

**PERANAN RECEIVING DALAM MENJAGA  
KUALITAS BAHAN MAKANAN PERISHABLE  
DI NOVOTEL BALI NUSA DUA HOTEL &  
RESIDENCES**



**IGedeDenyAdiPradipta**  
JURUSAN ADMINISTRASI BISNIS  
POLITEKNIK NEGERI BALI  
**NIM.2215713068**

**PROGRAM STUDI ADMINISTRASI BISNIS  
JURUSAN ADMINISTRASI BISNIS  
POLITEKNIK NEGERI BALI  
BADUNG  
2025**

**PERANAN RECEIVING DALAM MENJAGA  
KUALITAS BAHAN MAKANAN PERISHABLE  
DI NOVOTEL BALI NUSA DUA HOTEL &  
RESIDENCES**

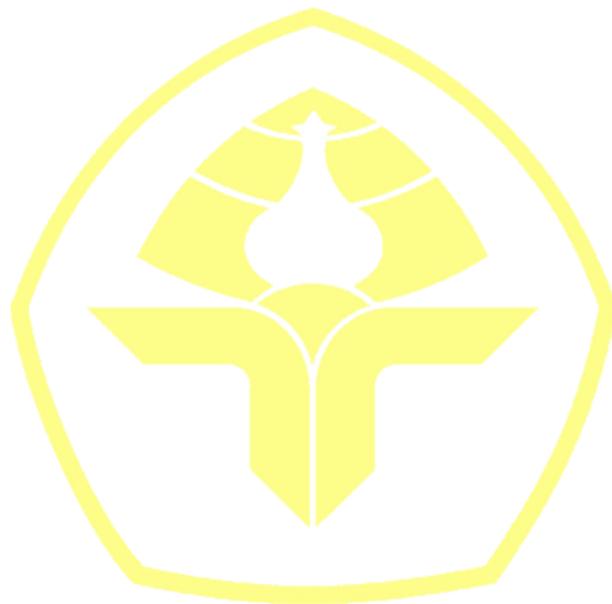


**JURUSAN ADMINISTRASI BISNIS  
POLITEKNIK NEGERI BALI  
PROGRAM STUDI ADMINISTRASI BISNIS  
JURUSAN ADMINISTRASI BISNIS  
POLITEKNIK NEGERI BALI  
BADUNG  
2025**

## DAFTAR ISI

LEMBAR PERSETUJUAN DAN PENGESAHAN.....	i
SURAT PERNYATAAN KEASLIAN KARYA PROJEK AKHIR.....	ii
PRAKATA.....	iii
DAFTAR ISI.....	1
DAFTAR TABEL.....	3
DAFTAR GAMBAR.....	4
DAFTAR LAMPIRAN.....	5
BAB I.....	6
PENDAHULUAN.....	6
A. Latar Belakang Masalah.....	6
B. Pokok Masalah.....	11
C. Tujuan Masalah.....	11
D. Manfaat Penelitian.....	12
E. Metode Penelitian.....	13
BAB II.....	22
LANDASAN TEORI.....	22
A. Total Quality Management.....	22
B. <i>Receiving</i> .....	24
C. Barang <i>Perishable</i> .....	27
BAB III.....	29
GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN.....	29
A. Sejarah Hotel.....	29
B. Bidang Usaha.....	31
C. Struktur Organisasi.....	35
BAB IV.....	44
PEMBAHASAN.....	44
A. Kebijakan Perusahaan.....	44
B. Analisis dan Interpretasi Data.....	47
BAB V.....	59
SIMPULAN DAN SARAN.....	59

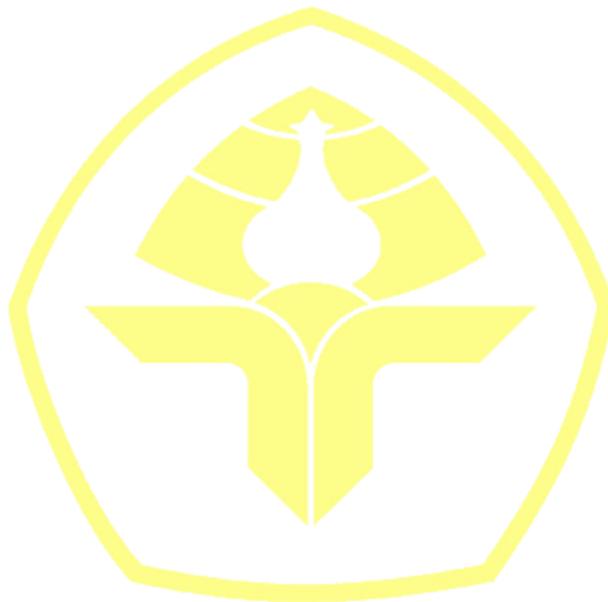
A. Simpulan.....	59
B. Saran.....	60
DAFTAR PUSTAKA.....	62



