

## **BAB V**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **A. Kesimpulan**

Berdasarkan uraian diatas proses penentuan jumlah persediaan bahan makanan di Prima In Hotel sudah sesuai dengan standart yang ada. Faktor pendukung terlaksananya penentuan jumlah persediaan bahan makanan ditinjau dari komponen berikut:

1. Par stock, penentuannya yang didasarkan pada occupancy terlebih dahulu, dimana ini menjadi tolak ukur dalam penentuan persediaan bahan makanan. Untuk itu sebelum pemesanan dilakukakan ada diskusi terlebih dahulu antara pihak store dan purchasing. Dan juga dilakukannya pengecekan langsung oleh purchasing tentang penggunaan bahan makanan yang akan dibeli.
2. Reorder Point, ditentukannya kapan barang tersebut dipesan juga waktu kedatangannya kapan, semuanya dipastikan dengan baik agar tidak terjadi keterlambatan. Serta pembuatan list terlebih dahulu kemudian baru membuat pesanan dalam sistem dan alur pemesanannya sesuai prosedur yang ada yakni mulai dari pengecekan, pemesanan, persetujuan hingga kedatangan barang.
3. Quantity Order, penentuan jumlah yang didasarkan pada data yang ada, dilakukan pengawasan terhadap barang- barang yang ada, serta pengecekan terhadap kualitas bahan makanan yang membutuhkan kesegaran, pemisahan atau pengelompokkan terhadap barang- barang

yang bersuhu tinggi dan rendah. Dan adanya pengecekan tanggal *expired* pada bahan makanan hal ini untuk menghindari pembusukan pada bahan makanan.

4. Inventory Turnover, dilakukannya pengolahan yang tepat untuk mengatasi bahan makanan yang segera *expired* dengan cara membuat *menu's today* atau untuk makan karyawan. Kerjasama yang baik antara *storekeeper* juga *purchasing* dalam mengelola putaran persediaan juga komunikasi dengan user setiap kali ada kendala dengan bahan makanan yang segera habis masa kadaluarsanya. Dan juga diterapkannya FIFO & LIFO dimana sebagai tolak ukur didalam penentuan persediaan.

## **B. Saran**

Berdasarkan kesimpulan yang diperoleh dapat dikembangkan beberapa saran yang mungkin dapat menjadi bahan pertimbangan adalah sebagai berikut:

1. Peletakan beberapa barang dilantai tanpa alas segera di perbaiki dengan cara ditata dalam rak yang sudah tersedia
2. Perlu penyegaran untuk adanya peraturan yang tegas tentang pengambilan barang supaya setiap orang tidak seenaknya mengambil barang

## DAFTAR PUSTAKA

- Agus, Harjito dan Martono.2015. *Manajemen Keuangan*.Yogyakarta:Ekoniasia
- Agus, Sulastiyono.2011. *Manajemen Penyelenggaraan Hotel*.Bandung:Alfabeta
- Ari, Fadiati.2011. *Mengelola Jasa Boga Yang Sukses*. Bandung:Remaja Rosdakarya
- Bartono dan Ruffino. 2005. *Fod Product Management*. Yogyakarta:Andi
- Damiri,J. 2008. *Manajemen Pembelian, Pembelian & Penyimpanan*. Jakarta:Graha Ilmu
- DeFranco, Agnes L. & Noriega,Pender B.M. 2000. *Cost Control in theHospitality Industry*. Pretice Hall. Upper Saddle River,New Jersey
- Dopson, Lea R, & Hayes, David K. 2011. *Food and Beverage Cost Control FifthEdition*. New Jersey: John Willey & Sons,Inc
- Harrison Jr, Walter T, Charles T. Horngren, William C. Thomas, dan Themim Suwardy. 2013. *Akuntansi Keuangan. Jilid 2, Edisi 8*. Jakarta:Erlangga
- Heizer, Jay, Barry Render. 2010. *Operations Management-Management Operasi*. Jakarta: Salemba Empat
- Kasmir. 2008. *Analisis Laporan Keuangan*. Jakarta: PT Raja Grafindo Persada
- Kuncoro M . 2003. *Metode Penelitian Kualitatif*. Bandung :P.T Remaja Rosdakarya
- Lisa, Berger M & Parentau Cynthia.2010. *Food Safety For Managers*.UK:BFCS
- Muhardi, Werner R. 2013. *Analisis Laporan Keuangan Proyeksi dan Valuasi*. Jakarta: Salemba Empat
- Mukhtar. 2013. *Metode Praktis Penelitian Deskriptif Kualitatif*. Jakarta: GP Press Group
- Nyoman Suarsana.2007. *SiklusPengadaan Barang;Aplikasi di Perhotelan danRestoran*.Yogyakarta:Graha Ilmu
- Paul, Ditmer, R.2009. *PrinciplesOf Food,Beverage,and Labor Cost Control. Ninth Edition*. New York:John Wiley&Sons,Incoporated

