“EVALUASI PROSES PENERIMAAN DAN PENYIMPANAN UNTUK MENGHINDARI KERUSAKAN BAHAN MAKANAN DI HOTEL GRAND MERCURE YOGYAKARTA”

SKRIPSI

Untuk memenuhi syarat memperoleh derajat Sarjana Terapan Pariwisata

DISUSUN OLEH :

MARSELINUS IVAN KURNIAWAN

NIM. 315100807

PENGELOLAAN PERHOTELAN

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA

YOGYAKARTA

2021

HALAMAN PENGESAHAN

EVALUASI PROSES PENERIMAAN DAN PENYIMPANAN UNTUK MENGHINDARI KERUSAKAN BAHAN MAKANAN DI HOTEL GRAND MERCURE YOGYAKARTA

OLEH

MARSELINUS IVAN KURNIAWAN

NIM 315100807

Telah disetujui oleh :

Pembimbing I	Pembimbing II
Drs. Budi Hermawan, M.M	Arif Dwi Saputra, S.S., M.M
NIDN. 0523026601	NIDN. 0525047001

Mengetahui
Ketua Program Studi Pengelolaan Perhotelan

Hermawan Prasetanto.,S.Sos., S.ST., M.M
NIDN. 0516057102

BERITA ACARA UJIAN

EVALUASI PROSES PENERIMAAN DAN PENYIMPANAN UNTUK MENGHINDARI KERUSAKAN BAHAN MAKANAN DI HOTEL GRAND MERCURE YOGYAKARTA

SKRIPSI

OLEH

MARSELINUS IVAN KURNIAWAN

NIM. 315100807

Telah dipertahankan Di depan Tim Penguji

Dan Dinyatakan LULUS

Pada tanggal : 26 November 2021

Penguji Utama	: Dr. Hj. Saryani, M.Si NIDN. 0517066001	: .....
Pembimbing I	: Drs. Budi Hermawan, M.M NIDN. 0523026601	.....
Pembimbing II	: Arif Dwi Saputra, S.S., M.M NIDN. 0525047001	: .....

Mengetahui
Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta

Drs. Prihatno, M.M
NIDN. 0526125901

HALAMAN PERNYATAN

Saya Yang Bertanda Tangan Di Bawah ini :

Nama : Marselinus Ivan Kurniawan

Nim : 315100807

Menyatakan dengan sesungguhnya bahwa skripsi yang berjudul " Evaluasi Proses Penerimaan dan Penyimpanan Untuk Menghindari Kerusakan Bahan Makanan Di Hotel Grand Mercure Yogyakarta" adalah benar hasil karya saya sendiri, kecuali kutipan yang telah saya sebutkan sumbernya. Belum pernah diajukan pada Instusi manapun, dan bukan karya jiplakan.

Demikian pernyatan ini saya buat, tanpa ada tekanan dan paksaan dari pihak manapun.

Yogyakarta, 03 November 2021

METERAI TEMPEL

Marselinus Ivan Kurniawan

MOTTO

"Sebab bagi Allah tidak ada yang mustahil" Lukas 1:37

"Kita tahu sekarang, bahwa Allah turut bekerja dalam segala sesuatu untuk mendatangkan kebaikan bagi mereka yang mengasihi Dia, yaitu bagi mereka yang terpanggil sesuai dengan rencana Allah" Roma 8:28

HALAMAN PERSEMBAHAN

Dengan rasa hormat dan Puji Syukur kepada Tuhan atas segala rahmat dan anugerah-Nya yang selalu dilimpahkan sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini. Meskipun begitu banyak cobaan, rintangan dan halangan yang penulis hadapi, selama menulis dan menyelesaikan skripsi ini. Tetapi penulis selalu diberikan kekuatan dan tekad sehingga dapat menyelesaikan penelitian dan penyusunan skripsi ini hingga akhir.

