

SKRIPSI

ANALISIS STORE DEPARTMENT DALAM MENENTUKAN JUMLAH PERSEDIAAN BAHAN MAKANAN DI HOTEL PRIMA IN HOTEL MALIOBORO



Oleh:

INNEKE SULISTYOWATI

NO.MHS: 315100800

**PRODI D-4 PENGELOLAAN PERHOTELAN
SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA
YOGYAKARTA**

2021

HALAMAN PENGESAHAN

**ANALISIS STORE DEPARTMENT DALAM MENENTUKAN
JUMLAH PERSEDIAAN BAHAN MAKANAN DI HOTEL
PRIMA IN HOTEL MALIOBORO**



Oleh:

INNEKE SULISTYOWATI

NO. MHS:315100800

Telah disetujui oleh:

Pembimbing I

Drs. Budi Hermawan, MM.

NIDN: 0523036601

Pembimbing II

Hari Rachmadi, SE., MM

NIDN: 0505076501

Mengetahui :

Ketua Jurusan

Hermawan Prasetyanto, S Sos., S ST, MM

NIDN : 0516057102

BERITA ACARA UJIAN

**ANALISIS STORE DEPARTMENT DALAM MENENTUKAN JUMLAH
PERSEDIAAN BAHAN MAKANAN DI HOTEL
PRIMA IN HOTEL YOGYAKARTA**

SKRIPSI

Oleh:

INNEKE SULISTYOWATI

NO. MHS : 315100800

Telah Dipertahankan Di Depan Tim Penguji Dan Dinyatakan

LULUS

Padatanggal :8 Mei 2021

TIM PENGUJI

Penguji Utama : Drs. Santosa M.M

NIDN. 0519045901

Penguji I : Drs. Budi Hermawan,MM.

NIDN. 0523026601

Penguji II : Hari Rachmadi, SE., M.M

NIDN. 0505076501

Mengetahui
Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta

(Drs. Prihatna, MM)
NIDN. 0526125901

PERNYATAAN KEASLIAN DATA SKRIPSI

Yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Inneke Sulistyowati

NIM : 315100800

Program Studi : D4 PengelolaanPerhotelan

Judul : AnalisisStore Department Dalam Menentukan Jumlah
Persediaan Bahan Makanan Di Hotel Prima In Hotel

Dengan ini menyatakan bahwa dalam skripsi ini tidak terdapat karya yang pernah diajukan untuk memperoleh gelar kesarjanaan di suatu Perguruan Tinggi dan sepanjang pengetahuan saya tidak terdapat karya atau pendapat yang ditulis atau diterbitkan orang lain kecuali dalam naskah ini dan disebutkan dalam daftar pustaka.

Yogyakarta, Mei 2021

Yang membuat pernyataan,

Inneke Sulistyowati
NIM. 315100809

HALAMAM MOTTO

“Sebab Aku ini mengetahui rancangan-rancangan apa yang ada pada-Ku mengenai kamu, demikianlah firman TUHAN yaitu rancangan damai sejahtera dan bukan rancangan kecelakaan, untuk memberikan kepadamu hari depan yang penuh pengharapan”.

(Yeremia 29: 11)

“Carpe diem quam minimum credula postero”

(Horace)

“Jangan jadikan penyeselanmu sebagai amarah tetapi motivasi untuk melangkah
ke depan”

(Penulis)

HALAMAN PERSEMBAHAN

Dengan segala puji syukur kepada Tuhan Yesus Kristus yang telah memberikan hikmat serta kasih karunia-Nya dan dukungan serta doa dari orang-orang terkasih, akhirnya skripsi ini dapat terselesaikan dengan baik. Oleh karena itu dengan rasa bangga dan bahagia saya haturkan rasa terimakasih saya kepada:

1. Allah Bapa di Surga yang telah melimpahkan anugerah-Nya sehingga saya dapat menyelesaikan skripsi ini dan pendidikan saya dengan baik.
2. Untuk Ibu tercinta yang telah memberikan doa, dukungan serta biaya kepada penulis sehingga penulis dapat menyelesaikan kuliah hingga selesai.
3. Segenap keluarga juga saudara yang telah memberikan dukungan serta doa kepada penulis.

Dan semua pihak yang tidak bisa penulis sebutkan satu-persatu, yang terus mendukung dan mendoakan yang terbaik untuk penulis. Akhir kata saya persembahkan skripsi ini untuk kalian semua dan terimakasih untuk segalanya.

