

**PROSEDUR PENGADAAN BAHAN BAKU
DI HOTEL HOLIDAY INN RESORT
BALI NUSA DUA**



POLITEKNIK NEGERI BALI

**Oleh
Ni Ketut Martia Windayani
NIM 2115713170**

**PROGRAM STUDI D3 ADMINISTRASI BISNIS
JURUSAN ADMINISTRASI BISNIS
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2024**

**PROSEDUR PENGADAAN BAHAN BAKU
DI HOTEL HOLIDAY INN RESORT
BALI NUSA DUA**



POLITEKNIK NEGERI BALI

**Oleh
Ni Ketut Martia Windayani
NIM 2115713170**

**PROGRAM STUDI D3 ADMINISTRASI BISNIS
JURUSAN ADMINISTRASI BISNIS
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2024**

SURAT PERNYATAAN KEASLIAN KARYA PROJEK AKHIR

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Ni Ketut Martia Windayani
NIM : 2115713170
Prodi/Jurusan : D3 Administrasi Bisnis/Administrasi Bisnis

Dengan ini menyatakan bahwa naskah Projek Akhir saya dengan judul:

“PROSEDUR PENGADAAN BAHAN BAKU DI HOTEL HOLIDAY INN RESORT BALI NUSA DUA”

adalah memang benar asli karya saya. Dengan ini saya juga menyatakan bahwa dalam naskah Projek Akhir ini tidak terdapat karya orang lain yang pernah diajukan untuk memperoleh gelar di suatu perguruan tinggi, dan atau sepanjang pengetahuan saya juga tidak terdapat karya atau pendapat yang pernah ditulis atau diterbitkan oleh orang lain, kecuali yang secara tertulis diacu dalam naskah Projek Akhir ini dan disebutkan pada daftar pustaka.

Bilamana di kemudian hari ditemukan ketidaksesuaian dengan pernyataan ini, maka saya bersedia dituntut dan menerima sanksi akademis dalam bentuk apapun.

Badung, 26 Agustus 2024
Yang Menyatakan,



Ni Ketut Martia Windayani
NIM. 2115713170

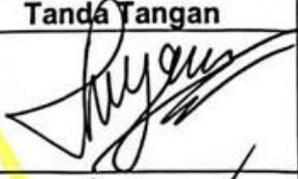
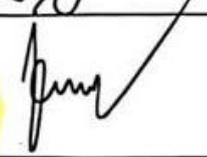
Lembar Persetujuan dan Pengesahan

**PROSEDUR PENGADAAN BAHAN BAKU DI HOTEL HOLIDAY INN RESORT
BALI NUSA DUA**

Projek Akhir ini diajukan guna memenuhi syarat untuk memperoleh Ijazah Program
Studi Administrasi Bisnis pada Jurusan Administrasi Bisnis
Politeknik Negeri Bali

(Ni Ketut Martia Windayani)
NIM. 2115713170

Badung, 26 Agustus 2024
Disetujui oleh,

Nama Dosen Penguji	Tanda Tangan
Ketua Dosen Penguji, I Putu Yoga Laksana, S.Pd.,M.Pd NIP.198809092019031013	
Dosen Penguji 1, I Wayan Sukarta, SE.,M.Agb NIP.196005191989101001	
Dosen Penguji 2, Ni Made Kariati, S.Kom.,M.Cs NIP.197712152006042001	

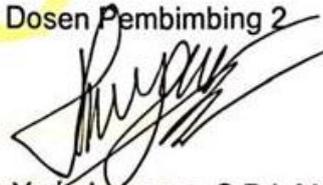
Pembimbing:

Dosen Pembimbing 1



(Nyoman Indah Kusuma Dewi, SE,MBA,Ph.D)
NIP. 1964092919900320003

Dosen Pembimbing 2



(I Putu Yoga Laksana, S.Pd.,M.Pd)
NIP. 198809092019031013

Disahkan oleh,
Jurusan Administrasi Bisnis
Ketua,



(Nyoman Indah Kusuma Dewi, SE,MBA,Ph.D)
NIP. 1964092919900320003

Diketahui oleh,
Program Studi Administrasi Bisnis
Ketua,



(I Made Widiatara, S.Psi.,M.Si)
NIP. 197902182003121002

PRAKATA

Puji syukur penulis panjatkan kehadirat Tuhan Yang Maha Esa atas berkat rahmat dan kehendak-Nya penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir ini dengan judul “Prosedur Pengadaan Bahan Baku Di Hotel Holiday Inn Resort Bali Nusa Dua” tepat pada waktunya. Penulisan Tugas Akhir ini diajukan sebagai salah satu persyaratan menyelesaikan Pendidikan Diploma III Administrasi Bisnis pada Jurusan Administrasi Bisnis Politeknik Negeri Bali.