JURUSAN ADMINISTRASI BISNIS  
POLITEKNIK NEGERI BALI

## DAFTARTABEL

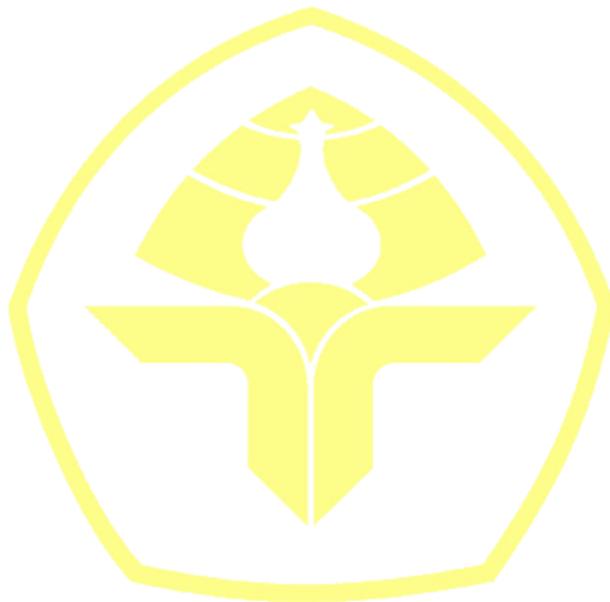
Tabel 2. 1 Pembagian Kamar Novotel Bali Nusa Dua & Residences.....	32
Tabel 2. 2 Jumlah Kamar Novotel Bali Nusa Dua Hotel & Residences .....	32
Tabel 2. 3 Struktur Organisasi Novotel Bali Nusa Dua & Residences.....	35
Tabel 2. 4 Struktur Organisasi <i>Finance &amp; Accounting</i> .....	36
Tabel 2. 5 Keterangan Flowchart Prosedur Penerimaan Barang.....	47



JURUSAN ADMINISTRASI BISNIS  
POLITEKNIK NEGERI BALI

## DAFTARGAMBAR

Gambar 2.1 Logo Novotel Bani Nusa Dua Hotel & Residences.....	28
Gambar 2.2 Novotel Bali Nusa Dua Hotel & Residences.....	30
Gambar 2.3 Gambar Struktur Organisasi Novotel Bali Nusa dua.....	36
Gambar 2.4 Gambar Struktur Organisasi <i>Finance &amp; Accounting</i> .....	37
Gambar 3.1 Flowchart Prosedur Penerimaan Barang Oleh <i>receiving</i> .....	46



JURUSAN ADMINISTRASI BISNIS  
POLITEKNIK NEGERI BALI

## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Dokumen SOP Receiving.....	66
Lampiran 2. Invoice.....	67
Lampiran 3. Purchasing Report (PO).....	68
Lampiran 4. Daily Receiving Report.....	69
Lampiran 5. Sertivikat HACCP.....	70
Lampiran 6. Monitoring Harian Keberangkatan Kendaraan.....	71
Lampiran 7. Ceklis Observasi Receiving.....	72
Lampiran 8. Ceklis Suhu Receiving.....	73
Lampiran 9. Daftar Pertanyaan dan Jawaban Wawancara Receiving.....	75
Lampiran 10. Daftar Pertanyaan dan Jawaban Wawancara Purchasing ...	80
Lampiran 11. Daftar Pertanyaan dan Jawaban Wawancara.....	85

JURUSAN ADMINISTRASI BISNIS  
POLITEKNIK NEGERI BALI

## BAB I

### PENDAHULUAN

#### A. Latar Belakang Masalah

Perkembangan pariwisata memberikan kesempatan lapangan pekerjaan yang lebih luas bagi masyarakat contohnya dengan didirikannya fasilitas-fasilitas pendukung pariwisata seperti hotel, restaurant, bar dan lain sebagainya. Peningkatan sektor pariwisata di Indonesia juga akan berpengaruh terhadap pendapatan perkapita masyarakat khususnya masyarakat Bali. Bali terkenal dengan keindahan alam, kekayaan seni dan budaya serta ditambah lagi dengan keramah tamahan penduduknya merupakan modal utama dalam pengembangan industri pariwisata. Oleh karena itu, Bali menjadi salah satu daerah tujuan wisata Indonesia yang sudah dikenal oleh dunia internasional.

Hotel merupakan salah satu usaha yang dikelola secara komersil dan bertujuan untuk memberikan pelayanan yang terbaik bagi para tamu atau wisatawan yang menginap di hotel (Noviastuti & Cahyadi, 2020). Hotel merupakan salah satu bisnis yang menopang industri pariwisata di Bali. Hotel dikategorikan sebagai

salah satu sarana akomodasi yang dikelola secara komersial dan disediakan bagi setiap orang untuk memperoleh pelayanan penginapan, makanan, dan minuman serta dilengkapi dengan fasilitas-fasilitas tambahan. Departemen yang terdapat di hotel digolongkan ke dalam dua kelompok besar yaitu departemen pendapatan dan departemen penunjang. Departemen pendapatan bagi hotel seperti departemen kamar, departemen makanan dan minuman, serta departemen lainnya yang dapat memperoleh keuntungan bagi hotel.

Salah satu contoh hotel yang beroperasi di Bali adalah Novotel Bali Nusa Dua berdiri dibawah naungan perusahaan pemilik dan *owner* yang bernama PT. *Metafora International* yang merupakan anak perusahaan dari PT. AKR yang bergerak dalam bidang *export-import* bahan kimia industri. Berdasarkan izin perusahaan bernomor :556.2/1380/II/DISPAR, beralamat di kawasan BTDC Complex PO Box 116 Nusa Dua–Bali. Novotel Bali Nusa Dua adalah hotel Accor ke-6 yang di bangun di Bali, setelah dibangunnya Novotel Bali Benoa, Mercure Kuta Bali, Mercure Resort Sanur, Sofitel Seminyak Bali dan All Seasons Resort Legian. Hotel ini memiliki 169 kamar yang luas dan *suite* bergaya apartemen yang dilengkapi dengan balkon pribadi yang luas.

Dalam pengelolaan properti kelas dunia seperti ini, sistem akuntansi sebagai proses mengidentifikasi, mengukur dan

melaporkan informasi ekonomi untuk memungkinkan adanya penilaian dan keputusan yang jelas dan tegas bagi mereka yang menggunakan informasi tersebut (Satria & Fatmawati, 2021). Akuntansi merupakan pengukuran, penjabaran atau pemberian kepastian mengenai informasi yang dapat membantu manajer, investor, dan pemerintah dalam membuat keputusan di dalam perusahaan organisasi atau Lembaga pemerintah. Tujuan Akuntansi untuk membuat laporan keuangan yang akurat yang dapat dimanfaatkan oleh para manajer pengambil kebijakan dan pihak lainnya, seperti pemegang saham, kreditor atau pemilik. (Wardoyo et al., 2023).

Salah satu departemen yang berperan penting dalam menjalankan fungsi hotel dan menunjang operasional di hotel serta bertanggung jawab atas masalah keuangan adalah finance department. Finance memiliki beberapa bagian, seperti: *Financial Controller, Chief and Junior Accountant, General Cashier, Payroll, Cost Control, Income Audit, Purchasing, and Store Keeper, Account Payable, dan Account Receivable*. Bagian yang bertugas dalam seluruh pembelian dan penerimaan barang untuk keperluan hotel yakni *purchasing* dan *receiving*. Pihak *purchasing* dan *receiving* harus memperhatikan kualitas barang yang dibeli dan diterima guna meminimalisir adanya complain dari departemen lain. Oleh karena itu, sangat penting bagi *purchasing* dan *receiving* memperhatikan

dan mengikuti prosedur-prosedur pembelian dan penerimaan barang yang akan digunakan hotel agar memiliki hasil yang maksimal (Antari & Pariwisata, 2022). Penerimaan barang-barang tersebut ditangani oleh bagian penerimaan barang/ *receiving* department. Yang sebelumnya telah ada pembelian barang atau pemesanan barang yang dilakukan oleh pihak *purchasing*, sedangkan penerimaan barang atau masuknya barang-barang dari pemasok harus disetujui oleh bagian *receiving* .