- R. Agus Sartono. 2001. *Manajemen Keuangan*. Yogyakarta: BFFE-Yogyakarta
- Rika Ampuh Hadiguna dan Heri Setiawan. 2008. *Tata Letak Perusahaan*. Yogyakarta: Andi Offset
- Sofjan, Assauri. 2008. *Manajemen Produksi dan Operasi*. Jakarta: Lembaga Penerbit FE-UI
- Sri, Larasati. 2016. *Excellent Hotel Operasion*. Yogyakarta: Graha Ilmu
- Stice dan Skousen. 2009. *Akuntansi Intermediate. Edisi 16. Buku I*. Jakarta: Salemba Empat
- Sugiyono. 2008. *Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R&D*. Bandung: Alfabeta
- \_\_\_\_\_. 2011. *Metode Penelitian Bisnis*. Bandung: Alfabeta
- \_\_\_\_\_. 2012. *Metode Penelitian Pendidikan Wawancara*. Bandung: Alfabeta
- Tuti, Soenardi dan Tim Yayasan Gizi Kuliner. 2013. *Teori Dasar Kuliner*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama
- Umi Narimawati. 2008. *Metode Penelitian Kualitatif dan Kuantitatif: Teori dan Aplikasi*. Bandung: Agung Media
- Warman, John. 2010. *Manajemen Pergudangan*. Jakarta: Pustaka Sinar Harapan
- Zaki, Baridwan. 2010. *Sistem Akuntansi Penyusunan Prosedur dan Metode. Edisi Kelima*. Yogyakarta: BPPE

## Daftar Pertanyaan

### Bagian Storage

#### Jumlah kebutuhan atau Par stock

1. Bagaimana sistem dalam menentukan jumlah kebutuhan atau par stock dalam setiap item?
2. Bagaimana sistem dalam menentukan batas persediaan maksimal dan minimal? Serta berapakah jumlah dalam satu bulan persediaan maksimal dan minimal untuk setiap item?
3. Seperti apakah penentuan batas persediaan maksimal dan minimal untuk setiap item bahan makanan?
4. Bagaimana bentuk kerjasama dengan *cost control* juga *purchasing* dalam menetapkan par stock di saat hotel mengalami fluktuatif ?

#### Reorder Point

1. Kapan dilakukan pemesanan kembali pada persediaan bahan makanan? Dan seperti apakah sistem dalam pemesanan kembali?
2. Berapa jumlah yang ditentukan dalam pesan kembali untuk setiap itemnya?
3. Bagaimana sistem penanganan disaat hotel melakukan pemesanan kembali tetapi bahan persediaan yang diminta mendadak tidak tersedia dan pada saat itu *urgent*?
4. Seperti apakah sistem dalam penanganan yang dibuat dengan *cost control* juga *purchasing* dalam menangani keterlambatan pemesanan di saat *urgent*?

### **Quantity Order**

1. Seperti apakah standart yang sudah ditetapkan dalam hotel ini dalam hal penentuan jumlah bahan makanan?
2. Sistem apakah yang digunakan dalam menentukan jumlah persediaan bahan makanan ketika hotel dalam masa fluktuatif?
3. Seperti apakah sistem dalam menentukan jumlah persediaan dalam setiap itemnya? Serta upaya apakah yang dilakukan dalam menjaga jumlah ketersediaan stock di gudang?
4. Seperti apakah klasifikasi atau penggolongan dari setiap bahan makanan yang selalu membutuhkan tingkat kesegaran? Dan bagaimana menjaga kesegarannya?
5. Bagaimana sistem dalam menentukan periode jumlah pemesanan?
6. Apakah kendala yang ditemui dalam menentukan jumlah pemesanan? Bagaimana cara mengatasinya?

### **Inventory Turnover**

1. Bagaimana sistem dalam menentukan perputaran persediaan?
2. Kapan perputaran persediaan melambat? Dan apakah penyebabnya?
3. Seperti apakah upaya dalam mengatasi *turn over* yang lambat?
4. Bagaimana mengatur bahan makanan yang memerlukan putaran cepat? Dan seperti apakah contoh bahan makanan yang membutuhkan putaran cepat?

### **Bagian Cost Control**

#### **Jumlah kebutuhan atau Par Stock**

1. Bagaimana sistem dalam mengawasi jumlah kebutuhan stock bahan makanan?
2. Seperti apakah sistem penentuan jumlah bahan makanan untuk setiap itemnya?
3. Bagaimana sistem untuk mengontrol semua jumlah kebutuhan stock bahan makanan?
4. Apa sajakah faktor yang dapat mempengaruhi jumlah ketersediaan?
5. Kapan penentuan batasan maksimal dan minimal persediaan stock dimulai?  
Seperti apakah penentuan yang dilakukan?
6. Bagaimana sistem dalam menetapkan persediaan maksimal dan minimal untuk setiap item?

#### **Reorder Point**

1. Bagaimana sistem dalam menentukan pemesanan kembali terhadap stock di gudang? Serta seperti apakah prosedur yang dilakukan dalam menentukan pemesanan kembali?
2. Apa sajakah faktor yang mempengaruhi pemesanan kembali?
3. Upaya apakah yang dilakukan dengan *purchasing* untuk menghindari keterlambatan dalam pemesanan?
4. Bagaimana memastikan kedatangan bahan makanan dalam pemesanan kembali?

**Quantity Order**

1. Bagaimana menentukan jumlah persediaan barang dalam setiap bulannya?
2. Bagaimana sistem kerjasama dengan *store* juga *purchasing* dalam menentukan jumlah persediaan stock makanan disaat hotel ramai atau sepi?
3. Apakah setiap akhir bulan dilakukan pengecekan jumlah secara langsung ke dalam gudang? Biasanya pengecekan seperti apa yang dilakukan di gudang?
4. Bagaimana memastikan bahwa jumlah ketersediaan bahan makanan di gudang tercukupi sampai pada batas waktu yang telah ditentukan?
5. Seperti apakah kekurangan dan kelebihan didalam menentukan jumlah persediaan?

**Inventory Turnover**

1. Seperti apakah pengawasan yang dilakukan untuk menjaga putaran persediaan tetap stabil?
2. Kapan putaran persediaan menjadi lambat? Serta solusi apa yang digunakan untuk mengatasi keterlambatan putaran tersebut?
3. Apasajakah faktor yang dapat mempengaruhi putaran persediaan menjadi lambat juga cepat untuk setiap item?



**DOKUMENTASI**

Teh Tong Tji



*Bin Card* Teh Tong Tji



Gulaku



*Bin Card* Gulaku



Roti Tawar



Ayam Boiler



Sayuran



| No    | Uraian      | Jumlah | Unit | Harga Satuan | Jumlah | Total   |
|-------|-------------|--------|------|--------------|--------|---------|
| 1     | Roti Tawar  | 1000   | kg   | 1000         | 1000   | 1000000 |
| 2     | Ayam Boiler | 500    | kg   | 2000         | 500    | 1000000 |
| 3     | Sayuran     | 1000   | kg   | 1000         | 1000   | 1000000 |
| Total |             |        |      |              | 3000   | 3000000 |

Nota Supplier





YAYASAN PENDIDIKAN KARYA SEJAHTERA  
**SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA**  
**YOGYAKARTA**

J. Laksya Adikusiprikan (Tempo, Cibitunggal, Depok, Bekasi) Yogyakarta 55221  
 Telp. +62 (274) 485116 - 485214 Website : www.ampta.ac.id Email : info@ampta.ac.id, ampta@yahoo.com

Nomor : 092/Q-AMPTA/XII/2020  
 Hal : Permohonan Penelitian

Yogyakarta, 16 Desember 2020

Kepada Yth  
 Bapak Asep  
 HRD Prima In Hotel Malioboro  
 J. Gurdikan Lar No. 47, Pringgokusuman,  
 Gedong Tengen  
 Yogyakarta

Dengan Hormat,

Dengan ini kami mengajukan permohonan untuk melaksanakan Penelitian di Accounting Department Prima di Hotel Prima In Malioboro, Yogyakarta selama 4 minggu terhitung mulai tanggal 21 Desember 2020 sampai dengan tanggal 21 Januari 2021, bagi mahasiswa kami dari Jurusan D IV Pengelolan Perhotelan.

Nama Mahasiswa : Ineska Sulistyawati  
 No Mahasiswa : 315100800  
 Semester : XI (Sebelas).

Besar harapan bila mahasiswa kami mendapatkan izin untuk melaksanakan penelitian sehingga dapat menyusun Laporan Penelitian yang berjudul : "ANALISIS STORE DEPARTMENT DALAM MENENTUKAN JUMLAH PERSEDIAAN BAHAN MAKANAN DI HOTEL PRIMA IN MALIOBORO". Proses Penelitian akan dikursorkan oleh mahasiswa yang bersangkutan.

Atas bantuannya kami ucapkan terimakasih.

Hormat kami

  
 Drs. Prihono, M.M.

Tembusan:  
 - File



## **SURAT KETERANGAN**

No. 009/HRD/SK/II/2021

Yang bertanda tangan dibawa ini menerangkan bahwa :

**Nama** : Inneke Sulistyowati  
**NIM** : 315100800  
**Semester** : XI ( sebelas )  
**Jurusan** : Pengelolaan Perhotelan  
**Lembaga** : Sekolah Tinggi Pariwisata ( AMPTA )

Telah mengadakan penelitian lapangan bagian Accounting Department selama 1 ( satu ) bulan terhitung mulai tanggal 1 sampai dengan 31 Januari 2021.

Selama melaksanakan Penelitian yang bersangkutan telah menunjukkan kondisi yang baik.

Demikian Surat Keterangan ini kami buat untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Yogyakarta, 9 Februari 2021

Hormat kami

**Asep Saepulah**  
HR Manager

### **Prima In Hotel Malioboro**

Jalan Gandekan Lor 47 Yogyakarta  
 Telp : +62 274 44 89 777  
 Fax : +62 274 44 82 888  
 Email: [reservas@primainhotel.com](mailto:reservas@primainhotel.com)  
 [primainhotel](https://www.facebook.com/primainhotel)  [primainhotel](https://www.instagram.com/primainhotel)  
 [primainhotel](https://twitter.com/primainhotel)  [primainhotel](https://plus.google.com/primainhotel)

JOGIAKARTA *Plaza* HOTEL  
RICH IN CULTURE

CERTIFICATE OF APPRECIATION

This is to certify that

*Inneke Sulistyowati*

Has successfully completed

*On The Job Training in Administration @ General Department*

*On July 2<sup>nd</sup>, 2018 – January 9<sup>th</sup>, 2019*

Jogjakarta, January, 24<sup>th</sup>, 2019

JOGIAKARTA *Plaza* HOTEL  
*Yungke Wibowo*

YUNGKE WIBOWO  
General Manager





