

**TUGAS AKHIR**

**PENANGANAN PENGADAAN BARANG  
MELALUI *WEBSITE* OLEH FOOD AND BEVERAGE ADMIN  
DI LE MERIDIEN BALI JIMBARAN**



**POLITEKNIK NEGERI BALI**

**Ni Putu Ayu Ratih Riyanti**

**JURUSAN PARIWISATA  
POLITEKNIK NEGERI BALI  
BADUNG  
2024**

**TUGAS AKHIR**  
**PENANGANAN PENGADAAN BARANG**  
**MELALUI *WEBSITE* OLEH FOOD AND BEVERAGE ADMIN**  
**DI LE MERIDIEN BALI JIMBARAN**



**POLITEKNIK NEGERI BALI**

**Ni Putu Ayu Ratih Riyanti**  
**NIM 2115823037**

**PROGRAM STUDI D-III PERHOTELAN**  
**JURUSAN PARIWISATA**  
**POLITEKNIK NEGERI BALI**  
**BADUNG**  
**2024**

**TUGAS AKHIR**

**PENANGANAN PENGADAAN BARANG  
MELALUI *WEBSITE* OLEH FOOD AND BEVERAGE ADMIN  
DI LE MERIDIEN BALI JIMBARAN**

Tugas Akhir ini diusulkan sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Ahli Madya di Program Studi Perhotelan Politeknik Negeri Bali



**POLITEKNIK NEGERI BALI**

**Ni Putu Ayu Ratih Riyanti  
NIM 2115823037**

**PROGRAM STUDI D-III PERHOTELAN  
JURUSAN PARIWISATA  
POLITEKNIK NEGERI BALI  
BADUNG  
2024**

**LEMBAR PERSETUJUAN TUGAS AKHIR**  
**PENANGANAN PENGADAAN BARANG MELALUI *WEBSITE***  
**OLEH FOOD AND BEVERAGE ADMIN**  
**DI LE MERIDIEN BALI JIMBARAN**

Tugas Akhir ini telah disetujui oleh para Dosen Pembimbing dan Koordinator  
Program Studi Perhotelan Pariwisata Politeknik Negeri Bali  
pada 12 Agustus 2024

Pembimbing I,



**Kanah, S.Pd., M.Hum.**  
**NIP 197004121998022001**

Pembimbing II,



**Dra. Ni Made Sudarmini, M.Agb.**  
**NIP 196405261990032003**

**Mengetahui**  
**Koordinator Program Studi D-III Perhotelan**  
**Politeknik Negeri Bali**

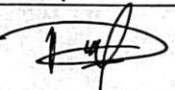
JURUSAN PARIWISATA  
POLITEKNIK NEGERI BALI



**Kadek Dwi Pradnyani Novianti, S.Pd., M.Eng**  
**NIP 199011112022032009**

**LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR**  
**PENANGANAN PENGADAAN BARANG MELALUI *WEBSITE***  
**OLEH FOOD AND BEVERAGE ADMIN**  
**DI LE MERIDIEN BALI JIMBARAN**

Tugas Akhir ini telah disahkan oleh para Penguji dan Ketua Jurusan Pariwisata  
Politeknik Negeri Bali pada 12 Agustus 2024

|         | Nama Tim Penguji   | Tanda Tangan  |
|---------|--|---|
| Ketua   | Kanah, S.Pd., M.Hum<br>NIP. 197004121998022001                     |    |
| Anggota | Ni Wayan Sintya Dewi, S.Tr.Par.,M.Tr.Par<br>NIK. 202111014         |   |
| Anggota | Ni Wayan Wahyu Astuti, SST.Par., M.Par.<br>NIP. 198407202008122002 |  |

Mengetahui,  
Ketua Jurusan Pariwisata  
Politeknik Negeri Bali

JURUSAN PARIWISATA  
POLITEKNIK NEGERI BALI



**Dr. Ni Nyoman Sri Astuti, SST,Par.,M.Par**  
**NIP. 198409082008122004**

## LEMBAR PERNYATAAN ORIGINALITAS

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Ni Putu Ayu Ratih Riyanti  
NIM : 2115823037  
Program Studi : DIII Perhotelan, Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali

dengan ini menyatakan bahwa tugas akhir yang berjudul:

**"PENANGANAN PENGADAAN BARANG MELALUI *WEBSITE* OLEH  
FOOD AND BEVERAGE ADMIN  
DI LE MERIDIEN BALI JIMBARAN"**

benar bebas dari plagiat. Apabila pernyataan ini terbukti tidak benar, saya bersedia menerima sanksi sesuai dengan ketentuan yang berlaku.