Penerimaan barang di satu hotel dengan hotel lainnya tidak sama dan dalam usahanya menjaga kualitas bahan oleh *receiving* di satu hotel dengan hotel lainnya tidak sama. Departemen *receiving* juga memiliki peranan penting dalam menjaga kualitas bahan di hotel pada saat proses penerimaan barang di hotel. Barang yang dikirim dari supplier tidak selalu sesuai dengan standar yang telah ditetapkan oleh hotel, sehingga petugas penerimaan harus memiliki kemampuan dan ketelitian yang baik untuk menyeleksi setiap barang yang masuk harus sesuai *receiving* merupakan salah satu bagian dari *Accounting Department* yang bertanggung jawab terhadap penerimaan barang yang ada di hotel. Tidak hanya itu saja *receiving* juga memiliki 3 kewajiban yaitu menerima, memeriksa, serta menyerahkan barang yang sudah di terima kepada orang yang sudah memesan barang tersebut yaitu *purchasing*. Adapun tujuan penerimaan barang yang dilakukan yaitu agar mendapatkan barang

– barang yang berkualitas tinggi, sehingga memerlukan ketelitian dan pengawasan yang lebih ekstra dalam penerimaan barang tersebut, kaitannya juga menjaga kualitas bahan-bahan sehingga makanan yang diproduksi *food and beverage department* memiliki kualitas yang baik, sehingga konsumen yang menikmati makanan yang disajikan merasa puas dengan apa yang mereka terima dan mereka akan kembali lagi di lain *waktu*. *dengan standar yang telah ditetapkan oleh pihak hotel.*

Barang *Perishable* yaitu bahan yang mudah rusak, membusuk dan tidak tahan lama karena sifat - sifatnya seperti sayur, buah, daging, telur, ikan, yang tidak mengandung bahan pengawet sehingga saat penerimaan barang ini membutuhkan perhatian khusus agar tidak ada barang yang rusak ( Putu Arini, 2023). Barang ini perlu disimpan secara khusus dengan fasilitas pendingin / *cold storage* yang baik dan menurut jumlah barang. Barang *perishable* merupakan barang yang cenderung mudah rusak, membusuk dan tidak tahan lama sehingga memerlukan perhatian khusus bagi pihak penerimaan barang dalam menerima barang-barang ini. Petugas penerimaan memiliki peran penting dalam menerima dan mengecek kualitas barang guna memperlancar operasional di hotel. Petugas *receiving* dalam menerima bahan *perishable* apabila kurang teliti dapat menyebabkan penurunan kualitas. Jika spesifikasi barang yang diterima tidak memenuhi maka kualitas produk menurun dan

tidak sesuai dengan standar produk yang sudah ditentukan.

Di karenakan bahan yang bersifat *Perishable* itu membutuhkan tempat penyimpanan secara khusus maka dari itu, hotel akan menyiapkan yang namanya *storage*, *storage* adalah ruangan/gudang yang dirancang khusus menggunakan kondisi suhu tertentu dan digunakan untuk menyimpan berbagai macam produk terutama produk yang cepat rusak dengan tujuan untuk mempertahankan kesegarannya.

Berdasarkan latar belakang tersebut di atas, maka dapat diajukan suatu penelitian dengan judul “PERANAN *RECEIVING* DALAM MENJAGA KUALITAS BAHAN MAKANAN *PERISHABLE* DI NOVOTEL BALI NUSA DUA HOTEL & RESIDENCES”

#### B. Pokok Masalah

1. Bagaimana prosedur penerimaan bahan makanan dilakukan untuk memastikan kualitas dan kesegaran produk?
2. Apa saja standar yang diterapkan dalam pemeriksaan kualitas bahan makanan yang bersifat *perishable* saat diterima?

#### C. Tujuan Masalah

1. Tujuan untuk mengidentifikasi dan menganalisis langkah-langkah yang diambil dalam proses penerimaan bahan makanan di Novotel Bali Nusa Dua Hotel & Residences.
2. Untuk mengetahui standar yang diterapkan dalam pemeriksaan

kualitas bahan makanan yang bersifat *perishable*.

#### D. Manfaat Penelitian

##### 1. Manfaat Teoritis

Adapun manfaat teoritis dari penelitian yang dilakukan adalah penelitian ini diharapkan dapat berkontribusi dalam meningkatkan kinerja khususnya di bidang *receiving* dalam penerimaan barang yang bersifat *perishable*, sehingga hasil dari penelitian ini dapat dijadikan sebagai referensi di penelitian selanjutnya.

##### 2. Manfaat Praktis

a. Bagi Politeknik Negeri Bali Hasil penelitian ini bahan acuan untuk penelitian selanjutnya mengenai operasional *receiving* dan dalam menjaga kualitas bahan yang bersifat *perishable* di Novotel Bali Nusa Dua Hotel & Residences serta menambah pustaka di Politeknik Negeri Bali.

b. Bagi Perusahaan Hasil penelitian ini dapat digunakan sebagai masukan dan sumber informasi yang berguna bagi perusahaan untuk pengambilan keputusan terhadap operasional *receiving* dalam menjaga kualitas bahan yang bersifat *perishable* di Novotel Bali Nusa Dua Hotel & Residences.

