

**PENERAPAN *MINMAX METHOD* PADA PERSEDIAAN BAHAN
MAKANAN DI THE CIPAKU GARDEN HOTEL**

PROYEK AKHIR

Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat dalam mengikuti
Seminar Usulan Penelitian
dan Persyaratan Proyek Akhir pada program studi Administrasi Hotel
Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung



Disusun oleh:

EGAN MAHESWARA ABRARDI

NIM : 201621262

**ADMINISTRASI HOTEL
SEKOLAH TINGGI PARIWISATA BANDUNG**

2020

LEMBAR PENGESAHAN (setelah sidang dan revisi)

JUDUL SKRIPSI/PROYEK AKHIR/TUGAS AKHIR

**“PENERAPAN *MINMAX METHOD* PADA PERSEDIAAN BAHAN MAKANAN DI
THE CIPAKU GARDEN HOTEL BANDUNG”**

NAMA : EGAN MAHESWARA ABRARDI
NIM : 201621262
PROGRAM STUDI : ADMINISTRASI HOTEL
JURUSAN : HOSPITALITI

Pembimbing I,



Dr. Andre Hernowo, SE., M.Si., Ak.
NIP 19670217 199303 1 001

Pembimbing II,



Pudin Saepudin, S.ST. Par., MP.Par.
NIP 19770514 200902 1 002

Bandung, 8 September 2020

Mengetahui,

Kepala Bagian Administrasi Akademik dan
Kemahasiswaan,

Andar Danova L. Goeltom, S.Sos., M.Sc

NIP.19710506 199803 1 001

Menyetujui,

Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung



Faisal, MM.Par.,CHE

NIP. 19730706 199503 1 001

MOTTO

“The world will not remember what you say, but it will certainly not forget what you have done.”

- Jack Ma

LEMBAR PERSEMBAHAN

Kepada
keluarga, teman, dan
pekerja di bidang perhotelan saat masa pandemic ini.

PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : Egan Maheswara Abrardi
Tempat/Tanggal Lahir : Sidoarjo, 20 Juni 1998
NIM : 201621262
Program Studi : Administrasi Hotel

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Proyek Akhir yang berjudul **“PENERAPAN MINMAX METHOD PADA PERSEDIAAN BAHAN MAKANAN DI THE CIPAKU GARDEN HOTEL BANDUNG”** ini adalah merupakan hasil karya dan hasil penelitian saya sendiri, bukan merupakan hasil penjiplakan, pengutipan, penyusunan oleh orang atau pihak lain atau cara-cara lain yang tidak sesuai dengan ketentuan akademik yang berlaku di STP Bandung dan etika yang berlaku dalam masyarakat keilmuan kecuali arahan dari Tim Pembimbing.
2. Dalam Proyek Akhir ini tidak terdapat karya atau pendapat yang telah ditulis atau dipublikasikan orang atau pihak lain kecuali secara tertulis dengan jelas dicantumkan sebagai acuan dalam naskah dengan disebutkan sumber, nama pengarang dan dicantumkan dalam daftar pustaka.
3. Surat Pernyataan ini saya buat dengan sesungguhnya, apabila dalam naskah Proyek Akhir ini ditemukan adanya pelanggaran atas apa yang saya nyatakan di atas, atau pelanggaran atas etika keilmuan, dan/atau ada klaim terhadap keaslian naskah ini, maka saya bersedia menerima sanksi akademik berupa pencabutan gelar yang telah diperoleh karena karya tulis ini dan sanksi lainnya sesuai dengan norma yang berlaku di Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung ini serta peraturan-peraturan terkait lainnya.
4. Demikian Surat Pernyataan ini saya buat dengan sebenar-benarnya untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Bandung, 15 Juli 2020

Yang membuat pernyataan,



Egan Maheswara A.

NIM 201621262

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk meneliti jumlah persediaan pengaman, jumlah persediaan maksimum, jumlah persediaan minimum, dan jumlah tingkat pemesanan ulang pada 7 sampel bahan makanan yang ada di The Cipaku Garden Hotel. Jenis pendekatan yang digunakan dalam penelitian ini adalah pendekatan kuantitatif dengan metode deskriptif. Data yang digunakan yaitu data persediaan barang periode November 2019 – Januari 2020, dan teknik analisis yang digunakan adalah metode *minmax*. Metode *Minmax* adalah metode yang sering kali digunakan untuk menentukan berapa jumlah persediaan pengaman, persediaan minimum, persediaan maksimum, dan kuantitas pemesanan. Dari hasil perhitungan metode *minmax*, penulis mendapatkan hasil jumlah persediaan pengaman pada sampel Kentang sebanyak 3 kg. Hasil perhitungan jumlah persediaan pengaman dengan metode *minmax* tersebut dapat mempengaruhi jumlah persediaan minimum, jumlah persediaan maksimum dan tingkat pemesanan ulang yang ideal dan menyesuaikan terhadap persediaan bahan makanan di gudang. Hal ini dilakukan agar adanya keseimbangan antara jumlah pembelian dan pemakaian untuk menghindari kekurangan maupun penumpukan bahan makanan di gudang.

