

LAPORAN STUDI KASUS
PENGELOLAAN ARUS BARANG MASUK MELALUI PROSES
***RECEIVING* DI DAIMA HOTEL PADANG**

Disusun Untuk Memenuhi Salah Satu Persyaratan Mata Kuliah Pengalaman
Lapangan Industri (PLI)



Oleh :

ASYUMADIL RESKI

NIM : 22135054

Dosen Pembimbing : Azmen Kahar, S.E., M.M

Supervisor : Rahmi Yenni (Chief Accountant)

PROGAM STUDI D4 MENAJEMEN PERHOTELAN
DEPARTEMEN PARIWISATA
FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN
UNIVERSITAS NEGERI PADANG

2026

HALAMAN PENGESAHAN FAKULTAS

**Laporan ini Disampaikan untuk Memenuhi Sebagian dari Persyaratan
Magang Berdampak II FPP-UNP**

Semester Januari – Juni 2026

Oleh:

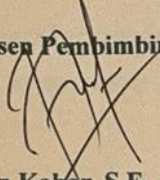
Asyumadil Reski

NIM : 22135054

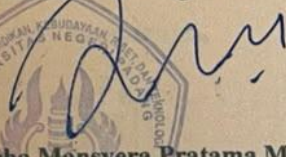
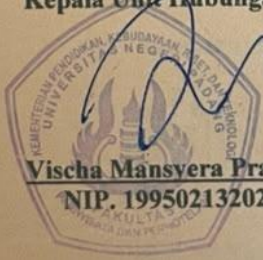
**Program Studi D4 Manajemen Perhotelan
Departemen Pariwisata**

Diperiksa dan Disahkan oleh:

Dosen Pembimbing


Azmen Kahar, S.E., M.M.
NIP. 198808162023211023

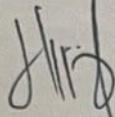
**a.n Dekan FPP-UNP
Kepala Unit Hubungan Industri**



Vischa Mansyera Pratama, Mpd.
NIP. 199502132022032020

HALAMAN PENGESAHAN DARI INDUSTRI/PERUSAHAAN

**Laporan ini Disampaikan untuk Memenuhi Sebagian dari Persyaratan
Penyelesaian Pengalaman Lapangan Industri (PLI) II FPP-UNP
Semester Januari-Juni 2026**

Oleh:



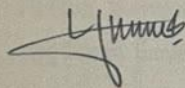
Asyumadil Reski

NIM : 22135054

**Program Studi D4 Manajemen Perhotelan
Departemen Pariwisata**

Diperiksa dan disahkan oleh:

**Pembimbing dari Perusahaan/Industri
Menyetujui,**



Yudi Hidayat

Cost control

Menyetujui,



Rahmi Yenni

Chief Accounting

ABSTRAK

Pengelolaan arus barang masuk merupakan salah satu kegiatan penting dalam operasional hotel karena berhubungan langsung dengan ketersediaan persediaan yang dibutuhkan oleh setiap departemen. Bagian *Receiving* memiliki tanggung jawab untuk memastikan bahwa seluruh barang yang diterima dari *supplier* telah sesuai dengan *Purchase order* (PO), baik dari segi jumlah, kualitas, spesifikasi, maupun kondisi barang sebelum disimpan di gudang. Tujuan studi kasus ini adalah untuk mendeskripsikan proses pengelolaan arus barang masuk melalui proses *Receiving* di Daima Hotel Padang, mengidentifikasi permasalahan yang terjadi selama proses penerimaan barang, serta menganalisis upaya penyelesaian yang dilakukan oleh pihak hotel.

Studi kasus ini menggunakan pendekatan kualitatif deskriptif dengan metode studi kasus. Data diperoleh melalui observasi langsung selama pelaksanaan Pengalaman Lapangan Industri (PLI), wawancara serta dokumentasi berupa *Purchase order* (PO), *Delivery Order* (DO), invoice, *Receiving Report*, dan dokumen pendukung lainnya

Hasil studi kasus menunjukkan bahwa proses pengelolaan arus barang masuk di Daima Hotel Padang telah dilaksanakan sesuai dengan Standar Operasional Prosedur (SOP). Namun demikian, masih ditemukan beberapa kendala, seperti keterlambatan pengiriman barang oleh *supplier*, ketidaksesuaian jumlah dan spesifikasi barang dengan *Purchase order*, meningkatnya volume barang pada periode tertentu, serta potensi kesalahan dalam penginputan data ke sistem. Untuk mengatasi kendala tersebut, pihak hotel melakukan evaluasi terhadap *supplier*, meningkatkan ketelitian dalam pemeriksaan barang, memperkuat koordinasi antarbagian, serta menerapkan SOP secara konsisten.

Kata Kunci: studi kasus, *receiving*, pengelolaan arus barang masuk, persediaan, operasional hotel.

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis ucapkan kepada Tuhan Yang Maha Esa, yang telah melimpahkan rahmat dan karunia-Nya, sehingga penulis dapat melaksanakan dan dapat menyelesaikan penyusunan laporan Pengalaman Lapangan Industri (PLI) II yang dilaksanakan di Daima Hotel Padang. Laporan ini diselesaikan untuk memenuhi sebagai persyaratan pelaksanaan Pengalaman Lapangan Industri (PLI) II Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang Semester Januari – Juni 2025. Selama proses pelaksanaan Pengalaman Lapangan Industri (PLI) II berlangsung dan selesainya penyusunan pada penulisan laporan ini, penulis mendapatkan bantuan dari berbagai pihak. Oleh karna itu, pada kesempatan ini penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada:

1. Ibu Prof. Dra. Asmar Yulastri, M.Pd., Ph.D. sebagai Dekan Fakultas Pariwisata dan Perhotelan, Universitas Negeri Padang.
2. Ibu Vischa Mansyera Pratama, M.Pd selaku Kepala Unit Hubungan Industri Fakultas Pariwisata dan Perhotelan, Universitas Negeri Padang.
3. Bapak Pasaribu, SST.Par, M.Si. selaku Kepala Departemen Pariwisata Fakultas Pariwisata dan Perhotelan, Universitas Negeri Padang.
4. Ibu Rahmi Fadillah, M.Pd sebagai Koordinator PLI Departement Pariwisata Fakultas Pariwisata dan Perhotelan, Universitas Negeri Padang.
5. Ibu Dr. Kasmita, S.Pd., M.Si . selaku Dosen Penasehat Akademik
6. Bapak Azmen Kahar, S.E., M.M. selaku Dosen Pembimbing Pengalaman Lapangan Industri (PLI) II.
7. Seluruh dosen–dosen Departemen Pariwisata, Fakultas Pariwisata dan Perhotelan, Universitas Negeri Padang.
8. Bapak Yos Firmansyah sebagai *General Manager* di Daima Hotel Padang.
9. Ibu Era Gumala Astia, sebagai *Human Resources Manager* di Daima Hotel Padang
10. Ibu Rahmi Yenni, sebagai *Chief Accounting* di Daima Hotel Padang
11. Dan seluruh *staff* di Daima Hotel Padang

Laporan PLI II ini berisi tentang kegiatan PLI yang penulis lakukan selama 6 bulan di Daima Hotel Padang. Penulis berharap laporan PLI ini memberikan gambaran yang jelas tentang kegiatan PLI yang penulis lakukan serta manfaat yang penulis peroleh dari kegiatan PLI. Akhir kata penulis terbuka atas kritik dan saran yang membangun guna perbaikan dimasa yang akan datang .