Demikian pernyataan ini saya buat untuk digunakan sebagaimana mestinya.

Badung, Agustus 2024  
Yang membuat pernyataan



JURUSAN PARIWISATA  
POLITEKNIK NEGERI BALI

Nama : Ni Putu Ayu Ratih Riyanti  
NIM : 2115823037  
PS : DIII Perhotelan  
Jurusan Pariwisata  
Politeknik Negeri Bali

## KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa, karena berkat rahmat dan karunia-Nya sehingga tugas akhir dengan judul **Penanganan Pengadaan Barang Melalui Website Oleh Food And Beverage Admin Di Le Meridien Bali Jimbaran** dapat terselesaikan dengan baik dan tepat waktu. Tugas akhir ini dibuat dengan maksud untuk menguraikan Tahapan Penanganan Pengadaan Barang Melalui Website Oleh Food And Beverage Admin Di Le Meridien Bali Jimbaran serta untuk melengkapi persyaratan kelulusan pada Program Studi D-III Perhotelan, Jurusan Pariwisata, Politeknik Negeri Bali.

Dalam proses penulisan tugas akhir ini, penulis banyak memperoleh hambatan dan kesulitan, tetapi berkat bimbingan dan motivasi dari berbagai pihak, hambatan dan kesulitan tersebut dapat diatasi dengan baik. Untuk itu melalui kesempatan yang baik ini, penulis ingin menyampaikan rasa terimakasih yang sebesar-besarnya kepada:

1. I Nyoman Abdi, SE., M.eCom, selaku Direktur Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan fasilitas dan kesempatan untuk menempuh pendidikan di Politeknik Negeri Bali.
2. Dr. Ni Nyoman Sri Astuti, SST.Par., M.Par, selaku Ketua Jurusan Pariwisata yang telah memberi kesempatan untuk menempuh pendidikan di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
3. Putu Tika Virginiya, S.Pd., M.Pd, selaku Sekretaris Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan untuk menempuh pendidikan di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.

4. Kadek Dwi Pradnyani Novianti, S.Pd., M.Eng, selaku Koordinator Program Studi D-III Perhotelan yang telah memberi kesempatan kepada penulis untuk menempuh pendidikan di Program Studi D-III Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
5. Kanah, S.Pd., M.Hum., selaku Dosen Pembimbing I yang telah memberikan pengarahan, saran serta bimbingan kepada penulis selama penulisan Tugas Akhir.
6. Dra. Ni Made Sudarmini, M.Agb., selaku Dosen Pembimbing II yang telah memberikan pengarahan, masukan serta bimbingan kepada penulis selama penulisan Tugas Akhir.
7. Bapak I Wayan Muda Wirawan, selaku Restaurant and Bar Manager Le Meridien Bali Jimbaran yang telah memberikan izin kepada penulis untuk memperoleh informasi serta dokumentasi di Le Meridien Bali Jimbaran untuk mendukung penulisan Tugas Akhir.
8. Bapak Novfan, selaku Director of Finance Le Meridien Bali Jimbaran yang telah memberikan izin kepada penulis untuk memperoleh informasi keuangan di Le Meridien Bali Jimbaran untuk mendukung penulisan Tugas Akhir.
9. Ibu Ni Gusti Putu Ari Satya Dewi, selaku Front Office Supervisor yang telah memberikan informasi dan peluang untuk mengumpulkan data di Le Meridien Bali Jimbaran untuk mendukung penulisan Tugas Akhir.

10. Ni Made Dwi Bella Yanthi, selaku Learning and Development Coordinator yang memberikan motivasi dan informasi serta dukungan sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir ini.

11. Seluruh Staff Le Meridien Bali Jimbaran yang memberikan masukan untuk menyempurnakan Tugas Akhir.

12. Bapak dan Ibu dosen Program Studi D3 Perhotelan yang telah sabar membimbing penulis selama menempuh Pendidikan di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.

13. I Komang Gede Nesa, S.Pd dan Ni Luh Putu Poniati, kedua orang tua penulis yang telah memberikan motivasi dan doa selama penulisan Tugas Akhir ini.

