

## ABSTRAK

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui proses pengendalian biaya dari awal sampai akhir proses, dan untuk mengetahui tentang kualitas makanan yang telah dihasilkan oleh departemen *Food and Beverage Product* di Hotel Crown Prince Surabaya.

Penelitian ini dilakukan dengan cara: 1) observasi: yaitu pengumpulan data dengan cara langsung ke lokasi dan mengamati secara langsung obyek yang di teliti, sehingga keakuratan data bisa di pertanggungjawabkan. 2) Wawancara: yaitu pengumpulan data melalui seseorang yang bertanggung jawab di *department product* .dengan memberikan pertanyaan yang sesuai topik yang di bahas. 3) *Guest Comment*: yaitu pengambilan data yang diungkapkan oleh konsumen dari kartu *guest comment* yang di berikan.

Hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa pengendalian biaya didalam dapur Hotel Crown Prince Surabaya sudah cukup baik, dalam pengendalian ini sudah ada keikutsertaan semua staff yang ada didalam dapur, sehingga pengendalian biaya biasa ditekan dengan baik. Sedangkan, kualitas makanan didalam hotel Crown Prince Surabaya sudah memperhatikan kualitas bahan dasar makanan, baik melalui pemilihan bahan dan kebersihan dapur yang sesuai dengan standart botel berbintang.

**Kata kunci:** pengendalian biaya, kualitas makanan, Fb product, hotel.

## **ABSTRACT**

*The purpose of this research is to know the process of cost control from the beginning of the process to the end. And to know about the quality of food that has been product by the ministry of food and beverage product in the Crown Prince Hotel Surabaya.*

*This research was conducted in a manner. 1) Observation is data collection directly to the site and observed directly to objects in carefully, so the accuracy of the data can be preserve. 2) Interview is giving questions to someone who is responsible in the department product, by giving the appropriate question topics coverd. 3) Guest comment is data retrival is expressed by consumers from guest comment card that has been given.*

*Research results can taken the conclusion , that cost control inside the Crown Prince Hotel Surabaya is already good enough, in the control already existing staff in the kitchen, so that cost control can be pressed with either. Meanwhile, the quality of the food in the Crown Prince Hotel Surabaya already pay attention to the quality of the vasic ingredients of rhe food, whether through the selection of the ingredient and the clean lines of the kitchen that fits standard star hotel.*

**Keyword:** *Cost control, quality of the food, fb product, hotel.*