

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Setelah melakukan penelitian pada Hotel Grand Tjokro Yogyakarta, peneliti dapat menarik beberapa kesimpulan yaitu:

1. Pada saat *low season* atau *peak season*, Grand Tjokro Yogyakarta masih sering mengalami kekurangan beberapa persediaan bahan makanan dikarenakan tidak adanya penentuan *par stock*. Jumlah persediaan yang ada di gudang tidak sebanding dengan jumlah yang dibutuhkan, sehingga hal tersebut dapat mempengaruhi kelancaran proses produksi.
2. Metode yang dijalankan oleh hotel dalam menentukan jumlah pembelian (*Order Quantity*) bahan baku juga masih kurang tepat karena sering terjadi kesalahan prediksi dalam pembelian bahan baku, sehingga berpotensi menimbulkan kerusakan bahan baku, kelebihan persediaan, maupun kekurangan bahan baku.
3. Sedangkan *reorder point* atau titik pemesanan kembali, Hotel Grand Tjokro Yogyakarta tidak menentukan dan melakukan secara tepat perhitungan kapan harus memesan kembali bahan baku yang dibutuhkan sehingga masih sering terjadi kekurangan stok bahan baku yang dibutuhkan. Oleh sebab itu pengendalian bahan makanan di hotel ini masih kurang efisien dan pendistribusian bahan baku yang belum

terorganisir dengan baik juga dapat menyebabkan terjadinya pembengkakan biaya yang dibebankan pada perusahaan.

B. Saran

Adapun saran penelitian berdasarkan hasil kesimpulan yang didapat yaitu:

1. Pihak Grand Tjokro Yogyakarta dapat menetapkan nilai persediaan pengaman (*safety stock*) dalam mengelola persediaan agar tidak terjadi kehabisan bahan baku, dan menetapkan *par stock* untuk menjaga persediaan dalam kondisi yang aman sehingga tidak menimbulkan *stockout* atau *overstock* bahan baku pada kondisi *low season* maupun *high season*.
2. Pihak Grand Tjokro Yogyakarta dapat menerapkan metode *order quantity* dalam menentukan jumlah pemesanan yang efisien mengingat persediaan barang merupakan salah satu pengeluaran hotel yang besar, maka dengan jumlah pemesanan yang terorganisir dengan tepat akan menekan biaya pemesanan maupun biaya penyimpanan yang akan dikeluarkan hotel untuk persediaan.
3. Pihak Grand Tjokro Yogyakarta dapat menetapkan *reorder point* yang ideal dengan menyesuaikan kebutuhan operasional sehingga menguntungkan perusahaan serta terhindar dari kebutuhan operasional yang mendadak, karena kekurangan stok bahan baku maupun jumlah pemesanan berlebihan akan berakibat pada penumpukkan modal perusahaan.

DAFTAR PUSTAKA

- Assauri, Sofjan, 2008, *Manajemen Produksi, edisi revisi*. Jakarta: PT Rajagrafindo Persada
- Assauri, Sofjan. 2004. *Manajemen Produksi dan Operasi, Edisi Revisi*. Jakarta: PT Rajagrafindo Persada
- Bartono dan Ruffino. 2005. *Food Product Management di Hotel dan Restoran*. Yogyakarta: Penerbit Andi.
- Defranco, Agnes L & Noreiga, Pender B.M .2000. *Cost Control In The Hospitality Industry*. New Jersey: Prentice-Hall, Inc
- Fahmi, Irham. 2004. *Manajemen Produksi dan Operasi*. Bandung: Alfabeta, Cv
- Indrajit, Richardus Eko. 2003. *Manajemen Persediaan*. Jakarta: PT. Gramedia Widiasarana Indonesia.
- Mercado, ED C. 2013. *Hand-On Inventory Management*. London: Taylor & Francis Group, LLC.
- Moleong, Lexy L. 1991. *Metode Penelitian Kualitatif*. Bandung: PT. Remaja Rosdakarya.
- Moleong, Lexy L. 2011. *Metode Penelitian Kualitatif Edisi Revisi*. Bandung: PT. Remaja Rosdakarya.
- Prawirosentono, Suyadi. 2001. *Manajemen Operasi*. Edisi Ketiga. Jakarta: PT. Bumi Aksara
- Ronde, Wallace L. 1996. *Introduction to Professional Food Service*. New York: John Willey & Sons, Inc
- Sulastiyono, Agus. 2011. *Manajemen Penyelenggaraan Hotel*. Bandung: Penerbit Alfabeta.
- Wiyasha, I. 2011. *F&B Cost Control : Untuk Hotel dan Restoran*. Yogyakarta: Andi.
- Adnan, Muhammad Hari. 2017. *Pengaruh Persediaan Bahan Baku Terhadap Persiapan Proses Produksi Makanan di Verona Palace Hotel Bandung*. *Skripsi Jurusan Hospitality Program Studi Akomodasi dan Katering, Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung*.