Akhir kata, penulis berharap semoga tugas akhir ini dapat bermanfaat bagi semua pembaca baik dari lingkungan Politeknik Negeri Bali maupun dari luar lingkungan Politeknik Negeri Bali guna menambah ilmu pengetahuan.

JURUSAN PARIWISATA  
Badung, Juli 2024  
POLITEKNIK NEGERI BALI

Penulis

## DAFTAR ISI

|  |      |
|--|------|
| <b>HALAMAN SAMPUL LUAR</b> .....                             | i    |
| <b>HALAMAN SAMPUL DALAM</b> .....                            | ii   |
| <b>HALAMAN PERSYARATAN PENGAJUAN TUGAS AKHIR</b> .....       | iii  |
| <b>HALAMAN PERSETUJUAN</b> .....                             | iii  |
| <b>HALAMAN PENGESAHAN</b> .....                              | v    |
| <b>LEMBAR PERNYATAAN ORIGINALITAS</b> .....                  | vi   |
| <b>KATA PENGANTAR</b> .....                                  | vii  |
| <b>DAFTAR ISI</b> .....                                      | x    |
| <b>DAFTAR TABEL</b> .....                                    | xi   |
| <b>DAFTAR GAMBAR</b> .....                                   | xiii |
| <b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....                                 | xiv  |
| <b>BAB I PENDAHULUAN</b> .....                               | 1    |
| A. Latar Belakang.....                                       | 1    |
| B. Rumusan Masalah.....                                      | 4    |
| C. Tujuan dan Manfaat Penelitian.....                        | 4    |
| D. Metode Penulisan.....                                     | 5    |
| <b>BAB II LANDASAN TEORI</b> .....                           | 8    |
| A. Hotel.....  | 8    |
| B. Food and Beverage Department.....                         | 11   |
| C. Food and Beverage Admin.....                              | 11   |
| D. Pengertian <i>Website</i> .....                           | 11   |
| E. Pengertian Barang.....                                    | 12   |
| F. Pengertian Pengadaan.....                                 | 12   |
| G. Pengertian Penanganan.....                                | 13   |
| H. Jenis-Jenis Barang.....                                   | 13   |
| <b>BAB III GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN</b> .....                | 15   |
| A. Lokasi dan Sejarah Le Meridien Bali Jimbaran.....         | 15   |
| B. Bidang Usaha dan Fasilitas Le Meridien Bali Jimbaran..... | 17   |
| C. Struktur Organisasi Hotel.....                            | 34   |
| <b>BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN</b> .....                     | 43   |

|  |           |
|--|-----------|
| A. Penyajian Hasil Observasi.....            | 43        |
| B. Kendala yang dihadapi dan solusinya ..... | 51        |
| <b>BAB V KESIMPULAN DAN SARAN .....</b>      | <b>54</b> |
| A. KESIMPULAN .....                          | 54        |
| B. SARAN .....                               | 55        |
| <b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>                   | <b>58</b> |



JURUSAN PARIWISATA  
POLITEKNIK NEGERI BALI

## DAFTAR TABEL

|                                   |    |
|-----------------------------------|----|
| Tabel 3. 1 Tipe Kamar .....       | 18 |
| Tabel 3. 2 Restoran dan Bar ..... | 21 |
| Tabel 3. 3 Venue .....            | 23 |



JURUSAN PARIWISATA  
POLITEKNIK NEGERI BALI

## DAFTAR GAMBAR

|   |    |
|---|----|
| Gambar 3. 1 Logo Le Meridien Bali Jimbaran .....                        | 15 |
| Gambar 3. 2 Classic Room.....   | 19 |
| Gambar 3. 3 Lagoon View Room.....                                       | 19 |
| Gambar 3. 4 Serenity Spa & Salon Menu .....                             | 24 |
| Gambar 3. 5 Bamboo Chic Restaurant.....                                 | 27 |
| Gambar 3. 6 Smoqee Lounge & Smoqee Sky Bar .....                        | 28 |
| Gambar 3. 7 Warung Gelato.....  | 28 |
| Gambar 3. 8 <i>Latitude 8 (Lobby Bar)</i> .....                         | 29 |
| Gambar 3. 9 Pool Bar .....  | 29 |
| Gambar 3. 10 Ruang Perawatan Spa Le Meridien Bali Jimbaran.....         | 33 |
| Gambar 3. 11 Pool and Recreation Activities .....                       | 34 |
| Gambar 3. 12 Struktur Organisasi <i>Food and Beverage Service</i> ..... | 35 |
| Gambar 4. 1 Batik Grooming.....   | 44 |
| Gambar 4. 2 Inventory .....   | 44 |
| Gambar 4. 3 Cek Stok .....  | 45 |
| Gambar 4. 4 Sistem Birchstreet .....                                    | 48 |
| Gambar 4. 5 Ordersheet .....  | 49 |
| Gambar 4. 6 Nota .....  | 50 |