- c. Bagi Peneliti Manfaat yang didapat dari penulis dengan adanya penelitian ini adalah menambah pengetahuan dan wawasan mengenai operasional *receiving* dalam menjaga kualitas bahan yang bersifat *perishable* serta mengaplikasikan ilmu serta teori yang didapat selama perkuliahan.

#### E. Metode Penelitian

##### 1. Lokasi Penelitian

Dalam Melakukan Penelitian ini penulis mengambil objek penelitian pada Novotel Bali Nusa Dua Hotel & Residences karena ingin mengetahui apakah *receiving* di Novotel Bali Nusa Dua Hotel & Residences sudah menerima barang *perishable* sesuai dengan SOP hotel

##### 2. Objek Penelitian

Yang menjadi objek penelitian ini adalah staf receiving Novotel Bali Nusa Dua yang bertugas menerima dan mengelola bahan makanan *perishable*, yaitu jenis bahan makanan yang mudah rusak dan memerlukan penanganan khusus seperti daging, ikan, sayuran, dan produk susu.

### 3. Data Penelitian

a. Sumber data penelitian ini diperoleh dari:

- Data primer adalah sumber informasi utama yang dikumpulkan secara langsung oleh peneliti dalam proses penelitian. Data ini diperoleh dari sumber asli, yaitu responden atau informan yang terkait dengan variabel penelitian (Rukhmana, 2021), Menurut (Sugiyono, 2023) Data Primer merupakan data yang diperoleh secara langsung melalui observasi dan wawancara dengan *staff receiving*, *purchasing manager* dan *co-chef* Novotel Bali Nusa Dua Hotel & Residences.
- Data sekunder adalah sumber data penelitian yang diperoleh secara tidak langsung melalui media perantara. Artinya, data ini tidak dikumpulkan langsung oleh peneliti melainkan dari sumber yang telah ada sebelumnya, seperti dokumen, literatur, atau data yang dikumpulkan oleh pihak lain (Rukhmana, 2021). Sumber data sekunder dalam penelitian ini diperoleh dari dokumen, catatan, dan referensi tertulis yang relevan untuk mendukung dan melengkapi data primer.

..

## b. Jenis Data

Adapun data yang digunakan dalam penelitian ini adalah kualitatif:

Metode kualitatif adalah pendekatan penelitian yang digunakan untuk meneliti kondisi objek secara alamiah, di mana peneliti berfungsi sebagai instrumen utama dalam pengumpulan data. Penelitian ini berfokus pada pemahaman makna dan karakteristik fenomena yang diteliti (Sugiyono, 2023).

Penelitian kualitatif adalah penelitian yang tidak menggunakan model-model matematik, statistik atau komputer. Proses penelitian dimulai dengan menyusun asumsi dasar dan aturan berpikir yang akan digunakan dalam penelitian. Data kualitatif yaitu data yang disajikan dalam bentuk kata verbal bukan dalam bentuk angka. (Teknologi et al., 2025)

## c. Teknik Pengumpulan Data

### - Observasi

Observasi adalah teknik pengumpulan data dengan cara melakukan pengamatan dan pencatatan secara sistematis terhadap objek penelitian yang sedang berlangsung. Dalam konteks penelitian kualitatif ini,

observasi dilakukan untuk memperoleh data langsung mengenai proses penerimaan bahan makanan *perishable* di bagian *receiving* Novotel Bali Nusa Dua.

Observasi dilakukan dengan cara partisipatif, yaitu peneliti hadir di lokasi dan mengamati secara langsung bagaimana staf *receiving* menjalankan prosedur penerimaan, pengecekan kualitas, serta penanganan bahan makanan yang mudah rusak. Peneliti tidak hanya mengamati, tetapi juga membuat catatan lapangan yang mendetail mengenai aktivitas staf, kondisi bahan makanan yang diterima, serta fasilitas penyimpanan seperti cold storage. Pelaksanaan observasi dilakukan pada berbagai waktu dan kondisi operasional, baik saat jam sibuk maupun pada jam normal, agar data yang diperoleh dapat menggambarkan secara komprehensif dan objektif proses penerimaan barang *perishable* di hotel tersebut. Hasil observasi ini kemudian didokumentasikan secara tertulis dan dapat dilengkapi dengan foto sebagai bukti visual. Observasi ini berfungsi untuk melengkapi data dari teknik pengumpulan lain seperti wawancara dan dokumentasi. Penggunaan observasi sebagai teknik triangulasi bertujuan untuk meningkatkan validitas dan keakuratan data penelitian, sesuai dengan prinsip

triangulasi yang dianjurkan dalam penelitian kualitatif (Sugiyono, 2023).

