

**PROSEDUR PROSES PENGADAAN BAHAN BAKU PADA DRY
STORE DI HOTEL MERUSAKA NUSA DUA BALI**



POLITEKNIK NEGERI BALI

Oleh:

A. A. Ngurah Purnama Putra

NIM 2115713105

PROGRAM STUDI D3 ADMINISTRASI BISNIS

JURUSAN ADMINISTRASI BISNIS

JURUSAN ADMINISTRASI BISNIS

POLITEKNIK NEGERI BALI

POLITEKNIK NEGERI BALI

BADUNG

2024

**PROSEDUR PROSES PENGADAAN BAHAN BAKU PADA DRY
STORE DI HOTEL MERUSAKA NUSA DUA BALI**



POLITEKNIK NEGERI BALI

Oleh:

A. A. Ngurah Purnama Putra

NIM 2115713105

PROGRAM STUDI D3 ADMINISTRASI BISNIS

JURUSAN ADMINISTRASI BISNIS

JURUSAN ADMINISTRASI BISNIS

POLITEKNIK NEGERI BALI

POLITEKNIK NEGERI BALI

BADUNG

2024

SURAT PERNYATAAN KEASLIAN KARYA TUGAS AKHIR

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : A.A Ngurah Purnama Putra

NIM :2115713105

Prodi/Jurusan : D3 Administrasi Bisnis/Administrasi Bisnis

Dengan ini menyatakan bahwa naskah Projek Akhir saya dengan judul:

"Prosedur Proses Pengadaan Bahan Baku Pada *Dry Store* Di Hotel Merusaka Nusa Dua Bali."

Adalah memang benar asli karya saya. Dengan ini saya juga menyatakan bahwa dalam naskah Tugas Akhir ini tidak terdapat karya orang lain yang pernah diajukan untuk memperoleh gelar di suatu perguruan tinggi, dan atau sepanjang pengetahuan saya juga tidak terdapat karya atau pendapat yang pernah tertulis diacu dalam naskah Tugas Akhir ini dan disebutkan pada daftar Pustaka.

Bilamana di kemudian hari ditemukan ketidaksesuaian dengan pernyataan ini, maka saya bersedia dituntut dan menerima sanksi akademis dalam bentuk apapun.

Badung, 12 Juli 2024
Yang Menyatakan,



A. A. Ngurah Purnama Putra
NIM 2115713105

LEMBAR PENGESAHAN

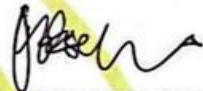

PROSEDUR PROSES PENGADAAN BAHAN BAKU PADA DRY STORE DI HOTEL MERUSAKA NUSA DUA BALI

Projek Akhir ini diajukan guna memenuhi syarat untuk memperoleh ijazah
Program Studi Administrasi Bisnis pada Jurusan Administrasi Bisnis
Politeknik Negeri Bali

A. A. Ngurah Purnama Putra
NIM 2115713105

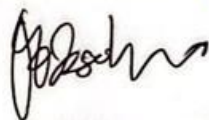
Badung, ... 14 Agustus ... 2024

Disetujui oleh,

Nama Dosen Penguji	Tanda Tangan
Ketua Dosen Penguji Drs. I Ketut Pasek, M. AB NIP. 195909201989031001	
Dosen Penguji 1, Kadek Eni Marhaeni, SE.,MM NIP. 196203141993032002	
Dosen Penguji 2, Gede Sedana Wibawa Yasa, S.Tr.,Akt.,M.Si NIP. 199503012024061003	

Pembimbing,

Dosen Pembimbing 1



(Drs. I Ketut Pasek, M. AB)
NIP. 195909201989031001

Dosen Pembimbing 2



(Dra. Ni Ketut Narti, MM.)
NIP. 196212311994032003

Disahkan oleh,
Jurusan Administrasi Bisnis
Ketua,




(Nyoman Indah Kusuma Dewi, SE.,MBA.,Ph.D)
196409291990032003

Diketahui oleh,
Program Studi Administrasi Bisnis
Ketua,



(I Made Widiyantara, S.Psi., M.Si)
NIP. 197902182003121002

PRAKATA

Puji syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa atas berkat rahmat -Nya penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir yang berjudul **“Prosedur Proses Pengadaan Bahan Baku Pada Dry Store di Hotel Merusaka Nusa Dua”** dengan tepat waktu. Penulisan laporan Tugas Akhir ini disusun sebagai salah satu persyaratan dalam menyelesaikan pendidikan Diploma III Jurusan Administrasi Bisnis Politeknik Negeri Bali.

