

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

PROYEK AKHIR

Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat dalam menempuh studi
Program Diploma IV



Disusun Oleh :

FIRA FERNANDYA

2021309065

**PROGRAM STUDI PENGELOLAAN PERHOTELAN
POLITEKNIK PARIWISATA NHI BANDUNG**

2025

LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL PROYEK AKHIR

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

NAMA : Fira Fernandya
NIM : 2021309065
PROGRAM STUDI : Pengelolaan Perhotelan

Pembimbing Utama,



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

Pembimbing Pendamping,



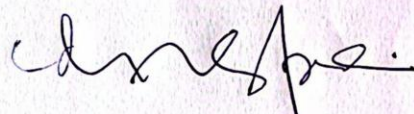
Dr. R. Fajar Kusnadi Kusumah Putra, M.Sc., CHIA., CHE
NIP. 19850425 201101 1 005

Penguji I,



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

Penguji II,

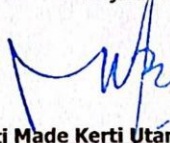


Dr. Deden Saepudin M.Pd.
NIP. 19670615 199603 1 001

Bandung, 05 Agustus 2025

Mengetahui,

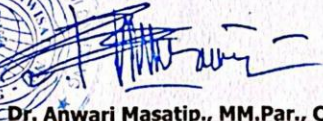
Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan
Kerja Sama



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

Menyetujui,

Direktur Politeknik Pariwisata NHI Bandung



Dr. Anwari Masatip., MM.Par., CEE
NIP. 19750415 200212 1 001

PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : Fira Fernandya
Tempat/Tanggal Lahir : Bandung, 19 Juni 2002
NIM : 2021309065
Program Studi : Pengelolaan Perhotelan - IV
Jurusan : Hospitaliti

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Proyek Akhir yang berjudul:
 **"ANALISA DAMPAK RENOVASI HOTEL TERHADAP PENGENDALIAN BAHAN MAKANAN
 (GROCERIES) STUDI KASUS DI HOTEL PADMA 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 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, 23 Juni 2025

Yang membuat pernyataan,



Fira Fernandya
NIM 2021309065

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan kehadiran Allah SWT. Yang telah melimpahkan rahmat serta hidayah-nya sehingga penulis dapat menyelesaikan Proyek Akhir dengan berjudul **“ANALISA DAMPAK RENOVASI HOTEL TERHADAP PENGENDALIAN BAHAN MAKANAN (GROCERIES) STUDI KASUS DI HOTEL PADMA BANDUNG”** dengan sebaik-baiknya. Penyusunan Proyek Akhir ini dibuat dengan tujuan untuk memenuhi persyaratan akademik dalam program diploma IV pada program studi Pengelolaan Perhotelan jurusan Hospitaliti di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

Dalam proses penyusunan Proyek Akhir ini, penulis menyadari bahwa adanya dukungan sehingga penulis ingin mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada pihak-pihak yang telah membantu penulis yaitu :

1. Bapak Dr. Anwari Masatip. MM.Par., CEE. selaku Direktur Politeknik Pariwisata NHI Bandung
2. Ibu Ni Gusti Made Kerti Utami, BA., MM.Par., CHE., sebagai Kepala Bagian 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 sekaligus Dosen Pembimbing Utama yang telah meluangkan waktu dan ilmu untuk membimbing penulis
4. Ibu Ita Maemunah, SST.Par., MM.Par., CHE. Selaku Ketua Program Studi Pengelolaan Perhotelan Politeknik Pariwisata NHI Bandung
5. Bapak Dr. R. Fajar Kusnadi Kusumah Putra, M.Sc., CHIA., CHE selaku Dosen Pembimbing Kedua yang telah memberikan ilmu dan waktu untuk membimbing penulis

6. Kepada seluruh Manager dan staff *Finance Department* Padma Hotel Bandung yang telah memberikan izin kepada penulis untuk melakukan penelitian
7. Kepada Ibu Dra. Sri Saidah dan Bapak Moch. Sofyan Effendie, BE selaku orang tua dan Finesa Fernanda selaku kakak penulis yang selalu mendoakan, memberikan dukungan, kepada penulis selama menjalani masa pendidikan ini
8. Kepada Iqbal Pratama Putra yang selalu menemani, mendengarkan keluh kesah dan memberikan semangat kepada penulis selama masa pendidikan ini
9. Kepada Ais Alianissa, Nazwa Fauziah, Tarisa Sahda Ariella, Aulia Rosa Azzahra, Salsabila Nazra, Novi Selvia, Dian Ahmad, Pinkan yang senantiasa memberikan dukungan kepada penulis selama penyusunan Proposal Usulan Penelitian

Dalam Proyek Akhir berikut, penulis menyadari bahwa masih banyak kekurangan dalam penulisan proposal usulan penelitian. Penulis berharap terdapat kritik dan saran yang dapat membantu penulis dalam memperbaiki kekurangan yang ada.

