

**IMPLEMENTASI PENGENDALIAN
PERSEDIAAN BEVERAGE DI BATAM MARRIOTT
HOTEL HARBOUR BAY**

PROYEK AKHIR

Disusun sebagai salah satu syarat dalam menyelesaikan

Program Diploma IV

Program Studi Pengelolaan Perhotelan



Disusun Oleh:

Muhammad Rifqi Ardiansyah

201923356

PROGRAM STUDI PENGELOLAAN PERHOTELAN

JURUSAN HOSPITALITI

POLITEKNIK PARIWISATA NHI BANDUNG

2023

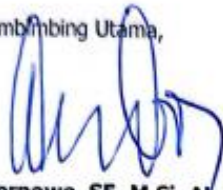
LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL PROYEK AKHIR

IMPLEMENTASI PENGENDALIAN PERSEDIAAN BEVERAGE DI BATAM MARRIOTT HOTEL HARBOUR BAY

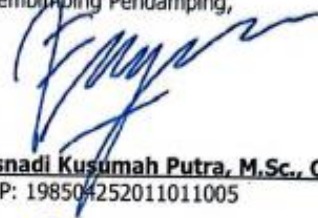
NAMA : Muhammad Rifqi Ardlansyah
NIM : 201923356
JURUSAN : Hospitality
PROGRAM STUDI : Pengelolaan Perhotelan

Pembimbing Utama,



Dr. Andre Hernowo, SE., M.Si., Ak.CHE.
NIP: 196702171993031001/

Pembimbing Pendamping,



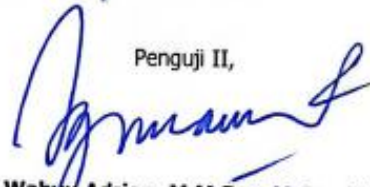
Dr. R. Fajar Kusnadi Kusumah Putra, M.Sc., CHIA., CHE
NIP: 198504252011011005

Penguji I,



Ananta Budhi Danurdara, Ba., M.Sc., CPM (Asia)
NIP: 197506112002121001

Penguji II,



I. Gusti Agung Wahyu Adrian, M.M.Par., M.Sc., CHRMP., CHE.
NIP: 197806052009121002

Bandung, Agustus 2023

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerja Sama

Menyetujui,

Direktur Politeknik NHI Bandung

Ni Gusti Made Kerti Utami., BA., MM.Par CHE.
19710316 199603 2 001

Andar Danova L. Goeltom, S.Sos., M.Sc., CHE
NIP. 19710506 199803 1 001



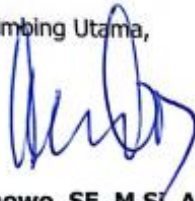
LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL PROYEK AKHIR

IMPLEMENTASI PENGENDALIAN PERSEDIAAN BEVERAGE DI BATAM MARRIOTT HOTEL
HARBOUR BAY

NAMA : Muhammad Rifqi Ardiansyah
NIM : 201923356
JURUSAN : Hospitality
PROGRAM STUDI : Pengelolaan Perhotelan

Pembimbing Utama,



Dr. Andre Hernowo, SE., M.Si., Ak, CHE.
NIP: 196702171993031001

Pembimbing Pendamping,



Dr. R. Fajar Kusnadi Kusumah Putra, M.Sc., CHIA., CHE
NIP: 198504252011011005

Bandung, Juni 2023

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerjasama,



Ni Gusti Made Kerti Utami., BA., MM. Par CHE.
NIP. 1971016 199603 2 001

MOTTO

“In this life there is one thing that’s promised, and that’s dead. So, if you had the opportunity to decide how you want to play this game of life, you need to appreciate every moment you experienced. Because people don’t care about that moment until it passed.”

- Penulis

PERSEMBAHAN

“Shout out to my lovely family for always supports me.”

PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : Muhammad Rifqi Ardiansyah
Tempat/Tanggal Lahir : Tangerang, 02 November 2001
NIM : 201923356
Program Studi : Pengelolaan Perhotelan
Jurusan : Hospitaliti

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir yang berjudul:
IMPLEMENTASI PENGENDALIAN PERSEDIAAN BEVERAGE DI BATAM MARRIOTT HOTEL HARBOUR BAY
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 Politeknik Pariwisata NHI Bandung dan etika yang berlaku dalam masyarakat keilmuan kecuali arahan dari Tim Pembimbing.
2. Dalam Tugas Akhir/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 Tugas Akhir/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 Politeknik Pariwisata NHI Bandung ini serta peraturan-peraturan terkait lainnya.
4. Demikian Surat Pernyataan ini saya buat dengan sebenar-benarnya untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Bandung, 29 Agustus 2023

Yang membuat pernyataan,



Muhammad Rifqi Ardiansyah

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisa pengendalian persediaan *Beverage* pada Batam Marriott Hotel Harbour Bay dengan pendekatan kuantitatif deskriptif terhadap 5 sampel minuman beralkohol. Dengan melakukan wawancara dengan pihak Batam Marriott Hotel Harbour Bay, penulis juga menggunakan data aktual *Actual/Perpetual Inventory*, *Variance per outlet*, *Beverage Sold*, dengan periode bulan September 2022 hingga November 2022. Pengendalian persediaan merupakan hal yang penting dalam suatu perusahaan agar terjaganya alur kas itu sendiri, dengan menggunakan metode *Economic Order Quantity*, penulis akan mendapatkan hasil yang optimal dengan biaya yang ekonomis. Hasil dari menggunakan perhitungan metode *Economic Order Quantity* penelitian ini akan memiliki hasil frekuensi pembelian yang lebih tinggi agar mendapatkan angka yang optimal dan dapat mencegah terjadinya *Overstock*. Metode ini akan menghasilkan perhitungan jumlah pembelian yang lebih rendah dibanding kan dengan data aktual. Metode ini juga menghitung jumlah *Safety Stock* yang optimal agar tidak terjadinya penumpukan barang dan mengurangi resiko kerugian. Agar memberikan hasil yang maksimal maka perlunya untuk menghitung *Re-Order Point* yang akan memberikan hasil biaya yang ekonomis dengan Total Cost sebesar Rp.14.031.904 dengan selisih antara data aktual sebesar Rp.3.601.508.

Kata Kunci: *Alcoholic Beverage*, *Economic Order Quantity* (EOQ), *Overstock*, Pengendalian persediaan

ABSTRACT

This study aims to analyze inventory control at Batam Marriott Hotel Harbor Bay with a descriptive quantitative approach to 5 Beverage samples. By conducting interviews with the Batam Marriott Hotel Harbor Bay, the author also uses actual data on Inventory Recap, Variance per outlet, Beverage Sold, for the period September 2022 to November 2022. Inventory control is important for a company to maintain the ecosystem itself, by using the Economic Order Quantity method, will get optimal results at an economical cost. By using the Economic Order Quantity method, this study will result in a higher purchase frequency in order to obtain optimal numbers and prevent overstock. This method will result in a calculation of the number of purchases that is lower than the actual data. This method also calculates the optimal amount of Safety Stock so that goods do not accumulate and reduce the risk of loss. In order to provide maximum results, it is necessary to calculate the Re-Order Point which will provide economical cost results with a Total Cost of IDR 14,031,904 with the difference between the actual data of IDR 3,601,508.

Key Words: Beverage, Economic Order Quantity (EOQ), Inventory Control, Overstock

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa atas segala karunia-Nya, penulis dapat menyelesaikan Proyek Akhir dengan judul “**ANALISIS PENGENDALIAN PERSEDIAAN BEVERAGE DI BATAM MARRIOTT HOTEL HARBOUR BAY**” dengan sebaik-baiknya. Proyek akhir ini ditujukan untuk memenuhi persyaratan akademik dalam melaksanakan program diploma IV di program studi Pengelolaan Perhotelan Jurusan Hospitaliti Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

Proyek akhir ini menggambarkan tentang piutang yang penulis teliti sesuai dengan pemahaman penulis. Dalam kesempatan ini penulis ingin mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada semua pihak yang sudah mendukung penulis selama melakukan penelitian ini. Maka penulis ingin menyampaikan terima kasih kepada pihak-pihak yang telah membantu proyek akhir ini, yaitu:

1. Kepada Bapak Andar Danova L. Goeltom, S.Sos., M.Sc., selaku Direktur Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
2. Ibu Dr. Ummi Kalsum, MM.Par., CHRMP., selaku Kepala Bagian Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerjasama Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
3. Bapak Pudin Saepudin, S.ST.Par., MP.Par., CHE., selaku Ketua Jurusan Hospitaliti Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
4. Ibu Ita Maemunah, S.ST.Par., MM.Par., CHE., selaku Ketua Program Studi Pengelolaan Perhotelan.
5. Bapak Dr. Andre Hernowo, SE.,M.Si.,Ak,CHE, selaku Pembimbing Utama yang telah meluangkan waktu, membimbing dalam memberi arahan, dan memberikan saran.
6. Bapak Dr. R. Fajar Kusnadi Kusumah Putra, M.Sc., CHIA.,CHE, selaku Pembimbing Pendamping yang telah memberikan waktu serta arahan dan saran yang membangun.
7. Kepada seluruh dosen dan staff dari program studi Pengelolaan Perhotelan yang telah memberikan arahan dengan jelas sehingga penelitian ini dapat berjalan lancar.

