

**SISTEM PENYIMPANAN BAHAN MAKANAN YANG DILAKUKAN
OLEH *STOREKEEPER* (STUDI KASUS DI HOTEL GALLERY
PRAWIROTAMAN YOGYAKARTA)**

SKRIPSI



Untuk Memenuhi Syarat Guna Memperoleh
Derajat Sarjana Terapan Pariwisata

Oleh :
NURKHOLIK
NO. MHS : 315100836

**PROGRAM STUDI PENGELOLAAN PERHOTELAN
SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA YOGYAKARTA
2019**

**SISTEM PENYIMPANAN BAHAN MAKANAN YANG DILAKUKAN
OLEH STOREKEEPER (STUDI KASUS DI HOTEL GALLERY
PRAWIROTAMAN YOGYAKARTA)**



Oleh :

NURKHOLIK

NO. MHS : 315100836

Telah disetujui oleh :

Pembimbing I

(Drs. Budi Hermawan, MM)

NIDN : 0523026601

Pembimbing II

(RM. Nikasius Jonet S, S. Sos, M. Si.)

NIDN : 0518117401

Mengetahui

Ketua Jurusan Perhotelan

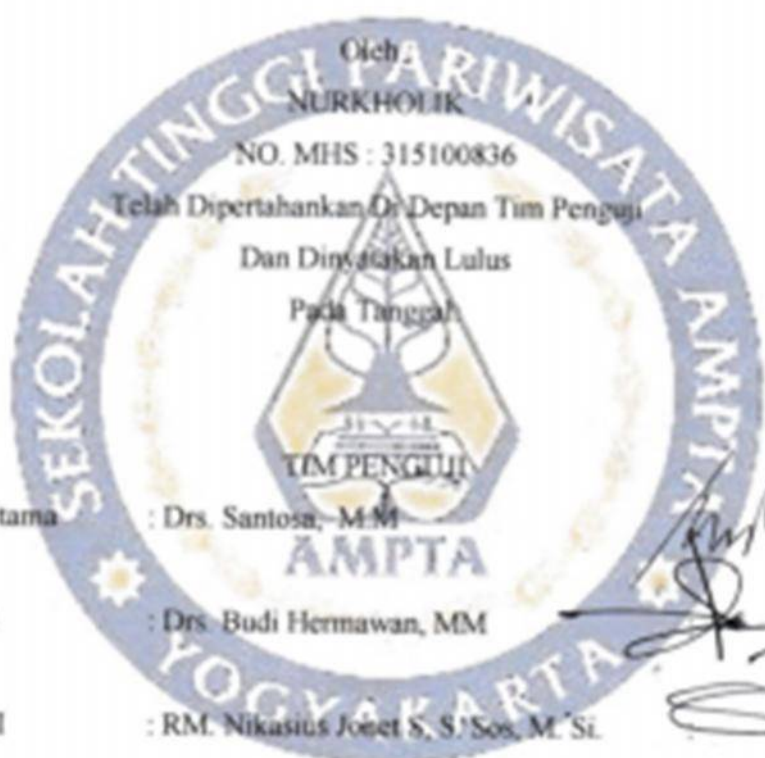
(Hermawan Prasetyanto, S. Sos, S. ST, M. M)

NIDN : 0516057102

BERITA ACARA UJIAN

**SISTEM PENYIMPANAN BAHAN MAKANAN YANG DILAKUKAN OLEH
STOREKEEPER (STUDI KASUS DI HOTEL GALLERY PRAWIROTAMAN
YOGYAKARTA)**

SKRIPSI



Penguji Utama : Drs. Santosa, MM
Penguji II : Drs. Budi Hermawan, MM
Penguji III : RM. Nikasius Jonet S, S' Sos, M. Si.

