

**ANALISIS PEMILIHAN SUPPLIER
OLEH ACCOUNTING DEPARTMENT
DI KARMA KANDARA RESORT**



POLITEKNIK NEGERI BALI

GUSTI AYU PUTU MELINDA SARI

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI**

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
2022**

SKRIPSI

**ANALISIS PEMILIHAN SUPPLIER
OLEH DEPARTMENT ACCOUNTING
DI KARMA KANDARA RESORT**



Gusti Ayu Putu Melinda Sari

NIM. 1815834139

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

**PROGRAM STUDI D IV MANAJEMEN BISNIS PARIWISATA
JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
2022**



POLITEKNIK NEGERI BALI

KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN,
RISET, DAN TEKNOLOGI
POLITEKNIK NEGERI BALI

Jalan Kampus Bukit Jimbaran, Kuta Selatan, Kabupaten Badung, Bali – 80364
Telp. (0361) 701981 (hunting) Fax. 701128
Laman: www.pnb.ac.id Email: poltek@pnb.ac.id

PERNYATAAN ORISINALITAS

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Gusti Ayu Putu Melinda Sari
NIM : 1815834139
Program Studi : Manajemen Bisnis Pariwisata
Jurusan Pariwisata, Politeknik Negeri Bali

Dengan ini menyatakan bahwa skripsi berjudul:

**“ANALISIS PEMILIHAN SUPPLIER OLEH
ACCOUNTING DEPARTMENT DI KARMA KANDARA RESORT”**

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

Demikian surat pernyataan ini saya buat untuk dipergunakan sebagaimana mestinya.

Badung, 22 Agustus 2022
Yang membuat pernyataan,



Gusti Ayu Putu Melinda Sari

SKRIPSI

ANALISIS PEMILIHAN SUPPLIER OLEH ACCOUNTING DEPARTMENT DI KARMA KANDARA RESORT

Skripsi ini diajukan sebagai salah satu syarat untuk menyelesaikan Pendidikan pada Program Studi Manajemen Bisnis Pariwisata Jurusan Pariwisata, Politeknik Negeri Bali



POLITEKNIK NEGERI BALI

Oleh:
GUSTI AYU PUTU MELINDA SARI
NIM 1815834139

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

**PROGRAM STUDI MANAJEMEN BISNIS PARIWISATA
JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2022**

SKRIPSI

**ANALISIS PEMILIHAN SUPPLIER
OLEH ACCOUNTING DEPARTMENT
DI KARMA KANDARA RESORT**

**GUSTI AYU PUTU MELINDA SARI
NIM 1815834139**

Telah Disetujui dan Diterima dengan Baik Oleh:

Dosen Pembimbing I,



**Dr. Dra. Lien Darlina, M.Hum
NIP 196612081993032001**

Dosen Pembimbing II,



**Ir. I Gusti Agung Bagus Mataram, MIT
NIP 196007021990031001**

**Mengetahui Ketua
Jurusan Pariwisata,**

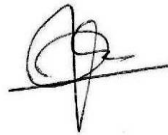


**Prof. Ni Made Ernawati, MATM., Ph.D.
NIP 196312281990102001**

**ANALISIS PEMILIHAN SUPPLIER
OLEH ACCOUNTING DEPARTMENT
DI KARMA KANDARA RESORT**

Telah diuji dan Dinyatakan lulus pada:
Hari Jumat, 26 Agustus 2022

**PENGUJI
KETUA:**



Dr. Dra. Lien Darlina, M.Hum
NIP: 196612081993032001

ANGGOTA:



