TUGAS AKHIR

ANALISIS PENGENDALIAN PERSEDIAAN BAHAN BAKU PADA HOTEL COURTYARD BY MARRIOTT SEMINYAK BALI

POLITEKNIK NEGERI BALI

NAMA : Ni Kadek Okti Viyanti
NIM : 2215613086

PROGRAM STUDI D3 AKUNTANSI
JURUSAN AKUNTANSI
POLITEKNIK NEGERI BALI
2025

ANALISIS PENGENDALIAN PERSEDIAAN BAHAN BAKU PADA HOTEL COURTYARD BY MARRIOTT SEMINYAK BALI

Ni Kadek Okti Viyanti
2215613086
(Program Studi D3 Akuntansi, Politeknik Negeri Bali)

ABSTRAK

Persediaan yang efektif merupakan salah satu faktor penting dalam menunjang kelancaran operasional industri perhotelan. Persediaan sangat berpengaruh kepada tingkat penjualan perusahaan sehingga perusahaan harus mengontrol persediaan agar dapat melakukan penjualan dengan baik. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pemesanan bahan baku pada makanan dan minuman yang paling optimal, untuk mengukur kuantitas persediaan pengaman minimum bahan baku, mengukur kuantitas persediaan bahan baku untuk melakukan pemesanan kembali, dan untuk mengukur kuantitas pemesanan maksimum persediaan bahan baku yang harus disediakan pada tahun 2024 oleh Courtyard Seminyak Bali Resort. Jenis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah jenis data metode penelitian kuantitatif, yang menjadi objek penelitian yaitu Pengendalian persediaan bahan baku dengan analisis menggunakan metode EOQ, Persediaan pengaman (*safety stock*), Pembelian maksimum (maximum stock), Pembelian Kembali (*Reorder Point*) dan total biaya persediaan (TIC). Hasil analisis menunjukkan bahwa penerapan metode EOQ menghasilkan jumlah pesanan yang lebih ekonomis dan frekuensi pembelian yang optimal. Selain itu, penerapan perhitungan *safety stock*, *maximum stock*, dan *reorder point* membantu perusahaan menghindari risiko kelebihan dan kekurangan stok. Total biaya persediaan setelah penerapan metode EOQ juga menunjukkan penurunan yang signifikan dibandingkan dengan metode sebelumnya.

Kata Kunci: Pengendalian Persediaan, Persediaan Bahan Baku*, Safety Stock, Maximum Inventory, Reorder Point, Total Inventory Cost.*

DAFTAR ISI

Halaman Sampul Depan ..... **i**
Abstrak ..... **ii**
Halaman Prasyarat Gelar Ahli Madya ..... **iii**
Halaman Surat Pernyataan Orisinalitas Karya Ilmiah ..... **iv**
Halaman Persetujuan Usulan Proposal Penelitian ..... **v**
Halaman Penetapan Kelulusan ..... **vi**
Kata Pengantar ..... **vii**
Daftar Isi ..... **x**
Daftar Tabel ..... **xi**
Daftar Gambar ..... **xii**
Daftar Lampiran ..... **xiii**
BAB I PENDAHULUAN **1**
A. Latar Belakang 1
B. Rumusan Kesenjangan 8
C. Tujuan dan Manfaat Penulisan 8
BAB II TINJAUAN PUSTAKA **10**
A. Standar Aktivitas 10
B. Praktik Baik Aktivitas 20
BAB III METODE PENULISAN **22**
A. Lokasi/Tempat dan Waktu Aktivitas 22
B. Teknik dan Instrumen Pengumpulan Data 22
BAB IV PEMBAHASAN **29**
A. Deskripsi Objek Penulisan 29
B. Deskripsi Aktivitas 29
C. Pembahasan 51
BAB V PENUTUP **68**
A. Simpulan 68
B. Saran 69
DAFTAR PUSTAKA **70**
LAMPIRAN **71**