Dalam penyusunan tugas akhir ini, penulis banyak mengalami hambatan dan kesulitan. Namun, berkat bantuan dan bimbingan dari berbagai pihak, penulis dapat mengatasi hambatan dan kesulitan tersebut dengan baik. Oleh karena itu, pada kesempatan ini penulis ingin menyampaikan rasa terima kasih kepada semua pihak yang telah membantu dalam penyusunan tugas akhir ini, yakni diantaranya kepada:

1. Bapak I Nyoman Abdi, SE.,M.eCom selaku Direktur Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk menempuh pendidikan di Politeknik Negeri Bali.
2. Ibu Nyoman Indah Kusuma Dewi, SE, MBA,Ph.D. selaku Ketua Jurusan Administrasi Bisnis Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan dukungan dan pengarahan dalam menyelesaikan studi di Politeknik Negeri Bali dan sekaligus Dosen Pembimbing I yang telah berkenan meluangkan waktunya dan dengan sabar telah memberikan bimbingan dan masukan serta motivasi sehingga

penulis dapat menyelesaikan tugas akhir ini dengan baik.

3. Bapak I Made Widiantera, S.Psi.,M.Si selaku Ketua Program Studi D3 Administrasi Bisnis yang telah memberikan petunjuk dan dorongan kepada penulis dalam menyelesaikan tugas akhir ini agar mampu terselesaikan tepat pada waktunya.
4. Bapak I Putu Yoga Laksana, S.Pd.,M.Pd selaku Dosen Pembimbing II yang telah meluangkan waktunya untuk memberikan bimbingan, pengarahan serta dukungan kepada penulis sehingga tersusunnya tugas akhir ini.
5. Bapak dan Ibu Dosen Jurusan Administrasi Bisnis yang telah memberikan bekal ilmu pengetahuan dan pemahaman berbagai mata kuliah selama perkuliahan serta memberikan dorongan dalam menyelesaikan studi di Politeknik Negeri Bali.
6. Seluruh staf Jurusan Administrasi Bisnis yang telah membantu kelancaran proses perkuliahan.
7. Bapak M. Wahyu Martifano Asril selaku Executive Chef Food & Beverage Product di Holiday Inn Resort Bali Nusa Dua, yang telah memberikan izin kepada penulis untuk memperoleh informasi di Holiday Inn Resort Bali Nusa Dua, untuk mendukung penulisan tugas akhir ini.
8. Ibu Devita Yuku Claudia, selaku CDP Food & Beverage Product di Holiday Inn Resort Bali Nusa Dua yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk melakukan penelitian tugas akhir

dan memberikan banyak informasi serta data perusahaan guna tersusunnya tugas akhir ini.

9. Seluruh Staff di Holiday Inn Resort Bali Nusa Dua yang tidak dapat disebutkan satu persatu yang telah membimbing serta membantu penulis untuk memberikan informasi dan data-data yang berkaitan dengan penyusunan tugas akhir ini.
10. Keluarga dan teman-teman yang telah memberikan semangat dan bantuan yang sangat bermanfaat dalam penyusunan tugas akhir ini.

Penulis menyadari bahwa penyusunan tugas akhir ini, masih banyak kekurangan mengingat keterbatasan pengetahuan dan pengalaman yang penulis miliki sehingga perlu disempurnakan. Oleh karena itu, penulis mengharapkan adanya kritik dan saran yang sifatnya membangun untuk menyempurnakan tugas akhir ini.

Akhir kata penulis menyampaikan banyak terima kasih kepada pihak-pihak yang telah memberikan kritik dan saran demi kesempurnaan tugas akhir ini. Penulis berharap semoga laporan ini dapat bermanfaat bagi para pembaca baik yang ada di lingkungan Politeknik Negeri Bali ataupun di luar lingkungan Politeknik Negeri Bali.