Dengan demikian, tak lupa terimakasih saya sampaikan kepada semua yang telah membantu kelancaran penyelesaian skripsi ini baik secara moril maupun materil. Dengan ini, persembahan terimakasih saya sampaikan kepada :

1. Orang Tua saya Siek Ming Djung dan Tjoe Lin-Lin yang selalu memberi saya dukungan tiada henti, selalu mendoakan saya dan selalu memberi saya masukan untuk setiap langkah yang saya ambil. Penyelesaian kuliah ini adalah salah satu pembuktian tanggung jawab saya dan salah satu rasa terima kasih saya kepada orang tua saya.
2. Seluruh anggota keluarga saya atas segala doa dan dukungannya, Paman saya Tutut Junarko, Tante Tjoe Lian Nyo serta Tante saya Tjoe Lian Hwe yang selalu memberikan dukungan moril dan materil. Juga kepada kaka saya Ricky Kurniawan yang tiada hentinya mengingatkan saya mengenai tanggung jawab kuliah.

3. Kepada staff *accounting* Grand Mercure Hotel, terima kasih telah memberikan saya kesempatan melakukan penelitian di Grand Mercure Hotel.
4. Untuk sahabat-sahabatku, Apri, Dicky, Dipta terimakasih untuk tidak pernah Lelah berada di sampingku dan tidak pernah Lelah memberiku motivasi dan semangat.

.

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis ucapkan kepada Tuhan Yang Maha Esa atas berkah dan rahmat-Nya serta dengan usaha sepenuh hati akhirnya penulis dapat menyelesaikan skripsi ini. Penulisan skripsi ini dilakukan sebagai salah satu syarat untuk mencapai gelar Sarjana Terapan Pariwisata di Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta.

Dalam penyusunan skripsi ini penulis menyadari bahwa penyelesaian skripsi ini tidak terlepas dari bantuan para pihak yang berkompeten di dalamnya. Oleh sebab itu, dalam kesempatan ini penulis ingin menyampaikan terimakasih kepada semua pihak yang telah berperan baik secara langsung maupun tidak langsung dalam mewujudkan skripsi ini kepada :

1. Bapak Drs. Budi Hermawan, M.M selaku dosen pembimbing I yang telah memberikan bimbingan dengan penuh kesabaran, ketelitian dan pengertian dalam penelitian dan penyusunan skripsi ini
2. Bapak Arif Dwi Saputra , S.S., M.M selaku dosen pembimbing II yang telah dengan sabar dan bijaksana dalam memberikan pengarahan dan bimbingan dalam penulisan skripsi ini.
3. Ibu Dr. Hj. Saryani, Msi selaku dosen penguji yang berkenan hadir dan menguji peneliti pada sidang pendadaran sehingga penulis dinyatakan lulus.

4. Bapak Hermawan Prasetyanto, S.Sos, S.ST., M.M selaku ketua jurusan program studi D-4 Pengelolan Perhotelan yang selalu memberikan arahan dan saran.
5. Para responden yang telah bersedia membantu dan meluangkan waktu untuk menyampaikan pendapat dan informasi pada sesi wawancara.
6. Semua pihak yang ikut membantu penulis menyelesaikan skripsi ini, Semoga bantuan Bapak, Ibu, Orang Tua serta teman-teman dicatat sebagai amal dan ibadan oleh Tuhan Yang Maha Kuasa.

Akhir kata penulis menyadari bahwa tidak ada yang sempurna, penulis masih melakukan kesalahan dalam penyusunan skripsi. Oleh karna itu, penulis meminta maaf yang sedalam-dalamnya atas kesalahan yang dilakukan penulis.

Akhir kata, penulis berharap skripsi ini dapat memberikan manfaat bagi penulis khususnya dan bagi pembaca pada umumnya.