Padang, 22 Juli 2026

Penulis,

Asyumadil Reski

DAFTAR ISI

HALAMAN PENGESAHAN DARI FAKULTAS.....	i
HALAMAN PENGESAHAN DARI INDUSTRI/PERUSAHAAN	i
ABSTRAK	iii
KATA PENGANTAR.....	iv
DAFTAR ISI.....	v
DAFTAR GAMBAR.....	viii
DAFTAR LAMPIRAN	ix
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Identifikasi Masalah.....	3
C. Rumusa Masalah	4
D. Tujuan Studi Kasus	4
E. Manfaat Studi Kasus.....	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	6
3.1. Landasan Teori.....	6
BAB III JENIS PENELITIAN	9
3.1. Jenis Penelitian.....	9
3.2. Lokasi dan Waktu Magang	9
3.3. Profil Perusahaan	10
3.4. Subjek Studi Kasus	11
3.5 Wawancara.....	12
3.6. Teknik Analisis Data.....	12
BAB IV HASI DAN PEMBAHASAN	13
4.1. Gambaran Umum Kasus	13
4.2. Temuan Studi Kasus	13
4.3. Analisis Permasalahan	14
4.4. Solusi atau Rekomendasi Perbaikan	15
BAB V PENUTUP	16
A. Kesimpulan	16
B. Saran – Saran.....	16
DAFTAR PUSTAKA	17

LAMPIRAN.....	18
----------------------	-----------

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2. 1 Kerangka Berpikir	8
Gambar 3. 1 Peta Lokasi Daima Hotel Padang.....	9
Gambar 3. 2 Logo daima Hotel.....	10

DAFTAR LAMPIRAN

.Dokumentasi selama Pengalaman Lapangan Industri (PLI) II	18
---	----

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Industri Pariwisata berkembang sangat pesat pada saat ini. Bisnis- bisnis dalam bidang pariwisata semakin banyak dan semakin kompetitif. Hal ini dapat dilihat dengan makin banyaknya usaha perjalanan wisata dan makin luasnya jaringan usaha pariwisata sehingga jangkauan dan destinasi yang dituju semakin beragam dan menyeluruh. Seiring dengan perkembangan zaman yang menuntut manusia untuk meluangkan waktu dan berwisata, kebutuhan akan transportasi, akomodasi di daerah tujuan wisata meningkat. Hal inilah yang menyebabkan banyak daerah tujuan wisata semakin mengembangkan dan meningkatkan produk wisata dan juga kemudahan akan transportasi, restoran dan akomodasi khususnya hotel, hal ini sebagai indikasi dan kompetitif bagi pariwisata, terutama Hotel.

Hotel adalah jenis akomodasi yang dikelola secara komersial dan profesional, disediakan bagi setiap orang untuk mendapatkan pelayanan penginapan, makan dan minum serta pelayanan lainnya (Ketut Suardana, 2020). Sedangkan Amanda (2023) berpendapat Hotel adalah suatu bentuk bangunan, lambang, perusahaan atau badan usaha akomodasi yang menyediakan pelayanan jasa penginapan, penyedia makanan dan minuman serta fasilitas jasa lainnya dimana semua pelayanan itu diperuntukkan bagi masyarakat umum, baik mereka yang bermalam di hotel tersebut ataupun mereka yang hanya menggunakan fasilitas tertentu yang dimiliki hotel itu.

Industri perhotelan merupakan salah satu sektor jasa yang memiliki tingkat persaingan yang tinggi. Untuk mempertahankan kualitas pelayanan kepada tamu, setiap hotel dituntut mampu menjalankan kegiatan operasional secara efektif dan efisien. Kelancaran operasional hotel tidak hanya bergantung pada pelayanan yang diberikan kepada tamu, tetapi juga dipengaruhi oleh sistem pengelolaan logistik yang baik. Salah satu aktivitas penting dalam sistem logistik hotel adalah proses *receiving* atau penerimaan barang.

Proses *receiving* merupakan tahapan awal dalam pengelolaan arus barang yang diterima dari *supplier* sebelum barang tersebut disimpan di gudang (*store*)

atau didistribusikan kepada departemen yang membutuhkan. Kegiatan *receiving* meliputi pemeriksaan jumlah barang, kualitas barang, spesifikasi barang, kondisi fisik barang, tanggal kedaluwarsa (untuk bahan makanan dan minuman), serta pencocokan barang dengan dokumen *Purchase order* (PO), *Delivery Order* (DO), dan invoice. Seluruh tahapan tersebut bertujuan memastikan bahwa barang yang diterima sesuai dengan standar operasional hotel sehingga dapat mendukung kelancaran kegiatan operasional.

Bagian *receiving* memiliki peranan yang sangat penting dalam menjaga pengendalian persediaan barang. Kesalahan pada proses penerimaan barang dapat menyebabkan berbagai permasalahan, seperti ketidaksesuaian jumlah stok, kesalahan pencatatan administrasi, meningkatnya biaya operasional, hingga terganggunya pelayanan kepada tamu. Oleh karena itu, proses *receiving* harus dilaksanakan secara teliti, sistematis, dan sesuai dengan Standar Operasional Prosedur (SOP) yang berlaku di hotel.

Daima Hotel Padang merupakan hotel berbintang tiga yang berlokasi di Jalan Jenderal Sudirman No. 17, Kota Padang. Hotel ini memiliki berbagai fasilitas penunjang, seperti kamar, restoran, ruang pertemuan, kolam renang, pusat kebugaran, dan spa. Untuk menunjang seluruh kegiatan operasional tersebut, Daima Hotel Padang memiliki sistem pengelolaan logistik yang berada di bawah Accounting Department, khususnya pada bagian *Purchasing*, *Receiving*, *Cost control*, dan *Storekeeper*. Bagian tersebut bertanggung jawab terhadap proses pengadaan, penerimaan, penyimpanan, serta pengendalian barang yang digunakan oleh seluruh departemen hotel.

Selama melaksanakan Pengalaman Lapangan Industri (PLI) di Daima Hotel Padang, penulis ditempatkan pada bagian *Purchasing* dan *Receiving*. Selama kegiatan magang, penulis terlibat secara langsung dalam berbagai aktivitas operasional, seperti menerima barang dari *supplier*, memeriksa kesesuaian barang dengan *Purchase order* (PO), memeriksa kualitas dan kuantitas barang, membuat *Receiving Report*, menginput data ke dalam sistem Visual Hotel Program (VHP), melakukan *inventory*, hingga mendistribusikan barang ke gudang atau departemen terkait.

Selama pelaksanaan PLI, penulis juga menemukan beberapa permasalahan yang berpotensi memengaruhi efektivitas proses *receiving*. Permasalahan tersebut antara lain keterlambatan pengiriman barang dari *supplier*, ketidaksesuaian barang dengan *Purchase order* (PO), meningkatnya volume barang pada periode tertentu, kendala dalam penggunaan sistem Visual Hotel Program (VHP), serta kenaikan harga barang yang berdampak pada proses pengadaan dan pengendalian persediaan. Apabila permasalahan tersebut tidak ditangani secara tepat, maka dapat menghambat kelancaran operasional hotel dan memengaruhi kualitas pelayanan kepada tamu.

