

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Sektor industri pariwisata di Indonesia memiliki peranan yang sangat penting dalam perekonomian Indonesia. Tahun 2009, pariwisata menduduki urutan ketiga sebagai sumber penerimaan devisa maupun sebagai penciptanya lapangan kerja, menambah kesejahteraan juga kesempatan berusaha. Kekayaan akan alam dan budaya adalah salah satu yang penting dalam pariwisata di Indonesia. Industri pariwisata merupakan salah satu industri jasa yang memiliki proses pengaturan yang kompleks karena meliputi pengaturan dan pergerakan wisatawan dari suatu daerah atau negara asal ke daerah tujuan wisata, sampai dengan kembali ke negara asalnya yang melibatkan berbagai aspek seperti biro perjalanan, pemandu wisata (*guide*), *tour* operator akomodasi, restoran, *artshop*, *moneychanger*, transportasi dan lainnya. Undang-undang Nomor 10 tahun 2009 Pasal 14 menyebutkan bahwa sektor pariwisata meliputi beberapa usaha pariwisata yaitu : daya tarik wisata, kawasan pariwisata, jasa transportasi wisata, jasa perjalanan wisata, jasa makanan dan minuman, penyediaan akomodasi, penyelenggaraan pertemuan, perjalanan insentif, konferensi dan pameran, jasa informasi pariwisata, jasa konsultan pariwisata, jasa pramuwisata, wisata tirta dan spa.

Industri perhotelan adalah bagian dari sektor pariwisata yang memiliki peranan yang besar dalam perekonomian secara global. Perhotelan ini meliputi layanan yang berhubungan dengan penginapan, makanan dan juga kenyamanan bagi wisatawan ataupun pengunjung yang datang. Di Indonesia, industri perhotelan mulai berkembang secara signifikan setelah masa kolonial, dengan dibangunnya banyak hotel-hotel mewah yang melayani para pejabat Belanda dan pedagang Eropa. Setelah merdeka, perkembangan perhotelan ini di Indonesia semakin pesat, khususnya di daerah-daerah seperti Yogyakarta, Bali dan juga Jakarta.

Seperti yang dikatakan oleh Pendit & Wachyuni (2020) Hotel adalah bentuk suatu akomodasi yang menyediakan beberapa fasilitas diantaranya adalah kamar tidur, fasilitas makanan dan minuman, fasilitas *Gym*, spa dan fasilitas jasa lainnya yang dikelola secara komersial untuk memenuhi kebutuhan para tamu. Berdasarkan dengan Peraturan Menteri Pariwisata Nomor PM.53/HM.001/MPEK/2013 mengenai Standar Usaha Hotel, hotel termasuk ke dalam usaha penyedia akomodasi. Dalam permen tersebut menjelaskan usaha penyedia akomodasi adalah usaha yang menyediakan pelayanan untuk penginapan yang dapat dilengkapi dengan pelayanan pariwisata dan jasa lainnya. Usaha hotel merupakan usaha yang menyediakan akomodasi meliputi kamar-kamar di dalam satu bangunan yang dilengkapi dengan jasa pelayanan makanan dan minuman, aktivitas hiburan atau fasilitas lainnya yang memiliki tujuan untuk memperoleh keuntungan.

Menurut Prasetyo (2019) hotel diwajibkan untuk memenuhi segala kebutuhan dasar tamu di hotel seperti kebersihan dan pemeliharaan linen, stok amenities, dan sejumlah perlengkapan kamar mandi sebelum meningkatkannya kebutuhan kategori sekunder seperti hiburan atau layanan premium lainnya. Berbagai hotel membutuhkan

beraneka ragam jenis barang yang digunakan pada kegiatan operasionalnya. Barang-barang ini juga berupa diantaranya adalah bahan baku, bahan pendukung, atau barang lain yang berfungsi sebagai alat untuk memelihara peralatan serta fasilitas ataupun yang digunakan untuk kebutuhan operasional.

Maka dari itu, untuk memenuhi kebutuhan tamu, pihak hotel membutuhkan pengadaan persediaan barang dan bahan. Pengadaan persediaan barang merupakan tulang punggung dalam operasional hotel. Ketersediaan linen, amenities kamar, dan bahan-bahan makanan yang memadai secara langsung akan mempengaruhi kepuasan tamu dan kelancaran operasional hotel. Pengadaan adalah kegiatan untuk mendapatkan suatu barang atau jasa secara efektif, efisien dan transparan sesuai dengan kebutuhan penggunaannya.

