

**PENGELOLAAN PENGADAAN BAHAN MAKANAN (*PERISHABLES*)
DI HOTEL LUMINOR JAMBI**

SKRIPSI

*Diajukan Kepada Tim Penguji Skripsi Jurusan Pariwisata
Sebagai Salah Satu Persyaratan Guna Memperoleh
Gelara Sarjana Sains Terapan*



**Oleh:
RINGGO PRADIKDO UTOMO
14135034/ 2014**

**PROGRAM STUDI D4 MANAJEMEN PERHOTELAN
JURUSAN PARIWISATA
FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN
UNIVERSITAS NEGERI PADANG
2018**

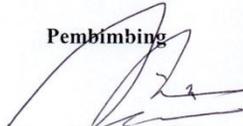
HALAMAN PERSETUJUAN SKRIPSI
PENGELOLAAN PENGADAAN BAHAN MAKANAN (*PERISHABLES*)
DI HOTEL LUMINOR JAMBI

Nama : Ringgo Pradikdo Utomo
Nim/BP : 14135034/2014
Prodi : D4 Manajemen Perhotelan
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

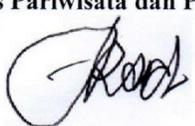
Padang, Agustus 2018

Disetujui Oleh

Pembimbing


Kasmita S.Pd. M.Si
NIP. 19700924 200312 2001

Mengetahui
Ketua Jurusan Pariwisata
Fakultas Pariwisata dan Perhotelan


Dra. Ira Meirina Chair, M.Pd
NIP. 19620530 198803 2001

HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI

**Dinyatakan Lulus Setelah Dipertahankan di Depan Tim Penguji Skripsi
Program Studi D4 Manajemen Perhotelan Jurusan Pariwisata
Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang**

Judul : Pengelolaan Pengadaan Bahan Makanan (*Perishables*)
di Hotel Luminor Jambi
Nama : Ringgo Pradikdo Utomo
Nim/BP : 14135034/2014
Prodi : D4 Manajemen Perhotelan
Jurusan : Pariwisata
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Padang, Agustus 2018

Tim Penguji

	Nama	Tanda Tangan
Ketua	: Kasmita S.Pd M, Si	1. 
Anggota	: Kurnia Illahi Manvi SST.Par.,M.Par	2. 
	Feri Ferdian SST. MM	3. 

SURAT PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Ringgo Pradikdo utomo

Nim/BP : 14135034/2014

Jurusan : Pariwisata

Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Dengan ini menyatakan bahwa skripsi saya yang berjudul:

“Pengelolaan Pengadaan Bahan Makanan (*Perishables*) di Hotel Luminor Jambi”

adalah benar merupakan hasil karya saya dan bukan merupakan plagiat dari karya orang lain. Apabila suatu saat terbukti saya melakukan plagiat, maka saya bersedia diproses dan menerima sanksi akademis maupun hukum sesuai dengan ketentuan yang berlaku, baik dari Institusi Universitas Negeri Padang maupun di Masyarakat Negara.

Demikianlah surat ini saya buat dengan penuh kesadaran dan tanggung jawab sebagai anggota masyarakat ilmiah.

Diketahui,

Ketua Jurusan Pariwisata FPP UNP

Dra. Ira Meirina Chair, M.Pd
NIP. 19620530 198803 2001

Saya yang menyatakan,



Ringgo Pradikdo Utomo
NIM. 14135034/ 2014

ABSTRAK

Ringgo Pradikdo Utomo, 2018. “Pengelolaan Pengadaan Bahan Makanan (*Perishables*) di Hotel Luminor Jambi”. *Skripsi*. Jurusan Pariwisata, Fakultas Pariwisata dan Perhotelan, Universitas Negeri Padang.

Penelitian ini dilatarbelakangi oleh kondisi pengelolaan pengadaan bahan makanan (*perishables*) yang belum baik di Hotel Luminor Jambi. Penelitian ini bertujuan untuk mendeskripsikan bagaimana pengelolaan (perencanaan, pengorganisasian, pengarahan, pengawasan dan evaluasi) pengadaan bahan makanan (*perishables*) yang bersumber dari nabati yang mencakup: (a) pembelian, (b) penerimaan dan (c) gudang (penyimpanan dan pengeluaran).