Bandung, April 2025

Penulis

ABSTRAK

Renovasi Hotel Padma Bandung menyebabkan fluktuasi okupansi yang signifikan dan mengubah pola penggunaan bahan makanan hotel. Perubahan operasional ini menimbulkan tantangan pada sistem pengendalian persediaan yang ada. Adanya penumpukan bahan makanan berlebih pada bulan sebelum renovasi dilakukan memicu terjadi kerusakan bahan makanan pada saat penutupan hotel dikarenakan tidak normalnya perputaran bahan makanan yang digunakan. Penelitian ini bertujuan menganalisis penumpukan bahan makanan dan dampak dari renovasi yang dilakukan terhadap pengendalian persediaan bahan makanan dan mengevaluasi penerapan metode Min-Max dalam pengelolaan stok. Penerapan metode Min-Max menetapkan level stok minimum sebagai titik pemesanan ulang dan level maksimum sebagai target persediaan. Hasil penelitian menunjukkan terjadi penumpukan persediaan bahan makanan sebelum renovasi dilakukan karena sistem pengendalian stok lama tidak responsif terhadap penurunan okupansi. Kondisi ini mengakibatkan kelebihan persediaan (overstock) dan potensi pemborosan. Dengan menerapkan metode Min-Max secara adaptif, titik pemesanan diubah sesuai fluktuasi okupansi, sehingga persediaan dapat dikelola lebih efisien. Kesimpulannya, metode Min-Max terbukti lebih efektif dan adaptif dalam pengelolaan persediaan makanan hotel

Kata Kunci: Pengendalian Persediaan, Renovasi Hotel, Bahan Makanan (Groceries), Metode Min-Max, Overstock

ABSTRACT

The renovation of the Padma Hotel in Bandung caused significant fluctuations in occupancy and changed the hotel's food usage patterns. These operational changes posed challenges to the existing inventory control system. The accumulation of excess food supplies in the month prior to the renovation led to food spoilage during the hotel's closure due to abnormal food turnover. This study aims to analyze food inventory buildup and the impact of the renovation on food inventory control, as well as evaluate the application of the Min-Max method in inventory management. The Min-Max method sets the minimum stock level as the reorder point and the maximum level as the inventory target. The results of the study show that there was an accumulation of food supplies before the renovation was carried out because the old stock control system was not responsive to the decline in occupancy. This condition resulted in excess inventory (overstock) and potential waste. By applying the Min-Max method adaptively, the reorder point was adjusted according to occupancy fluctuations, enabling more efficient inventory management. In conclusion, the Min-Max method proved to be more effective and adaptive in managing hotel food inventory.

Keywords: Inventory Control, Hotel Renovation, Groceries, Min-Max Method, Overstock

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR DIAGRAM	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
BAB I	1
PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Rumusan Masalah	15
C. Tujuan Penelitian.....	15
D. Manfaat Penelitian	16
BAB II	17
TINJAUAN PUSTAKA	17
A. Kajian Teori	17
1. Manajemen Persediaan	17
1.1 Pengertian Persediaan	18
1.2 Fungsi Persediaan	20
1.3 Manfaat Persediaan.....	21
1.4 Jenis-jenis Persediaan	22
2. Metode <i>MinMax</i>	25
a. <i>Minimum Stock</i>	26
b. <i>Maximum Stock</i>	27
c. <i>Safety Stock</i>	27
d. <i>Re – Order Point</i>	28
B. Kerangka Pemikiran	28
BAB III	30
METODE PENELITIAN	30
A. Pendekatan Penelitian	30
B. Objek Penelitian	30

C. Populasi dan Sampel	31
D. Metode Pengumpulan Data	33
E. Definisi Operasional Variabel	34
F. Analisis Data.....	35
G. Jadwal Penelitian.....	36
BAB IV	37
HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	37
1. Hasil Penelitian	37
2. Pembahasan.....	45
2.1. Persediaan Minimum	45
2.2. Persediaan Maksimum	48
2.3. Persediaan <i>Safety Stock</i>	55
2.4. Tingkat Pemesanan Kembali	71
BAB V	80
SIMPULAN DAN REKOMENDASI	80
A. Simpulan	80
B. Rekomendasi	85
DAFTAR PUSTAKA.....	89
DAFTAR LAMPIRAN	91

