

## BAB V

### KESIMPULAN DAN SARAN

#### A. Kesimpulan

Kesimpulan dan saran ini merupakan hasil dari penelitian untuk mengetahui “Analisis Operasional *Receiving* Dalam Meningkatkan Kualitas Bahan *Perishable* di Hotel Neo+ Awana Yogyakarta”. Kesimpulan yang diperoleh dari hasil penelitian yang dilakukan dan saran akan diuraikan sebagai berikut :

1. Bahan dari *supplier* yang dikirimkan ke hotel kemudian akan diterima oleh petugas *receiving*/penerimaan barang, sebelum diterima barang akan dicek dan disesuaikan pada *market list* (ML) dan nota/*invoice*, pengecekan bahan meliputi pengecekan kualitas dan kuantitas, setelah pengecekan bahan sudah sesuai dengan spesifikasi yang diminta oleh *user* Hotel Neo+ Awana Yogyakarta maka bahan akan segera diterima oleh petugas penerima nota/*invoice* dari *supplier* akan ditanda tangani dan dicap “*receiving*” sebagai bukti bahwa barang sudah diterima dan sesuai dengan spesifikasi, setelah bahan diterima maka bahan akan dikirimkan kepada *user* yang meminta.
2. Hasil penelitian menunjukkan bahwa prosedur penerimaan bahan *perishable* di Hotel Neo+ Awana Yogyakarta kurang baik. Pernyataan ini didukung dengan hasil observasi saat meneliti, dimana *receiver* tidak sepenuhnya mengikuti standar prosedur yang diberikan, peneliti masih menemukan adanya sayuran yang diterima masih kotor ada berupa tanahnya di bagian

akar contohnya pada sayuran sawi hijau, sawi putih, pok coy dan pada kentang dan wortel masih terdapat tanahnya. Pada penerimaan buah peneliti masih menemukan sebagian buah kurang baik yang diterima antara lain buah pepaya yang lembek hal ini dikarenakan buah papaya tertindih pada saat pengiriman.

3. Hasil penelitian penulis menemukan saat penerimaan jenis ikan penulis menemukan sebagian ikan yang kurang segar diterima hal ini dikarenakan sulitnya *supplier* mencari ikan saat cuaca buruk sehingga ikan yang kurang segar diterima dan biasanya ikan laut. Penulis juga masih sering menemukan sebesar penerimaan ikan yang kurang sesuai dengan standar yaitu ikan kurang bersih isi perutnya belum dibersihkan sehingga hal ini menyebabkan petugas *butcher* membutuhkan waktu lebih untuk mengolah ikan tersebut. Tetapi secara garis besar Daging/*meat*, *poultry*, *fish* dan *seafood* yang diterima oleh petugas *receiving department* sudah sesuai dengan spesifikasi.

## **B. Saran**

Dari hasil analisa dan pengamatan yang telah peneliti lakukan, maka peneliti dapat memberikan beberapa saran sebagai berikut:

1. Disarankan untuk pihak manajemen untuk memberikan pelatihan secara berkala mengenai SPS (*Standart Purchase Specification*) kepada *Purchasing*, dan *Receiving department* secara berkala agar kualitas bahan yang digunakan di hotel dapat terus ditingkatkan.

2. Selama pemilihan untuk staf yang akan mengisi *receiving department* diharapkan yang telah berpengalaman dan mengerti mengenai kualitas barang dan bahan yang akan diterima dan dilakukan secara teratur pelatihan berkala mengenai SPS (*Standar Purchase Specification*)
3. Penambahan alat-alat untuk penerimaan bahan di *receiving department* contohnya (*thermometer, form, timbangan*) dan data SPS (*Standart Purchase Specification*) secara tertulis di *receiving office* sebagai pedoman untuk memudahkan dalam penerimaan barang.
4. Selama pengiriman buah dan sayur sebaiknya dikirimkan setelah petugas penerimaan datang sehingga dapat menerima dan mengecek dengan baik agar kemungkinan mendapatkan sayuran dan buah yang kurang berkualitas dapat diminimalkan.
5. Penambahan petugas penerimaan untuk sift pagi sehingga barang yang datang dapat diterima dan dicek oleh petugas yang lebih berwenang.

## DAFTAR PUSTAKA

- Adjab Subagjo. (2007). *Manajemen Pengolahan Kue dan Roti*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Bartono and Rufinno. (2005). *Food Product Manajemen di Hotel dan Restoran*. Yogyakarta: ANDI.
- Febriani, F. (2015). *Analisis Operasional Receiving Dalam Upaya Meningkatkan Kualitas Bahan di Hotel Inna Garuda Yogyakarta*: Tidak Dipublikasikan. Yogyakarta: Jurusan Administrasi Hotel Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta.
- Hayes, D. K. (2008). *Food and Beverage Cost Control*. Canada: John Willey And Sons.
- Moleong, L. J. (2010). *Metodologi Penelitian Kualitatif edisi revisi*. Bandung: PT Remaja Rosdakarya.
- Nyoman, Suarsana. (2007). *Sikus Pengadaan Barang*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Sugiyono. (2016). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- Sulastiyono, A. (2011). *Manajemen Penyelenggaraan Hotel, Seri Manajemen Usaha Jasa Sarana Pariwisata dan Akomodasi*. Bandung: Alfabeta, cv.
- Supriyanto, A. M. (2000). *Manajemen Purchasing, Strategi Pengadaan Dan Pengelolaan Material untuk Perusahaan Manufakturing*. Jakarta: PT Elex Media Komputindo.
- Wiyasha, I. (2011). *F&B Cost Control*. Yogyakarta: C.V Andi Offset.
- Istiara Dyah Utami (2014). *prosedur Pembelian dan Penerimaan Barang Food and Beverage Department Pada Hotel Salak The Heritage*.
- ([http://etd.repository.ugm.ac.id/index.php?mod=penelitian\\_detail&sub=PenelitianDetail&act=view&typ=html&buku\\_id=72622](http://etd.repository.ugm.ac.id/index.php?mod=penelitian_detail&sub=PenelitianDetail&act=view&typ=html&buku_id=72622). Diakses 5 Agustus 2017).
- Meidizar dan Suryana (2014). *Tinjauan Purchasing Dalam Penerimaan Bahan Makanan Di Trans Luxury Hotel Bandung*.