- Rudini, Fadil Rachmad. 2020. Pengaruh Cara Penyimpanan Buah dan Sayur Terhadap Kualitas Produk Makanan Cold Kitchen Hotel Santika Premiere Gubeng Surabaya. *Skripsi Program Studi Diploma III Manajemen Perhotelan*, Universitas Airlangga.
- Sersan, Dipo Raman. 2017. Pengendalian Persediaan Bahan Dasar Groceries dengan Metode Economic Order Quantity (EOQ) di Grand Royal Panghegar Bandung. *Skripsi Program Studi Administrasi Hotel, Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung*.
- Trisnasari, Nazula Choiriryah Nugroho Dwi. 2020. Analisis Pengendalian Intern Persediaan Bahan Makanan pada Food and Beverage Department di Hotel Easparc Yogyakarta. *Skripsi Program Studi Pengelolaan Perhotelan, Sekolah Tinggi Pariwisata Ampta Yogyakarta*.
- Yuda, Galih Artha. 2021. Analisis Fungsi Pembelian Bahan Makanan yang Efisien di Grand Rohan Jogja. *Skripsi Program Studi Pengelolaan Perhotelan, Sekolah Tinggi Pariwisata Ampta Yogyakarta*.
- Bora, M. Ansyar, Vidi Nugroho 2019. Analisis Pengendalian Persediaan Bahan Baku Makanan di Restoran Hotel XXX. *Jurnal Kreatif Industri*. Vol 3 (hal 53-62). Tersedia <http://ojs3.lppm-uis.org/index.php/JIK/article/view/71>, diakses pada tanggal 21 Mei 2021.
- Cahyani, Ida Ayu Chintia, I Made Pulawan dan Ni Made Santini. 2019. Analisis Persediaan Bahan Baku Untuk Efektivitas dan Efisiensi Biaya Persediaan Bahan Baku Terhadap Kelancaran Proses Produksi pada Usaha Industri Tempe Murnisingaraja di Kabupaten Badung. *Jurnal Ekonomi, Bisnis dan Akuntansi*. Vol 18 (hal 116-125). Tersedia https://ejournal.warmadewa.ac.id/index.php/wacana_ekonomi, diakses pada tanggal 21 Mei 2021.
- Hermawan, Budi. 2010. Strategi Pengendalian Biaya Sebagai Alat Perencanaan Laba. *Jurnal Media Wisata*. Vol 4 (hal 24-36). Tersedia jurnalampta.ac.id, diakses pada tanggal 21 Mei 2021.
- Hartini, Sri, Indria Larasati. 2009. Pengendalian Persediaan Menggunakan Pendekatan Dynamic Inventory dengan Mempertimbangkan Ketidakpastian Permintaan, Yield, dan Leadtime. *Jurnal Teknik Industri Universitas Diponegoro*. Vol IV (hal 179-188). Tersedia <https://www.neliti.com/id/publications/136239/pengendalian->

[persediaan-menggunakan-pendekatan-dynamic-inventory-dengan-memperti](#), diakses pada tanggal 21 Mei 2021.

Rizal, Gina Ilma, Kasmita. 2022 Analisis Pengadaan Barang Kebutuhan Food and Beverage Department Oleh Purchasing di Pangeran Beach Hotel Padang. *Jurnal Kajian Pariwisata dan Bisnis Perhotelan*. Vol 3 (hal 136-140). Tersedia <http://jkpbp.ppj.unp.ac.id/>, diakses 21 Mei 2021

LAMPIRAN

Lampiran 1

PEDOMAN DOKUMENTASI

Analisis Jumlah Persediaan Bahan Makanan untuk Menjamin Kelancaran Produksi di Hotel Grand Tjokro Yogyakarta.

Jl. Affandi No.37, Karang Gayam, Caturtunggal

A. Aspek yang penulis amati

1. Prosedur pengadaan dan pengambilan bahan makanan
2. Volume pemakaian bahan makanan dalam produksi
3. Tinjauan data mengenai jumlah pemesanan bahan baku
4. Tinjauan kapasitas ruang penyimpanan bahan makanan
5. Masa simpan bahan baku makanan di gudang

LAMPIRAN 2

WAWANCARA

Identitas Responden

Nama : Ricky Vergianto

Jenis Kelamin : Laki-laki

Posisi/Bagian : *Executive Chef*

Waktu : 6 Juni 2022

Daftar Wawancara :

1. Bagaimana manajemen hotel dalam menerapkan sistem pengendalian persediaan ?
2. Bagaimana prosedur menetapkan jumlah persediaan yang dibutuhkan dalam produksi pada saat *event-event* tertentu ?
3. Bagaimana tindakan *executive chef* bila bahan baku yang dibutuhkan tidak datang tepat waktu ?
4. Bagaimana prosedur kebijakan dalam menentukan biaya (*cost*) persediaan bahan baku ?
5. Apakah selama ini terdapat masalah mengenai persediaan di gudang terkait operasional produksi ?
6. Apakah pengendalian persediaan bahan baku yang diterapkan di Hotel Grand Tjokro ini mendukung keberhasilan proses produksi ?
7. Berapa kuantitas pemakaian bahan baku *groceries* maupun bahan baku lainnya ?