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 Occupancy Rata-Rata Hotel Padma Bandung	6
Tabel 1.2 Data Stock On Hand Bahan Makanan (Groceries)	7
Tabel 1.3 Matriks Operasional Variabel	34
Tabel 1.4 Jadwal Penelitian	36
Tabel 1.5 Penyediaan Bahan Makanan (groceries).....	41
Tabel 1.6 Perhitungan Minimum Stock Bahan Makanan (groceries)	47
Tabel 1.7 Perhitungan Maximum Stock Bahan Makanan (groceries)	49
Tabel 1.8 Perhitungan Safety Stock Bahan Makanan (groceries).....	57
Tabel 1.9 Tabel Perbandingan Perhitungan Safety Stock	64
Tabel 1.10 Perhitungan Titik Pemesanan Ulang (Re-Order Point).....	72
Tabel 1.11 Kategori Bahan Makanan (groceries)	87

DAFTAR DIAGRAM

Diagram 1. Kerangka Pemikiran.....	29
------------------------------------	----

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Sistem Pengendalian Bahan Makanan (<i>Groceries</i>).....	91
Lampiran 2. Surat Keterangan Telah Melakukan Penelitian.....	92
Lampiran 3. Data Riwayat Hidup.....	93
Lampiran 4. Turnitin.....	94
Lampiran 5. Bukti Bimbingan.....	95

DAFTAR PUSTAKA

- Manap, Abdul. S. E., & MM, M. (2025). *MANAJEMEN KEUANGAN DAN INVESTASI*. PT KIMHSAFI ALUNG CIPTA.
- Ahyar, H., Andriani, H., Sukmana, D. J., Hardani, S. P., MS, N. H. A., GC, B., ... & Istiqomah, R. R. (2020). *Buku metode penelitian kualitatif & kuantitatif*. Yogyakarta: CV. Pustaka Ilmu.
- Ariana, A. A. G. B., Sukma Mulya, K., Supartha, I. K. D. G., Ariantini, M. S., Anggraeni, A. F., Rahayu, N. M. A., ... & Magribi, R. M. (2023). *Sistem Informasi Akuntansi: Pengantar & Penerapan SIA Berbagai Sektor*. PT. Sonpedia Publishing Indonesia.
- Astuty, M. (2024, March 22). *Tugas Purchasing Hotel: Panduan Lengkap untuk Meningkatkan Kinerja Pembelian di Industri Perhotelan*. hotel.or.id. View of Dasar Dasar Purchasing. (n.d.). View of Perana Purchasing dalam menunjang operasional kitchen di angdana hotel Bintan. (n.d.).
- Chakim, M. H. R., Chandra, F., Arribathi, A. H., Tarmizi, R., Languyu, N. Y., Khairani, L., ... & Almahdali, F. (2023). *Pengantar Manajemen & Bisnis*. Sada Kurnia Pustaka.
- Fadilah, A. (2024, October 4). *Industri Perhotelan: Pilar Penting dalam Sektor Pariwisata*. Diploma of Hospitality Telkom University.
- Herjanto, E. (2009). *Sains manajemen*. Grasindo.
- Indrajit, R. E., & Djokopranoto, R. (2003). *Manajemen persediaan, barang umum dan suku cadang untuk pemeliharaan dan operasi Jakarta*: Grasindo
- Manik, T. (2017). *Komputer Akuntansi, "Perspektif Praktik dan Studi Kasus"*.

Pendit, N. S., & Wachyuni, S. (2020). *Manajemen Perhotelan: Konsep dan Operasional*. Jakarta: Penerbit Erlangga

Prasetyo, B. (2019). *Service Excellence dalam Industri Perhotelan*. Yogyakarta: Andi Offset

Spears, M. C., Gregoire, M. B. (2003). *Foodservice Organizations: A Managerial and Systems Approach*. United Kingdom: Pearson/Prentice Hall.

Sugiyono, P. D. (2017). *Metode penelitian bisnis: pendekatan kuantitatif, kualitatif, kombinasi, dan R&D*. Penerbit CV. Alfabeta: Bandung, 225(87), 48-61.

Sugiyono, P. D. (2018). *Metode penelitian bisnis: pendekatan kuantitatif, kualitatif, dan R&D*.

Sulastiyono, Indrajit, Mulyadi, & Gregoire. (2020). *Pengendalian Persediaan Bahan Makanan : Penerapan MinMax Methode*

Gregoire, Mary B. (2016). *Food Service Ogranizations : A Managerial and Systems Approach*. United State of America : Pearson

Suryana, A., & Hidayat, D. (2021). *Manajemen Operasional Hotel Berbasis Standar Internasional*. Bandung: PT Remaja Rosdakarya

Wiyasha, I. B. M. (2024). *Akuntansi Perhotelan, Penerapan Uniform System of Accounts for The Lodging Industry*. Penerbit Andi.