([https://www.google.com/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=1&cad=rja&uact=8&ved=0ahUKEwj61MzNgM3VAhVKO48KHxbBLUQFggmMAA&url=https%3A%2F%2Frepository.telkomuniversity.ac.id%2Fpustaka%2Ffiles%2F104317%2Fjurnal\\_eproc%2Ftinjauan-purchasin](https://www.google.com/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=1&cad=rja&uact=8&ved=0ahUKEwj61MzNgM3VAhVKO48KHxbBLUQFggmMAA&url=https%3A%2F%2Frepository.telkomuniversity.ac.id%2Fpustaka%2Ffiles%2F104317%2Fjurnal_eproc%2Ftinjauan-purchasin) -

[department-dalam-penerimaan-bahan-makanan-di-trans-luxury-hotel-bandung.pdf&usg=AFQjCNGIx1niXHcEBbDkx69LnxI1Q5RIjg](#). Diakses 5 Agustus 2017).

Waryono, Yolanda, dan Yuliana (2015). *Pengelolaan Barang Kebutuhan Kitchen Di Hotel Grand Zuri Padang*.

(<https://www.google.com/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=1&cad=rja&uact=8&ved=0ahUKEwiqx7H0gc3VAhUVSo8KHSQoAswQFggmMAA&url=http%3A%2F%2Fjournal.unp.ac.id%2Findex.php%2Fjhet%2Farticle%2FviewFile%2F5493%2F4348&usg=AFQjCNHmkF9jdjzL7QZ0ri4I5bl94MO0sA>). Diakses 5 Agustus 2017).

# LAMPIRAN

Wawancara dengan *Receiving Staff*

Nama : Jitu

Usia : 22

Asal : Magelang

Hari/tanggal : 20 Agustus 2017

Lama bekerja : 7 bulan

1. Apakah selama menerima barang, semua barang yang datang sudah dicek sesuai dengan permintaan pada PO (*purchase order*) ?

Ya harus dicek semua, untuk *receiving* pegangan pertama yaitu pada *Purchase Order* (PO) dahulu karena harus sama dengan orderan kita biasanya kalau kurang bisadisusulkan . harus sama dengan kuantitinya yang kita *order*.

2. Apakah selama menerima barang, semua barang yang datang sudah dicek sesuai dengan SPS (*Standard Purchase Specification*) ?

Standar kalau sop nya harus dicek. kalau untuk yang berbahan daging dicek temperaturnya, kalau untuk *groceries* dicek kuantiti bahannya biasanya ada perpax, per pcs, dan perkartonna, untuk dari segi kualitas juga harus dicek biasanya dari segi exp date nya .exp datenya harus dilihat karena barang-barang biasanya ada exp datenya yang pendek.

3. Sebelum ditempatkan di bagian *receiving*, apakah anda mendapat pelatihan dari manajemen?

Tidak, hanya dari pengalaman-pengalaman saja,

4. Apa yang akan anda lakukan jika barang bahan yang datang tidak sesuai dengan *Purchase Order* (PO) atau *Market List* (ML ), misalnya dalam hal *quality* ?

Kalau tidak sesuai dengan PO biasanya harus dikembalikan karena PO berdasarkan *user* jadi yang meminta adalah *user*. jika dalam hal *quality* kurang atau tidak sesuai pasti kami klaim ke pihak *vendor*.

5. Untuk penerimaan bahan khusus daging unggas (ayam), pengecekan seperti apa yang anda lakukan pada saat penerimaan ayam dalam keadaan beku?

Standar *purchase* ayam harus beku, kalau untuk ayam beku dicek temperturnya .untuk ayam *frozen* -12 - -18 celcius .untuk *chill* standar ayam - 4 -5 drjt celcius

6. Apa yang anda lakukan jika dalam permintaan di ML (*market list*) terdapat barang/bahan yang datang lebih pagi dari jam masuk kerja anda?

Biasanya kalau kami datang barang sudah ada di *loading dock* di *loading dock* sudah ada security, selain menjaga security juga bertugas menerima barang juga .nanti security juga langsung menelpon ke *user*. Semisal buah datang jam 3 subuh nanti *user* ditelpon jika buah datang dan sudah ada di *loading dock*.

7. Pada saat ada bahan pesanan yang dipesan secara mendadak, dan barang tersebut diantar tanpa surat jalan, apakah yang anda lakukan dan bagaimana dengan prosedurnya?

Biasanya ada tanda terimanya walaupun dia mengirim barang tidak ada surat jalanpun kita tetap memberi tanda terima barang sesuai dengan kuantitinya .jika *vendor* datang tanpa membawa surat-suratnya nanti kita kasih *track record* surat-suratnya

8. Bagaimana peraturan tertentu antara *vendor* dan pihak *receiving* terkait pengantaran barang/bahan? Misalnya, waktu pengiriman, wadah dalam pengiriman tsb.

Dicek mulai dari kardusnya dahulu semisal kalau isi kardusnya coklat harus dibuka dan dicek isinya .bahan-bahan kaleng juga dicek dahulu dari situ kualitas bahan akan kelihatan semisal ada penyok nanti kelihatan kalau buah standar memakai keranjang, untuk ayam ada box nya sendiri



## Wawancara dengan *Purchasing Manager*

Nama : Ratnaningih

Usia : 37 tahun

Asal :Pucung Rendoharjo sewon Bantul Yogyakarta

Hari/tanggal : 25 Agustus 2017

Lama Bekerja :2 setengah tahun

1. Apakah ada kriteria *supplier* yang baik atau tidak?

Ada, saat memilih *supplier* kita memilih beberapa vendor dahulu kemudian ditentukan salah satu dari *vendor* tersebut,penilaiannya dari barang yang diproduksi dari dia dan dari rekomendasi teman-teman juga. Kalau *vendor* sayur mereka memberikan memberikan sample contoh sayur. *Purchasing* memiliki asosiasi *purchasing* seluruh jogja biasanya meminta rekomendasi *vendor* yang baik.

2. Berapa banyak *supplier* yang dibandingkan dalam setiap pembelian barang yang diminta oleh *user*?

Untuk 1 item barang *vendor* yang dibandingkan 3 kemudian kami pilih salah satu .untuk sayur dan buah *vendor* yang dibandingkan 5 *supplier*.jadi ibaratnya kalau salah satu tidak bisa masih ada cadangan yang lain

3. Ketika barang yang dibeli datang, apakah pihak *purchasing* ikut mengontrolsetiap barang yang datang tersebut?

Ya, saya sering ikut ngecek ke sana biasanya kalau barang-barang itu tidak umum tidak sering dibeli oleh kitchen kami menghubungi pihak kitchen untuk ikut ngecek.

4. Apakah anda pernah menemukan kendala, dalam mencari permintaan dari kitchen yang bersifat mendadak? Jika iya berikan penjelasannya.

Kendala biasanya kalau barang nya itu tidak umum kami meminta detail barang secara lengkap seperti foto, bentuk, harga.