Pengumpulan data yang dilakukan yang dilakukan dengan mengamati langsung, melihat dan mengambil suatu yang dibutuhkan di Novotel Bali Nus Dua Hotel & Residences. Observasi di fokuskan pada departemen *receiving* .

- Wawancara

Teknik ini memungkinkan peneliti untuk memahami perspektif, pengalaman, perasaan, atau opini responden secara lebih rinci. Wawancara sering digunakan dalam penelitian kualitatif, terutama ketika peneliti memerlukan data yang lebih subjektif dan detail. Teknik pengumpulan data untuk mendapatkan keterangan – keterangan lisan melalui komunikasi langsung dan berhadapan langsung dengan responden yang memberikan keterangan (Rashid, 2022).

JURUSAN ADMINISTRASI BISNIS  
POLITEKNIK NEGERI BALI

Wawancara dapat diartikan sebagai suatu cara untuk mendapatkan informasi secara langsung kepada informan melalui lisan. Metode wawancara adalah hal terpenting yang harus dilakukan dalam penelitian yang bersifat kualitatif (Anto et al., 2024).

- Studi Pustaka

Teknik pengumpulan data dengan mengadakan studi penelaah terhadap buku-buku, literatur-literatur, catatan-catatan, dan laporan-laporan yang ada hubungannya dengan masalah yang dipecahkan.

#### 4. Metode Analisis Data

Metode yang digunakan dalam penelitian ini yakni penulis menggunakan jenis penelitian kualitatif yang bersifat deskriptif analisis, yaitu penelitian yang menggambarkan data dan informasi berdasarkan fakta yang diperoleh dari berbagai informasi, dan menganalisis informasi tersebut serta menarik kesimpulan dari hasil analisa. Penelitian kualitatif adalah jenis penelitian yang dilakukan dalam bentuk kata-kata atau gambar. Langkah penting lain yang perlu dilakukan dalam suatu kegiatan penelitian sebelum peneliti menarik kesimpulan atau penelitian berakhir adalah pengumpulan data. Adapun teknik pengumpulan data yang digunakan oleh peneliti dalam penelitian ini adalah studi pustaka atau mengumpulkan informasi dan data dengan bantuan berbagai bahan yang ada seperti Jurnal, buku, artikel serta beberapa situs website. Terdapat beberapa langkah dalam menganalisis data dalam

penelitian kualitatif deskriptif analisis, diantaranya adalah reduksi data, penyajian data, penarikan kesimpulan dan yang terakhir yakni verifikasi (Nuur Rasyidah et al., 2022).

a. Reduksi data

Menurut (Rijali, 2023) Reduksi data merupakan proses penyaringan dan peringkasan data yang telah terkumpul, dengan cara memilih informasi yang terpenting dan relevan. Tujuannya adalah agar peneliti lebih mudah memahami pola tertentu dan memfokuskan pada hal yang benar-benar berkaitan dengan permasalahan yang diteliti.

Pada tahap ini peneliti mengkaji ulang seluruh data yang diperoleh di lapangan mengenai peran bagian *receiving* dalam menjaga kualitas bahan makanan *perishable* di Novotel Bali Nusa Dua. Data diperoleh melalui observasi langsung, wawancara dengan petugas *receiving* , dan pengumpulan dokumen terkait prosedur penerimaan

JURUSAN ADMINISTRASI BISNIS  
POLITEKNIK NEGERI BALI

barang. Seluruh informasi tersebut kemudian dianalisis dan dipilih berdasarkan keseimbangannya dengan fokus penelitian yaitu bagaimana proses penerimaan dapat mempengaruhi dan menjaga kualitas bahan makanan *perishable* yang masuk ke hotel.

b. Penyajian data

Menurut (Rijali, 2023) Penyajian data adalah proses menyusun data yang telah direduksi dalam bentuk yang terstruktur sehingga mudah dipahami, dianalisis, dan ditarik kesimpulan. Data yang sudah direduksi disajikan dalam bentuk naratif agar peneliti dapat melihat pola, hubungan, atau kecenderungan tertentu.

c. Penarikan kesimpulan

Penarikan kesimpulan merupakan tahap di mana peneliti menafsirkan makna dari data yang telah direduksi dan disusun, untuk kemudian merumuskan inti atau hasil dari penelitian. Kesimpulan yang dihasilkan harus logis, konsisten, dan didasarkan pada data yang valid serta terpercaya. Dalam pendekatan kualitatif, proses penarikan kesimpulan dilakukan secara induktif, yaitu berdasarkan pola-pola atau informasi spesifik yang muncul selama proses penelitian berlangsung (Yulianingsih, 2021).

## BAB V

### SIMPULAN DAN SARAN

#### A. Simpulan

Berdasarkan pembahasan pada BAB IV maka Peranan *Receiving* Dalam Mejaga Kualitas Bahan Makanan *Perishable* di Novotel Bali Nusa Dua Hotel & Residences disimpulkan sebagai berikut:

1. Prosedur penerimaan yang khusus dan terstruktur, *receiving* menerapkan prosedur prioritas terhadap bahan makanan perishable dengan pengecekan ketat mulai dari kesesuaian PO, pemeriksaan fisik(kuantitas,kemasan), hingga pengukuran suhu dan tanggal kedaluarsa. Proses ini dilakukan secara cepat dan tepat untuk meminimalkan resiko kerusakan, dimana barang *perishable* selalu diprioritaskan meskipun barang non-perishable tiba terlebih dahulu.
2. Standar kualitas yang ketat  
Pemeriksaan kualitas bahan makanan perishable meliputi:
  - a. Kesesuaian jenis dan kuantitas dengan PO.
  - b. Kondisi kemasan yang utuh (tidak robek atau usak).
  - c. Pengecekan suhu menggunakan *thermometer gun* (maksimal 5°C untuk *chill*, minimal -12°C untuk *frozen*).
  - d. Verifikasi tanggal kedaluarsa dan koordinasi dengan *kitchen* jika ditemukan ketidaksesuaian barang..

### 3. Kolaborasi antar departement

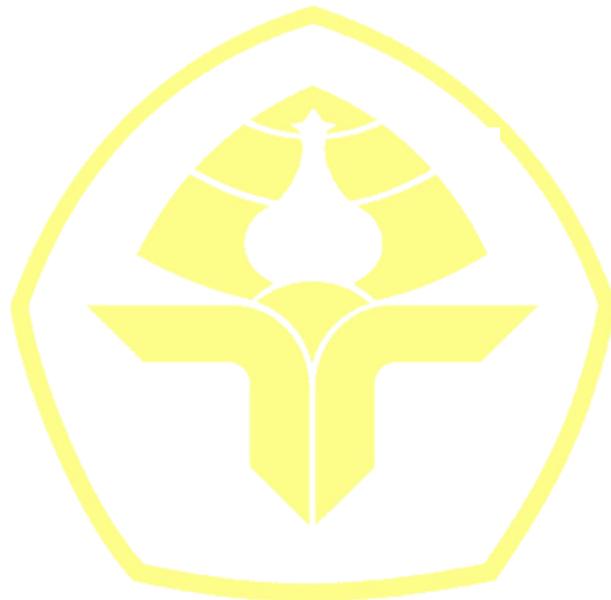
*Receiving* berkordinasi secara aktif dengan kitchen untuk memastikan kualitas bahan, terutama saat ada keraguan saa penerimaan. Chef dilibatkan dalam pemeriksaan akhir untuk bahan kritis seperti ikan, sehingga keputusan penerimaan didasarkan pada kebutuhan operasional dan standar kualitas dapur.

#### B. Saran

Berdasarkan uraian dan pembahasan yang sudah dijelaskan pada BAB IV maka penulis menyarankan:

1. Sebaiknya Perusahaan Meningkatkan Alat Pemeriksaan  
Penyediaan alat tambahan seperti termometer jarum untuk pengukuran suhu yang lebih akurat pada daging atau ikan, selain *thermometer gun* yang telah ada.
2. Pelatihan Berkala untuk Receiving
  - a. Pelatihan HACCP dan food *safty* secara rutin, termasuk simulasi penanganan barang rusak.
  - b. Pembaruan SOP berdasarkan best practices terbaru dalam manajemen rantai makanan.

penerimaan. Chef dilibatkan dalam pemeriksaan akhir untuk bahan kritis seperti ikan, sehingga keputusan penerimaan didasarkan pada kebutuhan operasional dan standar kualitas dapur.



