

TUGAS AKHIR

ANALISIS EFISIENSI MANAJEMEN PEMBELIAN PADA FOOD & BEVERAGE STORE DI NUSA DUA BEACH HOTEL & SPA



POLITEKNIK NEGERI BALI

**NAMA : I GEDE SUWIRYA ADINATA
NIM : 2215613013**

**PROGRAM STUDI D3 AKUNTANSI
JURUSAN AKUNTANSI
POLITEKNIK NEGERI BALI
2025**

ANALISIS EFISIENSI MANAJEMEN PEMBELIAN PADA FOOD & BEVERAGE STORE DI NUSA DUA BEACH HOTEL & SPA

I Gede Suwirya Adinata

2215613013

(Program Studi D3 Akuntansi, Politeknik Negeri Bali)

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis efisiensi manajemen pembelian barang pada *Food & Beverage Store* di Nusa Dua Beach Hotel & Spa, yang merupakan salah satu komponen vital dalam mendukung kelancaran operasional hotel berbintang lima. Pengelolaan pembelian yang tidak efisien dapat menyebabkan *overstock*, pemborosan biaya penyimpanan, maupun *stock out* yang mengganggu pelayanan kepada tamu. Penelitian ini menggunakan metode deskriptif kuantitatif dengan teknik pengumpulan data melalui observasi, dokumentasi, dan wawancara mendalam dengan pihak terkait. Analisis dilakukan menggunakan indikator *Stock Turnover Ratio* dan persentase *Stock Out* untuk menilai tingkat efisiensi, serta mengidentifikasi faktor penyebab ketidakefisienan. Hasil penelitian menunjukkan nilai *Stock Turnover Ratio* sebesar 2,36, jauh di bawah standar ideal industri perhotelan yaitu 4–8 kali per tahun. Selain itu, persentase *Stock Out* mencapai 25,6%, melebihi ambang batas toleransi 7%. Kondisi ini dipengaruhi oleh ketidaktepatan estimasi kebutuhan, keterlambatan proses persetujuan *Purchase Request* (PR) dan *Purchase Order* (PO), serta kendala teknis pada sistem pencatatan persediaan. Faktor eksternal seperti keterlambatan pengiriman dari vendor dan ketersediaan stok musiman juga berperan signifikan. Strategi perbaikan yang diusulkan meliputi percepatan proses *approval* PR dan PO dengan sistem *online approval*, penguatan perencanaan berbasis data okupansi aktual, penyiapan vendor cadangan, serta optimalisasi sistem *inventory real-time* yang dilengkapi *e-Bin Card*. Penelitian ini diharapkan dapat menjadi acuan bagi pihak manajemen hotel maupun sektor perhotelan secara umum dalam meningkatkan efisiensi manajemen pembelian, mengurangi risiko kekosongan stok, dan menekan pemborosan biaya operasional.

Kata Kunci: Manajemen Pembelian, *Stock Turnover Ratio*, *Stock Out*, Perhotelan.

ANALYSIS OF PURCHASING MANAGEMENT EFFICIENCY IN THE FOOD & BEVERAGE STORE AT NUSA DUA BEACH HOTEL & SPA

I Gede Suwirya Adinata

2215613013

(Program Studi D3 Akuntansi, Politeknik Negeri Bali)

ABSTRACT

This study aims to analyze the efficiency of purchasing management in the Food & Beverage Store at Nusa Dua Beach Hotel & Spa, which plays a vital role in supporting the smooth operation of a five-star hotel. Inefficient purchasing management can lead to overstock, excessive storage costs, or stock outs that disrupt guest services. This research employs a descriptive quantitative method, using data collection techniques such as observation, documentation, and in-depth interviews with relevant stakeholders. The analysis was carried out using the Stock Turnover Ratio and Stock Out Percentage indicators to assess efficiency levels and identify factors contributing to inefficiency. The results indicate a Stock Turnover Ratio of 2.36, which is significantly below the hospitality industry's ideal standard of 4–8 times per year. In addition, the Stock Out Percentage reached 25.6%, exceeding the acceptable threshold of 7%. These conditions are influenced by inaccurate demand forecasting, delays in the approval process for Purchase Requests (PR) and Purchase Orders (PO), as well as technical issues in the inventory recording system. External factors such as vendor delivery delays and seasonal stock availability also contribute significantly. Proposed improvement strategies include accelerating PR and PO approvals through an online approval system, strengthening planning based on actual occupancy data, preparing backup vendors, and optimizing the real-time inventory system with the addition of an e-Bin Card. This research is expected to serve as a reference for hotel management and the hospitality sector in general to improve purchasing management efficiency, reduce the risk of stock shortages, and minimize operational cost wastage.