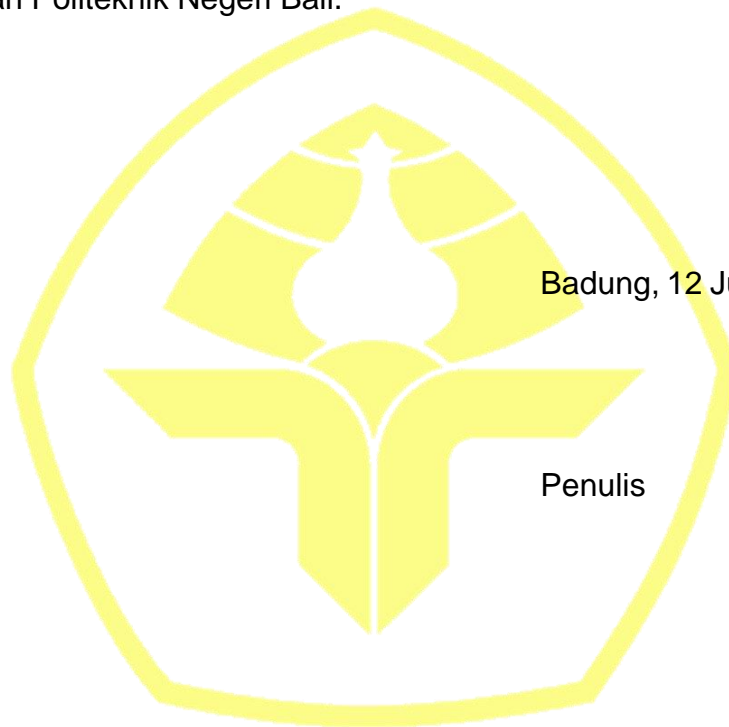
Pada kesempatan ini, penulis hendak menyampaikan terima kasih kepada semua pihak yang telah memberikan dukungan, bimbingan serta saran sehingga tugas akhir penyusunan tugas akhir dapat diselesaikan dengan tepat waktu. Pada kesempatan yang baik ini, penulis ingin menyampaikan terima kasih kepada :

1. Bapak I Nyoman Abdi, SE., M.eCom., selaku Direktur Politeknik NegeriBali.
2. Ibu Nyoman Indah Kusuma Dewi, SE, MBA, Ph. D, selaku Ketua Jurusan Administrasi Bisnis Politeknik Negeri Bali.
3. Bapak I Made Widiantara, S.Psi., M.Si, selaku Ketua Program Studi Administrasi Bisnis Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan arahan, petunjuk dan semangat selama proses penyusunan tugas akhir ini.
4. Bapak Drs. Ketut Pasek, M.AB, selaku Dosen Pembimbing I yang telah meluangkan waktu untuk membimbing, mengarahkan, memberi semangat kepada penulis dalam penyusunan tugas akhir.

5. Ibu Dra. Ni Ketut Narti, MM. selaku Dosen Pembimbing II yang telah meluangkan waktu untuk membimbing, mengarahkan, memberi semangat kepada penulis dalam penyusunan tugas akhir.
6. Seluruh dosen Administrasi Bisnis atas jasanya dalam mengajar dan memberikan banyak ilmu selama penulis menjalankan studi, serta *staff* Administrasi Bisnis yang telah mendukung kelancaran proses perkuliahan.
7. Bapak Dodik selaku *Cost Control Supervisor*, Bapak Ida Bagus Dwi Putra selaku *Purchasing Supervisor* dan Ibu Ari Surya Dewi sebagai *Storekeeper* yang telah memberikan arahan, bimbingan, motivasi serta banyak membantu penulis dalam memperoleh data yang penulis perlukan sehubungan dengan penyusunan tugas akhir ini.
8. Seluruh karyawan Hotel Merusaka Nusa Dua Bali yang memberikan motivasi dan informasi kepada penulis selama penulis dalam penyusunan tugas akhir.
9. Orang tua, kerabat dan rekan yang telah banyak membantu dan memberikan semangat serta motivasi kepada penulis dalam pelaksanaan dalam penyusunan tugas akhir.
10. Serta semua pihak yang tidak dapat disebutkan satu-persatu yang telah memberikan semangat, motivasi dan dorongan dalam penyusunan tugas akhir.

Penyusunan tugas akhir ini masih banyak kekurangan. Oleh karena itu penulis mengharapkan kritik dan saran dari semua pihak demi perkembangan positif bagi penulis.

Akhir kata penulis menyampaikan banyak terima kasih kepada pihak-pihak yang telah memberikan kritik dan saran demi kesempurnaan tugas akhir ini. Penulis berharap semoga laporan ini dapat bermanfaat bagi para pembaca baik yang ada di lingkungan Politeknik Negeri Bali ataupun diluar lingkungan Politeknik Negeri Bali.