DAFTAR TABEL

Tabel 1 1 Daftar Persediaan Bahan Baku Tahun 2024 6
Tabel 4. 1 Implementasi Pengendalian Internal Mulyadi (2023).....30
Tabel 4. 2 Kebutuhan Persediaan Bahan Baku Tahun 2024.....34
Tabel 4. 3 Biaya Pemesanan Persediaan Bahan Baku Tahun 2024 35
Tabel 4. 4 Biaya Penyimpanan Bahan Baku Tahun 2024.....36
Tabel 4. 5 Kuantitas, Frekuensi dan Jangka Waktu Pemesanan 37
Tabel 4. 6 Kuantitas, Frekuensi dan Jangka Waktu Pemesanan 41
Tabel 4. 7 Persediaan Minimum (Safety Stock) Tahun 2024 43
Tabel 4. 8 Persediaan Maksimum (Maximum Stock) Tahun 2024 44
Tabel 4. 9 Titik Pemesanan Kembali (Reorder Point) Tahun 2024.....45
Tabel 4. 10 Total Biaya Persediaan Bahan Baku Sebelum EOQ 48
Tabel 4. 11 Total Biaya Persediaan Bahan Baku Sesudah EOQ 51
Tabel 4. 12 Perbandingan Pengendalian Persediaan Tepung Terigu 1kg.....59
Tabel 4. 13 Perbandingan Pengendalian Persediaan Vibe Tequila 700ml 60
Tabel 4. 14 Perbandingan Pengendalian Persediaan Wine Sparkling Wolf 61
Tabel 4. 15 Perbandingan Pengendalian Persediaan Bacardi Light 750ml 62
Tabel 4. 16 Perbandingan Biaya Persediaan Bahan Baku 65

JURUSAN AKUNTANSI
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR RUMUS

1. EOQ (*Economic Order Quantity*) 24
2. Persediaan Pengamanan (*Safety stock*) 25
3. Persediaan maksimum (*maximum stock*) 26
4. Pemesanan kembali (*reorder point*).....26
5. *Total Inventory Cost*.....27

JURUSAN AKUNTANSI
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 : Daftar Persediaan Gula Pasir 1kg Tahun 2024.....72
Lampiran 2 : Daftar Persediaan Vibe Tequila 700 ml 73
Lampiran 3 : Daftar Persediaan Wine Sparkling Wolf 750 ml.....74
Lampiran 4 : Daftar Persediaan Bacardi Light 750 ml 75
Lampiran 5 : Kuantitas, Frekuensi Pembelian, dan Jangka Waktu Tahun 2024 ...76
Lampiran 6 : Daftar Harga Per Unit Persediaan Tahun 2024 77
Lampiran 7 : Lead Time Persediaan Bahan Baku Tahun 2024 78
Lampiran 8 : Biaya Penyimpanan Tahun 2024.....79
Lampiran 9 : Biaya Pemesanan Tahun 2024.....80
Lampiran 10 : Daftar Pertanyaan Wawancara 81
Lampiran 11 : Dokumentasi Kegiatan Wawancara 82

JURUSAN AKUNTANSI
POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Industri perhotelan menjadi salah satu tempat yang penting dalam industri pariwisata. Kehadirannya tidak hanya sebagai tempat menginap, tetapi juga sebagai pusat kegiatan bisnis, pertemuan, dan rekreasi bagi para wisatawan. Keberhasilan sebuah perusahaan sangat bergantung pada kelancaran operasionalnya, yang meliputi berbagai aspek, mulai dari manajemen sumber daya manusia, fasilitas, hingga pelayanan yang diberikan kepada tamu. Lancarnya kegiatan operasional tidak terlepas dari persediaan yang memadai sesuai prosedur dan ketentuan yang berlaku.

Persediaan merupakan salah satu istilah yang digunakan untuk menunjukkan barang-barang yang dimiliki oleh suatu perusahaan yang tergantung pada jenis usaha perusahaan masing-masing (Cindy Permata Dewi, 2022). Persediaan barang adalah salah satu aspek yang sangat penting dalam operasional sebuah perusahaan, terutama dalam industri perhotelan yang menyediakan berbagai fasilitas dan layanan bagi para tamu. Persediaan dalam industri perhotelan mencakup berbagai aspek, mulai dari bahan makanan dan minuman, perlengkapan kamar, alat kebersihan, hingga peralatan operasional lainnya. Pada dunia usaha diperlukan adanya penanganan dan manajemen yang baik untuk mengatur sistem persediaan tersebut, karena setiap perusahaan yang

tumbuh dan berkembang memerlukan suatu sistem pengendalian untuk mewujudkan visi dan misi suatu perusahaan.

