

SKRIPSI

**ANALISIS JUMLAH PERSEDIAAN BAHAN MAKANAN UNTUK
MENJAMIN KELANCARAN PRODUKSI DI HOTEL GRAND TJOKRO
YOGYAKARTA**



Disusun Oleh:

Naada Zakiyah

NIM 318101178

PROGRAM STUDI PENGELOLAAN PERHOTELAN

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA YOGYAKARTA

2022

SKRIPSI
ANALISIS JUMLAH PERSEDIAAN BAHAN MAKANAN UNTUK
MENJAMIN KELANCARAN PRODUKSI DI HOTEL GRAND TJOKRO
YOGYAKARTA



Untuk Memenuhi Syarat Guna Memperoleh
Derajat Sarjana Terapan

Disusun oleh :

Naada Zakiyah

NIM 318101178

PROGRAM STUDI PENGELOLAAN PERHOTELAN
SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA YOGYAKARTA
2022

HALAMAN PENGESAHAN

SKRIPSI

ANALISIS JUMLAH PERSEDIAAN BAHAN MAKANAN UNTUK
MENJAMIN KELANCARAN PRODUKSI DI HOTEL GRAND TJOKRO
YOGYAKARTA



Disusun Oleh:

Naada Zalidyah

NIM 318101178

Telah disetujui oleh:

Pembimbing I



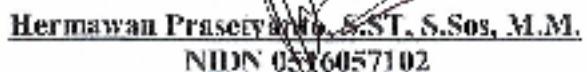
Drs. Hudi Hermawan, M.M.
NIDN 0523026601

Pembimbing II



Fian Damasdino, S.I.P., M.Sc.
NIDN 0525098901

Mengetahui
Ketua Prodi



Hermawan Prasetyanto, S.S.T., S.Sos, M.M.
NIDN 0516057102

BERITA ACARA UJIAN

ANALISIS JUMLAH PERSEDIAAN BAHAN MAKANAN UNTUK
MENJAMIN KELANCARAN PRODUKSI DI HOTEL GRAND TJOKRO
YOGYAKARTA

SKRIPSI

Oleh:

Naada Zakiyah

318101178

Telah dipertahankan didepan tim penguji

dan dinyatakan LULUS

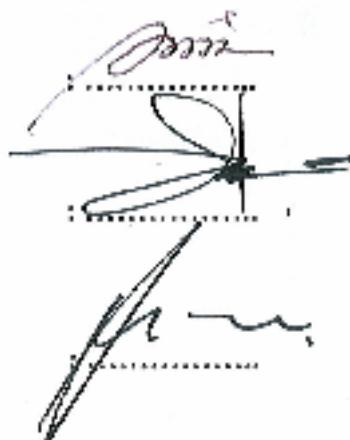
Pada Tanggal : 26 Agustus 2022

TIIM PENGUJI

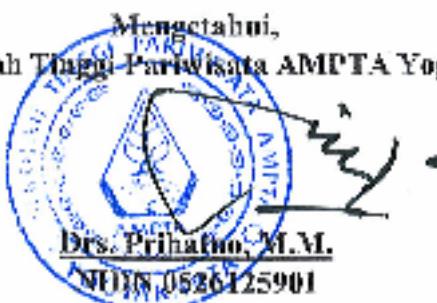
Penguji Utama : Dra. Nuharani E.K., M.pd
NIDN.0530046603

Pembimbing I : Drs. Budi Hermawan, M.M
NIDN 0523026601

Pembimbing II : Fian Damasdino, S.I.P, M.Sc.
NIDN 05250998901



Mengetahui,
Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta



HALAMAN KEASLIAN

Yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Naada Zakiyah
NIM : 318101178
Program Studi : Pengelolaan Perhotelan (D-IV)

Dengan ini peneliti menyatakan bahwa skripsi dengan judul "Analisis Juruslah Persediaan bahan makeman untuk menjamin kelancaran produksi di Hotel Grand Tjastro Yogyakarta " tidak terdapat karya yang pernah diujicoba untuk memperoleh gelar kesarcjanaan di suatu perguruan tinggi manapun, dan skripsi peneliti ini adalah asli hasil karya atau penelitian sendiri dan bukan plagiasi dari karya atau penelitian orang lain kecuali acuan atau kutipan yang lazim.

