

**EVALUASI PERSEDIAAN BAHAN MAKANAN TERHADAP
PENGENDALIAN PRODUKSI DI *KITCHEN*
HOTEL SHERATON SENGGIGI *BEACH RESORT***

SKRIPSI



Disusun Oleh:

Rezza Alifi

NO.MHS: 313100668

**PROGRAM STUDY PENGELOLAAN HOTEL
SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA YOGYAKARTA**

2018

**EVALUASI PERSEDIAAN BAHAN MAKANAN TERHADAP
PENGENDALIAN PRODUKSI DI *KITCHEN*
HOTEL SHERATON SENGGIGI *BEACH RESORT***

SKRIPSI



Untuk Memenuhi Syarat Guna Memperoleh
Derajat Sarjana Sain Terapan

Oleh :

Rezza Alifi

NO. MHS :313100668

JURUSAN PENGELOLAAN HOTEL
SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA
YOGYAKARTA

2018

HALAMAN PENGESAHAN

**EVALUASI PERSEDIAAN BAHAN MAKANAN TERHADAP
PENGENDALIAN PRODUKSI DI *KITCHEN*
HOTEL SHERATON SENGGIGI *BEACH RESORT***



Oleh :

Rezza Alifi

NO. MHS :313100668

Skripsi ini telah disetujui oleh :

Pembimbing I

Pembimbing II

(Drs. BUDI HERMAWAN, MM)

(Drs. SANTOSA,MM)

NIDN: 0523026601

NIDN: 0519045901

Mengetahui

Ketua Jurusan Pengelolaan Hotel

(HERMAWAN PRASETYANTO, S.Sos, S.ST, M.M)

NIDN: 05160557102

BERITA ACARA UJIAN
EVALUASI PERSEDIAAN BAHAN MAKANAN TERHADAP
PENGENDALIAN PRODUKSI DI *KITCHEN*
HOTEL SHERATON SENGGIGI *BEACH RESORT*

SKRIPSI

Disusun Oleh:

Rezza Alifi

No. Mhs: 313100668

Telah Dipertahankan Di Depan Tim Penguji

Dan Dinyatakan Lulus

Pada Tanggal:

TIM PENGUJI

Penguji Utama	: Dra. Sri Iarasati, MM	: 0511095401
Penguji I	: Drs. Budi Hermawan, MM	: 0523026601
Penguji II	: Drs. Santosa, MM	: 0519045901

Mengetahui

Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta

(Drs. Prihatno, MM)

NIDN:052615901

PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI

Yang bertanda tangan dibawah ini

Nama : Rezza Alifi

Nim : 313100668

Program Studi : Pengelolaan Hotel

Judul Skripsi : "Evaluasi Persediaan Bahan Makanan Terhadap Pengendalian
Produksi Di *Kitchen* Hotel Sheraton Senggigi *Beach Resort*"

Dengan ini menyatakan bahwa skripsi ini benar-benar karya saya sendiri, sepanjang sepengetahuan saya tidak terdapat karya atau pendapat yang ditulis atau diterbitkan orang lain kecuali diacu dalam naskah ini dan disebutkan dalam daftar pustaka.

Yogyakarta, 10 januari 2018

Rezza alifi

MOTTO

1. “Pujian membuatmu jatuh, cacian membuatmu besar, terbentur, terbentur, terbentuk!” (Rezza Alifi)
2. “Letakkan dunia di tanganmu dan akhirat di hatimu.” (Andrew Jackson)
3. “Kegagalan hanyaterjadiketikakitamenyerah.”(Lessing)
4. “Masa depan yang cerahdimulaidariperjuanganhariini.”(Gilbert Lumoindong)
5. “Segala sesuatu yang bisa kau bayangkan adalah nyata.” (Pablo Picasso)
6. “Hidup ini seperti sepeda. Agar tetap seimbang. Kau harus tetap bergerak.”(Albert Einstein)

HALAMAN PERSEMBAHAN

Skripsi ini merupakan sebuah kerja keras saya dalam menuntut ilmu di Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta yang akhirnya Puji syukur alhamdulillah kepada Allah SWT yang memberikan nikmat dan karunia-Nya sehingga dapat terselesaikan dengan baik dan lancar. Dengan penuh rasa terimakasih, kerendahan dan ketulusan hati, saya persembahkan skripsi ini kepada

1. Terima kasih kepada Allah SWT atas karunia-Nyalah maka skripsi ini dapat di buat dan selesai, puji syukur yang tak terhingga yang telah memberikan jalan terbaik untuk hambanya, dalam menyelesaikan tugas dengan lancar.
2. Terimakasih yang tak terhingga untuk kedua orang tua saya yang tercinta dan tersayang, Bapak Aripin dan Ibu Maemunah yang telah memberikan doa, kasih sayang, dukungan, pengorbanan yang sangat besar sampai detik ini.
3. Teruntuk kakak-kakak dan adikku tercinta terima kasih atas dukungan yang kalian berikan, yang telah bekerja keras membiayai kuliahku sampai saat ini dan semoga kita menjadi saudara yang akan selalu kompak, dan dapat membahagiakan orang tua kita.
4. Terima kasih kepada sahabat saya, Feriawan Pambudi, Angelo Freitas, Yudistira Putra Shendy, Hengky Chandra, Risky Atwar Jefri angga dan teman-teman semua yang ada di STP AMPTA YOGYAKARTA khususnya Mahasiswa ADH angkatan 2013 yang selalu mendukung,

Memberikan Semangat. Terima kasih telah memberi motivasi dalam mencapai karirku.

5. Teruntuk sahabatku sekaligus teman seperjuangan dari kecil hingga sekarang, Apriyan Pranata, Muhammad Sudiaji Gare, Roni Wijaya, Lalu Nurenda yang selalu membantu dan mendukungku disaat senang maupun susah terima kasih banyak semoga kita menjadi orang-orang yang sukses.
6. Terima kasih kepada Nurjumiati yang paling kucintai, terima kasih atas doa, dukungan, dan semangat yang telah diberikan selama proses penyelesaian skripsi ini.
7. Seluruhkaryawan Sheraton Senggigi *Beach Resort* yang bersedia memberikan pengalaman dan membantu dalam penyelesaian karya tulis ini.

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadiran Tuhan Yang Maha Esa, atas rahmat-NYA penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul “Evaluasi Persediaan Bahan Makanan Terhadap Pengendalian Produksi Di *Kitchen*.” Penulisan skripsi ini dilakukan sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Sarjana Terapan Pariwisata pada Program Studi pengelolaan hotel pada Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta. Hasil penelitian yang dilakukan peneliti kemudian akan dapat menjadi masukan yang positif mengenai informasi operasional *persediaan bahan makanan* pada *kitchen store* untuk produksi di *main kitchen* sehingga dapat menjadi bahan pertimbangan khususnya mengenai proses persediaan bahan makanan dan produksi di *main kitchen*, dan diharapkan dapat digunakan untuk menambah pengembangan ilmu pengetahuan di STP AMPTA Yogyakarta.

Dengan rasa hormat dan tulus ikhlas, penulis ucapkan rasa terima kasih yang sebesar-besarnya kepada :

1. Bapak Drs. Budi Hermawan, MM selaku Dosen Pembimbing Utama yang telah sabar dalam memberikan bimbingan dan pengarahan dalam penulisan skripsi.
2. Bapak Drs. Santosa, MM selaku Dosen Pembimbing Pendamping yang telah memberikan bimbingan dan koreksi penulisan dalam penulisan skripsi
3. Ibu Dra. Sri Larasati, MM selaku penguji utama pendadaran yang telah memberikan banyak masukan, saran dan koreksi untuk menyempurnakan laporan skripsi ini.
4. Bapak Drs. Prihatno, MM selaku Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta.

5. Bapak Hermawan Prasetyanto, S.St, S.Sos, M.M par selaku ketua jurusan Pengelolaan Hotel.
6. Ibu Diwantari Handayai selaku HRD Sheraton Seggigi *Beach Resort* yang telah memberi ijin dan membimbing dalam penelitian penulis di Sheraton Seggigi *Beach Resort*.
7. Semua pihak yang telah membantu penulis dalam menyelesaikan skripsi ini, yang tidak bisa penulis sebutkan satu persatu.

Semoga Tuhan Yang Maha Esa senantiasa memberikan rahmat yang berlimpah kepada semua pihak yang telah membantu dan membimbing penulisan skripsi ini.

Penulis menyadari bahwa penulisan skripsi ini masih banyak kesalahan dan jauh dari kata sempurna. Oleh sebab itu, penulis mengharapkan ada kritik dan saran dari pembaca guna kesempurnaan skripsi ini. Akhir kata penulis berharap semoga hasil penelitian ini dapat bermanfaat bagi semua pihak yang membutuhkan maupun pengembangan ilmu pengetahuan.

Yogyakarta, januari 2018

Penulis

DAFTAR ISI

LEMBAR JUDUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
BERITA ACARA UJIAN.....	iii
PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI.....	iv
MOTTO	v
HALAMAN PERSEMBAHAN	vi
KATA PENGANTAR.....	viii
DAFTAR ISI.....	x
DAFTAR GAMBAR.....	xiii
DAFTAR TABEL	xiv
DAFTAR LAMPIRAN	xv
ABSTRAK	xvi
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang Masalah	1
B. FokusMasalah	4
C. TujuanPenelitian	4
D. Manfaat Penelitian.....	5
BAB II LANDASAN TEORI	
A. Landasan Teori	6
1. Pengertian Evaluasi	6
2. Pengertian Persediaan.....	6
3. Rasio Persediaan.....	9
4. Penyimpanan Bahan Makanan	11

5. Fungsi Penyimpanan	13
6. Pembedaan Bahan Olahan	13
7. Produksi Di Main Kitchen	14
8. Pengertian Pengendalian.....	15
9. Mengendaikan Bahan	16
10. Pengertian dan Fungsi Kitchen.....	19
11. Klasifikasi Kitchen	20
12. Pengendalian Pengeluaran Bahan Makanan.....	21
13. Kerangka Pikir	24
14. Penelitian Terdahulu.....	25

BAB III METODE PENELITIAN

A. Metode Penelitian	31
1. Metode dan Desain Penelitian.....	31
2. Lokasi dan Waktu Penelitian.....	31
3. Teknik Cuplikan	32
4. Sumber Data.....	32
5. Teknik Pengumpulan Data	34
6. Keabsahan Data.....	36
7. Metode Analisis Data	38
8. Alur Penelitian.....	38
9. Jadwal Penelitian.....	40

BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

A. Deskripsi Obyek Penelitian.....	41
1. Sejarah Hotel	41

2. Latar belakang Hotel Sheraton Senggigi.....	43
3. Lokasi Hotel Sheraton Senggigi	45
4. Fasilitas Hotel Sheraton Senggigi	46
5. <i>Department</i> Hotel Sheraton Senggigi	51
B. Pembahasan.....	52
1. Hasil Wawancara dan Pembahasan Dengan <i>Executive Chef</i> ..	53
2. Hasil Wawancara dan Pembahasan Dengan Staf <i>Main Kitchen</i>	59

BAB V KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan	65
B. Saran.....	66

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN

DAFTAR GAMBAR

Gambar2.1 Kerangka Pemikiran.....	24
Gambar 3.1 Alur Penelitian.....	39
Gambar3.2 Jadwal Penelitian.....	40
Gambar 4.1 Foto Dengan <i>Executive Chef</i>	53
Gambar 4.2 Foto Dengan <i>Main Kitchen Staff</i>	59

DAFTAR TABEL

Tabel 4.1 jumlah dan tipe kamar.....	38
--------------------------------------	----

DAFTARLAMPIRAN

Lampiran 1: Surat IjinPenelitian

Lampiran 2: Surat KeteranganPenelitian

Lampiran 3: HACCP *Form Kitchen Storage*

Lampiran 4: PertanyaanWawancara

Lampiran 5: StrukturOrganisasi

Lampiran6: Fasilitas Hotel Sheraton Senggigi *Beach Resort*

Lampiran 7: *Market List*

ABSTRAK

Tujuan penulisan penelitian ini adalah untuk mengetahui kualitas bahan persediaan pada *kitchen storage* dan juga mengendalikan produksi terhadap kuantitas bahan produksi khususnya pada *main kitchen*. Dalam pengadaan bahan persediaan yang kurang baik, dapat mengakibatkan penumpukan bahan-bahan makanan, pembusukan, dan tentunya kualitas pada bahan makanan akan menurun. Kualitas yang menurun dapat mengakibatkan menurunnya nilai dari makanan itu sendiri, selain itu kerusakan pada bahan makanan akan mempengaruhi biaya produksi. Oleh sebab itu peneliti mengambil judul “Evaluasi Persediaan Bahan Makanan Terhadap Pengendalian Produksi Di *Kitchen* Hotel Sheraton Senggigi Beach Resort.

Focus masalah dalam penelitian ini adalah bagaimana kualitas persediaan bahan makanan di *kitchen storage* dan pengendalian produksi terhadap kuantitas bahan produksi khususnya di *main kitchen*. Dalam penelitian ini peneliti menggunakan metode penelitian deskriptif kualitatif (*descriptive research*) metode pengumpulan data pada jenis penelitian ini menggunakan metode wawancara, dokumentasi, triangulasi dan observasi. Pengadaan bahan-bahan persediaan produksi di tentukan dari *occupancy*, *forecast* dan *function*. Bahan-bahan kebutuhan produksi yang datang dari *receiving* akan disesuaikan dengan *Market list* kemudian dipisahkan berdasarkan klasifikasi bahan tersebut. Setelah dilakukan pemisahan bahan-bahan persediaan akan disimpan pada *kitchen storage*, penyimpanan disertakan dengan label, penataan yang baik dan pengaturan suhu yang tepat. Pengaturan temperatur suhu untuk bahan *groceries* yaitu pada suhu ruangan atau 21°C, untuk sayur dan buah pada temperatur 10°C s/d 5°C dan untuk penyimpan pada *freezer* pada suhu -15°C s/d 18°C. Dalam proses pengambilan bahan persediaan disesuaikan dengan FIFO (*first-in-first-out*). Pengecekan dan pencatatan *market list* bahan-bahan persediaan kebutuhan produksi pada *kitchen* dilakukan setiap hari, dimana didalamnya sudah tercantum nama bahan yang dibutuhkan beserta dengan harga bahan, yang dilakukan langsung oleh *chef/sous chef*. Pada proses *preparation* bahan kebutuhan *ala carte* harus diporsikan dan ditimbang sesuai dengan standart. Bahan sisa produksi yang masih bisa dimanfaatkan, disimpan dan dicover pada *chiller*.

Berdasarkan observasi yang dilakukan oleh penulis di *kitchen Department* pada Hotel Sheraton Senggigi Beach Resort, beberapa staf tidak menerapkan FIFO (*first-in – first-out*) dalam proses pengambilan bahan. Selain itu terdapat beberapa alat-alat yang perlu ditambah demi menunjang proses produksi. Secara garis besar setiap bahan persediaan yang disimpan sudah memiliki kualitas sesuai dengan standart dan disimpan dengan prosedur yang baik. Selain itu pengendalian terhadap kuantitas bahan produk sudah sesuai dengan standart manajemen.

Kata kunci: bahan persediaan, kualitas bahan, pengendalian produksi

ABSTRACT

The purpose of this study is to determine the quality of inventory materials in kitchen storage and also control the production of the quantity of production materials, especially in the main kitchen. In the procurement of unfavorable supply materials, can lead to accumulation of food ingredients, decay, and of course the quality of food will decrease. Decreased quality can lead to a decrease in the value of the food itself, in addition to damage to foodstuffs will affect production costs. Therefore the researcher took the title "Evaluation of Food Supply Against Production Control at Kitchen Hotel Sheraton Senggigi Beach Resort.

Focus problems in this research is how the quality of food supplies in kitchen storage and production control on the quantity of production materials, especially in the main kitchen. In this study researchers used descriptive qualitative research method (descriptive research) data collection methods on this type of research using interviews, documentation, triangulation and observation. Procurement of production inventory materials is determined from occupancy, forecast and function. The materials of production needs coming from receiving will be adjusted to Market list then separated based on the classification of the material. After separation of supplies materials will be stored in the kitchen storage, storage is included with the label, good arrangement and proper temperature settings. Template temperature regulation for groceries at room temperature or 21°C, for vegetables and fruits in 10°C s / d 5°C and for freezer storage at -15 s s to 18°C. In the process of making inventory materials adjusted to FIFO (first-in-first-out). Checking and recording of market list of ingredients of supply of production needs in the kitchen is done every day, where in it already listed the name of the required materials along with the price of the material, which is done directly by the chef / sous chef. In the process of preparation of ala carte need ingredients should be dorsed and weighed in accordance with the standard. Remaining production materials that can still be used, stored and dicover on the chiller.

Based on observations made by the author in the kitchen Department at the Sheraton Hotel Senggigi Beach Resort, some staff do not apply FIFO (first-in-first-out) in the process of taking materials. In addition there are several tools that need to be added to support the production process.

In outline, each stored inventory material has a quality in accordance with standard and stored with good procedures. In addition, the control over the quantity of product materials is in accordance with the standard management.

Keywords: inventory materials, material quality, production control

BAB 1

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Industri perhotelan merupakan industri pendukung pariwisata. Industri perhotelan tidak dapat terlepas dari satu kesatuan rangkaian dalam pengembangan pariwisata di suatu daerah. Industri perhotelan didalamnya, terdapat beberapa bagian yang saling terkait seperti *Front Office Department*, *Food and Beverage Department*, *Accounting*, dan yang lainnya. *Food and Beverage Department* Merupakan sebuah departmen dalam operasional hotel memiliki andil dalam pencitraan hotel. *Food and Beverage Department* merupakan departmen kedua sebagai *Income Generating Department*. Pelaksanaan operasional *Food and Beverage Department* sangat tergantung pada stok persediaan bahan yang dimiliki oleh departmen ini.

Persediaan akan kebutuhan bahan-bahan di *Food and Beverage Department* khususnya di *kitchen*, menuntut adanya standard prosedur penyimpanan bahan yang layak dan baik. Prosedur mulai pada pemilihan bahan dan penggudangan merupakan proses penyimpanan yang harus dilakukan secara konsisten dan terstandar, selain prosedur evaluasi juga harus dilakukan. Penyimpanan dengan sistem yang kurang baik dapat menyebabkan penumpukan bahan-bahan makanan, pembusukan, dan tentunya kualitas pada bahan makanan akan menurun. Kualitas yang menurun dapat mengakibatkan menurunnya nilai dari makanan itu sendiri, selain itu kerusakan pada bahan makanan tentunya akan mempengaruhi padabiaya produksi di *kitchen*.

Untuk dapat memperoleh hasil yang sesuai dengan yang direncanakan dalam jumlah hal yang diproduksi oleh manajemen dalam satu periode, maka diperlukan adanya pelaksanaan produksi yang disertai dengan pengendalian produksi. Pengendalian ini bertujuan agar hasil proses produksi dapat sesuai dengan apa yang diinginkan oleh konsumen baik dalam kualitas maupun kuantitas waktu penyerahan atau penyajian. Sedangkan dari hotel sendiri efisiensi penggunaan bahan makanan produksi yang dimiliki perusahaan untuk mencapai keseimbangan antara hasil produksi dengan bahan produksi yang tersedia.

Dalam menjamin kelangsungan operasional di *kitchen*, perlu mengendalikan persediaan bahan makanan yang ada dalam *kitchen storage*, dalam mencapai hasil produksi yang layak maka diperlukan evaluasi apakah penyimpanan sudah sesuai dengan standart yang baik.

Kitchen storage merupakan salah satu tempat penyimpanan yang ada di dapur untuk menyimpan persediaan bahan-bahan makanan yang diperlukan hotel untuk kegiatan produksi guna memenuhi kebutuhan tamu. Store di dapur berfungsi sebagai "*production store*". *Kitchen storage* memiliki peran yang penting pada proses produksi, sedangkan store besar yang di bawah pengawasan *Accounting Departemen* adalah "*back bone storage*" yaitu pendukung di belakang, yang lebih lengkap dan luas. Bartono & Ruffino (2005:122).

Semua bahan yang diperlukan untuk pengolahan atau produksi dalam jangka waktu tertentu perlu dilakukan pertimbangan. Dalam hal ini seperti,

bahan makanan yang akan disimpan merupakan bahan yang pemakaiannya hanya sementara. Faktor-faktor tersebut merupakan langkah untuk meminimkan *loss* atau kerugian serta mengevaluasi penyimpanan persediaan bahan makanan, guna memenuhi kualitas, kuantitas, dan keinginan tamu serta produk yang sesuai dengan perencanaan manajemen. Berdasarkan latar belakang tersebut maka peneliti tertarik untuk mengadakan penelitian dengan mengambil judul: **“Evaluasi Persediaan Bahan Makanan Terhadap Pengendalian Produksi Di *Kitchen* Sheraton Senggigi Beach Resort”**

B. Fokus Masalah

Bedasarkan uraian pada latar belakang masalah, dapat disimpulkan bahwa pentingnya persediaan dan penyimpanan untuk mencukupi kebutuhan produksi serta menjaga agar tetap baik kualitas dan kuantitasnya. maka rumusan masalah dalam penelitian ini adalah:

1. Bagaimana kualitas persediaan bahan makanan di *kitchen storage* ?
2. Bagaimana mengendalikan produksi di *main kitchen* terhadap kuantitas bahan produksi?

C. Tujuan Penelitian

Tujuan dalam pembuatan penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Untuk mengetahui kualitas persediaan bahan makanan pada kitchen storage pada hotel yang diteliti.
2. Untuk mengetahui proses dalam menyediakan persediaan yang baik, sehingga mampu mengendalikan produksi makanan menjadi lebih efisien dan efektif.
3. Untuk mengetahui penyimpanan bahan persediaan, yang merupakan langkah menjaga kualitas dan kuantitas bahan persediaan.

D. Manfaat Penelitian

Adapun Manfaat dari penulisan Penelitian ini yaitu :

1. Bagi Hotel

Sebagai masukan bagi perusahaan dalam usaha pengendalian bahan persediaan di bagian *kitchen* di hotel.

2. Bagi Penulis

Dengan adanya penelitian ini diharapkan saya dapat mengetahui jawaban dari rumusan masalah mengenai bagaimana persediaan bahan makanan terhadap Pengendalianproduksi di bagian *kitchendi* hotel.

3. Manfaat Bagi Pendidikan

Dengan adanya penelitian ini diharapkan dapat memberikan kontribusi yang positif bagi pendidikan Pariwisata di Yogyakarta.