

**PROSEDUR PROSES PENGADAAN BAHAN BAKU
PADA *DRY STORE* DI HOTEL THE APURVA KEMPINSKI
BALI**



POLITEKNIK NEGERI BALI

Oleh
I Made Pebri Asmara
NIM 1915713082

**PROGRAM STUDI D3 ADMINISTRASI BISNIS
JURUSAN ADMINISTRASI NIAGA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2022**

**PROSEDUR PROSES PENGADAAN BAHAN BAKU
PADA *DRY STORE* DI HOTEL THE APURVA KEMPINSKI
BALI**



POLITEKNIK NEGERI BALI

**Oleh
I Made Pebri Asmara
NIM 1915713082**

**PROGRAM STUDI D3 ADMINISTRASI BISNIS
JURUSAN ADMINISTRASI NIAGA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2022**

SURAT PERNYATAAN KEASLIAN KARYA TUGAS AKHIR

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : I Made Pebri Asmara

NIM : 1915713082

Prodi / Jurusan : D3 Administrasi Bisnis / Administrasi Niaga

Dengan ini menyatakan bahwa naskah Tugas Akhir saya dengan judul: **“Prosedur Proses Pengadaan Bahan Baku Pada Dry Store di Hotel The Apurva Kempinski Bali”** adalah memang benar asli karya saya. Dengan ini saya juga menyatakan bahwa dalam naskah Tugas 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 Tugas 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, 22 Agustus 2022

Yang menyatakan,

A handwritten signature in black ink is written over a rectangular meter stamp. The stamp features the Garuda Pancasila emblem at the top, the text 'METERAT TEMPEL' in the center, and the alphanumeric code 'BAJX989074400' at the bottom. To the left of the stamp, there is a vertical strip with the text 'SEPALUN RIBU RUPAH' and a series of four circular perforations.

I Made Pebri Asmara

NIM 1915713082

LEMBAR PERSETUJUAN PEMBIMBING

1. Judul Tugas Akhir : **Prosedur Proses Pengadaan Bahan Baku Pada Dry Store di Hotel The Apurva Kempinski Bali**

2. Penulis

a. Nama : I Made Pebri Asmara

b. NIM : 1915713082

3. Jurusan : Administrasi Niaga

4. Program Studi : D3 Administrasi Bisnis

Badung, 22 Agustus 2022

Menyetujui,

Pembimbing I,



Ni Luh Made Wijayati, SE., M.Si
NIP. 196401141988112001

Pembimbing II,



Drs. I Made Ardana Putra, M.Si
NIP. 195912311989031012

LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR
PROSEDUR PROSES PENGADAAN BAHAN BAKU PADA DRY
STORE DI HOTEL THE APURVA KEMPINSKI BALI

Oleh:

I Made Pebri Asmara

NIM. 1915713082

Disahkan Oleh:

Ketua Penguji



Ni Luh Made Wiljayati, S.E., M.Si.

NIP. 196401141988112001

Penguji I



Drs I Ketut Yasa, MM
NIP. 196102271990031001

Penguji II



Nyoman Indah Kusuma Dewi, SE, MBA, Ph.D
NIP. 196409291990032003

Mengetahui,
Jurusan Administrasi Niaga
Ketua,



Dr. I Ketut Santra, M.Si.
NIP. 196710211992091002

Badung, 22 Agustus 2022
Program Studi Administrasi Bisnis
Ketua,



I Made Widiantara, S.Psi., M.Si.
NIP. 197902182003121002

PRAKATA

Puji dan syukur dipanjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa karena atas rahmat dan karunia-Nya, penulis dapat menyusun penelitian Tugas Akhir dengan judul “**Prosedur Proses Pengadaan Bahan Baku Pada *Dry Store* di Hotel The Apurva Kempinski Bali**” dan menyelesaikan tepat pada waktunya.

Laporan Proyek Akhir ini diajukan untuk memenuhi salah satu syarat lulus Program Studi D3 Administrasi Bisnis Jurusan Administrasi Niaga di Politeknik Negeri Bali. Dalam kesempatan kali ini, penulis mengucapkan banyak terima kasih kepada semua pihak yang telah membantu selama proses penyusunan Tugas Akhir, maupun untuk segala dukungan selama 3 tahun penulis menjalani Pendidikan di Politeknik Negeri Bali. Ucapan terima kasih ini disampaikan kepada:

1. I Nyoman Abdi, S.E., M.eCom. selaku Direktur Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan untuk mengenyam pendidikan di Politeknik Negeri Bali.
2. Dr. I Ketut Santra, M.Si. selaku Ketua Jurusan Administrasi Niaga yang telah memberikan arahan dan motivasi
3. I Made Widiantra, S.Psi., M.Si. selaku Ketua Program Studi D3 Administrasi Bisnis yang telah memberikan pengarahan dan petunjuk selama penyusunan Tugas Akhir ini.
4. I Wayan Eka Dian Rahmanu, S.Pd., M.Pd., selaku Koordinator Praktik Kerja Lapangan yang telah memberikan dorongan dan

arahan selama melaksanakan Praktik Kerja Lapangan.

5. Ni Luh Made Wijayati, S.E., M.Si selaku Dosen Pembimbing I yang telah memberikan bimbingan, dukungan dan masukan kepada penulis sehingga tersusunnya Tugas Akhir ini.
6. Drs. I Made Ardana Putra, M.Si. selaku Dosen Pembimbing II yang telah memberikan bimbingan, dukungan dan masukan kepada penulis sehingga tersusunnya Tugas Akhir ini.
7. Seluruh dosen Administrasi Niaga atas jasanya dalam mengajar dan memberikan banyak ilmu selama penulis menjalankan studi, serta seluruh staff Administrasi Niaga yang telah mendukung kelancaran proses perkuliahan.
8. I Komang Adi Putra selaku *Cost Control Supervisor*, Kadek Sanjaya Putra selaku *Purchasing Clerk*, dan Gede Oka Yudistira selaku *Storekeeper* serta seluruh staf Hotel The Apurva Kempinski Bali yang telah memberikan izin dan membantu memberikan data-data yang dibutuhkan oleh penulis.
9. Keluarga tercinta yang telah memberikan bantuan dukungan material maupun moral kepada penulis selama penulisan Tugas Akhir ini.
10. Seluruh rekan-rekan mahasiswa/i Administrasi Niaga tahun angkatan 2019, terkhususnya kelas B / D3 Administrasi Bisnis atas dukungan dan kebersamaan dalam melewati suka duka selama tiga tahun terakhir.
11. Serta seluruh pihak yang tidak dapat penulis sebutkan satu per satu

atas segala dukungan selama ini dan atas bantuannya dalam menyelesaikan Tugas Akhir ini.

Penulis menyadari bahwa masih banyak kekurangan dari penyusunan Proyek Akhir ini, baik dalam materi maupun penyampaian laporan. Oleh karena itu, kritik dan saran yang membangun sangat penulis harapkan.

Akhir kata penulis mengucapkan terima kasih. Semoga penelitian ini dapat bermanfaat sebagai bahan informasi bagi pembaca.

Badung, 22 Agustus 2022

A handwritten signature in black ink, appearing to be 'I Made Pebri Asmara', written in a cursive style.

I Made Pebri Asmara

ABSTRAK

Pada era abad ke-20 ini hotel tidak hanya dipergunakan untuk menginap, namun berkembang menjadi tempat pertemuan bisnis, seminar, dan tempat resepsi pernikahan. Pertumbuhan dunia bisnis perhotelan semakin meningkat, dapat dilihat dari banyaknya hotel berdiri sampai saat ini mendorong manajemen agar berinovasi dalam mengembangkan produk yang ditawarkan. Untuk dapat mempertahankan kelangsungan usaha dalam persaingan bisnis yang ketat, hotel perlu meningkatkan daya saing perusahaan. Hotel harus terus berupaya meningkatkan *customer value* dengan cara meningkatkan kecepatan respon terhadap permintaan tamu, meningkatkan kualitas produk dan jasa yang dihasilkan. Dalam menunjang aktivitas tersebut, hotel perlu mengelola persediaan secara efektif dan efisien. Ketepatan dalam pengadaan bahan makanan akan meningkatkan kepercayaan tamu terhadap hotel melalui konsistensi kualitas, dan konsistensi penyajian produk. Oleh karenanya, untuk mewujudkan persediaan yang terlaksana dengan baik serta stabil, konsep manajemen persediaan perlu diterapkan

Teknik pengumpulan data dalam penulisan ini yakni, observasi, wawancara dan dokumentasi. Teknik observasi yang digunakan yakni observasi partisipan, dengan metode wawancara terstruktur yang mewawancari 4 responden serta dilengkapi dengan dokumentasi sebagai data pendukung.

Hasil penulisan ini menunjukkan bahwa pengendalian persediaan pada The Apurva Kempinski Bali dapat dikatakan belum berjalan dengan baik, hal tersebut dikarenakan terjadinya beberapa kendala yang terjadi disetiap sektor yang berkaitan dengan proses pengadaan bahan makanan.

Kata Kunci: Pengendalian Persediaan, *Flowchart*, Pandemi Covid-19, Metode Persediaan Min-Max dan The Apurva Kempinski Bali

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	
SURAT PERNYATAAN KEASLIAN KARYA TUGAS AKHIR	i
LEMBAR PERSETUJUAN PEMBIMBING	ii
LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR	iii
PRAKATA	iv
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Pokok Masalah	6
C. Batasan Masalah.....	7
D. Tujuan Penelitian.....	7
E. Manfaat Penelitian	7
1. Manfaat Teoritis	7
2. Manfaat Praktis	7
F. Metode Penelitian.....	8
1. Lokasi Penelitian	8
2. Objek Penelitian	8
3. Data Penelitian.....	8
a. Jenis Data	8
b. Sumber Data.....	9
c. Teknik Pengumpulan Data.....	9
4. Teknik Analisis Data.....	11
BAB II LANDASAN TEORI	12
A. Manajemen Persediaan.....	12
1. Pengertian Manajemen Persediaan	12
a. Pengertian Persediaan	13
b. Fungsi Persediaan	14

c. Jenis–Jenis Persediaan	16
d. Nilai Persediaan.....	17
B. Pengendalian Persediaan (<i>Inventory Control</i>).....	20
1. Pengertian Pengendalian Persediaan	20
2. Tujuan Pengendalian Persediaan	21
C. <i>Flowchart</i>	22
1. Pengertian <i>Flowchart</i>	22
2. Simbol-Simbol <i>Flowchart</i>	23
BAB III GAMBARAN UMUM	27
A. Sejarah Berdirinya The Apurva Kempinski Bali	27
B. Bidang Usaha	33
C. Struktur Organisasi.....	44
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	57
A. Kebijakan Perusahaan	57
B. Analisis dan Interpretasi Data.....	62
BAB V SIMPULAN DAN SARAN	86
A. Simpulan	86
B. Saran.....	88
DAFTAR PUSTAKA	
LAMPIRAN	

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Simbol-Simbol Arus pada <i>Flowchart</i>	24
Tabel 2.2 Simbol-Simbol Proses pada <i>Flowchart</i>	25
Tabel 2.3 Simbol-Simbol Input – Output pada <i>Flowchart</i>	26
Tabel 4.1 Analisis Penerapan Metode Persediaan Di Hotel The Apurva Kempinski Bali	68
Tabel 4.2 Analisis Proses Pengadaan Bahan Makanan	70
Tabel 4.3 Analisis Proses Penerimaan Bahan Makanan Di Hotel The Apurva Kempinski Bali	74
Tabel 4.4 Analisis proses penyimpanan bahan makanan di hotel The Apurva Kempinski Bali	76
Tabel 4.5 Analisis Proses Pengeluaran Bahan Makanan Di Hotel The Apurva Kempinski Bali	80

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Struktur Organisasi di <i>Finance Department</i>	45
Gambar 4.1 <i>Flowchart</i> Pengendalian Persediaan Bahan Dasar Pada <i>Dry Store</i>	63

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Daftar Pertanyaan Wawancara

Lampiran 2. Daftar Bahan Baku Masakan Di *Dry Store*

Lampiran 3. Bentuk Purchase Order pada The Apurva Kempinski Bali

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Indonesia merupakan salah satu negara yang terkenal menjadi daerah tujuan wisatawan bagi mancanegara karena memiliki keanekaragaman budaya, adat istiadat, suku, ras dan bahasa yang berbeda-beda, sehingga hal ini membuat Indonesia dianggap memiliki keunikan dan daya tarik tersendiri dibandingkan dengan negara lainnya. Indonesia sendiri memiliki beberapa pulau destinasi utama yang selalu dikunjungi oleh wisatawan setiap tahunnya, daerah pariwisata di Indonesia yang memiliki jumlah kunjungan terbesar baik dari wisatawan domestik maupun mancanegara adalah Pulau Bali.

Bali adalah salah satu tujuan utama wisata di Indonesia yang terletak di bagian tengah Indonesia yang terkenal memiliki keindahan alam yang sangat mempesona. Selain dikenal memiliki keindahan alam terutama pantainya, Bali dikenal sebagai destinasi wisata yang memiliki budaya yang

sangat unik. Bali sangat terkenal dengan berbagai julukannya seperti Pulau Dewata, Pulau Seribu Pura, dan lain sebagainya. Hal ini dapat dilihat dari adanya peningkatan jumlah wisatawan yang berkunjung dari waktu ke waktu, baik dari wisatawan mancanegara maupun domestik.

Dengan jumlah kunjungan wisatawan ke Pulau Bali yang terus meningkat, sangat diperlukannya fasilitas dan akomodasi yang dapat digunakan oleh wisatawan ketika berkunjung. Salah satu akomodasi yang diperlukan adalah hotel. Menurut Putri (2016:12) hotel merupakan jenis usaha yang dikelola secara profesional, menyediakan pelayanan jasa penginapan, makanan dan minuman serta fasilitas lainnya, diperuntukkan untuk masyarakat umum.

Pada era abad ke-20 ini hotel tidak hanya dipergunakan untuk menginap, namun berkembang menjadi tempat pertemuan bisnis, seminar, dan tempat resepsi pernikahan. Pertumbuhan dunia bisnis perhotelan semakin meningkat, dapat dilihat dari banyaknya hotel berdiri sampai saat ini mendorong manajemen agar berinovasi dalam mengembangkan produk yang ditawarkan. Untuk dapat mempertahankan kelangsungan usaha dalam persaingan bisnis yang ketat, hotel perlu meningkatkan daya saing perusahaan. Hotel harus terus berupaya meningkatkan *customer value* dengan cara meningkatkan kecepatan respon terhadap permintaan tamu, meningkatkan kualitas produk dan jasa yang dihasilkan. Dalam menjuang aktivitas tersebut, hotel perlu mengelola persediaan secara efektif dan efisien.

Ketepatan dalam pengadaan bahan makanan akan meningkatkan kepercayaan tamu terhadap hotel melalui konsistensi kualitas, dan konsistensi penyajian produk. Oleh karenanya, untuk mewujudkan persediaan yang terlaksana dengan baik serta stabil, konsep manajemen persediaan perlu diterapkan. Menurut Witjaksono (2012:167) bahwa manajemen persediaan yang baik merupakan hal penting yang tidak dapat diabaikan, dan hal itu dituangkan dalam suatu kebijakan mengenai persediaan. Persediaan sebagai kekayaan hotel yang sangat diandalkan karena dengan adanya persediaan maka hotel dapat menjalankan aktivitas operasionalnya.

Persediaan sendiri merupakan sejumlah barang jadi, bahan baku, dan barang dalam proses yang dimiliki perusahaan dengan tujuan untuk dijual atau diproses lebih lanjut (Rudianto, 2012:222),. Oleh karena itu, setiap hotel harus mampu mengendalikan persediaan bahan baku yang optimal untuk kelancaran proses produksi. Melalui pengendalian persediaan yang optimal, hotel dapat memenuhi kebutuhan pelanggan dengan tepat waktu sehingga tujuan hotel dapat tercapai. Dalam usaha untuk mencapai tujuan tersebut, hotel harus dapat menyediakan bahan baku yang diperlukan untuk proses produksi tersebut secara tepat. Untuk menunjang hal diatas, hotel diharapkan akan bisa membuat suatu perkiraan tentang penyediaan bahan bakunya dengan baik, akan tetapi jangan sampai perkiraan tersebut terlalu besar mupun terlalu kecil. Karena didalam menetapkan perkiraan persediaan bahan baku tersebut harus benar-benar diperhitungkan secermat mungkin, sebab kalau perkiraan tersebut terlalu

besar maka akan mengakibatkan tertumpuknya bahan makanan di gudang dan tentu saja hal ini akan mengakibatkan adanya tambahan biaya penyimpanan, disamping itu juga timbul resiko kerusakan atau hilangnya bahan. Begitu pula jika perkiraan itu terlalu kecil, maka hal ini mengakibatkan kekurangan bahan untuk proses produksi, dan akibat lainnya adalah biaya tambahan untuk pemesanan yang mungkin akan memerlukan uang lebih besar dikarenakan harga barang tersebut naik. Oleh karenanya, untuk mewujudkan persediaan yang terlaksana dengan baik serta stabil, konsep manajemen persediaan perlu diterapkan.

Persediaan pada umumnya dapat berbentuk sebagai persediaan bahan baku, bahan pendukung, maupun barang jadi. Persediaan pada *Dry Store* sendiri hanya dapat berupa persediaan makanan dan minuman sebagai bahan baku makanan yang digunakan untuk dijual. Bahan baku makanan sendiri dapat diklasifikasikan menjadi 2 jenis, yaitu *perishable food* (bahan makanan yang mudah rusak) seperti : daging, unggas, sayuran, buah-buahan dan *non-perishable food* (bahan makan yang tidak mudah rusak) seperti: sereal, gula, tepung, selai, kacang-kacangan dan makanan dalam kemasan.

Dry Store merupakan sebuah tempat yang digunakan untuk menyimpan dan menjaga semua persediaan bahan baku makanan yang termasuk kedalam *non-perishable food* agar jumlah bahan baku makanan yang akan digunakan nantinya tetap tersedia dalam batas aman sehingga tidak mengganggu operasional hotel. Persediaan bahan-bahan makanan yang ada di *Dry Store* sangat diberikan perhatian khusus, baik itu

pengecekan kapan barang itu tiba hingga umur pakai (*expired date*) dari masing-masing bahan makanan tersebut agar mencegah timbulnya kerugian dan tidak keoptimalnya penggunaan barang. Perhatian khusus itu diberikan oleh seseorang yang disebut dengan *Storekeeper*. *Storekeeper* disini berperan penting untuk selalu memastikan bahwa keadaan dari bahan makanan yang ada di dalam *Dry Store* tetap aman dan dapat digunakan.

Di dalam proses menjaga persediaan bahan makanan yang termasuk kedalam *non-perishable food* tersebut, *Storekeeper* terkadang mengalami permasalahan yang tidak terduga yaitu seperti terjadinya kelebihan persediaan yang mengakibatkan kapasitas di *Dry Store* menjadi menumpuk dan terkadang sebaliknya, yaitu keadaan dimana tiba-tiba terjadi lonjakan konsumen yang mengakibatkan setiap *outlet* memerlukan 2 atau 3 kali lipat dari keadaan biasanya sehingga membuat persediaan barang yang dimiliki tidak mampu memenuhi permintaan. Dengan permasalahan demikian, maka diperlukannya sebuah perhitungan yang tepat dalam mengelola persediaan barang. Dalam proses pengelolaan persediaan barang tersebut tidak terlepas dari bagaimana proses perencanaan pembelian bahan-bahan makanan tersebut sehingga hotel dapat terhindar dari pemborosan biaya.

Dengan adanya pengendalian persediaan bahan baku makanan akan sangat membantu manajemen dalam mengetahui berapa banyak jumlah pemesanan yang optimal dan titik dimana harus melakukan pemesanan terhadap suatu barang.

Hasil wawancara awal peneliti dengan *Receiving* dan *Storekeeper* di hotel The Apurva Kempinski Bali, periode pembelian bahan makanan untuk *Dry Store* selama ini dilakukan dalam satu bulan sebanyak dua sampai empat kali dan belum ada metode untuk pengendalian persediaan bahan baku yang ditetapkan sebelumnya, hanya sesuai perkiraan penggunaan barang tersebut saja. Sehingga tidak ada ketetapan dalam menentukan batas optimal dari satu jenis barang, karena seringnya terjadi kebutuhan mendesak maka pemesanan selalu dlebihkan sehingga hal tersebut mengakibatkan pemesanan dilakukan dengan jumlah banyak dan fluktuatif, hal ini mengakibatkan jumlah barang yang berlebihan di akhir periode. Berdasarkan hal tersebut penulis mencoba mengangkat uraian diatas dan mengambil penelitian dengan judul “**Prosedur Proses Pengadaan Bahan Baku Pada *Dry Store* di Hotel The Apurva Kempinski Bali**”

B. Pokok Masalah

1. Bagaimana prosedur proses pengadaan bahan baku makanan yang dilakukan di *Dry Store* pada Hotel The Apurva Kempinski Bali?
2. Apa saja kendala yang dialami oleh *Storekeeper* dalam melakukan pengadaan bahan baku makanan di *Dry Store* pada Hotel The Apurva Kempinski Bali?

C. Batasan Masalah

Adapun batasan masalah dalam penelitian ini adalah penulis membatasi penelitian ini dengan memfokuskan pada bahan baku groceries yang dibatasi lagi menurut jenis bahan makanan groceries yang bersifat *non-perishable food* (bahan makan yang tidak mudah rusak).

D. Tujuan Penelitian

1. Untuk mengetahui bagaimana prosedur proses pengadaan bahan baku makanan yang dilakukan di *Dry Store* pada hotel The Apurva Kempinski Bali
2. Untuk mengetahui kendala apa saja yang dialami oleh *Storekeeper* dalam melakukan pengadaan bahan baku makanan di *Dry Store* pada hotel The Apurva Kempinski Bali

E. Manfaat Penelitian

1. Manfaat Teoritis

Penelitian ini diharapkan dapat dijadikan sebagai bahan kajian dan memberikan tambahan referensi untuk akademis sebagai bahan acuan dan contoh untuk melakukan penelitian dan pengamatan dalam bidang yang sama.

2. Manfaat Praktis

Hasil penelitian ini sebagai pengetahuan tentang pengendalian persediaan bahan baku makanan yang dilakukan di

Dry Store pada The Apurva Kempinski Bali, disamping itu juga sebagai tugas akhir untuk menyelesaikan tahapan proses perkuliahan di jurusan Administrasi Niaga.

F. Metode Penelitian

1. Lokasi Penelitian

Penelitian ini dilakukan di hotel The Apurva Kempinski Bali. Yang beralamat lengkap di lot 4, Jl. Raya Nusa Dua Selatan, Benoa, Kecamatan Kuta Selatan, Kab. Badung, Bali.

2. Objek Penelitian

Hotel The Apurva Kempinski Bali merupakan objek penelitian yang diangkat oleh penulis. Adapun narasumber dalam penelitian ini adalah pihak *Finance* bagian *Purchasing*, *Storekeeper*, *Receiving* serta bagian *Cost Control*.

3. Data Penelitian

a. Jenis Data

Jenis penelitian yang digunakan pada penelitian ini adalah Penelitian Deskriptif. Menurut Sugiyono (2015:336) mengungkapkan penelitian deskriptif merupakan penelitian yang bersifat menggambarkan suatu fenomena, peristiwa, dan gejala menggunakan data kualitatif. Oleh karena itu, jenis data yang akan digunakan pada penelitian kali ini adalah jenis data kualitatif.

b. Sumber Data

Sumber data dalam penelitian ini dibagi menjadi 2 sumber, yaitu:

- 1) Data Primer, Dilakukan melalui observasi dan wawancara kepada pihak *Purchasing* dan *Storekeeper*.
- 2) Data Sekunder, Pengumpulan data yang bersifat sekunder diambil dari buku-buku maupun *website* yang ada hubungannya dengan penelitian ini.

c. Teknik Pengumpulan Data

Proses pengumpulan data merupakan hal penting dalam melaksanakan penelitian, karena itulah dasar dalam menemukan masalah yang akan diselesaikan yaitu dengan pengumpulan informasi. Ada dua jenis data yang digunakan, pertama yaitu data primer dilakukan melalui observasi dan wawancara kepada pihak *Purchasing* dan *Storekeeper*. Selanjutnya yang kedua yaitu data sekunder yang berupa dokumen berisi data yang diambil langsung dari pihak The Apurva Kempinski Bali dan studi kepustakaan untuk mendapatkan teori sebagai referensi dari para ahli melalui buku-buku.

1) Wawancara

Menurut Sugiyono (2013:72) wawancara merupakan pertemuan dua orang untuk bertukar informasi dan ide melalui tanya jawab sehingga dapat di

konstruksikan makna dalam suatu topik tertentu. Wawancara dilakukan untuk mendapatkan informasi yang tidak dapat diperoleh melalui observasi atau kuesioner. Tidak semua data diperoleh dengan observasi sehingga peneliti harus mengajukan pertanyaan kepada partisipan. Pertanyaan-pertanyaan tersebut sangat penting untuk menangkap persepsi, pikiran, pendapat, perasaan orang tentang suatu gejala, peristiwa, fakta atau realita.

2) Observasi

Menurut Sugiyono (2013:72) pengamatan atau observasi merupakan kegiatan pencatatan fenomena yang dilakukan secara sistematis. Metode observasi ini dimaksudkan untuk mengumpulkan data dengan melakukan pengamatan secara langsung terhadap objek yang diteliti untuk mendapatkan hasil yang diinginkan. Data yang diobservasi dapat berupa gambaran tentang sikap, kelakuan, perilaku, tindakan, keseluruhan interaksi antara manusia dan juga dapat berupa interaksi dalam suatu organisasi atau pengalaman para anggota dalam berorganisasi.

3) Studi Dokumentasi

Menurut Sugiyono (2013:73) Studi dokumentasi adalah sebuah kegiatan penelitian dengan cara melakukan pengumpulan data berupa data serta laporan

yang berkaitan dengan masalah dalam penelitian. Data yang didapatkan dapat berupa dokumen maupun gambar yang menggambarkan prosedur proses pengadaan yang dilakukan di hotel The Apurva Kempinski Bali

4. Teknik Analisis Data

Menurut Sugiyono (2015:169) analisis data adalah mengelompokkan data, menyajikan data tiap variable yang diteliti, dan melakukan perhitungan untuk menjawab rumusan masalah. Dapat disimpulkan bahwa data yang didapat di lokasi penelitian kemudian akan diolah dan hasil data olahan tersebut kemudian akan dianalisa agar didapatkan jawaban untuk rumusan masalah yang diteliti. Teknik analisa data yang digunakan adalah Analisa deskriptif kualitatif yang bersifat mendeskripsikan dan memberi gambaran dari hasil penelitian agar menjadi informatif.

BAB V

SIMPULAN DAN SARAN

A. Simpulan

Berdasarkan hasil dan pembahasan penelitian tentang penerapan pengendalian persediaan bahan dasar masakan pada Dry Store di hotel The Apurva Kempinski Bali maka dapat disimpulkan bahwa:

1. Pengendalian persediaan pada The Apurva Kempinski Bali dapat dikatakan belum berjalan dengan baik, hal tersebut dikarenakan:
 - a. Pada proses Inventory Harian, penggunaan metode Min-Max belum digunakan secara maksimum.
 - b. Proses pengadaan bahan makanan pada The Apurva Kempinski Bali melalui beberapa tahapan. Tahapan-tahapan tersebut digunakan untuk menjaga *cost* yang digunakan agar tidak terlalu besar sekaligus menjaga agar tidak ada pemborosan yang terjadi.

- c. Kemudian, pada penerimaan bahan dasar di hotel The Apurva Kempinski Bali ada beberapa standar produk yang harus terpenuhi apabila bahan masakan tersebut baru datang. Standar-standar tersebut terdiri dari tanggal kedaluwarsa yang tidak terlalu dekat dengan tanggal kedatangan, kemudian bentuk kemasan yang masih terlihat bagus.
 - d. Pada tahap penyimpanan bahan masakan ini ada beberapa hal yang harus diperhatikan agar menjaga bahan masakan selalu terjaga seperti temperatur ruangan, fungsi peralatan penyimpanan yang masih beroperasi dengan baik, dan kebersihan ruangan yang terjaga.
 - e. Setelah itu, proses pengeluaran bahan dasar pada *Dry Store* harus selalu menggunakan *storeroom requisition* yang sudah di *approval* oleh *Director of Culinary*.
2. Kendala yang dihadapi dalam penerapan pengendalian persediaan bahan dasar pada *Dry Store* tidak lain juga berasal dari kendala masing-masing fungsi yang terkait. Kendala-kendala yang terjadi pada fungsi-fungsi terkait menyebabkan terjadinya pemborosan dalam penggunaan bahan-bahan dasar makanan. Fungsi atau bagian tersebut harus terkendali sehingga kerugian yang disebabkan dapat diperkecil. Oleh sebab itu manajemen perlu menerapkan upaya-upaya untuk meminimalisir terjadinya kerugian berjangka panjang.

B. Saran

Berdasarkan penelitian ini, Adapun beberapa saran yang dapat diberikan penulis adalah:

1. Bagian *Storekeeper* seharusnya lebih memaksimalkan dalam penggunaan metode yang telah ditentukan agar terciptanya pengendalian bahan dasar yang baik dan terhindar dari kekurangan bahan dasar masakan ataupun kebalikannya.
2. Barang yang akan masuk *Dry Store* sebaiknya diberikan label atau stampel yang berisikan informasi kedatangan barang, sehingga prosedur *first in first out* (FIFO) dapat terlaksana dengan baik dan dapat meminimalisir kerusakan pada barang
3. *Director of Culinary* setiap pagi sebelum dimulainya jam operasional harus datang ke *Dry Store* untuk mengecek *storeroom requisition*, kemudian mengecek apakah semua *storeroom requisition* sudah berisi tanda tangan atau belum. Apabila belum berisi tanda tangan, *Director of Culinary* harus segera menandatangani. Dengan demikian, permintaan *kitchen* untuk bahan masakan akan terkendali dan meminimalisir terjadinya pemborosan.

