

**SKRIPSI**

**ANALISIS FUNGSI PEMBELIAN BAHAN MAKANAN YANG EFISIEN  
DI GRAND DAFAM ROHAN JOGJA**



Oleh :

Galih Artha Yuda

NO.MHS : 317101117

**PROGRAM STUDI PENGELOLAAN PERHOTELAN  
SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA YOGYAKARTA  
2021**

**SKRIPSI**

**ANALISIS FUNGSI PEMBELIAN BAHAN MAKANAN YANG EFISIEN  
DI GRAND DAFAM ROHAN JOGJA**



**Untuk Memenuhi Syarat Guna Memperoleh  
Derajat Sarjana Terapan Pariwisata**

Oleh :

Galih Artha Yuda

NO.MHS : 317101117

**PROGRAM STUDI PENGELOLAAN PERHOTELAN  
SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA YOGYAKARTA  
2021**

HALAMAN PENGESAHAN

ANALISIS FUNGSI PEMBELIAN BAHAN MAKANAN YANG EFISIEN  
DI GRAND DAFAM ROHAN JOGJA



Oleh

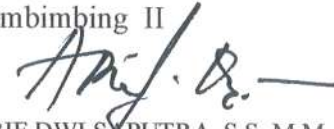
GALIH ARTHA YUDA  
NO. MHS: 317101117

Telah disetujui oleh:

Pembimbing I

  
DRS. BUDI HERMAWAN, MM  
NIDN : 0530106001

Pembimbing II

  
ARIF DWI SAPUTRA, S.S. M.M.  
NIDN : 0525047001

Mengetahui  
Ketua Jurusan

  
HERMAWAN PRASETYANTO, S..ST, M.M.  
NIDN : 0516057102

::

**BERITA ACARA UJIAN**

**ANALISIS FUNGSI PEMBELIAN BAHAN MAKANAN YANG EFISIEN  
DI GRAND DAFAM ROHAN JOGJA**

**Disusun Oleh**

**Galih Artha Yuda**

**NIM : 317101117**


**Jurusan : Pengelolaan Perhotelan**

**Telah dipertahankan di depan penguji**

**Dan dinyatakan : Lulus**

**Pada tanggal 12 April 2021**

**TIM PENGUJI :**

**Penguji : Hary Hermawan. S Par., M.M** (  )

**NIDN : 0530099002**

**Pembimbing I : DRS. Budi Hermawan, MM** (  )

**NIDN : 0530106001**

**Pembimbing II : Arif Dwi Saputra, S.S. M.M.**

**NIDN : 0525047001**

**Mengetahui**  
**Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA**



**(Drs. Prhatno, M.M)**

**NIDN. 0526125901**

## PERNYATAAN

Yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Galih Artha Yuda  
NIM : 317101117  
Program Studi : Pengelolaan Perhotelan  
Judul Tugas Akhir : ANALISIS FUNGSI PEMBELIAN BAHAN  
MAKANAN YANG EFISIEN DI GRAND DAFAM  
ROHAN JOGJA

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

Yogyakarta, 12 April 2021

  
SEPULUH RIBU RUPIAH  
20  
METERAI  
TEMPEL  
880AJX109317774  
Galih Artha Yuda  
NIM : 317101117

## **HALAMAN MOTTO**

“Dengan ilmu kita menuju kemuliaan”

(Ki Hajar Dewantara)

*“Do good for others. It will come back to you in unexpected way”*

(The Thoughts Power)

“Kunci sukses itu tidak ada, karena sukses bukan pintu jadi tidak perlu kunci, sebab yang dibutuhkan untuk sukses adalah berusaha dan berdoa, bukan sebuah kunci”

(Galih Artha Yuda)

## HALAMAN PERSEMBAHAN

Dengan segala kerendahan hati dan penuh rasa syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa, karya kecil dan sederhana ini, kupersembahkan sebagai wujud rasa hormat dan terima kasih yang tak terhingga kepada orang-orang terdekat dan tercinta. Skripsi ini penyusun persembahkan untuk :

