

**ANALISIS PERPUTARAN PERSEDIAAN BAHAN BAKU FOOD AND BEVERAGE
DEPARTEMEN DI ASTON BATAM HOTEL AND RESIDENCE**

MARTOGI HASUDUNGAN TAMBA, *LISE ASNUR

Fakultas Pariwisata Dan Perhotelan, Universitas Negeri Padang
martogitamba@gmail.com, *corresponding authors : liseasnur@fpp.unp.ac.id

Abstract : *the research was conducted because the author found a problem about inventory turnover in the raw materials of the food and beverage departemen. So this study aims to analyze the inventory turnover of raw materials for the food and beverage departemen at Aston Batam hotel and Residences. The type of this research is qualitative with descriptive approach. The informants of this study were 5 experts in the turnover of food raw material inventory with a type of non probability sampling with purpose sampling technique. Data collection techniques are interviews, observation, and documentation. Data analysis technique consist of data reduction, data presentation, conclusion drawing, and inventory turnover analysis. The results of this study are an analysis of the inventory turnover of raw materials for the food and beverage departemen with a normal inventory turnover method of 20 times and an inventory turnover day method of 2-8 times, with a stable inventory turnover system, handling of raw materials has a procedure, by following storage requirements and applying FIFO (first in first out) techniques and the inventory turnover day method makes it easier for staff to identify the demand patterns of each outlet and manage existing inventory when inventory.*

Keywords: *Inventory Turnover, Raw Materials, Food And Beverage Departemen*

Abstrak: Penelitian ini dilaksanakan dikarenakan penulis menemukan masalah tentang perputaran persediaan pada bahan baku food and beverage departemen. Maka penelitian ini bertujuan menganalisis perputaran persediaan bahan baku food and beverage departemen di Aston Batam Hotel and Residence. Jenis dari penelitian ini yaitu kualitatif dengan pendekatan deskriptif. Informan penelitian ini adalah 5 (lima) orang ahli atau orang yang paham dengan perputaran persediaan bahan baku food dengan jenis nonprobability sampling dengan teknik purposive sampling. Teknik pengumpulan data wawancara, observasi, dan dokumentasi. Teknik analisis data terdiri atas reduksi data, penyajian data, penarikan kesimpulan, dan analisis perputaran persediaan. Hasil penelitian ini adalah analisis perputaran persediaan bahan baku Food and Beverage Departemen dengan metode perputaran persediaan normal sebanyak 20 kali dan metode hari perputaran 2-8 kali perputaran, dengan sistem perputaran persediaan yang stabil, penanganan persediaan bahan baku terpenuhi dan penanganan bahan baku yang expired sudah ada prosedur, dengan mengikuti persyaratan penyimpanan dan menerapkan teknik FIFO (First in first out). dan metode perputaran persediaan memudahkan staf dalam mengidentifikasi pola permintaan setiap outlet dan mengatur persediaan yang ada saat inventory.

Kata Kunci: Perputaran Persediaan, Bahan Baku, Food and Beverage Departemen.

A.Pendahuluan

Hotel merupakan perusahaan yang bergerak di bidang jasa yang menyediakan makanan dan minuman serta penginapan bagi tamu yang menginap, menurut Bagyono¹ (2014) hotel adalah jenis akomodasi yang dikelola secara komersial dan profesional, disediakan bagi setiap orang untuk mendapatkan pelayanan penginapan, makan dan minum serta pelayanan lainnya. Salah satu departemen di hotel yang paling berpengaruh dalam kelancaran operasional adalah *Food and Beverage Departemen*. menurut Putranto² (2017) dalam heri, *Food and Beverage Departemen* adalah salah satu bidang yang vital dan sangat penting dalam industri pariwisata, tanpa bidang ini para tamu akan kesulitan dalam memenuhi kebutuhan makan dan minum. *Food and beverage departemen* harus mengatur perputaran persediaan bahan baku yang ada di hotel demi kelancaran operasional.