Mengetahui

Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta



Drs. Prihanto, MM

NIDN. 0526125901

MOTTO

“Ketika kamu berfokus pada masalah, kamu akan mendapatkan lebih banyak masalah. Ketika kamu berfokus pada kemungkinan, maka kamu akan mendapatkan lebih banyak kesempatan”

(Kholik)

“Jangan fokus dengan ide, fokus dengan eksekusi”

(Kholik)

“Sesuatu yang belum dikerjakan, seringkali tampak mustahil, kita baru yakin kalau kita telah berhasil melakukannya dengan baik”

(Evelyn Underhill)

“Kegagalan hanya terjadi ketika kita menyerah”

(Lessing)

HALAMAN PERSEMBAHAN

Puji syukur kehadirat Alloh SWT yang telah memberikan rahmat dan hidayah-Nya sehingga peneliti diberikan kemudahan dalam menyelesaikan skripsi ini dengan baik. Dengan penuh rasa terima kasih, kerendahan dan ketulusan hati, saya persembahkan skripsi ini kepada :

1. Alloh SWT , karena atas karunia-Nyalah maka skripsi ini dapat dibuat dan diselesaikan. Puji syukur dan rasa terima kasih yang tak terhingga karena telah memberikan jalan terbaik untuk hambanya dalam menyelesaikan skripsi ini dengan lancar.
2. Kedua sosok yang paling penting dalam hidup saya, Bapak Tarwin dan Ibu kutsiyah selaku kedua orang tua saya yang tiada henti mendoakan dan membimbing saya hingga saat ini. Terima kasih atas kasih sayang dan ilmu kehidupan yang membuat saya menjadi orang yang tegar dan sabar.
3. Keluargaku tercinta, yakni kakakku Yanti Astuti, Mas Ihsan, nenekku terkasih Ibu Rupi'ah, keponakan-keponakanku yang lucu dan pintar Hani Syafira Bela dan Irfan Zain Al-Hamid serta keluarga yang lain dari keluarga besar Alm. Mbah Tarup dan keluarga besar Alm. Mbah Sarbini & Mbah Rubiyah yang selama ini telah menghibur dan memberikan saya semangat dalam mengerjakan skripsi ini.
4. Teruntuk sahabatku di Yogyakarta yang aku sayangi, Priyanka, Titis, Upik, Karin dan “Manis Manja” group, serta Mas Rian, Mba Putri, Mbul, Thian, Lana, Abay, dan Mas Iqbal, terima kasih atas kebersamaan kita yang tak akan

bisa terlupakan, momen suka dan duka selama empat tahun, dan doa serta penyemangat selama proses skripsi ini.

5. Sahabatku di Lampung yang baik hati, Azwar, Deva, Jonatan, Arif, Muryadi, Septian, Yogi yang ada di “Galler Squad”; & Aisy, Indri, Rahma, Puji, Ida, Muntia yang ada di “Sukses Squad”, serta Adent, Ika, Windi, dan Ines terima kasih atas support, doa, dan kebersamaan selama ini sehingga dapat menyelesaikan skripsi ini dengan baik.
6. Seluruh teman sekelas selama kuliah yang ada di ADH C angkatan 2015, terima kasih atas kebersamaan kita selama ini.
7. Almamater kampus peneliti yakni STP AMPTA Yogyakarta serta seluruh teman dari jurusan Pengelolaan Perhotelan angkatan 2015 yang sama-sama berjuang dan saling memberikan semangat.
8. Seluruh karyawan Hotel Gallery Prawirotaman Yogyakarta dan secara khusus *accounting department* yang telah bersedia memberikan pengalaman dan bantuan dalam proses penyelesaian skripsi ini.

KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadiran Tuhan Yang Maha Esa, atas berkat, kasih dan kemuliaan-Nya sehingga peneliti dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul “Sistem Penyimpanan Bahan Makanan Yang Dilakukan oleh *Storekeeper* (Studi Kasus di Hotel Gallery Prawirotaman Yogyakarta)”. Penulisan skripsi ini dilakukan sebagai salah satu syarat untuk mencapai gelar Sarjana Terapan pada program studi Pengelolaan Perhotelan jurusan Perhotelan di Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta.

Peneliti menyadari sepenuhnya bahwa penulisan skripsi ini tidak terlepas dari bantuan berbagai pihak. Oleh sebab itu pada kesempatan ini peneliti ingin mengucapkan terima kasih secara tulus dan ikhlas kepada :

1. Bapak Drs. Prihatno, MM selaku ketua Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta yang telah mendukung baik secara langsung maupun tidak langsung.
2. Bapak Hermawan Prasetyanto, S,Sos, S. ST, M.M selaku ketua jurusan Perhotelan yang telah memberikan dukungan dan bimbingan.
3. Bapak Drs. Budi Hermawan, MM. selaku pembimbing utama yang dengan sabar memberikan bimbingan, bantuan dan waktunya dalam penulisan skripsi ini.
4. Bapak Nikasius Jonet Sinangjoyo, S,Sos. M. Si selaku dosen pembimbing pendamping yang telah sabar dan bijaksana dalam memberikan bimbingn dan pengarahan dalam penulisan skripsi ini.

5. Bapak Drs. Santosa, M.M selaku penguji utama yang telah memberikan kritik dan saran kepada penulis untuk kesempurnaan skripsi ini.
6. Ibu Tyka Ganear selaku *Human Resources Department Manager* di Hotel Gallery Prawirotaman Yogyakarta yang telah memberikan izin kepada peneliti untuk mengadakan penelitian.
7. Saudara Syaiful Iwan selaku *storekeeper* di Hotel Gallery Prawirotaman Yogyakarta yang telah menjadi narasumber penelitian ini.
8. Seluruh dosen dan staff di Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta yang telah memberikan bantuan dan kemudahan selama peneliti menuntut ilmu
9. Semua pihak yang telah membantu peneliti dalam menyelesaikan skripsi ini yang tidak bisa peneliti sebutkan satu persatu.

Semoga hasil penulisan ini bermanfaat bagi semua pihak maupun pengembangan ilmu pengetahuan. Peneliti menyadari bahwa skripsi ini masih jauh dari kata sempurna, peneliti berharap adanya kritik dan saran dari semua pembaca untuk perbaikan dan penelitian berikutnya.

Yogyakarta, Oktober 2019

Nurkholik

DAFTAR ISI

HALAMAN PENGESAHAN	ii
BERITA ACARA UJIAN	iii
HALAMAN MOTTO	iv
HALAMAN PERSEMBAHAN	v
KATA PENGANTAR	vii
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR TABEL	xiii
DAFTAR GAMBAR	xiv
DAFTAR LAMPIRAN	xv
ABSTRAK	xvi
SURAT PERNYATAAN	xviii
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang	1
B. Fokus Masalah	2
C. Tujuan Penelitian.....	2
D. Manfaat Penelitian.....	3
BAB II LANDASAN TEORI	
A. Landasan Teori.....	4
1. Definisi Sistem	4
2. Definisi <i>Storage</i> (gudang)	4
3. Definisi <i>Storekeeper</i>	5
4. Kriteria Gudang	6

5. Proses Wrapping.....	9
6. Pengendalian Persediaan (<i>Inventory Control</i>).....	10
7. Aspek-aspek penting dalam sistem penyimpanan.....	10
8. Tata Cara Penyimpanan Produk/Barang	15
9. Metode FIFO	16
10. <i>Hygiene</i> dan Sanitasi	17
11. Proses <i>Stock Opname</i>	18
12. <i>General Cleaning</i>	19
B. Kerangka Pemikiran.....	20
C. Penelitian Terdahulu	22

BAB III METODE PENELITIAN

A. Metode dan Desain Penelitian.....	24
B. Lokasi dan Waktu Penelitian	24
C. Teknik Cuplikan.....	25
D. Sumber Data.....	26
1. Data Primer	26
2. Data Sekunder	26
E. Teknik Pengumpulan Data.....	26
1. Observasi.....	26
2. Wawancara.....	27
3. Studi Pustaka.....	27
4. Dokumen.....	27
F. Keabsahan Data.....	28

G. Metode Analisis Data	28
1. Reduksi Data (<i>Data Reduction</i>)	29
2. Penyajian Data (<i>Data Display</i>)	29
3. Verifikasi	29
H. Alur Penelitian	30
1. Tahap Orientasi dan Memperoleh Gambaran Umum	30
2. Tahap Eksplorasi	30
3. Tahap Pengecekan dan Pemeriksa Keabsahan Data	31
I. Jadwal Penelitian	31

BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

A. Gambaran Umum Objek Penelitian	33
1. Sejarah Singkat Hotel Gallery Prawirotaman Yogyakarta	33
2. Profil Hotel Gallery Prawirotaman Yogyakarta	34
3. Lokasi Hotel Gallery Prawirotaman Yogyakarta	35
4. Logo Hotel Gallery Prawirotaman Yogyakarta	36
5. Visi Misi Hotel Gallery Prawirotaman Yogyakarta	37
6. Struktur Manajemen Hotel Gallery Prawirotaman Yogyakarta	38
7. Struktur Organisasi <i>Accounting Department</i>	43
8. Fasilitas Hotel Gallery Prawirotaman Yogyakarta	48
B. Hasil Penelitian	58
1. Lokasi dan Tata Letak Gudang	59
2. Kontrol Suhu dan Kelembaban	61
3. Pengaturan dan Penempatan Produk	65

4. Penanggalan dan Pencantuman Harga Produk.....	70
5. Pencatatan	72
6. Keamanan.....	75

BAB V PENUTUP

A. Kesimpulan.....	81
B. Saran.....	83

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Penelitian Terdahulu	22
Tabel 3.1 Jadwal Pelaksanaan Penelitian.....	31

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 : Kerangka Pemikiran.....	21
Gambar 4.1 : Hotel Gallery Prawirotaman Yogyakarta	35
Gambar 4.2 : Peta Lokasi Hotel Gallery Prawirotaman Yogyakarta	36
Gambar 4.3 : Logo Hotel Gallery Prawirotaman Yogyakarta	37
Gambar 4.4 : Struktur Organisasi <i>Accounting Department</i> Hotel Gallery Prawirotaman Yogyakarta.....	43
Gambar 4.5 : <i>Superior Room</i> Hotel Gallery Prawirotaman Yogyakarta	50
Gambar 4.6 : <i>Deluxe Room</i> Hotel Gallery Prawirotaman Yogyakarta	51
Gambar 4.7 : <i>Suite Room</i> Hotel Gallery Prawirotaman Yogyakarta	52
Gambar 4.8 : <i>View Gallery Sky Lounge</i> Hotel Gallery Prawirotaman Yogyakarta	53
Gambar 4.9 : <i>Gallery Sky Lounge</i> Hotel Gallery Prawirotaman Yogyakarta	53
Gambar 4.10 : <i>Vine Restaurant</i> Hotel Gallery Prawirotaman Yogyakarta	54
Gambar 4.11 : <i>Gallery Pool Side</i> Hotel Gallery Prawirotaman Yogyakarta	55
Gambar 4.12 : <i>Meeting Room</i> Hotel Gallery Prawirotaman Yogyakarta	56
Gambar 4.13 : <i>Fitness Center</i> Hotel Gallery Prawirotaman Yogyakarta	57
Gambar 4.14 : <i>Gallery Spa & Massage</i> Hotel Gallery Prawirotaman Yogyakarta	58
Gambar 4.15 : <i>Temperature Control</i> pada <i>Chiller Storage</i>	63
Gambar 4.16 : Bahan Makanan <i>Groceries</i>	66
Gambar 4.17 : Ruang Penyimpanan <i>Cold Storage</i>	68
Gambar 4.18 : Ruang Penyimpanan <i>Chiller Storage</i>	69
Gambar 4.19 : <i>Bincard</i> pada <i>Groceries</i>	75
Gambar 4.20 : <i>Wrapped Meat</i> pada <i>Freezer Storage</i>	80

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 : Surat Pengantar Penelitian

Lampiran 2 : Surat Keterangan Telah Menyelesaikan Penelitian

Lampiran 3 : Hasil Wawancara

Lampiran 4 : Struktur Organisasi Hotel Gallery Prawirotaman Yogyakarta

Lampiran 5 : *Bincard*

Lampiran 6 : Dokumentasi Kegiatan Penelitian

Lampiran 7 : Catatan Bimbingan Skripsi

ABSTRAK

Sebagai jasa pelayanan sebuah hotel harus mampu membuat wisatawan atau tamu merasa nyaman sejak kedatangan hingga tamu meninggalkan hotel. Adapun salah satu aspek yang termasuk pelayanan dalam sebuah hotel adalah pelayanan terhadap penyediaan makanan dan minuman. Dalam menyediakan makanan dan minuman, hotel harus memastikan kecukupan persediaan dan kualitas bahan dalam kondisi yang baik. Selain itu, bahan makanan yang dibuat untuk menjadi olahan makanan juga harus memiliki kualitas yang baik. Adapun petugas yang bertanggung jawab dalam pengelolaan bahan makanan pada gudang yaitu *storekeeper*. *Storekeeper* dalam melaksanakan tugasnya harus memiliki kompetensi dalam hal pengelolaan bahan makanan di area gudang/*store* mulai dari pengaturan dan penempatan produk, kontrol suhu, hingga keamanan. Namun berdasarkan observasi sementara yang dilakukan peneliti menunjukkan bahwa pada beberapa hotel masih sering mengalami beberapa kendala pada sistem penyimpanan bahan makanan pada gudang/*store*nya. Memandang hal tersebut peneliti tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul “Sistem Penyimpanan Bahan Makanan Yang Dilakukan oleh *Storekeeper*” (Studi Kasus di Hotel Gallery Prawirotaman Yogyakarta).

Metode penelitian yang digunakan pada masalah ini adalah Kualitatif Deskriptif yang menganalisa hasil observasi, wawancara, studi pustaka, dan dokumen. Data yang diperoleh dianalisis dengan reduksi, disajikan dalam bentuk deskriptif kemudian ditarik kesimpulan. Narasumber dari penelitian ini adalah Saudara Syaiful Iwan yang menjabat sebagai *storekeeper* di Hotel Gallery Prawirotaman Yogyakarta.

Dari hasil penelitian dapat diketahui bahwa secara garis besar, sistem penyimpanan yang dilakukan oleh *storekeeper* sudah dilakukan dengan baik. Kebersihan area gudang, suhu dan kelembaban, pencatatan, serta keamanan sudah dikelola dengan baik. Akan tetapi peneliti masih melihat beberapa kendala yang terjadi pada sistem penyimpanan, seperti prosedur FIFO dan wrapping yang tidak terlaksana dengan baik, serta pengaturan beberapa bahan makanan tidak dilakukan dengan baik dan benar oleh *storekeeper* di Hotel Gallery Prawirotaman Yogyakarta.

Kata kunci : Sistem Penyimpanan, *Storekeeper*

ABSTRACT

As a service a hotel must be able to make tourists or guests feel comfortable from arrival until guests leave the hotel. One aspect that includes services in a hotel is the service of providing food and drinks. In providing food and beverages, hotels must ensure adequate supplies and quality ingredients in good condition. In addition, food ingredients that are made to be processed foods must also have good quality. The officer responsible for managing foodstuffs in the warehouse is a storekeeper. Storekeepers in carrying out their duties must have competence in terms of managing foodstuffs in the warehouse / store area starting from product regulation and placement, temperature control, to safety. However, based on preliminary observations conducted by researchers showed that in some hotel still often experiences several obstacles in the food storage system in the warehouse / store. In view of this, researchers are interested in conducting research under the title "Food Storage Systems Conducted by Storekeeper" (Case Study at Prawirotaman Gallery Hotel Yogyakarta).

The research method used in this problem is Descriptive Qualitative which analyzes the results of observations, interviews, literature studies, and documents. The data obtained were analyzed by reduction, presented in descriptive form then drawn conclusions. The resource person of the study was Mr. Syaiful Iwan who served as a storekeeper at the Hotel Gallery Prawirotaman Yogyakarta.

From the results of the study it can be seen that in general, the storage system carried out by the storekeeper has been done well. The cleanliness of the warehouse area, temperature and humidity, record keeping and safety have been well managed. However, researchers still see several obstacles that occur in the storage system, such as FIFO procedures and wrapping that are not carried out properly, as well as the regulation of some food ingredients are not done properly and correctly by the storekeeper at the Yogyakarta Prawirotaman Gallery Hotel.

Keywords: Storage System, Storekeeper

SURAT PERNYATAAN

Yang bertanda tangan di bawah ini,

Nama : Nurkholik

NIM : 315100838

Program Studi : DIV Pengelolaan Perhotelan

Judul Skripsi : Sistem Penyimpanan Bahan Makanan yang Dilakukan
Oleh *Storekeeper* (Studi Kasus di Hotel Gallery
Prawirotaman Yogyakarta)

Dengan ini saya menyatakan bahwa dalam skripsi ini tidak ada karya yang pernah diajukan untuk memperoleh gelar kesarjanaan di suatu perguruan tinggi manapun. Dan sepanjang pengetahuan saya juga tidak terdapat karya atau pendapat yang pernah ditulis atau diterbitkan oleh orang lain, kecuali yang secara tertulis diacu dalam naskah ini dan disebutkan dalam daftar pustaka.