1. Kedua orangtua saya yang senantiasa memberi dukungan, uang, semangat dan doa sehingga penyusunan skripsi dapat berjalan dengan lancar.
2. Adik saya yang tidak pernah berhenti memberi semangat dan dukungan.
3. Keluarga besar yang selalu mendukung sehingga menjadi motivasi saya dalam menyelesaikan skripsi ini.
4. Teman-teman Pengelolaan Perhotelan D'17 dan juga tentunya sahabat-sahabat yang saya kasihi dan cintai.
5. *Kuroko no basuke Anime* (Aomine Daiki, Kagami Taiga, Kuroko Tetsuya) yang selalu menghibur skripsi saya dengan dramatis.
6. *Sinchan cartoon film* yang tidak pernah berhenti menghibur saya di saat saya menyelesaikan skripsi.

## **KATA PENGANTAR**

Puji syukur saya ucapkan kepada Tuhan Yang Maha Esa, atas rahmat dan Karunia-Nya yang telah diberikan sehingga penulis dapat menyelesaikan penulisan skripsi dengan judul “Analisis Fungsi Pembelian Bahan Makanan Yang Efisien Di Grand Dafam Rohan Jogja”. Penulisan skripsi ini diharapkan dapat memberikan sumbangan bagi dunia Pendidikan khususnya bidang perhotelan. Skripsi ini juga sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Sarjana Terapan Pariwisata pada Program Studi Pengelolaan Perhotelan di Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta.

Penulisan skripsi ini dapat berjalan lancar hingga selesai dikarenakan banyaknya bantuan dan bimbingan dari berbagai pihak. Oleh karena itu, penulis mengucapkan terima kasih kepada :

1. Bapak DRS. Budi Hermawan, MM sebagai pembimbing I yang telah meluangkan waktu dan memberikan arahan dan masukan dalam proses penyusunan hingga terselesaikannya skripsi ini.
2. Bapak Arif Dwi Saputra, S.S. M.M sebagai pembimbing II yang telah meluangkan waktu dan memberikan arahan yang baik dalam penyusunan skripsi ini hingga selesai.
3. Bapak Harri Hermawan. S Par., M.M selaku penguji utama yang telah meluangkan waktu dan masukan yang baik hingga terselesaikannya skripsi ini.



4. Bapak Hermawan Prasetyanto, S..ST, M.M selaku ketua jurusan D4 Pengelolaan Perhotelan Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta yang telah memberikan arahan skripsi ini hingga selesai.
5. Bapak Drs. Prihatno,MM selaku ketua Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta yang selalu memberikan dukungan hingga terselesaikannya skripsi ini.
6. Seluruh dosen dan staff Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta yang telah memberikan bantuan dan kemudahan selama saya menuntut ilmu.
7. Grand Dafam Rohan Jogja Hotel yang telah memberikan ijin penelitian.
8. Ibu Asmi Selaku *purchasing section* Grand Dafam Rohan Jogja yang telah memberikan bantuan dan informasi terkait data selama masa penelitian.
9. Bapak Parno selaku *buyer* Grand Dafam Rohan Jogja yang telah memberikan bantuan dan informasi terkait data selama masa penelitian.

Meskipun penulis telah berusaha menyajikan dengan sebaik-baiknya, namun adanya keterbatasan memungkinkan dijumpainya kekurangan dalam penyusunan laporan ini, kritik dan saran yang menuju kearah perbaikan sangat penulis harapkan

Akhir kata, penulis berharap semoga penelitian skripsi ini dapat bermanfaat bagi semua pembaca dan pengembangan Pendidikan pada akademik dan pengembangan dunia perhotelan yang berkelanjutan.