Persediaan adalah bahan baku yang ada di hotel yang dalam proses produksi untuk dijual, menurut Subramanyam dan Halsey³ (2018;265), persediaan adalah sebuah barang yang dijual dalam aktivitas operasi normal perusahaan. Perputaran persediaan adalah rasio yang berhubungan dengan persediaan dimana untuk mengetahui berapa kali perusahaan melakukan perputaran persediaan. Menurut Munawir⁴ (2014,78) perputaran persediaan untuk mengukur perusahaan dalam memutar barang dagangnya dan menunjukkan hubungan antara barang yang diperlukan untuk menunjang atau mengimbangi tingkat penjualan yang ditentukan. Bahan baku hotel merupakan salah satu hal penting dalam kelancaran operasional hotel, bahan baku menurut Rusdiana⁵ (2014;368) merupakan barang-barang yang diperoleh untuk digunakan dalam proses produksi, beberapa bahan baku diperoleh secara langsung dari sumber-sumber alam, bahan baku juga dapat diperoleh dari perusahaan lain.

Berdasarkan hasil pengamatan penulis selama magang bersertifikat 2 di Aston Batam Hotel and residence dan hasil wawancara dengan *cost controller*, dari pengamatan penulis ditemukan dari segi perputaran persediaan mengalami perputaran yang naik turun dari data persediaan awal dan akhir periode Januari-Desember 2022. Dan dari perputaran persediaan tersebut ditemukan adanya penumpukan beberapa item bahan baku, sehingga mengalami persediaan yang berlebihan dan mengakibatkan biaya persediaan menjadi tinggi. Pada persediaan akhir di Aston Batam Hotel and Residence menunjukkan persediaan bahan baku mengalami kelebihan setelah melakukan *inventory*. Sehingga persediaan mengalami penumpukan yang cukup banyak. Dengan terjadinya penumpukan persediaan yang berlebihan ini *cost controller* harus melakukan pengecekan setiap pagi sebelum melakukan *approved DML*, dimana ini sebagai upaya mengurangi penumpukan dan tinggi biaya persediaan pada bahan baku. Dan dari penumpukan yang ditemukan biasanya seperti buah-buahan, dimana penggunaan cukup lama untuk habis, namun dari *food and beverage product* melakukan pengorderan buah-buahan tersebut.

Hasil wawancara dengan *cost controller*, saat mengalami *full occupancy* sering sekali operasional hotel di *food and beverage departemen* mengalami peningkatan penjualan produk baik dari segi *breakfast*, *ala carte*, dan *event*. Maupun pendapatan makanan dan minuman lainnya, sehingga persediaan bahan baku pernah mengalami kekurangan bahan baku. Peningkatan yang tinggi sangat membuat operasional terhambat, dikarenakan *stock* bahan baku yang dibutuhkan yang terbatas diakibatkan kekosongan *stock* dari *vendor*. dan permasalahan ini sering terjadi saat mengalami *full booked* dan pada waktu *weekend* penjualan yang tinggi. Dengan berbagai kebutuhan bahan baku yang ada dioperasional, dan penggunaan bahan baku yang banyak, sering mengalami keterbatasan penyimpanan bahan baku di *chiller*. Pada saat penyimpanan di *chiller* sedang mengalami *overload* bahan baku, sering menghambat operasional dalam penambahan bahan baku yang baru, selain itu bisa mengakibatkan beberapa bahan baku mengalami kerusakan dan *expired* pada bahan baku.

B. Metodologi Penelitian

Penelitian ini menggunakan jenis penelitian kualitatif dengan pendekatan deskriptif. Menurut Sugiyono⁶ (2020) penelitian deskriptif adalah suatu rumusan masalah yang berkanaan pertanyaan yang akan dicarikan jawaban melalui pengumpulan data. Dimana penelitian dilakukan di Aston Batam Hotel and Residence, Penelitian ini menggunakan informan penelitian dengan lima (5) orang yang asli dan paham dengan perputaran persediaan bahan baku. Teknik yang digunakan dalam penelitian ini adalah *nonprobability sampling* yaitu teknik *purposive sampling*, menurut Sugiyono (2020) adalah teknik penentuan sampel dengan pertimbangan tertentu diambil dalam pemilihan informan. Teknik pengumpulan data menurut Sugiyono (2020) merupakan cara yang dilakukan untuk memperoleh data dan keterangan-keterangan yang diperlukan dalam penelitian, teknik pengumpulan data menggunakan teknik studi kepustakaan, observasi, wawancara dan dokumentasi. Definisi operasional variable penelitian adalah indikator perputaran persediaan yaitu menggunakan data harga pokok penjualan dan rata-rata persediaan. Teknik analisis data model interaktif dari Sugiyono (2020;132) yaitu teknik analisis data kualitatif yang meliputi tiga alur kegiatan yaitu reduksi data, penyajian data, dan pengambilan kesimpulan. Dan teknik analisis perputaran persediaan.