KATA PENGANTAR

Penulis mengucapkan puji syukur kepada Tuhan Yesus Kristus atas berkat, kasih karunia serta penyertaan-Nya, sehingga penulis bisa menyelesaikan skripsi ini. Penulisan skripsi ini dilakukan sebagai salah satu syarat untuk mencapai gelar Sarjana Terapan Kepariwisata pada program Studi Administrasi Hotel Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta.

Penulis menyadari sepenuhnya bahwa penyelesaian skripsi ini tidak terlepas dari bantuan berbagai pihak. Oleh karena itu pada kesempatan ini penulis ingin menyampaikan penghargaan kepada semua pihak yang telah berperan membantu memberikan dukungan maupun doa, baik membantu secara langsung maupun tidak langsung dalam membantu mewujudkan skripsi ini.

Ucapan terimakasih dan penghargaan yang secara tulus ikhlas penulis ucapkan kepada:

1. Bapak Drs. Budi Hermawan, MM. selaku pembimbing I yang telah dengan sabar dan gigih dalam memberikan bimbingan dan pengarahan dalam penulisan skripsi ini.
2. Bapak Hari Rachmadi, M.M. selaku pembimbing II yang telah sabar dan telaten memberikan bimbingan, pengarahan, serta petunjuk-petunjuk pada penulisan skripsi ini.
3. Bapak Santosa M. M selaku penguji yang telah bersedia meluangkan waktunya untuk menguji serta memberikan masukan untuk penyempurnaan penulisan skripsi.

4. Bapak Hermawan Prasetyo, S.ST, MM selaku Ketua Jurusan Program Studi Administrasi Perhotelan Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta yang telah membantu penulis secara langsung maupun tidak langsung atas kelancaran dalam menyelesaikan skripsi ini.
5. Bapak Drs. Prihatno, M.M selaku Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta yang telah memberikan kemudahan selama menempuh pendidikan di Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta.
6. Segenap dosen Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta yang telah dengan sabar membimbing dan memberilmu yang bermanfaat yang telah diberikan kepada saya selama ini.
7. Ibu Ayu Sukowati selaku *Chieff Accountant* Prima In Hotel Yogyakarta yang telah memberikan izin kepada penulis untuk wawancara di bagian *Accounting Department*.

Penulis berharap semoga hasil dari penelitian ini dapat bermanfaat bagi semua pihak maupun dalam pengembangan ilmu pengetahuan. Tak lupa juga, penulis berharap adanya kritik dan saran dari semua pembaca untuk perbaikan pada penelitian berikutnya. Akhir kata penulis mengucapkan terimakasih yang sebesar-besarnya.

Yogyakarta, Mei 2021

Inneke Sulistyowati

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
LEMBAR PENGESAHAN	ii
BERITA ACARA UJIAN.....	iii
PERNYATAAN KEASLIAN DATA SKRIPSI.....	iv
HALAMAN MOTTO	v
HALAMAN PERSEMBAHAN	vi
KATA PENGANTAR	vii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR TABEL.....	xiii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiv
ABSTRAK	xv
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang	1
B. Fokus Masalah.....	3
C. Tujuan Penelitian.....	4
D. Manfaat Penelitian	4
BAB II LANDASAN TEORI	
A. Landasan Teori.....	5
1. Pengertian Gudang	5
2. Pengertian Persediaan	7
3. Jenis Persediaan Gudang	8
4. Fungsi Gudang	11
5. Jenis Penyimpanan	16
6. Metode Penyimpanan.....	18
7. Pengertian <i>Perisable</i>	20
8. Persediaan Barang	23
9. Pemesanan Kembali	23

10. Jumlah Pemesanan	24
11. Perputaran Persediaan	25
12. Persediaan Minimum- Maksimum	26
B. Penelitian Terdahulu.....	28
C. Kerangka Pemikiran	29
BAB III METODE PENELITIAN	
A. Metode Penelitian.....	30
1. Jenis Penelitian.....	30
2. Lokasi dan Waktu Penelitian	30
3. Metode Pengumpulan Data.....	31
4. Metode Analisis Data.....	32
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	
A. Deskripsi dan Hasil Penelitian	34
1. Sejarah Prima In Hotel Yogyakarta	34
2. Logo Prima In Hotel Yogyakarta.....	35
3. Visi dan Misi.....	36
4. Hotel Features & Facilities.....	36
5. Job Description dalam Bagian Accounting Hotel.....	40
6. Struktur Organisasi Prima In Hotel Yogyakarta	44
B. Pengamatan dan Hasil Wawancara	48
C. Pembahasan	59
BAB V PENUTUP	
A. Kesimpulan	66
B. Saran.....	67
DAFTAR PUSTAKA	68

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1. Kerangka Berpikir

Gambar 4. 1. Logo Prima In Hotel Yogyakarta

Gambar 4. 2. Struktur Organisasi Hotel

DAFTAR TABEL

Gambar 4.2. Ruang Pertemuan

Gambar 4. 3. Jumlah Order

Gambar 4. 4. Klasifikasi Makanan Segar

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 . Surat Pengantar Penelitian dari STP AMPTA

Lampiran 2 . Surat Balasan Prima In Hotel

Lampiran 3 . Market List

Lampiran 4 . Certifikat On The Job Training

Lampiran 5 . Dokumentasi

Lampiran 6 . Lembar Bimbingan

ABSTRAK

Industri perhotelan terkenal dengan system pelayanannya yang 24 jam, dengan penyediaan akomodasi seperti penginapan, pelayanan makanan juga minuman serta pelayanan jasa yang salingberhubungan. Dalam setiap harinya hotel selalu memproduksi bahan makanan untuk menunjang kebutuhan karyawan juga tamu, kegiatan produksi selalu berjalan terus. Untuk itu ketersediaan bahan makanan harus selalu tercukupi agar kegiatan operasional dapat terus berjalan. Oleh karena itu persediaan bahan makanan menjadi salah satu hal yang harus diperhatikan, biasanya dalam sebuah perusahaan terdapat sebuah tempat sebagai penyedia bahan makanan. Tempat tersebut adalah *store* atau gudang, dimana dalam gudang ada yang bertanggungjawab untuk mengatur ransaksi persediaan bahan makanan. Dengan permasalahan tersebut, maka penulis ingin melakukan penelitian dengan judul “Analisis Store Department Dalam Menentukan Jumlah Persediaan Bahan Makanan di Prima In Hotel”. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui *store department* dalam menentukan jumlah bahan makanan.

Penelitian ini menggunakan metode penelitian deskriptif kualitatif untuk menjelaskan dan mendeskripsikan hasil data penelitian. Pengumpulan data dilakukan dengan cara observasi, wawancara, dan dokumentasi. Dari kesimpulan yang diperoleh bahwa Store Department di Prima In menerapkan sistem FIFO & LIFO sebagai tolak ukur dalam penentuan jumlah persediaan bahan makanan.

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan yang dilakukan, penulis membuat kesimpulan bahwa dengan adanya penentuan jumlah persediaan bahan makanan membuat kegiatan operasional berjalan dengan teratur. Karena penyediaan bahan makanan yang dilakukan dengan baik, saling bekerjasama juga sesuai dengan *standart*. Mulai dari penentuan ketersediaan, pemesanan kembali, jumlah pemesanan hingga menjaga putaran persediaan tetap stabil semuanya sudah sesuai dengan *standart* yang ada.

Kata kunci: kebutuhan, jumlahpersediaan, pemesanankembali, jumlahpemesanandanputaranpersediaan

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Penelitian

Pada era sekarang ini perkembangan industri semakin pesat ,terutama pada industri yang bergerak pada bidang pelayanan jasa seperti hotel,setiap harinya selalu terjadi kegiatan produksi. Kegiatan ini berlangsung setiap saat,karena proses produksi merupakan salah satu bagian yang penting untuk dilakukan. Tanpa adanya suatu kegiatan produksi maka keberlangsungan operasional tidak akan berjalan dengan baik,maka untuk itu perlu diperhatikan dengan benar masa kegiatan produksi.

Industri perhotelan terkenal dengan sistem pelayanannya 24 jam,dengan penyediaan akomodasi seperti penginapan,pelayanan makanan juga minuman serta pelayanan jasa yang saling berhubungan dan semua pelayanannya ditujukan untuk setiap tamu yang menginap maupun yang hanya menikmati pelayanan jasa atau produksi tertentu dari hotel tersebut.

Dalam setiap harinya hotel selalu memproduksi bahan makanan untuk menunjang kebutuhan karyawan juga tamu,kegiatan produksi selalu berjalan terus. Untuk itu ketersediaan bahan makanan harus selalu tercukupi,harus ada saat dibutuhkan juga bahan makanan sudah siap untuk diolah. Untuk itu persediaan bahan makananharus selalu diawasi atau di-*control* agar tidak terjadi kekurangan *stock* bahan makanan.

Perencanaan dan persediaan bahan makanan untuk diproduksi harus diperhatikan penjadwalannya supaya proses kegiatan produksi berjalan dengan stabil, tetapi persediaan bahan makanan yang sudah dijadwalkan juga perlu persediaan tambahan, jika permintaan atau keadaan hotel sedang mengalami kenaikan dengan tiba-tiba, agar tidak terjadi pemberhentian sesaat pada masa kegiatan produksi berlangsung

Perlu juga diperhatikan untuk persediaan yang ada apakah perlu untuk ditambah atau dikurangi, hal ini harus diperhatikan dengan baik, jika kelebihan bahan makanan serta tidak kunjung diolah maka akan menyebabkan bahan makanan menumpuk atau juga bisa membusuk. Sedangkan kalau kekurangan bahan makanan maka akan menyebabkan tersendatnya kegiatan operasional karena harus mencari bahan makanan tersebut segera mungkin agar tidak menimbulkan komplain dari pihak tamu atas keterlambatan atau ketidakterseediaannya pesannya juga akan menyebabkan turunnya penilaian atas hotel

Dalam kegiatan operasional yang terus berjalan, maka perlu adanya pengawasan yang baik terutama pada jumlah persediaan bahan makanan yang akan digunakan pada proses produksi. Karena begitu pentingnya bahan makanan maka perlu adanya penjadwalan yang baik, kapan bahan makanan datang atau penundaan sementara dalam pembelian bahan makanan. Jika tidak ada kegiatan penjadwalan maka akan menimbulkan kekacauan dalam ketersediaan bahan makanan yang berakibat tersendatnya kegiatan produksi.

Untuk itu persediaan menjadi salah satu hal yang harus diperhatikan dengan baik, biasanya dalam suatu perusahaan terdapat sebuah tempat atau wadah yang didalamnya adalah sebagai penyedia bahan makanan, yaitu *store* atau gudang. Tentu dalam *store* ada yang bertanggung jawab atas persediaan yang ada, *store* juga merupakan salah satu tempat dimana terjadi transaksi dimana bahan makanan disimpan juga dikeluarkan. Bahan makanan juga tidak asal keluar atau masuk, tetapi juga terdapat alur yang mengatur didalamnya, untuk mencegah kerusakan pada bahan makanan atau kekurangan persediaan bahan makanan maka pihak *store* harus dapat membuat penjadwalan yang baik dan benar, karena kegiatan produksi bergantung pada persediaan bahan makanan yang ada pada *store*.

Berdasarkan dari latar belakang diatas penulis ingin melakukan penelitian terhadap:

“ANALISIS *STORE DEPARTMENT* DALAM MENENTUKAN JUMLAH PERSEDIAAN BAHAN MAKANAN”

B. Fokus Masalah

Berdasarkan dari uraian diatas *store department* dalam menentukan jumlah persediaan bahan makanan, maka penulis memiliki rumusan masalah sebagai berikut:

Bagaimana sistem *store department* dalam menentukan jumlah persediaan bahan makanan *Perishable* di Prima In Hotel?

C. Batasan Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas maka penulis membatasi masalah yang akan diteliti yaitu menganalisa *store department* dalam menentukan jumlah persediaan bahan makanan yang dibutuhkan pada hot kitchen .

D. Tujuan Penelitian

Tujuan pada penelitian ini adalah sebagai berikut:

Untuk mengetahui cara *store department* dalam menentukan jumlah persediaan bahan makanan pada hot kitchen

E. Manfaat Penelitian

1. Bagi penulis

Penyusunan penelitian ini merupakan syarat wajib untuk kelulusan yang merupakan sebuah ketentuan dari kampus untuk menempuh persyaratan lulus program D4 Pengelolaan Perhotelan.

2. Bagi Perusahaan

Menjadi tolak ukur dalam pengetahuan tentang cara store dalam menentukan .