Yogyakarta, 12 April 2021

Penulis

## DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL .....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
BERITA ACARA UJIAN.....	iii
PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI.....	iv
HALAMAN MOTTO .....	v
HALAMAN PERSEMBAHAN .....	vi
KATA PENGANTAR.....	vii
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR TABEL .....	ix
DAFTAR GAMBAR.....	x
DAFTAR LAMPIRAN .....	xi
ABSTRAK .....	xii
ABSTRACT .....	xiii
<b>BAB I PENDAHULUAN</b>	
A. Latar Belakang .....	1
B. Fokus Masalah .....	4
C. Tujuan Penelitian .....	4
D. Manfaat Penelitian .....	4
<b>BAB II LANDASAN TEORI</b>	
A. Landasan Teori .....	6
1. <i>Purchasing</i> .....	6
a. Pengertian <i>Purchasing</i> .....	6
b. Fungsi Pembelian <i>Purchasing Section</i> .....	11
c. Prosedur <i>Purchasing</i> .....	13
d. Tugas dan Tanggung Jawab <i>Purchasing</i> .....	15
e. Prinsip <i>Purchasing</i> .....	18
f. <i>Re Order Point</i> .....	20
g. <i>Standard Purchase Spesification</i> .....	21

h. Pemilihan <i>Supplier</i> .....	22
B. Kerangka Pemikiran .....	24
C. Penelitian Terdahulu .....	25

### **BAB III METODE PENELITIAN**

A. Jenis Penelitian .....	28
B. Lokasi dan Waktu Penelitian .....	28
C. Tehnik Cuplikan .....	28
D. Sumber Data .....	29
E. Tehnik Pengumpulan Data .....	30
F. Keabsahan Data .....	31
G. Metode Analisis Data .....	33
H. Alur Penelitian .....	35

### **BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN**

A. Deskripsi Lokasi Penelitian .....	36
1. Sejarah Grand Dafam Rohan Jogja .....	36
2. Lokasi Grand Dafam Rohan Jogja .....	39
3. Logo Grand Dafam Rohan Jogja .....	40
4. <i>Value</i> , Visi dan Misi Grand Dafam Rohan Jogja .....	40
5. Fasilitas Grand Dafam Rohan Jogja .....	41
a. <i>Room</i> .....	41
b. <i>Meeting Room</i> .....	42
c. <i>Grandin Restaurant</i> .....	43
d. <i>Lobby Lounge</i> .....	43
e. Mushola Ar-Rohan .....	44
f. <i>Tasneem Swimming Pool</i> .....	45
6. Struktur Organisasi Hotel .....	46
7. Uraian Tugas dan Jabatan .....	47
8. Struktur Organisasi <i>Accounting Department</i> .....	49
9. Kebijakan Manajemen .....	53
B. Hasil Penelitian .....	53
1. Pengamatan dan Hasil Wawancara .....	53
2. Analisis Deskripsi Penelitian .....	59
3. Hasil Analisis .....	61
4. <i>The Right Quality</i> .....	61
5. <i>The Right Quantity</i> .....	64
C. Karakteristik <i>Informan</i> .....	65
D. Pembahasan .....	66

**BAB V PENUTUP**

A. Kesimpulan .....	68
B. Saran.....	69

**DAFTAR PUSTAKA**

**LAMPIRAN**

## DAFTAR TABEL

2.1 Penelitian Terdahulu .....	25
4.1 <i>Size Meeting Room</i> .....	42
4.2 Fungsi <i>Purchasing</i> .....	59
4.3 Perbandingan <i>The Right Quality</i> .....	61
4.4 Perbandingan <i>The Right Quantity</i> .....	64
4.5 Karakteristik <i>Informan</i> .....	65

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Kerangka Pemikiran.....	24
Gambar 4.1 Bagian Depan Grand Dafam Rohan Jogja .....	38
Gambar 4.2 Denah Lokasi Grand Dafam Rohan Jogja.....	39
Gambar 4.3 Logo Grand Dafam Rohan Jogja.....	40
Gambar 4.4 <i>Room</i> Grand Dafam Rohan Jogja.....	41
Gambar 4.5 <i>Meeting Room</i> .....	42
Gambar 4.6 <i>Grandin Restaurant</i> .....	43
Gambar 4.7 <i>Lobby Lounge</i> .....	43
Gambar 4.8 Mushola Ar-Rohan.....	44
Gambar 4.9 <i>Tasneem Swimming Pool</i> .....	45
Gambar 4.10 Struktur Organisasi Grand Dafam Rohan Jogja.....	46
Gambar 4.11 Struktur Organisasi <i>Accounting Department</i> .....	49