1. Dra. Ni Nyoman Triyuni, MM
NIP. 198212311990102001

JURUSAN *revisi* VISATA
POLITEKNIK INGENIURI BALI

2. Ida Ayu Elistyawati, A.Par, M.Par
NIP. 19707141998032001

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa, karena atas rahmat-Nya penulis dapat menyelesaikan usulan penelitian dengan judul “**Analisis Pemilihan Supplier Oleh Department Accounting di Karma Kandara Resort**”. Usulan penelitian ini disusun guna memenuhi syarat dalam menyelesaikan pendidikan program diploma IV Program Studi Manajemen Bisnis Pariwisata di Politeknik Negeri Bali. Penulis menyadari bahwa terselesaikannya usulan penelitian ini tidak lepas dari doa, motivasi, bantuan, dan bimbingan dari berbagai pihak. Oleh karena itu dalam kesempatan ini penulis menyampaikan rasa hormat dan ucapan terimakasih kepada :

1. I Nyoman Abdi, SE, M.eCom., selaku Direktur Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan fasilitas dan kesempatan kepada penulis untuk menempuh dan kesempatan kepada penulis untuk menempuh dan menyelesaikan Pendidikan Diploma IV di Politeknik Negeri Bali.
2. Prof. Ni Made Ernawati, MATM, Ph.D selaku Ketua Jurusan Pariwisata yang telah memberikan semangat dan kesempatan kepada penulis untuk menempuh pendidikan khususnya di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
3. Dr. Gede Ginaya, M.Si, selaku Sekertaris Jurusan Pariwisata yang telah memberi dukungan dalam menyelesaikan proposal penelitian.
4. Dra. Ni Nyoman Triyuni, MM selaku Ketua Program Studi Manajemen Bisnis Pariwisata yang telah memberikan banyak pedoman, arahan, serta motivasi kepada penulis selama proses penyusunan proposal penelitian ini.

5. Dr. Dra. Lien Darlina, M.Hum, selaku Pembimbing I untuk semua waktu, arahan, pedoman, motivasi dan saran yang diberikan kepada penulis.
6. Ir. I Gusti Agung Bagus Mataram, MIT selaku Pembimbing II untuk semua waktu, arahan, pedoman, motivasi dan saran yang diberikan kepada penulis.
7. Seluruh dosen pengajar Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan pengetahuan yang luas kepada penulis selama mengikuti perkuliahan di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
8. Keluarga, Sahabat dan Teman – teman atas dukungan kepada penulis dalam menyelesaikan pengerjaan usulan proposal penelitian ini.

Penulis menyadari bahwa masih banyak kekurangan yang disebabkan oleh kemampuan, kelalaian, keterbatasan waktu dan tenaga dalam menyusun Tugas Akhir ini oleh karena itu penulis memohon maaf atas kekurangan serta semoga Tugas Akhir ini dapat memberikan manfaat bagi pihak – pihak yang membutuhkan

JURUSAN PARIWISATA
Badung, 26 Agustus 2022
POLITEKNIK NEGERI BALI
Penulis

**ANALISIS PEMILIHAN SUPPLIER
OLEH ACCOUNTING DEPARTMENT
DI KARMA KANDARA RESORT**

**GUSTI AYU PUTU MELINDA SARI
NIM 1815834139**

ABSTRACT

In a hotel, especially the Department of Food and Beverage Products will not be able to run properly without a supply of food ingredients from suppliers. Choosing a food ingredient supplier is one of the important things that must be considered, the supplier is the provider of the raw materials needed by the hotel, especially the Food and Beverage Products department. The purpose of this study is to determine the criteria for selecting green suppliers and priority criteria in selecting green suppliers at Karma Kandara Resort. The analytical technique used is descriptive qualitative analysis technique obtained from the results of observations, documentation, and interviews. This study uses the theory of Amy, Lee, et al in 2009. Based on this research, it can be suggested to the company, that the price should always be considered whether it is in accordance with the quality and the price is not too expensive.

