

STRATEGI COST LEADERSHIP DI GRAND TJOKRO BANDUNG DALAM MENGOPTIMALKAN REVENUE

PROYEK AKHIR

Diajukan sebagai bagian dari
pemenuhan salah satu
Persyaratan akademik dalam
Menempuh studi pada Program
Diploma IV



Disusun oleh:

MUHAMMAD BAYU TRICAHYA

NIM : 2021309069

PROGRAM STUDI PENGELOLAAN PERHOTELAN

JURUSAN HOSIPITALITI

POLITEKNIK PARIWISATA NHI BANDUNG

2025

LEMBAR PENGESAHAN

STRATEGI *COST LEADERSHIP* DIGRAND TJOKRO BANDUNG DALAM MENGOPTIMALKAN *REVENUE*

NAMA : MUHAMMAD BAYU TRICAHYA
NIM : 2021309069
JURUSAN : HOSPITALITI
PROGRAM STUDI : D4 – PENGELOLAAN PERHOTELAN

Pembimbing Utama,



Dr. Andre Hernowo, SE., M.Si., Ak., CHE.
NIP.19670217 199303 1 001

Pembimbing Pendamping,



Ita Maemunah, S.ST.Par., MM.Par., CHE.
NIP.19761226 201101 2 003

Bandung, 18 Juni 2025

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerjasama,



Ni Gusti Made Kerti Utami, BA., MM.Par., CHE.
NIP. 19710316 199603 2 001

LEMBAR PENGESAHAN

STRATEGI *COST LEADERSHIP* DI GRAND TJOKRO BANDUNG DALAM MENGOPTIMALKAN *REVENUE*

NAMA : Muhammad Bayu Tricahya
NIM : 2021309069
PROGRAM STUDI : Pengelolaan Perhotelan

Pembimbing Utama,



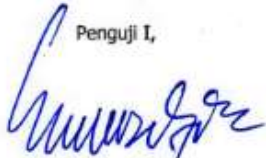
Dr. Andre Herhowo, SE., M.Si., Ak., CHE
NIP. 19670217 199303 1 001

Pembimbing Pendamping,



Ita Maeunah, S.ST.Par., MM.Par., CHE
NIP. 19761226 201101 2 003

Penguji I,



Dr. Brantas, M.Pd
NIP. 19610716 198403 1 001

Penguji II,



Pudin Saepudin, S.ST.Par., MP.Par., CHE
NIP. 19770514 200902 1 002

Bandung, 31 Juli 2025

Mengetahui,

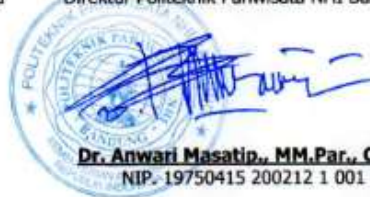
Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerja Sama



Ni Gusti Made Kerti Utami, BA., MM.Par., CHE
NIP. 19710316 199603 2 001

Menyetujui,

Direktur Politeknik Pariwisata NHI Bandung




Dr. Anwari Masatip., MM.Par., CEE
NIP. 19750415 200212 1 001

MOTTO

"Setiap proses yang melelahkan,
suatu hari akan berubah jadi cerita yang membanggakan”

-Bayu 2025

PERSEMBAHAN

Untuk Allah SWT,
Nabi Muhammad SAW,
Mamah, Ayah, dan Kakak.

PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya:

Nama : Muhammad Bayu Tricahya
Tempat/Tanggal Lahir : Bandung, 01 Juli 2003
NIM : 2021309069
Program Studi : Pengelolaan Perhotelan
Jurusan : Hospitaliti