## **DAFTAR LAMPIRAN**

Lampiran 1 Surat Izin Penelitian dari STP AMPTA Yogyakarta

Lampiran 2 Surat Balasan Penelitian dari Grand Dafam Rohan Jogja

Lampiran 3 Pedoman Wawancara dan Hasil Wawancara

Lampiran 4 Dokumentasi Penelitian

Lampiran 5 Lembar Bimbingan

## ABSTRAK

Dalam suatu hotel terdapat berbagai departemen yang berperan penting terhadap pendapatan hotel. *Accounting department* merupakan salah satu bagian dari hotel yang memiliki beberapa tugas masing-masing, salah satunya bagian yang dimaksud adalah bagian *purchasing*. Adanya *purchasing* yang berwenang melakukan pembelian segala barang-barang keperluan hotel yang akan memudahkan proses operasional. Oleh karena itu, peneliti memfokuskan masalah untuk menganalisis pembelian bahan makanan *perishable food* yang berkualitas dan penentuan jumlah yang efisien untuk *event* di Grand Dafam Rohan Jogja. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pembelian bahan makanan *perishable food* yang berkualitas dan penentuan jumlah yang efisien untuk *event* di Grand Dafam Rohan Jogja. Dengan demikian, penelitian ini berjudul “Analisis Fungsi Pembelian Bahan Makanan yang Efisien di Grand Dafam Rohan Jogja”.

Jenis penelitian ini merupakan penelitian deskriptif kualitatif. Sumber data dalam penelitian ini meliputi *Purchasing Officer*, dan *Buyer*. Penelitian ini berlokasi di Grand Dafam Rohan Jogja. Metode yang digunakan adalah wawancara, observasi, dan dokumentasi. Data yang telah diperoleh dianalisis dengan reduksi, disajikan dalam *display* data deskriptif kemudian ditarik kesimpulan. Metode yang digunakan untuk memperoleh keabsahan data menggunakan *triangulasi* sumber.

Berdasarkan hasil wawancara dan observasi yang telah dilakukan diketahui bahwa bagian *purchasing* menunjukkan kinerja yang ada sudah baik dalam melakukan fungsi pembelian. Berdasarkan *the right quality* semua item sudah memenuhi kriteria. Apabila barang kurang atau bahkan tidak memenuhi kriteria hal tersebut disebabkan karena dalam proses pengantaran, dan pencarian ataupun kurangnya konsisten dari *supplier* dalam penjagaan kualitas barang, dimana sudah dilakukan proses penggantian oleh *supplier* sehingga dapat disimpulkan bahwa *purchasing* berfungsi dengan baik dalam pembelian bahan makanan (*perishable food*) di Grand Dafam Rohan Jogja sesuai dengan *standard purchase spesification* yang telah ditetapkan oleh hotel terkait. Berdasarkan *the right quantity* untuk *event* diketahui bahwa sudah memenuhi kriteria, tidak ada item yang berlebihan hingga menyebabkan terbuang sia-sia, karena hal yang diutamakan dari *purchasing* dalam menentukan jumlah pembelian bahan makanan disesuaikan dengan *banquet event order* ataupun tingkat *urgent* pada saat dibutuhkan. Sehingga untuk terjadinya pengeluaran yang tidak semestinya dikeluarkan tidak terjadi di Grand Dafam Rohan Jogja dan juga terhindar dari menumpuknya bahan makanan yang tidak dibutuhkan dan menyesuaikan tingkat *urgent* tersebut.

Kata kunci : *Purchasing*, pengadaan barang, pembelian bahan makanan, *accounting department*.



## ***ABSTRACT***

In a hotel, there are various departments that play an important role in hotel revenue. The accounting department is one part of the hotel that has several tasks, one of which is the purchasing department. There is purchasing that is authorized to purchase all hotel items which will facilitate the operational process. Therefore, the researcher focuses on the problem of analyzing the purchase of quality perishable food ingredients and determining the efficient amount for the event at Grand Dafam Rohan Jogja. This study aims to determine the purchase of quality perishable food ingredients and to determine the efficient amount for the event at Grand Dafam Rohan Jogja. Thus, this research is entitled "Analysis of Efficient Food Purchasing Function at Grand Dafam Rohan Jogja".