8. Kepada seluruh finance department dari Batam Marriott Hotel Harbour Bay yang telah mengizinkan penulis untuk melakukan penelitian, memberikan data awal penulis dan juga mendukung penulis atas topik yang telah diambil.
9. Kepada kedua orang tua & kakak penulis yang tidak pernah henti mendampingi dan memberikan motivasi serta doa agar yang sangat berarti dipenelitian ini sehingga dapat selesai dengan tepat waktu.
10. Kepada seluruh sahabat dekat penulis, Hoamies dan seluruh pihak yang telah mendukung penulis agar tetap berlanjut dan menyelesaikan proyek akhir ini.

Penulis menyadari bahwa masih banyak kekurangan dari penyusunan Usulan Penelitian ini, baik dalam isi maupun cara penulisan. Oleh karena itu, penulis sangat mengharapkan kritik dan saran yang membangun. Akhir kata penulis mengucapkan terima kasih. Semoga penelitian ini dapat bermanfaat sebagai bahan informasi bagi pembaca

Bandung, 29 Juni 2023

Muhammad Rifqi Ardiansyah

DAFTAR ISI

ABSTRAK	vi
ABSTRACT	vii
KATA PENGANTAR	viii
DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR TABEL	vi
BAB I	1
PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang Masalah	1
B. Rumusan Masalah.....	8
C. Tujuan Penelitian	9
D. Manfaat Penelitian	10
BAB II	11
TINJAUAN PUSAKA	11
A. Kajian Teori	11
B. Kerangka Pemikiran	35
BAB III	35
METODE PENELITIAN	35
A. Pendekatan Penelitian	35
B. Obyek Penelitian.....	36
C. Populasi dan Sampel.....	37
D. Metode Pengumpulan Data.....	38
E. Definisi Operasional Variabel.....	42
F. Analisis Data.....	43
G. Jadwal Penelitian	47
BAB IV	47
HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	47
A. Hasil Penelitian	47

B. Pembahasan	64
BAB V	79
SIMPULAN DAN REKOMENDASI.....	79
A. Simpulan	79
B. Rekomendasi.....	82
DAFTAR PUSAKA	85

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Grafik Ordering Cost.....	26
2. Grafik Carrying Cost.....	27
3. Kerangka Pemikiran.....	35
4. Jadwal Penelitian	47
5. Perbandingan Biaya Pemesanan Aktual dan Metode EOQ	65
6. Grafik Biaya Penyimpanan Aktual dan Hasil Perhitungan Metode EOQ	67
7. Grafik Jumlah Pembelian Aktual dan Hasil Perhitungan Metode EOQ	71
8. Grafik Perbandingan Antara Total Cost Aktual Dengan Total Cost Metode EOQ	72
9. Grafik Perbandingan <i>Par-Stock</i> Aktual Dengan <i>Safety Stock</i> Metode EOQ.....	74
10. Grafik Perbandingan Antara Re-order Point Aktual Dengan <i>Re-Order Point</i> Metode EOQ	77
11. Rekomendasi Rumus.....	84

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Data Terjual Persediaan Barang Beverage Periode September – November 2022	6
2. Data Persediaan Barang Beverage Periode September – November 2022	6
3. Variance Periode September – November 2022	7
4. Operasional Tabel	42
5. Tabel Biaya Pemesanan	49
6. Tabel Rincian Biaya Penyimpanan	50
7. Hasil Perhitungan Metode EOQ Pada Sampel Beverage	51
8. Perbandingan antara Hasil perhitungan Metode EOQ dan Frekuensi Aktual pada pembelian Beverage periode September – November 2023	53
9. Hasil Perhitungan Biaya Pemesanan EOQ dan Biaya Pemesanan Aktual	54
10. Hasil Perhitungan Biaya Penyimpanan EOQ dan Aktual Biaya Penyimpanan	54
11. Hasil Perhitungan <i>Total Cost</i> Dengan Metode EOQ dan <i>Total Cost</i> Aktual Periode September – November 2023.....	56
12. Hasil Perhitungan Frekuensi Pembelian Dengan Metode EOQ dan Frekuensi Pembelian Aktual Periode September – November 2023.....	56
13. Pemakaian Rata – rata Beverage Periode September – November 2022.....	57
14. Standar Deviasi Beverage Beer Heineken Periode September – November 2022.....	58
15. Perhitungan Safety Stock Menggunakan Metode EOQ Periode September – November 2022.....	60
16. Perbandingan Safety stock dengan par – stock aktual Periode September – November 2022.....	60
17. Anticipated Lead Time Demand terhadap Sampel <i>Beverage</i> Periode September – November 2022.....	62
18. Hasil Perhitungan Re-order Point terhadap sampel <i>Beverage</i> Periode September – November 2022.....	63

DAFTAR LAMPIRAN

1. Data Perpectual Inventory
2. Surat Lokus
3. Surat Menyatakan Sudah Melakukan Penelitian
4. Bukti Bimbingan
5. Data Riwayat Hidup
6. Hasil Turnitin