Badung, 12 Juli 2024

Penulis

JURUSAN ADMINISTRASI BISNIS
POLITEKNIK NEGERI BALI

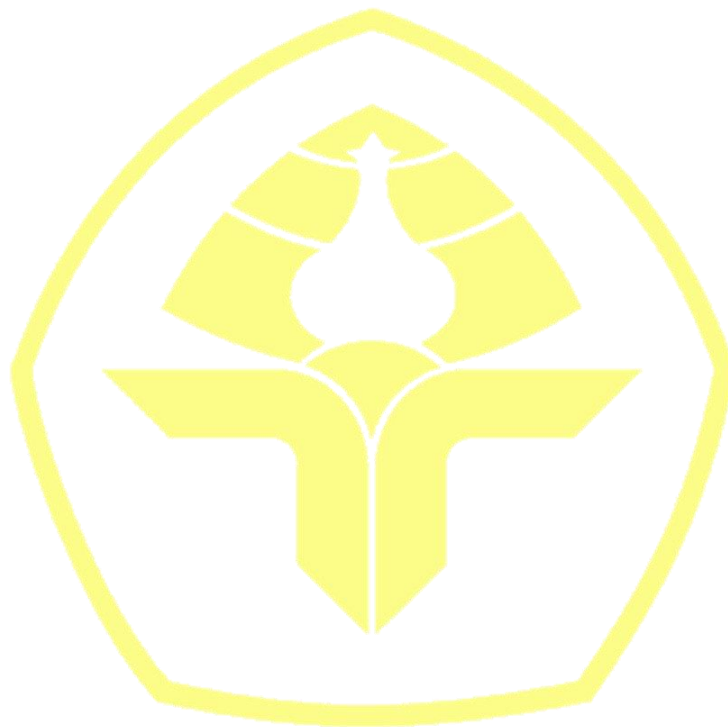
DAFTAR ISI

SURAT PERNYATAAN KEASLIAN KARYA TUGAS AKHIR	iii
PRAKATA	v
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR TABEL	X
DAFTAR GAMBAR.....	XI
DAFTAR LAMPIRAN	XII
BAB I PENDAHULUAN	13
A. Latar Belakang Masalah	13
B. Pokok Permasalahan	8
C. Tujuan Penelitian	8
D. Manfaat Penelitian	8
E. Metode Penelitian	9
1. Lokasi Penelitian.....	9
2. Objek Penelitian.....	9
3. Data Penelitian.....	9
a. Jenis Data.....	9
b. Sumber Data	10
c. Teknik Pengumpulan Data	10
4. Teknik Analisis Data.....	12
BAB II LANDASAN TEORI	14
A. Manajemen Persediaan	14
1. Pengertian Manajemen Persediaan	14
b. Fungsi Persediaan.....	16
c. Jenis – Jenis Persediaan.....	18

DAFTAR ISI	
d. Nilai Persediaan	19
B. Pengendalian Persediaan (<i>Inventory Control</i>)	21
1. Pengertian Pengendalian Persediaan	21
2. Tujuan Pengendalian Persediaan.....	22
C. Flowchart.....	24
1. Pengertian <i>Flowchart</i>	24
2. Simbol-Simbol <i>flowchart</i>	25
BAB III GAMBARAN UMUM LOKASI PENELITIAN.....	29
A. Sejarah Berdirinya Hotel Merusaka Nusa Dua Bali	29
B. Bidang Usaha.....	34
C. Struktur Organisasi	43
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	57
A. Kebijakan Perusahaan.....	57
B. Analisis dan Interpretasi Data	59
BAB V SIMPULAN DAN SARAN	81
A. Simpulan	81
B. Saran.....	83
DAFTAR PUSTAKA.....	84

DAFTAR TABEL

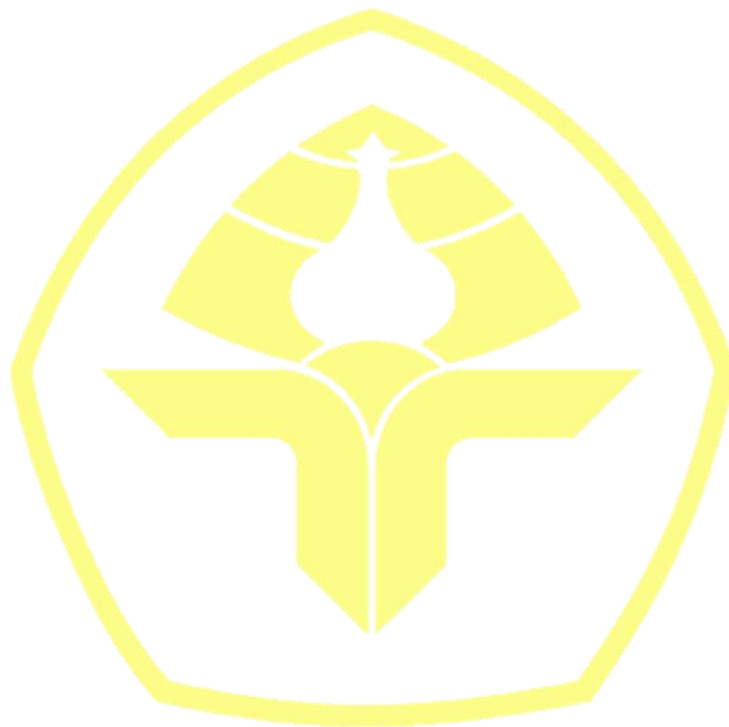
Tabel 2. 1 Simbol-Simbol Arus pada flowchart	26
Tabel 2. 2 Simbol-Simbol Proses pada flowchart	27
Tabel 2. 3 Simbol-Simbol Input – Output pada flowchart	28
Tabel 4. 1 Analisis Penerapan Metode Persediaan	64
Tabel 4. 2 Analisis Proses Pengadaan Bahan Makanan	66
Tabel 4. 3 Analisis Proses Penerimaan Bahan Makanan	70
Tabel 4. 4 Analisis proses penyimpanan bahan makanan	72
Tabel 4. 5 Analisis proses pengeluaran bahan makanan	75



