

**ANALISIS PENGADAAN PERSEDIAAN BAHAN MAKANAN DI HOTEL SHERATON
MUSTIKA RESORT & SPA YOGYAKARTA**



Oleh :

MuhamadSetyaji

NIM. 313200220

**PROGRAM STUDI ADMINISTRASI HOTEL
SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA
YOGYAKARTA
2017**

**ANALISIS PENGADAAN PERSEDIAAN BAHAN MAKANAN DI HOTEL
SHERATON MUSTIKA RESORT&SPA YOGYAKARTA**

SKRIPSI



Oleh :

MUHAMAD SETYAJI

313200220

**PROGRAM STUDI ADMINISTRASI HOTEL
SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA
YOGYAKARTA**

2017

PENGESAHAN

**ANALISIS PENGADAAN PERSEDIAAN BAHAN MAKANAN DI HOTEL
SHERATON MUSTIKA RESORT&SPA YOGYAKARTA**

Oleh

MUHAMAD SETYAJI

313200220

Telah disetujui oleh :

Pembimbing Utama

Drs. Budi Hermawan, MM
NIDN. 0523026601

Pembimbing Pendamping

Arif DwiSaputra, SS., M.M.
NIDN. 0525047001

Mengetahui,
Ketua Jurusan Perhotelan

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

BERITA ACARA UJIAN

**ANALISIS PENGADAAN PERSEDIAAN BAHAN MAKANAN DI HOTEL
SHERATON MUSTIKA RESORT & SPA YOGYAKARTA**

Oleh

Muhamad Setyaji

313200220

Telah Dipertahankan di Depan Tim Penguji

Dan dinyatakan LULUS

Pada tanggal 27 Maret 2017

Tim Penguji :

PENGUJI UTAMA : Hermawan Prasetyanto, S.Sos.,S.ST,M.M
.....

PEMBIMBING UTAMA : Drs. Budi Hermawan, M.M
.....

PEMBIMBING PENDAMPING: ArifDwiSaputra, SS., M.M.
.....

Mengetahui,
Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta

Drs. Santosa,MM
NIDN.0519045901

MOTTO

"Orang-orang hebat di bidang apapun bukan baru bekerja karena mereka terinspirasi, namun mereka menjadi terinspirasi karena mereka lebih suka bekerja. Mereka tidak menyia-nyiakan waktu untuk menunggu inspirasi."

(Ernest Newman)

"Tututlah ilmu di saat kamu miskin, ia akan menjadi hartamu. Di saat kamu kaya, ia akan menjadi perhiasanmu"

(Luqman Al-Hakim)

"Kemenangan yang seindah-indahnya dan sesukar-sukarnya yang boleh direbut oleh manusia ialah menundukan diri sendiri."

(Ibu Kartini)

PERSEMBAHAN

Dengan mengucapkan Syukur Alhamdulillah, ku persembahkan karya ini sebagai sebuah “Penghargaan Sederhana dan Teristimewa” untuk :

- ♥ Allah SWT, atas segala kelancaran dan kemudahan dalam penulisan skripsi ini.
- ♥ Bapak dan Ibu tercinta dengan segala kasih sayang dan pengorbanan memberikan yang terbaik kepadaku. Terimakasih atas semua yang engkau berikan kepadaku, karena keringat dan keikhlasanm engkau mendidik dan mengajarku hingga mengantarku sampai pada titik ini. Sepanjang hayatmu, aku akan berusaha membahagiakanmu dan membuatmu selalu bangga.
- ♥ Kakak Perempuan ku yang selalu menghibur dan memberikan dorongan semangat, serta memberikan Nasihat tiada henti hentinya.
- ♥ Seseorang Istimewa Fau Sumita Yang Selalu menemani ku dalam keadaan apapun dan memberi nasihat serta bantuan dalam mengerjakan skripsi ku.
- ♥ Sahabat-sahabatku karib ku angkatan 2010,2012 dan 2013 yang telah berjuang bersama sama dan memberiku semangat begitu berharga.
- ♥ Semua teman-teman Program Studi Administrasi Hotel angkatan 2010 dan 2013.
- ♥ Almamaterku.

6. Seluruh dosen Program Studi Administrasi Hotel dan Karyawan Sekolah Tinggi Pariwisata yang telah memberikan banyak ilmu sehingga menambah wawasan saya tentang dunia pariwisata.
7. Management Accounting&Finance Hotel Sheraton Mustika Resort&Spa Yogyakarta yang telah memberikan kesempatan kepada saya untuk belajar wawasan tentang Finance perhotelan.
8. Semua pihak yang telah membantu menyelesaikan skripsi ini yang tidak bisa saya sebutkan satu-persatu.

Semoga skripsi ini bermanfaat bagi semua pihak. Penulis menyadari skripsi ini masih jauh dari kesempurnaan, maka saran dan kritik sangat penulis harapkan.