Pada bulan April tahun 2025 tepatnya 20 April 2025, Hotel Padma Bandung melakukan renovasi pembangunan hotel berskala besar yang mengakibatkan tidak adanya operasional hotel yang berjalan. Hal ini memberikan banyak dampak, diantaranya dampak fisik, dampak operasional, dampak terhadap SDM, dampak finansial, dan dampak terhadap pengendalian bahan makanan (groceries) khususnya.

Aktivitas pengadaan mencakup lima kegiatan utama, yaitu rencana pengadaan, proses pengadaan, penerimaan dan penyimpanan serta pemakaian. Dalam proses rencana pengadaan, pembuatan daftar pembelian adalah langkah awal dalam perencanaan pengadaan barang atau bahan yang disesuaikan dengan permintaan setiap departemen yang membutuhkan barang atau bahan untuk kegiatan operasional di hotel. Inilah salah satu yang menjadi alasan hotel menyediakan departemen yang berada dibawah departemen *Finance*, yaitu departemen *Purchasing*, Suryana & Hidayat (2021).

Kegiatan pembelian merupakan salah satu fungsi dasar dari industri perhotelan, fungsi dari pembelian ini dapat dikatakan dasar karena suatu perusahaan tidak dapat beroperasi dengan baik tanpa adanya kegiatan pembelian. Menurut Siahaya (2016) pembelian merupakan bagian dari kegiatan pengadaan yang lebih difokuskan kepada pembelian barang seperti bahan baku untuk proses produksi dan pembelian peralatan. Kegiatan pembelian ini dilakukan agar memperoleh kuantitas dan kualitas bahan-bahan yang ada pada saat yang diperlukan. Hotel adalah salah satu aspek yang dipaksa untuk melakukan pengeluaran sekecil-kecilnya mengenai aspek yang berurusan dengan biaya, waktu dan juga tenaga. Salah satunya adalah pengadaan bahan makanan yang dibutuhkan wajib berdasar pada kebutuhan dalam penyimpanan bahan makanan.

Purchasing memainkan peran penting dalam aktivitas pengadaan barang untuk memenuhi kebutuhan proses produksi maupun operasional hotel juga memiliki peran untuk mengontrol biaya operasional hotel dalam pemilihan supplier yang tepat dan berkualitas, proses negosiasi harga dan penerapan sistem inventory yang tepat. Efektivitas *purchasing* ini secara langsung memengaruhi profitabilitas hotel. (Suryana & Hidayat 2021). Pembelian atau *purchasing* adalah proses akuisisi barang yang diperlukan untuk kegiatan setiap harinya di hotel dengan penemuan sumber dan pemesanan bahan, jasa, dan perlengkapan (ScaleOcean, 2024). Kegiatan tersebut terkadang disebut pengadaan barang. Tujuan utamanya adalah memperoleh bahan dengan biaya serendah mungkin yang konsisten dengan kualitas dan jasa yang dipersyaratkan. *Purchasing* bagian yang menentukan keberlangsungan operasional di hotel, untuk pembuatan keputusan pembelian dan menjaga hubungan dengan para vendor barang. Ini adalah sistem yang digunakan dan juga metode yang diaplikasikan oleh departemen *Purchasing* amat berpengaruh pada pendapatan yang akan didapat oleh hotel. Menurut PHRI (2022) manajemen persediaan harus memenuhi prinsip 5T,

yaitu Tepat Waktu, Tepat Jumlah, Tepat Kualitas, Tepat Harga, dan Tepat Supplier. Hotel dituntut harus memperhatikan bahan dan barang yang akan di beli dengan harga seminimal mungkin dan juga memiliki kualitas yang terbaik.