Pengendalian yang dilaksanakan dengan optimal dapat membantu perusahaan untuk mencapai tujuan dari kegiatan yang telah ditetapkan sehingga tercapainya target dan tujuan yang diinginkan oleh perusahaan. Di era persaingan bisnis yang semakin ketat, pengendalian yang efektif menjadi sangat penting, terutama dalam pengelolaan persediaan. Pengendalian yang efektif dalam pengelolaan persediaan tidak terlepas dari penerapan unsur-unsur pengendalian internal yang baik di dalam perusahaan. Menurut Mulyadi (2023) terdapat empat unsur penting dalam sistem pengendalian internal, yaitu struktur organisasi yang memisahkan tanggung jawab fungsional, sistem wewenang dan prosedur pencatatan, praktik yang sehat dalam melaksanakan tugas dan fungsi serta karyawan yang mutunya sesuai dengan tanggung jawabnya. Keempat unsur ini berfungsi dalam menjaga keakuratan informasi, keamanan aset, dan kelancaran operasional perusahaan.

Secara operasional, Hotel Courtyard Seminyak Bali telah menerapkan pembagian tugas sesuai prinsip pengendalian internal. Setiap bagian memiliki peran spesifik yang saling terpisah. Department Head mengajukan permintaan barang, Store Keeper mencatat dan mengeluarkan barang, Purchasing melakukan pemesanan ke *supplier,* Receiving memeriksa barang yang datang, dan General Manager memberikan persetujuan akhir terutama untuk barang bernilai tinggi.. Pembagian tugas tersebut sudah berjalan sesuai prinsip pengendalian internal yang di mana setiap bagian memiliki peran yang spesifik

dan tidak tumpang tindih. Hal ini sejalan dengan pendapat Baridwan (2021) menyatakan bahwa salah satu prinsip dasar dalam sistem pengendalian internal adalah pemisahan tanggung jawab fungsional yang memisahkan fungsi otorisasi, pencatatan, dan penyimpanan aset agar tidak berada pada satu orang atau satu bagian yang sama. Dari sisi wewenang dan prosedur pada Courtyard seminyak Bali dalam proses pengadaan bahan baku makanan dan minuman telah disusun secara terstruktur dengan pembagian wewenang yang jelas. Permintaan diajukan oleh *outlet* kepada Department Head, diverifikasi oleh Store Keeper dan Cost Controller, dipesan oleh Purchasing dan disetujui oleh General Manager terutama untuk barang bernilai tinggi. Proses ini tidak hanya mengikuti alur administratif tetapi juga memerlukan sistem pengendalian yang efektif dalam menentukan jumlah karena pengadaan persediaan ini nantinya akan berpengaruh terhadap biaya yang dikeluarkan oleh perusahaan serta kelancaran kegiatan operasional perusahaan. Terkait dengan hal tersebut maka terdapat beberapa permasalahan utama dalam pengendalian persediaan yang meliputi kapan harus memesan (*reorder point*), berapa banyak harus dipesan, serta berapa banyak stok yang harus disimpan untuk menghindari kehabisan persediaan (*safety stock*). Ketidaktepatan ini menimbulkan pemborosan baik akibat penumpukan stok yang meningkatkan biaya penyimpanan maupun kekurangan bahan yang menghambat produksi. Oleh karena itu, sangat diperlukan metode yang mampu mengendalikan jumlah kuantitas pesanan yang paling ekonomis yang sering disebut *Economic Order Quantity* (EOQ).

Metode EOQ merupakan salah satu metode yang paling sering diterapkan untuk mengetahui jumlah persediaan bahan baku ekonomis yang dibutuhkan perusahaan untuk menjaga kelancaran produksinya dengan biaya yang efisien. Pernyataan tersebut sesuai dengan apa yang dijelaskan dalam buku *Operations Management* (12th ed.). Pearson Education oleh Heizer dan Render (2020), metode yang digunakan untuk menentukan jumlah pemesanan optimal yang dapat meminimalkan total biaya persediaan, yaitu biaya pemesanan dan biaya penyimpanan.

Courtyard Seminyak Bali Resort merupakan salah satu hotel bintang 5 yang berlokasi di Jalan Camplung Tanduk Dhyana Pura No. 103, Seminyak, Kuta, Badung, Bali yang beroperasi di sektor akomodasi dan jasa pariwisata, khususnya sebagai *hotel* atau *resort*. Selain pendapatan utama perusahaan berasal dari penjualan kamar, ada juga salah satu aspek penting dalam operasional hotel adalah penyediaan makanan dan minuman yang tidak hanya mendukung pengalaman tamu tetapi juga menjadi sumber pendapatan utama bagi hotel. Dalam operasional perusahaan, Hotel Courtyard telah menjalankan sistem pengendalian internal pemisahan tanggung jawab yang jelas dan unsur wewenang atau prosedur yang terstruktur. Meskipun demikian, pengambilan keputusan pemesanan masih dilakukan berdasarkan estimasi permintaan rata-rata yang dianggap konstan tanpa mempertimbangkan kebutuhan data yang akurat seperti perhitungan *reorder point, minimum stock*, *maximum stock* dan pembelian yang ekonomis. Pelaksanaan prosedur pengendalian tersebut belum dijalankan secara maksimal dan telah menyimpang dengan pendapat Mulyadi

(2023) sistem pengendalian internal harus mencakup struktur organisasi, metode dan ukuran yang terkendali secara tepat. Salah satu dampak dari keputusan pembelian berdasarkan estimasi historis dapat menyebabkan ketidakseimbangan antara persediaan dan kebutuhan riil. Pemesanan yang melebihi kebutuhan menimbulkan penumpukan stok, risiko kerusakan dan biaya penyimpanan tinggi. Sebaliknya, pemesanan yang terlalu sedikit atau terlambat dapat mengganggu operasional dan menurunkan pendapatan karena permintaan tidak terpenuhi secara optimal. Permasalahan ini terbukti nyata dengan adanya temuan bahwa beberapa jenis barang dalam gudang mengalami kelebihan persediaan sementara barang lainnya justru mengalami kekurangan atau keterlambatan pengadaan. Hal ini menunjukkan bahwa sistem pengendalian yang diterapkan belum berjalan secara optimal karena belum didukung oleh alat bantu kuantitatif seperti pembelian yang ekonomis, titik pemesanan kembali, serta penetapan batas minimum dan maksimum persediaan.

Courtyard Seminyak Bali Resort memiliki permintaan yang sudah diketahui dan cukup konstan dengan rata-rata permintaan pada tepung terigu 1 kg sebesar 59kg/bulan, Vibe Tequila 700 ml sebanyak 24 botol/bulan, Wine Sparkling Wolf 750ml sebanyak 20 botol/bulan dan Bacardi Light 750ml 23 botol/bulan. Waktu tunggu antara pemesanan dan penerimaan persediaan perusahaan diketahui paling lama 1 hari. Dan harga pemesanan selalu sama, serta diketahuinya biaya pemesanan dan biaya penyimpanan dalam satu tahun dan telah disepakati.

Berikut adalah data temuan terkait permasalahan dalam pengelolaan persediaan bahan baku makanan dan minuman tahun 2024.

Tabel 1 1

Courtyard Seminyak Bali Resort

Daftar Persediaan Bahan Baku Makanan & Minuman

Tahun 2024

Nama Barang	Pembelian	Pemakaian
Tepung terigu 1kg	703 kg	689 kg
Vibe Tequila 700 ml	287 botol	267 botol
Wine Sparkling Wolf 750ml	236 botol	253 botol
Bacardi Light 750ml	276 botol	261 botol

Sumber: Courtyard Seminyak Bali Resort 2024 (data diolah)

Berdasarkan data pada tabel di atas, terlihat bahwa kondisi persediaan masih kurang stabil. Terdapat kelebihan persediaan tepung terigu 1 kg sebanyak 14 kg, Vibe Tequila 700 ml sebanyak 20 (botol), dan sababay wine Black sebanyak 15 (botol) Di sisi lain, terjadi kekurangan persediaan Wine Sparkling Wolf 750ml sebanyak 17 (botol). Ketidakseimbangan antara jumlah pembelian dan pemakaian persediaan tersebut menunjukkan bahwa pengendalian persediaan belum dilakukan secara optimal meskipun alur permintaan, verifikasi, dan persetujuan pembelian sudah mengikuti prosedur namun dalam pengambilan keputusan belum diterapkan secara menyeluruh. Kondisi ini mengindikasikan adanya penyimpangan dalam implementasi unsur-unsur

pengendalian internal, khususnya pada aspek wewenang, prosedur, dan pengawasan.