Yogyakarta, Februari 2017

Penulis

Muhamad Setyaji

KATA PENGANTAR

Syukur kehadiran Allah SWT, yang telah melimpahkan rahmat dan hidayahNya sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul “Analisis Pengadaan Persediaan Bahan Makanan di hotel Sheraton mustika resort&spa yogyakarta ”. Skripsi ini disusun untuk memenuhi sebagian persyaratan guna meraih gelar Sarjana Saint Terapan Pariwisata.

Keberhasilan dalam penyusunan skripsi ini tidak lepas dari bantuan dan dukungan dari berbagai pihak. Oleh karena itu penulis mengucapkan terimakasih kepada :

1. Bapak Drs. Budi Hermawan, MM, pembimbing utama yang telah meluangkan waktunya untuk memberikan bimbingan dan ilmu dari awal pembuatan proposal hingga penyusunan skripsi ini selesai.
2. Bapak Arif Dwi Saputra, SS., M.M., pembimbing pendamping yang memberi masukan dan saran serta bantuannya dalam penyusunan skripsi ini.
3. Bapak Hermawan Prasetyanto, S.Sos, S.ST, M.M, dosen penguji yang telah membantu dan memberikan masukan yang berarti mengenai skripsi ini.
4. Bapak Drs. Santosa, MM, ketua Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta.
5. Bapak Hermawan Prasetyanto, S.Sos, S.ST, M.M., selaku Ketua Jurusan Perhotelan.

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
BERITA ACARA UJIAN.....	iii
HALAMAN MOTTO.....	iv
HALAMAN PERSEMBAHAN	v
KATA PENGANTAR	vii
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR TABEL.....	x
DAFTAR LAMPIRAN.....	xi
ABSTRAK.....	xii
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	4
C. Tujuan Masalah	4
D. Batasan Penelitian	5
E. Manfaat Penelitian.....	5
BAB II LANDASAN TEORI	
A. Landasan Teori	7
B. Kerja Sama Antar Departemen	24

BAB III METODE PENELITIAN

A. Jenis Penelitian.....	26
B. Lokasi Penelitian.....	26
C. Populasi dan Sampel	26
D. Metode Pengumpulan Data	27
E. Teknik Analisa Data.....	30
F. Jenis dan Sumber Data	30

BAB IV ANALISA DATA

A. Deskripsi Lokasi Penelitian.....	32
B. Hasil Penelitian	61

BAB V PENUTUP

A. Kesimpulan.....	85
B. Saran.....	87

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN

DAFTAR TABEL

- Tabel 2.1 Format dan contoh spesifikasi untuk *purchasing department*
- Tabel 4.1 Ruang *meeting* Hotel Sheraton Mustika Resort&Spa Yogyakarta
- Tabel 4.2 Pelaksanaan kualitas produk
- Tabel 4.3 Pelaksanaan kerja oleh *Purchasing* di Hotel Sheraton Mustika Resort&Spa YK
- Tabel 4.4 *Standard Purchase Spesification* di Hotel Sheraton Mustika Resort&Spa YK
- Tabel 4.5 Pelaksanaan fungsi *Purchasing* oleh *Receiving* di Hotel Sheraton Mustika
Resort&Spa YK
- Tabel 4.6 Pelaksanaan fungsi *Purchasing* oleh *Cost Control* di Hotel Sheraton Mustika
Resort&Spa YK

DAFTAR LAMPIRAN

- Lampiran 1 Surat Pengantar Penelitian dari STP AMPTA Yogyakarta
- Lampiran 2 Surat Balasan Penelitian dari Hotel Sheraton Mustika Resort&Spa Yogyakarta
- Lampiran 3 Surat Lembaran Bimbingan
- Lampiran 4 Sertifikat *On The Job Training*

ABSTRAK

Purchasing dalam operasional kerjanya, bekerja sama dengan *department receiving*, *store*, dan *cost control*. Fungsi dan tujuan dari *purchasing* adalah untuk mendapatkan barang yang dibutuhkan oleh *department* yang bersangkutan guna menunjang operasional hotel. Dalam skripsi ini penulis mengambil judul tentang “Analisis *Purchasing* Dalam Pengadaan Barang”, melakukan penelitian di Hotel Sheraton Mustika Resort & Spa Yogyakarta dengan melakukan wawancara dan observasi pada *purchase request*, *daily market list*, *invoice* dengan menggunakan sample 4 narasumber yaitu *purchasing*, *receiving*, *storekeeper* dan *cost control*. Jenis penelitian ini adalah kualitatif. Peneliti menggunakan deskriptif kualitatif dan juga tabulasi yang diambil adalah bagian bentuk dari tabel. Teknik pengambilan data menggunakan (1) dokumentasi untuk mengetahui prosedur atau SOP. (2) wawancara untuk mengetahui prosedur pengendalian bahan makanan dan keterlaksanaan prosedur tersebut dan (3) observasi untuk mengetahui keterlaksanaan prosedur pengendalian bahan makanan di Hotel Sheraton Resort & Spa Yogyakarta. Pengambilan data dilakukan selama bulan Januari 2017.