Kata kunci: manajemen persediaan, metode *minmax*, The Cipaku Garden Hotel

ABSTRACT

This study discusses the amount of safety stock, the minimum amount, the minimum amount, and the minimum number of ordering 7 samples of food ingredients in The Cipaku Garden Hotel. The type used in this research is quantitative with descriptive methods. The data used are the data used for goods from November 2019 - January 2020, and the analysis technique used is the minmax method. The Minmax method is a method that is often used to determine inventory quantities, minimum requirements, maximum requirements, and order quantities. From the calculation results, the minmax method, the authors get the agreed amount in the Potato sample of 3 kg. The results of the calculation of the amount protected by the minmax method can affect the minimum amount of inventory, minimum amount and maximum level of ordering ulag which is ideal and adjusts to food ingredients in the warehouse. This is done so that there is a balance between the number of purchases and purchases for shortages as well as food material in the warehouse.

Keywords: inventory management, minmax method, The Cipaku Garden Hotel

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan pada Tuhan Yang Maha Esa karena atas rahmat dan kuasa-Nya penulis dapat menyelesaikan Proyek Akhir ini dengan judul **“Penerapan Metode *Minmax* pada Bahan Makanan di The Cipaku Garden Hotel”**

Adapun penyusunan Proyek Akhir ini adalah sebagai salah satu syarat untuk menyelesaikan studi pada Program Diploma IV Jurusan Hospitaliti Program Studi Administrasi Hotel.

Dalam menyelesaikan Proyek Akhir ini, penulis banyak mendapatkan bantuan dan dorongan dari beberapa pihak. Pada kesempatan ini penulis ingin menyampaikan rasa terima kasih kepada:

1. Bapak Faisal, MM.Par., CHE., Selaku Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.
2. Bapak Andar Danova L. Goeltom, S.Sos., M.Sc. selaku Kepala Bagian Administrasi dan Kemahasiswaan Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.
3. Bapak Edison, S. Sos., MM. selaku Ketua Jurusan Hospitaliti Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.
4. Bapak Pudin Saepudin, SST.Par., MP.Par., selaku Ketua Program Studi Administrasi Hotel dan Pembimbing II yang telah banyak meluangkan waktu dan tenaga serta banyak memberikan masukan dalam penulisan Proyek Akhir ini.

5. Bapak Dr. Andre Hernowo, SE., M.Si., Ak. selaku Pembimbing I yang telah membimbing, meluangkan waktu, memberikan semangat, ide, serta dorongan agar penulisan Proyek Akhir ini selesai tepat pada waktunya.
6. Seluruh dosen dan karyawan Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung yang telah memberikan waktu dan dukungan kepada penulis dalam penyelesaian Proyek Akhir ini.
7. Bapak Duki selaku *Purchasing dan* Bapak Budi selaku *Human Resource Department* yang telah memberikan izin juga memberikan data agar Proyek Akhir ini dapat berjalan sebagai mana mestinya.
8. Keluarga penulis yang senantiasa selalu memberikan do'a serta dukungan baik secara materiil maupun moril kepada penulis agar dapat menyelesaikan Proyek Akhir ini tepat pada waktunya.
9. Rekan-rekan ADH-A 2016 atas kebersamaan selama 4 tahun yang selalu membantu dan memberikan semangat untuk menyelesaikan Proyek Akhir ini baik dalam suka maupun duka.
10. Pihak-pihak lain yang tidak bisa penulis sebutkan satu persatu.

Penulis menyadari Proyek Akhir ini tidak luput dari berbagai kekurangan. Penulis memngharapkan kritik dan saran demi kesempurnaan agar Proyek Akhir ini dapat bermanfaat kedepannya, baik bagi penulis maupun pembaca.