Identitas Responden

Nama : Muhammad Aziz

Jenis Kelamin : Laki-laki

Posisi/Bagian : *Demi Chef*

Waktu : 3 Juni 2022

Daftar Wawancara :

1. Bahan baku jenis apa saja yang sering digunakan dalam proses produksi ?
2. Apakah terdapat pengecekan berkala pada bahan baku makanan untuk menghindari terjadinya *stockout* ?
3. Bagaimana tata letak penyimpanan bahan baku makanan di *Food and Beverage Product Department* ?
4. Apakah tata letak penyimpanan bahan makanan mempengaruhi kelancaran proses produksi ?
5. Apakah penerapan sistem FIFO maupun LIFO di Grand Tjokro Yogyakarta telah dilaksanakan dengan benar untuk meminimalisir terjadinya kerugian ?
6. Apakah terdapat bahan baku makanan yang sering mengalami *stockout* atau *overstock* ?
7. Bagaimana perkiraan volume pemakaian bahan baku di Grand Tjokro Yogyakarta dalam operasional produksi ?
8. Apakah terdapat hambatan jumlah persediaan bahan baku makanan selama proses produksi berlangsung ?

Identitas Responden

Nama : Rizky Amalia

Jenis Kelamin : Perempuan

Posisi/Bagian : *Store Keeper*

Waktu : 3 Juni 2022

Daftar Wawancara :

1. Bagaimana sistem prosedur pengambilan barang bahan makanan dari gudang ?
2. Kapan saja dilakukan pengambilan bahan baku pada gudang ?
3. Apakah manajemen menetapkan *par stock* pada setiap item persediaan bahan baku ?
4. Bagaimana cara penentuan *par stock* pada persediaan bahan baku makanan ?
5. Apa tujuan ditentukannya *par stock* persediaan bahan baku makanan ?
6. Bagaimana cara menentukan pemesanan ulang bahan baku makanan ?
7. Apakah ada batasan terhadap jumlah pemesanan bahan baku makanan?
8. Apakah Hotel Grand Tjokro menetapkan *safety stock* (persediaan pengaman) ?
9. Bagaimana sistem persediaan pengaman (*safety stock*) yang dilakukan manajemen untuk menjaga kemungkinan terjadi kekurangan bahan baku *groceries* (tepung, gula, minyak goreng, beras) dan bahan baku jenis *poultry* (ayam), *meat*, *fish*, *dairy product* (telur) ?

Identitas Responden

Nama : Damar Satria

Jenis Kelamin : Laki-laki

Posisi/Bagian : *Purchasing*

Waktu : 6 Juni 2022

Daftar Wawancara :

1. Adakah metode yang digunakan dalam pengendalian persediaan barang di Grand Tjokro Yogyakarta ?
2. Bagaimana penentuan angka pemesanan bahan dasar *groceries, poultry* (ayam), daging, ikan, dan telur di Grand Tjokro Yogyakarta ?
3. Berapakah frekuensi yang di butuhkan dalam periode pemesanan bahan dasar *groceries, poultry* (ayam), daging, ikan, dan telur di Grand Tjokro Yogyakarta ?
4. Berapa lama *lead time* atau waktu pemesanan hingga datangnya barang yang di pesan dalam pembelian bahan baku Grand Tjokro Yogyakarta?
5. Bagaimanakah cara mengantisipasi apabila terjadi keterlambatan barang dasar *groceries, poultry* (ayam), daging, ikan, dan telur Grand Tjokro Yogyakarta ?
6. Bagaimanakah tindakan yang dilakukan pihak Grand Tjokro Yogyakarta apabila terjadi penumpukan barang atau barang yang mendekati masa *expired date* di *store* ?
7. Apakah penetapan jumlah bahan baku dan biaya yang dikeluarkan yang dilakukan selama ini sudah efisien ?

