

SKRIPSI

**ANALISIS PENGENDALIAN PERSEDIAAN
BAHAN BAKU PADA PASTRY AND BAKERY
DI NOVOTEL BALI BENOA**



POLITEKNIK NEGERI BALI

Kadek Ngurah Asta Brata

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2025**

SKRIPSI

**ANALISIS PENGENDALIAN PERSEDIAAN
BAHAN BAKU PADA PASTRY AND BAKERY
DI NOVOTEL BALI BENOA**



POLITEKNIK NEGERI BALI

**Kadek Ngurah Asta Brata
NIM 2115834156**

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2025**

SKRIPSI

**ANALISIS PENGENDALIAN PERSEDIAAN
BAHAN BAKU PADA PASTRY AND BAKERY
DI NOVOTEL BALI BENOA**

**Skripsi ini diusulkan sebagai salah satu syarat untuk Memperoleh gelar
Sarjana Terapan Manajemen Bisnis Pariwisata di Politeknik Negeri
Bali**



POLITEKNIK NEGERI BALI

**Kadek Ngurah Asta Brata
NIM 2115834156**

**PROGRAM STUDI MANAJEMEN BISNIS PARIWISATA
JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2025**

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa, karena berkat dan rahmat-Nya penulis dapat menyusun skripsi yang berjudul “Analisis Pengendalian Persediaan Bahan Baku Pada Pastry and Bakery di Novotel Bali Benoa” dalam keadaan tepat waktu. Penulisan skripsi ini merupakan sebuah wadah penyalur ilmu dan minat mahasiswa dalam melakukan penelitian sebagai langkah awal dalam memenuhi syarat penyusunan skripsi agar dapat menyelesaikan Pendidikan Terapan S1 Manajemen Bisnis Pariwisata di Politeknik Negeri Bali.

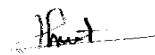
Di mulainya penulisan skripsi ini hingga dapat terselesaikan nya tidak lepas dari berbagai pihak yang selalu memberikan dukungan dan masukan kepada penulis, sehingga pada kesempatan ini penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada pihak tersebut, diantaranya sebagai berikut:

1. I Nyoman Abdi, SE., M.e Com, selaku Direktur Politeknik Negeri Bali yang memberikan fasilitas serta kesempatan pada penulis untuk melaksanakan perkuliahan di kampus Politeknik Negeri Bali.
2. Dr. Ni Nyoman Sri Astuti, SST .Par., M. Par., selaku Ketua Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang memberikan izin melaksanakan perkuliahan pada Jurusan Pariwisata serta turut membantu kelancaran penulisan dalam melakukan skripsi
3. Putu Tika Virginiya, M. Pd., Selaku Sekertaris Jurusan Pariwisata yang serta membantu memberikan kelancaran dan masukan bagi penulis.
4. Made Satria Pramanda Putra, S.H., S.E., M.M., selaku Kordinator Prodi Manajemen Bisnis Pariwisata yang serta memberikan banyak panduan, dorongan dan masukan dalam melaksanakan penyusunan skripsi ini
5. Dr. I Nyoman Winia, M.Si, selaku dosen pembimbing I yang memberikan pandangan, arahan, motivasi dan telah meluangkan waktu untuk membimbing penulis demi kelancaran penyusunan skripsi ini dari tahap awal sampai akhir.

6. Drs. I Ketut Astawa, MM, selaku dosen pembimbing II yang memberikan pandangan, arahan, motivasi dan telah meluangkan waktu untuk membimbing penulis demi kelancaran penyusunan skripsi ini dari awal sampai akhir.
7. Seluruh *staff* di Novotel Bali Benoa khususnya di bagian FB Kitchen Department yang telah menerima penulis untuk belajar dihotel tersebut, memberikan dukungan, bantuan dalam pengumpulan data, pemahaman serta penyaluran ilmu baru bagi penulis yang sangat berguna untuk kelancaran penulisan skripsi ini.
8. Ketut Marmita dan Komang Sumiati, kedua orang tua serta seluruh anggota keluarga yang telah memberi dukungan dan motivasi dalam bentuk fisik, materi maupun doa selama melakukan penulisan skripsi.
9. Teman-teman, sahabat yang senantiasa memberikan dorongan motivasi, dukungan secara terus menerus sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini.
10. skripsi ini masih jauh dari kata sempurna mengingat keterbatasan pengetahuan dan pengalaman yang dimiliki penulis sehingga besar harapan penulis agar skripsi ini bisa bermanfaat bagi mahasiswa. Akhir kata penulis mengucapkan terima kasih dan mohon maaf atas kesalahan dalam melakukan penulisan.

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

Penulis



Kadek Ngurah Asta Brata

ABSTRAK

Asta Brata, Kadek Ngurah (2025). Analisis Pengendalian Persediaan Bahan Baku Pada Pastry and Bakery di Novotel Bali Benoa. Skripsi: Manajemen Bisnis Pariwisata, Jurusan Pariwisata, Politeknik Negeri Bali.

Skripsi ini telah disetujui dan diperiksa oleh Pembimbing I: Dr. I Nyoman Winia, M.Si, dan Pembimbing II: Drs. I Ketut Astawa, M.M.

Kata kunci: Pengendalian Persediaan, Bahan Baku, *Pastry and Bakery*, Novotel

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui penggunaan metode persediaan bahan baku Tepung Terigu dan Gula Pasir pada Novotel Bali Benoa yang paling efektif. Metode pengumpulan data yang digunakan adalah observasi, wawancara, dan dokumentasi. Teknik analisis yang digunakan dalam penelitian ini adalah deskriptif kuantitatif dan deskriptif kualitatif yang menganalisis data dalam proses pelacakan serta pengaturan secara sistematis catatan lapangan yang telah diperoleh dari data purchasing, wawancara, observasi serta membandingkan metode yang digunakan metode Economic Order Quantity (EOQ). Dalam penelitian ini data yang digunakan adalah data stok Novotel Bali Benoa pada tahun 2024. Serta bahan lain agar penulis dapat melaporkan hasil data penelitian. Hasil dari penelitian ini menunjukkan bahwa biaya yang harus dikeluarkan apabila menggunakan metode Economic Order Quantity (EOQ) bahan baku Tepung Terigu tahun 2024 adalah sebesar Rp.62,469 serta Gula Pasir sebesar Rp. 94,084. Jumlah tersebut berbeda jauh dengan biaya yang dikeluarkan oleh Novotel Bali Benoa pada tahun 2024. Dari hasil tersebut biaya persediaan bahan baku dengan menggunakan metode Economic Order Quantity (EOQ) lebih efisien. Dengan menerapkan EOQ, proses pengadaan akan lebih terencana dan sistematis. Ini mengurangi risiko kekurangan atau kelebihan stok, sekaligus menghemat waktu yang sebelumnya terbuang untuk penanganan persediaan darurat atau kelebihan stok. Novotel Bali Benoa dapat meningkatkan keunggulan kompetitifnya dengan mengoptimalkan biaya operasional dan mengalokasikan sumber daya yang dihemat untuk penawaran harga yang lebih menarik kepada pelanggan atau peningkatan kualitas layanan.

ABSTRACT

Asta Brata, Kadek Ngurah (2025). *Analysis of Raw Material Inventory Control in Pastry and Bakery at Novotel Bali Benoa. Undergraduate Thesis: Tourism Business Management, Tourism Department, Politeknik Negeri Bali: Manajemen Bisnis Pariwisata, Jurusan Pariwisata, Politeknik Negeri Bali.*

This undergraduate thesis has been supervised and approved by Supervisor I: Dr. I Nyoman Winia, M.Si, dan Supervisor II: Drs. I Ketut Astawa, M.M.

Keywords: Inventory Control, Raw Materials, Pastry and Bakery, Novotel

This study aims to determine the most effective use of the inventory method for raw materials Wheat Flour and Granulated Sugar at Novotel Bali Benoa. The data collection methods used are observation, interviews, and documentation. The analysis techniques used in this study are descriptive quantitative and descriptive qualitative which analyze data in the process of tracking and systematically arranging field notes that have been obtained from purchasing data, interviews, observations and comparing the methods used by the Economic Order Quantity (EOQ) method. In this study the data used is Novelette Bali Genoa's stock data in 2024. As well as other materials so that the author can report the results of the research data. The results of this study indicate that the costs that must be incurred when using the Economic Order Quantity (EOQ) method for raw materials Wheat Flour in 2024 are RP. 62,469 and Granulated Sugar is RP. 94,084. This amount is very different from the costs incurred by Novotel Bali Benoa in 2024. From these results, the cost of raw material inventory using the Economic Order Quantity (EOQ) method is more efficient. By implementing EOQ, the procurement process will be more planned and systematic. This reduces the risk of under stocking or overstocking, while saving time previously wasted on handling emergency inventory or excess stock. Novotel Bali Benoa can increase its competitive advantage by optimizing operational costs and allocating the saved resources to more attractive pricing offers to customers or improving service quality.

DAFTAR ISI

SKRIPSI.....	i
SKRIPSI.....	ii
SKRIPSI.....	iii
LEMBAR PERSETUJUAN SKRIPSI.....	iv
LEMBAR PENGESAHAN SKRIPSI	v
HALAMAN PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT	vi
KATA PENGANTAR.....	i
ABSTRAK	iii
<i>ABSTRACT</i>	iv
DAFTAR ISI.....	v
DAFTAR TABEL.....	viii
DAFTAR GAMBAR.....	i
DAFTAR LAMPIRAN	i
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	5
1.3 Tujuan Penelitian.....	5
1.4 Manfaat Penelitian.....	5
1.4.1 Manfaat Teoritis.....	5
1.4.2 Manfaat Praktis.....	6
BAB II KAJIAN PUSTAKA.....	7
2.1 Landasan Teori.....	7
2.1.1 Hotel.....	7
2.1.2 Pengertian Pastry and Bakery	7
2.1.3 Persediaan	8
2.1.4 Fungsi Persediaan.....	8
2.1.5 Jenis Biaya Persediaan.....	9
2.1.6 Tujuan Pengendalian Persediaan	10
2.1.7 Bahan Baku.....	11
2.1.8 Economic Order Quantity (EOQ).....	12

2.1.9 Persediaan Pengamanan (Safety Stock)	12
2.1.10 Titik Pesan Kembali (Reorder Point)	13
2.2 Hasil Penelitian Sebelumnya	13
BAB III	17
METODE PENELITIAN	17
3.1 Lokasi Dan Periode Penelitian	17
3.2 Objek Penelitian	17
3.3 Identifikasi Variabel	17
3.4 Definisi Operasional Variabel	17
3.4.1. Persediaan Bahan Baku	18
3.4.2 Ketersediaan Bahan Baku	18
3.5 Jenis dan Sumber Data	19
3.5.1 Jenis Data	20
3.5.2 Sumber Data	21
3.6 Penentuan Informan	23
3.7. Pengumpulan Data	24
3.8 Teknik Analisis Data	25
3.8.1 Analisis Deskriptif Kualitatif	25
3.8.2 Deskriptif Kuantitatif	26
BAB IV	65
HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	65
4.1 Gambaran Umum Novotel Bali Benoa	65
4.1.1 Sejarah Novotel Bali Benoa	65
4.1.2 Bidang Usaha	66
4.1.3 Struktur Organisasi	75
4.2 Penyajian Hasil dan Pembahasan	78
4.2.1 Pengendalian persediaan bahan baku <i>pastry and bakery</i> di Novotel Bali Benoa.	78
4.2.2 Perhitungan pengendalian persediaan bahan baku pada <i>pastry and bakery</i> dengan menggunakan metode EOQ	80
BAB V SIMPULAN DAN SARAN	100
5.1 Kesimpulan	100
5.2 Saran	101

DAFTAR PUSTAKA.....	104
LAMPIRAN.....	106



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR TABEL

Tabel 3 1 Definisi Operasional Variabel.....	19
Tabel 3 2 Data Butter Pada Tahun 2024	20
Tabel 3 3 Data Pemesanan dan Pembelanjaan dan Data Biaya Pengeluaran Tahun 2024.....	21
Tabel 4. 1 Daftar Pembelian Tepung Terigu 2024.....	83
Tabel 4. 2 Daftar Pembelian Gula Pasir 2024.....	87
Tabel 4. 3 Daftar Biaya Pemesanan Bahan Baku Novotel Bali Benoa.....	90
Tabel 4. 4 Daftar Biaya Penyimpanan	91



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR GAMBAR

Gambar 4 1 . Warm Chocolate Cake	68
Gambar 4 2 Tropical Fruit Platter	70
Gambar 4 3 Pisang Goreng	71
Gambar 4.4 Manggo Sago.....	72
Gambar 4 5 Tiramisu	74
Gambar 4 6 Struktur Organisasi Kitchen.....	40
Gambar 4.7 Economic Order Quantity (EOQ) Tepung Terigu.....	93
Gambar 4 .8 Economic Order Quantity Gula Pasir.....	95
Gambar 4 .9 Perbandingan Total Biaya Persediaan Bahan Baku	97



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Surat Ijin Penelitian	106
Lampiran 2. Pedoman Wawancara	107
Lampiran 3. Dokumentasi Wawancara dengan CDP Pastry and Bakery	124
Lampiran 4. Dokumentasi Wawancara dengan Staff Purchasing.....	125
Lampiran 5. Dokumentasi Wawancara dengan Staff Receiving	126
Lampiran 6. Dokumentasi Wawancara dengan Staff Chef Arya.....	127



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Setiap perusahaan memiliki tujuan untuk mendapatkan keuntungan laba yang optimal. Keuntungan laba yang maksimal dapat dicapai ketika perusahaan dapat melaksanakan manajemen perusahaan dengan baik dan berkualitas yang memegang peran yang vital dalam pengambilan keputusan dan pengendalian operasional perusahaan untuk mencapai efektivitas. Untuk mencapai suatu tujuan, setiap perusahaan dipengaruhi oleh beberapa faktor. Salah satu faktor yang berpengaruh terhadap pencapaian tujuan adalah kelancaran proses produksi di dalam sebuah perusahaan

Persediaan menjadi salah satu faktor *internal* dalam mendukung kemajuan perusahaan. Di dalam perusahaan sangat perlu diperhatikan persediaan bahan baku karena ketersediaan bahan baku berdampak langsung pada kelancaran proses produksi perusahaan. Jumlah persediaan tiap perusahaan bervariasi berdasarkan kebutuhan yang dipengaruhi oleh volume produksi, jenis bisnis, dan proses pengolahan (Halima & Pravitasari, 2022). Pengendalian bahan baku diurus atau dipesan dari Departemen tertentu dalam perusahaan. Departemen yang disebut yaitu dari *purchasing* dan *receiving* pada saat pengendalian bahan baku, pemesanan dilakukan oleh Departemen yang sedang membutuhkan bahan baku tersebut. Karena dari Departemen tersebut lah yang mengelola suatu produksi dan mengetahui bahan baku yang sedang dibutuhkan. Sehingga perlu diadakannya pengendalian bahan baku dengan cara pengelompokan biaya –biaya yang terkait

dengan persediaan. Adapun bahan baku yang pemesanannya yang besar yang sering digunakan untuk *pastry and bakery* seperti tepung, gula, *butter* dan adapun bahan baku yang hanya digunakan pada menu tertentu tersebut seperti pengembang, garam, selai, cokelat, ragi dan lain sebagainya.

Novotel Bali Benoa menjual penginapan pada tamu tetapi juga menjual saranan *food & baverage* untuk memenuhi kebutuhan para tamu baik yang berkunjung maupun yang menginap. Saranan *food & baverage* yang disediakan oleh Novotel Bali Benoa adalah *indonesian food, western food, pastry and bakery* dan *bar*.

Selain makanan dan minuman yang disediakan di hotel, *bakery* juga banyak diminati oleh tamu pada saat *buffe breakfast*, produk *bakery* yang disajikan yaitu *plain croissant, chocolate croissant, danish, soft roll, puff* dan lainnya. Berikut untuk *pastry* yang dijual untuk *alacarte* seperti *manggo sago, tiramisu, lava cake, strawberry cheese tartlet, cake* dan lainnya. Oleh sebab itu *pastry and bakery* merupakan hidangan penutup/cemilan setelah mengkonsumsi makanan berat.

Produksi *pastry and bakery* memerlukan banyak pemesanan bahan baku seperti tepung, gula, susu dan minyak dalam jumlah besar dalam satu minggu. Oleh karena itu sebagai bagian dari kelangsungan proses produksi, perusahaan harus memiliki proses persediaan untuk mencapai tujuan tertentu. Persediaan meliputi bahan mentah, bahan pembantu, bahan jadi. Didalam persediaan bahan baku biaya total meliputi biaya pembelian bahan baku, biaya pemesanan dan biaya penyimpanan. Adapun beberapa metode yang dapat digunakan, yaitu (EOQ) *economic order quantity*, *just in time (JIT)*, *material requirement planning (MRP)*, analisis ABC

(*Activity Based Costing*). Metode ini diterapkan sesuai dengan asumsi yang telah ditetapkan serta sesuai dengan kondisi dan keadaan perusahaan seperti meningkatnya *occupancy* yang mengakibatkan pesanan produk secara mendadak, periode pemesanan jumlah permintaan dan lainnya.

Purchasing adalah salah satu fungsi krusial dalam keberhasilan operasi suatu perusahaan. Tanggung jawab fungsi ini adalah memastikan ketersediaan bahan-bahan dalam jumlah dan kualitas yang tepat pada waktu yang dibutuhkan, serta dengan harga yang sesuai dengan kondisi pasar yang berlaku Nurul Nugraha et al.,(2023). Peranan *purchasing* di dalam Departement bukan hanya sekedar menjalankan fungsi administratif pembelian, tetapi juga mencakup strategi pengadaan yang efektif dan efisien untuk memastikan bahwa perusahaan nilai terbaik dari setiap transaksi. Untuk batas waktu pengiriman pesanan PO (*purchase order*) di Novotel Bali Benoa adalah setiap hari Senin-Jumat dan pesanan dibuat pada H-1 sehingga bahan baku yang dipesan dapat diterima pada pagi atau sore hari.

Economic Order Quantity (EOQ) merupakan jumlah pemesanan persediaan yang optimal dari segi biaya, sehingga metode EOQ merupakan salah satu yang penting untuk mengelola persediaan Blongkod et al.,(2023) Selain itu penggunaan EOQ juga mempertimbangkan adanya *safety stock* dan *reorderpoint* yang lebih aman, sehingga cocok untuk diimplementasikan ke *pastry and bakery*, jika terjadinya pemesanan secara tiba-tiba dari *pastry and bakery*, *purchasing* harus memiliki bahan cadangan dan memahami proses pemesanan ulang sehingga tidak terjadi kekurangan bahan baku. Penelitian ini penting dilakukan karena pengelolaan persediaan bahan baku yang efisien dan efektif sangat krusial dalam mendukung

kelancaran operasional perusahaan, khususnya di industri perhotelan yang menghadapi fluktuasi permintaan secara tiba-tiba, seperti pada sektor *pastry and bakery*. Ketidakmampuan dalam mengelola persediaan dapat mengganggu proses produksi.

Novotel Bali Benoa tengah menghadapi tantangan serius dalam pengelolaan persediaan bahan baku untuk divisi *pastry and bakery*. Salah satu masalah utama yang dihadapi adalah kekurangan *safety stock* untuk bahan-bahan penting seperti tepung, gula, *butter* dan bahan lainnya yang diperlukan dalam produksi *pastry and bakery*. Kekurangan *safety stock* ini berdampak signifikan terhadap operasional dapur, efisiensi kerja, dan kepuasan pelanggan. Dalam industri perhotelan, khususnya di layanan makanan dan minuman, konsistensi kualitas serta ketersediaan produk adalah kunci untuk mencapai keberhasilan. Beberapa faktor yang menyebabkan kekurangan *safety stock* antara lain adalah keterlambatan dalam pengiriman bahan baku. Hubungan dengan *supplier* terkadang menghadapi kendala, seperti keterlambatan akibat cuaca atau faktor lainnya yang mengakibatkan stok tidak tiba tepat waktu dan pemantauan persediaan yang belum memadai yang mengakibatkan pengelolaan stok dilakukan secara manual. Situasi ini meningkatkan risiko *human error* dalam pencatatan dan perencanaan persediaan.

Salah satu solusi untuk menyelesaikan permasalahan yang terjadi, penulis tertarik melakukan pendekatan dengan penelitian dengan judul **Analisis Pengendalian Persediaan Bahan Baku Pada Pastry And Bakery Di Novotel Bali Benoa.**

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas maka rumusan masalah yang dapat dibahas,yaitu:

1. Bagaimanakah pengendalian persediaan bahan baku *pastry and bakery* di Novotel Bali Benoa?
2. Bagaimanakah perhitungan pengendalian persediaan bahan baku pada *pastry and bakery* dengan menggunakan metode EOQ?

1.3 Tujuan Penelitian

Berikut merupakan tujuan dari penelitian rumusan masalah dalam penelitian adalah untuk :

1. Mengidentifikasi pengendalian persediaan bahan baku *pastry and bakery* di Novotel Bali Benoa.
2. Menganalisis perhitungan pengendalian persediaan bahan baku pada *pastry and bakery* menggunakan metode EOQ..

1.4 Manfaat Penelitian

Berdasarkan tujuan yang telah peneliti dikemukakan diatas, penelitian ini diharapkan mempunyai beberapa manfaat sebagai berikut :

1.4.1 Manfaat Teoritis

Sebagai referensi dalam melakukan pengambilan keputusan dan penentuan kebijakan perusahaan dimasa yang akan datang.

1.4.2 Manfaat Praktis

Adapun manfaat praktis dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Bagi Politeknik Negeri Bali

Penelitian ini diharapkan dapat menjadi bahan referensi bacaan untuk kedepannya bagi mahasiswa tentang pengendalian persediaan bahan baku *pastry and bakery*.

2. Bagi Novotel Bali Benoa

Penelitian ini diharapkan dapat menjadi bahan evaluasi bagi perusahaan untuk pengendalian persediaan bahan baku yang lebih efisien.

3. Bagi Penulis

Manfaat dari hasil penelitian ini adalah menambah wawasan dan pengetahuan penulis terkait dengan pengendalian persediaan bahan baku di *pastry and bakery* serta dapat mengaplikasikan ilmu dan teori yang telah di peroleh di kampus selama perkuliahan berlangsung dengan mempratekannya di dunia industri dan juga dalam menyelesaikan tugas akhir program Diploma IV Program Studi Manajemen Bisnis Pariwisata, Jurusan Pariwisata, Politeknik Negeri Bali.

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB V

SIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil analisis perhitungan total biaya persediaan yang dilakukan dengan membandingkan kebijakan perusahaan dan metode Economic Order Quantity (EOQ) di Novotel Bali Benoa, diketahui bahwa pengelolaan persediaan bahan baku tepung terigu dan gula pasir belum mencapai tingkat optimal. Kebijakan perusahaan yang diterapkan saat ini menunjukkan biaya penyimpanan yang lebih tinggi dibandingkan hasil perhitungan metode EOQ. Hal ini terlihat dari pengeluaran biaya penyimpanan tepung terigu sebesar Rp176.525 dan gula pasir sebesar Rp146.334 dengan frekuensi pemesanan masing-masing 10 kali per tahun atau satu kali setiap bulan. Kondisi ini mengindikasikan bahwa perusahaan masih menanggung beban biaya penyimpanan yang tidak efisien.

Jika diterapkan metode EOQ, hasil perhitungan menunjukkan adanya potensi penghematan biaya penyimpanan yang signifikan. Total biaya penyimpanan tepung terigu dapat ditekan menjadi Rp. 62.469 dengan frekuensi pemesanan 8 kali per tahun, sedangkan untuk gula pasir biaya penyimpanan dapat berkurang menjadi Rp. 94.084 dengan frekuensi pemesanan 6 kali per tahun. Perbedaan ini membuktikan bahwa metode EOQ lebih efektif dalam menekan biaya penyimpanan sekaligus mengatur jumlah pemesanan yang lebih optimal, sehingga perusahaan dapat meningkatkan efisiensi pengelolaan persediaan bahan baku tanpa mengganggu kelancaran proses produksi.

5.2 Saran

Penulis merekomendasikan kepada manajemen Novotel Bali Benoa untuk menerapkan metode Economic Order Quantity untuk pengendalian bahan baku. Dengan menggunakan perhitungan EOQ, perusahaan dapat mengelola persediaan dengan lebih baik dan mengurangi biaya terkait persediaan. Novotel Bali Benoa perlu melakukan estimasi yang tepat mengenai jumlah pembelian bahan baku agar tidak terjadi pembelian berlebih yang dapat meningkatkan biaya penyimpanan, serta untuk menghindari kekurangan bahan baku yang dapat menyebabkan kehabisan stok.



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR PUSTAKA

- Al, S. et. (2017). Analisis Pengendalian Persediaan Bahan Baku Produksi. *Jurnal Samudra Ekonomi Dan Bisnis*, 8(2), 760–774.
- Andriana, R., & Khoerunisa, F. (2020). Kreasi Pizza Ubi Jalar Ungu Sebagai Peluang Usaha Home Industry. *Jurnal Kajian Pariwisata*, 2(2), 52–62.
- Blongkod, R., Ilat, V., & Mawikere, L. M. (2023). Analisis Pengendalian Persediaan Bahan Baku Dengan Konsep Economic Order Quantity (Eoq) Pada Cv Bregas Likupang Timur Minahasa Utara. *Going Concern : Jurnal Riset Akuntansi*, 18(1), 24–34. <https://ejournal.unsrat.ac.id/v3/index.php/gc/article/view/47022/42044>
- Cahyani, I. A. C., Pulawan, I. M., & Santini, N. M. (2019). Analisis Persediaan Bahan Baku Untuk Efektivitas dan Efisiensi Biaya Persediaan Bahan Baku Terhadap Kelancaran Proses Produksi pada Usaha Industri Tempe Murnisingaraja di Kabupaten Badung. *Wacana Ekonomi (Jurnal Ekonomi, Bisnis Dan Akuntansi)*, 18(2), 116–125. https://ejournal.warmadewa.ac.id/index.php/wacana_ekonomihttp://dx.doi.org/10.22225/we.18.2.1165.116-125
- Daud, M. N. (2017). Analisis Pengendalian Persediaan Bahan Baku Produksi Roti Wilton Kualasimpang. *Jurnal Samudra Ekonomi Dan Bisnis*, 8(2), 760–774. <https://doi.org/10.33059/jseb.v8i2.434>
- Franklin Djawa, R., & Debbie Palandeng, I. (2024). Pengendalian Persediaan Bahan Baku Biji Kopi Dengan Metode Eoq Pada Rumah Kopi Kiram Coffee Di Jailolo Halmahera Barat. *Jurnal EMBA*, 12(01), 671–684.
- Halima, H., & Pravitasari, D. (2022). Penerapan Metode Economic Order Quantity Sebagai Upaya Pengendalian Persediaan Bahan Baku Tepung Pada Rifani Bakery Blitar. *Jurnalku*, 2(2), 155–166. <https://doi.org/10.54957/jurnalku.v2i2.184>
- Huda, S., & Nurcahyo, J. (2015). Upaya Food & Beverage Product Dalam Meningkatkan. *Upaya Faood & Beverage Product Dalam Meningkatkan Kualitas Makanan Di Hotel Grand Aston Yogyakarta*, VI(1), 45–55.
- ISKANDAR, R. (2020). Analisis Pengendalian Persediaan Bahan Baku Roti Pada UD. Rahma Bakery Gemolong Sragen. *Kaos GL Dergisi*, 8(75), 147–154. <https://doi.org/10.1016/j.jnc.2020.125798%0Ahttps://doi.org/10.1016/j.smr.2020.02.002%0Ahttp://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/810049%0Ahttp://doi.wiley.com/10.1002/anie.197505391%0Ahttp://www.sciencedirect.com/science/article/pii/B9780857090409500205%0Ahttp://>
- Masengi, T., & Palandeng, I. D. (2023). Analisis Pengendalian Persediaan Bahan Baku Tepung Pada Toko Roti Acong Menggunakan Economic Order Quantity. *Jurnal EMBA: Jurnal Riset Ekonomi, Manajemen, Bisnis Dan Akuntansi*, 11(4), 1454–1466. <https://doi.org/10.35794/emba.v11i4.52590>

- Michel, C. T. (2014). Analisis Pengendalian Persediaan Bahan Baku Ikan Tuna Pada Cv. Golden Kk. *Jurnal EMBA, Volume 2*(4), Page 524-536.
- 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.akpada.ac.id/index.php/jurnalnusantara/article/view/32>
- Nurul Nugraha, R., Novanda Utami, D., Salim Zuhdi, M., Fahri Fadhilla Kahla, H., & Rizal, A. (2023). Peranan Purchasing Department Dalam Operational In Hotels. *Jurnal Ilmiah Wahana Pendidikan, Desember*, 9(24), 637–646. <https://doi.org/10.5281/zenodo.10437079>
- Pipit Mulyah, Dyah Aminatun, Sukma Septian Nasution, Tommy Hastomo, Setiana Sri Wahyuni Sitepu, T. (2020). 濟無No Title No Title No Title. *Journal GEEJ*, 7(2), 11–38.
- Saragi, G. L., & Setyorini, R. (2014). Pada Restoran Steak Ranjang Bandung. *E-Proceeding of Management*, 1, 553. <http://bandung.go.id/rwd/index.php?fa>
- Suwarsa, T. (2021). Pengaruh Pajak Restoran Dan Pajak Hotel Terhadap Pendapatan Asli Daerah Kota Padangsidempuan Periode 2018-2020. *Jurnal Akuntansi*, 51(1), 1–15.
- Wahyuni, A. E., Irzan, M., & Damayanti, E. (2023). Analisis Pengendalian Persediaan Bahan Baku Tepung dengan Metode Economic Order Quantity (EOQ) di UKM Aji Berkah. *Jurnal Ilmu Sosial*, 6(1), 15–28. <http://repository.ump.ac.id/11585/>
- Wijaya, D., Mandey, S., & Sumarauw, J. S. (2016). Analisis Pengendalian Persediaan Bahan Baku Ikan Pada Pt. Celebes Minapratama Bitung Analysis of Fish Raw Materials Inventory Control in Pt. Celebes Minapratama Bitung. *Jurnal EMBA*, 4(2), 578–591.
- Wulandari, R. (n.d.). *Daya Tarik Menu Pastry And Bakery Yang Disajikan Pada Saat Breakfast Di Aston Jember Hotel& Conference Center*. 1, 1–17. <https://heylawedu.id/blog/sektor-pariwisata-di-masa-pandemi-covid-19>,