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Proyek Akhir yang berjudul:
"Strategi *Cost Leadership* di Grand Tjokro Bandung dalam Mengoptimalkan *Revenue*" ini adalah merupakan hasil karya dan hasil penelitian saya sendiri, bukan merupakan hasil penjiplakan, pengutipan, penyusunan oleh orang atau pihak lain atau cara-cara lain yang tidak sesuai dengan ketentuan akademik yang berlaku di Politeknik Pariwisata NHI Bandung dan etika yang berlaku dalam masyarakat keilmuan kecuali arahan dari Tim Pembimbing.
2. Dalam Proyek Akhir ini tidak terdapat karya atau pendapat yang telah ditulis atau dipublikasikan orang atau pihak lain kecuali secara tertulis dengan jelas dicantumkan sebagai acuan dalam naskah dengan disebutkan sumber, nama pengarang dan dicantumkan dalam daftar pustaka.
3. Surat Pernyataan ini saya buat dengan sesungguhnya, apabila dalam naskah Proyek Akhir ini ditemukan adanya pelanggaran atas apa yang saya nyatakan di atas, atau pelanggaran atas etika keilmuan, dan/atau ada klaim terhadap keaslian naskah ini, maka saya bersedia menerima sanksi akademik berupa pencabutan gelar yang telah diperoleh karena karya tulis ini dan sanksi lainnya sesuai dengan norma yang berlaku di Politeknik Pariwisata NHI Bandung ini serta peraturan-peraturan terkait lainnya.
4. Demikian Surat Pernyataan ini saya buat dengan sebenar-benarnya untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Bandung, 22 Juni 2025
Yang membuat pernyataan,



Muhammad Bayu Tricahya
NIM: 2021309069

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis penerapan strategi cost leadership di Hotel Grand Tjokro Bandung dalam upaya mengendalikan food cost dan mengoptimalkan pendapatan (revenue). Strategi cost leadership merupakan pendekatan yang menitikberatkan pada efisiensi biaya sebagai dasar keunggulan bersaing, tanpa mengorbankan kualitas layanan. Dalam industri perhotelan yang sangat kompetitif, pengendalian biaya makanan menjadi salah satu faktor krusial dalam menjaga profitabilitas. Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif dengan metode deskriptif. Data dikumpulkan melalui observasi, wawancara dengan staf dari bagian Cost Control, Purchasing, dan Receiving, serta dokumentasi. Hasil penelitian menunjukkan bahwa Grand Tjokro Bandung telah melakukan beberapa upaya efisiensi seperti pembelian bahan sesuai kebutuhan harian, pemanfaatan bahan layak pakai, dan analisis menu menggunakan menu engineering. Namun, strategi yang diterapkan masih bersifat manual dan belum terintegrasi secara sistematis.

Temuan menunjukkan bahwa belum diterapkannya sistem pengendalian biaya berbasis anggaran, SOP yang terstandarisasi, serta sistem teknologi informasi seperti ERP menjadi kendala dalam penerapan strategi cost leadership secara maksimal. Oleh karena itu, disarankan agar hotel menerapkan sistem pengelolaan biaya yang lebih terstruktur dan terotomatisasi guna mencapai efisiensi berkelanjutan dan daya saing yang lebih kuat

Kata Kunci: *Cost Leadership*, Pengendalian Biaya, Food Cost, Strategi Hotel, Revenue.

ABSTRACT

This study aims to analyze the implementation of the cost leadership strategy at Hotel Grand Tjokro Bandung in an effort to control food costs and optimize revenue. Cost leadership is a strategic approach that emphasizes cost efficiency as the foundation for competitive advantage, without compromising service quality. In the highly competitive hospitality industry, controlling food costs is a crucial factor in maintaining profitability. This research uses a qualitative approach with a descriptive method. Data were collected through observation, interviews with staff from the Cost Control, Purchasing, and Receiving departments, as well as documentation. The findings indicate that Grand Tjokro Bandung has made several efficiency efforts such as purchasing ingredients based on daily needs, utilizing reusable materials, and conducting menu analysis using menu engineering. However, the strategies implemented remain mostly manual and lack systematic integration.

The study also reveals that the absence of a budget-based cost control system, standardized standard operating procedures (SOPs), and integrated information systems such as ERP has hindered the optimal application of cost leadership. Therefore, it is recommended that the hotel adopt a more structured and automated cost management system to achieve sustainable efficiency and stronger competitiveness.