JURUSAN PARIWISATA  
POLITEKNIK NEGERI BALI

## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1

Lampiran 2



JURUSAN PARIWISATA  
POLITEKNIK NEGERI BALI

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang**

Le Méridien Bali Jimbaran merupakan jenis hotel kategori bintang 5 yang berasal dari brand Marriot International. Saat ini Le Méridien Bali Jimbaran berada dalam kepemilikan PT Tiara Raya Bali Internasional, yang mulai beroperasi sejak tahun 2013. Le Méridien Bali Jimbaran terbagi dalam beberapa departemen, yaitu *Front Office, Housekeeping, Engineering, Life Style, Sales & Marketing, Human Resources, Finance, Food and Beverage, dan Loss Prevention*. Departemen *Food and Beverage* merupakan departemen yang ikut menyumbang pendapatan kepada hotel ini.

Rachman (2017) mendefinisikan *Food and Beverage* adalah bagian yang bertanggung jawab mengolah, memproduksi, dan menyajikan makanan dan minuman untuk keperluan hotel, termasuk kamar tamu, restoran, dan makanan karyawan. Susanto (2016) dalam penelitiannya mengenai efektivitas departemen di hotel bintang 5 di Bali, ditemukan bahwa Departemen *Food and Beverage* memberikan kontribusi terbesar yaitu sekitar 85% dalam menciptakan kepuasan tamu selama menginap dihotel. Oleh karena itu, *Food and Beverage* merupakan departemen kunci yang harus senantiasa memantau dan mengevaluasi kualitas layanan dan cita rasa hidangan demi memenuhi ekspektasi tamu hotel terhadap pengalaman bersantap mereka, bila ada ketidakmampuan departemen ini dalam memenuhi ekspektasi tamu terkait kualitas hidangan dan layanan bersantap dapat berdampak signifikan pada reputasi dan tingkat hunian hotel itu sendiri. Wijaya

(2017) menekankan pentingnya evaluasi berkala terhadap kinerja *Food and Beverage Department* demi menjaga standar layanan prima sebuah hotel. Dengan kata lain eksistensi dari keberadaan departemen *Food and Beverage* sangat penting, pasalnya setiap wisatawan pastinya mencari hotel dengan cita rasa kuliner yang sedap dan enak.

Faktor utama kesuksesan sebuah hotel adalah karena pelayanan *Food and Beverage*. Kondisi ini akhirnya menjadikan semua hotel untuk bersaing dalam pemenuhan kebutuhan akan *Food and Beverage* para pengunjung sembari memberikan pelayanan yang prima. Salah satu instrumen penting dalam departemen *Food and Beverage* adalah *F&B Admin* yang bertugas mengurus berbagai urusan administrasi dan pengadaan bahan baku F&B. Menilik pentingnya tugas dari seorang *F&B Admin* memberikan inspirasi kepada penulis mengangkat topik pengadaan barang oleh *F&B Admin* dalam penyusunan tugas akhir. Untuk dapat mengetahui strategi pelayanan dan cara menghadapi kendala yang ditemukan dalam melaksanakan tugasnya. Pengadaan barang dan jasa harus secara teratur dilakukan oleh *F&B Admin* untuk dapat memberikan informasi kepada departemen *Food and Beverage*. Sehingga dengan dilakukan pengadaan barang secara teratur akan mempermudah memenuhi semua kebutuhan pengunjung. Bastian (2021) mendefinisikan pengadaan barang dan jasa yaitu pekerjaan untuk suatu perusahaan dengan cara tertentu dan pada waktu tertentu yang menimbulkan nilai tertinggi bagi perusahaan. Pengadaan barang dan jasa ini dilakukan dengan tujuan untuk tetap dapat memastikan stok barang agar kebutuhan pengunjung dapat terpenuhi.