Keywords: Purchasing Management, Stock Turnover Ratio, Stock Out, Hospitality.

DAFTAR ISI

Abstrak.....	i
Halaman Prasyarat Gelar Sarjana Terapan.....	ii
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
<i>A. Latar Belakang.....</i>	<i>1</i>
<i>B. Rumusan Kesenjangan</i>	<i>3</i>
<i>C. Tujuan dan Manfaat Penulisan</i>	<i>4</i>
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	6
<i>A. Standar Aktivitas</i>	<i>6</i>
<i>B. Praktik Baik Aktivitas</i>	<i>8</i>
BAB III METODE PENULISAN	12
<i>A. Lokasi/Tempat dan Waktu Aktivitas.....</i>	<i>12</i>
<i>B. Teknik dan Instrumen Pengumpulan Data</i>	<i>12</i>
BAB IV PEMBAHASAN.....	22
<i>A. Deskripsi Objek Penulisan</i>	<i>22</i>
<i>B. Deskripsi Aktivitas</i>	<i>24</i>
<i>C. Pembahasan</i>	<i>26</i>
BAB V PENUTUP	35
<i>A. Simpulan.....</i>	<i>35</i>
<i>B. Saran</i>	<i>36</i>
DAFTAR PUSTAKA.....	37
LAMPIRAN.....	39

DAFTAR TABEL

Tabel 3. 1 Kategori dalam <i>Stock Turnover Ratio</i>	16
Tabel 3. 2 Daftar Pertanyaan	20
Tabel 4. 1 Hasil Perhitungan <i>Stock Turnover Rasio</i> dan Persentase <i>Stock Out</i> beserta Tingkat Efisiensi.....	25
Tabel 4. 2 Hasil Perhitungan <i>Stock Turnover Ratio</i>	27
Tabel 4. 3 Hasil Perhitungan <i>Stock Out</i>	29



DAFTAR GAMBAR

Gambar 4. 1 Proses Pengadaan Barang untuk *Food & Beverage Store* 24



DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 : Data <i>Current Vs Last Month Purchases & Inventory Stock Overview (Current vs Specified)</i> Bulan Februari - April dari sistem <i>Future Log</i>	40
Lampiran 2 : Data <i>Out of Stock Items</i> Februari – April dari Sistem <i>Future Log</i>	43
Lampiran 3 : Hasil Wawancara dengan Departemen <i>Store</i>	45
Lampiran 4 : Hasil Wawancara dengan Departemen <i>Purchasing</i>	48
Lampiran 5 : Hasil Wawancara dengan Departemen <i>Cost Control</i>	50



BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Industri perhotelan di Bali telah mengalami pertumbuhan pesat dalam beberapa dekade terakhir yang menjadikan Bali sebagai destinasi wisata utama di Indonesia. Salah satu komponen penting dalam operasional hotel adalah manajemen pembelian, khususnya dalam pengelolaan persediaan untuk memenuhi kebutuhan operasional sehari-hari. Manajemen pembelian yang efektif memastikan ketersediaan barang dan bahan baku yang diperlukan tepat waktu, dengan kualitas yang sesuai, dan harga yang kompetitif.

Nusa Dua Beach Hotel & Spa, sebagai salah satu hotel bintang lima terkemuka di Bali, memiliki standar tinggi dalam pelayanan dan fasilitas yang ditawarkan kepada tamu. Sistem manajemen pembelian yang efisien sangat penting bagi kualitas pelayanan di Nusa Dua Beach Hotel & Spa, karena industri perhotelan memiliki kebutuhan operasional yang kompleks dan memerlukan koordinasi yang baik antara berbagai departemen dan juga outlet yang ada. Salah satunya efisiensi manajemen pembelian akan sangat berpengaruh terhadap manajemen persediaan barang pada *Food & Beverage Store* yang salah satunya berkaitan langsung dengan penyediaan bahan makanan/minuman dari setiap outlet restoran maupun bar yang ada di Nusa Dua Beach Hotel & Spa. Persediaan yang terorganisir dengan baik akan menciptakan kenyamanan selama proses operasional sehingga mampu

menciptakan kualitas pelayanan yang lebih baik. Untuk menjaga kualitas layanan tersebut, diperlukan sistem manajemen pembelian yang andal dan efisien.