JURUSAN ADMINISTRASI BISNIS  
POLITEKNIK NEGERI BALI

## DAFTAR PUSTAKA

- Antari, P. M., & Pariwisata, J. (2022). *Prosedur Pembelian Dan Penerimaan Barang Pada Purchasing Receiving Di Four Points By Sheraton Bali Kuta*.
- Anto, R. P., Nur, N., Yusriani, Ardah, F. K., Ayu, J. D., Nurmahdi, A., Apriyeni, B. A. R., Purwanti, Adrianingsih, arita Y., & Putra, M. F. P. (2024). Metode Penelitian Kualitatif: Teori dan Penerapannya. In *Angewandte Chemie International Edition*, 6(11), 951–952. (Vol. 2).
- Baihaqi, A., & Yasin, M. (2024). Konsep Total Quality Management (Tqm) Dan Implementasi Konteks Pendidikan. *Jurnal Manajemen Pendidikan Islam*, 02(01), 1–12. <https://doi.org/10.57146/alwildan.v2i1.2033>
- Bate, D., & Jeffreys, I. (2024). Receiving. *Soccer Speed*, 9(1), 117–130. <https://doi.org/10.5040/9781718225541.ch-006>
- Dariska, F., & Sholahuddin. (2023). Pengaruh Penyimpanan Bahan Makanan Perishable terhadap Kualitas Bahan Makanan di 9 Rivers Restaurant Wyndham Opi Hotel Palembang. *Jurnal Kepariwisata Dan Hospitalitas*, 7(1), 291–305.
- Isya Nafia, A.Md.T., S. T. (2023). Logistik Untuk Perishable Goods. *Supply Chain Indonesia*, 1–3. [www.SupplyChainIndonesia.com](http://www.SupplyChainIndonesia.com)
- Luh Putu Arini. (2023). *Jurusan pariwisata politeknik negeri bali*. 701981(0361), 2–3.

Noviastuti, N., & Cahyadi, D. A. (2020). Peran Reservasi Dalam Meningkatkan Pelayanan Terhadap Tamu Di Hotel Novotel Lampung. *Jurnal Nusantara (Jurnal Ilmiah Pariwisata Dan Perhotelan)*, 3(1), 31–37.

<https://jurnal.akparda.ac.id/index.php/jurnalnusantara/article/view/32>

Nuur Rasyidah, A., Bariroh, A., & Emi Rahmawati, D. (2022). Analisis Total Quality Management (Tqm) Dalam Meningkatkan Mutu Manufaktur Dan Jasa Pada Pt. Dahana (Persero) Subang. *SIBATIK JOURNAL: Jurnal Ilmiah Bidang Sosial, Ekonomi, Budaya, Teknologi, Dan Pendidikan*, 1(12), 2917–2926.

<https://doi.org/10.54443/sibatik.v1i12.475>

Rashid, F. (2022). *Buku Metode penelitian Fathor Rasyid*.

Rijali, A. (2023). Analisis Data Kualitatif. *Alhadharah: Jurnal Ilmu Dakwah*, 17(33), 81. <https://doi.org/10.18592/alhadharah.v17i33.2374>

Rukhmana, T. (2021). Jurnal Edu Research Indonesian Institute For Corporate Learning And Studies (IICLS) Page 25. *Jurnal Edu Research : Indonesian Institute For Corporate Learning And Studies (IICLS)*, 2(2), 28–33.

Satria, M. R., & Fatmawati, A. P. (2021). Penyusunan Laporan Keuangan Perusahaan Menggunakan Aplikasi Spreadsheet. *Fair Value: Jurnal Ilmiah Akuntansi Dan Keuangan*, 3(2), 320–338.

<https://doi.org/10.32670/fairvalue.v3i2.146>

Sugiyono. (2023). *Metode Penelitian Kualitatif*.

Sumampouw, J. J. (2022). *Peranan Staf Receiving Dalam Meningkatkan Kelancaran Operasional Pada Hotel Sintesa Peninsula Manado Skripsi*.

Teknologi, J., Dan, P., Jtpp, P., Nurrisa, F., & Hermina, D. (2025). *Pendekatan Kualitatif dalam Penelitian : Strategi , Tahapan , dan Analisis Data Jurnal Teknologi Pendidikan Dan Pembelajaran ( JTPP )*. 02(03), 793–800.

Wardoyo, D. U., Zuhdi, N., & Abelio, J. (2023). Perkembangan Sejarah Akuntansi Di Indonesia. *Jurnal Mahasiswa*, 5(1), 1–6.

Yulianingsih, D. A. (2021). Implementasi SIMAS (Sistem Informasi Masjid) dalam Meningkatkan Pelayanan Kemasjidan di Kantor Kementerian Agama Kota Parepare. *Repository.lainpare.Ac.Id*, 27.



JURUSAN ADMINISTRASI BISNIS  
POLITEKNIK NEGERI BALI