JURUSAN ADMINISTRASI BISNIS
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2. 1 Struktur Organisasi di Finance Department.....	44
Gambar 4. 1 Flowchart Pengendalian Persediaan Bahan Dasar.....	60



JURUSAN ADMINISTRASI BISNIS
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Daftar Pertanyaan Wawancara

Lampiran 2 Daftar Bahan Dasar Masakan di Dry Store

Lampiran 3 Bentuk Purchase Order (Po) Pada Hotel Merusaka Nusa Dua

Lampiran 4 Brosur Prosedur Proses Pengadaan Bahan Baku Pada Dry Store di
Hotel Merusaka Nusa Dua

Lampiran 5 Surat Keterangan Penyelesaian Tugas Akhir

Lampiran 6 Surat Persediaan Membimbing Dosen I

Lampiran 7 Surat Persediaan Membimbing Dosen II

Lampiran 8 Proses Bimbingan Dosen Pembimbing

Lampiran 9 Proses Bimbingan Dosen Pembimbing II



JURUSAN ADMINISTRASI BISNIS
POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Indonesia dikenal sebagai salah satu negara tujuan wisatawan internasional karena keragaman budayanya yang luar biasa, serta adat istiadat, suku, ras, dan bahasa yang beragam. Keanekaragaman ini memberikan Indonesia daya tarik dan keunikan tersendiri dibandingkan dengan negara-negara lain. Beberapa pulau di Indonesia menjadi destinasi utama yang selalu ramai dikunjungi wisatawan setiap tahunnya. Di antara tempat-tempat wisata di Indonesia, Pulau Bali adalah yang paling banyak dikunjungi, baik oleh wisatawan domestik maupun internasional.

Bali merupakan salah satu destinasi wisata utama di Indonesia yang terkenal dengan keindahan alamnya yang memukau. Selain pantai-pantainya yang indah, Bali juga dikenal karena budayanya yang unik. Pulau ini sering dijuluki Pulau Dewata, Pulau Seribu Pura, dan nama-nama lainnya yang menggambarkan kekayaan budayanya. Popularitas Bali sebagai tujuan

wisata terus meningkat, terlihat dari bertambahnya jumlah wisatawan, baik internasional maupun domestik, yang berkunjung setiap tahunnya.

Seiring dengan meningkatnya jumlah wisatawan yang berkunjung ke Pulau Bali, kebutuhan akan fasilitas dan akomodasi yang memadai menjadi sangat penting. Salah satu jenis akomodasi yang diperlukan adalah hotel. Menurut Putri (2019), hotel adalah jenis usaha yang dikelola secara profesional, yang menyediakan layanan penginapan, makanan, minuman, dan fasilitas lainnya untuk masyarakat umum.

Pertumbuhan industri perhotelan semakin cepat seiring dengan kemajuan teknologi dan perubahan gaya hidup masyarakat. Hal ini tercermin dari bertambahnya jumlah hotel yang berdiri saat ini sehingga mendorong manajemen untuk berinovasi dalam mengembangkan produk yang ditawarkan. Untuk tetap bertahan dalam persaingan bisnis yang ketat, hotel perlu meningkatkan daya saingnya. Mereka harus terus berupaya meningkatkan nilai pelanggan dengan mempercepat respon terhadap permintaan tamu serta meningkatkan kualitas produk dan layanan. Dalam mendukung aktivitas tersebut, hotel harus mengelola persediaan dengan efektif dan efisien.

Ketepatan dalam pengadaan bahan makanan akan meningkatkan

kepercayaan tamu terhadap hotel melalui konsistensi kualitas dan penyajian produk. Oleh karena itu, penerapan konsep manajemen persediaan yang baik sangat diperlukan untuk memastikan persediaan yang teratur dan stabil. Menurut (Rangkuti, 2019), manajemen persediaan yang baik adalah hal penting yang tidak boleh diabaikan, dan ini dituangkan dalam kebijakan mengenai persediaan. Persediaan adalah aset vital bagi hotel karena dengan adanya persediaan, hotel dapat menjalankan aktivitas operasionalnya.

Persediaan mencakup barang jadi, bahan baku, dan barang dalam proses yang dimiliki perusahaan untuk dijual atau diolah lebih lanjut (Rudianto, 2012:222). Oleh karena itu, setiap hotel harus mampu mengendalikan persediaan bahan baku secara optimal untuk memastikan kelancaran proses produksi. Dengan pengendalian persediaan yang tepat, hotel dapat memenuhi kebutuhan pelanggan tepat waktu dan mencapai tujuannya. Untuk mencapai tujuan ini, hotel harus menyediakan bahan baku yang diperlukan secara akurat. Hotel perlu membuat perkiraan penyediaan bahan baku yang tepat, tidak terlalu besar atau kecil.