Sistem manajemen pembelian dalam industri perhotelan memainkan peran penting dalam menjamin kelancaran operasional dan kualitas layanan yang diberikan kepada tamu. Menurut Nugraha et al. (2023), pengelolaan manajemen pembelian yang efektif dalam perhotelan melibatkan perencanaan, implementasi, evaluasi, hingga *feedback* antar *stakeholder*, dimana keberhasilan dalam manajemen pembelian juga ditentukan oleh strategi pengadaan material, pemilihan supplier, dan pengedalian material secara efektif. Semua elemen ini berkontribusi pada efisiensi operasional, kinerja keuangan yang lebih baik, dan peningkatan kepuasan pelanggan.

Kegiatan *purchasing* atau pembelian yang dilakukan oleh *purchasing departement* adalah salah satu tugas pokok dari sebuah hotel yang bertanggung jawab atas pengadaan dan pembelian barang di hotel (Nugraha et al., 2021). *Purchasing* atau pembelian merupakan serangkaian aktivitas yang mencakup pencarian sumber, pemesanan, hingga pembelian dan pengadaan barang di suatu hotel (Martina & Kurniawan, 2020). Dalam manajemen pembelian di Nusa Dua Beach Hotel & Spa, khususnya pada manajemen persediaan di *Food & Beverage Store*, alur pembelian dimulai dari dilakukannya kalkulasi tingkat konsumsi tiap barang dengan menggunakan data sampel *issue* barang dalam satu bulan berdasarkan tingkat okupansi oleh pihak departemen *store*. Kemudian departemen *store* akan mengajukan *Purchase Request* (PR) kepada

manajemen *purchasing* untuk kemudian di-review. *Purchase Request* (PR) adalah dokumen internal yang diajukan oleh departemen atau pihak yang membutuhkan barang atau layanan dalam sebuah organisasi (Kartikaningdyah et al., 2016). Setelah *Purchase Request* (PR) di-review, departemen *purchasing* akan melakukan *approval* untuk menyetujui permintaan pembelian yang diajukan oleh departemen *store*, sehingga *Purchase Request* (PR) tersebut akan berubah menjadi *Purchase Order* (PO), yaitu dokumen resmi yang mengikat antara pihak pembeli dan pemasok untuk mendatangkan barang atau jasa dari *supplier* (Ahonen, 2024; Wirdasih et al., 2019).

Departemen *Food and Beverage Store* perlu melakukan kalkulasi konsumsi barang secara akurat karena hal ini dapat memengaruhi ketersediaan stok yang dibutuhkan di setiap *outlet* pada setiap periode tertentu. Jika perhitungan ini tidak dilakukan dengan tepat, maka hal ini dapat menimbulkan masalah pada manajemen persediaan barang di *store* sehingga terjadi *stock out* (SOT), yaitu kondisi di mana beberapa barang mengalami kekurangan persediaan di *Food and Beverage Store*. Hal ini berdampak pada pemenuhan bahan baku yang di order oleh masing-masing outlet yang ada di Nusa Dua Beach Hotel & Spa.

Oleh karena itu, diperlukan analisis terhadap efisiensi manajemen pembelian pada *Food and Beverage Store* di Nusa Beach Hotel & SPA.

B. Rumusan Kesenjangan

1. Bagaimakah tingkat efisiensi manajemen pembelian barang pada *Food & Beverage Store* di Nusa Dua Beach Hotel & Spa?

2. Bagaimanakah cara meningkatkan efisiensi dalam penerapan sistem manajemen pembelian barang pada *Food & Beverage Store* di Nusa Dua Beach Hotel & Spa?

C. Tujuan dan Manfaat Penulisan

1. Tujuan Penulisan

- 1) Menganalisis dan menilai efisiensi penerapan manajemen pembelian *Food & Beverage Store* di Nusa Dua Beach Hotel & Spa, serta dampaknya terhadap pengelolaan persediaan barang untuk memenuhi kebutuhan tiap *outlet* yang ada.
- 2) Mengidentifikasi berbagai tantangan yang dihadapi serta memberikan rekomendasi untuk mengatasi tantangan yang terjadi dalam penerapan sistem manajemen pembelian *Food & Beverage Store* di Nusa Dua Beach Hotel & Spa.