Hasil penelitian sebelumnya oleh Mariana & Abrian (2020) mendapatkan hasil pengadaan barang kebutuhan *Food and Beverage Departemen* di Kyriad Hotel Bumiminang Kota Padang masih menggunakan mekanisme lama, yaitu ketika melakukan pengadaan barang hanya melakukan pemberitahuan melalui pesan singkat. Berbeda dengan Le Méridien Bali Jimbaran yang sudah menggunakan *Website* dalam melakukan pengadaan barang sehingga alur terkesan lebih transparan, efektif dan efisien. Faktor lain juga membedakan ketika *Food and Beverage Departemen* di Kyriad Hotel dalam pemilihan pemasok. Sistem pembayaran yang dilakukan secara kredit dengan jangka waktu minimal 1 bulan. Berbeda halnya dengan Le Méridien Bali, dalam pemilihan pemasok difokuskan menggunakan sistem pembayaran tunai tanpa kredit. Hasil penelitian lain dari Rusiana (2015) mendapatkan hasil pengadaan barang di Syariah Hotel Solo oleh *F&B Admin* dilakukan secara *daily* (sehari-hari) kepada pihak *purchasing*. Berbeda halnya dengan hotel Le Méridien Bali Jimbaran pengadaan barang dilakukan tergantung stok yang tersedia. Dari hasil penelitian sebelumnya dapat ditarik simpulan setiap hotel memiliki mekanisme berbeda dalam hal pengadaan barang, tergantung mekanisme mana yang menguntungkan hotel yang bersangkutan.

Berdasarkan latar belakang di atas, maka penulis mengangkat judul ini sebagai judul Tugas Akhir, yaitu **Penanganan Pengadaan Barang Melalui Website Oleh Food And Beverage Admin di Le Meridien Bali Jimbaran.**

## **B. Rumusan Masalah**

1. Bagaimanakah penanganan pengadaan barang oleh *Food and Beverage admin* melalui *Website* di Le Méridien Bali Jimbaran?
2. Apa sajakah kendala yang ditemukan dalam penanganan pengadaan barang oleh *Food and Beverage admin* melalui *Website* di Le Méridien Bali Jimbaran?

## **C. Tujuan dan Manfaat Penelitian**

Adapun tujuan dan manfaat pada penelitian kali ini yaitu

### 1. Tujuan

Tujuan Penulisan tugas akhir ini adalah menjawab pertanyaan dari rumusan masalah yang telah dijabarkan. Adapun tujuan dari penulisan ini adalah:

- a. Mendiskripsikan penanganan pengadaan barang oleh *Food and Beverage admin* melalui *Website* Le Méridien Bali Jimbaran.
- b. Menjelaskan kendala yang ditemukan dalam penanganan pengadaan barang oleh *Food and Beverage admin* melalui *Website* Le Méridien Bali Jimbaran.

### 2. Manfaat

Adapun manfaat pada penulisan Tugas Akhir ini yaitu,

#### a. Mahasiswa

- 1) Tugas Akhir ini merupakan salah satu persyaratan untuk menyelesaikan Pendidikan Diploma III Program Studi Perhotelan, Jurusan Pariwisata di Politeknik Negeri Bali.

- 2) Dengan dilakukannya penelitian ini akan dapat menambah keterampilan dan pengetahuan mahasiswa dalam menyelesaikan permasalahan dibidang pengadaan barang.
- 3) Melatih kemampuan mahasiswa dalam menyusun proposal penelitian sesuai dengan kaidah kebahasaan yang berlaku.

b. Politeknik Negeri Bali

- 1) Penulis berharap tugas akhir ini bisa menjadi sumber informasi serta menjadi referensi bagi mahasiswa Politeknik Negeri Bali mengenai pilihan strategi dan prosedur dalam penanganan pengadaan barang oleh *Food and Beverage admin* melalui *Website*.
- 2) Menambah citra baik instansi melihat kemampuan mahasiswa yang kompeten ketika melakukan penelitian.

c. Le Méridien Bali Jimbaran

- 1) Penelitian ini dapat diharapkan dapat dijadikan bahan evaluasi dalam pengambilan keputusan ketika melakukan rapat internal dengan semua unit perusahaan.
- 2) Penelitian ini sekaligus menjadi bahan promosi bagi pihak perusahaan karena akan dibaca oleh dosen dan mahasiswa.

