

OPTIMALISASI FOOD COST MELALUI KONTROL GRAMASI DAN SMALL BATCH COOKING BERBASIS GOLDEN HOUR BREAKFAST: STUDI OPERASIONAL PADA HOTEL BISNIS DI DAERAH GATOT SUBROTO

Abigael Suryamandala

abigaelsurya@gmail.com

*Corresponding Author: Abigael Suryamandala

✉ abigaelsurya@gmail.com

Universitas SAHID Jakarta

ABSTRAK

Food cost merupakan salah satu indikator utama efisiensi operasional pada departemen *Food and Beverage* hotel, khususnya pada layanan *breakfast buffet* yang rentan mengalami pemborosan akibat ketidaktepatan perencanaan produksi dan ketidaksesuaian porsi penyajian. Tingginya tingkat *food waste* berdampak langsung terhadap peningkatan biaya operasional sehingga diperlukan strategi pengendalian yang efektif tanpa mengurangi kualitas pelayanan kepada tamu. Penelitian ini bertujuan menganalisis efektivitas penerapan kontrol gramasi dan *small batch cooking* berbasis *Golden Hour Breakfast* dalam mengoptimalkan *food cost* pada operasional hotel bisnis di daerah Gatot Subroto. Penelitian menggunakan pendekatan kuantitatif deskriptif dengan metode observasi lapangan yang dilaksanakan pada **3 Juli–8 Juli 2026**. Data diperoleh melalui pengamatan langsung terhadap pola kedatangan tamu saat breakfast, data okupansi, jumlah *breakfast pax*, laporan *food waste*, serta data *food cost* operasional. Analisis dilakukan dengan membandingkan pola produksi sebelum dan sesudah penerapan kontrol gramasi, produksi bertahap (*small batch cooking*), serta perencanaan produksi berdasarkan distribusi *Golden Hour Breakfast*. Hasil observasi dan simulasi menunjukkan bahwa penerapan kontrol gramasi dan *small batch cooking* berbasis *Golden Hour Breakfast* berpotensi mengurangi produksi berlebih, menekan volume *food waste*, meningkatkan ketepatan produksi sesuai pola konsumsi tamu, serta menurunkan estimasi *food cost* dari 46% menjadi sekitar 40–41%. Temuan tersebut menunjukkan bahwa strategi yang diusulkan layak dipertimbangkan sebagai alternatif pengendalian biaya pada operasional *breakfast buffet* hotel bisnis.

Kata Kunci: Biaya Bahan Makanan, Kontrol Gramasi, Memasak dalam Porsi Kecil, Sarapan

Golden Hour, Prasmanan Sarapan.

ABSTRACT

Food cost is one of the primary indicators of operational efficiency in a hotel's *Food and Beverage* department, particularly in breakfast buffet services, which are highly susceptible to waste due to inaccurate production planning and inconsistent portion sizes. High levels of food waste directly increase operational costs, highlighting the need for effective cost-control strategies without compromising service quality. This study aims to analyze the effectiveness of implementing portion control and small batch cooking based on the *Golden Hour Breakfast* approach in optimizing food cost in the operations of a business hotel located in the Gatot Subroto area. The study employed a descriptive quantitative approach using field observations conducted from 3 July to 8 July 2026. Data were collected through direct observation of guest arrival patterns during breakfast service, occupancy records, breakfast guest counts, food waste reports, and operational food cost data. The analysis compared production practices before and after the implementation of portion control, small batch cooking, and production planning based on the *Golden Hour Breakfast* distribution. The results of the observations and operational simulation indicate that the proposed strategy has the potential to reduce overproduction, minimize food waste, improve production accuracy in accordance with guest consumption patterns, and lower the estimated food cost from 46% to approximately 40–41%.

These findings suggest that the proposed approach is a viable alternative for improving cost control in breakfast buffet operations at business hotels.