Sebelum ke proses pembelian, langkah pertama yang harus dilakukan adalah melakukan analisis kebutuhan pembelian dengan memahami kebutuhan hotel secara keseluruhan. Identifikasi seluruh departemen yang ada di hotel yang membutuhkan barang dan jasa yang meliputi restoran, *kitchen*, housekeeping dan yang lainnya. Setiap departemen ini akan memiliki kebutuhan yang berbeda-beda. Setelah dilakukannya analisis kebutuhan pembelian, adanya pemetaan kebutuhan barang dan jasa. Identifikasi kembali setiap departemen jenis barang dan jasa yang diperlukan untuk setiap operasionalnya, seperti peralatan dapur, perlengkapan kamar dan bahan makanan. Waktu pengiriman sangat penting bagi proses pembelian, menentukan waktu pengiriman yang sesuai dengan jadwal operasional hotel.

Pengadaan barang serta bahan bergantung kepada *occupancy* hotel atau seberapa banyak kamar yang terisi dengan kegiatan operasional hotel lainnya. Hotel Padma Bandung memberikan informasi di *social media Instagram* hotel mereka mengenai rencana penutupan hotel sementara untuk renovasi pembangunan berskala besar. Operasional hotel terhitung hanya berjalan dalam 3 bulan 20 hari di tahun 2025. Hal ini menjadi adanya penurunan *occupancy* pada Bulan Maret 2025.

Tabel 1.1 Occupancy Rata-Rata Hotel Padma Bandung
Periode Januari – April 2025

BULAN	% OCCUPANCY
Januari	77,99%
Februari	73,79%
Maret	45,01%

Sumber Data: *Income Audit* Hotel Padma Bandung, 2025

Tabel diatas adalah data penurunan *occupancy* yang terjadi pada periode Bulan Januari – Maret 2025. *Occupancy* pada Bulan Januari yaitu 77,99% dan pada Bulan Februari yaitu 73,79% kemudian mengalami penurunan *occupancy* yang cukup signifikan di Bulan Maret pada saat menuju penutupan hotel akibat renovasi skala besar.

Tabel 1.2 Data Spoilage Bahan Makanan

No	Product Id	Product Name	Qty End Balance	Price	Total
1	FGR-1718	AB BAKED BEANS @425 GR	7,00	18.396,40	128.774,78
2	FBC-0086	ARLA MOZZARELLA BLOCK 2.3KG	2,00	209.300,50	418.600,99
3	FGR-1225	BAKING POWDER 450gr HERCULAS	2,00	44.500,00	89.000,00
4	FFI-0088	BASO IKAN TEMAN LAUT @500 GR	4,00	20.000,00	80.000,00
5	FBE-0032	BEEF SALAMI	3,25	201.067,04	653.467,88
6	FBE-0076	BEEF TENDERLOIN LOKAL	37,68	134.985,83	5.086.265,96

7	FGR-1609	BLACK PEPPER 0.4gr	2,00	41.625,00	83.250,00
8	FGR-1966	BONCAFE GRANDE BLEND COFFEE @500gr	24,00	113.775,00	2.730.600,00
9	FGR-1207	BREAD CRAMB @ 1000gr	2,00	52.830,00	105.660,00
10	FGR-2009	BREAD IMPROPER S-500@ 500gr	1,00	56.148,57	56.148,57
11	FGR-1859	BUMBU ENAK ECHO GADO- GADO@ 185 GR	28,00	13.874,58	388.488,29
12	FGR-1846	BUMBU PECEL @ 115 Gram	24,00	6.500,00	156.000,00
13	FGR-1940	CASWELL"S RHINO BLEND COFFEE @500gr	4,00	144.300,00	577.200,00
14	FGR-1134	CEREAL FROOT LOOPS 300gr	2,00	39.920,31	79.840,62
15	FGR-1664	CEREAL HAVERMOUTH @ 500 GR	3,00	17.150,86	51.452,59
16	FGR-1887	CEREAL JELFIX APRICOT @500gr	2,00	26.000,00	52.000,00
17	FLL-0375	CHEESE PARMESAN GREEN VALLEY @ 1 KG	3,00	274.869,05	824.607,14
18	FBC-0057	CHEESE PROC CHEDDAR @ 2 KG	1,00	193.560,50	193.560,50
19	FPL-0040	CHICKEN DRUMMIES @ 6 pcs/PCK	1,68	109.260,43	183.557,52
20	FPL-0008	CHICKEN EGGS	3,50	23.904,89	83.667,11
21	FGR-1844	CHOCOLATE COUVERTURE DARK DLA @2KG	3,00	627.935,22	1.883.805,66
22	FGR-1953	CHOCOLATE COUVERTURE MILK DLA @2KG	2,00	599.800,00	1.199.600,00
23	FGR-2055	CHOCOLATE COUVERTURE WHITE DLANIER @1KG	1,00	158.650,00	158.650,00
24	FGR-1946	CHOCOLATE TULIP COMPOUND DARK	10,00	66.673,41	666.734,08
25	FGR-1947	CHOCOLATE TULIP COMPOUND WHITE	9,00	88.530,06	796.770,53