5. Dalam menyediakan item, apakah bahan tersebut menggunakan bahan dengan kualitas terbaik?

Ya, biasanya kalau kualitas barang itu kurang saya akan mengembalikan ke pihak *vendor* dan harus diganti dengan kualitas yang lebih baik

6. Apakah setiap pembelian bahan yang akan digunakan, akan dapat meningkatkan kualitas bahan di hotel?

Tentu saja kalau kualitas bagus otomatis barang-barang yang ditampilkan di kitchen bagus. Itu untuk barang yang memang barang yang langsung penyajian yang penting saya sudah membeli barang yang sudah sesuai dengan yang di spesifikasikan ke saya jadi saya meminta spesifikasi dari chef, memintanya seperti apa jadi saya mengikuti *user*.

7. Apa saja yang perlu diperhatikan dalam membeli suatu produk khususnya sayuran, buah, daging ?

Kalau buah sayur yang jelas dari tampilan harus bagus, dari warna harus kelihatan segar. Kalau untuk daging yang bagus itu harusnya *frozen*. Kalau memang tidak langsung tidak dipake daging yang *frozen* kualitasnya lebih bagus. Tetapi ada kalanya daging yang diminta tidak *frozen* karena sedang *urgent* jadi saya meminta daging yang baru saja dipotong nanti diantar. Jika ada event dadakan yang akan dilaksanakan harus hari ini kemudian saya akan belikan daging yang tidak *frozen*. Kalau untuk daging yang digunakan harian saya biasanya membeli daging yang *frozen*. Kalau untuk daging poultry saya memilih yang sudah memiliki standar HACCP. *Vendor* memiliki standar HACCP. Saya tidak mengambil sembarangan daging. Dari pihak manajemen, vendor harus membawa mobil box, dia memiliki surat-surat resmi untuk HACCP nya, kecuali jika barang yang diminta saat urgent kami mengambil barang yang sembarang tetapi sesuai dengan spesifikasinya.

Untuk yang dipakai harian kami membeli dari yang memiliki standar HACCP seperti daging, jus, untuk buah dan sayur kami tidak mengambil dari vendor yang memiliki surat HACCP yang lengkap karena *vendor* sayur bukan vendor yang besar yang memiliki surat-surat yang lengkap.

Wawancara dengan *Executive chef*

Nama : Ari Nurzaman Yusuf

Usia : 37

Asal : Bandung

Hari/tanggal : 25 Agustus 2017

Lama bekerja : 18 bulan

1. Pada saat barang/bahan telah diterima dan dikirimkan pada bagian kitchen, ternyata bahan tersebut tidak sesuai dengan permintaan, apakah yang anda lakukan?

Seharusnya pada saat posisi kita nge *receive* barang itu datang kita punya *receiver* namanya mas jitu barang itu harus di screening dari awal mulai dari temperatur, fisik, di *receiving* itu ada temperature menggantung , seharusnya memakai itu. Ada 2 yaitu *infra red* dan termometer untuk daging *poultry* tidak boleh kurang dari -18 derajat celcius. Kalau semisal untuk buah, sayuran dan lain-lain tidak boleh dibawah 5 derajat celcius sesuai dengan standar HACCP. Hanya kendalanya kebanyakan supplier di Indonesia belum bisa mengikuti kearah sana. supplier kita masih supplier yang tradisional. Kalau accor itu ada sayur buah dan lain-lain itu kalau *chill* dibawah 5 derajat kalau *frozen* harus dibawah -18 derajat celcius.

2. Apakah anda selalu menjalin komunikasi yang baik terhadap pihak *receiving* terkait permasalahan SPS (*standar purchase specification*) ?

Ya pasti, jadi standar makanan berapa, harga makanan berapa tiap bulan harus dikontrol, *market survey*, terus kualitas jika barang masuk tidak sesuai dengan kualitas harus diganti. makanan ditentukan dari kualitas makanan itu sendiri

3. Jika pihak *receiving*, tidak mengetahui SPS( *standar purchase specification*) pada barang tertentu yang anda minta, apakah yang anda lakukan?

Di tempat *receiving* itu ada gambar mengenai standar barang yang bisa diterima dan tidak boleh diterima sudah ditempel disana .selain itu barang-barang yang bukan *daily* kita *order* biasanya pihak *receiving* memanggil *user* untuk mengecek keadaan barang tersebut. Jika barang tersebut sudah diterima dan masuk ke *kitchen* dan ternyata barang tersebut tidak sesuai dengan spesifikasi maka kami akan mengembalikan barang tersebut dan diganti dengan barang yang sesuai dengan spesifikasinya. Barang yang diterima dan tidak sesuai kemudian diberi sticker yang bernama *rejecting sticker* kemudian ada reportnya

4. Apakah yang anda lakukan jika terdapat barang/bahan yang anda minta waktu pengirimannya lebih awal dari waktu kerja petugas *receiving*?

Kita sebenarnya punya permanen *receiving* dan *user*nya itu sendiri jika ada *emergency* atau *event* dadakan yang nge *receive* itu kita *user* itu sendiri yang menerima.

5. Menurut anda, apakah pihak *purchasing* telah membelikan barang atau bahan yang sesuai dengan standar pembelian? (mengacu pada *standar purchase specification* yang telah ditetapkan ?

Sampai saat ini ya

6. Menurut anda, apakah pihak *receiving* dalam hal penerimaan barang/bahan khususnya barang *perishable* telah sesuai dengan spesifikasinya ? (mengacu pada *standar purchase specification* yang telah ditetapkan?

Sesuai dengan gambar dan standar iya. Karena sudah saya buat mengenai spesifikasi yang dapat diterima jadi untuk memudahkan pihak *receiving* saat proses penerimaan

Wawancara dengan *Butcher staff*

Nama : Nanang Prasetyo L

Usia : 40

Asal : Bantul

Hari/tanggal : 17 Agustus 2017

Lama bekerja : 10 bulan

1. Apakah anda memiliki standar penerimaan bahan khususnya daging ayam di Hotel Neo+ Awana Yogyakarta?

Ada, daging harus bagus, bersih, tidak lebam, brutu hilang, usia ayam potong untuk *ala carte*.

2. Bagaimana cara mengetahui ayam yang segar atau tidak?

Dari warna segar atau tidak udah kelihatan, bau sudah kelihatan tidak bau, dari kekenyalan daging. Yang tidak segar biasanya berwarna kebiruan.

3. Apakah anda selalu menjalin komunikasi yang baik dengan pihak *receiving* terkait hal penerimaan bahan-bahan khususnya bahan daging-dagingan ?

Wajib.