Penelitian ini adalah penelitian deskriptif dengan data kualitatif. Jenis data yang digunakan data primer dan data sekunder. Teknik pengumpulan data dilakukan dengan menggunakan metode observasi, wawancara, dan dokumentasi yang melibatkan pengelola pengadaan bahan makanan (*perishables*) yaitu petugas *Purchasing, Cost Control, Receiving, Admin F&B, Executive Chef, Staff Kitchen* dan *Supplier* Hotel Luminor Jambi. Teknik analisis data kualitatif yang meliputi tiga alur kegiatan yakni: reduksi data, penyajian data, dan pengambilan kesimpulan.

Hasil penelitian ditemukan beberapa hal yang berkaitan dengan pengelolaan pengadaan bahan makanan *perishables* yang fokus bersumber dari nabati yaitu: 1) perencanaan pembelian yang belum baik, petugas *purchasing* belum bisa mencari *supplier* dengan kontrak harga yang tetap dalam waktu tertentu dan pengorderan bahan yang mendadak. 2) pengawasan penerimaan belum baik, *executive chef* dan *cost control* tidak mengawasi dan membiarkan petugas *receiving* menyusun bahan yang sudah ditimbang diletakkan di lantai dengan bertumpuk dan tidak disusun berdasarkan jenisnya. 3) pengorganisasian dalam penyimpanan dan pengeluaran belum baik, *executive chef* hanya menunjuk staff yang *incharge* pada pagi hari. Begitu juga pengawasan yang jarang dilaksanakan saat proses penyimpanan dan pengeluaran membuat *staff kitchen* hanya menyimpan bahan makanan *perishables* nabati dengan tidak memperhatikan penyusunannya, ada juga yang tidak di *wrap* dengan benar dan mengeluarkan bahan secara tidak teratur.

Kata Kunci: Pengelolaan, Pengadaan, Bahan Makanan *Perishables*

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis ucapkan kehadirat Tuhan Yang Maha Esa yang telah memberikan rahmat dan berkat-Nya serta kemudahan bagi penulis sehingga dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul “**Pengelolaan Pengadaan Bahan Makanan (*Perishables*) di Hotel Luminor Jambi**”. Skripsi ini dibuat untuk melengkapi persyaratan memperoleh gelar Sarjana Sains Terapan pada Jurusan Pariwisata Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.

Dalam proses penyusunan skripsi ini, penulis telah banyak mendapatkan bantuan dan dukungan dari berbagai pihak. Untuk itu pada kesempatan ini penulis menyampaikan ucapan terima kasih yang tak terhingga kepada:

1. Ibu Dra. Ernawati, M.Pd Ph.D, selaku Dekan FPP Universitas Negeri Padang.
2. Ibu Dra. Ira Meirina Chair, M.Pd, selaku Penasehat Akademik sekaligus Ketua Jurusan Pariwisata, FPP Universitas Negeri Padang yang telah memberikan nasehat-nasehat dan dorongan yang sangat membantu penulis dalam menyelesaikan skripsi ini.
3. Ibu Kasmita, S.Pd. M.Si, selaku Pembimbing yang telah meluangkan waktu untuk memberikan bimbingan, pemikiran dan pengarahan yang sangat berarti dalam penulisan skripsi ini.
4. Bapak Kurnia Illahi Manvi, SST.Par. M.Par dan Bapak Feri Ferdian SST. MM, selaku tim penguji ujian skripsi yang telah memberi kritik dan saran untuk kesempurnaan skripsi ini.
5. Seluruh staff pengajar, teknisi dan administrasi pada Jurusan Pariwisata Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.

6. Bapak Dedi Warja selaku *General Manager* Hotel Luminor Jambi.
7. Ibu Sri Oktavia, selaku *Human Resources Manager* Hotel Luminor Jambi.
8. Manajemen dan karyawan Hotel Luminor Jambi yang telah memberikan izin dan meluangkan waktu untuk membantu penulis dalam penelitian dan menyelesaikan skripsi ini.
9. Kedua orang tua, adik-adik, sanak famili serta teman-teman yang telah menemani dan selalu memberi dukungan, terima kasih atas doa dan dukungan yang telah diberikan sehingga penulis mampu menyelesaikan skripsi ini.
10. Berbagai pihak yang telah membantu penulis untuk menyelesaikan skripsi ini.

Semoga bantuan yang telah diberikan diberkahi dan mendapatkan balasan yang berlipat ganda dari Allah SWT. Akhirnya, penulis juga berharap agar skripsi ini dapat bermanfaat bagi kita semua.

Padang, Agustus 2018
Penulis

Ringgo Pradikdo Utomo
Nim: 14135034

DAFTAR ISI

Halaman

HALAMAN PERSETUJUAN SKRIPSI	
HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI	
SURAT TIDAK PLAGIAT	
ABSTRAK	i
KATA PENGANTAR.....	ii
DAFTAR ISI.....	iv
DAFTAR TABEL	vi
DAFTAR GAMBAR.....	vii
DAFTAR LAMPIRAN	viii
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang	1
B. Identifikasi Masalah	9
C. Fokus Masalah	9
D. Rumusan Masalah	10
E. Tujuan penelitian.....	10
F. Manfaat penelitian.....	11
BAB II KAJIAN PUSTAKA	
A. Kajian Teori	12
1. Pengelolaan	12
a. Fungsi pengelolaan.....	13
2. Bahan Makanan <i>Perishables</i>	18
a. Jenis bahan makanan <i>perishables</i>	19
3. Pengadaan	22
a. Fungsi terkait pengadaan.....	23
B. Kerangka Konseptual	34
C. Pertanyaan Penelitian	35
BAB III METODOLOGI PENILAIAN	
A. Jenis Penelitian	36
B. Lokasi Penelitian	36
C. Informan Penelitian	36
D. Definisi Operasional Variabel	37
E. Jenis Data dan Teknik Pengumpulan Data	38
F. Instrumen Penelitian.....	40
G. Teknik Analisis Data	41
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	
A. Hasil Penelitian	44
1. Temuan Umum.....	44

a.	Sejarah Hotel Luminor Jambi	44
b.	Fasilitas Hotel Luminor Jambi	45
2.	Temuan Khusus.....	52
a.	Pembelian (<i>Purchasing</i>).....	52
1)	Perencanaan.....	52
2)	Pengorganisasian	55
3)	Pengarahan	59
4)	Pengawasan	62
5)	Evaluasi	66
b.	Penerimaan (<i>Receiving</i>)	70
1)	Perencanaan.....	70
2)	Pengorganisasian	73
3)	Pengarahan	76
4)	Pengawasan	78
5)	Evaluasi	81
c.	Gudang	84
1)	Penyimpanan (<i>Storing</i>).....	84
a)	Perencanaan.....	84
b)	Pengorganisasian.....	86
c)	Pengarahan	90
d)	Pengawasan	93
e)	Evaluasi.....	95
2)	Pengeluaran (<i>Issuing</i>).....	97
a)	Perencanaan.....	97
b)	Pengorganisasian.....	100
c)	Pengarahan	102
d)	Pengawasan	105
e)	Evaluasi.....	107
B.	Pembahasan.....	110
1.	Pembelian (<i>Purchasing</i>).....	111
2.	Penerimaan (<i>Receiving</i>)	113
3.	Gudang	115
a.	Penyimpanan (<i>Storing</i>).....	115
b.	Pengeluaran (<i>Issuing</i>).....	118
BAB V PENUTUP		
A.	Kesimpulan	121
B.	Saran.....	123
DAFTAR PUSTAKA		125

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 1. Kisi-Kisi Instrumen Penelitian.....	41
Tabel 2. Tipe Kamar Hotel Luminor Jambi	46

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 1. Sawi Putih Tidak Bagus	7
Gambar 2. Sawi Putih yang Bagus.....	7
Gambar 3. Buah dan sayuran yang menumpuk	8
Gambar 4. Penyimpanan Buah.....	8
Gambar 5. Proses Pengadaan Barang	24
Gambar 6. Kerangka Konseptual	35
Gambar 7. <i>Deluxe Room</i>	46
Gambar 8. <i>Executive Room</i>	47
Gambar 9. <i>Suite Room</i>	47
Gambar 10. <i>Market List</i>	173
Gambar 11. <i>PURCHASING REQUISITION (PR)</i>	173
Gambar 12. <i>PURCHASING ORDER (PO)</i>	174
Gambar 13. <i>BANQUET EVENT ORDER (BEO)</i>	174
Gambar 14. <i>CHECKLIST MENU BEO</i>	175
Gambar 15. <i>INVOICE/NOTA</i>	176
Gambar 16. <i>DAILY RECEIVING REPORT</i>	176
Gambar 17. <i>Buku Expedisi</i>	177
Gambar 18. Proses penerimaan barang	178
Gambar 19. Proses penerimaan barang	178
Gambar 20. Proses pendistribusian barang	179
Gambar 21. Proses pendistribusian barang	179
Gambar 22. Penyimpanan sayur-sayuan	180
Gambar 23. Penyimpanan sayur-sayuan	180
Gambar 24. Penyimpanan buah-buahan	181
Gambar 25. Penyimpanan buah-buahan	181
Gambar 26. <i>Daily Report Flash Cost</i>	182
Gambar 27. <i>Print out item inventory</i>	183
Gambar 28. <i>Print out item inventory</i>	184
Gambar 29. <i>Inventory Cost F&B</i>	185

DAFTAR LAMPIRAN

Halaman

1. Pedoman Wawancara.....	128
2. Hasil Wawancara	140
3. Panduan Observasi.....	167
4. Dokumentasi Wawancara	186
5. Surat Izin penelitian Dari Fakultas	187
6. Surat Balasan Dari Hotel Luminor Jambi.....	188
7. Bukti Acc Sidang Skripsi.....	189
8. Surat Tugas Penguji	190
9. Lembar Konsultasi	191

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Industri Perhotelan adalah salah satu industri yang berperan penting dalam perkembangan ekonomi dan dunia pariwisata di Indonesia. Sulastiyono (2011: 5), “Hotel adalah suatu perusahaan yang dikelola oleh pemiliknya dengan menyediakan pelayanan makanan, minuman dan fasilitas kamar untuk tidur kepada orang-orang yang melakukan perjalanan dan mampu membayar dengan jumlah yang wajar sesuai dengan pelayanan yang diterima tanpa adanya perjanjian khusus”. Setiap orang mempunyai aktivitas berpergian yang menjauhkan mereka untuk sementara dari rumah, baik dalam tujuan bisnis, dinas luar, wisata dan lain-lain. Semua dilakukan untuk mengisi liburan dan juga tanggung jawab yang biasa dilakukan sehari-hari. Maka untuk itu hotel dibuat sebagai rumah pengganti bagi siapapun dan dimanapun yang akan menjadikan mereka sebagai tamu.

Hotel memberikan jasa atau pelayanan yang prima dijalankan dengan bangunan yang menyediakan akomodasi yang dikelola secara komersial. Untuk mendukung pelayanan prima yang diberikan kepada setiap konsumen maka hotel melengkapi segala kebutuhan pendukung dimulai dari sistem pengelolaan yang baik, struktur organisasi yang terintegrasi dalam menjalankan bidang perhotelan hingga *job and description* (tugas dan tanggung jawab yang jelas) dalam menjalankan

fungsi dan tugas sesuai dengan struktur organisasi yang telah ditetapkan. Setiap hotel memiliki sistem dan struktur organisasi sebagai suatu kesatuan yang saling berhubungan dan bekerjasama dengan baik. Wiyasha (2010: 13) menjelaskan bahwa:

“Sistem hotel mencakup berbagai aktivitas yang dijalankan oleh berbagai *department*, yaitu: kantor depan (*front office*), tata hidangan (*food and beverage service*), tata graha (*housekeeping*), tata boga (*food and beverage product*), pemasaran (*sales and marketing*), personalia (*human resources*), keuangan (*accounting*), pengendalian biaya (*cost control*), teknik dan pemeliharaan (*engineering*), dan keamanan (*security*)”.

Food and beverage product adalah salah satu departemen yang berada didalam hotel yang menangani terkait makanan, baik makanan tradisional maupun internasional. Menurut Arief (2005: 113) menyebutkan bahwa, “*Food and beverage department* yaitu bagian yang bertugas mengolah, memproduksi dan menyajikan makanan dan minuman untuk keperluan tamu hotel, baik dalam kamar, restoran/*coffee/shop*, *banquet* (resepsi pertemuan), makanan karyawan, dan sebagainya”.

Bagi industri perhotelan *Food and beverage product department* merupakan urat nadi perusahaan. Maju mundurnya perusahaan, untung dan ruginya perusahaan dapat ditinjau dari jalannya baik teknis maupun administrasi. Dasar dan tujuan menyajikan makanan yang tersusun baik dan lezat pada tamu, serta meningkatkan kemajuan dan keuntungan bagi jalannya perusahaan. Sehingga hotel mampu menghindari makanan yang majemuk dan menyebabkan orang tidak nafsu makan. Untuk memenuhi hal tersebut, susunan makanan dan menu harus setiap kali diganti dengan

memilih bahan-bahan makanan yang mengandung gizi serta zat-zat yang sangat dibutuhkan manusia.

Suatu makanan yang baik pasti ditunjang dengan bahan makanan yang berkualitas baik pula. Menurut Sulaiman (2013: 3), “Bahan makanan adalah segala sesuatu yang dapat diolah menjadi makanan. Bahan makanan tersebut dapat dikelompokkan menjadi dua kelompok berdasarkan sumbernya, yaitu bahan makanan nabati yang berasal dari tumbuh-tumbuhan dan bahan makan makanan hewani yang berasal dari binatang atau hewan termasuk telur”. Setiap bahan makanan memiliki karakteristik bahan makanan memiliki karakteristik dan ketahanan yang berbeda. Bahan makanan yang cepat rusak disebut bahan makanan *perishables*.

Menurut Fadiati (2011: 96), “Bahan makanan *perishables* adalah bahan makanan yang mudah rusak. Barang ini perlu disimpan secara khusus dengan fasilitas pendingin yang baik dan menurut jumlah barang”. Bahan makanan *perishables* yang bersumber dari nabati lebih banyak dibutuhkan dan dibeli setiap hari oleh hotel daripada bahan yang bersumber dari hewani. Oleh sebab itu suatu industri penyelenggara yang berhubungan dengan makanan harus mengetahui setiap karakteristik dari setiap bahan makanan. Setiap industri sangat perlu mengetahui jenis-jenis bahan makanan termasuk kualitas, sifat bahan, daya simpan dan kegunaan bahan bahan tersebut. Kualitas dari makanan yang diolah sangat tergantung dari kualitas bahan makanan yang digunakan. Disamping jenis

bahan makanan, perlu juga diketahui daya simpan bahan tersebut baik di dalam ruang pendingin, maupun ruang pembeku, karena masing-masing bahan memiliki daya simpan yang berbeda-beda. Hal yang perlu juga diperhatikan mengenai pengelolaan pengadaan bahan makanan tersebut.

Pengelolaan bahan makanan sangat perlu dibutuhkan untuk menjaga kualitas bahan makanan yang diperlukan. Adisasmita (2011: 22) mengemukakan bahwa, “Pengelolaan bukan hanya melaksanakan suatu kegiatan, akan tetapi merupakan rangkaian kegiatan yang meliputi fungsi-fungsi manajemen, seperti perencanaan, pelaksanaan, dan pengawasan untuk mencapai tujuan secara efektif dan efisien”. Selanjutnya Turban dkk (2010: 234), “Pengadaan adalah koordinasi semua aktivitas-aktivitas yang berhubungan dengan pembelian barang-barang dan jasa yang dibutuhkan untuk melengkapi misi organisasi”. Dalam pengadaan bahan makanan yang perlu diperhatikan adalah aktivitas pembelian, penerimaan dan gudang (penyimpanan dan pengeluaran). *Frekuensi* pembelian makanan yang relatif tinggi memerlukan pengelolaan bahan makanan yang tepat. Menurut Siagian (2007 : 33), “Fungsi–fungsi pengelolaan terdiri dari perencanaan (*planning*), pengorganisasian (*organizing*), pengarahan (*actuating*), pengawasan (*controlling*), dan penilaian (*evaluation*). Aktivitas pengelolaan bertujuan agar perusahaan mendapat bahan makanan yang dibutuhkan dengan harga bersaing, dalam jumlah yang memadai, pada waktu yang tepat, dan dengan kualitas yang sesuai ketentuan. Salah satu hotel yang melakukan Pengadaan barang adalah Hotel Luminor Jambi.

Luminor Hotel adalah salah satu *property* dibawah Group Waringin Hospitality yang telah mempunyai beberapa *brand* khususnya untuk Hotel 88 dan Luminor yang sudah tersebar di berbagai daerah seperti Jakarta, Bandung, Banjarmasin, Yogyakarta, Ambon, Jambi, Surabaya, Jember dan daerah lain di Sekuruh Indonesia. Luminor Hotel Jambi beralamat di Jln. Mpu Gandring No. 72 C, Kebun Jeruk Solok Sipin, Kecamatan Danau Sipin – Kota Jambi. Luminor Hotel Jambi memiliki 98 kamar yang terdiri dari *Deluxe, Executive dan Suite, 3 Meeting Room, 1 Ballroom, Rock & Sugar Coffe and Bistro*. Luminor Hotel Jambi mengangkat tema melestarikan budaya jambi, ditandai dengan makanan yang bervariasi khas Jambi dan pakaian karyawan yang menggunakan pakaian tradisional melayu jambi yaitu tengkuluk dan teluk balangau. Hotel Luminor Jambi memiliki 8 departemen, yaitu: *Front Office Department, Housekeeping Department, F & B Service department, F & B Product Department, Human Resources Department, Sales & Marketing Department, Engineering Department dan Accounting Department*.