Keywords: *Food Cost, Portion Control, Small Batch Cooking, Golden Hour Breakfast, Breakfast Buffet.*

PENDAHULUAN

Industri perhotelan merupakan sektor jasa yang menuntut keseimbangan antara kualitas pelayanan dan efisiensi operasional. Salah satu komponen biaya terbesar pada departemen Food and Beverage adalah food cost, khususnya pada layanan breakfast buffet yang disediakan setiap hari. Karakteristik breakfast buffet mengharuskan hotel menyediakan variasi menu dalam jumlah yang memadai sebelum tamu datang sehingga keputusan produksi umumnya didasarkan pada estimasi jumlah tamu (forecasting). Ketidaktepatan dalam memperkirakan jumlah tamu maupun porsi produksi berpotensi menyebabkan overproduction, meningkatnya food waste, dan tingginya nilai food cost (Dopson & Hayes, 2019).

Upaya pengendalian food cost umumnya dilakukan melalui standarisasi resep, pengendalian pembelian, pengawasan persediaan bahan makanan, serta penerapan portion control. Namun, pendekatan tersebut belum sepenuhnya mampu mengatasi pemborosan yang terjadi pada proses produksi dan penyajian breakfast buffet. Dalam praktik operasional hotel, produksi makanan masih sering dilakukan dalam jumlah besar pada awal layanan untuk mengantisipasi lonjakan tamu sehingga makanan yang tidak terserap menjadi limbah pada akhir periode sarapan. Kondisi ini menunjukkan bahwa pengendalian biaya tidak hanya bergantung pada pengelolaan bahan baku, tetapi juga dipengaruhi oleh akurasi perencanaan produksi, pengendalian porsi, dan efisiensi proses operasional (Dittmer & Griffin, 2009).

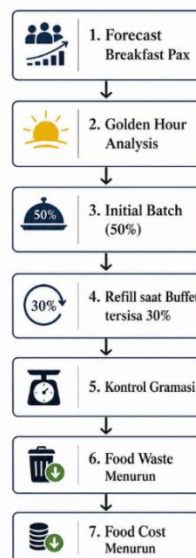
Salah satu pendekatan yang berpotensi meningkatkan efisiensi operasional adalah penerapan kontrol gramasi, small batch cooking, dan perencanaan produksi berbasis Golden Hour Breakfast. Kontrol gramasi bertujuan menjaga konsistensi porsi setiap menu sehingga penggunaan bahan baku menjadi lebih terkendali. Sementara itu, small batch cooking memungkinkan produksi dilakukan secara bertahap sesuai tingkat konsumsi tamu sehingga risiko overproduction dapat diminimalkan. Pendekatan Golden Hour Breakfast memanfaatkan distribusi waktu kedatangan tamu sebagai dasar penentuan jumlah produksi dan waktu refill, sehingga keputusan operasional tidak hanya didasarkan pada jumlah tamu yang menginap, tetapi juga pada pola konsumsi aktual selama periode sarapan. Penerapan strategi tersebut sejalan dengan prinsip manajemen operasional Food and Beverage yang menekankan keseimbangan antara efisiensi biaya dan kualitas pelayanan (Davis et al., 2018).

Meskipun berbagai penelitian telah membahas hubungan antara food waste, portion control, dan food cost, kajian mengenai pengendalian pemborosan pada operasional breakfast buffet masih didominasi oleh pendekatan perilaku konsumen maupun sistem pencatatan limbah makanan. Penelitian sebelumnya menunjukkan bahwa perubahan operasional sederhana, seperti just-in-time preparation, penggunaan wadah saji yang lebih kecil, serta refill dalam jumlah terbatas mampu menurunkan breakfast buffet leftovers secara signifikan. Di Indonesia, penelitian mengenai penerapan konsep Zero Food Waste pada layanan buffet juga menunjukkan bahwa faktor operasional, sistem persediaan, dan standar pelayanan hotel merupakan penyebab utama terjadinya food waste.

Namun demikian, penelitian yang secara khusus mengintegrasikan kontrol gramasi, small batch cooking, dan pendekatan Golden Hour Breakfast sebagai satu model pengendalian operasional masih sangat terbatas, khususnya pada hotel bisnis di Indonesia. Padahal, ketiga strategi tersebut saling melengkapi dalam mengendalikan jumlah produksi, waktu refill, dan standar porsi sehingga berpotensi meningkatkan efisiensi food cost tanpa mengurangi kualitas pelayanan kepada tamu. Oleh karena itu, penelitian ini menawarkan pendekatan operasional yang lebih komprehensif dengan memanfaatkan pola kedatangan tamu sebagai dasar pengambilan keputusan produksi pada layanan breakfast buffet.