26	FGR-1845	CHOCOLATE VAN HOUTEN @165 gram	1,00	38.999,95	38.999,95
27	FGR-1965	COFFEE BEAN SIKI CITARUM @ 500GR	1,00	82.500,00	82.500,00
28	FGR-1911	COFFEE TUBRUK GADJAH @138 gr	3,00	14.864,65	44.593,95
29	FGR-1893	DAE CHUN GIMBAP/SUSHI NORI @ 135 GR	4,00	115.000,00	460.000,00
30	FGR-1909	DARK CHOCOLATE CALLEBAUT 54.5%	2,00	312.900,00	625.800,00
31	FGR-2053	DELS BENS DORP COCOA POWDER 22/24 @1KG	2,00	230.000,00	460.000,00
32	FFG-0779	DIMSUM BAPAU RESINDA @ 25PCS	1,00	57.500,00	57.500,00
33	FFG-0781	DIMSUM HAKAU RESINDA @ 50PCS	10,00	250.000,00	2.500.000,00
34	FFG-0780	DIMSUM SIOMAY RESINDA @ 65 PCS	13,00	292.500,00	3.802.500,00
35	FGR-0925	EASTERN CHILI OIL HOT @ 200 GR	1,00	45.000,00	45.000,00
36	FLL-0183	ELLE & VIRE SPECIAL COOKING CREAM	7,00	95.000,00	665.000,00
37	FGR-0086	FLOUR BERAS PUTIH @ 500 gra	3,00	7.249,99	21.749,98
38	FGR-0728	FLOUR CAKRA 25 Kg	75,00	8.880,00	666.000,01
39	FGR-1520	FLOUR GLUTEN FREE	2,00	24.995,71	49.991,43
40	FGR-0083	FLOUR MAIZENA 300 gram	16,00	8.061,88	128.990,07
41	FGR-0089	FLOUR SEGITIGA BIRU 25 Kg	1,00	215.300,07	215.300,07
42	FGR-0088	FLOUR TEPUNG SAGU 500 GR	14,00	13.499,31	188.990,37
43	FGR-1627	FRENCH MUSTARD CLASSIC YELLOW 6 OZ	3,00	26.862,00	80.586,00
44	FGR-0005	FRUIT ASEM @ 250 gr	8,00	2.500,00	20.000,00

45	FFR-0110	FRUIT PUREE MANGO @ 1KG	1,00	156.800,00	156.800,00
46	FGR-0100	FRUIT RAISIN	1,00	54.999,94	54.999,94
47	FGR-1084	GARAM MASALA - @ 70gr	3,00	22.755,00	68.265,00
48	FGR-0346	GELATINE @ 500 GR	2,00	115.000,00	230.000,00
49	FGR-0725	HAPPY SALAD OIL @ 5 Ltr	1,00	242.813,33	242.813,33
50	FGR-0009	HERB BAWANG GORENG @ 500 gram	5,00	49.000,00	244.999,99
51	FGR-0637	HERB ITALIAN MIX	4,00	24.224,48	96.897,94
52	FDP-0209	ICE CREAM CONE	20,00	744,26	14.885,25
53	FGR-0064	IKAN CRAB MEAT @ 170 gram MARTELIR	8,00	17.500,00	140.000,00
54	FFI-0055	IKAN DORRY FILLET	27,23	46.979,05	1.279.239,60
55	FGR-0148	KERUPUK UDANG FINA INTAN @ 400 gram	1,00	62.662,00	62.662,00
56	FGR-1107	MAXCREAMER 3gr	12,00	26.380,19	316.562,30
57	FGR-0062	MILK INDOMILK PUTIH	8,00	11.487,03	91.896,25
58	FGR-1944	MILK POWDER NZMP @500	2,00	54.654,46	109.308,93
59	FGR-1112	MUESLI GRANOLA DIJON @ 750gr	2,00	105.285,69	210.571,37
60	FGR-0642	NESTLE MILO HOT MIX	9,00	88.520,56	796.685,06
61	FGR-1538	NOODLE SOHUN NAGA @ 500 GRAM	1,00	14.000,00	14.000,00
62	FGR-0160	NUT ALMOND GROUND @1 kg	2,00	150.000,00	300.000,00
63	FGR-0162	NUT ALMOND SLICE	7,00	145.000,00	1.014.999,99

64	FGR-0163	NUT HIJAU @ 1 Kg	2,00	22.594,02	45.188,04
65	FGR-0164	NUT KEDELAI	1,00	12.000,23	12.000,23
66	FGR-0165	NUT MENTE SUPER	1,00	147.000,00	147.000,00
67	FGR-0167	NUT TANAH KUPAS	2,00	36.214,28	72.428,55
68	FGR-0171	OIL CARLO GREASING OIL	1,00	28.588,64	28.588,64
69	FGR-1848	OIL SESAME OIL 620 ML RACING HORSE	1,00	34.999,08	34.999,08
70	FGR-0927	PASTA PENNE SAN REMO @ 500 GR	6,00	20.000,00	120.000,00
71	FGR-1226	PASTA SPAGHETI DECCECO 500 gram	19,00	38.850,00	738.149,99
72	FGR-1760	PODLUCK COFFEE DECAF @120 PCS	1,00	999.000,00	999.000,00
73	FPL-0002	POULTRY CHICKEN BROILLER	0,09	29.998,21	2.699,84
74	FGR-0816	SALT @ 500 Gr DOLINA	47,00	6.500,00	305.500,00
75	FGR-0984	SALT 0.4gr	1,00	18.750,00	18.750,00
76	FGR-0213	SAUCE BBQ 1 KG KNOOR	3,00	132.752,78	398.258,34
77	FGR-1080	SAUCE CHICKEN POWDER @ 1Kg KNOR Refill	29,00	87.888,48	2.548.766,06
78	FGR-1515	SAUCE CHILLI @ 5.5 KG	2,00	129.000,96	258.001,92
79	FGR-0216	SAUCE DEMI GLACE 1 kg KNORR	3,00	141.175,50	423.526,51
80	FGR-1688	SAUCE GOCHUJANG @ 500 GR	4,00	41.014,00	164.056,00
81	FGR-0964	SAUCE KECAP ABC @ 6 Kg	1,00	145.262,09	145.262,09
82	FGR-0434	SAUCE KECAP KIKOMAN	2,00	103.000,00	206.000,00

83	FLL-0028	SAUCE MAYONAISE @ 4 Kg	2,00	122.100,00	244.200,00
84	FGR-0271	SAUCE TABASCO 60 ml	1,00	42.180,04	42.180,04
85	FGR-0946	SAUCE TIRAM LEE KUM KEE @ 770 GR	2,00	49.000,00	98.000,00
86	FDP-0165	SAUCE TOMATO @ 5.7 KG	2,00	98.919,16	197.838,32
87	FFI-0003	SEAFOOD CUMI FILLET	3,26	62.044,60	202.265,38
88	FGR-0283	SEAFOOD TUNA/FISH(FANCYTUNA)@170 gr	3,00	19.243,80	57.731,41
89	FGR-0119	SPICE KEMIRI	7,00	68.979,54	482.856,79
90	FGR-0498	SUGAR BROWN PACK PADMA @250	6,00	80.469,36	482.816,15
91	FGR-0242	SUGAR GULA PASIR	84,00	16.953,71	1.424.111,88
92	FGR-0245	SUGAR TROPICANA SLIM 250 gra	2,00	91.084,88	182.169,76
93	FGR-0497	SUGAR WHITE PACK PADMA @250	9,00	59.999,96	539.999,67
94	FGR-1970	SYRUP GLUCOSE @5KG	1,00	153.500,00	153.500,00
95	FGR-0249	SYRUP LOG CABIN MARPLE SYRUP @ 709	1,00	70.817,94	70.817,94
96	FGR-1109	TEA LIPTON 25 CHAMOMILE	1,00	46.509,00	46.509,00
97	FGR-1110	TEA LIPTON 25 ENGLISH BREAKFAST	7,00	46.509,00	325.563,00
98	FGR-0528	TEA LIPTON EARL GREY @ 25 Bag	7,00	46.509,00	325.563,00
99	FGR-0758	TEA LIPTON JASMINE GREEN @ 25 Bag	15,00	46.509,00	697.635,00
100	FGR-1217	TEA LIPTON PEPPERMINT @ 25 BAG	8,00	46.509,00	372.072,00
101	FGR-0483	TEA TWG BREAKFAST 100X2.5GR	6,00	421.800,00	2.530.800,00