Keywords: Green Supplier Selection Criteria, Supplier, Food Ingredients



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

**ANALISIS PEMILIHAN SUPPLIER
OLEH ACCOUNTING DEPARTMENT
DI KARMA KANDARA RESORT**

**GUSTI AYU PUTU MELINDA SARI
NIM 1815834139**

ABSTRAK

Dalam suatu hotel, terutama department *Food and Beverage Product* tidak akan dapat berjalan dengan sebagaimana mestinya tanpa ada pasokan bahan makanan dari *supplier*. Memilih *green supplier* bahan makanan merupakan salah satu hal penting yang harus diperhatikan, dimana *supplier* menjadi penyedia bahan baku yang dibutuhkan oleh hotel khususnya department *Food and Beverage Product*. Tujuan penelitian ini mengetahui kriteria pemilihan *green supplier* dan kriteria prioritas dalam memilih *green supplier* di Karma Kandara Resort. Teknik analisis yang digunakan adalah teknik analisis deskriptif kualitatif yang diperoleh dari hasil observasi, dokumentasi, dan wawancara. Penelitian ini menggunakan teori Amy, Lee, dkk tahun 2009. Kriteria pemilihan *green supplier* yang menjadi pertimbangan *accounting department* di Karma Kandara Resort yaitu kualitas, harga, pelayanan, manajemen lingkungan dan teknologi hijau. Kriteria yang paling mendominasi adalah kualitas barang yang disediakan oleh *supplier*. Pada kriteria pelayanan terdapat lokasi *supplier* yang cukup jauh dari perusahaan menyebabkan perusahaan tidak dapat menyimpan bahan makanan terlalu lama sehingga perusahaan akan mendapatkan kerugian. Berdasarkan penelitian ini dapat disarankan kepada perusahaan, agar hendaknya pada bagian harga harus selalu diperhatikan apakah sudah sesuai dengan kualitas dan harga tidak terlalu mahal.

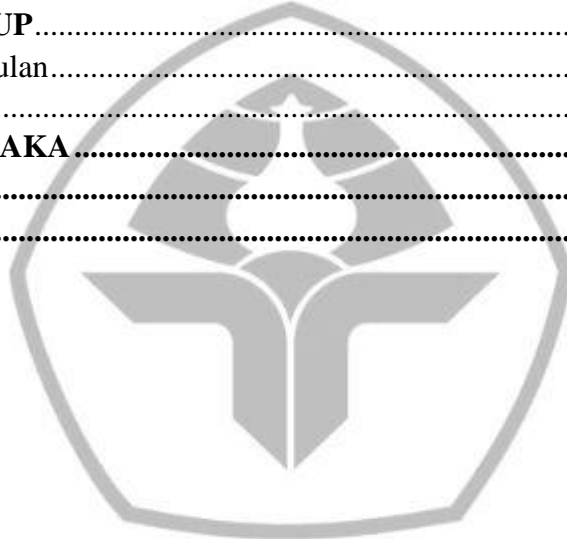
Kata Kunci: Kriteria Pemilihan *Green Supplier*, *Supplier*, Bahan Makanan

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR ISI

Isi	Halaman
HALAMAN SAMPUL	i
HALAMAN JUDUL	ii
HALAMAN PERSETUJUAN	ii
PERNYATAAN ORISINALITAS	iii
HALAMAN PERSYARATAN	iv
LEMBAR PERSETUJUAN	v
HALAMAN PENETAPAN KELULUSAN	vi
KATA PENGANTAR	vii
ABSTRACT	ix
ABSTRAK	x
DAFTAR ISI	xi
DAFTAR TABEL	xiii
DAFTAR GAMBAR	xiv
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	5
1.3 Tujuan Penelitian.....	5
1.4 Manfaat Penelitian.....	5
BAB II KAJIAN PUSTAKA	7
2.1 Landasan Teori	7
2.1.1 Analisis.....	7
2.1.2 Supplier	8
2.1.3 Kriteria Pemilihan <i>Green Supplier</i>	9
2.1.4 Bahan Makanan.....	11
2.1.5 Purchasing	12
2.2 Hasil Penelitian Sebelumnya.....	13
BAB III METODE PENELITIAN	17
3.1 Lokasi dan Waktu Penelitian	17
3.2.Objek Penelitian	17
3.3.Identifikasi Variabel.....	17
3.4.Definisi Oprasional Variabel.....	18
3.5.Jenis Data dan Sumber Data	20
3.5.1. Jenis Data	20
3.5.2. Sumber Data.....	21
3.6. Teknik Penentuan Informan.....	21