Yogyakarta, Oktober 2019

Nurkholik

NIM : 315100836

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Accounting department merupakan bagian atau unit kerja yang berada di hotel yang memiliki fungsi utamanya yaitu mengatur semua hal yang berhubungan dengan pembiayaan, termasuk segala jenis barang keperluan operasional hotel. Adapun salah satu barang operasional yang dianggap cukup penting adalah bahan-bahan makanan. Mengingat bisnis utama hotel yaitu menjual kamar, makanan dan minuman, sehingga peran dari bagian ini dirasa cukup penting, tidak sebatas melakukan pengendalian biaya terhadap bahan makanan saja namun juga menangani proses penyimpanan bahan-bahan makanan secara efektif dan efisien yang ditempatkan pada gudang/*store*.

Gudang merupakan tempat penyimpanan barang-barang persediaan keperluan operasional termasuk bahan-bahan makanan agar terhindar dari kerusakan melalui beberapa aspek tertentu, antara lain yaitu penempatan produk, kontrol suhu, pencatatan dan keamanan, sehingga barang dapat terjaga kualitas dan keamanannya. Adapun petugas yang bertanggung jawab dalam pengelolaan bahan makanan di gudang yaitu *storekeeper*.

Storekeeper dalam melaksanakan tugasnya harus memiliki kompetensi dalam hal pengelolaan bahan makanan di area gudang/*store*, mulai dari proses penyimpanan, pencatatan, dan keamanan bahan makanan. Demikian halnya dengan Hotel Gallery Prawirotaman yang selalu menunjukkan hasil penyimpanan bahan makanan yang tetap berkualitas. Hal tersebut ditunjukkan dengan hasil olahan makanan yang memiliki kualitas dan rasa yang cukup baik serta diikuti pencapaian target rata-rata tingkat hunian kamar. Namun berdasarkan observasi sementara yang dilakukan peneliti menunjukkan bahwa pada Hotel Gallery Prawirotaman Yogyakarta masih sering mengalami beberapa kendala pada sistem penyimpanan bahan makanan padaa gudang/*store*nya. Hal ini dapat menciptakan potensi kerusakan terhadap bahan makanan.

Berdasarkan latar belakang di atas, maka peneliti tertarik untuk menyusun penelitian dengan judul : Sistem Penyimpanan Bahan Makanan Yang Dilakukan oleh *Storekeeper* (Studi Kasus di Hotel Gallery Prawirotaman Yogyakarta).

B. Fokus Masalah

Berdasarkan uraian di atas, maka fokus masalah dalam penelitian ini adalah bagaimanakah sistem penyimpanan bahan makanan yang dilakukan oleh *storekeeper* di Hotel Gallery Prawirotaman Yogyakarta ?

C. Tujuan Penelitian

Adapun tujuan penelitian yang hendak dicapai berdasarkan fokus masalah yaitu untuk mengetahui sistem penyimpanan bahan makanan yang dilakukan oleh *storekeeper* di Hotel Gallery Prawirotaman Yogyakarta ?

D. Manfaat Penelitian

Penulisan hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat bagi berbagai kalangan yaitu, sebagai berikut:

1. Bagi Hotel Gallery Prawirotaman Yogyakarta

Sebagai bahan masukan bagi manajer, khususnya dalam meningkatkan kinerja *storekeeper* dalam mengelola *store* sebagai tempat penyimpanan bahan makanan.

2. Bagi STP AMPTA

Untuk menambah referensi dan wacana bagi penelitian selanjutnya yang berkaitan dengan sistem penyimpanan bahan makanan yang dilakukan oleh *storekeeper* di sebuah hotel

3. Bagi Peneliti

Untuk memperkaya wawasan dan pengetahuan, sekaligus mendapat gambaran yang nyata, khususnya mengenai sistem penyimpanan bahan makanan yang dilakukan oleh *storekeeper* di sebuah hotel.