Yogyakarta, Juni 2022



Naada Zakiyah

HALAMAN MOTTO

Akan selalu ada jalan menuju sebuah kesuksesan bagi siapapun, selama orang tersebut mau berusaha dan bekerja keras untuk memaksimalkan kemampuan yang ia miliki

(Bambang Pamuungkas)

HALAMAN PERSEMBAHAN

Puji syukur saya ucapkan kehadiran Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat dan karunia-Nya sehingga saya dapat menyelesaikan penyusunan skripsi yang berjudul “Analisis Jumlah Persediaan Bahan Makanan untuk Menjamin Kelancaran Produksi di Hotel Grand Tjokro Yogyakarta”, dan diajukan sebagai salah satu syarat untuk mendapat gelar Sarjana Terapan pada Jurusan Pengelolaan Perhotelan, STP AMPTA Yogyakarta. Saya mengucapkan terimakasih kepada pihak yang terlibat langsung maupun tidak langsung atas terselesaiannya skripsi ini :

1. Orang tua saya, Agus Mudjianto dan Solikah yang selalu membimbing dan memberikan doa serta semangat buat saya dengan tak pernah lelah mendidik saya untuk selalu mencari ilmu, belajar, ibadah, serta ikhtiar.
2. Adek saya, Dini Qoyyimah yang senantiasa memberikan semangat dalam penyusunan skripsi ini.
3. Dosen-dosen STP AMPTA Yogyakarta yang senantiasa membagikan ilmunya kepada peneliti baik secara akademis maupun non akademis.
4. Para sahabat, yang senantiasa menjadi tempat bertukar pikiran, keluh kesah dan saling memberikan semangat dalam penyusunan skripsi ini.
5. Teman seperjuangan saya yang senantiasa mendukung dalam penyusunan skripsi ini.

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yesus Kristus atas segala hikmat dan anugerah yang telah diberikan, sehingga penulis dapat menyelesaikan proyek akhir ini, dengan judul “ANALISIS JUMLAH PERSEDIAN BAHAN MAKANAN UNTUK KELANCARAN PROSES PRODUKSI DI HOTEL GRAND TJOKRO YOGYAKARTA”. Penulisan ini bertujuan untuk memenuhi salah satu syarat mengikuti proyek akhir pada Program Diploma IV program studi Pengelolaan Perhotelan di STP AMPTA Yogyakarta.

Ucapan terima kasih dari penulis kepada seluruh pihak yang selama ini telah memberikan bimbingan, bantuan dan dukungan penuh sehingga penulis dapat menyelesaikan proyek akhir ini. Ucapan terima kasih penulis kepada :

1. Bapak Drs. Budi Hermawan, M.M. selaku Dosen Pembimbing I atas ilmu, saran, dan waktu untuk berdiskusi yang sangat bermanfaat bagi penulis sehingga dapat menyelesaikan proyek akhir ini.
2. Bapak Fian Damasdino, S.IP, M.Sc. selaku Pembimbing II yang telah memberikan saran secara detail dan dukungan dalam menyelesaikan proyek akhir ini tepat waktu.
3. Ibu Dra. Nuharani E.K., M.Pd, selaku Penguji Utama yang telah memberikan kesempatan menjalankan proses sidang untuk proyek akhir saya ini.
4. Bapak Drs. Prihatno, M.M. selaku Ketua STP AMPTA Yogyakarta.
5. Bapak Hermawan Prasetyanto, S.ST, S.Sos, M.M. selaku Ketua Jurusan Pengelolaan Perhotelan STP AMPTA Yogyakarta.
6. Bapak Bernadi Dony Widodo, selaku HRM Grand TjoroYogyakarta.
7. Chef Ricky Vergianto, selaku Executive Chef Grand Tjokro Yogyakarta.

19 Agustus 2022

Naada Zakiyah

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
BERITA ACARA UJIAN.....	iii
HALAMAN KEASLIAN.....	iv
HALAMAN MOTTO	v
HALAMAN PERSEMBAHAN.....	vi
KATA PENGANTAR.....	vii
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR TABEL.....	xi
DAFTAR GAMBAR.....	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
ABSTRAK	xiv
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang Masalah.....	1
B. Fokus Masalah.....	3
C. Tujuan Penelitian.....	4
D. Manfaat Penelitian	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	
A. Teorisasi	5
1. Pengertian Persediaan Bahan Baku	5
2. Jenis-jenis Persediaan.....	6
3. Analisis Jumlah Persediaan	14
4. Sistem pengendalian Persediaan	16
5. Perencanaan Proses Produksi	27
B. Penelitian Terdahulu	30
C. Kerangka Pemikiran	33
BAB III METODE PENELITIAN	
A. Metode dan Desain Penelitian.....	34