4. Dalam hal pengiriman bahan-bahan, apakah anda memiliki permintaan khusus untuk pengiriman bahan daging yang akan dikirimkan ke hotel ? misalnya, pada tingkat pembekuannya, berat maupun tekstur daging.

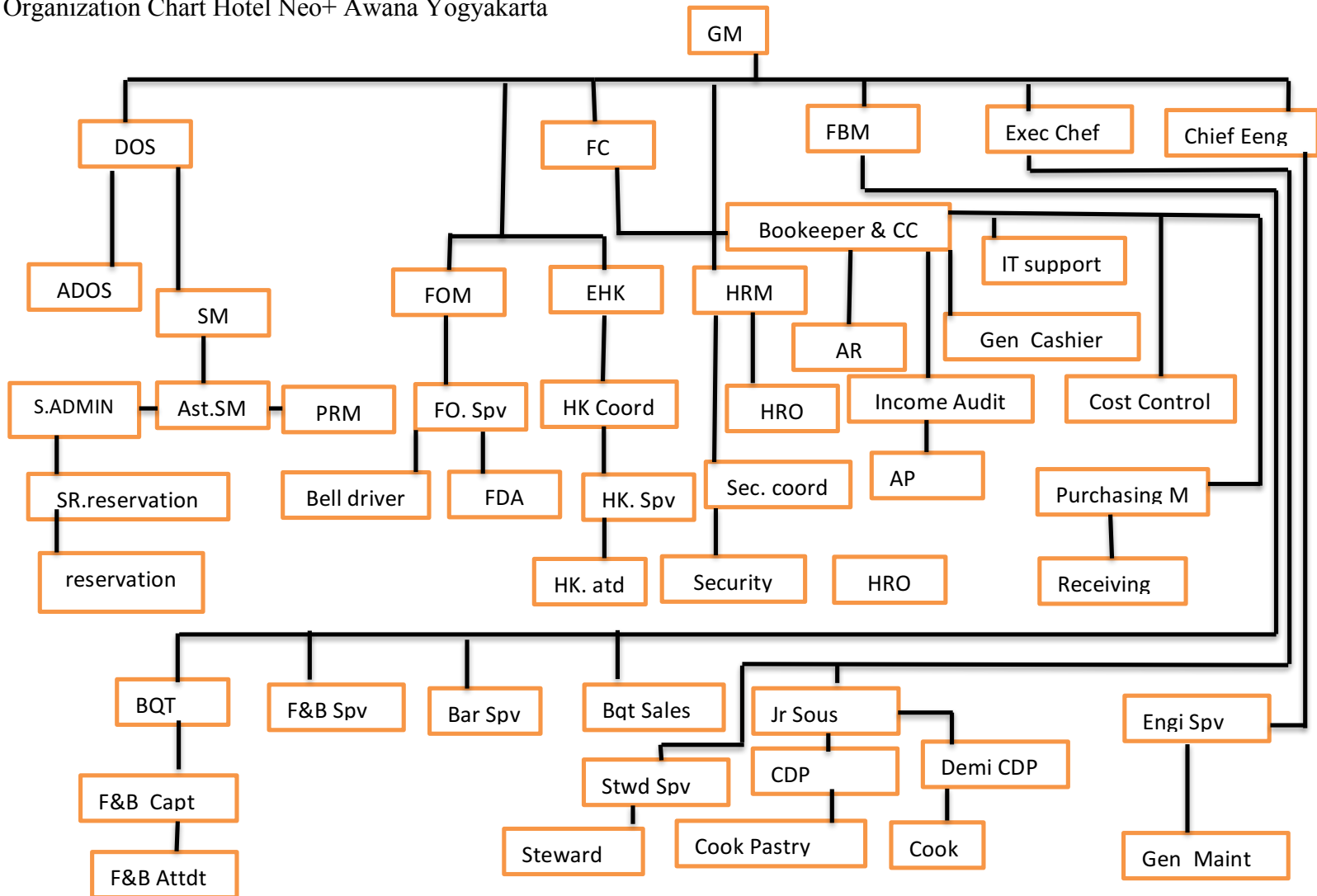
Sudah ada standar nya itu pasti

5. Pada pemakaian bahan daging-dagingan (ikan, *seafood*, maupun daging? Apakah menggunakan bahan dengan kualitas terbaik? Menggunakan bahan daging *local/import*?

Tergantung pemakaian, kalau untuk *ala carte* menggunakan kualitas yang terbaik, kalau untuk menu *buffee* menggunakan kualitas daging yang sedang dan menggunakan daging .

6. Apakah menurut anda penerimaan ayam yang dibutuhkan telah sesuai dengan standarisasi yang ditetapkan oleh manajemen?  
sudah

Organization Chart Hotel Neo+ Awana Yogyakarta





*Standar Purchase Spesification (SPS) di Hotel Neo+ Awana Yogyakarta*

Table of Vegetables

No	Item	Unit	Quantity	Spesification	vendor
1	Brokoli	kg	5	<ul style="list-style-type: none"><li>• bentuk bonggol utuh</li><li>• warna hijau segar</li><li>• berssih dari kotoran</li><li>• panjang bonggol tidak lebih dari 5cm</li></ul>	
2	Buncis	kg	1	<ul style="list-style-type: none"><li>• warna hijau segar</li><li>• tekstur halus</li><li>• Panjang dan lurus 14-15cm</li></ul>	
3	Wortel	kg	1	<ul style="list-style-type: none"><li>• Segar</li><li>• Warna merah cerah</li><li>• Tidak busuk</li></ul>	
4	Sawi Hijau/Caisim	kg	1	<ul style="list-style-type: none"><li>• Segar bersih</li><li>• Warna hijau cerah</li><li>• Tidak kotor</li></ul>	
5	Butter Lettuce/Salada	kg	1	<ul style="list-style-type: none"><li>• segar bersih</li><li>• berwarna hijau cerah</li><li>• tidak busuk</li></ul>	
6	Caulliflower/ Bunga kol	kg	5	<ul style="list-style-type: none"><li>• Segar bersih</li><li>• Berwarna putih cerah</li><li>• Tidak memar</li><li>• Bunga masih menempel di batang</li></ul>	
7	Brokoli	kg	5	<ul style="list-style-type: none"><li>• Warna hijau segar</li><li>• Batang brokoli tidak berlendir</li><li>• Bersih dan tidak memar</li></ul>	

8	Bawang Merah Kupas	kg	1	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sudah dalam keadaan dikupas dan dicuci bersih</li> <li>• Warna segar tekstur keras</li> </ul>	
9	Bawang Putih	kg	1	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sudah dalam keadaan diupas dan dicuci bersih</li> <li>• Warna Putih segar</li> <li>• Tidak Lembek</li> </ul>	
10	White cabbage/ kol putih	kg	1,2-1,5 kg	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bulat padat</li> <li>• Segar putih bersih</li> <li>• Ukuran besar bulat</li> </ul>	
11	Eggplant/terong	kg	1	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Warna ungu tua</li> <li>• Panjang dan tidak menekuk</li> <li>• Kulit segar</li> </ul>	
12	Sawi Putih	Kg	1	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Warna Daun putih dan segar</li> <li>• Lonjong memadat</li> </ul>	
13	Potato/kentang	kg	1	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Segar bersih cerah dan tidak busuk</li> <li>• tidak ada tanahnya</li> </ul>	
14	Tomat Segar	Kg	5	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Warna tomat merah segar dan memadat bila dipegang</li> <li>• Permukaan kulit halus</li> </ul>	
15	Tomat Hijau	Kg	5	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Permukaan kulit halus</li> <li>• Tidak kotor dan lembek</li> <li>• Warna hijau cerah</li> </ul>	
16	Paprika Hijau	kg	7-8 buah	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Warna hijau cerah</li> <li>• Bersih</li> <li>• Keras dan tidak lembek</li> </ul>	
17	Paprika Merah	kg	7-8 buah	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Warna merah segar</li> <li>• Keras dan tidak lembek</li> <li>• bersih</li> </ul>	

18	Paprika kuning	kg	7-8 buah	<ul style="list-style-type: none"> <li>• warna kuning segar</li> <li>• Bersih</li> <li>• Keras dan tidak lembek</li> </ul>	
19	Pok Coy	kg	1	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Warna hijau cerah</li> <li>• Batangnya keras dan tidak lembek</li> <li>• Panjang 12-15cm</li> </ul>	
20	Lombok ijo teropong	kg	1	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Hijau Segar</li> <li>• Panjang 10-11cm</li> <li>• Padat keras tidak layu</li> <li>• Bersih dari kotoran</li> </ul>	
21	Lombok merah teropong	kg	1	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Merah segar</li> <li>• Panjang 10-11cm</li> <li>• Padat keras tidak layu</li> <li>• Bersih dari kotoran</li> </ul>	
22	Lombok rawit merah	kg	1	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Warna merah</li> <li>• Tekstur padat dan tidak lembek</li> </ul>	
23	Loncag besar	1 ikat	2-3 ikat	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Daun segar</li> <li>• Panjang dan merata</li> <li>• Dalam keadaan bersih dan akar tidak ada kotoran</li> </ul>	
24	Kacang Panjang	1 ikat	1kg	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Panjang merata</li> <li>• Warna hijau segar</li> <li>• Lurus tidak ikal</li> </ul>	
25	Baby corn	kg	1	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Panjang 10-12 cm</li> <li>• Segar dan tidak layu</li> <li>• Ukuran sedang berisi</li> <li>• Kulit dalam keadaan terkupas setengah</li> </ul>	
26	Bayam	kg	1	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Warna daun hijau segar</li> <li>• Tanpa akar</li> <li>• Ukuran daun sedang dan mekar</li> </ul>	

27	Bawang bombay	kg	1	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ukuran sedang</li> <li>• Isi perkilo 9-10</li> <li>• Kulit luar mengering dan tertutup rapat</li> </ul>	
28	Daun Pisang	1 ikat	5kg	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Daun hijau dan segar</li> <li>• Daun dalam keadaan bersih</li> </ul>	
29	Lombok ijo rawit	kg	1	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Warna hijau dan segar</li> <li>• Tekstur padat dan tidak lembek</li> </ul>	
30	Ketimun	kg	1	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Padat dan keras</li> <li>• Warna putih kehijauan</li> <li>• Panjang 20-22cm</li> <li>• Dalam keadaan bersih</li> </ul>	
31	Selada keriting merah	kg	1	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Warna daun merah keunguan</li> <li>• Bersih dan tidak ada tanah</li> <li>• Daun segar dan merekah</li> <li>• Tidak layu</li> </ul>	
32	Selada kriting	kg	1	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Warna daun hijau segar dan merekah</li> <li>• Dalam keadaan segar dan bersih</li> </ul>	

*Table of Fruits*

No	Item	Unit	Quantity	Spesification	vendor
1	Pear	kg	1	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Segar berwarna cerah</li> <li>• Daging tebal</li> <li>• Tidak busuk</li> </ul>	
2	Strawberry	kg	1	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Segar berwarna merah cerah</li> <li>• Daging tebal</li> <li>• Tidak busuk</li> </ul>	

3	Salak	kg	1	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Segar berwarna cerah</li> <li>• Daging tebal</li> <li>• Tidak busuk</li> </ul>	
4	Rambutan/ Hair fruit	kg	1	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Segar berwarna merah cerah</li> <li>• Daging tebal</li> <li>• Tidak busuk</li> </ul>	
5	Kiwi	kg	1	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Segar berwarna cerah</li> <li>• Daging tebal</li> <li>• Tidak busuk</li> </ul>	
6	Manggo	kg	1	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Segar berwarna cerah</li> <li>• Daging tebal</li> <li>• Tidak busuk</li> </ul>	
7	Melon	kg	1	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Segar berwarna cerah</li> <li>• Daging tebal</li> <li>• Tidak busuk</li> </ul>	
8	Pineapple	kg	1	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Segar berwarna kuning keemasan</li> <li>• Daging tebal</li> <li>• Tidak busuk</li> </ul>	
9	Semangka	kg	1	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Segar berwarna merah cerah</li> <li>• Daging tebal</li> <li>• Tidak busuk</li> </ul>	
10	Grape green	kg	1	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Segar berwarna hijau cerah</li> <li>• Daging tebal</li> <li>• Tidak busuk</li> <li>• Kulit anggur tipis</li> <li>• Masih melekat kuat pada tangkai</li> </ul>	
11	Avocado	1 kg	3-4 buah	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Segar berwarna hijau mulus</li> <li>• Daging tebal</li> <li>• Tidak busuk</li> </ul>	

12	Anggur merah	kg	1	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Segar berwarna merah cerah</li> <li>• Daging tebal</li> <li>• Tidak busuk</li> <li>• Masih melekat kuat pada tangkai</li> </ul>	
13	Pepaya	kg	1	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Segar berwarna cerah</li> <li>• Daging tebal</li> <li>• Tidak busuk</li> </ul>	
14	Orange	kg	1	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Segar berwarna orange cerah</li> <li>• Daging tebal</li> <li>• Tidak busuk</li> </ul>	
15	Apel merah	1 kg	7-8 buah	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Segar berwarna merah cerah</li> <li>• Daging tebal</li> <li>• Keras dan tidak lembek</li> <li>• Tidak ada bercak putih</li> </ul>	
16	Apel Hijau	1 kg	7-8 buah	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Segar berwarna hijau cerah</li> <li>• Daging tebal</li> <li>• Tidak busuk</li> <li>• Keras dan tidak lembek</li> </ul>	
17	Lemon	kg	1	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Segar berwarna kuning cerah</li> <li>• Tidak busuk</li> </ul>	