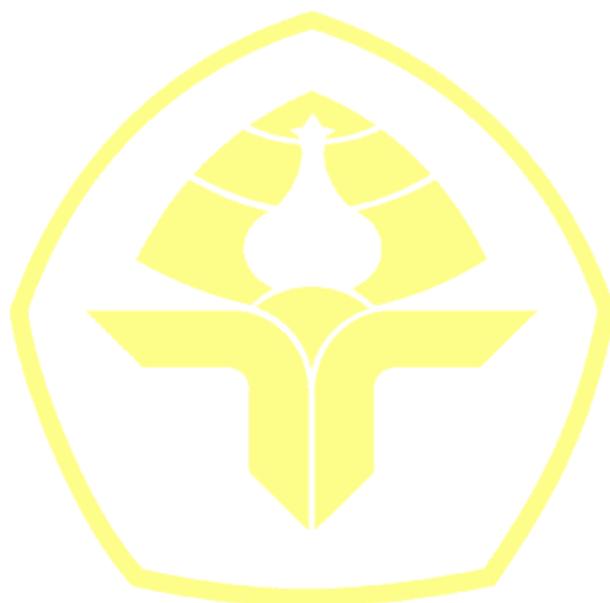
Badung, 12 Juli 2024

Ni Ketut Martia Windayani

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
SURAT PERNYATAAN KEASLIAN TUGAS AKHIR	iii
LEMBAR PENGESAHAN	iii
PRAKATA	iv
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang Masalah.....	1
B. Pokok Masalah.....	8
C. Tujuan Penelitian.....	8
D. Manfaat Penelitian.....	9
E. Metode Penelitian.....	10
BAB II LANDASAN TEORI	16
A. <i>Supply Chain Management</i>	16
B. Prosedur.....	25
C. Diagram Alir Prosedur (Flowchart)	22
D. Pengadaan.....	25
E. Bahan Baku.....	30
F. Pengendalian Persediaan	32
BAB III GAMBARAN UMUM LOKASI PENELITIAN	34
A. Sejarah Perusahaan.....	34
B. Bidang Usaha.....	35
C. Struktur Organisasi dan Uraian Jabatan	39
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	45
A. Kebijakan Perusahaan	45
B. Analisis dan Interpretasi Data.....	48

BAB V SIMPULAN DAN SARAN.....	67
A. SIMPULAN.....	67
B. SARAN.....	67
DAFTAR PUSTAKA.....	69
LAMPIRAN.....	71



JURUSAN ADMINISTRASI BISNIS
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR GAMBAR

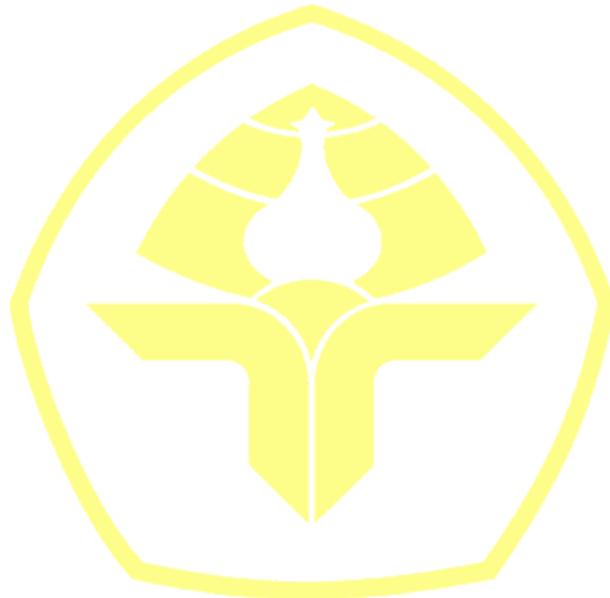
Gambar 3. 1 Struktur Organisasi Department Food & Beverage Product	40
Gambar 4. 1 Form Daily Market List	50
Gambar 4. 2 Form Purchase Requisition	53
Gambar 4. 3 Sistem MBC dan Form Market List	54
Gambar 4. 4 Pengiriman Purchase Order (PO) Melalui Email	56
Gambar 4. 5 Form Pengecekan Barang	58
Gambar 4. 6 Rak Penyimpanan Food & Beverage	60



JURUSAN ADMINISTRASI BISNIS
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR TABEL

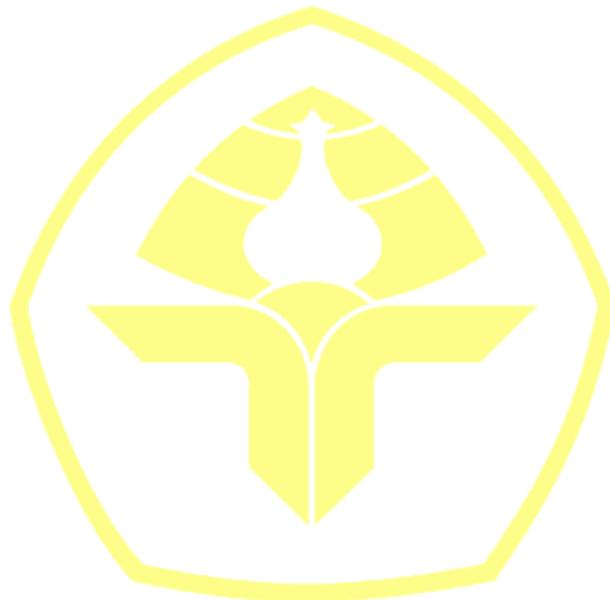
Tabel 1. 1 Daftar Supplier Bahan Baku di Holiday Inn Resort Bali Nusa Dua	4
Tabel 1. 2 Rincian Stok Bahan Baku di Holiday Inn Resort Bali Nusa Dua Tahun 2023.....	6
Tabel 2. 1 Simbol-simbol Pada Diagram Alir (Flowchart).....	23
Tabel 4. 1 Flowchart Pengadaan Bahan Baku.....	63



JURUSAN ADMINISTRASI BISNIS
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR LAMPIRAN

- Lampiran 1 : Formulir Proses Bimbingan Tugas Akhir
Lampiran 2 : Surat Keterangan Penyelesaian Tugas Akhir
Lampiran 3 : Pedoman Wawancara Penelitian
Lampiran 4 : Dokumentasi



JURUSAN ADMINISTRASI BISNIS
POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Manajemen pengadaan juga dikenal sebagai *procurement management*. Manajemen pengadaan adalah bagian dari manajemen rantai *supply (supply chain management)* yang secara sistematis dan strategis memperoleh barang dan jasa mulai dari perencanaan, proses, pelaksanaan dan penerimaan hasil pekerjaan, berdasarkan prinsip, tujuan, dan ketentuan untuk memenuhi kebutuhan pelanggan dan pemakai (Siahaya, 2016). Kualitas produk yang dihasilkan perusahaan manufaktur dipengaruhi oleh kinerja bagian pengadaan dalam mendapatkan supplier yang baik. Pemilihan supplier merupakan salah satu tugas dari bagian pengadaan, dan harus memperhatikan strategi *supply chain* perusahaan. *Supply Chain Management* adalah sebuah sebutan untuk pengelolaan rantai pasok dan pembeli, yang meliputi keseluruhan proses dari mulai pembelian bahan baku sampai pendistribusian barang jadi kepada konsumen akhir (Heizer et al. 2018)

Menurut (Reksohadiprojo, 2018) pengadaan bahan baku adalah bahan mentah, komponen, sub-perakitan serta pasokan (supplies) yang dipergunakan untuk menghasilkan barang-barang dan jasa-jasa. Secara umum, pengadaan dimulai dari perencanaan, persiapan pengadaan, melakukan pengadaan (melalui swakelola atau pemilihan penyedia), pelaksanaan kontrak dan serah terima barang/jasa. Standar Operasional Prosedur (SOP) dalam kegiatan pengadaan dalam perusahaan sangat penting karena memungkinkan perusahaan untuk mengatur dan mengawasi proses pengadaan bahan baku secara efektif dan efisien.

Menurut (Siahaya, 2016), proses pengadaan bahan baku secara umum melibatkan beberapa langkah utama yang dimulai dengan identifikasi kebutuhan bahan baku berdasarkan rencana produksi atau permintaan pasar. Setelah kebutuhan diidentifikasi, dilakukan seleksi dan evaluasi supplier untuk memastikan kualitas, harga, dan keandalan pengiriman. Langkah berikutnya adalah negosiasi kontrak dan pembuatan *purchase order* (PO) yang mencantumkan spesifikasi, jumlah, dan jadwal pengiriman bahan baku. Selanjutnya, penerimaan dan inspeksi bahan baku dilakukan untuk memastikan bahwa barang yang diterima sesuai dengan PO dan standar kualitas yang ditetapkan. Akhirnya, pencatatan dan manajemen stok dilakukan untuk memantau persediaan dan mengelola

penyimpanan bahan baku secara efisien. Proses ini bertujuan untuk memastikan bahwa bahan baku yang dibutuhkan tersedia tepat waktu, dengan kualitas yang sesuai, dan biaya yang optimal.

Pengadaan bahan baku yang menjadikan makanan dan sajian layak hidang di restoran merupakan hal yang sangat penting dan strategis. Bahan baku yang digunakan dalam proses produksi makanan di restoran harus memenuhi standar kualitas yang tinggi untuk memastikan kualitas hidangan yang dijual. Standar kualitas ini mencakup berbagai aspek seperti kesegaran, kebersihan, keamanan pangan, dan konsistensi dalam karakteristik fisik dan rasa. Memastikan bahan baku berkualitas tinggi sangat penting karena langsung mempengaruhi cita rasa, tekstur, dan penampilan produk akhir, serta membantu dalam memenuhi regulasi kesehatan dan keselamatan pangan. Terkait dengan proses pengadaan bahan baku yang terjadi di dunia perhotelan salah satu hotel yang juga sangat memperhatikan proses pengadaan bahan baku ini adalah hotel Holiday Inn Resort Bali Nusa Dua.

Dalam pengadaan bahan baku ini, terdapat beberapa kendala yang sering ditemui dalam hasil observasi, kendala tersebut meliputi keterlambatan pengiriman dari supplier, kualitas bahan yang tidak konsisten, dan saat penyimpanan bahan baku. Di Hotel Holiday Inn Resort Bali Nusa Dua, kendala dalam proses pemesanan bahan baku sering kali muncul terkait dengan perbedaan kualitas dan kuantitas

bahan yang diterima dibandingkan dengan yang dipesan. Salah satu tantangan utama adalah memastikan bahwa kualitas bahan baku yang diterima sesuai dengan standar yang ditetapkan oleh hotel. Ketidakesesuaian dalam kualitas bahan, seperti bahan makanan yang kurang segar atau produk yang tidak memenuhi spesifikasi, dapat mempengaruhi kualitas hidangan yang disajikan kepada tamu dan berdampak pada kepuasan mereka. Hal ini memerlukan pengawasan yang ketat dan prosedur pemeriksaan kualitas yang efektif untuk memastikan bahan baku memenuhi standar yang diharapkan. Kendala ini menjadi penghambat dalam proses pengadaan bahan baku yang dilaksanakan di Hotel Holiday Inn Resort Bali Nusa Dua.

Tabel 1. 1 Daftar Supplier Bahan Baku di Holiday Inn Resort Bali Nusa Dua
2023-2024

No.	Nama Supplier	Jenis Barang
1	Dwi Jaya, CV	Barang golongan <i>Perishables</i> ; <i>vegetables</i> dan <i>fruits</i>
2	Yoganata	Barang golongan <i>Perishables</i> ; <i>vegetables</i> dan <i>fruits</i>
3	Sukanda Djaya, PT	Barang golongan <i>Perishables</i> ; <i>meat, chesee, milk, ice cream</i>

4	Mustika Agri Jaya, CV	Barang golongan <i>Perishables</i> ; <i>vegetables</i> dan <i>fruits</i>
5	Dwi Boga Utama, UD	Barang golongan <i>Perishables</i> ; <i>meat</i>

Sumber: *Purchasing Department* Holiday Inn Resort Bali Nusa Dua

Berdasarkan data yang tercantum pada tabel 1.1 menyediakan informasi penting mengenai supplier yang bekerja sama dengan Hotel Holiday Inn Resort Bali Nusa Dua, mencakup nama supplier dan jenis barang yang disediakan. Tabel ini bertujuan untuk mempermudah tim *purchasing* dalam mengidentifikasi supplier yang tepat sesuai dengan kebutuhan bahan baku dapur. Dengan adanya tabel ini, proses pengadaan bahan baku menjadi lebih efisien dan terorganisir, memastikan kelancaran operasional dapur dan pemenuhan standar kualitas yang tinggi.

Selain memudahkan pengelolaan pemesanan, tabel daftar supplier juga berfungsi sebagai alat untuk evaluasi dan perencanaan strategis. Hotel dapat menggunakan data ini untuk mengevaluasi kinerja setiap supplier, termasuk ketepatan waktu pengiriman dan kualitas produk. Informasi ini memungkinkan hotel untuk melakukan penyesuaian dalam strategi pengadaan, seperti mengganti supplier jika diperlukan atau melakukan negosiasi harga yang lebih baik. Dengan pemantauan yang cermat terhadap kinerja supplier, Hotel Holiday Inn Resort Bali Nusa Dua dapat memastikan bahwa mereka

mendapatkan bahan baku berkualitas tinggi dengan harga kompetitif, mendukung operasional yang efisien dan pengalaman tamu yang memuaskan.

Adapun data terkait rincian stok bahan baku yang digunakan di Holiday Inn Resort Bali Nusa Dua sebagai berikut:

Tabel 1. 2 Rincian Stok Bahan Baku di Holiday Inn Resort Bali Nusa Dua Tahun 2023

Kategori	Bahan Baku	Stok Minimal (kg)
Sayuran	Bawang Merah	3
	Brokoli	5
	Wortel	7
	Kentang	10
	Jamur	10
Buah	Apel	5
	Pisang	6
	Jeruk	5
	Melon	20
	Semangka	80
Daging	Daging Sapi	20
	Daging Ayam	10
	Daging Babi	6
	Ikan	30

Sumber: Holiday Inn Resort Bali Nusa Dua

Berdasarkan data yang tercantum pada tabel 1.2 terdapat tabel rincian stok minimal bahan baku di Hotel Holiday Inn Resort Bali Nusa Dua yang sangat penting dalam manajemen inventaris hotel, dirancang untuk memastikan ketersediaan bahan baku yang memadai tanpa overstocking. Tabel ini mencantumkan berbagai bahan baku yang digunakan dalam operasional hotel, seperti bahan baku sayuran, buah, dan daging. Setiap item dalam tabel dilengkapi dengan jumlah stok minimal yang harus dipertahankan agar operasional hotel tetap berjalan lancar. Stok minimal ini ditetapkan berdasarkan kebutuhan rutin, pola konsumsi, dan estimasi permintaan. Dengan menggunakan data ini, pihak Food and Beverage Product hotel dapat mengantisipasi kapan bahan baku akan mencapai batas minimal dan melakukan pemesanan ulang secara tepat waktu untuk menghindari kekurangan yang dapat mengganggu layanan kepada tamu.

Selain itu, tabel rincian stok minimal berfungsi sebagai panduan dalam pengelolaan anggaran dan perencanaan pembelian. Dengan menetapkan batas stok minimal, hotel dapat meminimalkan risiko kelebihan stok yang dapat mengakibatkan pemborosan dan biaya penyimpanan yang tinggi. Data dalam tabel juga memungkinkan analisis tren konsumsi, membantu dalam

penyesuaian strategi pembelian dan pengelolaan anggaran. Secara keseluruhan, tabel ini memainkan peran penting dalam menjaga keseimbangan antara ketersediaan bahan baku yang optimal dan efisiensi biaya.

Berdasarkan penjelasan tersebut nantinya akan dilakukan analisis sederhana dengan melihat prosedur pengadaan bahan baku yang ada di Hotel Holiday Inn Resort Bali Nusa Dua, maka penulis tertarik melakukan penelitian yang berjudul ***“Prosedur Pengadaan Bahan Baku di Hotel Holiday Inn Resort Bali Nusa Dua”***

B. Pokok Masalah

Berdasarkan urain latar belakang di atas tersebut maka yang menjadi pokok permasalahannya yaitu bagaimanakah prosedur pengadaan bahan baku guna pemenuhan kebutuhan operasional hotel pada Holiday Inn Resort Bali Nusa Dua?

C. Tujuan Penelitian

Berdasarkan pada pokok permasalahan di atas maka tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui prosedur pengadaan bahan baku guna pemenuhan kebutuhan operasional hotel pada Holiday Inn Resort Bali Nusa Dua.

D. Manfaat Penelitian

1. Bagi Mahasiswa

- a. Untuk menerapkan ilmu yang telah di peroleh di bangku kuliah kemudian membandingkan dengan keadaan sebenarnya yang terjadi di lapangan;
- b. Untuk menambah wawasan dan pengetahuan mengenai prosedur pengadaan bahan baku di hotel Holiday Inn Resort Bali Nusa Dua;

2. Bagi Politeknik Negeri Bali

Politeknik Negeri Bali sebagai tempat mahasiswa dalam menimba ilmu pengetahuan dan di harapkan akan mendapatkan masukan-masukan, informasi, refrensi khusus pengembangan *pengadaan bahan baku* bagi penelitian-penelitian berikutnya, serta dapat menambah informasi dan referensi bacaan bagi semua pihak yang membutuhkan.

3. Bagi Perusahaan

Penelitian ini diharapkan dapat menjadi bahan pertimbangan bagi perusahaan dalam pelaksanaan prosedur pengadaan bahan baku.

E. Metode Penelitian

1. Lokasi Penelitian

Penelitian ini dilakukan di hotel Holiday Inn Resort Bali Nusa Dua, yang beralamat lengkap di Jl. Pratama No.86, Tanjung, Benoa, Kecamatan Kuta Selatan, Kabupaten Badung, Bali.

2. Objek Penelitian

Objek penelitian merupakan suatu entitas yang menjadi fokus utama dalam suatu penelitian. Objek penelitian bisa berupa variabel-variabel yang diteliti, fenomena yang diamati, atau permasalahan yang diidentifikasi dan dianalisis oleh peneliti. (Sugiyono, 2020). Adapun objek utama dari penelitian ini adalah Prosedur Pengadaan Bahan Baku di Hotel Holiday Inn Resort Bali Nusa Dua.

3. Data Penelitian

a. Jenis Data

1) Data Kualitatif

Data kualitatif merupakan penelitian yang digunakan untuk meneliti pada kondisi obyek yang alamiah, dimana peneliti adalah sebagai instrumen kunci, teknik pengumpulan data dilakukan secara triangulasi (gabungan), analisis data bersifat induktif, dan hasil penelitian kualitatif lebih menekankan makna dari pada

generalisasi (Sugiyono, 2020). Dalam penelitian ini penulis menggunakan data kualitatif yang berbentuk informasi seperti gambaran umum perusahaan dan informasi lain yang digunakan untuk membahas rumusan masalah.

2) Data Kuantitatif

Data kuantitatif merupakan metode penelitian yang berlandaskan positivistic (data konkrit), data penelitian berupa angka-angka yang akan diukur menggunakan statistik sebagai alat uji penghitungan, berkaitan dengan masalah yang diteliti untuk menghasilkan suatu kesimpulan (Sugiyono, 2018). Dalam penelitian ini penulis menggunakan data kuantitatif yang berbentuk informasi seperti jumlah supplier dan rincian stok minimal barang.

b. Sumber Data

JURUSAN ADMINISTRASI BISNIS
POLITEKNIK NEGERI BALI

Adapun sumber data yang digunakan dalam penelitian ini yaitu:

1) Data Primer

Data primer merupakan data yang diperoleh langsung dari sumber asli oleh peneliti untuk menjawab pertanyaan penelitian spesifik. Data ini dikumpulkan melalui metode seperti

wawancara, kuesioner, observasi, atau eksperimen, dan tidak melalui sumber-sumber yang sudah ada sebelumnya (Sugiyono, 2020). Sumber data primer dalam penelitian ini bersumber dari hasil wawancara dari pihak Food and Beverage Product yaitu Executive Chef atau Sous Chef dan Staff Kitchen.

2) Data Sekunder

Data sekunder merupakan sumber yang tidak langsung memberikan data kepada pengumpulan data (Sugiyono, 2020). Peneliti mendapatkan data sekunder dari penelitian terdahulu, artikel, jurnal dan buku, situs internet, serta informasi lainnya yang berkaitan dengan penelitian.

c. Teknik Pengumpulan Data

1) Observasi

Observasi merupakan pengamatan dan pencatatan dan sistematis dengan berbagai fenomena yang menjadi objek pengamatan atau terhadap indikator-indikator dari variabel penelitian (Djaali, 2020). Contohnya: dalam proses pengumpulan data, penulis

mengobservasi segala peristiwa yang berkaitan dengan prosedur pengadaan bahan baku di Holiday Inn Resort Bali Nusa Dua.

2) Wawancara

Wawancara adalah teknik pengumpulan data yang dilakukan dengan cara tanya jawab dengan pemimpin atau pihak berwenang atau pihak lain yang berhubungan langsung dengan objek yang diteliti (Djaali, 2020).

Dalam penelitian ini penulis menggunakan jenis wawancara semiterstruktur, yaitu wawancara ini sudah termasuk dalam kategori in-depth interview, dimana wawancara semiterstruktur dilakukan dengan mengajukan pertanyaan secara bebas dibandingkan

wawancara terstruktur namun masih tetap berada pada pedoman wawancara yang sudah dibuat.

Tujuan dari wawancara ini adalah untuk menemukan permasalahan secara lebih terbuka (Sugiyono, 2018). Dalam penelitian ini penulis melakukan observasi dan wawancara dengan Executive Chef atau Sous Chef dan Staff Kitchen

tentang hal yang berkaitan dengan prosedur pengadaan bahan baku di Holiday Inn Resort Bali Nusa Dua.

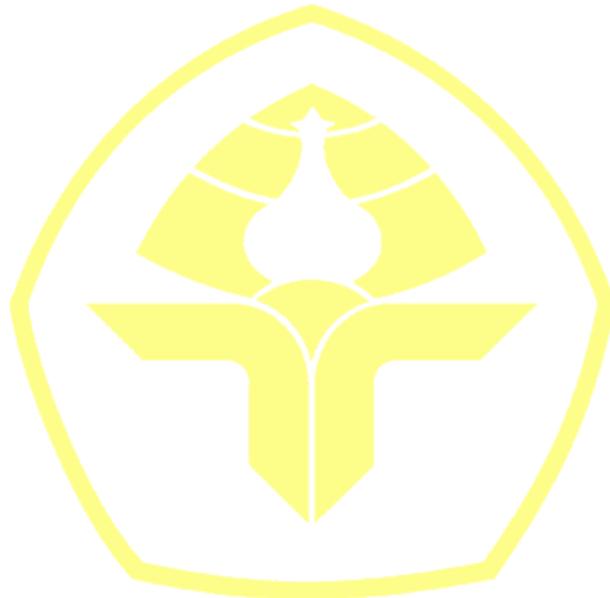
3) Studi Dokumentasi

Dokumentasi adalah suatu cara yang digunakan untuk memperoleh data dan informasi dalam bentuk buku, arsip, dokumen, tulisan angka dan gambar yang berupa laporan serta keterangan yang dapat mendukung penelitian (Sugiyono, 2018). Dalam penelitian ini penulis memperoleh informasi dalam bentuk dokumen dan tulisan mengenai pengadaan bahan baku di internet dan di dalam buku.

4. Teknik Analisis Data

Analisis data adalah proses mencari dan menyusun secara sistematis data yang diperoleh dari penggalan data kemudian diorganisasikan ke dalam beberapa kategori, dijabarkan ke dalam unit-unit, melakukan sintesa, menyusun ke dalam pola, memilih mana yang penting untuk dipelajari, dan membuat kesimpulan sehingga mudah dipahami oleh diri sendiri maupun orang lain (Sugiyono, 2020).

Metode analisis yang digunakan dalam penyusunan tugas akhir ini yaitu metode analisis deskriptif kualitatif dengan memaparkan dan menguraikan keterangan-keterangan atau data yang dikumpulkan. Analisis data kualitatif bersifat induktif, yaitu proses analisis yang dilakukan dengan cara menarik kesimpulan dari data spesifik menuju ke pola atau teori yang lebih umum (Sugiyono, 2020).



JURUSAN ADMINISTRASI BISNIS
POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB V

SIMPULAN DAN SARAN

A. SIMPULAN

Prosedur pengadaan bahan baku dimulai dengan pembuatan *Daily Market List (DML)*, Verifikasi *Daily Market List (DML)*, pembuatan *Purchase Requisition (PR)*, pengisian harga dan supplier, permintaan approve *Executive Chef*, pengiriman *Purchase Order (PO)* oleh *purchasing*, penerimaan barang di *receiving*, pengecekan barang, pengambilan barang dan melakukan pengecekan ulang oleh tim kitchen, penyimpanan bahan baku, pengolahan bahan baku, menyiapkan dokumen penerimaan barang, dan penanganan pembayaran ke supplier oleh *Account Payable (AP)*.