B.	Lokasi dan Waktu Penelitian.....	34
C.	Teknik Cuplikan.....	34
D.	Sumber Data.....	36
E.	Metode Pengumpulan Data	37
F.	Uji Keabsahan Data	38
G.	Metode Analisis Data.....	39
H.	Alur Penelitian	41

BAB IV ANALISIS DAN PEMBAHASAN

A.	Gambaran Umum Hotel Grand Tjokro Yogyakarta.....	43
1.	Sejarah Hotel Grand Tjokro Yogyakarta	43
2.	Lokasi Hotel Grand Tjokro Yogyakarta	45
3.	Logo Hotel Grand Tjokro Yogyakarta.....	46
4.	Visi dan Misi Hotel Grand Tjokro Yogyakarta	46
5.	Fasilitas Hotel Grand Tjokro Yogyakarta.....	47
6.	Struktur Organisasi Hotel	52
7.	Uraian Tugas dan Jabatan	52
8.	Struktur organisasi Food and Beverage Product Department.....	54
B.	Hasil dan Pembahasan.....	57
1.	Hasil Penelitian dan Pembahasan Mengenai Ketersediaan Bahan Baku di Grand Tjokro Yogyakarta.....	57
2.	Hasil Penelitian dan Pembahasan Mengenai Tingkat Persediaan Bahan Baku di Grand Tjokro Yogyakarta	60
3.	Tinjauan Data dan Analisis Mengenai Par Stock (Jumlah Persediaan)	64
4.	Tinjauan Data dan Analisis Mengenai Order Quantity (Jumlah Pemesanan).....	80
5.	Tinjauan Data dan Analisis Mengenai Titik Pemesanan Kembali (Reorder Point)	83

BAB V KESIMPULAN DANN SARAN

A. Kesimpulan	88
B. Saran	89

DAFTAR PUSTAKA**LAMPIRAN**

DAFTAR TABEL

Tabel 4.1 Tipe Kamar	47
Tabel 4.2 Nilai Permintaan Bahan Baku.....	64
Tabel 4.3 Nilai Safety Stock Sampel Bahan Baku Periode Low Season.....	70
Tabel 4.4 Nilai Par Stock Sampel Bahan Baku Periode Low Season.....	71
Tabel 4.5 Nilai Safety Stock Sampel Bahan Baku Periode High Season	77
Tabel 4.6 Nilai Par Stock Sampel Bahan Baku Periode High Season	77
Tabel 4.7 Data Persediaan dan Biaya Persediaan Beras	79
Tabel 4.8 Data Persediaan dan Biaya Persediaan Daging Ayam	79
Tabel 4.9 Data Persediaan dan Biaya Persediaan Telur Ayam Ras	80
Tabel 4.10 Nilai Order Quantity Sampel Bahan Baku Periode Low Season	82
Tabel 4.11 Nilai Order Quantity Sampel Bahan Baku Periode High Season.....	82
Tabel 4.12 Nilai Reorder Point Sampel Bahan Baku Periode Low Season	86
Tabel 4.13 Nilai Reorder Point Sampel Bahan Baku Periode High Season.....	86

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Kerangka Pemikiran.....	33
Gambar 4.1 Logo Grand Tjokro.....	46
Gambar 4.2 Struktur Organisasi Grand Tjokro Yogyakarta	52
Gambar 4.3 Struktur Food and Beverage Product	54

DAFTAR LAMPIRAN

- | | |
|------------|--|
| Lampiran 1 | Pedoman Dokumentasi |
| Lampiran 2 | Wawancara |
| Lampiran 3 | General Store Grand Tjokro Yogyakarta 2022 |
| Lampiran 4 | DML Kitchen Grand Tjokro Yogyakarta 2022 |
| Lampiran 5 | Kondisi Aktual Grand Tjokro Yogyakarta |
| Lampiran 6 | Surat Penelitian |
| Lampiran 7 | Surat Balasan Penelitian |
| Lampiran 8 | Sertifikat Magang |
| Lampiran 9 | lembar bimbingan |