*Table of Poultry*

No	Item	Unit	Quantity	Spesification	vendor
1	Ayam utuh	kg	1,21-1,2kg	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Daging ayam utu tanpa ceker, kepala, dan hati</li> <li>• Warna ayam putih kekuning-kuningan</li> <li>• Serat daging halus</li> <li>• Diantara serat daging tidak terdapat lemak</li> </ul>	

2	Ati & Ampela	kg	1	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Warna daging segar</li> <li>• Aroma khas ayam</li> <li>• Tidak berlendir</li> </ul>	
3	Ceker ayam	kg	1	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Warna ceker putih ke kuningan</li> </ul>	

*Table Of Meats*

No	Item	Unit	Quantity	Spesification	vendor
1	Iga Utuh	kg	1	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bagian rusuk ke 4 hingga ke 12</li> <li>• Tekstur daging lunak</li> <li>• Ada campuran lemak ditengah-tengahnya</li> </ul>	
2	Lamb meat	kg	1	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aroma daging segar</li> <li>• Warna daging lebih pucat</li> <li>• Warna bewarna lemak putih</li> </ul>	
3	Oxtail potong	kg	1	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aroma segar</li> <li>• Sedikit lemak</li> <li>• Dipotong 3cm</li> <li>• Model bulat</li> </ul>	
4	Sirloin lokal	kg	1	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tekstur daging empuk</li> <li>• Bulat padat</li> <li>• Masih memiliki lemak tapi tidak banyak</li> <li>• Aroma daging segar</li> </ul>	
5	Skengkel	kg	1	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tekstur daging tidak lunak</li> <li>• Aroma daging segar</li> </ul>	

6	Tenderloin Lokal	Kg	1	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tekstur daging empuk</li> <li>• Bulat padat</li> <li>• Tidak memiliki lemak</li> <li>• Aroma daging segar</li> </ul>	
7	Top side	pack	2,3-2,5	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Daging dalam keadaan beku</li> <li>• Packingan bulat memanjang</li> <li>• Sedikit lemak yang terlihat</li> </ul>	
8	Bakso ikan	pack	100b	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aroma bakso bawd aging segar</li> <li>• Tidak lengket</li> <li>• Tekstur bakso empuk padat</li> </ul>	
9	Bakso sapi	pack	100bh	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Wara bakso putih</li> <li>• Tidak lengket</li> <li>• Tekstur bakso empuk</li> </ul>	

*Table of fish*

No	Item	Unit	Quantity	Spesification	vendor
1	Gurami utuh	Pack	2,5kg	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Keadaan bersih dan beku</li> <li>• Perut ikan sudah dalam keadaan bersih</li> </ul>	
2	Nila clean	pack	2,5kg	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Keadaan bersih dan beku</li> <li>• 1 pack berisi ± 6-7 ekor</li> </ul>	
3	Snapper fillet gabus	pack	2,5kg	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Dalam keadaan bersih dan beku</li> <li>• Daging di fillet</li> </ul>	
4	Udang bagoak 15-20	pack	2,5kg	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Udang dalam keadaan beku</li> <li>• Udang utuh dengan kulit tanpa kepala</li> <li>• Ukuran udang 15-20 merata</li> </ul>	



5	Cumi tanpa kepala	pack	2,5kg	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bersih putih tanpa kulit</li> <li>• Dalam keadaan beku</li> <li>• utuh</li> </ul>	
6	Udang kupas	pack	2,5kg	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ukuran udang kecil seperti rebon</li> <li>• bersih tanpa kulit dan kepala</li> <li>• dalam keadaan beku</li> </ul>	
7	Udang bago ak 20-25	pack	2,5kg	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Udang dalam keadaan beku</li> <li>• Udang utuh dengan kulit tanpa kepala</li> <li>• Ukuran udang 20-25 merata</li> </ul>	
8	Udang bago ak 25-30	pack	2,5kg	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Udang dalam keadaan beku</li> <li>• Udang utuh dengan kulit tanpa kepala</li> <li>• Ukuran udang 25-30 merata</li> </ul>	



# PURCHASE ORDER

Supplier :  
 PUTRA MANDIRI  
 PAKEM TAMAN MARTANI KALASAN  
 Attn:  
 Telp No 081328767099 0274 869618

PO No P170825028  
 Date of Order 25 August 2017  
 Delivery Date 26 August 2017  
 Term of Payment 30 day(s)  
 Department KITCHEN  
 PR No 001  
 PO Instruction daily

QTY	Unit	Description	Remark	Unit Price	Amount
5.00	KG	MEAT - TOPSIDE		88.000	440.000
				Total (Rp)	440.000

All price are quote in IDR unless otherwise specified

**Term and Condition :**

1. Acceptance of this order to an acceptance of all condition here
2. Deliveries will be accepted subject to count, weight, verification and approval
3. NEO+ ANJANA HOTEL by ASTON shall have no liabilities to pay seller any amount in excess of the purchase price specified
4. Acceptance of this PO is subject to payment 30 days after delivery unless otherwise specified in the PO
5. In case of change or alteration a Purchase Amendment form or a new Purchase Order will Be issued.

Prepared by

Knowledge

Approve By:

Foto Dengan Executive Chef  
Hotel Neo+ Awana Yogyakarta



Foto Dengan Purchasing Manager Hotel Neo+  
Awana Yogyakarta



Foto Dengan Receiving Staff Hotel Neo+ Awana Yogyakarta



Loading Dock Receiving



Loading Dock Receiving

**ANUGRAH SAYUR**  
 PUSKASISAN PANGKALAN SELATAN  
 Jember 75097  
 Telp/Wa : 031 8321110, 08574358051

NOTA NO \_\_\_\_\_

Banyaknya	NAMA BARANG	Harga @	Jumlah
3	Sareglit	16000	48000
1	Kiwi	70000	70000
3	Pisang kepok	16000	48000
5	k-tol	14000	70000
5	Brokoli	12000	60000
5	Jagung	8000	40000
1	paprika merah	80000	80000
1	Paprika hijau	45000	45000
10	Tampi	6000	60000
3	Terong	9000	27000
5	Sawi putih	7000	35000
3	Tusuk sate	13000	39000
2	Jue	14000	28000
3	Bawang merah	35000	105000
3	Bawang putih	33000	99000
5	caisim	70000	350000
		7000	