Berdasarkan kondisi tersebut, diperlukan suatu kajian yang mendalam mengenai bagaimana proses pengelolaan arus barang masuk melalui bagian *receiving* dilaksanakan, kendala yang dihadapi selama proses tersebut, serta upaya penyelesaian yang dilakukan oleh pihak hotel. Oleh karena itu laporan ini disusun dengan judul '**Studi Kasus Pengelolaan Arus Barang Masuk melalui Proses *Receiving* di Daima Hotel Padang**'

B. Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas, dapat diidentifikasi beberapa permasalahan sebagai berikut.

1. Masih terjadi keterlambatan pengiriman barang dari *supplier* sehingga memengaruhi kelancaran operasional hotel.
2. Terdapat ketidaksesuaian antara barang yang diterima dengan *Purchase order* (PO), baik dari segi jumlah, spesifikasi, maupun kualitas barang.
3. Volume barang yang tinggi pada periode tertentu menyebabkan proses *receiving* memerlukan ketelitian dan koordinasi yang lebih baik.
4. Penggunaan sistem Visual Hotel Program (VHP) membutuhkan ketelitian agar tidak terjadi kesalahan pencatatan data barang.
5. Diperlukan pengelolaan *receiving* yang efektif agar arus barang masuk dapat berjalan sesuai Standar Operasional Prosedur (SOP).

C. Rumusan Masalah

Berdasarkan identifikasi masalah tersebut, maka rumusan masalah dalam studi kasus ini adalah:

1. Bagaimana proses pengelolaan arus barang masuk melalui bagian *Receiving* di Daima Hotel Padang?
2. Apa saja permasalahan yang terjadi dalam proses pengelolaan arus barang masuk di Daima Hotel Padang?
3. Bagaimana upaya penyelesaian yang dilakukan untuk mengatasi permasalahan pada proses *receiving* di Daima Hotel Padang?

D. Tujuan Studi Kasus

Tujuan penyusunan studi kasus ini adalah:

1. Mengidentifikasi permasalahan yang terjadi pada proses *receiving* selama pelaksanaan PLI.
2. Menganalisis penyebab dan dampak dari permasalahan yang ditemukan berdasarkan teori dan kondisi di lapangan.
3. Memberikan rekomendasi perbaikan yang dapat diterapkan untuk meningkatkan efektivitas pengelolaan arus barang masuk di Daima Hotel Padang.

E. Manfaat Studi Kasus

1. Bagi Mahasiswa

Studi kasus ini diharapkan dapat meningkatkan pemahaman mengenai proses *receiving*, pengelolaan logistik hotel, serta kemampuan dalam menganalisis permasalahan operasional berdasarkan teori yang dipelajari di perkuliahan dan pengalaman praktik di industri.

2. Bagi Daima Hotel Padang

Hasil studi kasus ini diharapkan menjadi bahan evaluasi bagi pihak hotel dalam meningkatkan efektivitas proses *receiving*, serta meminimalkan kendala yang terjadi dalam kegiatan operasional.

3. Bagi Program Studi D4 Manajemen Perhotelan

Studi kasus ini diharapkan dapat menjadi referensi pembelajaran, khususnya pada bagian *receiving*, serta menjadi tambahan literatur bagi mahasiswa yang akan melaksanakan Pengalaman Lapangan Industri.

4. Bagi Peneliti Selanjutnya

Laporan ini diharapkan dapat menjadi referensi bagi penelitian atau studi kasus selanjutnya yang membahas pengelolaan *receiving*, *inventory management*, *purchasing*, maupun sistem logistik pada industri perhotelan.

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

2.1. Landasan Teori

2.1.1 Hotel

Hotel merupakan suatu perusahaan yang bergerak di bidang jasa yang menyediakan pelayanan penginapan, makanan dan minuman, serta fasilitas penunjang lainnya bagi masyarakat umum dengan tujuan memperoleh keuntungan. Hotel menjadi salah satu komponen penting dalam industri pariwisata karena berfungsi sebagai penyedia akomodasi bagi wisatawan maupun pelaku perjalanan bisnis.

Pada prinsipnya hotel adalah salah satu bentuk perdagangan jasa, sebagai salah satu sektor industri jasa, usaha perhotelan memerlukan dukungan sarana dan prasarana yang memadai dalam memberikan pelayanan kepada tamu. Fasilitas tersebut meliputi akomodasi, ruang pertemuan, restoran, area parkir, layanan makanan dan minuman, fasilitas rekreasi, sistem telekomunikasi, serta sumber daya manusia yang kompeten. Ketersediaan berbagai fasilitas tersebut bertujuan untuk menunjang kualitas pelayanan kepada tamu sekaligus meningkatkan keuntungan perusahaan sebagai suatu usaha komersial, serta memberikan kontribusi terhadap pembangunan daerah (Fera D.A & Lulux B.U 2022).

Hotel merupakan suatu badan usaha yang bergerak di bidang jasa dan dikelola secara profesional oleh pihak manajemen untuk menyediakan fasilitas akomodasi berupa kamar, layanan makanan dan minuman, serta berbagai pelayanan lainnya bagi masyarakat yang sedang melakukan perjalanan. Pelayanan tersebut diberikan kepada tamu yang bersedia membayar sesuai dengan tarif yang telah ditetapkan, tanpa adanya perjanjian khusus antara pihak hotel dan tamu (Superwiratni et al, 2023)

2.1.2 Accounting

Finance dan *Accounting* Department merupakan departemen yang bertanggung jawab dalam pengelolaan keuangan hotel. Tugas departemen ini meliputi pencatatan seluruh transaksi keuangan, pengelolaan anggaran, pengawasan pengeluaran, serta penyusunan laporan keuangan. Selain itu,

departemen ini juga berperan dalam memastikan pengelolaan keuangan hotel berjalan secara transparan dan akuntabel.

Accounting Department merupakan departemen yang bertanggung jawab terhadap seluruh aktivitas keuangan hotel. Selain melakukan pencatatan transaksi keuangan, accounting juga melakukan pengawasan terhadap keluar masuknya barang melalui bagian *Purchasing*, *Receiving*, *Storekeeper* dan *Cost control*.

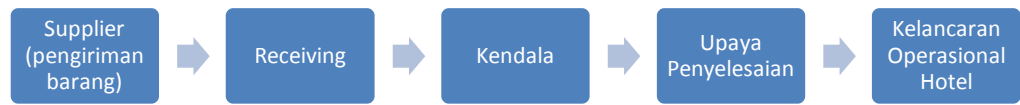
2.1.3 Receiving

Receiving merupakan salah satu bagian yang berada di bawah Accounting Department dan bertanggung jawab atas proses penerimaan barang yang telah dipesan oleh bagian *Purchasing*. Dalam menjalankan tugasnya, bagian *Receiving* melakukan pemeriksaan terhadap barang yang diterima serta memastikan kelengkapan dokumen pendukung, seperti *Purchase Request* (PR), *Purchase order* (PO), atau *Daily Market List*. Selain itu, petugas *Receiving* juga menyusun *Receiving Record* atau laporan penerimaan barang sebagai bentuk dokumentasi yang nantinya menjadi dasar pertanggungjawaban kepada bagian *Cost control* (E.A Saputri & T Wahyuningsih, 2024).