This type of research is a qualitative descriptive study. Sources of data in this study include Purchasing Officers and Buyers. This research is located at Grand Dafam Rohan Jogja. The methods used are interviews, observation, and documentation. The data that has been obtained were analyzed by reduction, presented in a descriptive data display and then drawn conclusions. The method used to obtain the validity of the data used source triangulation.

Based on the results of interviews and observations that have been made, it is known that the purchasing department shows that the existing performance is good in carrying out the purchasing function. Based on the right quality, all items have met the criteria. If the goods do not meet the criteria, this is due to the delivery process, and the search or lack of consistency from suppliers in maintaining the quality of the goods, where the replacement process has been carried out by the supplier so that it can be concluded that purchasing is functioning well in purchasing perishable food ) at Grand Dafam Rohan Jogja in accordance with the standard purchase specifications set by the hotel concerned. Based on the right quantity for the event, it is known that it has met the criteria, there are no items that are excessive so that they are wasted, because the priority of purchasing in determining the amount of foodstuff purchases is adjusted to the banquet event order or the urgent level when needed. So that unnecessary expenditures do not occur at Grand Dafam Rohan Jogja and also avoid piling up unnecessary foodstuffs and adjusting the urgent level.

Keywords: Purchasing, procurement of goods, purchasing of foodstuffs, accounting department.

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang**

Hotel merupakan akomodasi yang mempergunakan sebagian atau keseluruhan bagian untuk jasa pelayanan penginapan, penyediaan makanan dan minuman serta jasa lainnya bagi masyarakat umum yang dikelola secara komersial. Dalam hotel terdapat banyak *department* yang mempunyai tugas masing-masing diantaranya seperti *purchasing section* yang merupakan bagian usaha seperti hotel yang bertanggung jawab dan bertugas untuk mengolah, memproduksi dan menyajikan makanan dan minuman untuk keperluan tamu hotel baik dalam kamar, *restaurant*, makanan karyawan dan sebagainya. Dalam industri hotel suatu pengadaan sangatlah penting terutama bahan makanan untuk dijadikan sebuah produk dan jasa yang ditawarkan.

Hotel juga merupakan organisasi yang kompleks dengan beberapa bagian yang mungkin tidak akan terlihat oleh masyarakat biasa pada umumnya, dan merupakan suatu badan usaha akomodasi dengan penyediaan pelayanan jasa penginapan, penyediaan makanan dan minuman serta fasilitas yang lainnya yang diperuntukkan bagi masyarakat umum dengan proses perekonomian yang tidak berhenti 24 jam penuh. Tamu akan membeli jasa yang ditawarkan dan pihak hotel akan memberikan tamu pelayanan jasa yang memuaskan sesuai dengan keinginan dan kebutuhan tamu. Komar (2014:2).

Pengadaan bahan makanan merupakan salah satu hal yang sangat penting dimana menjadi pondasi utama dalam penjualan produk ataupun jasa karena pendapatan terbesar di hotel didapat dari pendapatan penjualan makanan, karena penjualan makanan tidak memiliki batas tertentu seperti penjualan kamar, karena dalam penjualan kamar memiliki batas maksimal dalam jumlah kamar yang dimiliki hotel tersebut. Pengadaan bahan makanan yang efisien namun tetap mengutamakan kualitas yang baik terhadap penjualan suatu produk ataupun jasa. Dalam pemilihan bahan makanan tentunya harus diperhatikan beberapa hal seperti kualitas, kuantitas, waktu, harga, tempat dan *supplier*.

Dalam pengadaan bahan makanan yang dibeli oleh *purchasing section* terdapat bahan makanan yang tidak tahan lama (*perishable food*) contohnya seperti sayuran, buah segar, daging segar, dan sebagainya. Dalam menentukan jumlah dan kualitas bahan makanan yang sifatnya *perishable food*, maka *purchasing section* harus menentukan sesuai dengan kualitas dan kuantitas yang dibutuhkan agar terhindar dari adanya kerugian biaya operasional yang dikeluarkan oleh manajemen, sehingga efisien dalam pembelian bahan makanan yang dibutuhkan terhadap operasional hotel.