Tanda Terima,

Hormat Kami,

TOTAL Rp. \_\_\_\_\_

*(Willy)*

Terima Kasih

Barang yang sudah dibeli  
tidak dapat ditukar / dikembalikan



HOTEL NEO+ AWANA YOGYAKARTA (Yogyakarta)  
 Jl. Mayjen Sutowo No. 52  
 Tel : 62-274 4580 111

Page : 1  
 Date : 18/08/17 14:13:27

Daily Market List for 18/08/17 - Department: Beverage

ArtNo	Description	Ordered Qty	Unit Price	D Unit	Content	Amount Delivered	Supplier
<b>DAIRY</b>							
1120232	DAIRY - BAKSO ISOLA	40.00	15,000.00	PCS	1.00	600,000.00	0.00
1120615	DAIRY - BUTTER HORTON ANCHOR	160.00	3,369.06	PCS	1.00	539,050.00	0.00
1120035	DAIRY - CHOC COMPOUND WHITE	2.00	58,000.00	KG	1.00	116,000.00	0.00
1120275	DAIRY - EMPEX - EMPEX KULIT	50.00	0.00	PCS	1.00	0.00	0.00
1120170	DAIRY - JAM PINEAPPLE 1 KG	2.00	30,000.00	KG	1.00	60,000.00	0.00
1120694	DAIRY - MAYONNAISE	2.00	147,000.00	PAL	1.00	294,000.00	0.00
1120127	DAIRY - UHT FRESH MILK DIAMOND	24.00	11,999.96	LIT	1.00	287,999.04	0.00
1120134	DAIRY - WHIPPING CREAM ANCHOR	3.00	69,242.36	PAC	1.00	207,727.08	0.00
<b>FISH, SEAFOOD</b>							
1226618	FISH - LELE	18.00	25,000.00	KG	1.00	450,000.00	0.00
1220026	FISH - MUSSELC / KERANG 130	5.00	25,000.00	KG	1.00	125,000.00	0.00
<b>FRUIT</b>							
1130010	FRUIT - BANANA / PISANG KEPOK	2.00	15,000.00	KG	1.00	30,000.00	0.00
1130002	FRUIT - MELON	40.00	11,000.00	KG	1.00	440,000.00	0.00
1130074	FRUIT - PEPMYA	40.00	7,000.00	KG	1.00	280,000.00	0.00
1130077	FRUIT - PINEAPPLE	40.00	4,000.00	PCS	1.00	160,000.00	0.00
1130007	FRUIT - WATER MELON / SEMANGKA	40.00	8,000.00	KG	1.00	320,000.00	0.00
<b>GROCERIES</b>							
1140200	GROC - ANJSTAR	0.25	80,000.00	KG	1.00	20,000.00	0.00
1140022	GROC - BREAD CRUMB / TERUNG PA	2.00	25,000.00	PAC	1.00	50,000.00	0.00
1140116	GROC - GULA JAWA	5.00	19,000.00	KG	1.00	95,000.00	0.00
1140267	GROC - KERUPUK BUNDAH RECI	2.00	20,000.00	PAC	1.00	40,000.00	2.00
1140243	GROC - KERUPUK BENGAR	2.00	30,000.00	KG	1.00	60,000.00	0.00
<b>HERBS</b>							
1160026	GROC - JAWA GAJAH	2.00	14,000.00	KG	1.00	28,000.00	0.00
1160008	GROC - JIPANG	5.00	7,000.00	KG	1.00	35,000.00	0.00
1160019	GROC - LEMONGRASS / SEHEH	2.00	9,500.00	KG	1.00	19,000.00	0.00
<b>KITCHEN SUPPLIES</b>							
3109000	KITCH SUPP - PAPAN DAP	1.00	30,000.00	PAC	1.00	30,000.00	0.00
<b>OTHER BEVERAGE</b>							
2570021	BEV - BERAC KENCUR	3.00	17,000.00	PAL	1.00	51,000.00	0.00
2570005	HERBAL - GULA ASEM	3.00	17,000.00	BTL	1.00	51,000.00	0.00
2570004	HERBAL - HUNTA ASEM	3.00	17,000.00	BTL	1.00	51,000.00	0.00
<b>OTHER FOOD</b>							
1100005	FOOD - TINGLI INSTAN	3.00	22,000.00	PAC	1.00	66,000.00	0.00
1100007	GROC - DAWI STAMANG	3.00	9,750.00	KG	1.00	29,250.00	0.00
<b>PASTRY</b>							
1110000	PASTRY - CHOKLAT NEGES	1.00	40,000.00	PAC	1.00	40,000.00	0.00

HOTEL NEO AWANA TOGYAKARTA (Yogyakarta)  
 Jl. Mawien Sutopo No. 52  
 Tel. 162-774 4500 111