3.7. Teknik Pengumpulan Data.....	22
3.8. Teknik Analisis Data.....	23
BAB IV PEMBAHASAN.....	24
4.1 Gambaran Umum Tempat Penelitian	24
4.1.1. Sejarah Berdirinya Perusahaan	24
4.1.2 Fasilitas Karma Kandara Resort.....	27
4.1.3 Struktur Organisasi <i>Accounting Department</i>	41
4.2 Hasil dan Pembahasan.....	45
4.2.1 Kriteria Pemilihan <i>Green Supplier</i> Bahan Makanan oleh Accounting Department di Karma Kandara Resort.....	45
4.2.2 Kriteria Prioritas Dalam Pemilihan <i>Supplier</i> Bahan Makanan di Karma Kandara Resort.....	53
BAB V PENUTUP.....	57
5.1. Kesimpulan.....	57
5.2. Saran.....	57
DAFTAR PUSTAKA.....	25
Lampiran 1	27
Lampiran 2	28



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 Produk dan Nama <i>Green Supplier</i> Bahan Makanan	3
Tabel 4.2. 1 Kriteria Pemilihan Supplier berdasarkan Teori dan Kenyataan di Karma Kandara Resort Bali.....	47



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR GAMBAR

Gambar 4. 1 Five Bedroom Cliff front.....	28
Gambar 4. 2 Four Bedroom Cliff Front	29
Gambar 4. 3 Four Bedroom Ocean View.....	29
Gambar 4. 4 Four Bedroom Garden View	30
Gambar 4. 5 Three Bedroom Cliff Front	31
Gambar 4. 6 Three Bedroom Ocean View.....	31
Gambar 4. 7 Three Bedroom Garden View	32
Gambar 4. 8 Two Bedroom Garden View	32
Gambar 4. 9 One Bedroom Garden View.....	33
Gambar 4. 10 Di Mare Restaurant	34
Gambar 4. 11 Karma Beach Club	35
Gambar 4. 12 Tample Lounge	35
Gambar 4. 13 Verities Wine Bar.....	36
Gambar 4. 14 Karma Spa.....	37
Gambar 4. 15 Gym.....	37
Gambar 4. 16 Three Monkeys Kids Club	38
Gambar 4. 17 Floating wedding.....	39
Gambar 4. 18 Main Pool, and Kids Pool	40
Gambar 4. 19 Struktur Organisasi.....	41



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Pariwisata Indonesia berperan penting dalam pembangunan nasional. Industri pariwisata di Indonesia telah mengalami perkembangan yang sangat pesat. Pulau Bali merupakan salah satu destinasi pariwisata favorit di Indonesia. Pulau Bali memiliki daya tarik tersendiri seperti adat istiadat, aneka warisan sejarah, serta budaya yang khas, sehingga diminati para wisatawan domestik dan mancanegara. Seiring dengan berkembangnya dunia pariwisata di Bali, sehingga akomodasi yang disediakan harus memenuhi kebutuhan dan kenyamanan wisatawan dengan menyediakan akomodasi seperti hotel, *villa*, restoran, dan lainnya.

Hotel adalah perusahaan atau badan usaha yang menyediakan layanan menginap untuk orang – orang yang melakukan perjalanan. Dikelola oleh pemiliknya dengan layanan tempat tidur beserta fasilitasnya, makanan dan minuman serta fasilitas lengkap lainnya (Agus Sulastiyono, 2006:5)

Karma Kandara Resort Bali merupakan salah satu resort bintang lima yang menyediakan tempat penginapan berupa *villa-villa* mewah. Pembangunan Karma Kandara Resort Bali memiliki struktur tanah bertebing, lokasi Karma Kandara Resort Bali berlokasi di Ungasan, di pinggir tebing pantai Samudra Hindia. Karma Kandara Resort memiliki beberapa *department*, seperti *human resources department*, *engineering department*, *front office department*, *sales*

& marketing department, housekeeping department, food & beverage department, dan finance department yang saling berkaitan dalam mencapai keuntungan hotel.

Bagian atau *section* yang bertugas dalam pengadaan barang di Karma Kandara Resort yakni bagian *purchasing*. *Purchasing* merupakan suatu *section* yang berhubungan dengan penyediaan segala kebutuhan hotel. Dengan munculnya tuntutan konsep *green supply* maka permasalahan dalam menentukan alternatif *supplier* menjadi semakin kompleks (Sofjan Assauri, 2008)

Dalam memilih pemasok bahan makanan merupakan salah satu hal yang sangat penting dan harus diperhatikan dengan baik, karena pemasok bahan makanan memiliki peran dalam menyediakan bahan baku yang diperlukan oleh hotel khususnya *depatment food and beverage product*. Karma Kandara Resort memiliki banyak *supplier* bahan makanan yang telah diajak bekerjasama.

Berikut nama *green supplier* dan produknya dapat dilihat pada Tabel 1.1:

Tabel 1.1
Produk dan Nama *Green Supplier* Bahan Makanan
Di Karma Kandara

Produk <i>Supplier</i>	Nama – Nama <i>Supplier</i>
<i>Meat</i>	Clasic Fine Food
<i>Seafoods</i>	Lotus Seafood
<i>Fruits</i>	Asri Jaya
<i>Vegetables</i>	Arta Jaya
<i>Poultry</i>	Putra Unggas

<i>Dairy Product</i>	Sukanda Djaya
----------------------	---------------

Tabel 1.1 Produk dan Nama *Supplier* Bahan Makanan

Sumber : *Purchasing Department* Karma Kandara Resort Bali, 2018.

Tidak semua jenis bahan makanan tersebut dimiliki oleh satu *supplier*, sehingga pihak hotel memiliki beberapa *supplier* lain untuk melengkapi bahan – bahan makanan yang mereka butuhkan.

Bagian *purchasing* akan mempertimbangkan beberapa kriteria yang lebih menguntungkan bagi hotel dan ramah lingkungan. Lokasi *supplier* yang tidak jauh dari lokasi hotel akan memudahkan bagian *purchasing* untuk melakukan market survey dan lebih efisien waktu dalam hal pengiriman bahan makanan. Dalam operasional hotel, untuk mendatangkan bahan makanan *user* akan membuat *market list* terlebih dahulu yang kemudian dikirim ke bagian *purchasing* melalui sistem. Namun, seringkali karena adanya *event* yang mendadak pihak *user* akan meminta bagian *purchasing* untuk mendatangkan bahan makanan yang dibutuhkan oleh *user*.

Kesalahan dalam pemilihan *supplier* dapat menghambat operasional yang mengakibatkan perusahaan mengalami kerugian. *Supplier* yang melalui proses pemilihan yang kurang ketat biasanya akan membawakan bahan makanan yang mempunyai kualitas kurang bagus dan tidak bisa bertahan lama dalam penyimpanan. Hal ini menimbulkan adanya beberapa keluhan yang sering dihadapi oleh Karma Kandara Resort, seperti ketepatan waktu dan jumlah pengiriman produk, kualitas produk yang dipasok kurang bagus, buah dan sayuran yang dipasok kondisinya kurang segar, masa kadaluarsa barang yang

diterima hampir habis terutama barang *perishables* dan *groceries*, serta pengemasan barang yang kurang bagus/rusak.

Tabel 1.2
Kerusakan Bahan Makanan
Di Karma Kandara Resort Tahun 2019

Bulan	Realisasi Pembelian (Rp)	Pemakaian (Rp)	Kerusakan (Rp)	Persentase (%)
Januari	868.974.696	855.981.542	12.993.154	1,50
Februari	975.358.482	963.352.412	12.006.070	1,23
Maret	783.216.821	769.536.811	13.680.010	1,75
April	658.730.782	648.736.082	9.994.700	1,52
Mei	671.048.933	659.048.953	11.999.980	1,79
Juni	776.528.305	767.521.305	9.007.000	1,16
Juli	864.348.492	854.358.462	9.990.030	1,16
Agustus	961.524.128	952.240.128	9.284.000	0,97
September	878.664.367	864.664.267	14.000.100	1,59
Oktober	842.176.712	832.177.512	9.999.200	1,19
November	787.490.342	779.749.342	7.741.000	0,98
Desember	872.938.782	861.193.880	11.744.902	1,35
Total	9.941.000.842	9.808.560.696	132.440.146	16,17
Rata-rata	828.416.737	817.380.058	11.036.679	1,35

Tabel 1.2 Kerusakan Bahan Makanan

Sumber : *Accounting Department* Karma Kandara Resort

Tabel 1.2 memberikan informasi mengenai kerusakan bahan makanan selama tahun 2019 di Karma Kandara Resort. Terjadi kerusakan bahan makanan sebesar Rp. 132.440.146 dengan rata-rata sebulan sebesar Rp. 11.036.679 dan rata-rata persentase sebesar 1.35 %. Persentase tersebut telah melebihi batas toleransi 1% yang ditetapkan manajemen. Kerusakan bahan makanan ini diduga disebabkan oleh bahan makanan yang dibawa oleh *supplier* tidak dalam kondisi yang bagus, sehingga pada saat disimpan tidak bisa bertahan lama sampai bahan makanan tersebut digunakan.

Dari latar belakang tersebut penulis tertarik untuk melakukan penelitian ini, ingin mengetahui apa saja kriteria memilih *supplier* yang ramah lingkungan di Karma Kandara Resort.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang tersebut, yang menjadi rumusan masalah dalam penelitian ini:

- 1). Kriteria apa saja yang menjadi pertimbangan bagian *accounting department* dalam pemilihan *green supplier* bahan makanan di Karma Kandara Resort?
- 2). Apakah yang menjadi kriteria prioritas dalam pemilihan *green supplier* bahan makanan di Karma Kandara Resort?

1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian ini adalah mengetahui dan menganalisis kriteria yang menjadi pertimbangan bagian *purchasing* dalam pemilihan *supplier* di Karma Kandara Resort.

1.4 Manfaat Penelitian

1.4.1 Manfaat Teoritis

Secara teoritis penelitian ini dilakukan untuk menambah ilmu pengetahuan penulis maupun pembaca untuk memberikan informasi yang dibutuhkan dan mampu menerapkan selama belajar di Politeknik Negeri Bali.

1.4.2 Manfaat Praktis

- a. Bagi Karma Kandara Resort

Hasil penelitian ini diharapkan dapat berguna sebagai bahan masukan dan pertimbangan dalam memilih *supplier* bahan makanan di Karma Kandara Resort.

b. Bagi Politeknik Negeri Bali

Hasil penelitian ini dapat bermanfaat untuk sebagai tolak ukur keberhasilan lembaga dalam mendidik mahasiswanya dan tentunya sekolah dapat menjalin kerja sama yang saling menguntungkan dengan pihak hotel dalam meningkatkan kemampuan mahasiswa. Hasil penelitian ini juga dapat sebagai referensi pembelajaran di kelas mengenai kriteria yang menjadi pertimbangan bagian *purchasing*.

c. Bagi Peneliti

Hasil penelitian ini dapat menjadi informasi berharga serta kegiatan penelitian bermanfaat untuk menambah pengetahuan mengenai bidang yang diteliti dan sebagai bahan referensi bagi penulis kedepannya mengenai kriteria yang menjadi pertimbangan bagian *purchasing* dalam pemilihan *supplier* agar bisa bersaing di dunia industri.

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB V

PENUTUP

5.1. Kesimpulan

Berdasarkan analisis dan uraian pembahasan yang dilakukan pada bab IV, maka dapat ditarik kesimpulan bahwa kriteria pemilihan *green supplier* di Karma Kandara Resort, sebagai berikut:

1. Kriteria pemilihan *supplier* oleh *accounting department* di Karma Kandara Resort yaitu kualitas, harga, pelayanan, manajemen lingkungan dan teknologi hijau. Dan yang mendominasi adalah kualitas dan pelayanan.
2. Yang menjadi kriteria prioritas adalah kualitas, pelayanan, harga, manajemen lingkungan, teknologi hijau.

5.2. Saran

Berdasarkan analisis dan uraian pembahasan yang dilakukan pada bab IV tentang kriteria pemilihan *green supplier* di Karma Kandra Resort dapat diberikan beberapa saran bagi pihak-pihak terkait, sebagai berikut:

1. Bagian harga harus selalu diperhatikan apakah sudah sesuai dengan kualitas dan harga tidak terlalu mahal agar perusahaan tidak mengalami kerugian hanya karena melihat kualitas barang yang disediakan oleh *supplier* sesuai dengan kebutuhan perusahaan.
2. Bagian lokasi *supplier* harus diperhatikan dengan lebih memprioritaskan *supplier* yang jaraknya dekat agar pengadaan makanan yang mendadak

dapat dilakukan dengan cepat dan meminimalisir kerusakan bahan makanan saat perjalanan pengiriman bahan makanan oleh *supplier*.



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR PUSTAKA

- Assauri, Sofjan. 2008. *Management Produksi dan Operasi*. Jakarta: Lembaga Feui
- Bartono, PH. dan Ruffino E.M. (2005). *Food Product Management di Hotel dan Restoran*. Yogyakarta: Andi.
- Bodnar, Goerge H. dan Hopwood. 2008. *Sistem Informasi Akuntansi*. Jakarta: Salemba Empat.
- Corputty, W.J. 1995. *Pengetahuan Barang Makanan*. Jakarta: PN Balai Pustaka.
- Fun, Y.P dan Hung, J.S. 1997. *A New Measure For Supplier Performance Evaluation*. IIE Transactions.
- Gunawan, Imam. 2016. *Metode Penelitian Kualitatif : Teori dan Praktik*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Heizer, Jay dan Render, Barry. 2005. *Operations Management*. Jakarta: Salemba Empat.
- Indrawan, Rully dan Poppy Yuniawati. 2014. *Metodologi Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan Campuran untuk Manajemen, Pembangunan, dan Pendidikan*. Bandung: PT Refika Aditama.
- Pardede. 2005. *Manajemen Operasi dan Produksi*. Yogyakarta: Andi Offset.
- Pujawan, I Nyoman dan Erawan. 2010. *Supply Chain Management*. Surabaya: Institut Teknologi Sepuluh November.
- Rangkuti, Freddy. (2015). *Teknik Membedah Kasus Bisnis Analisis SWOT*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Satori, Djam'an dan Aan Komariah. 2014. *Metodologi Penelitian Kualitatif*. Bandung: Alfabeta.
- Stevenson, William J. 2002. *Operation Management 7th Edition*. New York: Mc Graw Hill.
- Sugiyono. 2016. *Metode Penelitian Administrasi*. Bandung: Alfabeta.
- Suhardjo. 2002. *Perencanaan Pangan dan Gizi*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Tjiptono Fany dan Anastasia Diana. 2001. *Total Quality Management*. Yogyakarta: Andi Offset.

Amy H.I, Lee. He-Yau, Kang. Chang-Fu, Hsu. Hsiao-Chu, Hun. (2009) . *A green supplier selection model for high-tech industry. Expert Systems with Applications* 36 7917–7927.



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI