

ANALISIS PROSEDUR PENGADAAN BAHAN MAKANAN DI HOTEL RENAISSANCE BALI ULUWATU RESORT & SPA

I Komang Arya Darmawan
aryadarmawan01@gmail.com
Politeknik Pariwisata Bali

ABSTRAK

Usaha hotel adalah usaha yang menyediakan akomodasi dan pelayanan jasa makanan dan minuman, dan memiliki berbagai departemen yang bersangkutan. Salah satunya departemen Finance. Dimana departemen Finance memiliki peran yang sangat penting dalam pengadaan bahan makanan. Dalam prosedur pengadaan makanan melibatkan beberapa section yaitu Purchasing, Receiving dan Storekeeper. Prosedur pengadaan bahan makanan diawali dengan pembelian bahan makanan, penerimaan bahan makanan, penyimpanan bahan makanan, dan pengeluaran bahan makanan. Tujuan penelitian ini untuk mengetahui bagaimana prosedur pengadaan bahan makanan yang terjadi di hotel Renaissance Bali Uluwatu Resort & Spa pada tahun 2023. Penelitian ini menggunakan Teknik deskriptif kualitatif dengan memperoleh data melalui dokumentasi, observasi dan wawancara dengan staff purchasing, receiving dan storekeeper. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa bagian receiving mengalami perbedaan dengan konsep dari Wiyasha.

Kata Kunci: Prosedur Pembelian, Prosedur Penerimaan, Prosedur Penyimpanan.

ABSTRACT

A hotel business is a business that provides accommodation and food and beverage services, and has various apartments in question. One of them is the Finance department. Where the Finance department has a very important role in the procurement of foodstuffs. The food preparation procedure involves several sections, namely Purchasing, Receiving and Storekeeper. The procedure for procurement of foodstuffs begins with the purchase of foodstuffs, receipt of foodstuffs, storage of foodstuffs, and production of foodstuffs. The purpose of this study is to find out how the food procurement procedure occurred at the Renaissance Bali Uluwatu Resort & Spa hotel in 2023. The research employs a qualitative descriptive technique, collecting data through documentation, observation, and interviews with staff in purchasing, receiving, and storekeeping. The findings indicate that the receiving section shows differences from the concept proposed by Wiyasha.

Keywords: Purchasing Procedure, Receiving Procedure, Storing Procedure.

PENDAHULUAN

Pulau Bali merupakan salah satu destinasi wisata unggulan di Indonesia yang dikenal secara global. Daya tarik utamanya terletak pada keindahan alam, kekayaan budaya, tradisi yang masih lestari, serta keramahan masyarakat lokal yang menyambut wisatawan dengan baik (BPS Bali, 2023). Pariwisata di Bali telah menjadi sektor utama yang memberikan kontribusi besar terhadap perekonomian daerah maupun nasional (Wardana, 2021). Di balik pesatnya perkembangan pariwisata ini, akomodasi seperti hotel berperan penting dalam menunjang kenyamanan wisatawan selama berlibur (Santika, 2020). Kebutuhan akan akomodasi berkualitas di Bali terus meningkat seiring dengan pertumbuhan jumlah wisatawan yang datang ke pulau ini (Prabowo, 2022). Hotel Renaissance Bali Uluwatu Resort & Spa merupakan salah satu hotel berbintang lima yang berlokasi di Kabupaten Badung, Bali.

Hotel ini menawarkan layanan penginapan, makanan, dan minuman dengan standar internasional yang tinggi (Marriott International, 2024). Selain menjaga kualitas pelayanan, Renaissance Bali Uluwatu Resort & Spa juga berupaya untuk memberikan pengalaman menginap yang berkesan bagi tamunya. Salah satu faktor penting dalam operasional hotel

ini adalah pengelolaan pengadaan bahan makanan yang efisien, terutama dalam Departemen Keuangan yang bertugas untuk memastikan efisiensi biaya dan kualitas yang diharapkan dalam proses penyajian makanan (Suharto, 2023).

Pengadaan bahan makanan di hotel melibatkan beberapa bagian penting, seperti Purchasing, Receiving, dan Storekeeper. Menurut Bartono (2005:103), proses pengadaan ini mencakup pembelian, penerimaan, penyimpanan, hingga pengeluaran bahan makanan. Setiap bagian dalam proses ini memiliki peran dan tanggung jawab yang berbeda, namun perlu bekerja sama secara erat agar proses pengadaan berjalan dengan baik. Tantangan dalam pengelolaan pengadaan bahan makanan sering kali muncul, baik dalam hal kualitas bahan, ketepatan waktu pengiriman, hingga efisiensi biaya, yang apabila tidak dikelola dengan baik dapat menyebabkan kerugian bagi hotel (Andari, 2022).

Dalam praktiknya, Renaissance Bali Uluwatu Resort & Spa sering menghadapi masalah pada tahap penerimaan bahan makanan, di mana barang diterima tanpa Purchase Order atau kuantitas barang yang tidak sesuai dengan permintaan. Permasalahan tersebut berpotensi meningkatkan biaya aktual pengadaan bahan makanan (actual food cost) yang lebih tinggi dari biaya standar yang ditetapkan (standard food cost).

Berdasarkan fenomena tersebut, penelitian ini bertujuan untuk menganalisis prosedur pengadaan bahan makanan di Renaissance Bali Uluwatu Resort & Spa tahun 2023, dengan mengacu pada konsep yang diusulkan oleh Wiyasha mengenai pembelian, penerimaan, penyimpanan, dan pengeluaran bahan makanan.

METODOLOGI

Penelitian ini berfokus pada analisis prosedur pengadaan bahan makanan di Renaissance Bali Uluwatu Resort & Spa, dengan objek penelitian berupa proses pembelian, penerimaan, penyimpanan, dan pengeluaran bahan makanan. Lokasi penelitian diadakan di Renaissance Bali Uluwatu Resort & Spa, Jalan Pantai Balangan 1 No. 1, Uluwatu, Bali, Indonesia, selama enam bulan, dari Januari hingga Juni 2023. Data yang diperoleh mencakup wawancara dengan staf yang terlibat dalam pengadaan bahan makanan, observasi langsung di lapangan, dan pengumpulan dokumen terkait prosedur pengadaan.

Teknik pengumpulan data dalam penelitian ini terdiri dari wawancara dengan Purchasing, Receiving, Storekeeper, dan Accounting Supervisor untuk mendapatkan informasi tentang prosedur pengadaan bahan makanan di hotel. Selain itu, observasi dilakukan untuk melihat langsung bagaimana proses pengadaan dilaksanakan. Dokumentasi berupa laporan pengadaan bahan makanan, Purchase Order, dan nota penerimaan barang juga dianalisis untuk mendukung temuan dari wawancara dan observasi.

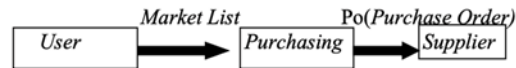
Data yang diperoleh dibagi menjadi data primer dan data sekunder. Data primer berasal dari hasil wawancara dan observasi langsung, sementara data sekunder berupa dokumen internal hotel. Analisis data dilakukan menggunakan teknik deskriptif kualitatif, yang bertujuan untuk menggambarkan kondisi prosedur pengadaan bahan makanan di hotel secara mendetail. Data yang diperoleh dianalisis dengan membandingkan prosedur yang dilakukan di hotel dengan konsep pengadaan bahan makanan yang diusulkan oleh Wiyasha. Hasil analisis ini diharapkan dapat mengidentifikasi tantangan dan permasalahan dalam proses pengadaan bahan makanan di Renaissance Bali Uluwatu Resort & Spa, serta memberikan rekomendasi perbaikan yang relevan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Pembelian Bahan Makanan

Tahap pembelian bahan makanan di hotel merupakan bagian penting dari proses pengadaan, di mana bagian purchasing bertanggung jawab untuk melakukan pemesanan

bahan makanan yang dibutuhkan oleh dapur. Pembelian dilakukan berdasarkan permintaan dari departemen terkait melalui sistem yang digunakan oleh hotel.



Gambar 1 Prosedur pembelian bahan makanan

Proses pembelian bahan makanan di Renaissance Bali Uluwatu Resort & Spa dimulai dengan permintaan dari departemen dapur, yang disampaikan melalui sistem Visual Hotel Program (VHP). Bagian purchasing bertanggung jawab untuk melakukan pemesanan berdasarkan permintaan tersebut, dengan mempertimbangkan kualitas dan harga bahan makanan dari beberapa supplier.

Namun, hasil penelitian menunjukkan bahwa proses negosiasi harga belum sepenuhnya optimal. Terdapat beberapa kasus di mana harga bahan makanan mengalami kenaikan yang tidak terduga, yang dapat disebabkan oleh kurangnya pengawasan dalam pemilihan supplier atau negosiasi yang kurang efektif. Standar spesifikasi pembelian (purchase specification) yang ditetapkan oleh manajemen juga kadang tidak diikuti dengan konsisten, yang berdampak pada kualitas bahan yang diterima.

2. Penerimaan Bahan Makanan

Penerimaan bahan makanan adalah tahap di mana barang yang telah dipesan oleh bagian purchasing diterima oleh bagian receiving. Proses penerimaan harus memastikan bahwa bahan makanan yang diterima sesuai dengan Purchase Order, baik dari segi kuantitas maupun kualitas.



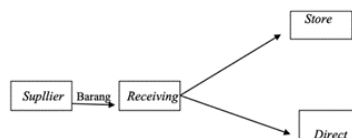
Gambar 2 Prosedur Penerimaan Bahan Makanan

Penerimaan bahan makanan di Renaissance Bali Uluwatu melibatkan bagian receiving yang bertugas memeriksa dan memastikan bahwa barang yang diterima sesuai dengan Purchase Order. Namun, hasil wawancara menunjukkan bahwa proses ini sering tidak berjalan sesuai prosedur. Terdapat kecenderungan untuk menerima barang tanpa memeriksa secara teliti kualitas dan kuantitasnya.

Hal ini berpotensi menyebabkan kerugian, karena barang yang tidak sesuai spesifikasi dapat mengakibatkan pemborosan dan menurunkan kualitas pelayanan. Selain itu, penerimaan barang yang tidak dilengkapi dengan Purchase Order yang sah menciptakan kesulitan dalam pelacakan dan pengendalian biaya.

3. Penyimpanan Bahan Makanan

Penyimpanan bahan makanan dilakukan di gudang hotel setelah bahan diterima. Proses ini memerlukan pengaturan suhu dan penataan bahan yang baik, seperti penggunaan metode First In, First Out (FIFO), untuk menjaga kualitas bahan makanan dan mencegah kerusakan.



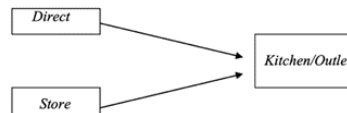
Gambar 3 Prosedur Penyimpanan Bahan Makanan

Setelah diterima, bahan makanan disimpan di gudang yang dilengkapi dengan fasilitas pendingin untuk menjaga kualitas. Prosedur penyimpanan di Renaissance Bali Uluwatu Resort & Spa harus mengikuti standar yang ketat, termasuk pengaturan suhu yang sesuai dan penerapan metode First In, First Out (FIFO) untuk meminimalkan risiko bahan yang kadaluarsa.

Namun, observasi menunjukkan bahwa penerapan metode FIFO belum dilakukan secara konsisten. Beberapa bahan yang sudah lama disimpan tidak dirotasi dengan baik, sehingga meningkatkan kemungkinan kerusakan dan pemborosan. Selain itu, pengawasan terhadap kondisi gudang juga perlu ditingkatkan untuk mencegah kerusakan akibat kelembaban atau suhu yang tidak tepat.