C. Hasil dan Pembahasan

1. Temuan Penelitian

Temuan umum. Hasil data perputaran persediaan. Perputaran persediaan adalah salah satu yang digunakan untuk mengukur beberapa kali dana yang ditanam dalam satu periode. Apabila yang diperoleh tinggi ini menunjukkan perputaran persediaan *Food and Beverage Departemen* secara efisien dan persediaan semakin baik, apabila perputaran persediaan rendah berarti persediaan bahan baku *Food and Beverage Departemen* bekerja tidak efisien dan tidak produktif yang mengakibatkan bahan baku mengalami penumpukan serta mengalami kadaluarsa

a)Metode perputaran persediaan

Rumus metode perputaran persediaan :

$$Inventory\ Turnover = \frac{HPP}{(persediaan\ awal + persediaan\ akhir) / 2}$$

1. *Perishable item*

Tabel 1. Perputaran Persediaan Periode *Perishable Item*

No	Bulan	Harga pokok penjualan	Persediaan awal	Persediaan akhir	Perputaran persediaan
1.	Januari	3,546,000	92,224	58,487	12
2.	Februari	3,546,000	58,487	40,560	18
3.	Maret	3,546,000	40,560	36,871	23
4.	April	3,546,000	36,871	17,868	16
5.	Mei	3,546,000	17,868	14,647	27
6.	Juni	3,546,000	14,647	16,970	28
7.	Juli	3,546,000	16,970	18,819	25
8.	Agustus	3,546,000	18,819	17,435	24
9.	September	3,546,000	17,435	18,060	25
10.	Oktober	3,546,000	18,060	16,378	26
11.	November	3,546,000	16,378	18,584	25
12.	Desember	3,546,000	18,584	22,316	22

Dari tabel diatas menunjukkan perputaran persediaan pada klasifikasi *perishable item* periode Januari, Februari, dan April menunjukkan keterlambatan perputaran persediaan sebanyak 12-18 kali, pada periode lain menunjukkan normal perputaran diatas 20 kali.



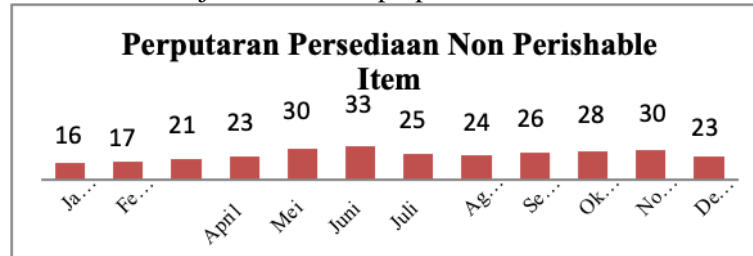
2. *Non perishable item*

Tabel 2. Perputaran Persediaan Periode *Non Perishable Item*

No	Bulan	Harga pokok penjualan	Persediaan awal	Persediaan akhir	Perputaran persediaan
1.	Januari	3,546,000	25,372	30,190	16
2.	Februari	3,546,000	30,190	21,343	17
3.	Maret	3,546,000	21,343	21,393	21
4.	April	3,546,000	21,393	17,817	23
5.	Mei	3,546,000	17,817	11,489	30
6.	Juni	3,546,000	11,489	15,040	33
7.	Juli	3,546,000	15,040	19,726	25
8.	Agustus	3,546,000	19,726	16,582	24
9.	September	3,546,000	16,582	16,874	26
10.	Oktober	3,546,000	16,874	14,664	28
11.	November	3,546,000	14,664	15,360	30

12.	Desember	3,546,000	15,360	23,769	23
-----	----------	-----------	--------	--------	----

Dari tabel diatas menunjukkan perputaran persediaan pada klasifikasi *non perishable item* pada periode Januari-Februari mengalami keterlambatan perputaran persediaan sebanyak 16-17 kali. Dan pada periode lain menunjukkan normal perputaran diatas 20 kali.

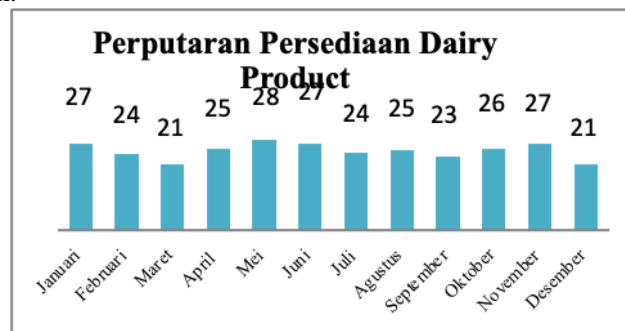


3. Dairy product

Tabel 3. Perputaran Persediaan Periode Dairy Product

No	Bulan	Harga pokok penjualan	Persediaan awal	Persediaan akhir	Perputaran persediaan
1.	Januari	3,546,000	2,721	3,784	27
2.	Februari	3,546,000	3,784	3,565	24
3.	Maret	3,546,000	3,565	5,039	21
4.	April	3,546,000	5,039	1,939	25
5.	Mei	3,546,000	1,939	1,203	28
6.	Juni	3,546,000	1,203	2,034	27
7.	Juli	3,546,000	2,034	1,616	24
8.	Agustus	3,546,000	1,616	1,925	25
9.	September	3,546,000	1,925	1,895	23
10.	Oktober	3,546,000	1,895	1,557	26
11.	November	3,546,000	1,557	1,722	27
12.	Desember	3,546,000	1,722	2,568	21

Dari hasil tabel diatas menyatakan bahwa perputaran persediaan pada *dairy product* periode Januari-Desember menunjukkan perputaran persediaan mengalami normal perputaran diatas 20 kali perputaran.



b)Metode hari perputaran persediaan

Rumus hari perputaran persediaan

$$Inventory\ turnover = (persediaan\ awal + persediaan\ akhir) / 2 \times 365 / HPP$$

1. Perishable item

Tabel 4. Perputaran Persediaan hari Perishable Item

No	Bulan	Harga pokok penjualan	Persediaan awal	Persediaan akhir	Perputaran persediaan
1.	Januari	3,546,000	92,224	58,487	8
2.	Februari	3,546,000	58,487	40,560	5
3.	Maret	3,546,000	40,560	36,871	4
4.	April	3,546,000	36,871	17,868	3
5.	Mei	3,546,000	17,868	14,647	2

6.	Juni	3,546,000	14,647	16,970	2
7.	Juli	3,546,000	16,970	18,819	2
8.	Agustus	3,546,000	18,819	17,435	2
9.	September	3,546,000	17,435	18,060	2
10.	Oktober	3,546,000	18,060	16,378	2
11.	November	3,546,000	16,378	18,584	2
12.	Desember	3,546,000	18,584	22,316	2

Dari tabel diatas menunjukkan bahwa hari perputaran persediaan pada *perishable item* pada periode Januari-Desember mengalami perputaran persediaan yang normal perminggu sebanyak 2-8 kali perputaran.



2. Non perishable item

Tabel 5. Perputaran Persediaan Hari Non Perishable Item

No	Bulan	Harga pokok penjualan	Persediaan awal	Persediaan akhir	Perputaran persediaan
1.	Januari	3,546,000	25,372	30,190	3
2.	Februari	3,546,000	30,190	21,343	3
3.	Maret	3,546,000	21,343	21,393	3
4.	April	3,546,000	21,393	17,817	2
5.	Mei	3,546,000	17,817	11,489	2
6.	Juni	3,546,000	11,489	15,040	2
7.	Juli	3,546,000	15,040	19,726	2
8.	Agustus	3,546,000	19,726	16,582	2
9.	September	3,546,000	16,582	16,874	2
10.	Oktober	3,546,000	16,874	14,664	2
11.	November	3,546,000	14,664	15,360	2
12.	Desember	3,546,000	15,360	23,769	2

Dari tabel diatas menunjukkan bahwa perputaran persediaan pada klasifikasi *non perishable item* mengalami hari perputaran persediaan normal sebanyak 2-3 kali.



