi cost control dapat terus dikembangkan agar lebih efektif dalam



meningkatkan efisiensi operasional, menekan biaya, dan mempertahankan kualitas layanan di industri perhotelan dan restoran.

#### DAFTAR PUSTAKA

- [1] Bali, P. P. (2024). Evaluasi pengendalian beverage cost di hotel x. 8(10), 158–162.
- [2] Dhea, N. P., Adelia, T., Saputra, D., & Nurhayanti, K. (2021). Budget Analysis as a Food and Beverage Cost Control Tool at The Westin Resort Nusa Dua Bali. 1–8. <https://repository.pnb.ac.id>
- [3] I Made Kerta Wijaya, & Ni Luh Putu Sri Widhiastuty. (2021). Pengendalian Food Cost Oleh Cost Controller Pada Papillon Echo Beach Cangu. *Journal of Tourism and Interdisciplinary Studies*, 1(2), 82–92. <https://doi.org/10.51713/jotis.v1i2.58>
- [4] Kalonio, E. R., Poputra, A. T., & Tirayoh, V. Z. (2017). Penerapan Manajemen Berbasis Aktivitas Untuk Meningkatkan Efisiensi Biaya Pada Whiz Prime Hotel Megamass Manado. *Going Concern : Jurnal Riset Akuntansi*, 12(2), 565–574. <https://doi.org/10.32400/gc.12.2.17965>. 2017
- [5] Kapidin, 2017. (2017). PRODUKTIVITAS DEPARTEMEN MAKANAN DAN MINUMAN ( FOOD & BEVERAGE DEPARTMENT ) Kapidin Program Studi Pendidikan Ekonomi Universitas Indraprasta dalam hal ini Strategi Pengendalian Biaya. *Sosio E-Kons*, 9(2), 132–138. [https://journal.lppmunindra.ac.id/index.php/sosio\\_ekons/article/view/1944](https://journal.lppmunindra.ac.id/index.php/sosio_ekons/article/view/1944)
- [6] Mahendra, H., & Sabir, M. (2020). Analisis Strategi Pengendalian Biaya Operasional di Grand Mozza Hotel Timika (Studi Kasus Standarisasi Biaya Operasional). *Jurnal ULET (Utility, Earning and Tax)*, 4(2), 65–83.
- [7] Nasir, M. E., & Gunawan, I. (2025). Optimizing Cost Control in the Hospitality Sector : A Comprehensive Study of Food and Beverage Management. 5(1), 1–8.
- [8] Sugiyono. (2020). Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D.
- [9] Swantari, A., Wicaksono, H., & Festivalia, F. (2017). Analisis Food And Beverage Controller Terhadap Laba Food and Beverage Departemen. *Jurnal Ilmiah Pariwisata*, 22(2), 57. <http://jurnalpariwisata.stptrisakti.ac.id/index.php/JIP/article/view/1132>
- [10] Trivena, N., & Pradyani, N. (2022). Analisis Pengendalian Biaya Food And Beverage Pada Hotel Villa Lumbung Seminyak. *Seminar Ilmiah Nasional ...*, 5, 371–378. <https://jurnal.undhirabali.ac.id/index.php/sintesa/article/view/2266%0Ahttps://jurnal.undhirabali.ac.id/index.php/sintesa/article/download/2266/1790>
- [11] Zaini, P. M., Zaini, P. M., Saputra, N., Penerbit, Y., Zaini, M., Lawang, K. A., & Susilo, A. (2023). Metodologi Penelitian Kualitatif (Issue May).