102	FGR-0485	TEA TWG CHAMOMILE 100X2.5	2,00	421.800,00	843.600,00
103	FGR-0415	TEA TWG EARL GREY 100X2.5GR	4,00	421.800,00	1.687.200,00
104	FGR-1133	TEA TWG MOROCCAN MINT 100X2.5GR	3,00	421.800,00	1.265.400,00
105	FGR-1218	TEPUNG TERIGU DOUBLE ZERO (oo)	2,00	18.000,00	36.000,00
106	FGR-1854	TONG CAY 250 gram GREAT WALL	3,00	6.999,81	20.999,44
107	FLL-0383	UNSALTED BUTTER PAULS	9,00	145.000,00	1.305.000,00
108	FGR-0298	VINEGAR DIXI @ 650 ml	4,00	14.000,00	56.000,00
109	FLL-0348	WHIPPING CREAM MILLAC GOLD 1 LTR	31,00	60.000,00	1.860.000,00
110	FGR-1526	YEAST BLUE BRUGGEMAN INSTANT @500GR	2,00	45.700,00	91.399,99
111	FDP-0110	YOGHURT PLAIN BIOKUL	11,00	59.607,00	655.677,00
NOMINAL SPOILAGE					55.292.872,02

Sumber Data : *Cost Controller*, Hotel Padma Bandung, 2025

Dilihat dari data Spoilage bahan makanan Hotel Padma Bandung, jika digunakan dengan pemakaian yang tidak normal diakibatkan penurunan occupancy yang cukup signifikan, akan terjadi potensi atau kemungkinan *overstock* dari beberapa bahan makanan dan tidak adanya perputaran pemakaian barang/bahan makanan kembali terutama bahan makanan yang tidak memiliki jangka waktu *expired date* yang lama. Hal ini terjadi akibat adanya penurunan *occupancy* yang signifikan dan adanya renovasi skala besar Hotel Padma Bandung.

Industri perhotelan sebagai bagian integral dalam mendukung pertumbuhan ekonomi melalui sektor pariwisata memiliki tantangan tersendiri dalam menjaga kontinuitas operasional. Salah satu aspek krusial yang menentukan efisiensi dan

keberlanjutan layanan hotel adalah pengelolaan persediaan bahan makanan yang tidak hanya akurat secara kuantitas, tetapi juga adaptif terhadap perubahan operasional. Ketika terjadi gangguan operasional seperti renovasi total yang dilakukan oleh Hotel Padma Bandung pada tahun 2025, sistem pengendalian stok yang statis terbukti tidak mampu mengakomodasi kebutuhan aktual. Selama masa tutup operasional tersebut, sejumlah besar bahan makanan yang telah dibeli tidak digunakan dan berisiko mengalami kerusakan, sehingga menimbulkan potensi kerugian yang tidak kecil.

Berdasarkan data yang diperoleh dari pihak Cost Controller, total nilai sisa stok bahan makanan yang tidak digunakan mencapai sekitar **Rp. 55.292.872,02**. Dari analisis data tersebut, ditemukan banyak item makanan baik frozen, dairy, maupun dry yang masih tersisa dalam jumlah signifikan dan berpotensi rusak atau tidak lagi layak digunakan.