JURUSAN AKUNTANSI
POLITEKNIK NEGERI BALI

Berdasarkan uraian kesenjangan diatas maka peneliti membahas lebih lanjut ke dalam laporan tugas akhir tentang "Analisis Pengendalian Persediaan Bahan Baku Pada Hotel Courtyard By Marriott Seminyak Bali".

B. Rumusan Kesenjangan

Berdasarkan latar belakang kesenjangan yang telah diuraikan, maka rumusan kesenjangan dalam penelitian ini adalah:

1. Bagaimanakah pengendalian persediaan bahan baku dengan menggunakan metode EOQ pada Hotel Courtyard Seminyak Bali?
2. Apakah pengendalian persediaan bahan baku dengan metode Economic Order Quantity dapat meminimumkan total biaya persediaan bahan baku pada Hotel Courtyard Seminyak Bali?

C. Tujuan dan Manfaat Penulisan

1. Tujuan Penulisan

Berdasarkan rumusan kesenjangan yang telah diuraikan, maka tujuan penelitian ini adalah:

a. Untuk mengukur pengendalian persediaan bahan baku dengan menggunakan metode EOQ pada Hotel Courtyard Seminyak Bali.
b. Untuk mengukur pengendalian persediaan bahan baku dengan metode *Economic Order Quantity* dapat meminimumkan total biaya persediaan bahan baku pada Hotel Courtyard Seminyak Bali.

2. Manfaat Penulisan

Adapun manfaat yang diperoleh dari penulisan ini, yaitu:

a. Bagi Perusahaan

Hasil penulisan ini diharapkan dapat memberikan manfaat bagi manajemen perusahaan dalam pengendalian biaya persediaan yang lebih baik dan dapat memberikan kontribusi positif bagi pengembangan strategi pengendalian di industri perhotelan.

b. Bagi Politeknik Negeri Bali

Penulisan ini diharapkan dapat dijadikan sebagai bahan referensi di perpustakaan Politeknik Negeri Bali dan dapat digunakan sebagai bahan acuan bagi penulis berikutnya dalam menghadapi permasalahan yang sejenis.

c. Bagi Mahasiswa

Penulisan ini diharapkan dapat memberikan manfaat dalam mengaplikasikan ilmu yang telah diperoleh selama masa perkuliahan, khususnya di bidang akuntansi manajemen dan pengendalian internal. Melalui proses penelitian, mahasiswa dapat memahami secara langsung bagaimana pengendalian bahan baku diterapkan di dunia industri atau perhotelan, serta mengidentifikasi kesenjangan antara teori dan praktik.

BAB V

PENUTUP

A. Simpulan

Berdasarkan hasil penelitian dan analisis terhadap pengendalian persediaan bahan baku makanan dan minuman tahun 2024 pada Courtyard Bali Seminyak dapat disimpulkan sebagai berikut :

1. Pengendalian persediaan bahan baku makanan dan minuman dengan metode EOQ pada Courtyard Seminyak Bali Resort menghasilkan perbedaan kuantitas dan frekuensi. Perbandingan kuantitas dan frekuensi pembelian sebelum dan sesudah menerapkan metode EOQ menunjukkan bahwa terjadi penurunan jumlah perpesanan serta peningkatan frekuensi pembelian pada persediaan bahan baku makanan dan minuman Tepung terigu 1kg, Vibe Tequila 700 ml, Wine Sparkling Wolf 750ML dan Bacardi Light 750ml. Penerapan metode EOQ juga membantu perusahaan dalam menetapkan jumlah persediaan pengaman, jumlah persediaan maksimum, serta titik pemesanan kembali yang berguna untuk memaksimalkan pengendalian persediaan. EOQ terbukti meningkatkan efisiensi pengendalian persediaan untuk bahan baku tertentu yang memenuhi asumsi dasar.
2. Pengendalian persediaan bahan baku makanan dan minuman dengan metode EOQ terbukti dapat menurunkan biaya persediaan pada perusahaan jika dibandingkan dengan biaya persediaan sebelum menerapkan metode EOQ.