Keywords: Cost Leadership, Cost Control, Food Cost, Hotel Strategy, Revenue Optimization.

KATA PENGANTAR

Segala Segala puji dan rasa syukur penulis penjatkan ke hadirat Allah SWT, karena atas limpah rahmat, karunia, serta petunjuknya, penulisan akhirat dapat menyelesaikan penyusunan Proyek Akhir dengan judul "Strategi *Cost Leadership* di Grand Tjokro Bandung dalam Mengoptimalkan *Revenue*" Proyek Akhir ini disusun sebagai salah satu persyaratan untuk menyelesaikan pendidikan pada Program Diploma IV Pengelolaan Perhotean di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

Penyusunan Proyek Akhir ini bertujuan untuk menelaah bagaimana ppenerapan strategi *Cost Leadership* di lingkungan oprasional Hotel Grand Tjokro Bandung dapat berkontribusi terhadap efisiensi bahwa pencapaian ini tidak akan terwujud tanpa dukungan, bimbingan, dan bantuan dari berbagai pihak yang telah berperan selama proses penulisan berlangsung.

Sehubung dengan itu, penulis ingin menyampaikan ucapan terima kasih dan apresiasi yang sebesar-besranya kepada:

1. Bapak Dr. Anwari Masatip, MM. Par, CEE., selaku Direktur Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
2. Ibu Ni Gusti Made Kerti Utami, B.A., M.M.Par., CHE., selaku Kepala Bagian Administrasi Akademik dan Kemahasiswaan Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
3. Bapak Pudin Saepudin, S.ST.Par., MP.Par., CHE., selaku Ketua Jurusan Hospitaliti

4. Ibu Ita Maemunah, SST Par, MM Par, CHE., selaku Ketua Program Studi Pengelolaan Perhotelan.
5. Bapak Dr. Andre Hernowo, SE., M.Si.,Ak.,CHE., selaku Dosen Pembimbing Utama, yang telah memberikan waktu, saran, dan dukungan selama membimbing penulis sehingga dapat menyelesaikan Proposal Proyek Akhir ini.
6. Ibu Ita Maemunah, SST Par, MM Par, CHE., selaku Dosen Pembimbing Pendamping, yang telah memberikan arahan, motivasi serta dukungan dalam menyelesaikan Proposal Proyek Akhir ini.
7. Hotel Grand Tjokro Bandung yang sudah membantu serta memberikan data data yang penulis perlukan dalam penyusunan Proposal Proyek Akhir ini.
8. Seluruh dosen dan staf admin prodi PPH yang sudah memberikan ilmu, dukungan serta bantuan untuk penulis
9. Kepada Orang Tua, kakak-kakak, saudara-saudara, serta orang yang penulis sayangi, yang telah memberikan motivasi dan semangat kepada penulis.
10. Teman-teman Pengelolaan Perhotelan 8B dan lalieur brothers yang telah memotivasi dan dukunganya.

Penulis menyadari bahwa proyek akhir ini masih memiliki berbagai kekurangan dan belum sepenuhnya sempurna. Oleh sebab itu, dengan segala kerendahan hati, penulis membuka diri terhadap kritik dan masukan yang bersifat membangun guna perbaikan dimasa yang akan datang.

Akhir kata, penulis berharap karya ilmiah ini dapat memberikan kontribusi yang bermanfaat, serta menjadi sumber referensi bagi berbagai pihak yang membutuhkan, khususnya dalam hal pengembangan strategi pengelolaan biaya di sektor industri perhotelan.

Bandung, 22 Juni 2025

Muhammad Bayu Tricahya

DAFTAR ISI

ABSTRAK.....	III
<i>ABSTRACT</i>	IV
KATA PENGANTAR.....	V
DAFTAR ISI.....	VIII
DAFTAR GAMBAR.....	XI
DAFTAR TABEL	XII
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang Masalah.....	1
B. Fokus Penelitian.....	5
C. Tujuan Penelitian	5
D. Manfaat Penelitian.....	5
1. Manfaat Teoritis	5
2. Manfaat Praktis	5
3. Manfaat bagi Peneliti Lain	6
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	7
A. Kajian Teori	7
1. Definisi Strategi	7
2. Jenis Jenis Strategi.....	7
1) Strategi Integrasi	7
2) Strategi Integrasi ke dapan.....	8
3) Strategi Integrasi ke belakang.....	8
4) Strategi Integrasi Horizontal	8
1. Manajemen Keuangan	9

2.	Definisi Biaya	11
3.	Manajemen Pengendalian Biaya.....	13
4.	Pengendalian Biaya	13
a)	Purchasing.....	17
b)	Receiving	17
c)	Stroring	17
d)	Issuing	18
f)	Produksi (Production)	20
g)	Serving	21
5.	Definisi Strategi Cost Leadership	22
6.	Indikator Cost Leadership	23
7.	Kekuatan Persaingan dalam Strategi Cost Leadership.....	24
8.	Revenue Manajemen	25
9.	Biaya Makanan.....	28
10.	Standar Food Cost.....	29
11.	Actual Food	29
B.	Kerangka Pemikiran	32
BAB III METODE PENELITIAN.....		33
A.	Rancangan Penelitian	33
B.	Pengumpulan Data	35
1)	Observasi.....	36
2)	Wawancara.....	36
3)	Dokumentasi	37
C.	Analisis Data.....	38
1)	Reduksi Data	39
2)	Penyajian Data	39
3)	Concluding	39
D.	Pengujian Keabsahan Data	40

1) Kredibilitas.....	40
2) Transferabilitas	40
3) Depemdabilitas	40
4) Konfirmabilitas	40
E. Jadwal Penelitian	41
Table 3 Jadwal Penelitian	41
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	42
A. Hasil Penelitian	42
B. Pembahasan	45
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	52
A. Kesimpulan	52
B. Saran	54
DAFTAR PUSTAKA	56
LAMPIRAN	57
Form Pengambilan Barang.....	57
LAMPIRAN	58

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
Kerangka Berpikir.....	32

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
Food Cost Grand Tjokro Bandung.....	4
Jadwal Penelitian	41

DAFTAR PUSTAKA

- Matun Yulianto, Ani Wijayanti M Fathurahman N.H., Wisnu Hadi (2021). Penendalian Biaya untuk Hotel dan Restoran
- Ahmad Nasrudin. (2019, July 19). Ahmad Nasrudin. *CerdasCO*. Kepemimpinan Biaya
- Bisma (2008) *Analisis Value Chain Guna Mencapai Strategi Cost*
- Chelsa Jelita Sandewi_Bab III. (2018).
- Habib, A. M. (2023). *Do business strategies and environmental, social, and governance (ESG) performance mitigate the likelihood of financial distress*
- Mekarisce, A. A. (2020). Teknik Pemeriksaan Keabsahan Data pada Penelitian Kualitatif di Bidang Kesehatan Masyarakat. *JURNAL ILMIAH KESEHATAN MASYARAKAT : Media Komunikasi Komunitas Kesehatan Masyarakat*.
- Gelar Maulana Fahlevi, 2012. (n.d.). *Pengaruh Direct Marketing terhadap keputusan menggunakan meeting package di Golden Flower Hotel Bandung-*
- Sugiyono prof Dr (2012). Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif Dan R&D
- Sarah Silvia. (2023, February 20). Cost Leadership, Cara Efektif Maksimalkan Profit.
- Winey, O. P., Santoso, H., & Handayani, N. U. (n.d.). *IMPLEMENTASI SISTEM HAZARD ANALYSIS CRITICAL CONTROL POINT (HACCP) DAN SISTEM JAMINAN HALAL DI UD BANDENG CITRA SEMARANG*
- Wiyasha, I. B. . (2011). *F&B Cost Control* (Edisi 2). Yogyakarta: Penerbit Andi
- Porter, M. E. (1985). *Competitive Advantage: Creating and Sustaining Superior Performance*. New York: Free Press.
- Kasavana, M. L., & Smith, D. I. (1999). *Menu Engineering: Menu Analysis*.