

SKRIPSI

**IMPLEMENTASI OPERASIONAL RECEIVING
DAN STORAGE DALAM MENJAGA KUALITAS
BAHAN MAKANAN YANG BERSIFAT PERISHABLE
DI CHAPUNG SEBALI RESORT & SPA**



POLITEKNIK NEGERI BALI

Ni Kadek Diana Putri

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI**

BADUNG

2024

SKRIPSI

**IMPLEMENTASI OPERASIONAL RECEIVING DAN
STORAGE DALAM MENJAGA KUALITAS BAHAN
MAKANAN YANG BERSIFAT PERISHABLE DI
CHAPUNG SEBALI RESORT & SPA**



POLITEKNIK NEGERI BALI

Ni Kadek Diana Putri

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2024**

SKRIPSI

**IMPLEMENTASI OPERASIONAL RECEIVING DAN
STORAGE DALAM MENINGKATKAN KUALITAS
BAHAN MAKANAN YANG BERSIFAT PERISHABLE DI
CHAPUNG SEBALI RESORT & SPA**

**Proposal penelitian ini diusulkan sebagai salah satu syarat untuk
menyusun skripsi Program Studi D-IV Manajemen Bisnis Pariwisata
di Politeknik Negeri Bali**



POLITEKNIK NEGERI BALI

Ni Kadek Diana Putri

NIM 2015834080

PROGRAM STUDI MANAJEMEN BISNIS PARIWISATA

JURUSAN PARIWISATA

POLITEKNIK NEGERI BALI

BADUNG


2024

LEMBAR PENGESAHAN SKRIPSI

Skripsi berjudul:

**IMPLEMENTASI OPERASIONAL *RECEIVING* DAN *STORAGE*
DALAM MENJAGA KUALITAS BAHAN MAKANAN YANG
BERSIFAT *PERISHABLE* DI CHAPUNG SEBALI RESORT & SPA**

yang disusun oleh Ni Kadek Diana Putri (NIM 2015834080) telah
disepakati dalam Sidang Skripsi di depan Tim Penguji
pada hari Senin, 15 Juli 2024

	Nama Tim Penguji	Tanda Tangan
Ketua	Dra. Nyoman Mastiani Nadra, M.Par NIP 19621125199032001	
Anggota	Ni Kadek Herna Lastari, M.Pd. NIP 199505302022032015	
Anggota	Putu Virgananta Nugraha, S.TI. M.Eng. NIP 199309052022031009	

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

Mengetahui,
Ketua Jurusan Pariwisata
Politeknik Negeri Bali,



Dr. Ni Nyoman Sri Astuti, S.ST.Par., M.Par.
NIP. 198409082008122004

HALAMAN PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Ni Kadek Diana Putri
NIM : 2015834080
Program Studi : D-IV Manajemen Bisnis Pariwisata

Menyatakan bahwa skripsi dengan judul:

**IMPLEMENTASI OPERASIONAL *RECEIVING* DAN *STORAGE*
DALAM MENJAGA KUALITAS BAHAN MAKANAN YANG
BERSIFAT *PERISHABLE* DI CHAPUNG SEBALI RESORT & SPA**

yang ditulis sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Sarjana Terapan Manajemen Bisnis Pariwisata merupakan hasil karya saya. Semua informasi yang tercantum dalam skripsi yang berasal dari karya orang lain telah diberikan penghargaan dengan mencantumkan nama sumber penulis dengan benar sesuai norma, kaidah, dan etika akademik.

Apabila di kemudian hari diketahui bahwa sebagian atau keseluruhan tesis tersebut bukan karya asli saya atau terdapat kasus plagiarisme, saya dengan rela menerima konsekuensi pencabutan gelar akademik saya dan sanksi lainnya sebagaimana didalilkan oleh Hukum Nasional Indonesia.