**D. Metode Penulisan**

Adapun metode penulisan dalam penelitian saat ini yaitu,

1. Metode Pengumpulan Data

Adapun metode pengumpulan data pada penelitian saat ini yaitu,

a. Observasi

Observasi merupakan pengamatan secara langsung menggunakan panca indra dengan tujuan untuk dapat menganalisis kejadian yang terjadi di suatu tempat pilihan(Sugiyono, 2015). Dalam tahapan observasi ini, penulis terlibat langsung dalam pengadaan barang melalui *Website*, sehingga memperoleh pengetahuan terkait alur mekanisme dalam melakukan pengadaan barang melalui *Website*.

b. Wawancara

Wawancara merupakan komunikasi interaktif langsung antara beberapa pihak dengan tujuan untuk dapat mendapatkan informasi (Sugiyono, 2015). Penulis melakukan wawancara dengan Restaurant and Bar Manager di Le Méridien Bali Jimbaran dengan tujuan untuk mengetahui tahapan pengadaan barang yang dilakukan melalui *Website*.

c. Studi Kepustakaan

Dalam proses pengumpulan data juga menggunakan berbagai literatur seperti buku, jurnal artikel, dan media informasi internet. Dengan tujuan untuk menambah kelengkapan data penulisan Tugas Akhir ini.

2. Metode Analisis dan Penyajian Hasil

Menjelaskan metode apakah yang digunakan dalam penelitian ini kualitatif deskriptif. Metode kualitatif deskriptif adalah teknik analisis yang dilakukan dengan melakukan penjabaran informasi yang didapat ketika melakukan suatu pengamatan atau wawancara yang kemudian hasilnya akan dinarasikan kedalam kata-kata. Dalam penelitian ini akan membahas secara rinci

bagaimana penanganan pengadaan barang oleh *Food and Beverage admin* melalui *Website* di Le Méridien Bali Jimbaran.



JURUSAN PARIWISATA  
POLITEKNIK NEGERI BALI

## **BAB V PENUTUP**

### **A. SIMPULAN**

Berdasarkan pembahasan pada Bab 4, dapat disimpulkan bahwa proses pengadaan barang oleh Food and Beverage Admin di Le Méridien Bali Jimbaran melalui *Website* berlangsung secara efektif dan efisien. Persiapan diri yang mencakup pematuhan terhadap kode etik, menjaga sikap profesional, dan menghindari tindakan yang dapat merusak citra hotel merupakan langkah awal yang penting dalam memastikan kelancaran proses pengadaan.

Persiapan bahan melibatkan identifikasi kebutuhan barang, pengecekan daftar barang melalui sistem, dan pengumpulan informasi tentang pemasok yang terdaftar. Proses ini memungkinkan Food and Beverage Admin untuk memastikan semua kebutuhan barang dapat dipenuhi tepat waktu dan sesuai spesifikasi.

Pelaksanaan pengadaan dilakukan melalui akses ke *Website* pengadaan barang, input data barang, pengecekan ulang data, pengiriman pesanan, dan monitoring status pengadaan. Keunikan sistem di Le Méridien Bali adalah order dan approval dilakukan setiap hari, berbeda dengan beberapa hotel lain yang mungkin melakukan approval hanya pada hari-hari tertentu. Proses ini memastikan ketersediaan barang yang cepat dan responsif terhadap kebutuhan hotel, sehingga operasional hotel dapat berjalan lancar tanpa hambatan.

Penutup dari proses pengadaan mencakup pengecekan kualitas barang yang diterima, pembuatan laporan akhir, penyampaian laporan kepada atasan, dan evaluasi internal untuk perbaikan berkelanjutan. Hambatan-hambatan yang

dihadapi, seperti keterlambatan pengiriman, kesalahan data, kualitas barang yang tidak sesuai, keterbatasan akses terhadap pemasok, dan masalah teknis pada *Website* pengadaan, dapat diatasi dengan langkah-langkah penyelesaian yang tepat dan efektif. Dengan demikian, proses pengadaan barang di Le Méridien Bali dapat berjalan dengan optimal dan mendukung kinerja hotel secara keseluruhan.

## **B. SARAN**

Untuk meningkatkan efektivitas dan efisiensi proses pengadaan barang oleh Food and Beverage Admin di Le Méridien Bali Jimbaran, beberapa saran dapat dipertimbangkan. Saran-saran ini diharapkan dapat membantu mengatasi hambatan yang ada dan meningkatkan kualitas serta kinerja departemen Food and Beverage dalam jangka panjang. Berikut adalah beberapa saran yang dapat diimplementasikan:

### **1. Peningkatan Pelatihan dan Pengembangan Staf**

Mengadakan pelatihan rutin untuk staf terkait penggunaan sistem pengadaan dan prosedur administrasi, guna mengurangi kesalahan input data dan meningkatkan efisiensi proses.

