

Optimalisasi *Gross Profit* Melalui Efektivitas Pengendalian *Food and Beverage Cost* di Ely's Kitchen Bali

[Optimizing *Gross Profit* Through the Effectiveness of *Food and Beverage Cost* Control at Ely's Kitchen Bali]

I Wayan Andre Winata^{1)*}, Cokorda Gede Putra Yudistira²⁾, Upayana Wiguna Eka Saputra³⁾

Politeknik Negeri Bali

Andremarijuana033@gmail.com (Corresponding)

ABSTRAK

Riset ini mengevaluasi efektivitas pengendalian *food and beverage cost* serta memformulasikan langkah optimalisasi *gross profit* di Ely's Kitchen Bali. Melalui pendekatan metode campuran berdesain studi kasus, peneliti membedah data keuangan September 2024–Januari 2026, ditunjang observasi dan wawancara. Temuan awal mengungkap rendahnya efisiensi biaya, terbukti dari akumulasi *unfavorable variance* mencapai Rp 68,3 juta akibat melesetnya prediksi belanja dan inkonsistensi takaran saji. Perusahaan kemudian mengeksekusi tindakan korektif dengan mewajibkan kepatuhan *Standard Recipe* via timbangan digital, perputaran stok FIFO, serta evaluasi *variance* mingguan. Intervensi tersebut sukses menekan *actual cost* ke batas ideal 33%–35% dan mendongkrak margin laba kotor melampaui 64%. Keberhasilan optimalisasi profit ini secara fundamental bertumpu pada kedisiplinan kolaborasi lintas divisi serta pemanfaatan data historis dalam pengambilan keputusan manajerial.

Kata kunci: *Food and Beverage Cost; Pengendalian Biaya; Gross Profit; Variance Analysis; Ely's Kitchen Bali*

ABSTRACT

This research evaluates the effectiveness of food and beverage cost control and formulates strategies to optimize gross profit at Ely's Kitchen Bali. Applying a mixed-methods case study approach, the investigator analyzed financial data from September 2024 to January 2026, supported by observations and interviews. Initial findings revealed poor cost efficiency, evidenced by an accumulated unfavorable variance of IDR 68.3 million caused by inaccurate purchasing forecasts and inconsistent portion controls. The management subsequently executed corrective actions by enforcing Standard Recipe compliance via digital scales, FIFO stock rotation, and weekly variance evaluations. These interventions successfully compressed actual costs to an ideal 33%–35% and boosted the gross profit margin beyond 64%. The success of this profit optimization fundamentally relies on disciplined inter-departmental collaboration and the utilization of historical data for management decisions.

Keywords: *Food and Beverage Cost; Cost Control; Gross Profit; Variance Analysis; Ely's Kitchen Bali*

PENDAHULUAN

Kebangkitan industri pariwisata Bali pascapandemi memacu roda perekonomian daerah, menempatkan sektor *hospitality* dan bisnis restoran sebagai penyumbang efek pengganda (*multiplier effect*) tertinggi (Amilia, 2020). Transformasi pola kunjungan yang mengarah pada wisata massal (*mass tourism*) memaksa pelaku usaha kuliner menghadapi sensitivitas harga yang menekan margin laba (Santoso & Wiranata, 2025). Ketatnya iklim kompetisi menuntut manajemen restoran mengeksekusi efisiensi operasional secara presisi guna mempertahankan resiliensi bisnis (Ralinas et al., 2022). Ely's Kitchen Bali, sebagai unit bisnis kuliner yang menjadi objek studi, menghadapi

dinamika fluktuasi biaya ekstrem pada periode September 2024 hingga Januari 2026. Rekam data mencatatkan lonjakan beban bahan baku (*actual cost*) hingga 44,68% pada akhir tahun 2024, sebuah anomali yang seketika mencekik laba kotor (*gross profit margin*) ke angka 55,32%. Volatilitas ini merefleksikan kerentanan sistem operasional harian menghadapi arus kunjungan tamu dan dinamika harga pemasok.

Merespons kerentanan finansial tersebut, disiplin akuntansi biaya menawarkan kerangka sistematis bernama *cost control* untuk mengevaluasi efisiensi layanan organisasi (Ardiansyah & Maria, 2025; Inglot, 2024). Proses manajerial ini mengharuskan perusahaan membandingkan anggaran standar (*standard cost*) dengan realisasi lapangan (*actual cost*) lewat instrumen analisis varians guna melacak titik inefisiensi (Prakoso, 2021). Ketajaman pengawasan biaya secara langsung membentuk *gross profit*, yakni nilai margin murni dari selisih total pendapatan dan beban pokok penjualan (Marliza & Febriyanti, 2022). Praktik industri pelayanan makanan menetapkan batas ideal *food and beverage cost* pada kisaran 28% hingga 35%, di mana pelanggaran rasio tersebut akan menekan profitabilitas (Samuel Hamonangan et al., 2025; Wahyudi et al., 2022). Telaah empiris mengonfirmasi teori ini; Utami (2023) membuktikan longgarnya pengawasan memicu anjloknya laba kotor, beriringan dengan temuan Diaz-Farina et al. (2023) yang menekankan urgensi mitigasi pemborosan lewat perbaikan teknik produksi dari hulu ke hilir. Penerapan resep baku, kedisiplinan menakar porsi, hingga manajemen rotasi persediaan memegang kendali utama mengamankan margin keuntungan (Pramanick et al., 2025). Mayoritas riset terdahulu lebih banyak membidik strategi pemulihan makro atau meneliti operasional perhotelan berskala besar, sehingga menyisakan celah riset (*research gap*) terkait optimalisasi laba pada level operasional harian restoran independen di wilayah Bali.

Menyikapi celah riset dan urgensi operasional tersebut, penelitian ini merumuskan dua fokus permasalahan pokok. Pertama, bagaimana derajat efektivitas pengendalian *food and beverage cost* di Ely's Kitchen Bali bila diukur menggunakan pisau analisis varians. Kedua, teknik operasional apa yang terbukti aplikatif untuk mendongkrak kembali *gross profit* melalui efisiensi biaya tersebut.

Riset ini membawa tujuan ganda, yakni menakar efektivitas sistem kendali biaya secara matematis sekaligus merumuskan strategi teknis pemulihan laba kotor. Hasil evaluasi lapangan diharapkan menyumbang manfaat praktis bagi manajemen Ely's Kitchen Bali dalam merapatkan celah prosedur *cost control*. Secara teoritis, temuan ini diproyeksikan mampu memperkaya literatur empiris dan daftar pustaka bagi civitas akademika Politeknik Negeri Bali mengenai taktik nyata pengelolaan biaya di sektor gastronomi.

METODE PENELITIAN

Kajian *mixed-methods* berdesain studi kasus ini mengevaluasi efisiensi operasional Ely's Kitchen Bali dengan menarik sampel jenuh (*total sampling*) pada keseluruhan laporan keuangan selama 17 bulan pengamatan, terhitung sejak September 2024 hingga Januari 2026. Pengumpulan informasi menggabungkan dokumentasi finansial, observasi lapangan, dan wawancara terstruktur bersama empat informan pemegang otoritas kunci, yakni *Restaurant Manager*, *Head Chef*, *Cost Controller*, serta *Purchasing Officer*. Analisis data berjalan sekuensial diawali pengolahan kuantitatif yang meliputi analisis deskriptif untuk memetakan rasio pengeluaran dan *gross profit margin*, analisis varians guna mengkalkulasi selisih nominal antara standar anggaran dengan *actual cost*, serta analisis tren untuk melacak fluktuasi pembiayaan bulanan. Begitu level inefisiensi terukur secara matematis, pendalaman kualitatif mengambil alih menggunakan model interaktif Miles dan Huberman lewat tahapan reduksi data, penyajian matriks, hingga penarikan kesimpulan taktik operasional. Peneliti menjamin keabsahan seluruh temuan tersebut melalui triangulasi sumber untuk menyelaraskan keterangan antar-informan serta triangulasi teknik guna memverifikasi silang hasil wawancara dengan bukti dokumen keuangan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Analisis Deskriptif

Evaluasi kinerja operasional Ely's Kitchen Bali menyingkap dinamika tajam pada rasio pengeluaran bahan baku sepanjang 17 bulan pengamatan. Fase awal operasional mencatatkan lonjakan beban aktual yang memuncak pada angka 44,68% di bulan September 2024 dan 43,51% pada Desember 2024. Tingginya persentase beban operasional ini secara langsung menekan *gross profit margin* hingga terjerembap ke level 55,32% dan 56,49%. Titik balik performa mulai terekam konsisten sejak Juli 2025 tatkala manajemen sukses merampingkan rasio biaya ke angka 33,08%. Penurunan beban pokok penjualan ini langsung memicu kenaikan marjin laba kotor hingga menyentuh 66,92%. Stabilitas rasio pengeluaran tersebut terus bertahan dengan baik pada kisaran 33%–35% hingga akhir periode penelitian di bulan Januari 2026.

Tabel 1. Analisis Deskriptif

Bulan dan Tahun	Revenue Food and Beverage (IDR)	Actual Food and Beverage Cost (IDR)	Gross Profit (IDR)	Actual Cost (%)	Gross Profit Margin (%)
Sep-24	Rp 94.406.246	Rp 42.180.711	Rp 52.225.535	44,68%	55,32%
Oct-24	Rp 110.997.100	Rp 44.032.550	Rp 66.964.550	39,67%	60,33%
Nov-24	Rp 119.143.891	Rp 42.999.030	Rp 76.144.861	36,09%	63,91%
Dec-24	Rp 191.919.515	Rp 83.504.181	Rp 108.415.334	43,51%	56,49%
Jan-25	Rp 192.006.073	Rp 75.419.985	Rp 116.586.088	39,28%	60,72%
Feb-25	Rp 196.321.169	Rp 69.949.233	Rp 126.371.936	35,63%	64,37%
Mar-25	Rp 160.871.552	Rp 56.916.355	Rp 103.955.197	35,38%	64,62%
Apr-25	Rp 142.863.627	Rp 55.216.792	Rp 87.646.835	38,65%	61,35%
May-25	Rp 159.629.041	Rp 57.258.937	Rp 102.370.104	35,87%	64,13%
Jun-25	Rp 180.026.221	Rp 66.303.657	Rp 113.722.564	36,83%	63,17%
Jul-25	Rp 196.359.094	Rp 64.955.588	Rp 131.403.506	33,08%	66,92%
Aug-25	Rp 206.468.624	Rp 69.187.636	Rp 137.280.988	33,51%	66,49%
Sep-25	Rp 218.709.452	Rp 74.754.891	Rp 143.954.561	34,18%	65,82%
Oct-25	Rp 207.147.097	Rp 69.912.145	Rp 137.234.952	33,75%	66,25%
Nov-25	Rp 222.767.720	Rp 76.119.730	Rp 146.647.990	34,17%	65,83%
Dec-25	Rp 230.364.307	Rp 82.700.786	Rp 147.663.521	35,90%	64,10%
Jan-26	Rp 201.030.133	Rp 67.526.022	Rp 133.504.111	33,59%	66,41%

Sumber: Data Diolah 2026

Fenomena pergerakan angka ini memvalidasi postulat Wahyudi et al. (2022) yang mematok batas ideal *food and beverage cost* pada rentang 28%–35%. Pelanggaran atas ambang batas tersebut terbukti langsung menggerus profitabilitas, selaras dengan kajian Samuel Hamonangan et al. (2025) serta Utami (2023) yang menegaskan bahwa besaran rasio pengeluaran berbanding terbalik dengan capaian target profit restoran.

Analisis Variance

Kalkulasi matematis untuk mengukur efektivitas pengendalian biaya melibatkan perbandingan antara anggaran standar (*standard cost*) yang dipatok sebesar 34% dari pendapatan terhadap pengeluaran riil (*actual cost*). Pemetaan data selama 17 bulan mencatatkan akumulasi kerugian selisih (*unfavorable variance*) mencapai Rp 68.387.736. Rapor keuangan memperlihatkan 13 bulan berada dalam kondisi inefisiensi, berbanding terbalik dengan 4 bulan yang berhasil menyentuh titik efisiensi (*favorable*).

Lonjakan selisih kerugian paling ekstrem terekam pada Desember 2024, memaksa perusahaan menanggung *unfavorable variance* senilai Rp 18.251.546 hanya dalam satu siklus pembukuan. Memasuki paruh kedua tahun 2025, angka kerugian menyusut secara signifikan hingga perusahaan sukses mencetak *favorable variance* perdana sebesar Rp 1.806.504 pada bulan Juli 2025. Tren penghematan ini terus berlanjut secara konsisten pada bulan-bulan berikutnya hingga berakhirnya batas penelitian di Januari 2026.

Tabel 2. Analisis Variance

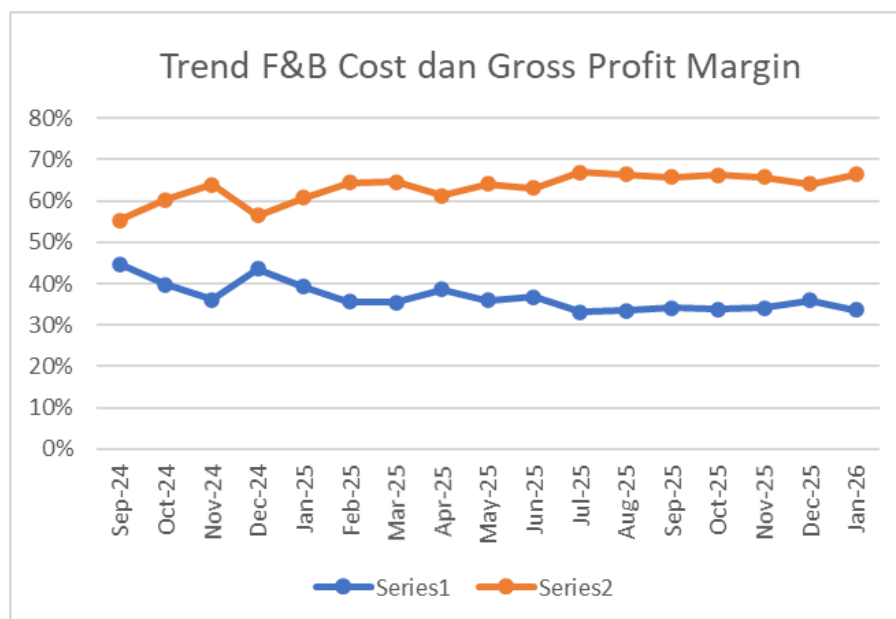
Bulan dan Tahun	Revenue Food and Beverage (IDR)	Actual Food and Beverage Cost (IDR)	Budget Food and Beverage (IDR)	Variance Cost	Status Variance
Sep-24	Rp 94.406.246	Rp 42.180.711	Rp 32.098.124	Rp 10.082.587	Unfavorable
Oct-24	Rp 110.997.100	Rp 44.032.550	Rp 37.739.014	Rp 6.293.536	Unfavorable
Nov-24	Rp 119.143.891	Rp 42.999.030	Rp 40.508.923	Rp 2.490.107	Unfavorable
Dec-24	Rp 191.919.515	Rp 83.504.181	Rp 65.252.635	Rp 18.251.546	Unfavorable
Jan-25	Rp 192.006.073	Rp 75.419.985	Rp 65.282.065	Rp 10.137.920	Unfavorable
Feb-25	Rp 196.321.169	Rp 69.949.233	Rp 66.749.197	Rp 3.200.036	Unfavorable
Mar-25	Rp 160.871.552	Rp 56.916.355	Rp 54.696.328	Rp 2.220.027	Unfavorable
Apr-25	Rp 142.863.627	Rp 55.216.792	Rp 48.573.633	Rp 6.643.159	Unfavorable
May-25	Rp 159.629.041	Rp 57.258.937	Rp 54.273.874	Rp 2.985.063	Unfavorable
Jun-25	Rp 180.026.221	Rp 66.303.657	Rp 61.208.915	Rp 5.094.742	Unfavorable
Jul-25	Rp 196.359.094	Rp 64.955.588	Rp 66.762.092	-Rp 1.806.504	Favorable
Aug-25	Rp 206.468.624	Rp 69.187.636	Rp 70.199.332	-Rp 1.011.696	Favorable
Sep-25	Rp 218.709.452	Rp 74.754.891	Rp 74.361.214	Rp 393.677	Unfavorable
Oct-25	Rp 207.147.097	Rp 69.912.145	Rp 70.430.013	-Rp 517.868	Favorable
Nov-25	Rp 222.767.720	Rp 76.119.730	Rp 75.741.025	Rp 378.705	Unfavorable
Dec-25	Rp 230.364.307	Rp 82.700.786	Rp 78.323.864	Rp 4.376.922	Unfavorable
Jan-26	Rp 201.030.133	Rp 67.526.022	Rp 68.350.245	-Rp 824.223	Favorable

Sumber: Data Diolah 2026

Tingginya akumulasi *unfavorable variance* pada fase awal membuktikan postulat Prakoso (2021) yang menekankan fungsi krusial analisis selisih dalam mendeteksi penyimpangan anggaran. Temuan kerugian matematis ini turut memperkuat kajian empiris Saputra et al. (2023) serta Febrianto et al. (2022). Peneliti-peneliti tersebut mengidentifikasi dominasi *unfavorable variance* berskala masif pada industri restoran dan perhotelan di Bali ketika sistem pengendalian internal belum mencapai titik kematangan operasionalnya.

Analisis Trend

Visualisasi pergerakan data memproyeksikan fenomena efek cermin (*mirror effect*) yang saling berkebalikan antara garis persentase beban bahan baku dan kurva keuntungan. Pemetaan tren ini secara tegas membelah kondisi keuangan restoran ke dalam dua periode yang sangat kontras. Pada fase inefisiensi yang membentang dari September 2024 hingga Juni 2025, garis tren biaya bergerak sangat fluktuatif dan memuncak tajam di atas level 43%. Pergerakan liar beban pokok penjualan ini secara otomatis menekan garis *gross profit margin* hingga merosot ke titik dasar di kisaran 55%



Gambar 1. Analisis Trend (Winata, 2026)

Memasuki fase stabilisasi (Juli 2025 hingga Januari 2026), grafik mencatatkan titik balik (*turnaround*) yang drastis. Garis biaya pengeluaran menukik turun dan bergerak sangat landai pada rentang ideal 33%–35%. Kestabilan beban operasional ini memberikan dorongan kuat yang membuat garis laba kotor meroket dan bertahan solid melampaui angka 64% hingga akhir masa pengamatan.

Pola visual dari tren ini memvalidasi kerangka teori akuntansi manajerial dari Marliza & Febriyanti (2022), yang menyatakan bahwa perampingan *Cost of Goods Sold* (COGS) secara mutlak akan memperlebar ruang margin keuntungan. Konsistensi grafik pada fase stabilisasi turut memperkuat temuan empiris Peças et al. (2023), membuktikan bahwa integrasi sistem pengendalian biaya yang disiplin berpengaruh positif secara signifikan terhadap peningkatan dan keberlanjutan performa profitabilitas restoran.

Analisis Kualitatif

1. Reduksi Data

Hasil penyaringan informasi dari wawancara mendalam mengidentifikasi akar pemicu inefisiensi operasional secara spesifik. Lonjakan biaya yang berujung pada akumulasi kerugian puluhan juta rupiah murni bersumber dari lemahnya prediksi belanja (*over-ordering*) akibat arus kedatangan tamu yang tidak menentu. Fakta lapangan juga menyoroti kebiasaan staf dapur yang kerap menakar bahan masakan menggunakan estimasi visual (*feeling*) tanpa timbangan. Praktik yang menyimpang dari *Standard Recipe* ini membuat volume limbah makanan membengkak secara signifikan. Rentetan masalah ini semakin memperberat beban pokok perusahaan ketika berbenturan dengan penerapan strategi harga rendah pada paket promosi akhir tahun.

2. Penyajian Data

Pemetaan pandangan dari empat informan kunci direpresentasikan melalui matriks kualitatif guna mempertontonkan benang merah kausalitas antara akar permasalahan di lapangan dengan eksekusi strategi pemulihannya.

Tabel 3. Matriks Hasil Wawancara Pengendalian Biaya Operasional Ely's Kitchen Bali

Narasumber	Identifikasi Akar Masalah (Fase Inefisiensi / <i>Unfavorable</i>)	Strategi Perbaikan & Optimalisasi (Fase Stabilisasi / <i>Favorable</i>)
<i>Cost Controller</i>	Terdapat kelebihan stok (<i>overstock</i>) produk <i>slow-moving</i> , akumulasi <i>waste</i> akibat proses <i>preparation</i> berlebih, lonjakan harga bahan baku, serta penjualan sistem <i>packaged promo</i> akhir tahun yang menggerus rasio biaya.	Melakukan restrukturisasi perhitungan biaya (<i>costing</i>) menu, menaikkan harga jual, serta mengurai (<i>breakdown</i>) menu <i>slow-moving</i> untuk digantikan dengan menu baru yang berbiaya produksi lebih rendah.
<i>Head Chef</i>	Munculnya <i>food waste</i> dari <i>over-preparation</i> dan <i>portion control</i> yang tidak konsisten akibat staf dapur (<i>cook</i>) yang masih bekerja dengan perkiraan atau <i>feeling</i> saat melakukan <i>plating</i> .	Memperketat disiplin <i>Standard Recipe</i> dan <i>portion control</i> menggunakan timbangan digital, menerapkan rencana produksi berbasis tren harian, rotasi bahan <i>FIFO</i> , serta evaluasi <i>waste</i> harian.
<i>Purchasing Officer</i>	Terjadinya <i>over-ordering</i> karena estimasi kebutuhan yang kurang akurat akibat pembatalan reservasi dan <i>unpredictable guest flow</i> , serta tekanan harga dari vendor pada momen akhir tahun.	Mengendalikan persiapan menu <i>fast/slow-moving</i> dan melakukan komparasi harga secara ketat baik terhadap vendor lama maupun vendor baru untuk mendapat penawaran kompetitif yang sesuai standar.
<i>Restaurant Manager</i>	Kebocoran biaya sebesar Rp 68,3 juta merupakan indikator kelemahan sistem internal, meliputi: pembelian kurang presisi, porsi tidak konsisten, dan kurangnya koordinasi lintas departemen yang menekan target <i>Gross Profit</i> .	Menetapkan SOP terpadu yang mewajibkan: <i>forecasting</i> pembelian berbasis data historis penjualan, evaluasi <i>variance</i> secara mingguan, dan membangun budaya koordinasi antar departemen.

Sumber: Data Diolah 2026

Kehadiran matriks tersebut menyingkap sinkronisasi yang jelas: laporan *Purchasing Officer* mengenai kepanikan belanja berbanding lurus dengan keluhan *Head Chef* terkait penumpukan bahan makanan di dapur. Kesemrawutan komunikasi operasional ini terekam utuh dalam catatan *Cost Controller* yang berujung pada akumulasi limbah bahan baku. Situasi kritis inilah yang memaksa *Restaurant Manager* turun tangan mengeksekusi perombakan standar prosedur guna memutus mata rantai inefisiensi yang menggerus target *gross profit* perusahaan.

3. Penarikan Kesimpulan

Menyintesis seluruh realitas lapangan, terbukti bahwa pemulihan stabilitas finansial menuntut perombakan prosedur kerja secara holistik. Kebocoran biaya tersebut memvalidasi kajian Amicarelli et al. (2022) terkait dampak destruktif dari rapuhnya sinkronisasi komunikasi antar-departemen. Merespons krisis tersebut, manajemen menetapkan teknik optimalisasi terpadu: menegakkan penggunaan timbangan digital guna mengawal kontrol porsi, mengimplementasikan *forecasting* belanja berbasis histori penjualan, menerapkan rotasi persediaan *First In First Out* (FIFO), serta merutinkan evaluasi varians mingguan. Keabsahan rumusan taktik ini terkonfirmasi sempurna oleh sinkronisasi absolut antara pengakuan staf lapangan dengan laporan keuangan riil perusahaan.

PENUTUP

Simpulan

Tingkat efektivitas pengendalian *food and beverage cost* di Ely's Kitchen Bali menunjukkan dinamika dua fase operasional yang kontras. Fase awal terbukti tidak efektif dengan akumulasi kerugian selisih (*unfavorable variance*) mencapai Rp 68.387.736 akibat lemahnya kedisiplinan kontrol porsi dan akurasi peramalan belanja. Melewati masa adaptasi tersebut, perusahaan sukses menyentuh titik efisiensi (*favorable*) mulai paruh kedua 2025 dengan menstabilkan beban pengeluaran pada rentang ideal 33%–35%. Optimalisasi *gross profit margin* hingga melampaui angka 66% ini berhasil dieksekusi melalui sinergi teknik operasional terpadu: transisi pengadaan bahan menuju *forecasting* berbasis histori, kewajiban timbangan digital di dapur guna mengawal *Standard Recipe*, penegakan rotasi stok FIFO, serta rutinitas evaluasi varians mingguan lintas divisi.

Saran

Merawat konsistensi pencapaian finansial tersebut, manajemen Ely's Kitchen Bali disarankan segera mengintegrasikan sistem *Point of Sales* (POS) dengan perangkat lunak inventaris digital guna mendeteksi masa kedaluwarsa bahan dan mencegah kepanikan belanja. Perusahaan juga wajib menjadwalkan pelatihan penyegaran (*refreshment training*) berkala agar staf dapur tidak kembali menakar porsi menggunakan estimasi visual. Institusi Politeknik Negeri Bali dapat mengadopsi temuan empiris ini sebagai medium pengayaan referensi studi kasus manajemen operasional sekaligus memperkuat sinergi dengan industri. Bagi peneliti lanjutan, pengkajian variabel pembiayaan yang lebih luas mencakup *labor cost*, *overhead cost*, serta bedah dampak strategi promosi akhir tahun sangat direkomendasikan guna memotret tingkat profitabilitas restoran secara komprehensif.

DAFTAR PUSTAKA

- Amicarelli, V., Aluculesei, A. C., Lagioia, G., Pamfilie, R., & Bux, C. (2022). How to manage and minimize food waste in the hotel industry: an exploratory research. *International Journal of Culture, Tourism, and Hospitality Research*, 16(1), 152–167. <https://doi.org/10.1108/IJCTHR-01-2021-0019>
- Amilia, S. Y. (2020). *The economic impact of gastronomic tourism: the Ubud food festival*.
- Ardiansyah, R., & Maria, D. (2025). 1, 2 1,2. 19(1978), 5675–5682.
- Diaz-Farina, E., Díaz-Hernández, J. J., & Padrón-Fumero, N. (2023). Analysis of hospitality waste generation: Impacts of services and mitigation strategies. *Annals of Tourism Research*

- Empirical Insights*, 4(1). <https://doi.org/10.1016/j.annale.2022.100083>
- Febrianto, I. G. A., Christanta, M., & Widhaharthana, I. P. E. (2022). Analisis Pengendalian Internal Dalam Upaya Mengelola Food Cost Selama Masa Pandemi Covid- 19 Di Hotel Golden Tulip Jineng Resort Bali. *Jurnal Bisnis Hospitaliti*, 11(2), 142–152. <https://doi.org/10.52352/jbh.v11i2.767>
- Inglot, M. (2024). Enhancing Efficiency in Local Governments: A Comprehensive Cost Accounting Model for Optimized Service Management. *European Research Studies Journal*, XXVII(Issue 3), 529–552. <https://doi.org/10.35808/ersj/3446>
- Marliza, Y., & Febriyanti, T. (2022). *Pengaruh Gross Profit , Operating Profit , Net Profit Terhadap Cash Flow Pada Industri Manufaktur Sub Sektor Semen Tahun 2017 - 2022 A . PENDAHULUAN Laba menjadi ukuran keberhasilan suatu perusahaan . Laba mencerminkan kondisi keuangan dan kinerja suatu p.* 208–217.
- Peças, P., John, L., Ribeiro, I., Baptista, A. J., Pinto, S. M., Dias, R., Henriques, J., Estrela, M., Pilastri, A., & Cunha, F. (2023). Holistic Framework to Data-Driven Sustainability Assessment. *Sustainability (Switzerland)*, 15(4). <https://doi.org/10.3390/su15043562>
- Prakoso, T. (2024). (2021). *STRATEGI PENGENDALIAN BIAYA DALAM PENGELOLAAN BISNIS* (Vol. 32, Issue 3).
- Pramanick, A., Sharma, S., & Slath, A. (2025). *OPTIMIZING RESTAURANT PERFORMANCE*. 29(4), 1–20.
- Ralinas, F. 'Ilmy A., Juhanda, J., Faozen, F., & Jatmiko, H. (2022). *Recovery strategies of tourism businesses in the COVID-19 pandemic in Indonesia*.
- Samuel Hamonangan, Hanif Hasan, & Muhammad Halfi Indra Syahputra. (2025). Analyzing Profitability Ratios to Boost Culinary Menu Performance in Hospitality Business Development. *Jurnal Ekonomi, Manajemen Pariwisata Dan Perhotelan*, 4(3), 723–734. <https://doi.org/10.55606/jempper.v4i3.5208>
- Santoso, N. G. R. S., & Wiranata, I. M. A. (2025). *Building quality tourism in Bali: Analysis of strategies and collaboration between the government and business stakeholders*.
- Saputra, I. M. A. D. Y. A., Wijaya, N. S., & Widhyadanta, I. G. D. S. A. (2023). Analisis Selisih Beverage Cost di The Monkey Bar at Bella Kita. *Jurnal Ilmiah Pariwisata Dan Bisnis*, 2(8), 1772–1782. <https://doi.org/10.22334/paris.v2i8.499>
- Utami, D. (2023). Analysis Of The Application Of Food Cost Control With Cost Volume Profit Analysis To Optimize The Profit Of Ocean Garden Restaurant. *International Journal of Economic Research and Financial Accounting (IJERFA)*, 1(3), 138–149.
- Wahyudi, G. E., Sari, I. G. A. M. K. K., Winia, I. N., Sagitarini, L. L., & Pemayun, I. D. G. A. (2022). Analysis of Food Cost Control during the Covid-19 Pandemic. *Jurnal Bali Membangun Bali*, 3(3), 195–208. <https://doi.org/10.51172/jbmb.v3i3.235>