Lampiran 3 General Store Grand Tjokro Yogyakarta 2022

STORE GENERAL					
Part No	Description	Unit	MARET	APRIL	MEI
COFFEE & TEA					
1	COFFEE BLENDED POWDER (HALU)	Kg	11	0,75	0
2	NESCAFE 340-HE	PACK	122	114	119
3	TEH TONGE TJI BLACK TEA	PACK	141	154	154
4	THE TONGE TJI JASMINE ANPLOP	PACK	66	73	75
SWEETENER					
1	GULA PASIR	Kg	410	455	450
2	PALM SUGAR	Kg	19	14	20
3	DIASWEET POWDER SACHET	SACHET	7330	8810	9850
CEREAL					
1	KOKO CRUNCH 350 GR	PACK	92	125	129
2	KRPL OATS FRUITS & COFFEE @350 GR	PACK	0	0	0
PULSE					
1	BERAS	Kg	12	9	13
2	BERAS KETAN HITAM	Kg	19	27	32
3	KACANG KEDELAI	Kg	20	14	18
SEASONING					
1	SAMBAL TERASI KOKITA	GLN	17	20	21
2	SAMBAL BANGKOK KOKITA	GLN	17	22	23
3	TOMATO PASTE DM	CAN	15	8	13
4	SESAME OIL CAP 4JUA	B L	13	21	12
5	KECAP INGGRIS 620 ML	B L	10	18	6
DAIRY					
1	TELUR AYAM RAS	Kg	200	272	305
2	SKIM MILK	PACK	20	5	0
3	CHEESE CRAFT @2KG	Kg	35	40	35
4	BILIF RAND	P.L.S	5	5	5
5	CARNATION CAIR	CAN	7	17	14
CHOCOLATE					
1	CHOCOLATA COMPOUND WHITE	PACK	29	30	31
2	CHOCOLATA COMPOUND DARK	PACK	52	61	72

Sumber: Purchasing Grand Tjokro Yogyakarta, 2022 (diolah)

Lampiran 4 DML Kitchen Grand Tjokro Yogyakarta 2022

GRAND TJOKRO YOGYAKARTA (Yogyakarta)
 Jl. Sejayanti No. 37
 Tel : +6214 - 6429100

Page : 1
 Date : 11/03/22 17:02:22

Daily Market List for 12/03/22 - Department: Banquet

ArtNo	Description	Ordered-Qty	Unit-Price	D-Unit	Content	Amount Delivered	Supplier
Dairy Product (F)							
1101217	ICE CREAM BERSIAR - STRAWBERRY	1.00	145,300.00	PI	1.00	145,300.00	0.00
Fish & Seafood							
1105249	IKAN FILLED FROZEN	4.00	37,000.00	KG	1.00	148,000.00	0.00
1105213	IKAN BILA	2.00	37,000.00	KG	1.00	74,000.00	0.00
Fruits							
1107204	ANGUR MERAH	0.50	55,000.00	KG	1.00	27,500.00	0.00
1107222	APPLI BUKIT	1.00	30,000.00	KG	1.00	30,000.00	0.00
1107209	BLAUH BADA MERAH	1.00	75,000.00	KG	1.00	75,000.00	0.00
1107252	JERUK LORAN	7.00	20,000.00	KG	1.00	140,000.00	0.00
1107246	JERUK NIPIS	1.00	9,000.00	KG	1.00	9,000.00	0.00
1107207	KIWI	0.25	55,000.00	KG	1.00	13,750.00	0.00
1107215	MELON	10.00	14,000.00	KG	1.00	140,000.00	0.00
1107239	MARAS	2.00	6,000.00	DUK	1.00	12,000.00	0.00
1107214	PEPAYA	10.00	8,000.00	KG	1.00	80,000.00	0.00
1107227	PISANG KEPOK	3.00	22,000.00	SIS	1.00	66,000.00	0.00
1107220	PISANG MAS	3.00	20,000.00	SSR	1.00	60,000.00	0.00
1107232	SAJAK	3.00	19,000.00	KG	1.00	57,000.00	0.00
1107212	SEMANGKA	25.00	8,000.00	KG	1.00	200,000.00	0.00
1107201	STRANDBERRY	2.00	10,000.00	PCS	1.00	20,000.00	0.00
Groceries							
1102107	KARSI SAFI	0.50	55,000.00	KG	1.00	27,500.00	0.00
1102205	KORAN BIAK PISIRAN	1.00	32,000.00	PAC	1.00	32,000.00	0.00
1102209	KEMIRI MLIJUNO	0.25	80,000.00	KG	1.00	20,000.00	0.00
1102217	GELATIN	3.00	10,000.00	PCS	1.00	30,000.00	0.00
1102204	KURANG / LADU SIAM	2.00	6,000.00	KG	1.00	12,000.00	0.00
1102209	KURANG ILJAWI	1.00	25,000.00	KG	1.00	25,000.00	0.00
1102217	KURIT	1.00	38,000.00	KG	1.00	38,000.00	0.00
1102204	KURIT CRUNCH 330GRM	1.00	44,000.00	PAC	1.00	44,000.00	0.00
1102209	KURIT URANG DCSAR	1.50	42,000.00	KG	1.00	63,000.00	0.00
1102261	SARIPIS PROFIT	1.00	45,000.00	KG	1.00	45,000.00	0.00
1102202	TAMU	30.00	600.00	PCS	1.00	18,000.00	0.00
1102209	TELUR AYAM RAS	30.00	23,100.00	KG	1.00	702,000.00	0.00
Juice							
1117201	JUICE ORANGE RTD 6LN	2.00	36,000.00	GLS	1.00	72,000.00	0.00
1117203	JUICE PINK GUAVA RTD 6LN	2.00	36,000.00	GLS	1.00	72,000.00	0.00
Leaf							
1111204	DAIRY PISANG	1.00	17,000.00	KG	1.00	17,000.00	0.00
Meat & Poultry							
1103227	OTLORON 81, 2+g	23.00	35,000.00	KG	1.00	945,000.00	0.00
1103254	ROLADE	1.00	25,000.00	PCS	1.00	25,000.00	0.00
Rice							
1108008	KITAN HITAM	1.00	30,000.00	KG	1.00	30,000.00	0.00

Daily Market List for 10/10/22 - Department: Banquet

ArtNo	Description	Ordered Qty	Unit Price	B-Unit	Content	Amount	Delivered	Supplier
1109004	LONTONG	1.00	3.500.00	PCS	1.00	10.500.00	0.00	
1110006	Seasoning BOMBAY	1.00	22.000.00	KG	1.00	22.000.00	0.00	
1115094	Snack MUPING GAMBIR	1.00	45.000.00	KG	1.00	45.000.00	0.00	
	Vegetables							
1109004	SARANG PUTEH	2.00	29.000.00	KG	1.00	58.000.00	0.00	
1109012	SAYUR	2.00	3.500.00	KG	1.00	7.000.00	0.00	
1109044	BRUKOLI	1.00	17.000.00	KG	1.00	17.000.00	0.00	
1109053	BUNGETS	2.00	6.000.00	KG	1.00	12.000.00	0.00	
1109090	CABE HIJAU BESAR	1.50	20.000.00	KG	1.00	30.000.00	0.00	
1109098	CABE PABIT HIJAU	1.25	50.000.00	KG	1.00	62.500.00	0.00	
1109013	CABE PABIT MERAH	1.50	20.000.00	KG	1.00	30.000.00	0.00	
1109101	CEPI GACAH	1.00	19.000.00	KG	1.00	19.000.00	0.00	
1109088	ICE BEER	1.50	10.000.00	KG	1.00	20.000.00	0.00	
1109077	JANGGEL	1.00	13.000.00	KG	1.00	13.000.00	0.00	
1109046	KAYUANG PANGANG	1.00	8.000.00	KG	1.00	8.000.00	0.00	
1109047	KEMANG KUL	1.00	17.000.00	KG	1.00	17.000.00	0.00	
1109001	KENTANG	1.50	15.000.00	KG	1.00	22.500.00	0.00	
1109022	PAPRIKA HIJAU	1.00	30.000.00	KG	1.00	30.000.00	0.00	
1109072	PAPRIKA MERAH	1.00	35.000.00	KG	1.00	35.000.00	0.00	
1109097	BEU KADOMAC	1.50	50.000.00	KG	1.00	75.000.00	0.00	
1109006	BELADA HIJAU	1.50	12.000.00	KG	1.00	18.000.00	0.00	
1109078	TOFU	2.00	8.500.00	PCS	1.00	25.500.00	0.00	
1109055	TOMAT CERY	1.50	40.000.00	KG	1.00	60.000.00	0.00	
1109105	UBI LINDU	1.00	8.000.00	KG	1.00	8.000.00	0.00	
1109041	WETEL	1.00	8.000.00	KG	1.00	8.000.00	0.00	
Total						4.083.650.00		

Prepared by



Approved by

Lampiran 5 Kondisi Aktual Grand Tjokro Yogyakarta



Lampiran 6 Surat Penelitian



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

Jl. Laksono Adisuryo Km. 5 (Tempel, Catunggal, Depok, Sleman) Yogyakarta 55281
Telp / fax: (0274) 485165 - 485164 Website: www.stipa.ac.id Email: info@stipa.ac.id, ampta@yahoo.co.id

Nomor : 009/Q.AMPTA/VI/2022 Yogyakarta, 02 Juni 2022
Hal : Permohonan Penelitian

Kepada Yth
Bapak Dimadji Dary Widada
HRD Hotel Grand Tiokro Yogyakarta
Jl. Affandi No. 17, Karang Gayam,
Catunggal, Kec. Depok
Kabupaten Sleman
DIY

Dengan Hormat,

Dengan ini kami mengajukan permohonan untuk melaksanakan Penelitian di
Food And Beverage Product Department Hotel Grand Tjokro, Yogyakarta
selama 4 minggu terhitung mulai tanggal 03 Juni 2022 sampai dengan tanggal
02 Juli 2022, bagi mahasiswa kami dari Jurusan D IV Pengelolaan
Perhotelan :

Nama Mahasiswa : Narda Zakriyah
No. Mahasiswa : 318101 78
Semester : VIII (Delapan)

Besar harapan bila mahasiswa kami mendapatkan izin untuk melaksanakan
penelitian sehingga dapat menyusun Laporan Penelitian yang berjudul :
"ANALISIS JUMLAH PERSEDIAAN BAHAN MAKANAN UNTUK
MENJAMIN KELANCARAN PRODUKSI DI HOTEL GRAND
TIOKRO YOGYAKARTA." Proposal Penelitian akan di kutsertikan oleh
mahasiswa yang bersangkutan.

Atas bantuannya kami ucapkan terimakasih,

Hormat kami
Ketur


Drs. Pratiyo, M.M.

(ACCT).
Terselamat,
-File

Mohon bantuan data :

- inventori jenis persediaan bahan baku & pembuatannya.
- Data biaya persediaan & pembelian bahan baku.

Lampiran 7 Surat Balasan Penelitian



www.grandtjokro.com

Yogyakarta, 03 Juni 2022

Nomor Surat : SO/HRD-GTY/V/2022
Lampiran : -
Perihal : Surat Keterangan Pelaksanaan Penelitian

SURAT KETERANGAN PENELITIAN

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Bernadi Dony Widodo
Jabatan : HR Manager Grand Tjokro Yogyakarta
Alamat : Grand Tjokro Hotel Yogyakarta
Jl. Gejayan No.37 Sleman, Yogyakarta.

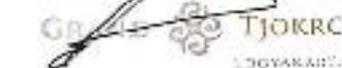
Menerangkan bahwa nama yang tersebut di bawah ini:

Nama : Naada Zakiyah
No ID (NIM) : 318101176
Universitas : STP AMPJA
Jurusan : D-IV Pengelolaan Perhotelan
Tempat, tanggal lahir : Kudus, 20 April 2000
Alamat : dling Krajan, Rt.4/01 Jekuc, Kab. Kudus, Jawa Tengah.
Tanggal Penelitian : 02 Juni – 02 Juli 2022

Melaksanakan penelitian untuk skripsi yang dengan judul "Analisis Jumlah Persediaan Bahan Makanan Untuk Menjamin Kelancaran Produksi di Hotel Grand Tjokro Yogyakarta".

Demikian surat keterangan ini kami buat dengan sebenar-benarnya untuk dapat dipergunakan sebagaimana perfunya, terima kasih.

Hormat kami,
Manajemen Departement



Bernadi Dony Widodo
Human Resource Manager

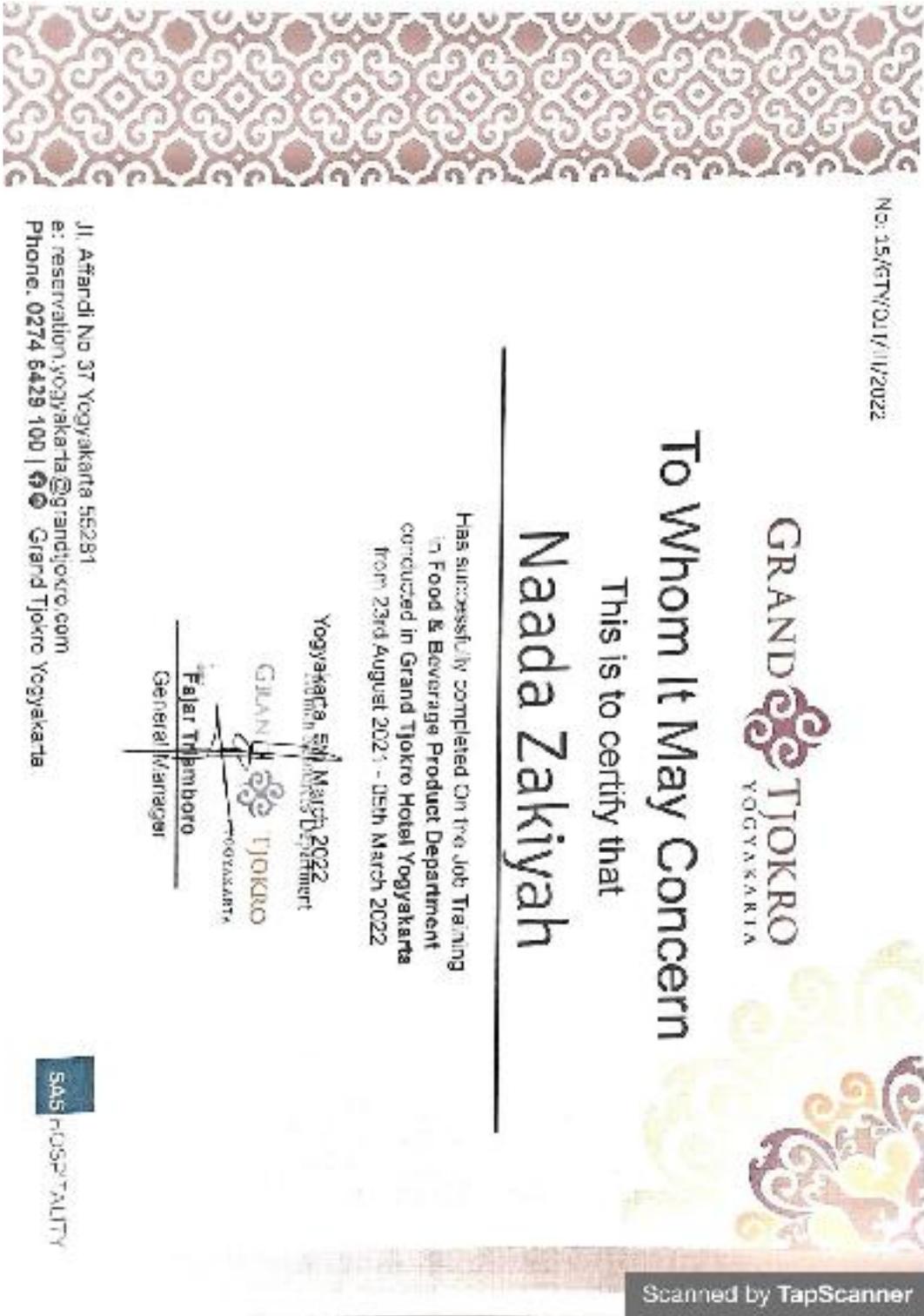


YOGYAKARTA | BLAJEN | JARANTA | PESANBARU | BAKIRNYAN | BANGUNG
Corporate Office
R. Dharma 10 No. 211-217, Brawang 40171
T: +62 27 802 1223 F: +62 27 812 1213 E: contact@grandtjokro.com

Grand Tjokro Yogyakarta

Scanned by TapScanner

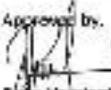
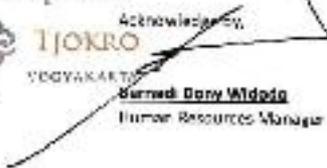
Lampiran 8 Sertifikat Magang




GRAND TJOKRO
 YOGYAKARTA
JOB EVALUATION FORM

Name of Trainee : **Nanda Zakiyah**
 Department : **Food & Beverage Product**
 Periode : **23 Agustus 2021 - 05 Maret 2022**

NO	CRITERION AND JUSTIFICATION	RATING SCALE					COMMENT
		5	4	3	2	1	
1	JOB KNOWLEDGE Pengetahuan tentang pekerjaan	4,5					Sudah mengetahui SOP yang harus dilakukan dalam bekerja
2	QUALITY OF JOB Kualitas Pekerjaan	4,5					Kualitas yang baik
3	EFFICIENCY OF WORK Efikasi kerja	4,5					Mampu membuat skala prioritas bekerja
4	ATTENDANCE Kehadiran		4				Seradan yang baik
5	COMMUNICATION Kemampuan berkomunikasi		4				Komunikasi yang baik dengan rekan kerja ataupun dengan tamu
6	LEARNING NEW PROCEDURE & TASK Kemampuan belajar procedure & tugas baru		4				Cepat dalam dan mengerti apabila ada hal yang baru
7	SERVICE ORIENTED Berorientasi pada pelayanan		4				baik
8	ATTITUDE Sikap & tingkah laku	4,5					Sikap yang baik
9	RESPONSIBILITY Tanggung jawab terhadap pekerjaan	5					Cepat dalam bekerja dan menyelesaikan dengan baik
10	MOTIVATION Motivasi kerja	4,5					Motivasi yang tinggi untuk belajar hal yang baru
TOTAL SCORE		27,5	16	0	0	0	
OVERALL RESULT				43,5			Outstanding
ABSENCE:							a Absence with permission b Absence c Sick/Injury

Human Resources Department
 Approved by:  **GRAND TJOKRO**  Acknowledged by:
Riky Verianto **Bernard Dary Widada**
 Executive Chef **Human Resources Manager**

ACHIEVEMENT	SCORE	APPRAISAL
5 = Outstanding (performance beyond expect standard)	43 - 50	Outstanding
4 = Good (performance above average standard)	35 - 42	Good
3 = Satisfactory (Normal result/ meets standard)	27 - 34	Satisfactory
2 = Poor (Performance below standard set for this job)	19 - 26	Poor
1 = Very Poor (Unacceptable/bellow standard)	10 - 18	Very Poor

Lampiran 9 lembar bimbingan



YAYASAN PENDEKMAN
KARYA SEJAHTERA
SEKOLAH TINGGI
PARIWISATA
AMPTA
YOGYAKARTA

Nomor : 212/A.AMPTA/VII/2021
Hal : Pembimbingan Penulisan Skripsi

Yth, I. DRS. BUDIHERMAWAN, MM
~~.....~~FIAN DAMASDINO, SIP., M.Sc.