Fungsi pembelian bahan makanan yang sesuai dengan kualitas dan kuantitas hal tersebut akan sangat berpengaruh terhadap kelancaran suatu operasional hotel yang terkait. Pembelian yang melebihi batas kebutuhan yang diperlukan akan sangat berdampak negatif bagi hotel, sedangkan pembelian yang kurang dari kebutuhan juga akan memperlambat proses operasional dalam suatu proses produksi. Hal ini sangat berpengaruh terhadap kelancaran dalam suatu

proses produksi produk dan jasa, maka dari itu penentuan dalam pengadaan harus dilakukan secara tepat dalam menentukan jumlah kebutuhan yang dibutuhkan oleh bagian *purchasing section* dan departemen yang terkait, untuk menghindari adanya kerugian yang dialami oleh hotel maka *purchasing section* harus melakukan pekerjaannya sesuai dengan tugas dan tanggung jawab yang sudah ditentukan oleh hotel terkait, sehingga dapat mengendalikan biaya pengeluaran yang tidak semestinya dikeluarkan oleh hotel.

Proses terjadinya fungsi pembelian suatu kebutuhan dari departemen yang terkait, dilakukan oleh bagian *Purchasing section*. *Purchasing section* merupakan bagian yang terkait oleh naungan *accounting department* dimana *Purchasing* merupakan tempat atau pusat dilakukannya sebuah proses transaksi pembelian segala jenis barang keperluan operasional hotel, sehingga bagian pembelian ini sering dikatakan sebagai pusat pembelian (*purchase center*) pada perusahaan hotel yang bersangkutan. Semua rangkaian kegiatan pelayanan di hotel berawal dari *purchasing*, karena bagian *purchasing* yang bertugas sebagai penyedia kebutuhan barang untuk semua *department*.

Berdasarkan pertimbangan latar belakang di atas peneliti berkeinginan menyusun proposal skripsi dengan judul, **“ANALISIS FUNGSI PEMBELIAN BAHAN MAKANAN YANG EFISIEN DI GRAND DAFAM ROHAN JOGJA “**.

## **B. Fokus Masalah**

Untuk memfokuskan penelitian yang dilakukan pada tujuan, maka peneliti membatasi ruang lingkup penelitian sebagai batasan masalah agar pembahasan tidak meluas dan akan lebih terfokus. Maka peneliti menetapkan pembahasan untuk menganalisis pembelian bahan makanan *perishable food* yang berkualitas dan penentuan jumlah yang efisien untuk *event* di Grand Dafam Rohan Jogja.

## **C. Tujuan Penelitian**

Berdasarkan dengan permasalahan penelitian yang diuraikan maka tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui pembelian bahan makanan *perishable food* yang berkualitas dan penentuan jumlah yang efisien untuk *event* di Grand Dafam Rohan Jogja.

## **D. Manfaat Penelitian**

Dengan adanya penelitian yang dilaksanakan, maka diharapkan dapat memberikan beberapa manfaat antara lain :

### **1. Bagi Perusahaan**

Penelitian ini bermanfaat untuk memberikan informasi dan sebagai bahan pertimbangan dalam menganalisis pembelian bahan makanan *perishable food* yang berkualitas dan penentuan jumlah yang efisien untuk *event* di Grand Dafam Rohan Jogja.

## 2. Bagi STP AMPTA

Penelitian ini bermanfaat untuk bahan bacaan sebagai pengetahuan mengenai analisis pembelian bahan makanan *perishable food* yang berkualitas dan penentuan jumlah yang efisien untuk *event* di Grand Dafam Rohan Jogja.

## 3. Bagi Peneliti

- a. Mendapatkan pengalaman dan pengetahuan, sekaligus dapat memberikan gambaran yang nyata, terutama pada objek yang diteliti.
- b. Bekal pengembangan dan pengetahuan diri yang akan dilakukan masa depan.