Bandung, April 2020

Penulis

DAFTAR ISI

Halaman

EGAN MAHESWARA ABRARDI	i
LEMBAR PENGESAHAN	i
MOTTO	ii
LEMBAR PERSEMBAHAN	iii
ABSTRAK	v
ABSTRACT	vi
KATA PENGANTAR	vii
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR TABEL	xii
BAB I	1
PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang Masalah	1
B. Rumusan Masalah	6
C. Tujuan Penelitian	6
D. Manfaat Penelitian	7
BAB II	8
TINJAUAN PUSTAKA	8
A. Kajian Teori	8
1. Manajemen Persediaan	8
2. Jenis Persediaan	10
3. Pembelian (Purchasing)	11
4. Metode <i>Minmax</i>	17
B. Kerangka Pemikiran	19
BAB III	19
METODE PENELITIAN	19
A. Pendekatan Penelitian	19
B. Obyek Penelitian	19
C. Populasi dan Sampling	20

D.	Metode Pengumpulan Data	20
E.	Definisi Operasional Variabel	21
F.	Analisis Data	22
G.	Jadwal Penelitian	23
BAB IV		24
HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN		24
A.	Hasil Penelitian	24
1.	Jumlah Persediaan Pengaman (<i>Safety Stock</i>)	26
2.	Jumlah Persediaan Minimum (<i>Minimum Stock</i>)	30
3.	Jumlah Persediaan Maximum (<i>Maximum Stock</i>)	31
4.	Jumlah Titik Pemesanan Ulang (<i>Reorder Point</i>)	33
B.	Pembahasan	34
1.	Analisis Jumlah Persediaan Pengaman (<i>Safety Stock</i>)	35
2.	Analisis Jumlah Persediaan Minimum (<i>Minimum Stock</i>)	36
3.	Analisis Jumlah Persediaan Maksimum (<i>Maximum Stock</i>)	38
4.	Analisis Jumlah Titik Pemesanan Ulang (<i>Reorder Point</i>)	40
BAB V		49
SIMPULAN DAN REKOMENDASI		49
A.	Simpulan	49
B.	Rekomendasi	51
DAFTAR PUSTAKA		55
LAMPIRAN		56
HASIL TURNITIN		57
PERNYATAAN LOKUS		58
PEDOMAN WAWANCARA		59
BIODATA PENULIS		60

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 2.1 Grafik Prinsip Metode <i>Minmax</i> (Spears, 2016:138)	18
Gambar 2.2 Kerangka Pemikiran	19

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 1.1 Pembelian Bahan Makanan Periode Bulan November 2019 Januari 2020	3
Tabel 1.2 Pemakaian Bahan Makanan Periode Bulan November 2019 – Januari 2020	4
Tabel 1.3 Selisih Pembelian dan Pemakaian Bahan Makanan Periode Bulan November 2019 – Januari 2020	5
Tabel 3.1 Matriks Operasional Variabel	22
Tabel 3.2 Tabel Jadwal Penelitian	23
Tabel 4.1 Pembelian Bahan Makanan Periode Bulan November 2019 Januari 2020	24
Tabel 4.2 Pemakaian Bahan Makanan Periode Bulan November 2019 – Januari 2020	25
Tabel 4.3 Pemakaian Maksimum Bahan Makanan Bahan Makanan Periode Bulan November 2019 – Januari 2020	26
Tabel 4.4 Pemakaian Rata-Rata Bahan Makanan Periode Bulan November 2019 Januari 2020	28
Tabel 4.5 <i>Lead Time</i> Bahan Makanan Periode Bulan November 2019 – Januari 2020	29

Tabel 4.6	<i>Safety Stock</i> Bahan Makanan Periode Bulan November 2019 Januari 2020	30
Tabel 4.7	<i>Minimum Stock</i> Bahan Makanan Periode Bulan November 2019 – Januari 2020	31
Tabel 4.8	<i>Maximum Stock</i> Bahan Makanan Periode Bulan November 2019 – Januari 2020	33
Tabel 4.9	<i>Reorder Point</i> Bahan Makanan Periode Bulan November 2019 – Januari 2020	34

DAFTAR PUSTAKA

- Agus, E. & Ratih, D. (2011) *Metode Penelitian Kuantitatif Untuk Administrasi Publik dan Masalah-Masalah Sosial*. Yogyakarta: Gaya Media.
- Danial, Endang dan Nanan Wasriah. (2009). *Metoda Penulisan Karya Ilmiah*. Bandung: Laboratorium Pendidikan Kewarganegaraan.
- Drury, Colin. (2017). *Management and Cost Accounting*. Edisi ke-10. United Kingdom: Cengage Learning.
- Feinstein, Andrew H., Stefanelli, John M. (2007). *Purchasing: Selection and Procurement for the Hospitality Industry*. United State of America: Wiley.
- Gregoire, Mary B. (2016). *Foodservice Organizations :A Managerial and Systems Approach*. Edisi ke-9. United State of America: Pearson.
- Horngren, Charles T., Datar, Srikant M., Rajan, Madhav V. (2015). *Cost Accounting, Global Edition*. United States of America: Pearson.
- Indrajit, Richardus Eko. (2003). *Manajemen Persediaan*. Jakarta: Grasindo.
- Sulistiyono, Agus. (2006). *Teknik dan Prosedur Divisi Kamar Pada Bidang Hotel*. Bandung: Alfabeta.
- Mulyadi. (2016). *Sistem Informasi Akuntansi*. Edisi ke-empat. Jakarta: Salemba Empat.
- Spears, M.C., & Gregoire, M. B. (2003). *Foodservice Organizations*. New Jersey: Prentice-Hall Inc.
- Sugiyono. (2014). *Metode Penelitian Pendidikan Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- Sukmadinata. (2011). *Metode Penelitian Pendidikan*. Bandung: Remaja Rosdakarya.

LAMPIRAN

HASIL TURNITIN


Feedback Studio - Google Chrome
 ev.turnitin.com/spp/carta/en_us/?u=1099327293&p=1285338734&student_user=1&sr=6&lang=en_us

feedback studio Egan Maheswara Abrardi | PENERAPAN METODE MINMAX PADA BAHAN MAKANAN DI THE CIPAKU GARDEN HOTEL

PENERAPAN METODE MINMAX PADA BAHAN MAKANAN DI THE CIPAKU GARDEN HOTEL

PROPOSAL PENELITIAN

Dipaparkan untuk memenuhi salah satu syarat dalam mengikuti
 Seminar Penelitian
 (Bag. Peng. dan Teori) Akademi Pengajaran dan Administrasi (Elat)
 Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung



Disusun oleh:

EGAN MAHESWARA ABRARDI

Match Overview

24%

24	1	Submitted to Sekolah T...	12%
	2	Submitted to Fakultas ...	1%
	3	Submitted to Laureate ...	1%
	4	Submitted to Universita...	1%
	5	Submitted to Smwijaya ...	1%
	6	repository stp-bandung...	1%
	7	repository.upi.edu	1%

Page: 1 of 65 Word Count: 8515 Text-only Report High Resolution On

PERNYATAAN LOKUS

THE
CIPAKU
garden hotel

www.cipakugardenhotel.com

SURAT KETERANGAN

No : 01.007/SK-TMPKL/VII-2020

Yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Budi Nugraha
Jabatan : HR Staff
Alamat : Jl. Cipaku Indah XI No. 2 Bandung 40143

Dengan ini menerangkan bahwa :

Nama : Egan Maheswara Abrardi
NIM : 201621262
Program : Administrasi Hotel
Jurusan : Hospitaliti / Program Studi Administrasi Hotel

Adalah benar yang bersangkutan telah melaksanakan penelitian di perusahaan kami di bagian Food And Beverage, terhitung sejak :

Start : Febuari 2020
End : Juli 2020

Demikian surat keterangan ini diberikan untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Bandung, 15 Juli 2020

THE
CIPAKU
garden hotel
Budi Nugraha
HR Department

PEDOMAN WAWANCARA

Pewawancara : Egan Maheswara Abrardi

Narasumber : Purchasing

Tempat : The Cipaku Garden Hotel

1. Bagaimana proses pemesanan barang hingga barang datang yang berlangsung di The Cipaku Garden Hotel?
2. Bagaimana penentuan frekuensi pembelian bahan makanan di The Cipaku Garden Hotel?
3. Berapa lama *lead time* atau waktu pemesanan hingga barang tersebut datang di The Cipaku Garden Hotel?
4. Metode apa yang digunakan untuk mengontrol persediaan di The Cipaku Garden Hotel?

BIODATA PENULIS

A. DATA PRIBADI

1. Nama : Egan Maheswara Abrardi
2. Tempat Lahir : Bandung
3. Tanggal Lahir : 20 Juni 1998
4. Agama : Islam
5. Alamat : Apartemen Kalibata City tower Kemuning
K19BH, Jl. Taman Makan Pahlawan No. 1, Pancoran, Jakarta Selatan
12750 RT 005/010

B. DATA ORANG TUA

1. Nama Ibu : RR. Adi Hendraningsih
2. Pekerjaan : Ibu Rumah Tangga
3. Alamat : Apartemen Kalibata City tower Kemuning
K19BH, Jl. Taman Makan Pahlawan No. 1, Pancoran, Jakarta Selatan
12750 RT 005/010

C. PENDIDIKAN FORMAL

1. Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung 2016 – 2020
2. SMAN 21 Surabaya 2013 – 2016
3. SMPN 1 Sedati 2010 – 2013
4. SD Hang Tuah 10 Juanda 2004 – 2010

D. PENGALAMAN KERJA

1. Job training di Novotel Bangka Hotel & Convention Centre
Departemen F&B Service Periode Maret – Agustus 2018.

2. Job training di Grand Mercure Bandung Setiabudi Departemen Finance & Accounting Periode Juli 2019 – Januari 2020.