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL i
HALAMAN PENGESAHAN ii
BERITA ACARA UJIAN iii
HALAMAN PERNYATAN iv
MOTTO v
HALAMAN PERSEMBAHAN vi
KATA PENGANTAR viii
DAFTAR ISI x
DAFTAR TABEL xiii
DAFTAR GAMBAR xiv
DAFTAR LAMPIRAN xv
ABSTRAK xvi
ABSTRAC xvii
BAB I 1
PENDAHULUAN 1
A. Latar Belakang 1
B. Fokus Masalah 4
C. Tujuan Penelitian 4
D. Manfaat Penelitian 4
BAB II 6
LANDASAN TEORI 6
A. Landasan Teori 6
1. Definisi Evaluasi 6
2. Bagian Pembelian (*Purcashing*) 6
3. Prosedur Pembelian Bahan Makanan 7
4. Bagian Penerimaan Bahan (*Receiving*) 7
5. Proses Penerimaan 8
6. Definisi Store (Gudang) 8
7. Prosedur Penyimpanan 14
8. Metode FIFO 17

9. Hygiene dan Sanitasi 17
10. General Cleaning 18
B. Kerangka Pikiran 19
C. Penelitian Terdahulu 21
BAB III 22
METODE PENELITIAN 22
A. Metode dan Desain Penelitian 22
B. Lokasi dan Waktu 22
C. Teknik Cuplikan 23
D. Sumber Data 23
E. Teknik Pengumpulan Data 24
F. Keabsahan Data 26
G. Metode Analisis Data 29
H. Alur Penelitian 32
BAB IV 34
PEMBAHASAN 34
A. Gambaran Umum Objek Penelitian 34
1. Sejarah Singkat Grand Mercure Yogyakarta Hotel 34
2. Organisasi Accounting Departement 35
B. Hasil Penelitian dan Pembahasaan 40
1. Proses Penerimaan (*Receiving*) 40
a. Quality 41
b. Quantity 43
c. Time 45
2. Proses Penyimpanan 47
a. Lokasi Penyimpanan 48
b. Suhu dan Kelembaban 50
c. Organisasi dan Penempatan 51
d. Pencatatan 53
e. Keamanan 54
BAB V 56
KESIMPULAN DAN SARAN 56

A. Kesimpulan 56
B. SARAN 56
DAFTAR PUSTAKA 58

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Daftar Bahan Makanan Groceries

Tabel 2.2 Daftar Bahan Makanan Pada Cold Store

Tabel 2.3 Daftar Bahan Makanan Paada Freezer dan Chiller

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Kerangka Pemikiran

Gambar 4.1 Gambar Hotel Grand Mercure Yogyakarta

Gambar 4.2 Struktur Organisasi Accounting Grand Mercure

Gambar 4.3 Lokasi Penyimpanan Food Store

Gambar 4.4 Thermostat Freezer

Gambar 4.5 Bincard di Food Store

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Surat Pengantar Penelitian

Lampiran 2 Surat Balasan

Lampiran 3 Daftar Pertanyaan Wawancara

Lampiran 4 Lembar Bimbingan

ABSTRAK

Penlitian ini bertjuan untuk mengetahui apakah proses peneriman dan penyimpanan yang berada di Grand Mercure Hotel sudah tepat atau belum untuk menghindari kerusakan bahan makanan. Penelitian ini di lakukan di Grand Mercure Hotel Yogyakarta.

Penelitian ini merupakan penelitian kualitatif. Metode pengumpulan data menggunakan teknik observasi, wawancara dan dokumentasi. Data di peroleh dari observasi , wawamcara serta dokumentasi yang di lakukan di Grand Mercure Hotel Yogyakarta. Metode analisis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah Miles Huberman yang meliputi reduksi data, display data , penarikan kesimpulan dan verifikasi data.