Page : 1

Date : 23/08/17 10:35:29

Daily Market List for 24/08/17 - Department: Banquet

ArtNo	Description	Ordered Qty	Unit Price	D Unit	Content	Amount Delivered	Supplier
CLEANING SUPPLIES							
1102100	CLEAN - SUNLIGHT 800 ML	4.00	10,000.00	PCS	1.00	54,000.00	0.00
DAIRY							
1120276	DAIRY - YOGURT APRICOT	4.00	0.00	LIT	1.00	0.00	0.00
1120205	DAIRY - YOGURT BLUEBERRY 1 LIT	4.00	30,910.00	LIT	1.00	123,640.00	0.00
1120163	DAIRY - YOGURT STIRRED PLAIN 1	4.00	38,918.36	PAI	1.00	155,673.44	0.00
1120204	DAIRY - YOGURT STRAWBERRY 1 LTR	4.00	39,919.00	LIT	1.00	159,676.00	0.00
FRUIT							
1130010	FRUIT - BAHANA / PISANG KEPOK	2.00	16,000.00	SDG	1.00	32,000.00	0.00
1130062	FRUIT - MELON	40.00	10,500.00	KG	1.00	420,000.00	0.00
1130074	FRUIT - PEPAYA	40.00	7,200.00	KG	1.00	288,000.00	0.00
1130077	FRUIT - PINEAPPLE	60.00	4,000.00	PCS	1.00	240,000.00	0.00
1130050	FRUIT - STRAWBERRY FRESH PACK	2.00	15,000.00	PAC	1.00	30,000.00	0.00
1130097	FRUIT - WATER MELON / SEMANGKA	40.00	8,300.00	KG	1.00	332,000.00	0.00
GROCERIES							
1140022	GROC - BREAD CRUMB / TEPUNG PA	3.00	25,000.00	PAC	1.00	75,000.00	0.00
1140076	GROC - HERICA BUBUK 500GRAM	1.00	160,000.00	KG	1.00	160,000.00	0.00
HERBS							
1160029	GROC - SELEDRI / CELERY	2.00	15,000.00	JKA	1.00	30,000.00	0.00
POULTRY							
1200006	POUL - CHICKEN WHOLE	40.00	30,000.00	KG	1.00	1,200,000.00	0.00
SPICES							
1230014	GROC - LEEK / LONGANS	3.00	15,000.00	KG	1.00	45,000.00	0.00
VEGETABLE							
1140007	GROC - BROCOLLI / BROCCOLI	4.00	13,000.00	KG	1.00	52,000.00	0.00
1140008	GROC - CABBAGE / KOL	4.00	8,600.00	KG	1.00	34,400.00	0.00
1140011	GROC - CARROT / WORTEL LOKAL	4.00	13,600.00	KG	1.00	54,400.00	0.00
1140013	GROC - CAULIFLOWER / KEMBUNG K	1.00	12,000.00	KG	1.00	12,000.00	0.00
1140010	GROC - DAUN PISANG	5.00	5,000.00	KG	1.00	25,000.00	0.00
1140016	GROC - GREEN CURLY LETTUCE / S	1.00	15,000.00	KG	1.00	15,000.00	0.00
1140014	GROC - STRING BEAN / KACANG BI	4.00	10,000.00	KG	1.00	40,000.00	0.00
1140018	GROC - TAHU	200.00	600.00	PCS	1.00	120,000.00	0.00
1140017	GROC - TEMPE	20.00	6,000.00	PCS	1.00	120,000.00	0.00
1140019	GROC - TOMAT	5.00	8,000.00	KG	1.00	40,000.00	0.00
Total						3,852,616.00	



HOTEL NEO+ AWANA YOGYAKARTA (Yogyakarta)  
 Jl. Mayjen Sutopo No. 52  
 Tel: +62-274 4580 111

Page 2

Date : 21/08/17 15:37:21

Daily Market List for 22/08/17 - Department: Banquet

ArtNo	Description	Ordered Qty	Unit Price	D Unit	Content	Amount	Delivered	Supplier
2570004	HERBAL - KUNIR ASEH	2.00	17,000.00	DTL	1.00	34,000.00	0.00	
	PASTRY							
1110009	PASTRY - COKLAT MESSES	1.00	40,000.00	PAC	1.00	40,000.00	0.00	
1110050	PASTRY - DANISH SHEET	1.00	268,750.00	BOX	1.00	268,750.00	0.00	
1110076	PASTRY - NAGACARI	150.00	1,600.00	PCS	1.00	240,000.00	0.00	
1110040	PASTRY - SOSIS SOLO	150.00	2,200.00	PCS	1.00	330,000.00	0.00	
	POULTRY							
1200005	POLL - CHICKEN EGG	40.00	10,500.00	KG	1.00	740,000.00	0.00	
	PROC							
1210006	PROC - BEEF SAUSAGE	8.00	40,015.00	KG	1.00	304,120.00	0.00	
1210008	PROC - CHICKEN SAUSAGE	8.00	40,015.00	KG	1.00	304,120.00	0.00	
	SNACK							
1250020	SNACK - KACANG TELOR	2.00	40,000.00	KG	1.00	80,000.00	0.00	
1250035	SNACK - KERIPIK SINGKONG BALAD	1.00	50,000.00	KG	1.00	50,000.00	0.00	
1250039	SNACK - KERIPIK UBI UNGU	3.00	40,000.00	KG	1.00	120,000.00	0.00	
1250042	SNACK - KLEPON	150.00	1,000.00	PCS	1.00	205,000.00	0.00	
1250040	SNACK - LOMBOKAN KEJU	0.50	45,000.00	PAC	1.00	22,500.00	0.00	
1250077	SNACK - PISANG AROMA	150.00	1,300.00	PCS	1.00	195,000.00	0.00	
	SPICES							
1230014	GROC - LEEK / LONGGAS	2.00	17,000.00	KG	1.00	34,000.00	0.00	
	VEGETABLE							
1240002	GROC - BAYAM / SPINACH	3.00	10,000.00	TKA	1.00	30,000.00	0.00	
1240037	GROC - CABBAGE / KUL	5.00	8,000.00	KG	1.00	40,000.00	0.00	
1240009	GROC - CAISTM / SAWI HIJAU	5.00	8,500.00	KG	1.00	42,500.00	0.00	
1240011	GROC - CARROT / WORTEL LOKAL	5.00	13,000.00	KG	1.00	65,000.00	0.00	
1240012	GROC - CACCAVA / UBI UNGU	3.00	8,500.00	KG	1.00	25,500.00	0.00	
1240060	GROC - CHINESSE CABBAGE / SAWI	3.00	7,000.00	KG	1.00	35,000.00	0.00	
1240015	GROC - CUCUMBER / TIMUN	5.00	10,000.00	KG	1.00	50,000.00	0.00	
1240029	GROC - EGGPLANT / TERONG PURPL	3.00	10,000.00	KG	1.00	30,000.00	0.00	
1240030	GROC - GREEN CURLY LETTUCE / S	1.00	10,000.00	KG	1.00	10,000.00	0.00	
1240066	GROC - ICEBERG LETTUCE / SELAD	1.00	26,000.00	KG	1.00	26,000.00	0.00	
1240081	GROC - JERUK NIPIS	1.00	17,000.00	KG	1.00	17,000.00	0.00	
1240047	GROC - POTATOES / KENTANG	20.00	17,000.00	KG	1.00	340,000.00	0.00	
1240030	GROC - ROMAIN LETTUCE	1.00	30,000.00	KG	1.00	30,000.00	0.00	
1240005	GROC - SELADA MERAH	1.00	40,000.00	KG	1.00	40,000.00	0.00	
1240052	GROC - SINGKONG	3.00	6,000.00	KG	1.00	18,000.00	0.00	
1240058	GROC - TOMAT	5.00	9,000.00	KG	1.00	45,000.00	0.00	
1240006	VEG - JIPANG CACAH	10.00	9,000.00	KG	1.00	90,000.00	0.00	
Total						10,510,332.00		





Front Office Hotel Neo+ Awana Yogyakarta



Lobby Hotel Neo+ Awana Yogyakarta



Hotel Neo+ Awana Yogyakarta



Meeting Room Hotel Neo+ Awana Yogyakarta



Standart Room Hotel Neo+ Awana Yogyakarta