Peranan *purchasing* dalam pelaksanaan standar kualitas produk buah, sayur, ikan, *meat*, *poultry* dan *seafood* sudah sesuai 100%. Standar kualitas minuman dan makanan dari pabrik sudah sesuai 100%. Standar kualitas material sudah sesuai 100%. Pelaksanaan kerja oleh *purchasing* di Hotel Sheraton Mustika Resort & Spa Yogyakarta, pengiriman barang sesuai jadwal 90% dilaksanakan, mengetahui informasi harga terkini dan ketersediaan barang serta mengetahui masa pemesanan barang 90% dilaksanakan. Barang yang datang sesuai dengan pemesanan, mencatat nama *supplier* dan yang menerima pemesanan 100% dilaksanakan. Alur kerja dalam pemilihan *supplier* secara berkala 90% dilaksanakan. Memeriksa semua penerimaan barang, pencatatan data, kerjasama dengan department lain

serta bekerjasama dengan *Finance Control* (Accounting departemen) untuk penyelesaian pembayaran 100% dilaksanakan. *purchasing, receiving, storekeeper* dan *cost control* sudah bekerjasama dengan baik dalam bekerja, namun *department* lain yang berhubungan dengan permintaan barang sebaiknya penyerahan *purchase requisition* tidak mendadak agar *purchasing* bisa menentukan *vendor* yang baik untuk pemesanan barang, Kerja sama antar *department* lebih ditingkatkan demi kelancaran operasional hotel.

Kata kunci : **Informan** (*Purchasing, Receiving, Storekeeper, Cost Control*)

BAB I

ANALISIS PENGADAAN PERSEDIAAN BAHAN MAKANAN DI HOTEL SHERATON MUSTIKA RESORT&SPA YOGYAKARTA

A. Latar Belakang

Seiring dengan berkembangnya industri pariwisata di Indonesia, industri hospitality juga ikut berkembang sangat pesat yang berpengaruh pada perekonomian suatu negara. Karena industri ini dapat banyak menghasilkan keuntungan bagi suatu negara khususnya di bidang pariwisata.

Menjalankan bisnis ini tidaklah mudah karena di dalam industri hospitality ini terdapat berbagai macam departemen yang berbeda tetapi saling berhubungan antara satu dengan yang lain. Salah satu industri Hospitality dalam hotel yang merupakan kunci utama dari sebuah hotel terletak pada departemen *purchasing*. Tanpa departemen *purchasing* departemen yang lain tidak akan dapat berjalan karena tugas *purchasing* adalah membeli semua kebutuhan masing-masing departemen yang juga termasuk kebutuhan hotel itu sendiri (Revino, 2006:VIII).

Departemen *purchasing* merupakan tempat atau pusat dilakukannya transaksi pembelian segala jenis barang keperluan operasional hotel, sehingga bagian pembelian ini sering dikatakan sebagai pusat pembelian pada perusahaan atau hotel yang bersangkutan. (Nyoman Suarsana 2007:2).

Hotel terdiri dari beberapa bagian departemen dengan setiap departemen memiliki *standar operasional procedure* yang berbeda-beda dan bertujuan untuk memperlancar operasional pada hotel. Salah satu contoh bagian

departemen *purchasing* memiliki *standar operasional procedure* dari manajemen hotel yang harus dilaksanakan oleh departemen *purchasing* dan departemen lainnya yang meminta barang . Peraturan dari pihak manajemen hotel harus dilaksanakan oleh departemen lain membuat *purchase requisition* harus sesuai dengan procedure yang dimiliki *purchasing*.

Departemen *purchasing* merupakan salah satu departemen yang penting karena aktivitas pembelian banyak dilakukan oleh *purchasing*. *Purchasing* bagian dari departemen *accounting* yang memiliki tanggung jawab dalam pengadaan barang. Semua departemen meminta barang kepada *purchasing*, adapun yang diminta adalah barang *Perishable and Dairy product, Groceries and Beverages(Non Perishable), Materials,Supplies and Spare part*. Barang *Perishable dan Dairy product* yaitu bahan makanan yang mudah rusak atau tidak tahan lama yang terdiri dari sayur-sayuran, daging dan telur. Barang *Non Perishable (Groceries and Beverages)* yaitu bahan makanan yang tidak mudah rusak dan tahan lama terdiri dari makanan yang disimpan dalam kaleng, mie, susu bubuk, beras dan kacang-kacangan yang telah dikeringkan. Barang *material, supplies and spare part* adalah bahan makanan dan minuman yang gunanya untuk menstok barang-barang bahan makanan dan minuman di *general store* bila stok sudah menipis/habis. Pengawasan terhadap bahan makanan *perishable* harus dilakukan oleh departemen *purchasing* dan *Receiving* karena sebelum memesan bahan makanan ditinjau dari *quality, quantity, price, time, place dan source* yang merupakan fungsi departemen *purchasing*.