3. dairy product

Tabel 6. Perputaran Persediaan Hari Dairy Product

No	Bulan	Harga pokok penjualan	Persediaan awal	Persediaan akhir	Perputaran persediaan
1.	Januari	3,546,000	2,721	3,784	3
2.	Februari	3,546,000	3,784	3,565	4

3.	Maret	3,546,000	3,565	5,039	4
4.	April	3,546,000	5,039	1,939	4
5.	Mei	3,546,000	1,939	1,203	2
6.	Juni	3,546,000	1,203	2,034	2
7.	Juli	3,546,000	2,034	1,616	2
8.	Agustus	3,546,000	1,616	1,925	2
9.	September	3,546,000	1,925	1,895	2
10.	Oktober	3,546,000	1,895	1,557	2
11.	November	3,546,000	1,557	1,722	2
12.	Desember	3,546,000	1,722	2,568	2

Dari tabel diatas menunjukkan bahwa hari perputaran persediaan pada klasifikasi *dairy product* menyatakan bahwa hari perputaran persediaan mengalami normal perputaran persediaan sebanyak 2-4 kali.



2. Temuan Khusus

Berdasarkan hasil wawancara dengan beberapa karyawan Aston Batam Hotel and Residence bagian Accounting departemen dan Food and Beverage Departemen dijabarkan sebagai berikut:

1) metode perputaran persediaan

- Sistem perputaran persediaan. berdasarkan hasil wawancara, sistem perputaran persediaan perperiode mengalami stabil dan normal perputaran pada bahan baku *food and beverage departemen*, dan Aston Hotel memerlukan 2-3 kali untuk penjualan persediaan dan pembaharuan dalam perminggu, dan untuk perputaran persediaan merata sebanyak 20 kali. Dan pengontrolan persediaan bahan baku dengan memastikan dan melihat kecepatan penggunaan bahan baku, dan mengikuti syarat penyimpanan untuk menjaga kualitas bahan baku
- Persediaan bahan baku. Berdasarkan hasil wawancara, persediaan bahan baku terpenuhi untuk kebutuhan operasional di *food and beverage departemen*, dan sudah ada penanganan pada setiap bahan baku yang rusak. Dan untuk mengoptimalkan persediaan, dilakukan riset kesukaan tamu dalam mengonsumsi produk dan memastikan pengorderan bahan baku sesuai dengan kebutuhan *occupancy*, agar tidak terjadi kekurangan bahan baku, dan untuk bahan baku yang berlebihan akan dibuat produk baru dan di *offering* ke tamu dengan sebuah *promo*.
- Biaya persediaan bahan baku. Berdasarkan hasil wawancara, biaya penyimpanan pada setiap penggunaan bahan baku telah dimasukkan ke klasifikasi *refrigerator food and beverage departemen*, dan untuk mengatur *cost* tidak membengkak dengan melakukan pengecekan bahan dan pengurangan *quantity order*, dan untuk mengatur biaya yang rendah akan dibuat pengolahan terhadap bahan baku yang mudah rusak menjadi bahan olahan.