Berdasarkan hasil pengamatan yang penulis lakukan selama melaksanakan kegiatan Pengalaman Lapangan Industri di Hotel Luminor Jambi pada bulan Agustus sampai dengan Desember tahun 2017, penulis mengetahui bahwa adanya masalah yang ditemukan saat melaksanakan Pengalaman Lapangan industri yaitu dalam pelaksanaan pembuatan *Daily Market List (DML)* yang dibuat *user* masih ada yang belum tercatat/tertinggal, sehingga terjadi meminta barang secara mendadak

dengan bagian *Purchasing*. Hal ini berpengaruh pada saat pemesanan barang tersebut. *Purchasing* menjadi tergesa gesa dalam mencari barang tersebut dan memilih *supplier*. Sehingga ada ditemukan adanya barang yang dipesan oleh *purchasing* berbeda yang didatangkan oleh *supplier*.

Adanya menu yang dipesan oleh tamu tidak dapat dipenuhi. Hal ini merupakan akibat dari tidak tersedianya bahan utama menu tersebut pada saat pemesanan, sehingga bagian *kitchen* melakukan perubahan menu. menurut *staff kitchen* bahan yang sering tidak ada adalah tempe untuk menu mendoan yang habis dipakai begitu pula untuk *breakfast* kacang kulit dan jagung yang stoknya selalu habis. Kekurangan barang akan mengakibatkan terhambatnya proses operasional dan tidak terpenuhinya kebutuhan pelanggan. Kemudian kelancaran komunikasi antar karyawan merupakan hal yang sangat penting.

Adanya bahan makanan yang datang tidak sesuai dengan kualitas yang ada. Hal ini dapat dilihat di gambar 1 dibawah dimana merupakan sawi putih yang didatangkan oleh *supplier* tidak segar dan kelihatan tua, daunnya sudah berwarna hijau, ada juga beberapa daunnya yang patah, bahan makanan ini akan mempengaruhi kualitas dan rasa makanan yang akan disajikan terhadap tamu, berbanding terbalik dengan gambar 2 yang merupakan sawi putih yang segar, warna daunnya masih hijau keputih-putihan, kalau diolah pasti akan membuat nafsu makan bertambah dengan rasa yang gurih. Sawi seperti inilah yang diminta oleh pihak Hotel.



Gambar 1. Sawi Putih Tidak Bagus
Sumber: Dokumentasi penulis 2018



Gambar 2. Sawi Putih Yang Bagus
Sumber: SparklePush.com

Pelaksanaan pengambilan barang dari tempat penerimaan barang yang lama oleh *staff kitchen*. Petugas *Receiving* memberitahukan kepada bagian *kitchen* bahwa barang pesanan dari *supplier* melalui *Purchasing Order* (PO) sudah datang dari *supplier* dan dapat diambil, seharusnya *staff kitchen* langsung membawa barang ke *kitchen*. Namun karena pengawasan yang kurang dari *executive chef*, sehingga *staff kitchen* terlalu lama dalam

pengambilan barang tersebut, membuat barang tersebut kering menumpuk di depan *store room*. Hal ini bisa dilihat dari gambar 3 di bawah ini



Gambar 3. Buah dan sayuran yang menumpuk
Sumber: Dokumentasi penulis 2018

Pelaksanaan penyimpanan buah yang susunannya berantakan dan tidak sesuai dengan jenis buah, hal ini bisa dilihat pada gambar 4 dibawah ini yaitu buah-buahan cuma diletakkan dalam *container* bersama dengan barang-barang lain didalam gudang dan tidak disimpan didalam *chilled room*. Sehingga buah tersebut mudah rusak karena tidak berada disuhu yang dingin.



Gambar 4. Penyimpanan buah
Sumber: Dokumentasi penulis 2018

Masalah lain terlihat pada kegiatan *inventory* setiap akhir bulan. Terdapat banyak barang kebutuhan *kitchen* yang telah dipesan dan disimpan, namun terkadang berlebih. Hal ini membuktikan bahwa

perencanaan kebutuhan yang kurang tepat dilakukan oleh *user* bagian *kitchen*. Menurut Suarsana (2007: 3), “Dapat dipastikan bahwa, apabila sejak awal perencanaan pembelian yang sudah menyalahi aturan dan prosedur maka akibat yang ditimbulkan adalah kerugian karena *cost percentage* yang dihsilkan akan tidak tercapai standar dan akan meleset dengan yang sudah ditetapkan oleh manajemen sebelumnya”.

Berdasarkan uraian latar belakang permasalahan diatas, maka penulis tertarik untuk melakukan penelitian tentang “**Pengelolaan Pengadaan Bahan Makanan (*Perishables*) di Hotel Luminor Jambi**”.

B. Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas, terdapat beberapa identifikasi masalah yang ditemukan pada Hotel Luminor Jambi, antara lain:

1. Pelaksanaan pembuatan *Daily Market List* masih ada barang yang belum tercatat, sehingga terjadi permintaan barang susulan pada *purhasing* yang kesanya mendadak.
2. Bahan makanan untuk menu yang telah dipesan ada yang tidak tersedia.
3. Kualitas barang yang tidak sesuai dengan apa yang sudah ditentukan oleh bagian *purchasing*.
4. Proses pelaksanaan pengambilan barang membutuhkan waktu yang lama oleh staff *f&b product* .
5. Pelaksanaan penyimpanan buah buahan yang berantakan dan tidak disusun dengan rapi.

6. Kurang teliti dalam perencanaan pengadaan bahan makanan, yang berakibat berlebih pada saat *inventory* bulanan.

C. Fokus Masalah

Berdasarkan latar belakang dan identifikasi masalah di atas, terdapat banyak masalah pengadaan bahan makanan yang bersumber dari nabati, maka pada penelitian ini aktivitas yang dilakukan fokus pada pengelolaan (perencanaan, pengorganisasian, pengarahan, pengawasan dan penilaian) pengadaan bahan makanan (*perishables*) yang bersumber dari nabati di Hotel Luminor Jambi di tinjau dari pembelian, penerimaan dan gudang (penyimpanan dan pengeluaran).

D. Rumusan masalah

Dari latar belakang yang telah diuraikan di atas, maka perumusan masalah adalah bagaimana pengelolaan (perencanaan, pengorganisasian, pengarahan, pengawasan dan penilaian) pengadaan bahan makanan (*perishables*) yang bersumber dari nabati di Hotel Luminor Jambi di tinjau dari pembelian, penerimaan dan gudang (penyimpanan dan pengeluaran) ?

E. Tujuan penelitian

1. Tujuan Umum

Tujuan umum dari penelitian ini adalah untuk mendeskripsikan pengelolaan pengadaan bahan makanan (*perishables*) di Hotel Luminor Jambi.

2. Tujuan Khusus

Tujuan khusus dari penelitian ini adalah mendeskripsikan pengelolaan(perencanaan, pengorganisasian, pengarahan, pengawasan dan penilaian) pengadaan bahan makanan (*perishables*) yang bersumber dari nabati di Hotel Luminor Jambi di tinjau dari pembelian, penerimaan dan gudang (penyimpanan dan pengeluaran).

F. Manfaat penelitian

1. Bagi manajemen Hotel Luminor Jambi.

Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberi masukan kepada manajemen hotel agar lebih memperhatikan pengelolaan pengadaan bahan makanan (*perishables*) yang bersumber dari nabati yang lebih baik, untuk menjaga kualitas makanan yang diberikan kepada tamu hotel.

2. Bagi Jurusan Pariwisata Universitas Negeri Padang.

Menambah dan memperkaya penelitian di Universitas Negeri Padang, khususnya pada Jurusan Pariwisata Program Studi Manajemen Perhotelan tentang sumber daya manusia.

3. Bagi Penulis.

Untuk memenuhi persyaratan memperoleh gelar Sarjana Sains Terapan. Selain itu agar penulis mengetahui masalah-masalah nyata yang terdapat dalam industri agar menjadi bahan pertimbangan dan perbandingan terhadap teori-teori yang diperoleh saat kuliah.