Badung, 5 Juli 2024



Ni Kadek Diana Putri

LEMBAR PERSETUJUAN SKRIPSI

IMPLEMENTASI OPERASIONAL *RECEIVING* DAN *STORAGE* DALAM MENJAGA KUALITAS BAHAN MAKANAN YANG BERSIFAT *PERISHABLE* DI CHAPUNG SEBALI RESORT & SPA

Skripsi ini telah disetujui oleh Para Dosen Pembimbing dan Ketua Jurusan
Politeknik Negeri Bali pada Senin, 5 Juli 2024

Dosen Pembimbing I,



Dra. Nyoman Mastiani Nadra, M. Par.
NIP. 196211251990032001

Dosen Pembimbing II,



Dr. Dra. Ilien Darlina, M.Hum.
NIP. 196612081993032001

Mengetahui,

Ketua Jurusan Pariwisata
Politeknik Negeri Bali

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI



Dr. Ni Nyoman Sri Astuti, S.ST.Par., M.Par
NIP 198409082008122004

KATA PENGANTAR

Puji syukur atas kehadiran Tuhan Yang Maha Esa, Ida Sang Hyang Widhi Wasa atas berkat dan rahmat-Nya, maka penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul “ Analisis Operational *Receiving* Dan *Storage* Dalam Menjaga Kualitas Bahan Makanan Yang Bersifat *Perishable* Di Chapung Sebali Resort & Spa”. Penulisan proposal penelitian ini merupakan salah satu syarat untuk memenuhi sebagian syarat memperoleh gelar Sarjana Terapan pada Program Studi D4 Manajemen Bisnis Pariwisata, Jurusan Pariwisata, Politeknik Negeri Bali.

Pada kesempatan ini penulis mengucapkan terima kasih kepada pihak-pihak yang selalu memberikan bimbingan, motivasi, dan arahan selama proses penulisan:

1. I Nyoman Abdi, S.E., M.eCom. selaku Direktur Politeknik Negeri Bali yang memberikan fasilitas serta kesempatan pada penulis untuk melaksanakan perkuliahan di kampus Politeknik Negeri Bali
2. Ni Nyoman Sri Astuti, SST. Par., M. Par. selaku Ketua Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan izin dalam melaksanakan perkuliahan pada Jurusan Pariwisata serta turut membantu kelancaran penulis dalam melakukan penyusunan Usulan Penelitian.
3. Putu Tika Virginiya, M.Pd selaku Sekretaris Jurusan Pariwisata yang serta membantu memberikan kelancaran dan masukan bagi penulis
4. Made Satria Pramanda Putra, S.H.,S.E., M.M selaku Ketua Prodi Manajemen Bisnis Pariwisata yang serta memberikan banyak panduan, dorongan, dan masukan dalam melaksanakan penyusunan Usulan Penelitian ini.
5. Dra. Nyoman Mastiani Nadra, M. Par. selaku Dosen Pembimbing I yang serta memberikan pandangan, arahan, motivasi dan telah meluangkan waktu untuk membimbing penulis demi kelancaran penyusunan Usulan Penelitian ini dari tahap awal sampai akhir.

6. Dr. Dra. Lien Darlina, M.Hum selaku Dosen Pembimbing II yang telah memberikan saran, dukungan, dan bimbingan nya tanpa henti untuk membantu penulis agar dapat menyelesaikan penulisan Usulan Penelitian ini dengan baik dan tepat waktu.
7. Seluruh senior di Chapung Sebali Resort & Spa khususnya di bagian *Accounting* yang telah dapat menerima penulis untuk belajar di hotel tersebut, memberikan dukungan, bantuan dalam pengumpulan data, pemahaman serta penyaluran ilmu baru bagi penulis yang sangat berguna untuk kelancaran penulisan Usulan Penelitian ini.
8. I Ketut Balik & Ni Komang Karmini (alm ibu) sebagai Kedua orang tua saya serta seluruh anggota keluarga yang telah memberikan dukungan dan motivasi dalam bentuk fisik, materi maupun doa selama melakukan penulisan Proposal Penelitian.
9. Teman-teman dan Senior di tempat Praktik Kerja Lapangan yang senantiasa memberikan dorongan motivasi, dukungan secara terus menerus sehingga penulis dapat menyelesaikan proposal penelitian ini.

Usulan Penelitian ini masih jauh dari kata sempurna mengingat keterbatasan pengetahuan dan pengalaman yang dimiliki penulis sehingga besar harapan penulis agar Proposal Penelitian ini bisa bermanfaat bagi mahasiswa. Akhir kata penulis mengucapkan terima kasih dan mohon maaf atas kesalahan dalam melakukan penulisan.

Penulis

Ni Kadek Diana Putri

ABSTRAK

Putri, Ni Kadek Diana Putri. (2024). Implementasi Operasional *Receiving & Storage* Dalam Menjaga Kualitas Bahan Makanan Yang Bersifat *Perishable* Di Chapung Sebali Resort & Spa. Skripsi: Manajemen Bisnis Pariwisata, Jurusan Pariwisata, Politeknik Negeri Bali

Skripsi ini telah disetujui dan diperiksa oleh Pembimbing I: Dra. Nyoman Mastiani Nadra, M. Par dan Pembimbing II: Dr. Dra. Lien Darlina, M.Hum

Kata Kunci : Operasional *Receiving & Storage*, Menjaga kualitas bahan

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui bagaimana cara penerimaan barang serta penyimpanan barang khususnya barang yang bersifat *perishable* di Chapung Sebali Resort & Spa. Metode pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian ini dengan melakukan observasi, wawancara, dan dokumentasi. Peneliti melakukan wawancara kepada *Receiving dan Eksekutif Chef*. Teknik analisis data yang digunakan adalah analisis deskriptif kualitatif. Alat analisis yang digunakan adalah diperoleh di lapangan tentang proses penerimaan barang dan penyimpanan barang kemudian disesuaikan dengan *Standar Operasional Prosedur (SOP)* menurut beberapa ahli. Hasil analisis menunjukkan bahwa di Chapung Sebali Resort & Spa sudah melakukan penerimaan barang dengan baik dan sesuai dengan prosedur namun adapun perbedaan prosedur yang digunakan sehingga sering terjadinya kerusakan barang. Untuk penyimpanan barang yang di lakukan sudah sangat baik dan sesuai dengan prosedur.

POLITEKNIK NEGERI BALI

ABSTRACT

Putri, Ni Kadek Diana Putri. (2024). Implementation of Reception & Storage Operations to Maintain the Quality of Perishable Materials at Chapung Sebali Resort & Spa. Thesis: Tourism Business Management, Department of Tourism, Bali State Polytechnic

This thesis has been approved and checked by Supervisor I: Dra. Nyoman Mastiani Nadra, M. Par and Supervisor II: Dr. Dra. Lien Darlina, M. Hum

Keywords: Receiving & Storage Operations, Maintaining material quality

This research aims to find out how goods are received and stored, especially perishable goods, at Chapung Sebali Resort & Spa. The data collection method used in this research was observation, interviews and documentation. Researchers conducted interviews with Receivers and Executive Chefs. The data analysis technique used is qualitative descriptive analysis. The analytical tools used were obtained in the field regarding the process of receiving goods and storing goods and then adjusted to Standard Operating Procedures (SOP) according to several experts. The results of the analysis show that the Chapung Sebali Resort & Spa has received goods well and in accordance with procedures, however there are differences in the procedures used so that goods are often damaged. The storage of goods was carried out very well and in accordance with procedures.

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL LUAR	i
HALAMAN SAMPUL DALAM	ii
HALAMAN PERSYARATAN PENGAJUAN	iii
PENGESAHAN	iv
HALAMAN PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT	v
LEMBAR PERSETUJUAN.....	vi
KATA PENGANTAR	vii
ABSTRAK	ix
ABSTRACT	x
DAFTAR ISI.....	xi
DAFTAR TABEL.....	xiii
DAFTAR GAMBAR	xiv
DAFTAR LAMPIRAN	xv
BAB I.....	1
PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	4
1.3 Tujuan Penelitian	4
1.4 Manfaat Penelitian	5
1.5 Ruang Lingkup Penelitian Dan Batasan Penelitian	6
BAB II.....	7
TINJAUN PUSTAKA	7
2.1 Landasan Teori	7
2.1.1 Tinjaun Tentang Hotel	7
2.1.2 <i>Receiving</i>	9
2.1.3 <i>Storage</i>	10
2.1.4 <i>Perishable</i>	10
2.2 Hasil Penelitian Sebelumnya.....	11

BAB III.....	17
METODE PENELITIAN.....	17
3.1 Lokasi dan Periode Penelitian.....	17
3.2 Objek Penelitian.....	18
3.3 Identifikasi Variabel	18
3.4 Definisi Operasional Variable.....	18
3.5 Jenis dan Sumber Data.....	20
3.5.1 Jenis Data.....	20
3.5.2 Sumber Data	21
3.6 Penentuan Informan.....	22
3.7 Pengumpulan Data.....	23
3.7.1 Wawancara	23
3.7.2 Observasi	25
3.7.3 Dokumentasi	25
3.8 Analisis Data.....	25
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN.....	31
4.1 Gambaran Umum Chapung Sebali Resort & Spa.....	31
4.1.1 Sejarah Chapung Sebali Resort & Spa.....	31
4.1.2 Fasilitas Chapung Sebali Resort & Spa.....	34
4.1.3 Struktur Organisasi Chapung Sebali Resort & Spa dan Uraian Tugas	42
4.2 Hasil Penelitian Dan Pembahasan.....	51
4.2.1 Implementasi Operasional <i>Receiving</i> Dalam Menjaga Kualitas Bahan Yang Bersifat <i>Perishable</i> di Chapung Sebali Resort & Spa.....	52
4.2.2 <i>Standar Operasional Prosedur</i> (SOP) yang Digunakan Saat Penyimpanan Barang yang Bersifat <i>Perishable</i> Di Chapung Sebali Resort & Spa	64
BAB V	75
SIMPULAN DAN SARAN.....	75
5.1 Simpulan.....	75
5.2 Saran	76
DAFTAR PUSTAKA	78
LAMPIRAN.....	80

DAFTAR TABEL

Tabel 3. 1 Definisi Operasional Variable.....	19
Tabel 4. 1 <i>Standart Purchase Specification</i>	57
Tabel 4. 2 Penerapan Operasional <i>Receiving</i>	62



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3. 1 <i>Quantitative Data Analysis Process</i>	28
Gambar 4. 1 Chapung Sebali Resort & Spa	31
Gambar 4. 2 Delux Suite	35
Gambar 4. 3 Deluxe Pool Suite	36
Gambar 4. 4 <i>One Bedroom Villas</i>	36
Gambar 4. 5 <i>Two Bedroom Villas</i>	37
Gambar 4. 6 <i>The Residence</i>	37
Gambar 4. 7 <i>Restaurant</i> Chapung Sebali Resort & Spa	38
Gambar 4. 8 <i>Jungle Fish Restaurant</i>	39
Gambar 4. 9 <i>The Uper Deck</i>	39
Gambar 4. 10 <i>Blind Pig</i>	40
Gambar 4. 11 <i>Chapung Spa</i>	41
Gambar 4. 12 <i>Yoga & Gym</i>	42
Gambar 4. 13 Struktur Organisasi Chapung Sebali	43
Gambar 4. 14 Struktur Organisasi <i>Accounting Department</i>	43
Gambar 4. 15 Timbangan Yang Digunakan Pada Bagian <i>Receiving</i>	60
Gambar 4. 16 Keranjang Yang Digunakan Untuk Pengiriman Barang Di Chapung Sebali Resort & Spa	62
Gambar 4. 17 Ukuran Suhu <i>Cold Storage</i> Pada Chapung Sebali Resort & Spa	67
Gambar 4. 18 Sistem Penataan Barang Di Chapung Sebali Resort & Spa	70
Gambar 4. 19 Sistem Bulanan/Spoil Barang Di Chapung Sebali Resort&Spa	72

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1: Wawancara Dengan <i>Receiving Staf</i>	80
Lampiran 2: Wawancara Dengan <i>Executive Chef</i>	82
Lampiran 3 : Hasil Wawancara Yang Di Dapatkan Dari <i>Receiving Staf</i>	83
Lampiran 4 : Hasil Wawancara Yang Di Dapatkan Dari <i>Executive Chef</i>	84
Lampiran 5 : Foto Bersama <i>Staff Receiving</i>	85
Lampiran 6 : Ruangan <i>Receiving</i>	85
Lampiran 7 : Dokumentasi Dengan <i>Executive Chef</i>	86



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Industri Perhotelan adalah salah satu industri yang berperan penting dalam perkembangan ekonomi dan dunia pariwisata di Indonesia. Seperti yang kita ketahui secara umum hotel adalah seluruh atau sebagian bangunan yang digunakan untuk pelayanan kamar, makanan, dan minuman serta rekreasi yang dikelola dengan tujuan komersial. Sebagai penjual jasa, hotel harus menyediakan berbagai kebutuhan dan fasilitas yang memadai, beserta sumber daya manusia yang terampil dan pengelolaan secara profesional. Maka dari itu hotel mempunyai bagian atau departemen yang bekerja dengan tugas dan fungsinya masing masing, Salah satu departemen yang membantu lalu lintas jalannya aktivitas operasional hotel adalah *accounting department*

Akutansi sebagai proses mengidentifikasi, mengukur dan melaporkan informasi ekonomi untuk memungkinkan adanya penilaian dan keputusan yang jelas dan tegas bagi mereka yang menggunakan informasi tersebut (Soemarso, 2018). Akuntansi adalah penyajian informasi yang berhubungan dengan keuangan untuk para pihak yang memiliki kepentingan. *Accounting departement* bertugas untuk mengumpulkan, mengidentifikasi, mengklasifikasi, mencatat transaksi, serta kejadian yang berhubungan dengan keuangan, sehingga dapat menghasilkan informasi berupa laporan keuangan yang dapat digunakan oleh pihak-pihak yang

berkepentingan (Sumarsan, 2017). *Accounting Department* memiliki beberapa bagian yaitu *Junior Accounting*, *Purchasing*, dan *Receiving*. Setiap bagian memiliki tanggung jawab masing – masing. Di dalam suatu hotel tidak terlepas dari kebutuhan barang-barang untuk menjalankan operasionalnya. Penerimaan barang-barang tersebut ditangani oleh bagian penerimaan barang/*receiving department*. Yang sebelumnya telah ada pembelian barang atau pemesanan barang yang di lakukan oleh pihak *purchasing*, sedangkan penerimaan barang atau masuknya barang-barang dari pemasok harus disetujui oleh bagian *receiving*.

Dalam proses penerimaan barang di satu hotel dengan hotel lainnya tidak sama maka saat penerimaan barang, *receiving* departement juga memiliki peranan penting dalam menjaga kualitas bahan yang ada di hotel. Barang yang dikirim dari *supplier* tidak selalu sesuai dengan standar yang telah ditetapkan oleh hotel, sehingga petugas penerimaan harus memiliki kemampuan dan ketelitian yang baik untuk menyeleksi setiap barang yang masuk harus sesuai dengan standar yang telah ditetapkan oleh pihak hotel. *Receiving* merupakan salah satu bagian dari *Accounting Department* yang bertanggung jawab terhadap penerimaan barang yang ada di hotel. Tidak hanya itu saja *Receiving* juga memiliki 3 kewajiban yaitu Menerima, Memeriksa, Serta menyerahkan barang yang sudah di terima kepada orang yang sudah memesan barang tersebut yaitu *purchasing*. Adapun tujuan penerimaan barang yang di lakukan yaitu agar mendapatkan barang – barang yang berkualitas tinggi, Sehingga memerlukan ketelitian dan pengawasan yang lebih ekstra dalam penerimaan barang tersebut, kaitannya juga menjaga kualitas bahan-

bahan sehingga makanan yang diproduksi *food and beverage department* memiliki kualitas yang baik, sehingga konsumen yang menikmati makanan yang disajikan merasa puas dengan apa yang mereka terima dan mereka akan kembali lagi di lain waktu.

Barang *Perishable* yaitu bahan yang mudah rusak, membusuk dan tidak tahan lama karena sifat - sifatnya seperti sayur, buah, daging, telur, ikan, yang tidak mengandung bahan pengawet sehingga saat penerimaan barang ini membutuhkan perhatian khusus agar tidak ada barang yang rusak, Kurangnya ketelitian petugas penerimaan barang dalam melakukan tugasnya, khususnya barang yang bersifat *perishable* merupakan salah satu masalah yang dapat menyebabkan menurunnya kualitas bahan, tidak hanya itu saat menghantarkan barang dari *Receiving* ke *Storage* itu memerlukan *Standar Operasional Prosedur(SOP)* itu harus di terapkan agar saat sudah sampai di *Storage* tidak terjadinya kerusakan barang. Barang ini perlu disimpan secara khusus dengan fasilitas pendingin yang baik.

Di karenakan bahan yang bersifat *Perishable* itu membutuhkan tempat penyimpanan secara khusus maka dari itu, hotel akan menyiapkan yang namanya *storage*, *storage* adalah ruangan/gudang yang dirancang khusus menggunakan kondisi suhu tertentu dan digunakan untuk menyimpan berbagai macam produk terutama produk yang cepat rusak dengan tujuan untuk mempertahankan kesegarannya.

Berdasarkan latar belakang tersebut di atas, maka dapat diajukan suatu penelitian dengan judul “**IMPLEMENTASI OPERASIONAL *RECEIVING* DAN *STORAGE* DALAM MENJAGA KUALITAS BAHAN MAKANAN YANG BERSIFAT *PERISHABLE* DI CHAPUNG SEBALI RESORT & SPA**”

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan pemaparan latar belakang di atas, dapat di uraikan permasalahan sebagai berikut :

1. Bagaimanakah Implementasi Operasional *Receiving* Dalam Menjaga Kualitas Bahan Makanan Yang Bersifat *Perishable* Di Chapung Sebali Resort & Spa
2. Bagaimanakah *Standar Operasional Prosedur* (SOP) Yang Di Gunakan Saat Penyimpanan Barang Yang Bersifat *Perishable* Di Chapung Sebali Resort & Spa

1.3 Tujuan Penelitian

Berdasarkan latar belakang dan rumusahan masalah di atas, maka penelitian ini bertujuan sebagai berikut :

1. Untuk mengetahui Implementasi Operasional *Receiving* Dalam Menjaga Kualitas Bahan Makanan Yang Bersifat *Perishable* Di Chapung Sebali Resort & Spa

2. Untuk mengetahui *Standar Operasional Prosedur* (SOP) yang digunakan saat melakukan penyimpanan barang yang bersifat *Perishable* di Chapung Sebali Resort & Spa

1.4 Manfaat Penelitian

Adapun manfaat dari penelitian terdiri dari manfaaat teoristik dan manfaat praktis dengan urian berikut :

1. Manfaat Teoritis

Adapun manfaat teoritis dari penelitian yang dilakukan adalah penelitian ini diharapkan dapat berkontribusi dalam meningkatkan kinerja khususnya di bidang *receiving* dan *storage* dalam penerimaan barang yang bersifat *perishable*, sehingga hasil dari penelitian ini dapat dijadikan sebagai referensi di penelitian selanjutnya.

2. Manfaat Praktis

a. Bagi Politeknik Negeri Bali

Hasil penelitian ini diharapkan dapat menjadi bahan acuan untuk penelitian selanjutnya mengenai operasional *receiving* dan *storage* dalam menjaga kualitas bahan yang bersifat *perishable* di Chapung Sebali Resort & Spa serta menambah pustaka di Politeknik Negeri Bali.

b. Bagi Perusahaan

Hasil penelitian ini dapat digunakan sebagai masukan dan sumber informasi yang berguna bagi perusahaan untuk pengambilan keputusan terhadap operasional

receiving dan *Storage* dalam menjaga kualitas bahan yang bersifat *perishable* di Chapung Sebali Resort & Spa

c. Bagi Peneliti

Manfaat yang didapat dari penulis dengan adanya penelitian ini adalah menambah pengetahuan dan wawasan mengenai operasional *receiving* dan *Storage* dalam menjaga kualitas bahan yang bersifat *perishable* serta mengaplikasikan ilmu serta teori yang didapat selama perkuliahan.

1.5 Ruang Lingkup Penelitian Dan Batasan Penelitian

Berdasarkan topik penelitian tentang operasional *receiving* dan *Storage* dalam menjaga kualitas bahan yang bersifat *perishable*, maka materinya sangat luas, oleh karena itu perlu dilakukan pembatasan masalah pada fokus penelitian sehingga memiliki ruang lingkup yang spesifik, antara lain:

1. Variabel dalam penelitian ini adalah prosedur *Receiving* dan *Storage* dalam menjaga kualitas bahan *Perishable*
2. Sub dimensi variabel dalam penelitian ini meliputi variable prosedur *Receiving* dan *Storage* (Meningkatkan cara kerja yang lebih teliti, waspada, dan bekerja sesuai dengan SOP) dan Kualitas bahan *Perishable* (Memiliki kualitas bahan yang bagus untuk mengurangi terjadinya kerugian dan menghindari terjadinya *complaint* dari *customer*).

BAB V

SIMPULAN DAN SARAN

5.1 Simpulan

Berdasarkan dari hasil penelitian dan pembahasan yang telah diuraikan padabagian sebelumnya, maka dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Bagian *Receiving* di Chapung Sebali Resort & Spa selalu melakukan proses penerimaan barang dengan baik, Bagian *Receiving* pasti mengetahui jadwal kedatangan barang yang sudah dipesan oleh purchasing. Nantinya ketika barang datang pihak *Receiving* akan melakukan penerimaan dan mencocokkan seluruh barang yang datang dengan *Purchase Order*. Pada Chapung Sebali Resort & Spa setiap kedatangan barang akan dilakukan pengecekan kuantitas dan kualitas, seperti melakukan penimbangan barang, namun dari pihak chapung sebali reosrt & spa tidak memiliki SPS (*Standard Purchase Spesification*) yang digunakan sebagai acuan untuk mengetahui jenis barang seperti apa yang bagus untuk di terima. Selain itu, pada Chapung Sebali Resort & Spa proses pengantaran barang yang dilakukan dari bagian *Receiving* menuju ke *Storage* selalu dilakukan dengan sangat hati – hati demi menjaga kualitas barang tetap terjaga hingga sampai di *Storage*. Tetapi pada saat pengiriman barang tersebut belum menggunakan *box food counter* yang aman, pada Chapung Sebali Resort & Spa barang yang akan diantar ke Gudang dikirim hanya menggunakan keranjang.

2. *Standar Operasional Prosedur* (SOP) yang ada pada Chapung Sebali Resort & Spa yakni pengaturan suhu penyimpanan harus disesuaikan dengan jenis barang yang akan disimpan yakni bahan makanan seperti sayur menggunakan suhu 5 derajat celcius dan jika daging di simpan dengan suhu -18 derajat celcius. Penyimpanan barang juga harus mengikuti system *First In First Out* (FIFO) dimana barang yang baru datang akan di letakkan di belakang dan barang yang sudah lama akan diletakkan paling depan. Sistem *First In First Out* (FIFO) sangat memperngaruhi untuk mengurangi terjadinya kerusakan barang dengan rentan waktu yang cepat, dan *Standar Operasional Prosedur* (SOP) yang di terapkan di Chapung Sebali Resort & Spa sudah sangat baik namun ada beberapa karyawan yang tidak mengikuti aturan yang sudah ada.

5.2 Saran

1. Melihat hasil penelitian yang ada, dapat disarankan kepada pihak Chapung Sebali Resort & Spa kedepannya Pihak *Receiving* harus memiliki SPS (*Standard Purchase Spesification*) untuk digunakan sebagai acuan mengetahui ciri – ciri barang yang memiliki kualitas bahan yang bagus yang harus di terima. Serta selalu menggunakan pasilitas yang baik agar bahan makanan yang di terima tetap terjaga dengan cara penggunaan *box food countainer* saat melakukan penghantaran barang dari *receiving* ke *storage*. Dan memiliki fasilitas penyimpanan yang ada harus lebih kebersihan tempat penyimpananya lebih terkontrol lagi terutama *chiller* dan *freezer* agar tidak

terjadi kendala pada penyimpanan bahan makanan yang mengakibatkan makanan cepat rusak atau berkurang kualitasnya, dan juga *standar operasional prosedur* (SOP) disarankan tertulis yaitu di *print out* kemudian ditempel di dinding tempat kerja dan diketahui oleh karyawan agar selalu menerapkan SOP yang sudah ditetapkan oleh pihak hotel yaitu saat melakukan pengambilan barang tetap menggunakan sistem FIFO yaitu mengambil barang yang lebih depan terlebih dahulu untuk tidak terjadinya penumpukan barang yang sudah lama sehingga mengakibatkan terjadinya kerugian karena barang yang sudah lama di diamkan akan *expired*.

2. Penulis berharap hasil penelitian ini dapat dijadikan rujukan atau perbandingan pada penelitian selanjutnya yang akan melakukan penelitian dalam materi, pembelajaran dan tingkatan pendidikan yang sama maupun berbeda.

DAFTAR PUSTAKA

- Adji & Samuel. (2020). *Prosedur Outbound Barang Pada Gudang PT. Iron Bird Logistics. Galang Tanjung*,
- Antari, P. M., & Pariwisata, J. (2022). *Prosedur Pembelian Dan Penerimaan Barang Pada Purchasing Receiving Di Four Points By Sheraton Bali Kuta*.
- Aryapratama, G. N. P. D. (2023). *Prosedur Penyimpanan Bahan Makanan di Legian Beach Hotel. Jurnal Ilmiah Pariwisata Dan Bisnis*
- Astawa, I. P., Astawa, I. P. M., & Susyarini, N. P. W. A. (2017). *Efficiency in the Purchase of Food and Beverages in Operation of Star Hotels in Bali. Ijaste-International Journal of Applied Sciences in Tourism and Events*
- Fauzan, B. F. (2022). *Analisis Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Kelancaran Receiving dan Delivery pada Bongkar Muat di Pt.Pelindo III Cab Tenau Kupang (Studi Kasus Pt. Pelindo III Cab Tenau Kupang) [Universitas Maritim Amni (Akademi Maritim Nasional Indonesia) Semarang]*.
- Guarango, P. M. (2022). *Skripsi Analisis Operasional Receiving Dalam Penerimaan Bahan Perishable Di The Athurium Hotel And Resort Yogyakarta*.
- Henny Kustini, S.ST.Par., M. (2017). *Prosedur Penerimaan Barang Terhadap Quality Of Goods Di Hotel Non-Bintang Kota Solo*.
- Ibrahim, A. R., & Gusnadi, D. (2018). *Implementasi Penyimpanan Barang Perishable Di Hotel Intercontinental Bandung Dago Pakar (studi kasus pada sayuran)*.
- Lesmini, L., & Rizaldy, W. (2021). *Studi Perbandingan Prosedur Penanganan Barang Perishable untuk Cold Storage di Pelabuhan dan Bandara Internasional di Jakarta. Jurnal Manajemen Bisnis Transportasi Dan Logistik, 7(1), 53–64. <https://doi.org/10.54324/j.mbtl.v7i1.638>*
- Makanan, B. P. O. dan. (2021). *Pedoman Cara Pengolahan dan Penanganan Olahan Beku Yang Baik. In Badan Pengawas Obat dan Makanan (Issue April)*.
- Mihmidati, N. W. (2023). *Apa itu Cold Storage Beserta Komponen, Manfaat, dan Jenisnya <https://blog.transtrack.co/logistik/pengertian-cold-storage/>*
- Owena, R. (2020). *Pengelompokan Bahan Makanan Perishable. <https://id.scribd.com/document/523620725Tinjauan-Pustaka-Dasar-Makanan-Perishable-Penelitian-Ini-Dilakukan-Di-Restoran-Sangkuriag>*
- Rahmat, M. R. (2020). *Perancangan Cold Storage Untuk Produk Reagen. Jurnal Ilmiah Teknik Mesin Unisma “45” Bekasi, 3(1), 16–30. <http://jurnal.unismabekasi.ac.id/index.php/jitm/article/download/343/257>*
- Sumarsan. (2021). *Pengaruh Pajak Restoran Dan Pajak Hotel Terhadap Pendapatan Asli Daerah Kota Padangsidempuan Periode 2018-2020. Jurnal Akuntansi, 51(1), 1–15*.
- Wahyu Aji Santoso. (2019). *Pengaruh Kepercayaan Konsumen. Pengaruh Kepercayaan Konsumen , 9*.
- Widyanti, I. (2022). *Analisis Kualitas Pelayanan Dan Fasilitas Terhadap Keputusan Konsumen Untuk Menginap Di Hotel the 101 Jakarta Sedayu*

Darmawangsa. *Analisis Kualitas Pelayanan Dan Fasilitas Terhadap Keputusan Konsumen Untuk Menginap Di Hotel the 101 Jakarta Sedayu Darmawangsa, 9–28.*



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI