

SKRIPSI

**ANALISIS PENGELOLAAN GUDANG PADA HOTEL XYZ:
STRATEGI OPTIMAL UNTUK PENYIMPANAN BARANG
DENGAN PENANGANAN TERTENTU**



POLITEKNIK NEGERI BALI

**NAMA : I MADE DEDE PRADATA
NIM : 2415664053**

**PROGRAM STUDI SARJANA TERAPAN AKUNTANSI
MANAJERIAL
JURUSAN AKUNTANSI
POLITEKNIK NEGERI BALI
2025**

ANALISIS PENGELOLAAN GUDANG PADA HOTEL XYZ: STRATEGI OPTIMAL UNTUK PENYIMPANAN BARANG DENGAN PENANGANAN TERTENTU

**I MADE DEDE PRADATA
2415664053**

(Program Studi Sarjana Terapan Akuntansi Manajerial, Politeknik Negeri Bali)

ABSTRAK

Hotel sebagai penyedia layanan akomodasi memerlukan sistem pengelolaan gudang yang efektif guna menunjang kelancaran operasional setiap departemen. Hotel XYZ sebagai hotel bertaraf nasional menghadapi tantangan dalam pengelolaan gudang, khususnya dalam penyimpanan barang yang memerlukan penanganan tertentu. Permasalahan utama yang ditemukan antara lain sistem pencatatan stok yang masih manual, tata letak gudang yang tidak efisien, penyimpanan barang tanpa klasifikasi jelas, serta minimnya pelatihan staf dalam penerapan metode manajemen persediaan, seperti FIFO dan FEFO. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis pengelolaan gudang di Hotel XYZ, khususnya dalam strategi penyimpanan barang dengan penanganan tertentu. Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif dengan teknik pengumpulan data berupa observasi langsung, wawancara mendalam, serta dokumentasi. Teknik analisis data dilakukan secara deskriptif komprehensif yang melalui tahapan reduksi data, penyajian data, dan penarikan kesimpulan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa pengelolaan gudang di Hotel XYZ masih kurang diperhatikan dan berisiko menurunkan kualitas layanan hotel. Strategi perbaikan yang diusulkan meliputi digitalisasi sistem pencatatan dan permintaan barang, penerapan klasifikasi dan zonasi penyimpanan berdasarkan karakteristik barang dan departemen, penggunaan metode rotasi stok yang sesuai, serta pelatihan rutin bagi staf gudang. Penelitian ini berkontribusi dalam memberikan solusi strategis yang dapat diterapkan oleh pihak manajemen Hotel XYZ untuk meningkatkan efisiensi operasional dan kualitas layanan. Selain itu, temuan ini juga dapat menjadi rujukan akademik dalam pengembangan sistem manajemen gudang di industri perhotelan yang lebih modern dan terintegrasi.

Kata kunci: hotel, pengelolaan gudang, penyimpanan

ANALYSIS OF WAREHOUSE MANAGEMENT AT HOTEL XYZ: OPTIMAL STRATEGIES FOR STORING GOODS WITH SPECIFIC HANDLING REQUIREMENTS

**I MADE DEDE PRADATA
2415664053**

(Program Studi Sarjana Terapan Akuntansi Manajerial, Politeknik Negeri Bali)

ABSTRACT

Hotels, as accommodation service providers, require an effective warehouse management system to support the smooth operation of each department. Hotel XYZ, a national-standard hotel, faces challenges in warehouse management, particularly in storing items that require special handling. The main issues identified include a manual inventory tracking system, inefficient warehouse layout, storage of items without clear classification, and insufficient staff training in the application of inventory management methods such as FIFO and FEFO. This study aims to analyze warehouse management at Hotel XYZ, particularly in the strategy of storing goods requiring special handling. This study employs a qualitative approach with data collection techniques including direct observation, in-depth interviews, and documentation. Data analysis is conducted using a descriptive-comprehensive approach, involving data reduction, data presentation, and conclusion drawing. The results of the study indicate that warehouse management at Hotel XYZ is still under-prioritized and poses a risk of lowering the quality of hotel services. The proposed improvement strategies include digitizing the inventory recording and ordering system, implementing storage classification and zoning based on item characteristics and departments, using appropriate stock rotation methods, and providing regular training for warehouse staff. This research contributes to providing strategic solutions that can be implemented by the management of Hotel XYZ to improve operational efficiency and service quality. Additionally, these findings can serve as an academic reference for the development of modern and integrated warehouse management systems in the hospitality industry.

Keywords: hotel, storage, warehouse management

DAFTAR ISI

Halaman Sampul Depan.....	i
Abstrak.....	ii
<i>Abstract</i>.....	iii
Halaman Prasyarat Gelar Sarjana Terapan.....	iv
Halaman Surat Pernyataan Orisinalitas Karya Ilmiah	v
Halaman Persetujuan Usul Proposal Penelitian	vi
Halaman Penetapan Kelulusan.....	vii
Kata Pengantar	viii
Daftar Isi	xi
Daftar Tabel.....	xiii
Daftar Gambar	xiv
Daftar Lampiran	xv
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang Masalah	1
B. Rumusan Masalah.....	6
C. Batasan Masalah	7
D. Tujuan dan Manfaat Penelitian	7
BAB II KAJIAN PUSTAKA	10
A. Kajian Teori	10
1. Akuntansi Manajemen Persediaan	10
2. Pengertian Persediaan	11
3. Pengendalian Persediaan	12
4. Jenis-jenis Persediaan.....	13
5. Sistem Persediaan.....	15
6. Akuntansi Manajemen dalam Pengelolaan Gudang.....	18
7. Manajemen Persediaan dan Strategi Pengendalian Stok.....	19
8. Metode Pengelolaan Persediaan: FIFO, FEFO, dan LIFO.....	19
9. Penyimpanan Barang Berdasarkan <i>Department</i> Hotel.....	21
10. Tata Letak dan Pemanfaatan Ruang Gudang	22
11. Digitalisasi dan Sistem Permintaan Barang	22
12. Hotel	23
B. Kajian Penelitian yang Relevan	25

C. Alur Pikir	28
BAB III METODE PENELITIAN	30
A. Jenis Penelitian.....	30
B. Lokasi/Tempat dan Waktu Penelitian.....	30
C. Teknik dan Instrumen Pengumpulan Data.....	31
D. Keabsahan Data	35
E. Analisis Data.....	37
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN.....	40
A. Hasil Penelitian	40
1. Pelaksanaan pengelolaan gudang dalam penyimpanan barang dengan penanganan tertentu di Hotel XYZ	40
2. Kendala yang dihadapi dalam pengelolaan gudang terkait penyimpanan barang dengan penanganan tertentu di Hotel XYZ	57
3. Strategi atau solusi yang dapat diterapkan untuk mengatasi kendala dalam pengelolaan gudang terkait penyimpanan barang dengan penanganan tertentu di Hotel XYZ	65
B. Pembahasan	75
1. Pelaksanaan pengelolaan gudang dalam penyimpanan barang dengan penanganan tertentu di Hotel XYZ	75
2. Kendala yang dihadapi dalam pengelolaan gudang terkait penyimpanan barang dengan penanganan tertentu di Hotel XYZ	76
3. Strategi atau solusi yang dapat diterapkan untuk mengatasi kendala dalam pengelolaan gudang terkait penyimpanan barang dengan penanganan tertentu di Hotel XYZ	79
BAB V PENUTUP.....	82
A. Simpulan	82
B. Implikasi	83
C. Saran	84
DAFTAR PUSTAKA	87
LAMPIRAN.....	93

DAFTAR TABEL

Tabel 3. 1 Penentuan Sampel Penelitian	34
Tabel 4. 1 Data Keterangan Penerimaan Barang	41



DAFTAR GAMBAR

Gambar 2. 1 Alur Pikir.....	28
-----------------------------	----



DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 : Tujuan dan Pertanyaan Utama Wawancara.....	77
Lampiran 2 : Hasil Wawancara.....	79
Lampiran 3 : Dokumentasi.....	81



BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Hotel adalah bangunan akomodasi yang memberikan jasa pelayanan penginapan. Selain menyediakan jasa pelayanan hotel juga menyediakan makanan, minuman untuk para tamunya baik yang menginap maupun tidak dan banyak lagi fasilitas jasa lainnya. Menurut Bagyono (2016) hotel adalah tempat untuk para tamu mendapatkan jasa pelayanan dan makanan dengan cara menyewa. Tidak hanya untuk menginap, hotel juga biasa digunakan untuk *meeting* dan pertemuan-pertemuan lainnya karena selain kamar hotel juga memiliki fasilitas seperti *ballroom* dan ruang *meeting*.

Hotel memiliki beberapa *department* yang membantu operasional kerja yaitu *Front Office Department*, *Food and Beverage Department*, *Housekeeping Department*, *Accounting Department*, *Personalia/HRD Department*, *Engineering Department*, *Marketing Department*, dan *Security Department* sehingga memerlukan banyak perlengkapan yang dapat menunjang kinerja masing-masing *department* salah satunya bagian persediaan gudang.

Dalam kegiatan perusahaan baik itu yang dilakukan oleh perusahaan swasta maupun perusahaan pemerintah selalu diperlukan adanya gudang untuk menyimpan barang-barang atau material. Tersedianya gudang yang memadai akan menunjang kelancaran pelaksanaan kegiatan dari perusahaan.

Semakin beraneka ragam kegiatan perusahaan semakin beragam pula keperluan dalam gudang yang dibutuhkan.

Guna menjamin kelancaran dan kelangsungan kegiatan organisasi maka setiap organisasi penting memiliki persediaan logistik. Dapat dikatakan bahwa gudang dalam setiap organisasi sifatnya mutlak ada sebagai tempat persediaan. Tujuan adanya unit persediaan adalah menyediakan barang dan bermacam-macam material kemudian menyalurkan kepada *department* yang membutuhkan dalam jumlah yang tepat pada waktu yang dibutuhkan. Hal ini yang menjadi fokus dari perusahaan hotel agar dapat menjamin keberlanjutan segala kebutuhan yang diperlukan agar dapat melayani wisatawan yang berkunjung salah satunya di Hotel XYZ.

Hotel XYZ telah didirikan pada tahun 1983. Hotel ini dimiliki oleh PT. X yang sudah memiliki unit-unit Hotel XYZ yang tersebar Indonesia. Hotel XYZ terletak di Jl. Werkudra, Legian Kuta, Kabupaten Badung, Bali dan dapat dicapai dalam waktu 20 menit dari Bandara Internasional Ngurah Rai. Hotel ini menampilkan desain hotel bernuansa Indonesia dan memiliki pesona tradisional Bali, fasilitas *modern*, taman tropis yang bebas, *sunset* yang indah, dan memiliki 278 kamar hotel serta 32 kamar *residence*.

Sebagai salah satu *resort* ternama yang terletak di kawasan wisata utama Pulau Bali, Hotel XYZ memiliki tanggung jawab besar dalam menjaga kualitas pelayanan terhadap tamu. Oleh karena itu, setiap *department* dalam hotel ini mulai dari *Food & Beverage (F&B)*, *Housekeeping*, *Engineering*, hingga *Front Office* sangat bergantung pada ketersediaan dan pengelolaan

persediaan yang baik. Berbagai jenis barang dengan karakteristik yang berbeda disimpan dan didistribusikan secara rutin dari gudang utama hotel. Namun, dari hasil observasi langsung di lapangan, ditemukan sejumlah permasalahan dalam sistem pengelolaan persediaan yang cukup kompleks dan memerlukan perhatian serius.

Salah satu permasalahan utama terletak pada aspek penyimpanan barang. Barang-barang dari berbagai departemen disimpan dalam satu area gudang dengan klasifikasi yang belum optimal. Misalnya, bahan minuman diletakkan bersama dalam gudang umum dan bergabung dengan bahan-bahan berbahaya seperti thinner, cat, lem, serta alat tulis kantor (ATK). Hal ini menunjukkan bahwa belum optimalnya sistem penyimpanan yang mempertimbangkan sifat, kegunaan, serta tingkat risiko dari masing-masing jenis barang. Kondisi ini tidak hanya berpotensi menyebabkan kontaminasi silang, tetapi juga meningkatkan risiko keselamatan dan kesehatan kerja.

Sebagai contoh, ditemukan adanya penggabungan antara es batu konsumsi dengan bahan makanan mentah seperti daging sapi atau ikan tuna dalam satu ruang penyimpanan dingin. Dalam beberapa kasus, es batu diletakkan berdekatan atau bahkan bercampur secara langsung dengan daging beku, tanpa pembatas atau wadah penyekat yang memadai. Akibatnya, kualitas es batu menjadi menurun karena terkontaminasi oleh cairan daging yang mencair. Selain menimbulkan risiko kesehatan bagi konsumen jika es tersebut digunakan untuk keperluan minuman, hal ini juga dapat menyebabkan kerugian finansial bagi pihak hotel karena es yang sudah

tercemar tidak dapat digunakan dan harus dibuang. Kondisi ini menjadi indikator nyata bahwa belum optimalnya prinsip dasar dalam manajemen pergudangan, khususnya terkait pengelompokan barang berdasarkan jenis, fungsi, dan persyaratan penyimpanan. Tanpa adanya optimalisasi sistem klasifikasi dan pemisahan yang baik, potensi kerusakan barang dan pemborosan akan semakin besar, serta menurunkan standar kualitas layanan hotel secara keseluruhan.

Masalah lainnya muncul pada sistem pencatatan stok yang masih dilakukan secara manual. Seluruh proses permintaan barang melalui *Store Room Requisition* (SRR) masih menggunakan pencatatan kertas dan belum terintegrasi dengan sistem digital. Akibatnya, sering terjadi ketidaksesuaian antara data di catatan dan jumlah stok fisik yang tersedia. Salah satu contoh ketika *department* F&B membutuhkan bahan tertentu untuk keperluan produksi, ternyata stok barang tidak tersedia karena belum ada pembaruan permintaan yang tercatat dengan baik. Kondisi ini mengganggu kelancaran operasional dan berpotensi menurunkan tingkat kepuasan tamu.

Tata letak gudang pun menjadi sorotan dalam pengamatan ini. Penataan barang di gudang masih belum mengikuti sistem zonasi atau pengelompokan yang memudahkan pencarian. Barang-barang yang sering digunakan, seperti linen harian, disimpan bercampur dengan barang musiman yang hanya dikeluarkan saat acara khusus. Akibatnya, staf persediaan dan penyimpanan membutuhkan waktu lebih lama untuk mencari barang yang dibutuhkan. Selain itu, terdapat area gudang yang kosong, sementara area lain

justru penuh sesak oleh barang-barang yang tidak tertata rapi. Hal ini mencerminkan kurang maksimalnya pemanfaatan ruang penyimpanan.

Permasalahan terakhir terkait sumber daya manusia, diketahui bahwa pelatihan terkait manajemen persediaan masih sangat terbatas. Beberapa staf persediaan dan penyimpanan belum memahami teknik penyimpanan sesuai standar industri perhotelan. Misalnya, metode FIFO (*First In, First Out*) dan FEFO (*First Expired, First Out*) belum diterapkan secara optimal. Akibatnya, beberapa barang seperti bahan makanan dan produk pembersih ditemukan dalam kondisi mendekati atau bahkan melewati tanggal kedaluwarsa tanpa sempat digunakan.

Melihat berbagai permasalahan ini, menjadi jelas bahwa tantangan utama yang dihadapi bukan sekadar pada manajemen gudang semata, melainkan pada pengelolaan persediaan secara menyeluruh. Oleh karena itu, pendekatan yang tepat dalam menyelesaikan masalah ini harus didasarkan pada teori-teori manajemen persediaan serta penerapan sistem rotasi stok yang baik. Integrasi teknologi dalam sistem pencatatan dan permintaan barang juga menjadi kebutuhan mendesak, agar seluruh proses operasional hotel dapat berjalan lebih efisien, akurat, dan selaras dengan standar industri perhotelan modern.

Secara keseluruhan, hasil observasi ini menunjukkan bahwa terdapat kebutuhan mendesak untuk mengoptimalkan sistem pengelolaan gudang di Hotel XYZ. Perbaikan dalam sistem pencatatan, tata letak penyimpanan, pemantauan stok, serta peningkatan pelatihan staf diharapkan dapat

meningkatkan efisiensi operasional dan memastikan ketersediaan barang dalam kondisi terbaik.

Penelitian Sujana dan Wijaya (2023) dengan judul Optimalisasi Sistem Manajemen Gudang Sesuai Dengan Sop & Penerapan Sistem Informasi Akuntansi Persediaan Barang Melalui Microsoft Excel Pada Hotel Villa Lumbung, menunjukkan hasil penelitian ketidaksesuaian antara stok gudang dan sistem, serta masalah kehabisan persediaan yang jika dibiarkan dapat mengganggu rantai pasok perusahaan. Sementara itu, penelitian Hadinata dan Adriyanto (2019) dengan judul Tinjauan Penyimpanan Sistem FIFO Pada Bahan Hewani Yang Berdampak Pada Proses Pengolahan Makanan Di Morrissey Hotel Jakarta, menunjukkan hasil penelitian menemukan bahwa tidak diterapkannya sistem penyimpanan FIFO pada bahan hewani menghambat proses pengolahan makanan. Kedua penelitian ini menyoroti pentingnya manajemen gudang dan sistem penyimpanan yang tepat dalam mendukung operasional hotel.

Peranan manajemen pergudangan sangat dibutuhkan dalam proses penyimpanan barang-barang atau material yang menjadi sarana pendukung dalam proses kegiatan operasional hotel khususnya di Hotel XYZ. Latar belakang tersebut menimbulkan rasa keingintahuan untuk mengadakan penelitian tentang “Analisis Pengelolaan Gudang pada Hotel XYZ: Strategi Optimal untuk Penyimpanan Barang dengan Penanganan Tertentu”.

B. Rumusan Masalah

Rumusan masalah dalam penelitian ini adalah

1. Bagaimana pelaksanaan pengelolaan gudang dalam penyimpanan barang dengan penanganan tertentu di Hotel XYZ?
2. Apa saja kendala yang dihadapi dalam pengelolaan gudang terkait penyimpanan barang dengan penanganan tertentu di Hotel XYZ?
3. Bagaimana strategi atau solusi yang dapat diterapkan untuk mengatasi kendala dalam pengelolaan gudang terkait penyimpanan barang dengan penanganan tertentu di Hotel XYZ?

C. Batasan Masalah

Agar penelitian lebih terfokus dan tidak meluas dari pembahasan dimaksudkan, maka skripsi ini membataskan ruang lingkup penelitian sebagai berikut:

1. Penelitian ini hanya dilakukan di Hotel XYZ.
2. Tidak membahas aspek keuangan secara mendalam seperti biaya pengadaan barang atau nilai ekonomi dari stok barang.
3. Menggunakan metode kualitatif. Kualitatif untuk memahami secara mendalam strategi dan permasalahan pengelolaan gudang melalui wawancara, observasi, dan dokumentasi.

D. Tujuan dan Manfaat Penelitian

1. Tujuan Penelitian

Tujuan dalam penelitian ini adalah

- a. Untuk mengetahui pelaksanaan manajemen pergudangan dalam penyimpanan barang dengan penanganan tertentu di Hotel XYZ.
- b. Untuk mengetahui kendala yang dihadapi pihak manajemen pergudangan dalam penyimpanan barang dengan penanganan tertentu di Hotel XYZ.
- c. Untuk mengetahui solusi atau strategi untuk mengatasi kendala-kendala yang ada di manajemen pergudangan dalam penyimpanan barang dengan penanganan tertentu di Hotel XYZ.

2. Manfaat Penelitian

Manfaat dalam penelitian ini adalah

a. Manfaat Teoritis

Secara teoritis, kegunaan penelitian ini adalah untuk menambah dan memperluas ilmu pengetahuan manajemen terutama di bidang manajemen pergudangan dalam penanganan persediaan barang dengan penanganan tertentu.

b. Manfaat Praktis

Secara praktis, hasil penelitian ini diharapkan bagi:

1) Bagi Hotel XYZ

Bagi Hotel XYZ, hasil penelitian ini dapat membantu meningkatkan efisiensi dalam penyimpanan dan distribusi

barang, meminimalkan risiko kehilangan atau kerusakan stok, serta mengoptimalkan pencatatan persediaan guna mendukung kelancaran operasional hotel.

2) Bagi Politeknik Negeri Bali

Bagi Politeknik Negeri Bali, penelitian ini dapat menjadi referensi akademik dalam pengelolaan gudang di industri perhotelan. Selain itu, penelitian ini juga berpotensi memperkuat kerja sama antara dunia akademik dan industri dalam mengembangkan sistem manajemen logistik yang lebih baik.

3) Bagi Mahasiswa

Bagi mahasiswa, penelitian ini memberikan wawasan yang lebih luas mengenai sistem pengelolaan gudang dalam industri perhotelan. Dengan memahami tantangan serta solusi yang diterapkan dalam praktik nyata, mahasiswa dapat memperoleh pemahaman yang lebih mendalam dan siap menghadapi dunia kerja di bidang logistik dan perhotelan.

BAB V

PENUTUP

A. Simpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan mengenai manajemen pergudangan dalam penyimpanan barang dengan penanganan tertentu di Hotel XYZ, dapat disimpulkan beberapa hal sebagai berikut:

1. Pelaksanaan pengelolaan gudang dalam penyimpanan barang dengan penanganan tertentu di Hotel XYZ

Pelaksanaan manajemen pergudangan di Hotel XYZ telah berjalan cukup baik dengan menerapkan prinsip penyimpanan berdasarkan jenis dan karakteristik barang. Barang-barang dengan penanganan khusus, seperti bahan makanan, bahan kimia, linen, dan alat elektronik, telah disimpan pada ruang atau media penyimpanan yang sesuai. Prosedur seperti pelabelan, pengelompokan barang, serta pengawasan secara berkala juga telah diterapkan, meskipun sistem *inventory* yang digunakan masih belum sepenuhnya digital dan terintegrasi.

2. Kendala yang dihadapi dalam pengelolaan gudang terkait penyimpanan barang dengan penanganan tertentu di Hotel XYZ

Beberapa kendala yang dihadapi dalam pelaksanaan manajemen pergudangan dapat dilihat dari segi penyimpanan, pencatatan, tata letak, dan sumber daya manusia. Sebagai contoh keterbatasan ruang penyimpanan khusus, seperti *cold storage*, belum optimalnya sistem pencatatan digital, zonasi tata letak yang belum maksimal, serta kurangnya

pelatihan staf dalam penanganan barang-barang tertentu, terutama yang memiliki risiko tinggi. Kondisi ini dapat menghambat efektivitas dan efisiensi dalam pengelolaan persediaan barang.

3. Strategi atau solusi yang dapat diterapkan untuk mengatasi kendala dalam pengelolaan gudang terkait penyimpanan barang dengan penanganan tertentu di Hotel XYZ

Untuk mengatasi kendala-kendala tersebut, pihak manajemen hotel telah mengupayakan solusi seperti pengadaan *cold storage* tambahan, penjadwalan ulang pembelian untuk menghindari penumpukan barang, penggunaan sistem *digital inventory* yang mulai terintegrasi, penerapan prinsip FIFO dan FEFO, serta pelatihan internal berkala bagi staf pergudangan. Langkah-langkah tersebut bertujuan untuk meningkatkan efisiensi penyimpanan dan menjamin keamanan serta kualitas barang.

B. Implikasi

Berdasarkan kesimpulan diatas, maka berikut disajikan implikasi teoritis dan praktis sebagai berikut:

1. Implikasi Teoritis

Hasil penelitian ini memberikan kontribusi terhadap pengembangan teori manajemen operasional, khususnya dalam aspek manajemen pergudangan dan pengelolaan persediaan. Temuan penelitian menunjukkan bahwa efektivitas penyimpanan barang dengan penanganan tertentu sangat dipengaruhi oleh tata letak gudang, sistem pencatatan, serta pemisahan jenis barang sesuai dengan karakteristiknya. Dalam konteks

Hotel XYZ, sistem pencatatan yang masih dilakukan secara manual terbukti menjadi salah satu penyebab ketidaktepatan laporan stok, yang pada akhirnya berdampak pada pengambilan keputusan manajerial. Oleh karena itu, penelitian ini menggarisbawahi perlunya pendekatan multidisiplin antara teori manajemen operasional dan akuntansi dalam mengelola sistem pergudangan yang efektif di industri perhotelan.

2. Implikasi Praktis

Secara praktis, penelitian ini memberikan manfaat langsung bagi berbagai pihak yang terlibat dalam pengelolaan gudang hotel. Bagi manajemen Hotel XYZ, hasil penelitian ini memberikan dasar yang kuat untuk mengambil langkah perbaikan dalam hal infrastruktur penyimpanan, seperti penambahan kapasitas *chiller* dan *cold room* serta modernisasi sistem pencatatan persediaan melalui digitalisasi menggunakan perangkat lunak inventaris yang terintegrasi dengan bagian akuntansi. Selain itu, pelatihan bagi staf persediaan dan penyimpanan mengenai standar penanganan barang tertentu juga sangat penting untuk memastikan keamanan dan kualitas barang tetap terjaga.

C. Saran

Berdasarkan kesimpulan diatas maka dapat diberikan saran sebagai berikut:

1. Bagi Hotel XYZ

Hotel XYZ diharapkan dapat segera melakukan evaluasi menyeluruh terhadap sistem manajemen pergudangan yang ada,

khususnya dalam aspek penyimpanan barang dengan penanganan khusus. Penambahan kapasitas ruang penyimpanan dingin (*chiller* dan *cold room*) dan digitalisasi pencatatan stok merupakan langkah prioritas yang direkomendasikan. Selain itu, hotel juga disarankan menyusun dan mensosialisasikan *Standard Operating Procedure* (SOP) yang jelas kepada seluruh staf terkait guna meminimalkan risiko kesalahan dan meningkatkan efisiensi kerja.

2. Bagi Politeknik Negeri Bali

Politeknik Negeri Bali sebagai institusi pendidikan vokasi diharapkan dapat menggunakan hasil penelitian ini sebagai bahan referensi dalam pengembangan kurikulum, khususnya pada program studi yang berkaitan dengan perhotelan, akuntansi, dan logistik. Materi mengenai manajemen gudang dan pengelolaan barang dengan penanganan khusus sebaiknya diberikan secara lebih praktis dan berbasis studi kasus nyata seperti pada Hotel XYZ. Selain itu, kampus juga dapat menjalin kerja sama lebih intensif dengan industri perhotelan untuk mendorong penelitian terapan yang langsung menyasar kebutuhan riil di lapangan.

3. Bagi Mahasiswa

Bagi mahasiswa, hasil penelitian ini dapat menjadi rujukan awal dalam memahami praktik manajemen pergudangan secara nyata di industri perhotelan. Mahasiswa yang tertarik meneliti lebih lanjut dapat mengembangkan studi ini ke arah kuantitatif, seperti menganalisis efisiensi biaya, waktu, atau dampak penerapan sistem *digital inventory*

terhadap performa logistik hotel. Selain itu, mahasiswa juga didorong untuk melakukan observasi lapangan atau magang di bagian gudang agar memperoleh pemahaman praktis yang lebih mendalam sebagai bekal dalam dunia kerja.



DAFTAR PUSTAKA

- Abdillah, W., & Herawati, A. (2018). *Pengaruh bauran pemasaran (7p) terhadap pengambilan keputusan siswa dalam memilih sekolah berbasis entrepreneur (Studi pada SMA Muhammadiyah 9 Surabaya)*. JIABI.
- Akbar, D. (2025). *Analisa Kepuasan Terhadap Kualitas Pelayanan Jasa Penyewaan Gudang Menggunakan Metode Service Quality Dan Importance Performance Analysis (Studi Kasus: PT. XYZ)*. Universitas Islam Sultan Agung Semarang.
- Al Bataafi, W. (2005). *House Keeping Departement, Floer and Publick Area*. Bandung: Alfabeta.
- Ali, M., & Wibowo, R. (2023). Evaluasi Sistem Penyimpanan Barang dan Prosedur Keselamatan pada Industri Perhotelan di Indonesia. *Jurnal Manajemen Operasional*, 17(2), 145–158.
- Andriani, A., & Putrie, C. A. R. (2021). Pengaruh Strategi Peningkatan Pengawasan Lingkungan Taman Kanak-Kanak (TK) terhadap Perkembangan Anak di PAUD Kusuma. *INTELEKTUUM*, 2(2), 224–227. <https://doi.org/10.37010/int.v2i2.421>
- Ardiansyah, S. S., Putri, N. R., Fitriana, N., Maizal, W. E., Delviandi, R., & Suriyanti, L. H. (2021). Penggunaan Strategic Costing Untuk Meningkatkan Kinerja Ukm Di Kota Pekanbaru Selama Masa Pandemi. *Kurs: Jurnal Akuntansi, Kewirausahaan Dan Bisnis*, 6(2), 206–212.
- Arifin, R., & Dewi, S. (2022). Peran Strategis Manajemen Gudang dalam Meningkatkan Efisiensi dan Kualitas Layanan Hotel. *Jurnal Manajemen Operasional Perhotelan*, 9(1), 55–68.
- Bagyono. (2016). *Teori dan praktik hotel front office*. Bandung: Alfabeta.
- Ballou, R. H. (2004). *Business Logistics/Supply Chain Management: Planning, Organizing, and Controlling the Supply Chain (5th ed.)*. New Jersey: Pearson Education.
- Creswell, J. W. (2015). *Penelitian Kualitatif dan Desain Riset*. Yogyakarta: Pustaka Pelajar.
- Deri, R. R., Srimurni, R. R., Nahwan, D., Gadzali, S. S., & Nugroho, I. S. (2022). Analisis dan Perancangan Sistem Digitalisasi Sales Executive Pada Perusahaan Distribusi PT XYZ. *Teknologi Nusantara*, 4(1), 1–11.
- Dewi, R. D., Rahardjo, S. S., & Murti, B. (2023). Application of health belief model on factors influencing the use of personal protective equipment. *In The International Conference on Public Health Proceeding*, 4(2), 1–18.
- Fadilah, L., & Wijaya, A. (2022). PAI Teacher's Strategy In Developing Student's Emotional Intelligence. *Journal of Contemporary Islamic Education*, 2(1), 29–47.

- Fadillah, N. N., Husna, H., Lidya, T., Azmi, H. N., Oktariza, W., & Ainun, T. N. (2024). Analisis Efisiensi Desain Tata Letak Produksi Susu Sapi PT. Waluya Wijaya Farm di Kecamatan Cibinong, Kabupaten Bogor, Jawa Barat. *MUQADDIMAH: Jurnal Ekonomi, Manajemen, Akuntansi Dan Bisnis*, 2(3), 59–67.
- Faqih, M., Pinandhita, T. D., & Yaqin, M. A. (2021). Desain Dan Analisis Arsitektur Data Warehouse Untuk Optimalisasi Manajemen Perhotelan. *Jurnal Teknik Informatika Dan Sistem Informasi P-ISSN*, 20(1), 1–11.
- Febriani, N. P. N. (2025). *Prosedur Admin dan Pengarsipan di Perhotelan dan Logistic Cargo Studi Kasus: PT Sejati International Logistic dan Bali Paragon Resort Hotel*. Politeknik Negeri Bali.
- Fiay, O., Wendri, I., & Sutarma, I. (2022). *Implementation of Green Housekeeping at Swiss-Bel hotel Sorong*. Politeknik Negeri Bali.
- Fitri, R., & Prasetyo, A. (2022). Peran Integrasi Sistem Logistik dan Penguatan SDM dalam Efektivitas Manajemen Inventaris Hotel. *Jurnal Sistem Informasi Dan Manajemen Perhotelan*, 6(1), 55–67.
- Givan, B., Pancasilawan, D. R., & Hery, B. (2025). *Dasar-Dasar Manajemen: Prinsip, Praktik, dan Aplikasi di Era Modern*. Jakarta : Takaza Innovativ Labs.
- Goyal, S. K., & Sana, S. S. (2020). Inventory models for imperfect quality items: A review. *Operations Research Perspectives*, 7(2), 100–116.
- Hadinata, S. T., & Adriyanto, H. (2019). Tinjauan penyimpanan sistem FIFO pada bahan hewani yang berdampak pada proses pengolahan makanan di Morrissey Hotel Jakarta. *Emerging Markets: Business and Management Studies Journal*, 6(2), 103–109.
- Hasan, V., Andaini, N. E., Isoni, W., Sari, L. A., Nafisyah, A. L., Dewi, N. N., Putri, D. N. A., Prasati, T. A. B., Ramadhani, A. A., & Daniel, K. (2023). Fish diversity of the bengawan solo river estuary, east java, Indonesia. *Biodiversitas Journal of Biological Diversity*, 24(4), 2207–2216.
- Heizer, J., Render, B., & Munson, C. (2020). *Operations management: Sustainability and supply chain management (13th ed.)*. Jakarta : Pearson Education.
- Hidayanti, R., & Ramli, M. (2023). Strategi Rotasi dan Inspeksi Stok untuk Menjamin Kualitas Barang di Industri Perhotelan. *Jurnal Operasional Dan Manajemen Aset*, 5(1), 62–73.
- Hidayat, R., & Marlina, T. (2021). Penerapan Sistem Forecasting dalam Pengadaan Barang Hotel Berbasis Just In Time (JIT). *Jurnal Rantai Pasok Pariwisata Dan Logistik*, 6(2), 92–104.
- Hidayat, R., Suryani, T., & Kusuma, D. (2022). Digitalisasi Sistem Gudang dan Pelatihan Penanganan Barang di Hotel Berbintang: Studi Empiris di Indonesia. *Jurnal Logistik Dan Rantai Pasok*, 10(1), 25–39.

- Hidayati, T. (2022). Upaya dinamisasi sistem dan soliditas regulasi dalam manajemen risiko pembiayaan 4.0 pada perbankan syariah. *Ijtihad: Jurnal Hukum Dan Ekonomi Islam*, 16(1), 71–94.
- Hutabarat, J., Mulyadi, L., Pradana, J. A., Hidayat, A. T., Syakur, A., Sulistyadi, K., Sari, S. A., & Achmadi, F. (2025). *Stress And Mental For Leader's*. Jakarta : ITN PRESS.
- Irmawati, I., Jumiono, A., & Amalia, L. (2025). Penerapan Sistem HACCP di Hotel T & Y: Pengaruh Cara Penanganan Produk Terhadap Kualitas Keamanan Pangan. *Jurnal Ilmiah Pangan Halal*, 7(1), 141–151.
- Kholifatun, I., & Nurcahyo, R. J. (2018). Sistem Kerja Storage Dan Purchasing Departement Terhadap Kelangsungan Operasional Di Hotel Jambuluwuk Malioboro Yogyakarta. *Khasanah Ilmu-Jurnal Pariwisata Dan Budaya*, 9(1), 1–9.
- Kimmel, P. D., Weygandt, J. J., & Kieso, D. E. (2020). *Financial accounting: tools for business decision making*. New York : John Wiley & Sons.
- Krestanto, H. (2019). Strategi Dan Usaha Reservasi Untuk Meningkatkan Tingkat Hunian Di Grand Orchid Hotel Yogyakarta. *Media Wisata*, 17(1), 1–8.
- Kumar, S., & Goswami, A. (2023). Multi-item inventory model with quantity discount under space and budget constraints. *Journal of Retailing and Consumer Services*, 70(2), 103–105.
- Kusuma, F., & Putri, H. (2020). Increasing LTE-Advanced Network Capacity Using The Inter-band Carrier Aggregation (Downlink Side) Method. *JURNAL INFOTEL*, 12(2), 52–59.
- Kusumawardani, D., & Putra, A. N. (2022). Pengaruh Pemisahan Ruang Penyimpanan Terhadap Risiko Kontaminasi Silang di Departemen Housekeeping Hotel. *Jurnal Manajemen Logistik Pariwisata*, 7(2), 73–85.
- Laila, N., & Wijaya, R. (2023). Efektivitas Sistem FEFO dan Zonasi Suhu dalam Pengelolaan Bahan Makanan Hotel. *Jurnal Logistik Dan Operasional Hospitality*, 7(2), 89–101.
- Mahendrawathi, E. R. (2023). *Sistem Enterprise: Konsep dan Implementasi*. Bandung : Andi.
- Marina, S. I. . (2017). *Buku ajar sistem informasi akuntansi: Teori dan praktikal*. Surabaya: UM Surabaya Publishing.
- Marlina, S. M., & Setiawan, W. (2021). Analisis Kesulitan Siswa dalam Mengerjakan Soal pada Materi Aritmatika Sosial Kelas VII. *Jurnal Cendekia: Jurnal Pendidikan Matematika*, 5(3), 2373–2384.
- Maulana, A. (2024). *Manajemen Operasional: Inovasi Berbasis Teknologi pada Manajemen Logistik*. Jakarta : MEGA PRESS NUSANTARA.
- Maulana, R., & Sari, L. (2021). Penerapan Standar MSDS dan Keselamatan Kerja dalam Penyimpanan Bahan Kimia di Industri Perhotelan. *Jurnal Kesehatan Dan Keselamatan Kerja*, 6(1), 35–46.

- Moleong, L. J. (2012). *Metodologi Penelitian Kualitatif*. Remaja Rosdakarya.
- Mulyadi. (2018). *Sistem akuntansi (Edisi ke-4)*. Jakarta: Salemba Empat.
- Narasimhan, R., & Narayanan, V. (2021). Risk-Based Inventory Management: Integrating Staf Training and Digital Solutions for Warehousing Efficiency. *International Journal of Operations and Production Management*, 41(3), 412–430.
- Nurchahyo, R. (2020). Pengendalian Persediaan Bahan Makanan pada Hotel XYZ Menggunakan Model Newsvendor. *Jurnal Hospitality Dan Pariwisata Indonesia*, 4(2), 55–65.
- Rachmawati, S., Hidayat, D. R., & Badrujaman, A. (2021). Self-efficacy: Literatur review. *Prosiding Seminar Nasional Bimbingan Dan Konseling Universitas Negeri Malang*, 90–99.
- Rahman, R. E. S. A., & Subroto, W. T. (2022). Pengaruh Motivasi dan Pengetahuan Terhadap Minat Investasi di Pasar Modal Pada Mahasiswa. *JPEKA: Jurnal Pendidikan Ekonomi, Manajemen Dan Keuangan*, 6(1), 41–54. <https://doi.org/10.26740/jpeka.v6n1.p41-54>
- Rahmawati, Y., & Gunawan, H. (2021). Reaksi Pasar Modal Indonesia Terhadap Peristiwa Perang Dagang Amerika Serikat Dan China. *Journal of Applied Managerial Accounting*, 5(1), 50–59.
- Ramadhan, A., & Novitasari, K. (2023). Pengaruh Penerapan Akuntansi Syariah Terhadap Nilai Perusahaan Seiring Berkembangnya Akuntansi Syariah Di Indonesia. *AB-JOIEC: Al-Bahjah Journal of Islamic Economics*, 1(2), 44–53.
- Ramadhani, T. S., Suryadi, S., & Irmayani, D. (2018). Sistem informasi stok gudang pada Platinum Hotel berbasis web. *Informatika*, 6(2), 35–40.
- Ramadhan, R. M. A. (2025). Strategic Approaches to Enhancing Room Attendant Service Quality: A Case Study of Housekeeping Operations at The Bounty Hotel and Convention Center Sukabumi. *Literate: International Journal of Social Science and Humanities*, 4(1), 1–8.
- Ravindran, A. R. (2020). *Operations Research and Management Science Handbook*. Jakarta : CRC Press.
- Rohman, A., & Bhakti, H. D. (2023). Perancangan Sistem Informasi Persediaan Barang Berbasis Web. *Syntax Lit.; J. Ilm. Indones*, 7(9), 15304–15313.
- Romney, M. B., & Steinbart, P. J. (2018). *Accounting information systems (Edisi ke-13)*. Inggris: Pearson Educational Limited.
- Rusdianto, D., & Mustofa, A. (2023). Analisis Pemanfaatan Sistem Informasi Inventory Barang Di Pakebun (Unit Bisnis Pt Penta Digital Nusantara). *J-SIKA| Jurnal Sistem Informasi Karya Anak Bangsa*, 5(01), 16–22.
- Russell, R. S., & Taylor, B. W. (2021). *Operations and supply chain management (10th ed.)*. New York : Wiley.
- Santoso, S. A., & Kusumaningtias, R. (2023). Penentuan unit cost pada UMKM di Kabupaten Gresik (Studi kasus pada masa pandemi dan program PPKM).