ABSTRAK

Persediaan yang optimal memerlukan perencanaan dalam menentukan jumlah bahan baku yang harus dibeli dan waktu pembelian bahan baku tersebut agar operasional yang dijalankan tidak terganggu karena kekurangan persediaan bahan baku atau sebaliknya. Tujuan dari penelitian ini untuk mengetahui apakah Grand Tjokro Yogyakarta telah melakukan pengendalian persediaan baku secara efektif. Metode pengendalian jumlah persediaan bahan baku yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode *par stock*, *order quantity*, serta *reorder point* guna menghitung kuantitas yang efisien dalam pemesanan berdasarkan prediksi permintaan. Dengan menggunakan metode tersebut, jumlah persediaan dapat dikendalikan dan mendapatkan hasil yang lebih efektif untuk mencapai tujuan perusahaan dengan sumber daya yang minimal, serta tidak terjadi penumpukan modal perusahaan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa pada saat *low season* dan *peak season*, pihak hotel belum menentukan *par stock* bahan baku sehingga jumlah persediaan yang ada di gudang tidak sebanding dengan kebutuhan. Tidak adanya *par stock* maka pihak hotel tidak dapat menetapkan *order quantity* maupun *reorder point* pada persediaan bahan baku. Hal tersebut tentu mempengaruhi operasional produksi karena beberapa bahan baku masih sering *stockout* atau *overstock* sehingga akan mempengaruhi pelayanan pada tamu juga. Dari hasil perhitungan yang telah dilakukan, penulis mencoba analisis dengan menggunakan metode *par stock*, *order quantity* dan *reorder point*, supaya diperoleh jumlah persediaan bahan baku di gudang yang ideal. Hal ini dilakukan agar ada keseimbangan antara jumlah pembelian dan pemakaian untuk menghindari kekosongan maupun penumpukan di gudang.

Kata Kunci: Pengendalian Jumlah Persediaan, *Order Quantity*, *Par Stock*, *Reorder Point*.

ABSTRACT

Optimal inventory requires planning in determining the amount of raw materials that must be purchased and the time of purchase of these raw materials so that the operations carried out are not disrupted due to shortages of raw material inventory or vice versa. The purpose of this study is to find out whether Grand Tjokro Yogyakarta has effectively controlled raw supplies. The method of controlling the amount of raw material inventory used in this study is the par stock method, order quantity, and reorder point to calculate efficient quantity in ordering based on demand prediction. Using such methods, the amount of inventory can be controlled and get more effective results to achieve the goals of the enterprise with minimal resources, as well as no accumulation of company capital. The results showed that during the low season and peak season, the hotel has not determined the par stock of raw materials so that the amount of inventory in the warehouse is not proportional to the needs. The absence of par stock means that the hotel cannot set order quantity or reorder points on the raw material inventory. That certainly affects production operations because some raw materials are still often stockout or overstock so that it will affect service to guests as well. From the results of the calculations that have been carried out, the author tried the analysis using the par stock method, order quantity and reorder point, in order to obtain the ideal amount of raw material inventory in the warehouse. This is done so that there is a balance between the number of purchases and usage to avoid vacancies or buildups in the warehouse.

Keywords: *Inventory Quantity Control, Order Quantity, Par Stock, Reorder Point.*

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Perhotelan merupakan bisnis yang bergerak dalam bidang jasa pelayanan (*hospitality*). Pelayanan tersebut mencakup penginapan, tempat konferensi (*meeting*), maupun makanan. Produk bisnis perhotelan mempunyai empat karakteristik khusus, yaitu: produk nyata (*tangible*), tidak nyata (*intangible*), bersifat “*perishable*” dan “*non-perishable*”. Produk yang bersifat nyata antara lain kamar, makanan, minuman, kolam renang dan sebagainya. Produk yang bersifat tidak nyata, antara lain, keramah tamahan, kenyamanan, keindahan, keamanan dan sebagainya.

Keberhasilan dari perusahaan perhotelan ialah dari setiap departemen yang ada di dalam hotel, adapun pengelompokan departemen di hotel yaitu, *Front Office, Human Resources, Engineering, Housekeeping, Account & Finance, Sales & Marketing, Food & Beverage Product, Food & Beverage Service, dan Minor Operated Department (MOD), Purchasing, dan Security*.