Fungsi departemen *purchasing* menurut beberapa ahli meliputi *the right price, the right quantity, the right time, the right place and the right source*. (Indrajit & Djokopranonto 2009). Fungsi departemen *purchasing* tersebut sangat berpengaruh dalam pengadaan bahan makanan karena fungsi tersebut menentukan barang yang hendak dipesan oleh departemen *purchasing* dan menjadi pedoman departemen *purchasing*. Tujuan fungsi *purchasing* adalah untuk mendapatkan kualitas yang cukup baik, harga yang terjangkau, lokasi produksi bahan dapat ditempuh, supplier yang dapat memenuhi permintaan bahan makan makanan baik *perishable ataupun non perishable*, jumlah yang sesuai permintaan dari *purchasing*. Kendala dari menjalankan fungsi *purchasing* diantaranya waktu yang cukup singkat, jumlah yang tidak sedikit, kualitas yang kurang sesuai permintaan, harga yang berubah karena salah satu bahan makanan musiman, lokasi produksi bahan makanan diluar negeri

Dalam menjalankan fungsinya departemen *purchasing* membutuhkan kerjasama antara departemen lainnya yaitu departemen *store, receiving* dan *cost control*. *Store* merupakan tempat penyimpanan bahan makanan, *receiving* merupakan penerima barang dan *cost control* mengevaluasi survey market yang dilakukan oleh departemen *purchasing*. Koordinasi yang baik dapat menciptakan kelancaran operasional pada hotel namun kurangnya kordinasi antara departemen *purchasing, receiving, cost control, dan store* akan menghambat kelancaran operasional. *Receiving* merupakan bagian penerimaan barang, sedangkan *Cost control* merupakan bagian yang bertugas dan tanggung jawab mengatur serta mengendalikan semua pengeluaran biaya

dari barang yang sudah di terima oleh *receiving* agar tidak terjadi penyimpangan dalam operasional. *Store* merupakan tempat penyimpanan barang. Koordinasi yang baik antar departemen tersebut, dapat menciptakan kelancaran operasional bagi hotel. Kurangnya koordinasi yang baik antar departemen dapat mengakibatkan pengadaan bahan makanan yang tidak sesuai dengan permintaan dan tersendatnya operasional di hotel.

Dikarenakan begitu pentingnya dalam pelaksanaan pengadaan bahan makanan dalam hotel, sehingga penulis memutuskan mengambil judul “ANALISIS PENGADAAN PERSEDIAAN BAHAN MAKANAN DI SHERATON MUSTIKA RESORT&SPA YOGYAKARTA.

B. Rumusan Masalah

1. Bagaimana proses pengadaan bahan makanan mulai dari purchasing, Supplier, cost control, receiving hingga general store di Sheraton Hotel Resort&Spa ?
2. Bagaimana standarisasi penerimaan pengadaan bahan makanan yang ditetapkan oleh manajemen Sheraton Hotel Resort&Spa?

C. Tujuan Penelitian

1. Untuk mengetahui bagaimana pengadaan bahan makanan di Sheraton Hotel Resort&Spa.
2. Untuk mengetahui bagaimana standarisasi yang ditetapkan oleh manajemen pada bahan-bahan yang diterima di Sheraton Hotel Resort&Spa.

D. Batasan Penelitian

Batasan penelitian meliputi ruang lingkup purchasing, receiving, cost control, store. Purchasing yang secara garis besar berperan penting dalam pengadaan barang yang mempunyai keterkaitan dalam pengadaan barang.

E. Manfaat Penelitian

Adapun penelitian yang diharapkan dari penelitian yang dilakukan ini adalah

1. Bagi hotel Sheraton Mustika Resort&spa Yogyakarta

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan masukan masukan yang bermanfaat tentang bagaimana fungsi departemen purchasing dalam penerimaan pengadaan bahan makanan yang berhubungan langsung dengan departemen cost control,receiving dan store.

2. Bagi Lembaga (STP AMPTA)

Dapat mendorong mahasiswa STP AMPTA dalam mengaplikasikan ilmu pengetahuan dan untuk menambah kepustakaan dan referensi yang bermanfaat bagi penulis maupun pembaca.

3. Bagi Peneliti

Penelitian ini diharapkan dapat membantu mahasiswa mengetahui fungsi departemen purchasing dalam pengadaan bahan makanan pada

departemen kitchen di hotel Sheraton yang berhubungan dengan departemen receiving, store dan cost control.