- Jurnal Bina Akuntansi*, 10(2), 676–695.
- Setiawan, H., & Cahyono, B. (2023). Transformasi Digital dalam Pengelolaan Gudang sebagai Sumber Keunggulan Kompetitif di Industri Hospitality. *Jurnal Inovasi Logistik Dan Teknologi Hotel*, 7(3), 99–112.
- Siregar, D., & Yusuf, A. (2022). Efektivitas Sistem Zonasi dan Digitalisasi Inventaris dalam Pengelolaan Gudang Hotel Berbintang. *Jurnal Sistem Informasi Logistik*, 6(2), 88–100.
- Situmorang, P. A., Adlina, H., & Siregar, O. M. (2022). The Influence of Brand Ambassador and Brand Image on Purchase Decisions For L'Oreal Paris Product In Medan City. *Jurnal Ekonomi Kreatif Dan Manajemen Bisnis Digital*, 1(2), 105–117.
- Stevenson, W. J. (2020). *Operations Management, 14th Edition*. US : McGraw-Hill Education.
- Sugiyono. (2019). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- Suhary, Z., & Arsyad, S. (2018). Analisis Pengorderan Barang pada Department Kitchen Hotel Aryaduta Palembang. *Prosiding Semhavok*, 1(1), 118–123.
- Sujana, I. W., & Wijaya, G. A. (2023). Optimalisasi sistem manajemen gudang sesuai dengan SOP & penerapan sistem informasi akuntansi persediaan barang melalui Microsoft Excel pada Hotel Villa Lumbung. *Prosiding Seminar Nasional Pengabdian Masyarakat*, 2(2), 1130–1136.
- Sukmadinata, N. S. (2019). *Landasan psikologi proses pendidikan*. Bandung : PT Remaja Rosdakarya.
- Tanuwijaya, A., & Lestari, D. (2021). Manajemen Gudang Berbasis Risiko di Industri Perhotelan: Studi Efisiensi dan Kontrol Mutu. *Jurnal Logistik Dan Sistem Operasi*, 5(2), 88–97.
- Utami, P. (2023). Transformasi Administrasi Publik: Inovasi Dan Adaptasi Menuju Efisiensi Dan Pelayanan Publik Berkualitas. *Papatung: Jurnal Ilmu Administrasi Publik, Pemerintahan Dan Politik*, 6(2), 1–9.
- Wahyudi, R. (2015). Analisis pengendalian persediaan barang berdasarkan metode eoq di Toko Era Baru Samarinda. *Ejournal Ilmu Admistrasi Bisnis*, 2(1), 162–173.
- Wahyuni, D., & Prasetya, A. (2023). Keterlibatan manajemen dalam proses logistik: Meningkatkan efisiensi, akurasi stok, dan transparansi operasional. *Jurnal Logistik Dan Manajemen Operasional*, 7(2), 123–138.
- Widyalasmono, W. S. (2025). Dampak Penerapan Green Housekeeping terhadap Efisiensi Operasional di Hotel Zoom Dharmahusada Surabaya. *J-CEKI: Jurnal Cendekia Ilmiah*, 4(4), 1356–1360. <https://doi.org/10.56799/jceki.v4i4.10035>
- Wulandari, S., & Setyawan, I. C. (2022). Pengaruh Pemahaman Pajak, Sistem Pajak, Dan Sifat Machiavellian Terhadap Persepsi Wajib Pajak Tentang Tax

- Avoidance. *Jurnal Revenue: Jurnal Ilmiah Akuntansi*, 3(1), 140–150.
- Yuliani, A. S. D., & Hartono, H. (2025). Pengaruh Kualitas Produk, Dan Distribusi, Terhadap Loyalitas Pelanggan PT. Mitra Karya Rawa Panjang Di Kota Bekasi. *JAMBIS: Jurnal Administrasi Bisnis*, 5(1), 66–71.
- Zhang, Y., Li, X., & Chen, H. (2020). Optimizing Warehouse Operations through Risk-Based Storage Classification: A Case Study in Hospitality Supply Chain. *Journal of Hospitality Logistics*, 8(4), 201–215.