B. Saran

Sistem pengendalian internal pada wewenang dan struktur organisasi yang telah berjalan di Courtyard Seminyak dinilai sudah baik namun perlu melakukan pengadaan persediaan berdasarkan kebutuhan dengan tetap memperhatikan jumlah persediaan pengaman dan jumlah persediaan maksimum serta titik pemesanan kembali. Hal ini bertujuan untuk memaksimalkan pengendalian persediaan agar ketersediaan bahan baku tetap terjamin, sehingga kegiatan operasional perusahaan dapat berjalan dengan lancar. Selain itu, perusahaan disarankan untuk menerapkan metode *Economic Order Quantity* (EOQ) pada pengendalian persediaan yang memenuhi asumsi dasar EOQ karena metode ini terbukti mampu meminimalkan total biaya persediaan tahunan melalui pengelolaan jumlah persediaan yang optimal. Namun, karena karakteristik setiap bahan baku berbeda, manajemen hotel perlu mengombinasikan EOQ dengan metode pengendalian lainnya agar pengendalian persediaan berjalan lebih efektif, efisien, dan sesuai dengan kebutuhan operasional hotel.

DAFTAR PUSTAKA

Anwar, (2019). Dasar-Dasar Manajemen Keuangan Perusahaan : Edisi Pertama. Bandung : Kencana Prenada Media Group.

Asrida, W. (2022). Analisis Pengendalian Persediaan Bahan Baku Kayu Linggua Pada Home Industri Mebel Di Desa Nania Kota Ambon (Studi Kasus Pada Mebel Rahmi). *Jurnal Maneksi*, *11*(2).

Baridwan, Z., (2021). *Intermedite Accounting*. Edisi 9. Yogyakarta : UPP STIM YKPN.

Candra, V., *et. al.* (2021). *Pengantar Metodologi Penelitian*. Penerbit Yayasan Kita Menulis, J. (n.d.).

Cindy Permata Dewi, C. (2022). Penerapan Pencatatan Akuntansi Persediaan Barang Dagang Berdasarkan PSAK No.14 Pada Toko Online Shop Cutiestore.Co. *Sinomika Journal: Publikasi Ilmiah Bidang Ekonomi Dan Akuntansi*, *1*(2), 145–152. https://doi.org/10.54443/sinomika.v1i2.167

Hasan H., & Tidore Mandiri, S. (2022). Pengembangan Sistem Informasi Dokumentasi Terpusat Pada Stmik Tidore Mandiri. In *Jurnal Sistem Informasi dan Komputer)* (Vol. 2, Issue 1). http://www.php.net

Heizer, J. & Render, B., (2020). Operations Management : Sustainability and Supply Chain Management. Edisi 13. New York: Pearson Education.

Indri, Y., Wally, Y., & Pelamonia, J. T. (2025). *Penerapan Metode Eoq Dalam Pengelolaan Persediaan Barang*.

Ismal Hafis, P. (2017). Persediaan Bahan Baku Untuk Pembuatan Tas Dengan Menggunakan Metode Min-Max (2356). *Informasi Artikel*. https://ejurnalunsam.id/index.php/jurutera

Kasmir, (2017). Pengantara Manajemen Keuangan : Edisi Kedua. Jakarta : Kencana Prenada Media Group.

Laoli, S. *et. al.* (2022). *Penerapan Metode Economic Order Quantity (EOQ) Reorder Point (ROP) Method, And Safety Stock (SS) dalam Mengelola Manajemen Persediaan di Grand Kartika Gunungsitoli*.

Maulidi, R., & Listianti, P. (2023). Optimasi Pengendalian Persediaan dengan Metode Reorder Point dalam Pengembangan Aplikasi Kontrol Stok Berbasis Web. In *Journal of Applied Informatics and Computing (JAIC)* (Vol. 7, Issue 1). http://jurnal.polibatam.ac.id/index.php/JAIC

Mulyadi, (2023). Sistem Akuntansi. Edisi Empat. Jakarta : Salemba Empat

Sugiyono, (2020). Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D. Bandung : CV Alfabeta.