Lebih lanjut, data tersebut menunjukkan adanya penumpukan bahan makanan yang tidak terkontrol di gudang penyimpanan. Kondisi ini mempertegas bahwa sistem pengendalian stok belum mampu menyesuaikan kebutuhan aktual selama periode tutup operasional, sehingga pembelian tetap dilakukan seperti kondisi normal. Misalnya, bahan seperti Whipping Cream Millac Gold tersisa sebanyak 31 pack, Yoghurt Plain Biokul sebanyak 11 unit, serta berbagai produk frozen seperti Dimsum Siomay Resinda (13 pack) dan Dimsum Hakau (10 pack) tetap menumpuk dan tidak terserap oleh dapur. Angka ini bukan hanya mencerminkan kerugian material, tetapi juga menunjukkan adanya kekosongan kebijakan adaptif dalam pengelolaan logistik internal hotel. Ketidaksiapan dalam mengantisipasi kondisi luar biasa seperti ini menandakan kelemahan sistemik yang harus segera dibenahi. Tanpa adanya strategi pengendalian yang responsif terhadap dinamika okupansi dan pergeseran siklus operasional, maka risiko pemborosan dan ketidakefisienan akan terus berulang.

Dampak renovasi bukan hanya pada terganggunya aktivitas layanan dan turunnya pendapatan kamar, tetapi juga pada meningkatnya beban biaya operasional karena stok bahan makanan tidak terpakai tetap tercatat sebagai biaya yang tidak memberikan output produktif. Kondisi ini juga menambah tekanan terhadap cash flow operasional dan efisiensi biaya harian hotel secara menyeluruh. Situasi ini memperjelas pentingnya sistem yang tidak hanya fokus pada kestabilan supply, tetapi juga mampu melakukan penyesuaian taktis terhadap kejadian luar biasa seperti penutupan operasional.

Oleh karena itu, penelitian ini berupaya mengevaluasi efektivitas penerapan metode MinMax sebagai alternatif strategi pengendalian stok yang lebih fleksibel dan realistis. Metode ini tidak hanya mempertimbangkan aspek kebutuhan minimum dan maksimum, tetapi juga mengintegrasikan elemen lead time sebagai variabel penting dalam perencanaan persediaan. Dengan pendekatan ini, diharapkan hotel tidak hanya mampu menekan potensi kerugian, tetapi juga meningkatkan akurasi dan ketepatan dalam pengambilan keputusan logistik. Penelitian ini diharapkan dapat memberikan kontribusi praktis bagi Hotel Padma Bandung serta menjadi referensi strategis bagi industri perhotelan lainnya yang menghadapi kondisi operasional serupa. Dengan ini penulis tertarik untuk mengangkat masalah ini menjadi penelitian dengan judul :

“ANALISA DAMPAK RENOVASI HOTEL TERHADAP PENGENDALIAN BAHAN MAKANAN (GROCERIES) STUDI KASUS DI HOTEL PADMA BANDUNG” .

B. Rumusan Masalah

1. Bagaimana sistem pengendalian dalam pencatatan dan pemantauan *stock* bahan makanan (*groceries*) yang diterapkan di Hotel Padma Bandung sebelum renovasi skala besar dilakukan?

2. Bagaimana efektivitas metode *MinMax* sebagai rekomendasi sistem pengendalian stok yang adaptif terhadap perubahan *occupancy*?

C. Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini dibagi menjadi dua bagian, yaitu :

1. Tujuan Formal

Tujuan Formal dari penelitian ini adalah untuk memenuhi syarat dalam menyelesaikan program Diploma IV Program Studi Pengelolaan Perhotelan di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

2. Tujuan Operasional

- Untuk mengetahui sistem pengendalian bahan makanan (*groceries*) yang diterapkan di Hotel Padma Bandung sebelum renovasi skala besar dilakukan
- Untuk menilai efektivitas metode *MinMax* sebagai rekomendasi sistem pengendalian stok yang adaptif terhadap perubahan *occupancy*

D. Manfaat Penelitian

Adapun manfaat dari penelitian yang dilakukan, yaitu :

1. Memberikan masukan bagi manajemen Hotel Padma Bandung dalam pengendalian penyediaan bahan makanan (*groceries*) sehingga tidak adanya *overstock* atau barang/bahan yang berlebih.
2. Rekomendasi dari penelitian ini dapat dijadikan sebagai acuan bagi hotel-hotel dalam pengendalian penyediaan bahan makanan (*groceries*)
3. Penelitian ini dapat menjadi bahan pembelajaran bagi mahasiswa perhotelan terkait dengan pengendalian penyediaan bahan makanan (*groceries*)