2.2 Penelitian Terdahulu

1. Penelitian yang dilakukan oleh Yanti dkk, (2023) yang berjudul "Analisis Pengendalian Internal Penerimaan dan Pengeluaran Barang Persediaan Gudang pada Harris Hotel & Residences Riverview Kuta" menunjukkan bahwa sistem pengendalian internal penerimaan barang telah berjalan cukup baik, namun masih ditemukan beberapa kelemahan dalam pelaksanaan prosedur pemeriksaan barang dan pengendalian persediaan.
2. Penelitian yang dilakukan oleh Nurjannah dan Andayani (2024 yang berjudul "Analisis Sistem Pengendalian Internal Terhadap Persediaan Barang Operational Engineering Pada HARRIS Hotel & Conventions Gubeng Surabaya" menunjukkan bahwa pengendalian internal persediaan barang telah berjalan cukup efektif melalui penerapan prosedur purchase request, *receiving*, stock card, dan inventory bulanan. Namun demikian masih ditemukan kelemahan pada pencatatan stok yang berpotensi menyebabkan ketidaksesuaian data persediaan

2.3 Kerangka Pemikiran



Kerangka Berpikir

BAB III

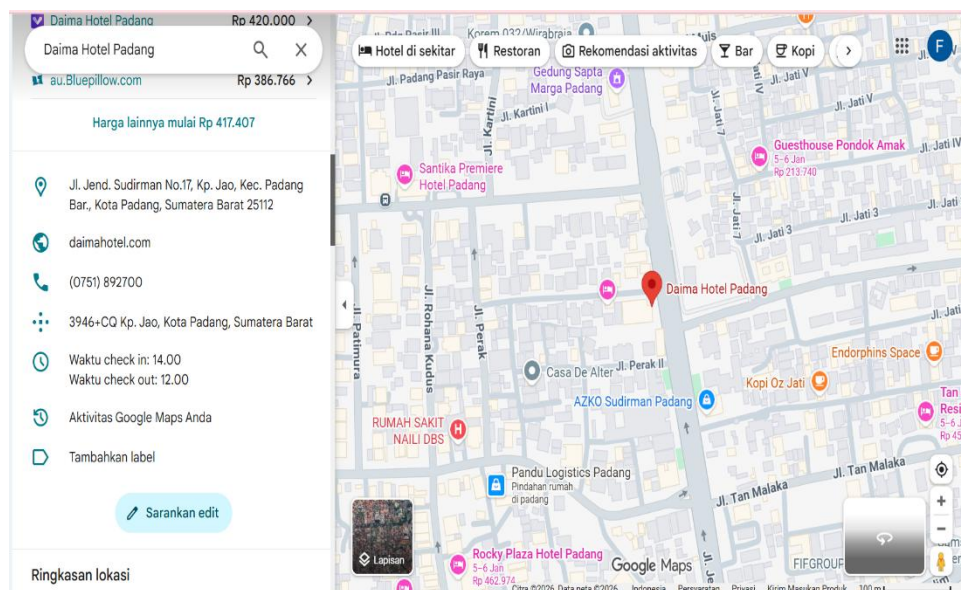
METODE STUDI KASUS

3.1 Jenis Penelitian

Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif dengan metode studi kasus. Melalui pendekatan ini, peneliti dapat memperoleh gambaran yang lebih nyata mengenai kondisi di lapangan berdasarkan hasil observasi, wawancara, dan dokumentasi yang dilakukan selama pelaksanaan Pengalaman Lapangan Industri (PLI).

Menurut Sugiyono (2013), penelitian kualitatif merupakan metode penelitian yang digunakan untuk meneliti kondisi objek secara alamiah, di mana peneliti berperan sebagai instrumen utama dalam pengumpulan data. Analisis data dilakukan secara induktif sehingga hasil penelitian lebih menekankan pada pemahaman makna suatu fenomena dibandingkan dengan proses generalisasi.

3.2 Lokasi dan Waktu Magang



Peta Lokasi Daima Hotel Padang

Sumber : *Google Maps*

Penulis melaksanakan kegiatan Magang Bersertifikat di Daima Hotel Padang yang berlokasi di Jalan Jenderal Sudirman No. 17, Kelurahan Kampung

Jao, Kecamatan Padang Barat, Kota Padang, Provinsi Sumatera Barat 25112, Indonesia. Dimulai tanggal 24 Februari 2026 - 24 Juli 2026.

3.3 Profil Perusahaan



Logo Daima Hotel

Sumber : *Desain Grafis & Sosial Media Coordinator Daima Hotel, 2025*

Daima Hotel Padang merupakan hotel berbintang tiga (***) yang berlokasi strategis di pusat Kota Padang. Hotel ini memiliki total 93 kamar yang terdiri atas 48 kamar tipe *superior*, 38 kamar tipe *deluxe*, dan 7 kamar tipe *family*. Daima Hotel Padang beralamat di Jalan Jenderal Sudirman No. 17, Padang, dengan nomor telepon +62 (0751) 892 700 dan faksimile +62 (0751) 892 701. Hotel ini mulai beroperasi dan diresmikan pada tanggal 1 April 2012. Dalam mendukung operasional manajemen, Daima Hotel Padang menggunakan sistem Visual Hotel Program (VHP).

Moto “*The Key for Your Trip*” mencerminkan komitmen Daima Hotel Padang untuk menjadi kunci utama dalam setiap perjalanan para tamu. Tidak hanya tercermin dari konsep hotel, seluruh staf Daima Hotel Padang juga memiliki kemampuan dalam memberikan pelayanan kepada tamu lokal, luar kota, hingga mancanegara dengan menjunjung tinggi keramah tamahan khas Indonesia. Pelayanan yang diberikan merupakan cerminan nilai-nilai adat istiadat dan budaya Indonesia yang autentik, bukan hasil adopsi dari budaya negara lain. Hal inilah yang diharapkan dapat menjadi salah satu daya tarik utama bagi para tamu yang menginap di Daima Hotel Padang.

Daima Hotel Padang berlokasi di pusat Kota Padang, sehingga mudah diakses dan ditemukan oleh para tamu. Letaknya yang strategis berada dekat dengan kawasan perkantoran pemerintahan serta destinasi wisata unggulan, seperti Pantai Padang dan Masjid Raya Sumatera Barat. Salah satu keunikan lokasi Daima Hotel

Padang adalah posisinya yang berada tepat di depan Gedung Kantor Bank Indonesia, yang dikenal sebagai salah satu bangunan penanda (*landmark*) dan kerap dijadikan acuan oleh masyarakat setempat.

3.4 Subjek dan Objek Studi Kasus

3.4.1 Objek Studi Kasus

Objek dalam studi kasus ini adalah pengelolaan arus barang masuk melalui proses *Receiving* di Daima Hotel Padang. Objek tersebut meliputi seluruh aktivitas yang dilakukan mulai dari barang diterima dari *supplier* hingga barang disimpan di gudang (*store*).

3.4.2 Subjek Studi Kasus

Subjek dalam studi kasus ini adalah pihak-pihak yang terlibat secara langsung dalam proses penerimaan barang di Daima Hotel Padang, yaitu:

- a) *Receiving & Storekeeper Officer*
- b) *Purchasing Officer*
- c) *Cost control*
- d) *Chief Accountant*
- e) Mahasiswa PLI sebagai pelaksana observasi

3.5 Teknik Pengumpulan Data

3.5.1 Observasi

Observasi dilakukan dengan cara mengamati secara langsung seluruh kegiatan *Receiving* selama pelaksanaan PLI. Observasi dilakukan terhadap:

- a) proses penerimaan barang;
- b) pemeriksaan kualitas barang;
- c) pemeriksaan jumlah barang;
- d) pencocokan *Purchase order*;
- e) penyimpanan barang
- f) proses input VHP;

Melalui observasi, penulis memperoleh gambaran nyata mengenai alur pengelolaan barang masuk di Daima Hotel Padang. Observasi merupakan salah satu

teknik utama dalam penelitian studi kasus karena memungkinkan peneliti memperoleh data langsung dari aktivitas yang diteliti.