### **2. Pengembangan Hubungan dengan Pemasok**

Membangun hubungan yang lebih baik dengan pemasok melalui komunikasi yang intensif dan perjanjian kontrak yang jelas untuk memastikan kualitas dan ketepatan waktu pengiriman barang.

### **3. Diversifikasi Pemasok**

Menambah jumlah pemasok yang terdaftar dalam sistem hotel untuk mengurangi ketergantungan pada satu atau beberapa pemasok tertentu dan memberikan pilihan alternatif jika terjadi masalah dengan pemasok utama.

#### 4. Evaluasi Berkala

Melakukan evaluasi berkala terhadap proses pengadaan barang untuk mengidentifikasi area yang memerlukan perbaikan dan memastikan bahwa semua prosedur berjalan sesuai dengan standar yang ditetapkan, serta menyesuaikan strategi pengadaan dengan kebutuhan dan perkembangan hotel.

#### 5. Penambahan Posisi Food and Beverage (F&B) Admin dalam Struktur Organisasi

Untuk meningkatkan efektivitas koordinasi dan pengelolaan pengadaan barang di departemen Food and Beverage, disarankan agar posisi Food and Beverage (F&B) Admin dimasukkan secara resmi dalam struktur organisasi. Penambahan ini bertujuan untuk memperjelas garis koordinasi dan tanggung jawab dalam proses pengadaan, sehingga tidak terjadi kebingungan mengenai peran dan tugas yang harus dijalankan.

Dengan adanya F&B Admin yang terstruktur dalam organisasi, proses pengadaan barang dapat berjalan lebih efisien karena setiap tahap akan ditangani oleh individu yang memiliki wewenang dan tanggung jawab yang jelas. Hal ini juga akan memudahkan komunikasi antar departemen dan mengurangi risiko kesalahan dalam pemesanan atau pengelolaan inventaris.

Selain itu, penempatan F&B Admin dalam struktur organisasi akan memberikan visibilitas yang lebih baik terhadap kinerja dan kontribusi dari peran ini, serta memastikan bahwa kebijakan dan prosedur pengadaan barang diikuti dengan konsisten sesuai standar perusahaan.



JURUSAN PARIWISATA  
POLITEKNIK NEGERI BALI

## DAFTAR PUSTAKA

- Agusnawar, F. (2018). Manajemen Operasional Hotel. Jayapangus Press: Bogor.
- Agusnawar, F. (2015). Analisis Tingkat Hunian Kamar Hotel Bintang di Indonesia 2015. *Jurnal Perhotelan dan Pariwisata*, 3(2), 143-156.
- Anastasia, L. (2020). Manajemen Pengadaan Barang Food and Beverage Department. *Jurnal Perhotelan*, 12(1), 54-68.
- Badan Pusat Statistik. (2022). Kunjungan Wisatawan Mancanegara ke Bali. Diakses dari <https://www.bps.go.id/statictable/2014/09/08/1316/kunjungan-wisatawan-mancanegara-ke-bali-2000-2013.html>
- Hobson, P. (2019). *Planning Hotel*. Routledge: London.
- Marriott International. (2022). Le Méridien Bali Jimbaran. Diakses dari <https://www.marriott.com/hotels/travel/dpslj-le-meridien-bali-jimbaran/>
- Singgih, V. (2020). *Food and Beverage Service*. Gramedia Pustaka Utama: Jakarta.
- Sunaryo, B. (2020). *Administration Hotel Front Office*. Penerbit Andi: Yogyakarta.
- Sulastiyono, A. (2015). *Manajemen Penyelenggaraan Hotel*. Alfabeta: Bandung.
- Susanto, P.A. (2016). Evaluasi Efektivitas Departemen Hotel Bintang 5 dalam Meningkatkan Kepuasan Tamu. *Jurnal Hospitaliti*, 7(2), 120-136.

Wijaya, S.T. (2018). Peran Food and Beverage Department dalam Keberhasilan Operasional Hotel. *Jurnal Perhotelan*, 4(2), 180-200.



JURUSAN PARIWISATA  
POLITEKNIK NEGERI BALI