Perkiraan yang terlalu besar dapat menyebabkan penumpukan bahan di gudang, menambah biaya penyimpanan, dan risiko kerusakan atau kehilangan bahan. Sebaliknya, perkiraan yang terlalu kecil menyebabkan kekurangan bahan

untuk produksi dan biaya tambahan untuk pemesanan mendadak yang mungkin lebih mahal. Oleh karena itu, pentingnya persediaan Bahan Baku di *Dry Store* dalam Bisnis Makanan.

Dalam industri makanan, persediaan bahan baku di *dry store* atau gudang kering memegang peranan penting yang tidak bisa diabaikan. Berikut adalah beberapa alasan mengapa persediaan bahan baku ini sangat Penting dalam menjaga kelancaran operasional dan kualitas produk. Yang pertama, *Dry store* adalah tempat penyimpanan untuk bahan baku non-perishable seperti tepung, gula, bumbu, dan lainnya. Memiliki persediaan yang cukup dan konsisten di *dry store* memastikan bahwa bahan baku utama selalu tersedia saat diperlukan. Ini mengurangi risiko terjadinya kekurangan bahan baku yang dapat mengganggu produksi dan mempengaruhi kepuasan pelanggan.

Yang kedua, dengan memiliki persediaan bahan baku yang terorganisir di *dry store*, proses produksi dapat berjalan lebih efisien. Karyawan tidak perlu terlalu sering mencari atau memesan bahan baku karena semuanya sudah tersedia dengan baik di tempat penyimpanan yang ditentukan. Hal ini memungkinkan penghematan waktu dan biaya operasional.

Yang ketiga kualitas bahan baku memiliki dampak langsung terhadap kualitas produk akhir. *Dry store* yang teratur membantu

menjaga kualitas bahan baku dengan cara mengontrol suhu, kelembaban, dan kondisi penyimpanan lainnya yang diperlukan. Bahan baku yang baik akan menghasilkan produk akhir yang konsisten dan memuaskan.

Yang ke empat, persediaan bahan baku yang baik di dry store memerlukan manajemen yang efektif. Ini termasuk pemantauan terus-menerus terhadap level stok, rotasi bahan baku berdasarkan tanggal kedaluwarsa, dan perencanaan pengadaan yang tepat waktu. Manajemen yang baik akan membantu menghindari kelebihan stok yang berlebihan atau kekurangan yang tidak diinginkan. Kelima, memiliki persediaan yang memadai di dry store juga meningkatkan ketahanan bisnis terhadap fluktuasi pasar. Dengan memiliki stok yang cukup, bisnis dapat menghadapi lonjakan permintaan atau perubahan harga bahan baku tanpa harus terlalu terpengaruh secara langsung.

untuk memastikan persediaan yang baik dan stabil, penerapan konsep manajemen persediaan sangat diperlukan.

Persediaan umumnya dapat berupa bahan baku, bahan pendukung, atau barang jadi. Di *Dry Store*, persediaan terbatas pada makanan dan minuman yang digunakan sebagai bahan baku untuk dijual.

Bahan baku makanan dapat dikategorikan menjadi dua jenis: *perishable food* (bahan makanan yang mudah rusak) seperti olahan susu, daging, sayuran, telur, dan buah-buahan, serta *non-perishable food* (bahan makanan yang tidak mudah rusak) seperti beras, gula, tepung, kacang-kacangan, dan makanan dalam kemasan.

Dry Store merupakan tempat untuk menyimpan dan menjaga persediaan bahan baku makanan, terutama *non-perishable food*, agar jumlahnya tetap mencukupi tanpa mengganggu operasional hotel. Persediaan bahan makanan di *Dry Store* diawasi dengan cermat, termasuk pemeriksaan kedatangan barang dan masa pakai (*expired date*) dari setiap bahan makanan untuk mencegah kerugian dan memastikan penggunaan yang optimal. Perhatian khusus ini dilakukan oleh *Storekeeper*, yang bertanggung jawab memastikan keamanan dan ketersediaan bahan makanan di *Dry Store*.

Dalam menjaga persediaan *non-perishable food*, *storekeeper* kadang-kadang menghadapi masalah tak terduga, seperti kelebihan persediaan yang menyebabkan penumpukan di *Dry Store*, atau lonjakan tak terduga dalam permintaan konsumen yang membuat persediaan tidak mencukupi. Untuk mengatasi masalah ini, diperlukan perhitungan yang tepat dalam pengelolaan persediaan barang. Proses pengelolaan persediaan

ini mencakup perencanaan pembelian bahan makanan agar hotel dapat menghindari pemborosan biaya. Pengendalian persediaan bahan baku makanan akan memberikan dukungan yang signifikan bagi manajemen dalam menentukan jumlah pemesanan yang optimal dan waktu yang tepat untuk melakukan pemesanan terhadap suatu barang.

Hasil wawancara awal peneliti dengan *Receiving* dan *Storekeeper* di Hotel Merusaka Nusa Dua Bali mengungkapkan bahwa periode pembelian bahan makanan untuk *Dry Store* dilakukan dua hingga empat kali dalam satu bulan tanpa adanya metode pengendalian persediaan bahan baku yang telah ditetapkan sebelumnya.

Pemilihan jumlah pemesanan hanya didasarkan pada perkiraan penggunaan barang tanpa ketetapan mengenai batas optimal untuk setiap jenis barang. Karena seringnya terjadi kebutuhan mendesak, pemesanan cenderung dilakukan dalam jumlah yang berlebihan dan fluktuatif sehingga mengakibatkan penumpukan barang yang berlebihan pada akhir periode. Berdasarkan temuan tersebut, penulis memilih untuk mengangkat topik ini dalam penelitian dengan judul "**Prosedur Proses Pengadaan Bahan Baku Pada *Dry Store* Di Hotel Merusaka Nusa Dua Bali**".

B. Pokok Permasalahan

Berdasarkan uraian latar belakang masalah tersebut, maka rumusan masalah yang akan dikaji dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Bagaimana prosedur proses pengadaan bahan baku makanan yang dilakukan di *Dry Store* pada Hotel Merusaka Nusa Dua Bali?
2. Apa saja kendala yang dialami oleh *Storekeeper* dalam melakukan pengadaan bahan baku makanan di *Dry Store* pada Hotel Merusaka Nusa Dua Bali?

C. Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah tersebut, maka tujuan penulisan dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Untuk mengetahui prosedur proses pengadaan bahan baku makanan yang dilakukan di *Dry Store* pada Hotel Merusaka Nusa Dua Bali.
2. Untuk mengetahui kendala yang dialami oleh *Storekeeper* dalam melakukan pengadaan bahan baku makanan di *Dry Store* pada Hotel Merusaka Nusa Dua Bali.

D. Manfaat Penelitian

1. Manfaat Teoritis

Penelitian ini diharapkan dapat menjadi sumber informasi dan referensi bagi para akademisi sebagai panduan

dan contoh untuk melakukan penelitian serta observasi dalam bidang yang serupa.

2. Manfaat Praktis

Hasil penelitian ini bertujuan untuk memberikan pemahaman mengenai pengendalian persediaan bahan baku makanan di *Dry Store* pada Hotel Merusaka Nusa Dua Bali. Selain itu, penelitian ini juga merupakan bagian dari tugas akhir dalam menyelesaikan program studi Administrasi Bisnis

E. Metode Penelitian

1. Lokasi Penelitian

Penelitian ini dilakukan pada Hotel Merusaka Nusa Dua Bali yang berlokasi di Kawasan Wisata Nusa Dua Lot S-3, Benoa, Kec. Kuta Sel., Kabupaten Badung, Bali.

2. Objek Penelitian

Hotel Merusaka Nusa Dua Bali merupakan objek penelitian yang dipilih oleh penulis. Narasumber dalam penelitian ini meliputi pihak *Finance* bagian *Purchasing*, *Storekeeper*, *Receiving*, serta bagian *Cost Control*.

3. Data Penelitian

a. Jenis Data

Jenis penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah Penelitian Deskriptif. Menurut Sugiyono (2015:336), penelitian deskriptif adalah penelitian yang bertujuan

menggambarkan fenomena, peristiwa, dan gejala menggunakan data kualitatif. Oleh karena itu, data yang akan digunakan dalam penelitian ini adalah data kualitatif.

b. Sumber Data

Adapun sumber data yang digunakan dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

1) Data Primer

Data primer adalah sumber data yang didapatkan secara langsung (Sugiyono, 2020) Data primer dalam penelitian ini diperoleh dari observasi dan wawancara kepada pihak *Purchasing* dan *Storekeeper*.

2) Data Sekunder

Data Sekunder adalah sumber data yang didapatkan dari sumber lain (Sugiyono, 2022) Data sekunder dalam penelitian ini diperoleh dari buku-buku maupun *website* yang ada hubungannya dengan prosedur proses pengadaan bahan baku makanan yang dilakukan di *Dry Store* pada Hotel Merusaka Nusa Dua Bali.

c. Teknik Pengumpulan Data

Proses pengumpulan data merupakan tahap penting dalam pelaksanaan penelitian karena menjadi dasar untuk mengidentifikasi masalah yang akan dipecahkan melalui pengumpulan informasi. Terdapat dua jenis data yang

digunakan: pertama, data primer yang diperoleh melalui observasi dan wawancara dengan pihak Purchasing dan Storekeeper. Kedua, data sekunder yang terdiri dari dokumen yang diperoleh langsung dari Hotel Merusaka Nusa Dua Bali dan studi kepustakaan untuk mendapatkan teori sebagai referensi dari para ahli melalui buku-buku.

1) Wawancara

Wawancara adalah Teknik pengumpulan data yang dilakukan secara terstruktur dan bisa dilakukan dengan cara tatap muka atau secara langsung maupun dengan menggunakan jaringan telepon (Sugiyono, 2020). Wawancara digunakan untuk mendapatkan informasi yang tidak dapat diperoleh melalui observasi atau kuesioner. Karena tidak semua data bisa dikumpulkan melalui observasi, peneliti harus mengajukan pertanyaan kepada responden. Pertanyaan-pertanyaan tersebut penting untuk memahami persepsi, pemikiran, pendapat, dan perasaan individu tentang suatu fenomena, peristiwa, fakta, atau realitas.

2) Observasi

Observasi adalah kegiatan pencatatan fenomena yang dilakukan secara sistematis (Sugiyono, 2020).

Metode observasi digunakan untuk mengumpulkan data dengan mengamati objek penelitian secara langsung guna mencapai tujuan penelitian. Data yang diamati dapat mencakup gambaran tentang sikap, perilaku, tindakan, interaksi manusia, serta interaksi dalam suatu organisasi atau pengalaman anggota dalam berorganisasi.

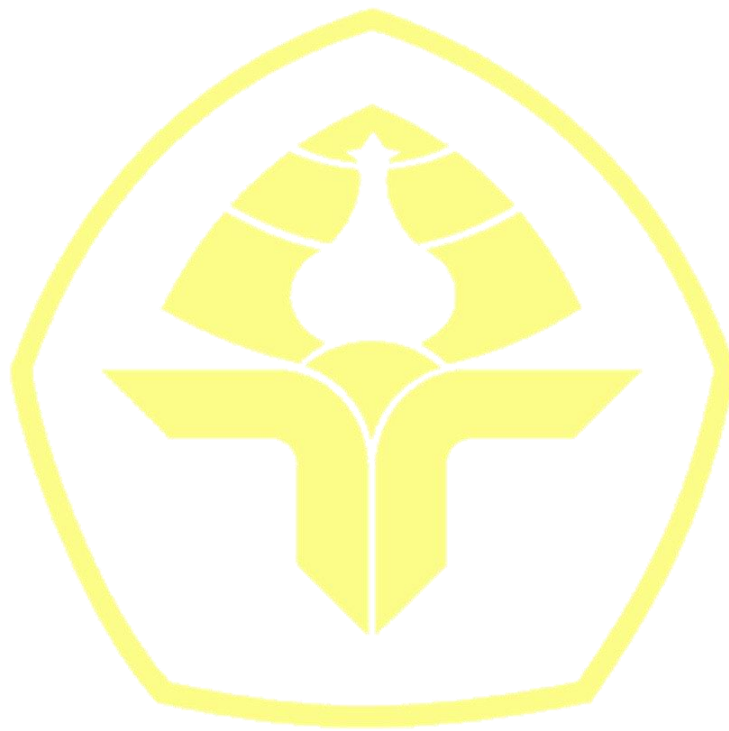
3) Dokumentasi

Dokumentasi adalah cara yang digunakan untuk memperoleh data dan informasi dalam bentuk arsip, dokumen, tulisan angka dan gambar yang berupa laporan serta keterangan yang mendukung penelitian (Sugiyono, 2020). Data yang diperoleh berupa dokumen atau gambar yang mengilustrasikan prosedur proses pengadaan yang dilakukan di Hotel Merusaka Nusa Dua Bali.

4. Teknik Analisis Data

Analisis data adalah mengelompokkan data, menyajikan data tiap variabel yang diteliti, dan melakukan perhitungan untuk menjawab rumusan masalah (Sugiyono, 2015:169). Dapat disimpulkan bahwa data yang didapat di lokasi penelitian kemudian akan diolah dan hasil data olahan tersebut kemudian akan dianalisa agar didapatkan jawaban

untuk rumusan masalah yang diteliti. Teknik analisis data yang digunakan adalah analisis deskriptif kualitatif bertujuan untuk mendeskripsikan dan memberikan Gambaran.



JURUSAN ADMINISTRASI BISNIS
POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB V SIMPULAN DAN SARAN

A. Simpulan

Berdasarkan hasil dan pembahasan penelitian tentang penerapan pengendalian persediaan bahan dasar masakan pada *Dry Store* di hotel Merusaka Nusa Dua Bali, dapat disimpulkan bahwa :

1. Pengendalian persediaan di Merusaka Nusa Dua belum berjalan dengan optimal, karena :
 - a. Pada proses Inventory harian, penggunaan Metode *Min-Max* belum digunakan secara maksimum.
 - b. Proses pengadaan bahan makanan pada Merusaka Nusa Dua melalui beberapa tahapan. Tahapan-tahapan tersebut digunakan untuk menjaga cost yang digunakan agar tidak terlalu besar sekaligus menjaga agar tidak ada pemborosan yang terjadi.
 - c. Kemudian, pada penerimaan bahan dasar, di hotel Merusaka Nusa Dua ada beberapa standar produk yang harus terpenuhi apabila bahan masakan tersebut baru datang. Standar-standar

tersebut terdiri dari tanggal kedaluwarsa yang tidak teraludekat dengan tanggal kedatangan, kemudian bentuk kemas yang masih terlihat bagus.

- d. Pada tahap penyimpanan bahan masakan ini ada beberapa hal yang harus diperhatikan agar menjaga bahan masakan selalu terjaga seperti temperatur ruangan, fungsi peralatan penyimpanan yang masih beroperasi dengan baik, dan kebersihan ruangan yang terjaga.
 - e. Setelah itu, proses pengeluaran bahan dasar pada Dry Store harus selalu menggunakan *storeroom requisition* yang sudah di *approval* oleh *Director of Culinary*.
2. Kendala yang dihadapi dalam penerapan pengendalian persediaan bahan dasar di *Dry Store* juga berasal dari masalah di berbagai fungsi terkait. Kendala-kendala ini menyebabkan pemborosan dalam penggunaan bahan dasar makanan. Bagian-bagian terkait harus terkendali untuk mengurangi kerugian. Oleh karena itu, manajemen perlu menerapkan langkah-langkah untuk meminimalkan kerugian jangka panjang.

B. Saran

Berdasarkan penelitian ini, beberapa saran yang dapat diberikan adalah:

1. Storekeeper harus lebih mengoptimalkan penggunaan metode Min dan Max dalam pengelolaan bahan dasar. Metode ini membantu memastikan ketersediaan bahan tetap terjaga pada tingkat yang ideal, mencegah kekurangan yang dapat mengganggu operasional, serta menghindari kelebihan stok yang bisa menyebabkan pemborosan atau penurunan kualitas bahan.
2. Barang yang masuk ke Dry Store sebaiknya diberi label atau stempel yang memuat informasi lengkap mengenai tanggal kedatangan dan jenis barang. Hal ini bertujuan untuk memastikan bahwa prosedur first in, first out (FIFO) dapat diterapkan secara konsisten dan akurat. Dengan menerapkan metode FIFO, barang yang pertama kali masuk akan menjadi yang pertama kali digunakan, sehingga risiko kerusakan atau kadaluarsa dapat diminimalisir. Selain itu, pencatatan informasi yang jelas juga akan memudahkan proses pengecekan stok dan memastikan kualitas barang tetap terjaga selama penyimpanan.
3. *Director of Culinary* sebaiknya setiap pagi sebelum jam operasional sebaiknya memeriksa storeroom requisition di Dry Store. Pastikan semua dokumen sudah ditandatangani. Jika belum, segera tangani agar permintaan bahan masakan terkendali dan mencegah pemborosan.

DAFTAR PUSTAKA

Assauri, S. (2019). Manajemen Produksi dan Operasi. *Lembaga Fakultas Ekonomi Chain. Jakarta: Grasindo.*

Fahmi, I. (2019). Manajemen Kinerja Teori dan Aplikasi. Bandung: Alfabeta.

Heizer, J., & Render, B. (2013). Operations Management. New Jersey: Pearson.

Herjanto, E. (2021). Manajemen Pemasaran. Jakarta: PT Gelora Aksara Pratama.

Hermawan, S. (2020). Akuntansi Perusahaan Manufaktur. Jakarta. *Balai Pustaka.*

Hery. (2019). Teori Akuntansi Cetak ke-2. Jakarta. *PT Fajar Interpratama Offset.*

Indrajit, R. E., & Djokopranoto, R. (2020). Manajemen Perguruan Tinggi Modern. Yogyakarta: Andi.

Indrajit, R., & Djokopranoto, R. (2020). Strategi Manajemen Pembelian dan Supply Keuangan). *Jakarta: Erlangga.*

Kieso, D. E. (2015). Intermediate Accounting. New York: Wiley.

Mardi. (2021). Sistem Informasi Akuntansi Cetak ke-2. Bogor: *Ghalia Indonesia. Masyarakat Jilid 11 Terbitan 1, 1-27.*

Putri, E. D. (2019). Pengantar Akomodasi dan Restoran. *Yogyakarta: Deepublish.*

Rangkuti, F. (2019). Analisis SWOT Teknik Membedah Kasus Bisnis. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.

Ridlo, M. (2024). Strategi Pemasaran di Era Digital. Surabaya: Pustaka Abadi.

Robbins, S. P., & Judge, T. A. (2014). Organizational Behavior. New Jersey: Pearson.

Rosaly, R., Prasetyo, A. (2019). *Pengertian flowchart Beserta Fungsi dan Simbolsmbol flowchart yang Paling Umum Digunakan.*

Rudianto. (2012). *Akuntansi Pengantar.* Jakarta: Erlangga.

Rudianto. (2019). *Pengantar Akuntansi (Konsep dan Teknik Penyusunan Laporan*

Sadriatwati, S. (2017). *Metode Penelitian Sosial.* Bandung: Pustaka Setia.

Santoso, S. (2021). *Panduan Lengkap SPSS Versi 25.* Jakarta: Elex Media Komputindo.

Sugiyono. (2015). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D.* Bandung: Alfabeta.

Sugiyono. (2020). *Cara Mudah Menyusun: Skripsi, Tesis, dan Disertasi.* Bandung:

Sugiyono. (2022). *Cara Mudah Menyusun: Skripsi, Tesis, dan Disertasi.* Bandung: UI.



JURUSAN ADMINISTRASI BISNIS
POLITEKNIK NEGERI BALI