Penelitian ini bertujuan menganalisis efektivitas penerapan kontrol gramasi dan small batch cooking berbasis Golden Hour Breakfast dalam mengoptimalkan food cost pada operasional breakfast buffet di sebuah hotel bisnis di daerah Gatot Subroto. Hasil penelitian diharapkan dapat memberikan kontribusi praktis sebagai model pengendalian food cost berbasis data operasional serta menjadi referensi bagi industri perhotelan dalam menerapkan strategi pengelolaan breakfast buffet yang lebih efisien dan berkelanjutan. Selain itu, penelitian ini diharapkan dapat memperkaya kajian mengenai pengendalian biaya operasional Food and Beverage, khususnya melalui integrasi kontrol gramasi, small batch cooking, dan analisis pola konsumsi tamu sebagai dasar pengambilan keputusan produksi (Wiyasha, 2021).

Model konseptual penelitian ini mengintegrasikan proses peramalan jumlah tamu (forecast breakfast pax), analisis distribusi waktu kedatangan tamu (Golden Hour Breakfast), penerapan small batch cooking, mekanisme refill berdasarkan sisa makanan pada buffet, serta kontrol gramasi sebagai satu rangkaian strategi operasional. Integrasi tersebut diharapkan mampu menurunkan food waste sehingga berdampak pada optimalisasi food cost. Kerangka konseptual penelitian disajikan pada Gambar 1.



Gambar 1. Kerangka Konseptual Optimalisasi Food Cost melalui Kontrol Gramasi dan Small Batch Cooking Berbasis Golden Hour Breakfast
Sumber: Diolah Penulis (2026).

1. METODE PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan pendekatan kuantitatif deskriptif untuk menganalisis efektivitas penerapan kontrol gramasi dan small batch cooking

berbasis Golden Hour Breakfast dalam mengoptimalkan food cost pada operasional breakfast buffet. Pendekatan ini dipilih karena mampu menggambarkan kondisi operasional berdasarkan data aktual serta mengevaluasi potensi efisiensi biaya melalui analisis data produksi dan konsumsi makanan.

Penelitian dilaksanakan pada salah satu hotel bisnis di daerah Gatot Subroto, Jakarta dengan periode observasi lapangan pada 3 Juli hingga 13 Juli 2026. Pemilihan lokasi dilakukan secara purposif karena hotel memiliki karakteristik tingkat okupansi yang stabil, layanan breakfast buffet setiap hari, serta sistem pencatatan operasional yang mendukung analisis food cost dan food waste. Untuk menjaga kerahasiaan objek penelitian, identitas hotel tidak dicantumkan dalam artikel.

Data penelitian terdiri atas data primer dan data sekunder. Data primer diperoleh melalui observasi langsung terhadap proses operasional breakfast buffet, meliputi pola kedatangan tamu (Golden Hour Breakfast), proses produksi makanan, waktu refill, penerapan kontrol gramasi, serta pelaksanaan small batch cooking. Data sekunder diperoleh dari dokumen operasional hotel berupa tingkat okupansi, jumlah breakfast pax, laporan breakfast waste, alokasi biaya sarapan (breakfast allocation), dan laporan food cost.

Sampel penelitian menggunakan teknik purposive sampling, yaitu data operasional breakfast buffet yang relevan dengan tujuan penelitian. Sampel yang dianalisis berupa data breakfast waste yang dikombinasikan dengan data okupansi, jumlah tamu sarapan (breakfast pax), serta distribusi waktu kedatangan tamu selama periode observasi. Instrumen penelitian meliputi lembar observasi operasional, formulir pencatatan breakfast waste, laporan food cost, data okupansi harian, serta rekapitulasi breakfast pax yang digunakan sebagai dasar analisis.

Analisis data dilakukan secara deskriptif kuantitatif melalui beberapa tahapan, yaitu mengidentifikasi pola distribusi tamu berdasarkan Golden Hour Breakfast, menghitung kebutuhan produksi awal (initial batch) dan refill menggunakan konsep small batch cooking, mengevaluasi kesesuaian gramasi terhadap standar porsi, serta membandingkan estimasi food cost sebelum dan sesudah penerapan strategi pengendalian. Hasil analisis selanjutnya disajikan dalam bentuk tabel dan uraian untuk menjelaskan kontribusi masing-masing strategi terhadap penurunan food cost dan pengurangan food waste pada operasional breakfast buffet.

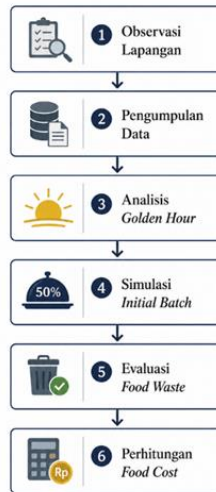
Teknik Analisis Data

Analisis data dalam penelitian ini dilakukan menggunakan pendekatan statistik deskriptif dan analisis efisiensi. Statistik deskriptif digunakan untuk menggambarkan karakteristik data operasional yang meliputi tingkat okupansi (occupancy), jumlah tamu sarapan (breakfast pax), distribusi kedatangan tamu berdasarkan Golden Hour Breakfast, volume food waste, dan persentase food cost. Hasil analisis disajikan dalam bentuk tabel dan uraian untuk memberikan gambaran mengenai kondisi operasional breakfast buffet selama periode penelitian.

Selanjutnya, analisis efisiensi dilakukan untuk mengevaluasi efektivitas penerapan kontrol gramasi dan small batch cooking berbasis Golden Hour Breakfast dalam menekan food waste dan food cost. Evaluasi dilakukan dengan membandingkan kondisi operasional sebelum dan sesudah penerapan strategi pengendalian, kemudian menghitung persentase penurunan food waste dan food cost sebagai indikator tingkat efisiensi operasional.

Hasil analisis diinterpretasikan secara deskriptif dengan menghubungkan pola kedatangan tamu, proses produksi makanan, frekuensi refill, penerapan kontrol gramasi, serta perubahan food waste dan food cost. Seluruh hasil analisis menjadi

dasar dalam mengevaluasi efektivitas strategi pengendalian biaya pada operasional breakfast buffet di hotel bisnis di daerah Gatot Subroto.



Gambar 2 Teknik Analisis Data
Sumber: Diolah Penulis (2026).

2. HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Kondisi Operasional Breakfast Buffet

Hasil observasi lapangan menunjukkan bahwa operasional breakfast buffet pada hotel bisnis di daerah Gatot Subroto masih menghadapi tantangan dalam pengendalian food cost. Data operasional menunjukkan nilai food cost sebesar 46%, lebih tinggi dibandingkan target perusahaan sebesar 40%. Kondisi tersebut mengindikasikan bahwa biaya bahan makanan yang digunakan pada layanan sarapan masih belum optimal sehingga diperlukan strategi pengendalian yang lebih efektif.

Analisis terhadap data breakfast waste menunjukkan bahwa pemborosan terutama dipengaruhi oleh produksi makanan yang melebihi kebutuhan aktual (overproduction), frekuensi refill yang belum mempertimbangkan pola kedatangan tamu, serta ketidakkonsistenan gramasi pada beberapa menu breakfast buffet. Pola produksi yang dilakukan dalam jumlah besar pada awal layanan menyebabkan sebagian makanan tidak habis terjual hingga akhir periode sarapan dan akhirnya menjadi food waste.

Berdasarkan hasil observasi, distribusi kedatangan tamu memperlihatkan bahwa puncak konsumsi (Golden Hour Breakfast) terjadi pada pukul 08.00–09.00, sedangkan jumlah tamu pada pukul 06.00–07.00 relatif lebih rendah. Temuan ini menunjukkan bahwa pola produksi yang dilakukan secara merata sejak awal operasional kurang sesuai dengan pola konsumsi aktual tamu.

Tabel 1. Karakteristik Operasional

Variabel	Nilai
Jumlah Kamar	150
Occupancy	78%
Breakfast Pax	177
Breakfast Allocation	Rp45.000
Food Cost	46%

Tabel 2. Distribusi Golden Hour Breakfast

Jam	Persentase Pax	Strategi Produksi
06.00–07.00	22%	Initial Batch 50%
07.00–08.00	28%	Refill Pertama
08.00–09.00	30%	Peak Production
09.00–10.00	20%	Refill Terbatas

Distribusi kedatangan tamu menunjukkan bahwa puncak konsumsi terjadi pada pukul 08.00–09.00 dengan kontribusi sekitar 30% dari total breakfast pax. Sebaliknya, periode awal layanan menunjukkan tingkat konsumsi yang relatif lebih rendah sehingga produksi penuh sejak pukul 06.00 berpotensi meningkatkan risiko overproduction. Oleh karena itu, pola produksi bertahap (small batch cooking) menjadi lebih sesuai dengan pola konsumsi aktual tamu.

2. Proyeksi Optimalisasi Food Cost

Berdasarkan hasil analisis operasional, dilakukan simulasi penerapan kontrol gramasi dan small batch cooking berbasis Golden Hour Breakfast. Strategi tersebut mengatur produksi awal sebesar 50% dari jumlah tamu hasil forecast, kemudian dilakukan refill secara bertahap ketika volume makanan yang tersisa mencapai sekitar 30%. Selain itu, setiap menu disajikan menggunakan standar gramasi yang telah ditetapkan untuk menjaga konsistensi penggunaan bahan baku.

Tabel 3. Strategi Optimalisasi Food Cost melalui Kontrol Gramasi dan Small Batch Cooking Berbasis Golden Hour Breakfast

Tahapan	Implementasi	Tujuan
Forecast Breakfast Pax	Menentukan estimasi jumlah tamu berdasarkan occupancy dan data historis	Mengurangi kesalahan estimasi produksi
Golden Hour Breakfast	Menganalisis distribusi waktu kedatangan tamu selama pukul 06.00–10.00	Menentukan waktu produksi dan refill yang optimal
Initial Batch Cooking	Memproduksi makanan sebesar 50% dari total forecast breakfast pax	Mengurangi overproduction pada awal layanan
Refill Buffet	Melakukan refill ketika sisa makanan di buffet mencapai $\leq 30\%$	Menjaga ketersediaan makanan sekaligus meminimalkan sisa
Kontrol Gramasi	Menetapkan standar gramasi setiap menu sesuai recipe standard	Menjaga konsistensi porsi dan penggunaan bahan baku
Monitoring Food Waste	Mencatat jumlah makanan terbuang setiap hari menggunakan <i>Waste Analysis Record</i>	Mengevaluasi sumber pemborosan sebagai dasar perbaikan
Evaluasi Food Cost	Membandingkan food cost sebelum dan sesudah penerapan strategi	Mengukur efektivitas implementasi strategi pengendalian biaya

Hasil simulasi menunjukkan bahwa strategi tersebut berpotensi menurunkan tingkat produksi berlebih sehingga volume food waste dapat berkurang sekitar 45% dibandingkan kondisi operasional sebelumnya. Pengurangan pemborosan bahan makanan tersebut memberikan dampak langsung terhadap efisiensi penggunaan bahan baku dan diproyeksikan mampu menurunkan food cost dari 46% menjadi sekitar 40–41%, atau mengalami penurunan relatif sekitar 11%. Nilai tersebut telah mendekati target operasional hotel sebesar 40%.

Tabel 4. Simulasi Strategi Optimasi Food Cost melalui Kontrol Gramasi dan Small Batch Cooking

Indikator	Kondisi Awal	Proyeksi Setelah Optimasi	Perubahan
Food Cost	46,0%	40,8%	11,3%
Produksi Awal	100% Forecast	50% Forecast	50%
Refill	Berdasarkan estimasi	Saat sisa buffet 30%	Lebih terkontrol
Food Waste	100%	±55%	45%
Metode Produksi	Full batch	<i>Small batch cooking</i>	Lebih efisien

Temuan tersebut menunjukkan bahwa pengendalian food cost tidak hanya dipengaruhi oleh pengawasan pembelian bahan makanan, tetapi juga oleh ketepatan waktu produksi, standar gramasi, dan pengelolaan refill yang disesuaikan dengan pola konsumsi tamu. Dengan demikian, pendekatan Golden Hour Breakfast memberikan dasar pengambilan keputusan produksi yang lebih adaptif dibandingkan produksi penuh pada awal layanan.

Pembahasan

Hasil penelitian menunjukkan bahwa integrasi kontrol gramasi, small batch cooking, dan pendekatan Golden Hour Breakfast mampu memberikan proyeksi efisiensi operasional yang signifikan. Kontrol gramasi berperan dalam menjaga konsistensi porsi sehingga penggunaan bahan baku menjadi lebih terkendali, sedangkan small batch cooking mengurangi risiko overproduction melalui produksi bertahap sesuai kebutuhan aktual. Sementara itu, pendekatan Golden Hour Breakfast memungkinkan penjadwalan produksi dan refill mengikuti distribusi kedatangan tamu sehingga jumlah makanan yang disiapkan menjadi lebih proporsional.

Temuan ini sejalan dengan teori pengendalian biaya pada departemen Food and Beverage yang menyatakan bahwa efisiensi food cost dipengaruhi oleh pengendalian porsi (portion control), akurasi perencanaan produksi, serta pengurangan food waste. Penelitian-penelitian terdahulu juga menunjukkan bahwa penerapan standar porsi dan produksi bertahap mampu meningkatkan efisiensi penggunaan bahan baku tanpa menurunkan kualitas pelayanan kepada tamu. Namun demikian, penelitian ini memberikan pendekatan yang lebih komprehensif dengan mengintegrasikan pola kedatangan tamu (Golden Hour Breakfast) sebagai dasar penentuan waktu produksi dan refill. Pendekatan tersebut memberikan kontribusi praktis bagi operasional hotel, khususnya dalam mengoptimalkan food cost melalui pemanfaatan data operasional sebagai dasar pengambilan keputusan produksi. Secara operasional, strategi yang diusulkan juga memberikan manfaat pada aspek pengendalian persediaan (inventory control). Produksi makanan secara bertahap memungkinkan penggunaan bahan baku menjadi lebih terukur sehingga risiko leftover pada akhir periode sarapan dapat diminimalkan. Selain berdampak pada penurunan food cost, kondisi tersebut juga mendukung praktik operasional yang lebih berkelanjutan melalui pengurangan food waste.

Penurunan estimasi food cost dari 46% menjadi sekitar 40–41% menunjukkan bahwa strategi produksi bertahap dan kontrol gramasi memberikan dampak positif terhadap efisiensi operasional. Hasil ini sejalan dengan penelitian Cozzio et al. (2021) yang menunjukkan bahwa pengaturan produksi dan penyajian secara bertahap mampu mengurangi plate waste pada layanan breakfast buffet. Selain itu, Tomaszewska et al. (2021) juga menyatakan bahwa pengendalian produksi berdasarkan pola konsumsi tamu merupakan salah satu strategi efektif dalam menekan food waste di industri perhotelan.

Meskipun hasil simulasi menunjukkan potensi penurunan food cost yang signifikan melalui penerapan kontrol gramasi dan small batch cooking berbasis Golden Hour Breakfast, hasil penelitian ini masih didasarkan pada observasi operasional dalam periode yang relatif singkat, yaitu selama lima hari. Oleh karena itu, temuan yang diperoleh perlu diinterpretasikan sebagai gambaran awal mengenai efektivitas strategi yang diusulkan. Penelitian lanjutan dengan periode observasi yang lebih panjang serta cakupan data operasional yang lebih luas diperlukan untuk mengevaluasi konsistensi pola kedatangan tamu, fluktuasi tingkat okupansi, variasi siklus menu, dan dampak implementasi strategi terhadap food cost dalam jangka panjang.

3. KESIMPULAN

Hasil penelitian menunjukkan bahwa tingginya food cost pada operasional breakfast buffet dipengaruhi oleh produksi makanan yang belum sepenuhnya mengikuti pola konsumsi tamu, ketidakkonsistenan gramasi, serta mekanisme refill yang belum optimal. Berdasarkan hasil observasi dan simulasi operasional, penerapan kontrol gramasi dan small batch cooking berbasis Golden Hour Breakfast berpotensi menurunkan food waste serta mengoptimalkan food cost dari 46% menjadi sekitar 40–41%, sehingga lebih mendekati target operasional hotel.

Pendekatan yang diusulkan menunjukkan bahwa pemanfaatan data operasional sebagai dasar pengambilan keputusan produksi dapat meningkatkan efisiensi penggunaan bahan baku tanpa mengurangi kualitas pelayanan kepada tamu. Dengan demikian, strategi ini berpotensi menjadi salah satu alternatif pengendalian food cost pada operasional breakfast buffet di hotel bisnis.

Penelitian ini memiliki keterbatasan pada periode observasi yang dilakukan selama lima hari sehingga belum sepenuhnya menggambarkan variasi operasional dalam jangka panjang. Oleh karena itu, penelitian selanjutnya disarankan menggunakan periode observasi yang lebih panjang, misalnya selama dua hingga tiga bulan, agar dapat menangkap perubahan pola okupansi, distribusi breakfast pax, variasi siklus menu, serta dinamika food waste secara lebih komprehensif. Selain itu, penelitian berikutnya dapat mengevaluasi implementasi strategi secara berkelanjutan sehingga diperoleh bukti empiris yang lebih kuat mengenai efektivitas pengendalian food cost pada industri perhotelan. Implikasi praktis dari penelitian ini menunjukkan bahwa pengambilan keputusan produksi berbasis data operasional memiliki potensi untuk diterapkan sebagai bagian dari sistem pengendalian biaya pada departemen Food and Beverage, khususnya pada layanan breakfast buffet di hotel bisnis.

Ucapan Terima Kasih

Penulis menyampaikan terima kasih kepada pihak hotel bisnis di daerah Gatot Subroto yang telah memberikan kesempatan untuk melakukan observasi serta menyediakan data operasional yang diperlukan dalam penelitian ini. Ucapan terima kasih juga disampaikan kepada dosen pembimbing dan Program Studi Manajemen Universitas Sahid Jakarta atas arahan, masukan, dan dukungan selama proses penyusunan artikel ilmiah ini.

Pernyataan Konflik Kepentingan

Penulis menyatakan bahwa penelitian ini tidak memiliki konflik kepentingan yang dapat memengaruhi hasil maupun interpretasi penelitian.

DAFTAR PUSTAKA

- Cozzio, C., Tokarchuk, O., & Maurer, O. (2021). Minimising plate waste at hotel breakfast buffets: An experimental approach through persuasive messages. *British Food Journal*, 123(9), 3208–3227. <https://doi.org/10.1108/BFJ-02-2021-0114>
- Davis, B., Lockwood, A., Alcott, P., & Pantelidis, I. S. (2018). *Food and Beverage Management* (6th ed.). Routledge.
- Dittmer, P. R., & Griffin, G. G. (2009). *Principles of Food, Beverage, and Labor Cost Controls* (9th ed.). John Wiley & Sons.
- Dopson, L. R., & Hayes, D. K. (2019). *Food and Beverage Cost Control* (7th ed.). John Wiley & Sons.
- Hasna, N., Sulandari, L., Dewi, I. H. P., & Restami, M. (2025). Implementation of Zero Food Waste in the Buffet Restaurant Service (Case Study: Sheraton Grand Jakarta Hotel). *Jurnal Teknik Industri: Jurnal Hasil Penelitian dan Karya Ilmiah dalam Bidang Teknik Industri*, 12(1).
- Jagels, M. G., & Coltman, M. M. (2017). *Hospitality Management Accounting* (9th ed.). John Wiley & Sons.
- Papargyropoulou, E., Lozano, R., Steinberger, J. K., Wright, N., & Ujang, Z. (2014). The food waste hierarchy as a framework for the management of food surplus and food waste. *Journal of Cleaner Production*, 76, 106–115. <https://doi.org/10.1016/j.jclepro.2014.04.020>
- Tomaszewska, M., Bilska, B., Tul-Krzyszczuk, A., & Kołożyn-Krajewska, D. (2021). Estimation of the Scale of Food Waste in Hotel Food Services—A Case Study. *Sustainability*, 13(1), 421. <https://doi.org/10.3390/su13010421>
- United Nations Environment Programme. (2021). *Food Waste Index Report 2021*. United Nations Environment Programme.
- Wiyasha, I. B. M. (2021). *Manajemen Food and Beverage Hotel*. Penerbit Andi.