3.5.2 Wawancara

Wawancara dilakukan secara semi terstruktur kepada beberapa informan yang terlibat dalam proses *Receiving*. Wawancara dilakukan dengan *Receiving & Storekeeper Officer* guna untuk mendapatkan informasi tentang kendala yang dihadapi, penyebab permasalahan, solusi yang diterapkan, dan evaluasi proses *receiving*.

3.6 Teknik Analisis Data

3.6.1 Penyajian Data

Penyajian data dapat dalam bentuk uraian deskriptif sehingga informasi yang diperoleh menjadi lebih mudah dipahami.

BAB IV

HASIL DAN PEMBAHASAN

4.1 Gambaran Umum Kasus

Bagian *receiving* merupakan tempat pertama kali *supplier* mengantarkan barang ke hotel, tugas utama dari seorang *receiving* adalah memastikan barang yang di *order* sampai sesuai dengan kualitas dan kuantitas semestinya. Di Daima Hotel Padang bagian *receiving* mencakup dengan *storekeeper*, karena itu terkadang seorang *receiving* sedikit keteteran jika barang yang datang banyak dan permintaan request dari user pun juga banyak. Oleh karena itu terkadang seorang *receiving* tidak benar benar melihat dan cek barang yang datang dari *supplier*, dampaknya terhadap barang yang di order user terkadang tidak sesuai dari segi kualitas ataupun merek nya. Selain itu juga kasus yang didapatkan bagian *receiving* adalah dari *supplier* itu sendiri, contohnya *user engineering* memerlukan barang urgent sedangkan barang dari *supplier* tersebut belum *ready*, dampaknya terhadap operasional hotel bisa terganggu.

4.2 Temuan Studi Kasus

1. Keterlambatan Pengiriman Barang

Keterlambatan *supplier* merupakan salah satu permasalahan yang cukup sering terjadi.

Dampak :

- 1) kegiatan dapur menjadi terganggu;
- 2) proses produksi makanan tertunda;
- 3) beberapa departemen harus menunggu ketersediaan barang;
- 4) jadwal *receiving* menjadi tidak sesuai.

2. Ketidaksesuaian Barang dengan *Purchase order*

Pada beberapa kesempatan ditemukan barang yang tidak sesuai dengan *Purchase order*, dapat berupa kualitas yang menurun atau merek tidak sesuai

3. Volume barang yang tinggi

Pada periode tertentu seperti hari besar atau ketika hotel memiliki banyak kegiatan (*event*), jumlah barang yang diterima meningkat secara signifikan. Sehingga proses pemeriksaan membutuhkan waktu lebih lama, dan permintaan *store* dari *user* juga akan membutuhkan waktu yang lama.

4.3 Analisis Permasalahan

1. Keterlambatan *Supplier*

Apabila *supplier* terlambat mengirim barang maka:

- a. operasional dapur atau *user* yang berkaitan terganggu
- b. *inventory* menjadi tidak stabil
- c. pelayanan kepada tamu berpotensi menurun.

2. Ketidaksesuaian Barang

Praktik yang dilakukan Daima Hotel Padang sudah sesuai teori karena barang yang tidak sesuai dari segi kualitas atau kuantitas langsung dikonfirmasi kepada *Purchasing* sehingga meminimalkan kerugian hotel.

3. Volume Barang yang Tinggi

Menyebabkan *user* atau *supplier* menunggu, dan bisa terjadinya salah input data ke sistem VHP dikarenakan tingginya tingkat barang yang diterima di hari tersebut

4.4 Pembahasan Berdasarkan Teori Terdahulu

1. Hasil penelitian Yanti dkk. (2023) juga menjelaskan bahwa proses pengecekan barang sebelum diterima merupakan tahapan yang paling penting dalam sistem pengendalian persediaan. Barang yang tidak sesuai harus segera dikembalikan atau dikonfirmasi kepada bagian *purchasing* agar *supplier* dapat melakukan penggantian. Sama hal dengan proses yang diterapkan di Daima Hotel Padang jika ada barang dari *supplier* yang kualitas atau kuantitasnya tidak sesuai maka dikonfirmasi dahulu ke bagian *purchasing* lalu *purchasing* menghubungi *supplier* untuk mengatasi kendala nya.
2. Penelitian Nurjannah dan Andayani (2024) menjelaskan bahwa meningkatnya aktivitas penerimaan barang harus diimbangi dengan pengawasan yang lebih

baik agar tidak terjadi kesalahan pencatatan persediaan. Ketelitian petugas *receiving* menjadi faktor utama dalam menjaga keakuratan data stok barang. Jika *receiving* hilang fokus maka kesalahan bisa banyak terjadi, sebagai contoh: Lupa *update bincard* sehingga pencatatan stok di *store* jadi bermasalah, tidak cek barang yang di antar oleh *supplier* sehingga adanya kesalahan produk atau kualitas dan kuantitas nya tidak sama dengan yang di *purchase order (PO)*.

4.5 Solusi atau Rekomendasi Perbaikan

1. Melakukan Evaluasi Kinerja *Supplier* Secara Berkala

Keterlambatan pengiriman barang merupakan salah satu kendala yang paling sering terjadi selama proses *receiving*. Oleh karena itu, pihak hotel disarankan melakukan evaluasi terhadap *supplier* secara berkala berdasarkan ketepatan waktu pengiriman, kualitas barang, kesesuaian spesifikasi, serta kemampuan *supplier* memenuhi kebutuhan hotel.

2. Meningkatkan Ketelitian Petugas *Receiving*

Petugas *receiving* merupakan pihak yang bertanggung jawab melakukan pemeriksaan terhadap seluruh barang yang datang dari *supplier*. Oleh karena itu, setiap barang harus diperiksa secara menyeluruh mulai dari jumlah, kualitas, spesifikasi, kondisi fisik, tanggal kedaluwarsa, hingga kelengkapan dokumen pendukung.

3. Memperkuat Koordinasi Antarbagian

Proses *receiving* melibatkan beberapa bagian seperti *Purchasing*, *Receiving*, *Storekeeper*, *Cost control*, dan departemen pengguna barang. Oleh karena itu, komunikasi yang baik sangat diperlukan agar informasi mengenai kebutuhan barang, perubahan pesanan, maupun kendala pengiriman dapat segera diketahui oleh seluruh pihak yang terlibat.

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil Pengalaman Lapangan Industri (PLI) yang telah dilaksanakan di Daima Hotel Padang, dapat disimpulkan bahwa proses pengelolaan arus barang masuk melalui bagian *Receiving* telah berjalan dengan baik sesuai dengan Standar Operasional Prosedur (SOP) yang berlaku. Setiap barang yang diterima diperiksa kesesuaiannya dengan *Purchase order* (PO), *Delivery Order* (DO), *invoice*, serta kualitas dan kuantitas barang sebelum disimpan ke gudang dan di *update* di *bin card* maupun sistem. Meskipun demikian, masih terdapat beberapa kendala, seperti keterlambatan pengiriman barang dari *supplier*, ketidaksesuaian barang dengan pesanan, dan meningkatnya volume barang pada waktu tertentu. Kendala tersebut dapat diatasi melalui koordinasi yang baik antarbagian serta penerapan SOP secara konsisten sehingga proses pengelolaan arus barang masuk tetap mendukung kelancaran operasional hotel.

5.2 Saran

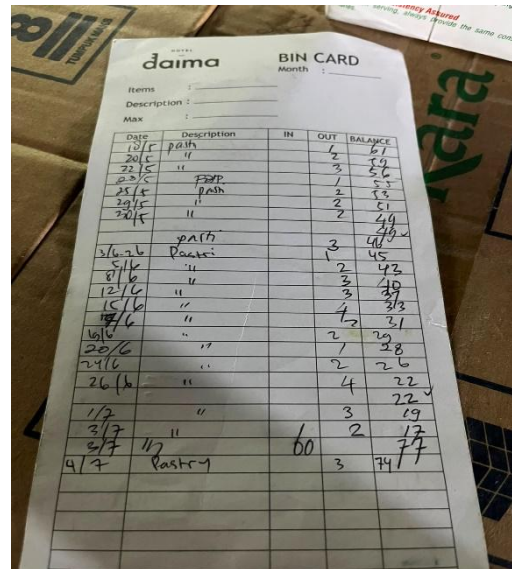
Berdasarkan hasil penelitian, penulis menyarankan agar Daima Hotel Padang terus meningkatkan koordinasi dengan *supplier* dan antarbagian yang terlibat dalam proses *receiving* untuk meminimalkan keterlambatan maupun ketidaksesuaian barang. Selain itu, ketelitian petugas dalam memeriksa barang serta pemanfaatan sistem pencatatan perlu terus ditingkatkan agar proses penerimaan barang menjadi lebih efektif dan efisien. Bagi mahasiswa yang akan melaksanakan Pengalaman Lapangan Industri di Daima Hotel Padang, diharapkan dapat mempelajari prosedur kerja pada bagian *receiving* dengan baik serta aktif dalam mengikuti setiap kegiatan agar memperoleh pengalaman dan pengetahuan yang lebih maksimal.

DAFTAR PUSTAKA

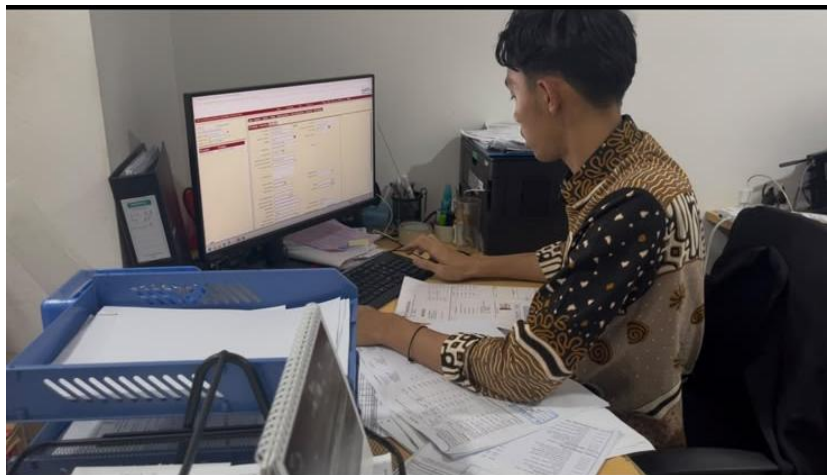
- Anggraini, F. D., & Utami, L. B. (2022). Upaya Meningkatkan Kinerja Waiter Atau Waitress Dalam Menunjang Keberhasilan Operasional Food and Beverage Service Terhadap Dampak Penjualan Di Hotel Grand Keisha Yogyakarta. *Mabha Jurnal*, 3(1), 10-18.
- Daima Hotel Padang. (2025). Profil Perusahaan dan Fasilitas Hotel. <https://daimahotel.com/hotel/daima-hotel-padang>
- Desain Grafis & Sosial Media Coordinator, Daima Hotel Padang. (2025).
- Nurjannah, E. F., & Andayani, S. (2024). Analisis Sistem Pengendalian Internal Terhadap Persediaan Barang Operational Engineering Pada HARRIS Hotel & Conventions Gubeng Surabaya.
- Rakhimov, K. (2014). Types and Peculiarity of Services in Hotel Business. *The Advanced Science Journal*, 2014(9), 171–173. <https://doi.org/10.15550/ASJ.2014.09.171>
- Saputri, E. A., & Wahyuningsih, T. (2024). Strategi pengendalian internal dalam prosedur *Receiving* dan store request di Nava Hotel Tawangmangu. *Mabha Jurnal*, 5(2), 74-82.
- Sugiyono, S. (2013). Metode penelitian kualitatif. bandung: Alfabeta. *Google Scholar Alfabeta*.
- Wulandari, S., Okfitasari, A., & Ardiensyah, R. Q. (2023). Peranan storekeeper terhadap kelancaran operasional di Nava Hotel Tawangmangu. *Jurnal AKTUAL*, 21(2). <https://d1wqtxts1xzle7.cloudfront.net/114376994/295-libre.pdf>
- Yanti, N. L. D., Lasmini, N. N., & Suprpto, P. A. (2023). *Analisis Pengendalian Internal Penerimaan dan Pengeluaran Barang Persediaan Gudang pada Harris Hotel & Residences Riverview Kuta* (Doctoral dissertation, Politeknik Negeri Bali).

LAMPIRAN

A. Dokumentasi selama Pengalaman Lapangan Industri (PLI) II



DATE	Description	IN	OUT	BALANCE
10/5	pati	1		1
20/5	"	2		3
22/5	"	3		6
23/5	"	1		5
25/5	pati	2		7
29/5	"	2		9
30/5	"	2		11
31/5	pati	3		14
1/6	pati	1		15
5/6	"	2		17
8/6	"	3		20
12/6	"	3		23
15/6	"	4		27
18/6	"	2		25
19/6	"	2		23
20/6	"	1		22
21/6	"	2		24
26/6	"	4		28
1/7	"	3		31
3/7	"	2		29
6/7	"	60		89
9/7	pati	3		92





daima HOTEL
No. 013099
STORE REQUISITION

Department : Kitchen
Date : 4/7/26

Stock No.	Description	Unit	Stock on Hand	Qty. Req	Qty. Issued	Unit Price	Amount
	Saus Throat	Pcs		1	1	✓	
	Kacap	Pcs		1	1	✓	
	Bibitun	Pcs		5			
	Sper Babi	Pcs		1			
	Kangkak Merah	kg		1			
	Puang Ppoh	kg		5			
	Kacik Mace	Pcs		1			
	Plastik Slip Bear	per		1			
	Puas	long		2			

Requested by: [Signature] Approved by: [Signature] Issued by: [Signature] Checked by: [Signature]

Dept. Concerned: Kitchen Store Keeper: [Signature] Cost Controller: [Signature]

Daima Hotel
Jl. Jend. Sudirman No 17 Padang 25117, Sumatera Barat, Indonesia
T. +62 90 891 700, F. +62 90 892 701, E. reservation@daimahotel.com
www.daimahotel.com

Keterangan :
Pilih : Cost Control
Merek : User



SERTIFIKAT

NO. 015/ ST / HRD.DHP / VII / 2026

Diberikan Kepada:

ASYUMADIL RESKI

Telah mengikuti On the Job Training di **Daima Hotel Padang**
Dari tanggal 15 Februari s/d 15 Juli 2026
Purchasing di Departemen *Accounting*

Padang, 21 Juli 2026



Yos Firmansyah
General Manager

CS Dipindai dengan CamScanner



KEMENTERIAN PENDIDIKAN TINGGI, SAINS DAN TEKNOLOGI
UNIVERSITAS NEGERI PADANG
FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN
UNIT HUBUNGAN INDUSTRI

Jl. Prof Dr. Hamka Kampus UNP Air Tawar Padang 25171
E-mail : uhi@fpp.unp.ac.id.



LEMBARAN KONSULTASI SUPERVISOR INDUSTRI

Nama Mahasiswa (Praktekan) : Asyumadil Reski
Unit Kegiatan Praktek : Jasa Pelayanan
Nama Perusahaan/Industri : Daima Hotel Padang
Jadwal Kegiatan : 22 Feb – 22 Juli 2026
Nama Supervisor (Penilai) : Paiman Abdurrahman
Jabatan Supervisor di Perusahaan : Purchasing Officer

No	Hari/Tanggal	Topik/ Masalah Yang Dibahas	Saran Perbaikan	Paraf
1.	Jumat/ 26 Juni 2026	Konsultasi Nilai		

26 Juni 2026

Paiman Abdurrahman



KEMENTERIAN PENDIDIKAN TINGGI, SAINS DAN TEKNOLOGI
UNIVERSITAS NEGERI PADANG
FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN
UNIT HUBUNGAN INDUSTRI

Jl. Prof Dr. Hamka Kampus UNP Air Tawar Padang 25171
E-mail : uhi@fpp.unp.ac.id.



LEMBARAN KONSULTASI DOSEN PEMBIMBING

Nama Mahasiswa (Praktekan) : Asyumadil Reski
Nim : 22135054
Unit Kegiatan Praktek : Jasa Pelayanan
Nama Perusahaan/Industri : Daima Hotel Padang
Nama Dosen Pembimbing : Azmen Kahar, S.E., M.M

No	Hari/Tanggal	Topik/ Masalah Yang Dibahas	Saran Perbaikan	Paraf
1.	11 Mei 2020	Pengajuan Judul		
2.	27 Mei 2020	Revisi 1	Perbaikan sistem tipe Penulisan. dan menghapus kata yang tidak penting	
3.	3 Juni 2020	Revisi 2	Perbaikan garis miring	
4.	6 Juli 2020	Revisi 3	Perbaikan foto tulisan miring	
5.	22 Juli 2020	Acc	- Acc	

Padang

Azmen Kahar, S.E., M.M



Dipindai dengan CamScanner

INSTRUMEN PENILAIAN SUPERVISOR

LEMBAR PENILAIAN KOMPETENSI YANG DIPEROLEH (KOMPETENSI KEILMUAN) DAN KEMAMPUAN MELAKSANAKAN TUGAS-TUGAS

Petunjuk:

- Mohon memberi tanda lingkaran (o) pada angka-angka 1, 2, 3, 4 atau 5 di pada kolom skala berikut ini untuk memberikan skor kompetensi mahasiswa pada tiap **Aspek yang Dinilai** (angka 5 menunjukkan nilai terbaik dari tiap aspek). Untuk beberapa catatan/informasi tambahan terkait aspek yang dinilai, mohon dituliskan pada kolom **Catatan**.

Nama Mahasiswa : Asyumadil Reski
Program Studi : Manajemen Perhotelan
Nama Industri : Daima Hotel Padang
Bidang Magang : Accounting

No	Aspek yang Dinilai	Skala					Catatan
1	Mahasiswa menguasai ilmu bidang studi (teori) penunjang magang	1	2	3	(4)	5	
2	Mahasiswa terampil dalam membaca gambar kerja/petunjuk kerja/menu/resep dan sejenisnya	1	2	3	(4)	5	
3	Mahasiswa terampil dalam mempersiapkan area kerja/bahan/alat praktek	1	2	3	(4)	5	
4	Mahasiswa terampil menggunakan alat atau instrumen yang dipakai dalam praktek	1	2	3	(4)	5	
5	Mahasiswa mampu menyelesaikan praktek dalam jangka waktu yang disediakan	1	2	3	(4)	5	
6	Mahasiswa mampu menghasilkan hasil praktek sesuai dengan standar (tolak ukur) yang ditetapkan industri	1	2	3	(4)	5	
7	Mahasiswa mampu melaksanakan praktek secara mandiri	1	2	3	(4)	5	
8	Mahasiswa berinisiatif untuk meningkatkan hasil praktek	1	2	3	(4)	5	
9	Dalam pelaksanaan praktek mahasiswa memperhatikan keselamatan kerja bagidiri sendiri dan orang lain	1	2	3	(4)	5	
10	Mahasiswa mampu melakukan	1	2	3	(4)	5	

Instrumen Penilaian Magang Berdampak

2

	pemeliharaan keselamatan alat, bahan dan lingkungan tempat praktek						
11	Mahasiswa terampil dalam membersihkan dan merapikan area kerja/bahan/alat praktek	1	2	3	4	5	
12	Mahasiswa berinisiatif untuk menyelesaikan atau mengatasi masalah yang ditemui	1	2	3	4	5	
13	Mahasiswa memiliki kekuatan untuk bertahan dan terus berusaha dalam menghadapi rintangan atau tantangan di industri	1	2	3	4	5	
14	Mahasiswa mampu memastikan bahwa produk atau layanan yang dihasilkan memenuhi standar kualitas yang ditetapkan.	1	2	3	4	5	
Jumlah Skor							
Total Skor (Jumlahkan semua Jumlah Skor dari tiap kolom)							

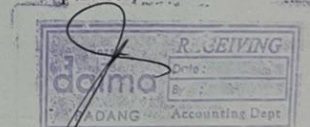
Catatan: Nilai = $\frac{\text{Total Skor}}{70} \times 100 = 80$

Dosen Pembimbing

AZMEL KAMAR, SE. MM.
NIP/NIDN. 168081620211023

Padang, 23 Juni 2026

Supervisor,



Farman Abdulrahman

INSTRUMEN PENILAIAN SUPERVISOR

LEMBAR PENILAIAN KEDISIPLINAN DAN TANGGUNG JAWAB DALAM MELAKSANAKAN TUGAS

Petunjuk:

1. Mohon memberi tanda lingkaran (o) pada angka-angka 1, 2, 3, 4 atau 5 di pada kolom skala berikut ini untuk memberikan skor kompetensi mahasiswa pada tiap **Aspek yang Dinilai** (angka 5 menunjukkan nilai terbaik dari tiap aspek)
2. Untuk beberapa catatan/informasi tambahan terkait aspek yang dinilai, mohon dituliskan pada kolom **Catatan**.

Nama Mahasiswa : Asyumadil Reski
Program Studi : Manajemen Perhotelan
Nama Industri : Daima Hotel Padang
Bidang Magang : Accounting

No	Aspek yang Dinilai	Skala					Catatan
1	Mahasiswa mampu bekerjasama dengan orang lain selama melaksanakan magang	1	2	3	4	5	
2	Sikap mahasiswa dalam menerima petunjuk, kritik, atau anjuran dari supervisor	1	2	3	4	5	
3	Mahasiswa disiplin di industri	1	2	3	4	5	
4	Mahasiswa berpenampilan dan berpakaian wajar dan rapi di industri	1	2	3	4	5	
5	Mahasiswa mampu dalam mengorganisir dan mengelola waktu	1	2	3	4	5	
6	Mahasiswa menunjukkan sikap patuh terhadap aturan dan peraturan, transparansi, dan akuntabilitas.	1	2	3	4	5	
Jumlah Skor							
Total Skor (Jumlahkan semua Jumlah Skor dari tiap kolom)							
Catatan: Nilai = $\frac{\text{Total Skor}}{30} \times 100 = \dots\dots\dots$							

Dosen Pembimbing

Amien Kahar, S.E., M.M.
NIP/NIDN. 198808102013211023

Padang, 23 Juni 2026
Supervisor,

Paiman Abdulrahman



Instrumen Penilaian Magang Berdampak

INSTRUMEN PENILAIAN SUPERVISOR

LEMBAR PENILAIAN SIKAP

Petunjuk:

1. Mohon memberi tanda lingkaran (o) pada angka-angka 1, 2, 3, 4 atau 5 di pada kolom skala berikut ini untuk memberikan skor kompetensi mahasiswa pada tiap **Aspek yang Dinilai** (angka 5 menunjukkan nilai terbaik dari tiap aspek)
2. Untuk beberapa catatan/informasi tambahan terkait aspek yang dinilai, mohon dituliskan pada kolom **Catatan**.

Nama Mahasiswa : Asyumadil Reski
Program Studi : Manajemen Perhotelan
Nama Industri : Daima Hotel Padang
Bidang Magang : Accounting

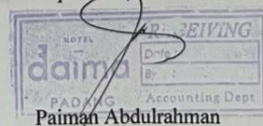
No	Aspek yang Dinilai	Skala					Catatan
1	Mahasiswa konsisten dalam berbicara dan bertindak sesuai dengan kebenaran	1	2	3	4	5	
2	Mahasiswa mampu mengungkapkan informasi secara jujur dan terbuka	1	2	3	4	5	
3	Mahasiswa mampu beradaptasi dengan situasi dan kondisi di industri	1	2	3	4	5	
4	Mahasiswa memiliki dampak positif terhadap produktivitas atau efisiensi tim.	1	2	3	4	5	
5	Mahasiswa berkontribusi terhadap budaya kerja atau atmosfer industry yang positif.	1	2	3	4	5	
Jumlah Skor							
Total Skor (Jumlahkan semua Jumlah Skor dari tiap kolom)							

Catatan : Nilai = $\frac{\text{Total Skor}}{25} \times 100 = 80$

Dosen Pembimbing

ARMEN K. A. K. S. E. M. A. M. ...
NIP/NIDN. 6788 0816 2023 211023

Padang, 23 Juni 2026
Supervisor,



Paiman Abdulrahman



Instrumen Penilaian Magang Berdampak

Dipindai dengan CamScanner

INSTRUMEN PENILAIAN DOSEN PEMBIMBING

LEMBAR PENILAIAN KEMAMPUAN MEMPRESENTASIKAN HASIL LAPORAN

Petunjuk:

1. Mohon memberi tanda lingkaran (o) pada angka-angka 1, 2, 3, 4 atau 5 di pada kolom skala berikut ini untuk memberikan skor kompetensi mahasiswa pada tiap **Aspek yang Dinilai** (angka 5 menunjukkan nilai terbaik dari tiap aspek)
2. Untuk beberapa catatan/informasi tambahan terkait aspek yang dinilai, mohon dituliskan pada kolom **Catatan**.

Nama Mahasiswa : Asyumadil Reski
Program Studi : Manajemen Perhotelan
Nama Industri : Daima Hotel Padang
Bidang Magang : Accounting

No	Aspek yang Dinilai	Skala					Catatan
1	Kepercayaan diri	1	2	3	4	(5)	
2	Kejelasan Bahasa dan intonasi	1	2	3	(4)	5	
3	Informasi yang disajikan (lengkap, sesuai pedoman, dilengkapi dokumentasi)	1	2	3	4	(5)	
4	Kualitas bahan presentasi (ppt atau canva)	1	2	3	4	(5)	
5	Manajemen waktu	1	2	3	4	(5)	
Jumlah Skor							
Total Skor (Jumlahkan semua Jumlah Skor dari tiap kolom)							

$$\text{Catatan : Nilai} = \frac{\text{Total Skor}}{25} \times 100 = \frac{96}{25} \times 100 = 384$$

Padang, 22 Juli 2026

Dosen Pembimbing,

Azmen Khar
NIP/NIDN.198808162023 211023

INSTRUMEN PENILAIAN DOSEN PEMBIMBING

LEMBAR PENILAIAN KEMAMPUAN MEMBUAT LAPORAN

Petunjuk:

- Mohon memberi tanda lingkaran (o) pada angka-angka 1, 2, 3, 4 atau 5 di pada kolom skala berikut ini untuk memberikan skor kompetensi mahasiswa pada tiap **Aspek yang Dinilai** (angka 5 menunjukkan nilai terbaik dari tiap aspek)
- Untuk beberapa catatan/informasi tambahan terkait aspek yang dinilai, mohon dituliskan pada kolom **Catatan**.

Nama Mahasiswa : Asyumadil Reski
Program Studi : Manajemen Perhotelan
Nama Industri : Daima Hotel Padang
Bidang Magang : Accounting

No	Aspek yang Dinilai	Skala					Catatan
1	Penguasaan kaidah penulisan karya ilmiah di dalam Bahasa Indonesia	1	2	3	4	5	
2	Kemampuan menyerap dan menginterpretasikan informasi ide/ petunjuk yang diberikan oleh dosen pembimbing	1	2	3	4	5	
3	Kemampuan mengemukakan dan mempertahankan ide secara sistematis selama melakukan konsultasi laporan dengan dosen pembimbing	1	2	3	4	5	
4	Kemampuan menentukan sendiri kejanggalan yang terdapat pada tulisan (Isi artikel)	1	2	3	4	5	
5	Inisiatif mengemukakan dan melengkapi data/informasi yang diperlukan	1	2	3	4	5	
Jumlah Skor							
Total Skor (Jumlahkan semua Jumlah Skor dari tiap kolom)							

Catatan : Nilai = $\frac{\text{Total Skor}}{25} \times 100 = 96$

Padang, 22 Mei 2026.....

Dosen Pembimbing,

...Azmar...Kahar...S.E.,M.M
NIP/ NIDN. 1988 0816 2023 211023

Instrumen Penilaian Magang Berdampak

CS Dipindai dengan CamScanner

REKAPITULASI PENILAIAN MAGANG

1. Nilai Kompetensi (30%)	= $80 \times 30\% = 24$
2. Nilai Disiplin dan Tanggungjawab (15%)	= $100 \times 15\% = 15$
3. Nilai Sikap (15%)	= $80 \times 15\% = 12$
4. Nilai Laporan (30%)	= $96 \times 30\% = 28.8$
5. Nilai Presentasi Laporan (10%)	= $96 \times 10\% = 9.6$

$$\begin{aligned} \text{NILAI AKHIR (NA)} &= (30\% \times \text{Kompetensi}) + (15\% \times \text{Disiplin dan Tanggungjawab}) + \\ &\quad (15\% \times \text{Sikap}) + (30\% \times \text{Laporan}) + (10\% \times \text{Presentasi Laporan}) \\ &= 24 + 15 + 12 + 28.8 + 9.6 \\ &= 89.4 \end{aligned}$$

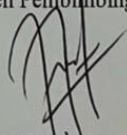
Nilai Huruf

= A

Konversi Angka Ke Huruf

Nilai Angka	Nilai Huruf
85 s.d 100	A
80 s.d 84	A-
75 s.d 79	B+
70 s.d 74	B
65 s.d 69	B-
60 s.d 64	C+
55 s.d 59	C
50 s.d 54	C-
40 s.d 49	D

Padang, 27 Juli 2016
Dosen Pembimbing


AZMEN KAMAR, S.E., M.M
NIP/NIDN. 19880816202321023