2. Manfaat Penulisan

1) Bagi Perusahaan

Dengan adanya penelitian ini diharapkan dapat memberikan *insight* kepada pihak manajemen perusahaan mengenai analisis efisiensi penerapan sistem manajemen pembelian pada *Food & Beverage Store* di Nusa Dua Beach Hotel & Spa.

2) Bagi Politeknik Negeri Bali

Penelitian ini diharapkan mampu digunakan sebagai bahan penilaian kemampuan mahasiswa lainnya dan dapat menunjang

kepustakaan dalam pengembangan pendidikan dan sebagai informasi tentang manajemen pembelian di sektor *hospitality*.

3) Bagi Mahasiswa

Bagi Mahasiswa, manfaat penelitian ini sebagai sebuah bahan acuan dan penerapan ilmu yang didapatkan selama menempuh perkuliahan, selain itu sebagai prasyarat untuk memenuhi tanggung jawab menjadi seorang ahli madya.



BAB V

PENUTUP

A. Simpulan

Berdasarkan hasil perhitungan yang dilakukan terhadap *Stock Turnover Ratio* dan *Persentase Stock Out* selama periode Februari hingga April 2025, dapat disimpulkan bahwa manajemen pembelian barang di *Food & Beverage Store* Nusa Dua Beach Hotel & Spa belum berjalan secara efisien. Nilai *Stock Turnover Ratio* sebesar 2,36 masih berada di bawah standar ideal industri perhotelan yang berkisar 4–8 kali per tahun, sehingga berpotensi menyebabkan terjadinya *overstock*, pemborosan bahan, dan peningkatan biaya penyimpanan. Selain itu, nilai *Persentase Stock Out* sebesar 25,6% juga jauh di atas standar ideal yaitu di bawah 7%, yang menunjukkan masih tingginya frekuensi kekosongan barang di store saat dibutuhkan.

Peningkatan efisiensi pada manajemen pembelian barang di *Food & Beverage Store* Nusa Dua Beach Hotel & Spa dapat dilakukan dengan beberapa langkah. Percepatan proses *approval Purchase Request (PR)* dan *Purchase Order (PO)* melalui sistem online *approval* perlu dilakukan agar dapat meminimalisir keterlambatan pemesanan barang. Selain itu, perbaikan sistem estimasi kebutuhan berbasis data okupansi harian dan evaluasi tren konsumsi secara berkala juga penting dilakukan untuk mengurangi risiko *overstock* dan *stock out*. Kemudian, memanfaatan sistem inventory berbasis *real-time* perlu dioptimalkan yaitu dengan menerapkan masa simpan barang secara lebih akurat. Hotel juga

perlu menyiapkan vendor cadangan guna mengantisipasi keterlambatan pengiriman dan stock out di vendor utama. Di sisi lain, koordinasi antar-departemen juga perlu dikuatkan dengan cara melakukan evaluasi rutin, pelatihan staf terkait manajemen persediaan, serta evaluasi performa supplier secara berkala.

B. Saran

Peningkatan efisiensi manajemen pembelian di Departemen *Food & Beverage* disarankan agar dilakukan dengan cara mempercepat proses *approval* PR dan PO melalui sistem *online approval*. Kemudian, proses estimasi kebutuhan barang perlu disusun lebih akurat berdasarkan data okupansi dan tren konsumsi aktual. Optimalisasi sistem *Future Log* dan penerapan *e-Bin Card* juga penting dilakukan untuk meminimalisir kesalahan pencatatan. Selain itu, perlu disiapkan vendor cadangan, dilakukan evaluasi rutin perputaran stok antar-departemen, serta pelatihan staf terkait *stock control*.



DAFTAR PUSTAKA

- Ahonen, N. (2024). Optimizing indirect purchase order processes: Streamlining process through minimization of purchase order modifications. <https://aaltodoc.aalto.fi/handle/123456789/131270>
- Arinanda, R. M., Komariyah, F., & Supriadi, I. (2024). Audit Operasional untuk Meningkatkan Efisiensi dan Efektivitas Fungsi Audit Operasional untuk Meningkatkan Efisiensi dan Efektivitas Fungsi Pembelian di Java Paragon Hotel. *Jurnal Ekonomi Manajemen Akuntansi Bisnis Dan Teknologi Informatika*, 1(3), 3063–2595.
- Gonzales-León, L. M., Salcedo-Portocarrero, N. P., & Quiroz-Flores, J. C. (2023). Inventory Management Model for Reducing Stockout rate by Applying Lean Warehousing and DDMRP Tools in a SMEs in the Commercial Sector. 13th International Workshop on Computer Science and Engineering, WCSE 2023, September, 365–374. <https://doi.org/10.18178/wcse.2023.06.055>
- Jenina, L. H., & Lusy. (2022). Analisa Sistem Pembelian Dan Persediaan Barang Di Hotel Dafam Pasific Caesar Surabaya. *Jurnal Akutal*, 33(1), 1–12.
- Kartikaningdyah, E., Jurusan Manajemen Bisnis, A., & Negeri Batam, P. (2016). Purchase Request through Epicor System in Manufacturing Company. *Journal of Applied Accounting and Taxation Article History*, 1(1), 32–36.
- Kurniawati, F. A., & Waluyo, D. E. (2024). On Asset (Study On Food And Beverage Subsector Manufacturing Companies Listed On The Indonesia Stock Exchange For The Period 2020 – 2022) Pengaruh Current Ratio , Debt To Equity Ratio , Dan Inventory Turnover Terhadap Return On Asset (Studi Pada Perusa. 5(2), 4582–4596.
- Martina, E., & Kurniawan, B. (2020). Peranan Purchasing Dalam Menunjang Operasional Kitchen Di Angsana Hotel Bintan. *Jurnal Daya Saing*, 6(1), 31–37. <https://ejournal.kompetif.com/index.php/dayasaing/article/view/467>
- Nasution, A. A. (2020). Effect of inventory turnover on the level of profitability. IOP Conference Series: Materials Science and Engineering, 725(1). <https://doi.org/10.1088/1757-899X/725/1/012137>
- Nugraha, R. N., Choerunisa, S., Ramadhani, F., Ramadhannu, S., & Shendy, M. ilham. (2023). Purchasing Supporting System Amaris Hotel Mampang Rizki. *Jurnal Ilmiah Wahana Pendidikan*, 9(24), 616–624.
- Nugraha, R. N., Setiawan, R., Mulya, M. H., Adilla, R., & MFR, A. (2021). Food And Beverage Management Purchase Kartika One Hotel 1. *Kodifikasi : Jurnal Penelitian Islam*, 15(01), 133–158.
- Pertiwi, I. T., & Imaroh, T. S. (2024). Optimization of Forecasting Method Selection in Overcoming Material Overstock and Stockout Problems in

- Instant Food Production (Case Study at PT. Mama Fuji Group). *Journal of Applied Business, Taxation and Economics Research*, 3(6), 707–727. <https://doi.org/10.54408/jabter.v3i6.374>
- Rijali, A. (2019). Analisis Data Kualitatif. *Alhadharah: Jurnal Ilmu Dakwah*, 17(33), 81. <https://doi.org/10.18592/alhadharah.v17i33.2374>
- Sharma, M. (2024). Inventory Turnover for Restaurants: Understanding Inventory Turnover Ratio in the Restaurant Industry. https://www.restroworks.com/blog/inventory-turnover-for-restaurants/?utm_source=chatgpt.com
- Sugiyono. (2013). Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan RD.
- Sugiyono. (2022). Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R&D.
- Suwarsa, T., & Fannuri, M. A. Y. (2021). Analisis Sistem Pembelian Kredit Bahan Baku Spring Bed Pada PT. Cahaya Buana Furindotama. *Jurnal Akuntansi*, 14(1), 14.
- Wati, F. E., & Andayani, S. (2024). Analisis Sistem Pengendalian Internal Pembelian Barang (Purchasing) Pada Harris Hotel & Conventions Gubeng Surabaya. *Jurnal Riset Akuntansi*, 2(3), 196–204. <https://doi.org/10.54066/jura-itb.v2i3.2195>
- Wirdasih, N. W., Ridwan, H. M., & Wibowo, H. (2019). Optimasi Pengurangan Outstanding Purchase Order dengan Sistem Notifikasi Otomatis. Seminar Nasional Teknik Mesin PNJ, 20.
- Zahra, A., Aulia, S. I., Destiyani, S., Susilo, & Togatorop, Y. F. (2025). Inventory Management as the Key to Improving the Company's Operational Performance. *Jurnal Ilmiah Ekonomi Dan Manajemen*, 3(3), 418–428.