Hasil analisis dalam penelitian ini , dari sisi peneriman yang berada di Grand Mercure Hotel sudah tepat dan selalu menerapkan standarisasi dan kriteria barang selalu di jaga dengan baik. Dari sisi peneriman Grand Mercure Hotel juga sudah menerapakan standarisasi tempat penyimpanan untuk menjaga kualitas bahan makananannya.

Kata Kunci : Peneriman, Penyimpanan, Kualitas Bahan Makanan

ABSTRACT

This study aims to determine whether the process of receiving and storing at the Grand Mercure Hotel is appropriate or not to avoid damage to food ingredients. This research was conducted at the Grand Mercure Hotel Yogyakarta.

This research is a qualitative research. Methods of data collection using observation techniques, interviews and documentation. Data obtained from observations, interviews and documentation conducted at the Grand Mercure Hotel Yogyakarta. The data analysis method used in this research is Miles Huberman which includes data reduction, data display, conclusion drawing and data verification.

The results of the analysis in this study, from the reception side at the Grand Mercure Hotel, it is correct and always applies standardization and the criteria for goods are always well maintained. From the reception side, Grand Mercure Hotel has also implemented standardization of storage areas to maintain the quality of its food ingredients.

Keywords : *Receiving, Storage, Quality of Foodstuffs*

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Dunia bisnis pada masa sekarang ini terus mengalami perkembangan yang begitu pesat, hal ini di karenakan adanya persaingan usaha yang semakin kompetitif. Untuk mengatassi hal tersebut suatau persusahan dituntut untuk lebih kreatif dan inovatif untuk menjaga kelangsungan hidupnya. Di jaman globalisasi seperti sekarang ini pada umumnya perusahan didirikan dengan tujuan untuk mendapatkan laba yang semaksimal mungkin. Laba merupakan sumber hidup perusahan dan merupakan tujuan utama didirikannya suatu perusahan.Pada umumnya setiap perusahan menginginkan agar usahanya berjalan dengan lancar dan mendapatkan laba maksimal yang menjadi tujuan utamanya. Namun semua itu bukanlah suatu hal yang mudah diraih tetapi perlu kerja keras untuk mendapatkanya.

Oleh karna itu suatu perusahaan memerlukan sebuah usaha guna mempertahankan dan meningkatkan prestasi. Setiap perusahaan berorientasi pada peningkatan perolehan laba yang optimal sebagai misi pengembangan usahanya. Proses peneriman yang baik merupakan salah satu upadaya dalam meningkatkan peroleh laba dalam sebuah perusahaan. Tidak banyak orang yang memahami bahwa proses penerimaan barang yang baik menentukan kualitas produk. Semakin tinggi kemampuan dalam proses penerimaan, maka kualitas produk yang didapatkan akan semakin baik sehingga hasil

produksi yang ditawarkan pada pelanggan baik dari sisi harga, kuantitas maupun kualitas dapat memenuhi kepuasaan dari tamu yang datang. Namun proses penerimaan yang baik juga harus didukung dengan penyimpanan yang baik, karena dua hal ini sangat berkaitan untuk menjaga kualitas produk.

Usaha yang mungkin dapat ditempuh oleh perusahaan adalah dengan megontrol proses penerimaan bahan makanan dari supplier. Seperti lebih teliti dalam menerima bahan yang baru datang, lebih cermat dalam memilih atau menentukan supplirer dalam sisi harga dan kualitas. Mengendalikan proses penyimpanan pada store, seperti mengurangi kerusakan pada barang, memperhatikan tata lokasi penyimpanan, pengaturan suhu, pengaturan dan penempatan produk, penanggalan dan pencantuman harga produk, pencatatan, dan keamanan. Proses penerimaan dan penyimpanan pada store perlu di perhatikan manajemen, untuk mencegah terjadinya kesalahan yang mengakibatkan pada kerugian pengolahan. Banyak hotel yang memperhatikan proses penerimaan dan penyimpanan pada storenya dan berujung pada hasil dari kualitas makanan yang baik dan berdampak pada kepuasan tamu.