JURUSAN ADMINISTRASI BISNIS
POLITEKNIK NEGERI BALI

B. SARAN

Berdasarkan pembahasan tentang Prosedur Pengadaan Bahan Baku di Hotel Holdiay Inn Resort Bali Nusa Dua, Adapun saran yang dapat diberikan sebagai berikut:

1. Meningkatkan prosedur pemeriksaan saat penerimaan bahan

baku, dengan checklist yang mencakup kriteria kualitas, kebersihan, dan jumlah bahan baku. Selain itu, kerjasama yang erat dengan supplier untuk mengkomunikasikan spesifikasi yang diharapkan perlu ditingkatkan, serta memastikan adanya jalur komunikasi yang efektif untuk penanganan cepat terhadap keluhan atau ketidaksesuaian bahan baku.

2. Dengan meningkatkan evaluasi rutin terhadap kinerja supplier dan menyepakati penalti atau insentif berdasarkan ketepatan waktu pengiriman dapat mendorong kepatuhan mereka terhadap jadwal pengiriman, sehingga pengiriman bahan baku oleh supplier tidak mengalami keterlambatan.
3. Untuk memastikan bahan baku tetap dalam kondisi optimal dan meminimalkan kerugian, sebaiknya menerapkan sistem penyimpanan yang terstruktur dengan baik, termasuk pengelolaan suhu dan kelembapan yang sesuai untuk setiap jenis bahan. Bahan baku seperti daging, produk susu, dan sayuran perlu disimpan dalam suhu yang tepat untuk mencegah kerusakan dan memperpanjang masa simpan. Penggunaan rak penyimpanan yang terorganisir dan sistem FIFO (First In, First Out) dapat membantu memastikan bahan yang lebih lama digunakan terlebih dahulu, mengurangi pemborosan.

DAFTAR PUSTAKA

- Cahyo, D. A., & Solikhin, A. (2015). Analisis Peranan Purchasing Terhadap Proses Pengadaan Barang Di Hotel Lorin Solo. *Jurnal Pariwisata Indonesia*, 10(2), 1-22.
- Fatimah, E. N. (2015). Strategi Pintar Menyusun SOP. Penerbit: Pustaka Baru Press. Yogyakarta. Unsulangi, H. I., Arrazi
- Gabriele, G. (2018). Analisis Penerapan Standar Operasional Prosedur (Sop) Di Departemen Marketing Dan Hrd PT Cahaya Indo Persada Artikel Ilmiah Jurnal Agora. *Agora*, 6(1).
- Ibrahim, Y. P., Jaenudin, J., & Ramdani, S. H. (2019). Pengendalian Persediaan bahan baku dalam meningkatkan kelancaran proses produksi pada CV Bagas NF Interior. *Jurnal Online Mahasiswa (JOM) Bidang Manajemen*, 4(1).
- May Vitha Rahmadhani, Febi Anggara, & Zulfikar, A. (2022). Prosedur Pengadaan Bahan Baku Pada Cafe Espresso: *Jurnal Multidisiplin Ilmu*, 1(06), 1327–1330.
<https://journal.mediapublikasi.id/index.php/bullet/article/view/2071>
- Meirani Harsasi, S. E. (2016). Pengantar Manajemen Rantai Pasokan (Supply Chain Management).
- Reksohadiprojo, S. (2017). *Manajemen strategi Sukanto Reksohadiprojo*. | Dinas Perpustakaan dan Arsip Daerah DIY. Jogjaprovo.go.id.
<https://balaiyanpus.jogjaprovo.go.id/opac/detail-opac?id=14058>
- Rofiki, A. (2020). Alur Proses Pengadaan Bahan Baku Pada Produk Okra

Beku PT Mitratani Dua Tujuh Jember.

Sugiyono. (2016). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D.*

Bandung: CV ALFABETA.

Sumiati, N., & Siti Sofro Sidik. (2024). Pengadaan Bahan Olahan Makanan di Purchasing Section Grand Jatra Hotel Pekanbaru Provinsi Riau. *Jurnal Online Mahasiswa (JOM) Bidang Ilmu Sosial Dan Ilmu Politik*, 2(1),1–15.

<https://jom.unri.ac.id/index.php/JOMFSIP/article/view/3806>

Willem Siahaya. (2016). *Manajemen Pengadaan : Procurement Management.* Open Library; In Media.

<https://openlibrary.telkomuniversity.ac.id/pustaka/136254/manajemen-pengadaan-procurement-management.html>

Yusuf, A. M., Hasmizal, H., & Nurjanah, L. (2022). Akuntansi Pembelian Bahan Baku Berbasis VB. NET di PT. Blasfolie Internasional Indonesia. *Dirgamaya: Jurnal Manajemen dan Sistem Informasi*, 1(3), 46-57.

JURUSAN ADMINISTRASI BISNIS
POLITEKNIK NEGERI BALI