DAFTAR PUSTAKA

- Ali, L. (2013). *Kamus Lengkap Bahasa Indonesia*. Surabaya: Apollo.
- Armanto, W. (2012). *Akuntansi Biaya Edisi Pertama*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Assauri, S. (2012). *Manajemen Produksi dan Operasi*. Jakarta: Lembaga Fakultas Ekonomi UI.
- Atmadja, D. S., & Sukmawati, F. (2017). International Conference On Guidance and Counseling. *Islamic State Institut of Pontianak*, 359.
- bali.bps.go.id. (2022, Juni 25). *Jumlah hotel bintang*. Retrieved from BPS: <https://bali.bps.go.id/indicator/16/222/1/jumlah-hotel-bintang.html>
- Fahmi, I. (2012). *Manajemen Produksi dan Operasi*. Bandung: Alfabeta.
- Heizer, J., & Barry, R. (2013). *Operations Management 10th Edition*. New Jersey: Prentice Hall-Inc.
- Herjanto, E. (2014). *Manajemen Operasi*. Jakarta: PT Raja Grafindo Persada.
- Hermawan, S. (2013). *Akuntansi Perusahaan Manufaktur*. Jakarta: Balai Pustaka.
- Hery. (2012). *Teori Akuntansi Cetakan ke-2*. Jakarta: PT Fajar Interpratama Offset.
- Indrajit, R., & Djokopranoto, R. (2013). *Strategi Manajemen Pembelian dan Supply Chain*. Jakarta: Grasindo.
- Kasmir. (2012). *Analisis Laporan Keuangan Cetakan ke-5*. Jakarta: PT Raja Grafindo Persada.
- Kinanthi, A., Herlina, D., & Mahardika, A. (2016). *Analisis Pengendalian Bahan Baku Menggunakan Metode Min-Max (Studi Kasus PT. Djitoe Indonesia Tobacco)*. Jawa Tengah: Universitas Sebelas Maret.
- Mardi. (2014). *Sistem Informasi Akuntansi Cetakan ke-2*. Bogor: Ghalia Indonesia.
- Nugroho, R. (2012). *Prinsip Penerapan Pembelajaran*. Jakarta: Balai Pustaka.
- Putri, E. D. (2016). *Pengantar Akomodasi dan Restoran*. Yogyakarta: Deepublish.
- Rangkuti, F. (2012). *Manajemen Persediaan*. Jakarta: PT Raja Grafindo.

- Ridlo, Ilham Akhsanu. (2017). Panduan Pembuatan *Flowchart*. *Jurnal Fakultas Kesehatan Masyarakat Jilid 11 Terbitan 1*, 1-27.
- Rudianto. (2012). *Pengantar Akuntansi (Konsep dan Teknik Penyusunan Laporan Keuangan)*. Jakarta: Erlangga.
- Sadriatwati, S. (2017). *Analisis Perbandingan Metode EOQ dan POQ Dengan Metode Min-Max Dalam Pengendalian Persediaan Bahan Baku Pada PT Sidomuncul Pupuk Nusantara*. Jakarta: Balai Pustaka.
- Santoso, I. (2014). *Akuntansi Keuangan Menengah*. Jakarta: Salemba Empat.
- Sartono, A. (2014). *Manajemen Keuangan*. Yogyakarta: BPFE.
- Sugiyono. (2013). *Memahami Penelitian Kuantitatif, Kualitatif*. Bandung: Alfabeta.
- Sugiyono. (2015). *Cara Mudah Menyusun: Skripsi, Tesis, dan Disertasi*. Bandung: Alfabeta.
- Wahab. (2012). *Tujuan Penerapan Program*. Jakarta: Bulan Bintang.
- Warfield, K. W. (2015). *Akuntansi Keuangan Menengah (Intermediate Accounting)*. Jakarta: Salemba Empat.
- Zainal, V. R. (2014). *The Economics of Education*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.