2) Metode hari perputaran persediaan

- a) Sistem hari perputaran persediaan. Berdasarkan hasil wawancara, sistem hari perputaran persediaan sangat membantu dalam mengidentifikasi permintaan setiap *outlet departemen*, dalam pengorderan bahan baku dan membantu mengidentifikasi berapa lama persediaan mengalami perputaran perharinya agar tidak terjadi penumpukan bahan baku.
- b) Strategi persediaan bahan baku. Berdasarkan hasil wawancara, strategi persediaan bahan baku adalah dengan menggunakan teknik FIFO (*first in first out*) dan melakukan pengecekan persediaan bahan baku untuk memastikan tidak terjadi minimum stock.
- c) *Funishment first in first out*. Berdasarkan hasil wawancara, *funishment first in first out*, dengan memberikan peringatan pertama dan memberikan *training* seputar FIFO (*first in first out*) bagi karyawan yang tidak mengindahkan penting teknik FIFO dalam mengontrol perputaran persediaan bahan baku di *food and beverage departemen*.
- d) Bahan baku *expired* dan *low*. Berdasarkan hasil wawancara, bahan baku yang *expired* jarang ditemui pada bahan baku di *store* dan pada bahan baku *perishable item* pernah dalam 1 bulan ditemukan 1-2 *item* yang mengalami kerusakan dan akan di *take out*, dicatat kedalam *report spoing* dan untuk mencegah terjadi bahan baku *expired* dengan memastikan 3 bulan sebelum tanggal *expired*, telah diberikan ke *outlet departemen* untuk diolah. Dan untuk bahan baku *expired* sudah ada penanganan dari hotel. Untuk bahan baku yang *low* akan dipastikan *quantity item*, bila terjadi bahan baku *low* biasanya akan dilakukan pengorderan secara *cash payment* untuk kelancaran operasional *food and beverage departemen*.
- e) Pencatatan bahan baku. Berdasarkan hasil wawancara, pencatatan bahan baku masuk dan keluar sudah mengikuti prosedur dari hotel. Dan setiap pencatatan akan dimasukkan ke dalam sistem untuk melihat stock selain itu juga dicatat secara manual melalui *bincard form*, untuk mengetahui setiap barang yang masuk dan keluar memudahkan *staf storekeeper* saat *inventory*.

D. Penutup

Penelitian mengenai perputaran persediaan bahan baku food and beverage departemen dengan menganalisis data perputaran persediaan menggunakan metode perputaran persediaan dan metode hari perputaran persediaan, dimana metode perputaran persediaan menunjukkan hasil perputaran pada periode Januari, Februari, dan april pada klasifikasi *perishable item*, *non perishable item*, dan *dairy product* mengalami keterlambatan perputaran sebanyak 12-18 kali, namun pada periode berikut menunjukkan hasil normal perputaran, dimana sistem perputaran persediaan stabil dan normal dan persediaan bahan baku terpenuhi sesuai kebutuhan *occupancy* hotel. Dan metode hari perputaran persediaan menunjukkan hasil hari perputaran persediaan mengalami normal perputaran pada setiap klasifikasi sebanyak 2-8 kali perputaran, dan metode tersebut sangat membantu mengidentifikasi pila permintaan bahan baku, dan menentukan agar tidak terjadi penumpukan bahan baku, dan tidak mengalami kerusakan atau *expired* pada bahan baku baik dalam bentuk kemasan maupun bahan baku basah.

Daftar pustaka

- Mariana. Karakteristik Kinerja Hotel Uniq di Yogyakarta ditinjau dari Aspek Desain dan Efisiensi Energi dengan Penekanan Studi pada Penerapan Metode EDGE Buildings versi 2.07. *E J Uady*. Published online 2019:1-64.
- Kurnia H, Sriyogani IA, Nuryati N. Implementasi Nilai-Nilai Pancasila dalam Food And Beverage Departemen di Restoran Hotel New Saphir Yogyakarta. *JBasicedu*.2021;5(5):4127-4137.
<https://jbasic.org/index.php/basicedu/article/view/1473>
- Rangkuti. Repository STEI. *Penelitian*. 2018;(2018):8-38.
http://repository.stei.ac.id/4617/3/BAB_II.pdf

- Erika F. Analisis perputaran persediaan, perputaran piutang dan profitabilitas pada pt. pelabuhan indonesia I (persero) medan. Published online 2019:1-73.
- Produksi P, Produksi APP. (Proses Produksi). 2002;3:24-36.
- Rahayu R, Rosita R, Rahayuningsih YS, Hernawan AH, Prihantini P. Implementasi Kurikulum Merdeka Belajar di Sekolah Penggerak. *J Basicedu*. 2022;6(4):6313-6319. doi:10.31004/basicedu.v6i4.3237