Khususnya bagian departemen *Food & Beverage Product* pada hotel. Dimana bagian departemen ini juga memegang kendali yang besar dalam keberhasilan perusahaan perhotelan tersebut, yang dimana bagian departemen tersebut mengelola bahan baku makanan untuk diolah menjadi

beberapa makanan dan minuman. Dan dari pada itu hal yang terpenting dalam departemen tersebut ialah bagaimana cara pengelolaan penyimpanan bahan baku agar tidak menyebabkan kerugian besar.

Dewasa ini, telah banyak dilakukan metode penyimpanan bahan baku makanan, namun jika dalam perusahaan besar seperti hotel, maka metode atau tata cara penyimpanan bahan baku makanan juga pasti sedikit lebih berbeda dengan usaha kecil hingga menengah, untuk itu setiap perusahaan perhotelan harus lebih paham mengenai tata cara pengelolaan penyimpanan bahan baku, supaya bahan baku yang sudah dibeli disimpan dengan baik dan tidak mengalami *stockout*. Persediaan merupakan salah satu aset yang penting bagi suatu entitas baik bagi perusahaan ritel, manufaktur, jasa, maupun entitas lainnya. Serta persediaan merupakan sumber daya yang disimpan dan dipergunakan untuk memenuhi kebutuhan sekarang maupun kebutuhan yang akan datang (Hartini & Larasati, 2009).

Oleh karena itu perusahaan harus mampu mengantisipasi keadaan maupun tantangan yang ada dalam manajemen persediaan, yaitu menetapkan jumlah persediaan yang dibutuhkan.

Penetapan jumlah persediaan yang terlalu banyak akan berakibat pemborosan dalam biaya simpan, tetapi apabila terlalu sedikit maka akan mengakibatkan hilangnya kesempatan perusahaan untuk mendapatkan keuntungan. Sehingga persediaan yang optimal merupakan hal yang harus diperhatikan dalam pengadaan bahan baku yang dibutuhkan untuk memenuhi kelancaran produksi. Persediaan yang optimal ini memerlukan

perencanaan dalam menentukan jumlah bahan baku yang harus dibeli dan waktu bahan baku tersebut dibeli agar operasi bisnis yang dijalankan tidak terganggu karena kekurangan persediaan bahan baku. Kurangnya persediaan ini disebabkan karena tidak adanya penetapan stok aman pada persediaan yang dimiliki serta pemesanan jumlah barang dan periode pemesanannya hanya berdasarkan pengalaman serta intuisi. Untuk mengatasi kekurangan persediaan, hotel ini terpaksa mengeluarkan biaya yang lebih besar dalam pembelian bahan baku yang dibutuhkan karena pemesanan yang dilakukan secara mendadak. Tidak hanya itu, masalah ini juga dapat menyebabkan ketidakpuasan dari tamu yang mengadakan acara ataupun menginap di hotel ini.

Berdasarkan uraian latar belakang penelitian diatas, peneliti tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul, “**ANALISIS JUMLAH PERSEDIAAN BAHAN MAKANAN UNTUK MENJAMIN KELANCARAN PRODUKSI DI HOTEL GRAND TJOKRO YOGYAKARTA**”, dengan tujuan untuk mengetahui bagaimana cara memanajerial yang efektif dalam pengadaan jumlah persediaan bahan makanan di dalam hotel, supaya tidak mengalami *stockout* atau *overstock* bahan baku pada saat proses produksi berlangsung.

B. Fokus Masalah

1. Bagaimana pengadaan bahan baku makanan di Grand Tjokro Yogyakarta ?

2. Sejauh mana efektifitas ketersediaan bahan baku makanan yang menjamin kelancaran produksi ?

C. Tujuan Penelitian

1. Untuk mengetahui proses pengadaan bahan baku makanan di Grand Tjokro Yogyakarta
2. Untuk mengetahui sejauh mana efektifitas ketersediaan bahan baku makanan yang menjamin kelancaran produksi di Grand Tjokro Yogyakarta

D. Manfaat Penelitian

1. Manfaat Teoritis

Hasil penelitian ini diharapkan dapat menjadi acuan referensi bagi peneliti berikutnya terkait proses pengendalian persediaan bahan baku makanan.

2. Manfaat Praktis

Hasil penelitian ini diharapkan dapat menjadi masukan bagi pengelola dalam menangani pengendalian persediaan bahan baku di gudang maupun dalam operasional produksi.