Dosen Pembimbing Laporan Penelitian
Sekolah Tinggi Pariwisata "AMPTA"
Yogyakarta

Dengan hormat,

Selubungan akan dimulainya Penulisan Laporan Penelitian dengan ini
kami mohon kesediaan Bapak/Ibu untuk membimbing Materi Laporan Penelitian
dari Mahasiswa :

Nama : NAADA ZAKIYAH
NIM : 318101178
Prodi : PENGELOLAAN PERHOTELAN
Judul : ANALISIS PENGARUH VARIAN MENU TERHADAP
Kenaikan Jumlah Konsumen Pada
WAROENG SPESIAL SAMBAL YOGYAKARTA

Demikian atas kesediaan Bapak/Ibu, kami ucapkan banyak terima kasih.

Hormat kami,
Kajur, 29 Juli 2021


HERMAWAN PRASETYANTO, S ST, MM.

Tempat, Caturtunggal
Depok, Sleman
Yogyakarta 55281
Phone/Fax: (0274) 465115
PO BOX: 1605PP
Yogyakarta 55400

Website: www.ampta.ac.id
Email: ampta@ampta.ac.id



NAMA MELAKSISIAWI : Nadira Zakiyah
 NO. MAHASISWA : 31810172
 JUDUL PENELITIAN : _____

NAMA PEMBIMBING I : Drs. Budi Hermawan, MM
 NAMA PEMBIMBING II : Fahri Damardin, MP, M.Si

NO.	TANGGAL	URAIAN BERSINGGAH	PARAF	NO.	TANGGAL	URAIAN BERSINGGAH	PARAF
	19/8/21	- Tema - <u>Lat belay</u> <u>Manajemen</u>		1	14/5/22	<u>Sp. hulu judul</u>	
	05/10/21	<u>Bentuk Benti lama</u>				<u>day kerangka P&A</u>	
	10/11/21	<u>ans = <u>ESKOR</u></u>				<u>dan cara Bidang</u>	
	10/11/21	<u>→ <u>landasan teori</u></u>				<u>Manajemen</u>	
	28/11/21	<u>→ <u>dan cara</u></u>		2	22/5/22	<u>Polas kerangka</u>	
	28/11/21	<u>→ <u>dalam</u></u>				<u>Industri</u>	
	28/11/21	<u>→ <u>kegiatan</u></u>				<u>Manajemen / <u>Industri</u></u>	
	28/11/21	<u>→ <u>kegiatan</u></u>				<u>Manajemen / <u>Industri</u></u>	
	28/11/21	<u>→ <u>kegiatan</u></u>				<u>Manajemen / <u>Industri</u></u>	
	28/11/21	<u>→ <u>kegiatan</u></u>		3	26/5/22	<u>Proposal A&C</u>	
	28/11/21	<u>→ <u>kegiatan</u></u>					



NAMA MAHASISWA: Noada Zakriyah
NO. MAHASISWA : 31501178
JUDUL PENELITIAN :

NAMA PEMBIMBING I: DRS. GUSTI HERMAYANI, MM

NO.	TANGGAL	URAIAN BIMBINGAN	PADA
	19/5/22	↳ Landaan teori ↳ Sifat dgn balok ↳ alat analisa. ↳ Kurva 2 dan 3 ↳ Daftar Pustaka	↳
	19/5/22	↳ Landaan teori → Rasio ↳ Diagram yg di buat ↳ Wawancara →	↳
	24/5/22	Propose Ade	↳

NAMA PEMBIMBING II: FIM DAMASDINO, SIP, M.Sc.

NO.	TANGGAL	URAIAN BIMBINGAN	PADA
	19/6/22	- Guiden Transkrip ↳ wawancara untuk ↳ Menguatke Analisa ↳ Validasi	↳
		- Bant uisua ↳ Analisa setiap ↳ transkrip wawancara	
		- Sederhana. Ringan ↳ dan Pulan	



NAMA MAHASISWA: Ngode Zakkyah
NO. MAHASISWA : 218101178
JUDUL PENELITIAN :

NAMA PEMBIMBING I: Drs. Sud. Himmawan, MM

NAMA PEMBIMBING II: Fari Damaseno, SW, M.Sc.

NO.	TANGGAL	URAIAN BIMBINGAN	PARAF	NO.	TANGGAL	URAIAN BIMBINGAN	PARAF
	29/12	→ Analisis Pembatalan Kendaraan Industri?					
		dan keaguan Rukun					
		- Kemungkinan Berisi					
		→ Partikel					
	1/12	→ Revisi dan Paragraf					
		Analisis					
	20/12	→ Analisis - Klasifikasi					
		+ dan Analisis					
	18/12	→ Analisis - Klasifikasi					