Faktor yang harus diperhatikan saat proses peneriman dan penyimpanan adalah kesesuaian barang yang dikirim oleh supplier dengan pesanan dan kebutuhan, baik dari segi jenis, mutu maupun jumlah. Selain memperhatikan proses penerimaan, perlu juga memperhatikan penyimpanannya seperti lokasi dan tata letak penyimpanan, control suhu dan

kelembaban, organisasi dan penempatan produk, pencatatan, harga dari suatu produk, dan keamanan dari bahan tersebut.

Teknik pencatatan dalam proses penerimaan dan penyimpanan, sangat diperlukan untuk ketertiban pengelolaan dan memudahkan pengontrolan pemasukan dan pengeluaran bahan dan alat. Kegiatan administrasi dan kegiatan mencatat juga perlu dilakukan, adapun kegiatan tersebut ialaah laporan penerimaan barang, keadaan bahan, pendistribusian dan lain-lain. Untuk kegiatan administrasi tersebut perlu dibantu dengan kartu sebagai alat pengontrol dan pengendali. Kartu-kartu yang dibuat bisa dikreasikan dan dimodifikasi sesuai dengan kebutuhan setiap tempat penyimpanan yang ada. Store harus melakukan evaluasi proses penerimaan dan penyimpanan secara berkala, agar proses pengolahan bahan makanan dapat berjalan dengan baik.

Jika dalam proses penyimpanan dan peneriman bahan makanan yang tidak sesuai dapat menimbulkan permasalahan berupa rusaknya barang tersebut. Seperti barang kadaluarsa , kualitas produk tidak dapat terpenuhi serta dapat sebagai potensi kerugian produksi dan penjualan yang belum terjadi. Bahan makanan yang kadaluarsa tidak akan digunakan karena dapat memicu terjadinya komplain pelanggan hotel akibat keracunan makanan. Kualitas produk yang tidak memenuhi dapat juga mengakibatkan kerugian financial bagia suatau perusahan / hotel.

Dalam penyimpanan bahan makanan di Store, pembagian tipe bahan makanan dilakukan berdasarkan jenis bahan dasar dari bahan tersebut. Menurut Wendy Hutton (2004:8), terdapat dua macam bahan makanan,

perishable dan non-perishable. Bahan makanan perishable memiliki daya tahan yang rendah dan muda rusak, seperti sayuran dan sebagainnya. Sedangkan no-perishable adalah bahan makanan yang biasa disimpan dalam gudang kering. Berdasarkan pengartian tersebut, bahan dasar tersebut terdiri dari 2 macam yaitu Perishable (bahan makanan yang mudah rusak) dan Non Perishable (bahan makanan yang tahan lama).

Berdasarkan latar belakang diatas, maka dalam penelitian ini penulis tertarik untuk menyusun penelitian dengan judul "Evaluasi Proses Penerimaan dan Penyimpanan Untuk Menghindari Kerusakan Bahan Makanan di Hotel Grand Mercure Yogyakarta".

B. Fokus Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan sebelumnya, masalah yang dapat dirumuskan adalah bagaimana proses penerimaan dan penyimapanan bahan makanan untuk menghindari kerusakan.

C. Tujuan Penelitian

Dari rumusan masalah diatas, penelitian ini mempunyai tujuan yaitu:

1. Mengetahui proses penerimaan dan penyimpanan bahan makanan yang baik di Hotel Grand Mercure Yogyakarta.

D. Manfaat Penelitian

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

1. Hasil penelitian diharapkan dapat berguna bagi Hotel Grand Mercure Yogyakarta sebagai masukan untuk meningkatkan kinerja dan

menentukan suatu strategi perusahaan khususnya dalam mengoptimalkan fungsi dan peranan.

2. Dapat menjadi sarana untuk mengembangkan potensi diri atau wawasan khusus yang berkaitan dengan materi yang disajikan penulis.