4. Pengeluaran Bahan Makanan

Pengeluaran bahan makanan dilakukan berdasarkan permintaan dari dapur atau departemen lain yang membutuhkan bahan untuk keperluan produksi. Pengeluaran bahan ini dilakukan melalui dua jalur utama, yaitu pengeluaran langsung untuk bahan harian dan pengeluaran melalui gudang menggunakan dokumen permintaan.



Gambar 4 Prosedur Pengeluaran Bahan Makanan

Pengeluaran bahan makanan dilakukan berdasarkan permintaan dari dapur dan departemen lain yang memerlukan bahan untuk produksi. Di Renaissance Bali Uluwatu, pengeluaran dilakukan dengan dua cara: pengeluaran langsung untuk bahan harian dan pengeluaran melalui gudang. Untuk pengeluaran dari gudang, dokumen storeroom requisition yang telah ditandatangani diperlukan sebagai bukti permintaan. Namun, ada kalanya pengeluaran bahan makanan dilakukan tanpa dokumen yang lengkap, yang menyulitkan proses monitoring dan kontrol penggunaan bahan. Ketidakakuratan dalam pencatatan pengeluaran juga dapat menyebabkan kesalahan dalam perhitungan biaya dan menambah selisih antara actual food cost dan standard food cost.

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian mengenai prosedur pengadaan bahan makanan di Renaissance Bali Uluwatu Resort & Spa, dapat disimpulkan bahwa meskipun hotel telah menerapkan prosedur yang ditetapkan, masih terdapat beberapa kendala dalam pelaksanaannya. Tahap pembelian menunjukkan adanya ketidakefisienan dalam negosiasi harga dan pemilihan supplier, sementara proses penerimaan tidak selalu dilakukan sesuai standar, dengan beberapa kasus penerimaan barang tanpa Purchase Order yang sah. Penyimpanan bahan makanan belum sepenuhnya mengikuti metode First In, First Out (FIFO), yang berpotensi menyebabkan kerugian akibat bahan makanan yang kadaluarsa. Untuk meningkatkan efisiensi dan efektivitas pengadaan bahan makanan, disarankan agar manajemen hotel melakukan evaluasi dan perbaikan pada setiap tahapan proses pengadaan. Ini meliputi peningkatan pelatihan bagi staf purchasing, memperketat prosedur penerimaan, menerapkan metode FIFO dengan konsisten, dan meningkatkan pengawasan terhadap pengeluaran bahan makanan.

DAFTAR PUSTAKA

- Andari, D. (2022). Tantangan dalam Pengelolaan Bahan Makanan di Sektor Perhotelan di Bali. *Jurnal Manajemen dan Bisnis*, 12(1), 45-60.
- Bartono. (2005). *Pengadaan Bahan Makanan dalam Industri Perhotelan*. Yogyakarta: Penerbit Universitas Gadjah Mada.
- BPS Bali. (2023). *Statistik Pariwisata Bali 2023*. Badan Pusat Statistik Provinsi Bali.
- Marriott International. (2024). *Renaissance Bali Uluwatu Resort & Spa: Our Services*. Diambil dari <https://www.marriott.com>
- Prabowo, T. (2022). Analisis Pertumbuhan Sektor Perhotelan di Bali. *Jurnal Ekonomi dan Bisnis*, 10(2), 32-48.

- Santika, R. (2020). Peran Akomodasi dalam Meningkatkan Sektor Pariwisata Bali. *Jurnal Pariwisata*, 8(3), 25-38.
- Suharto, A. (2023). *Manajemen Keuangan dalam Industri Perhotelan*. Jakarta: Penerbit Kencana.
- Wardana, I. (2021). Dampak Pariwisata terhadap Ekonomi Daerah di Bali. *Jurnal Pembangunan Daerah*, 15(4), 78-89.
- Wiyasha, I. (2011). *Manajemen Pengadaan Bahan Makanan untuk Usaha Perhotelan*. Yogyakarta: Penerbit Andi.
- Wiyasha, I. (2014). *Dasar-Dasar Manajemen Pengadaan Bahan Makanan*. Yogyakarta: Penerbit Andi.