

**IMPLEMENTASI PROSEDUR PENGADAAN BARANG PADA
DEPARTEMEN *FOOD AND BEVERAGE PRODUCT* HOTEL GRAND
DAFAM ANCOL JAKARTA**

LAPORAN TUGAS AKHIR



UNIVERSITAS
MERCU BUANA
Nama : Alyssa Mariana Richaidy
NIM : 33121010012

PROGRAM STUDI DIPLOMA III MANAJEMEN

FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS

UNIVERSITAS MERCU BUANA JAKARTA

2024



UNIVERSITAS
MERCU BUANA

LAPORAN TUGAS AKHIR

IMPLEMENTASI PROSEDUR PENGADAAN BARANG PADA
DEPARTEMEN *FOOD AND BEVERAGE PRODUCT* HOTEL GRAND
DAFAM ANCOL JAKARTA

Oleh :

Alyssa Mariana Richaidy

NIM : 33121010012

Diajukan untuk Ujian Akhir Laporan Tugas Akhir

Pada tanggal :

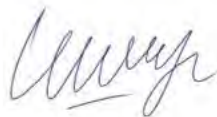
12 / 7 / 24

I. Vidya Ayu Diporini, S.E., M.M. Pembimbing S (.....)

MERCU BUANA
Mengetahui,

Ketua Program Studi D3 Manajemen

Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Mercu Buana



Dr. Catur Widayati, SE, MM

LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR

Nama : Alyssa Mariana Richaidy
NIM : 33121010012
Program Studi : D3 Manajemen
Judul Tugas Akhir : Implementasi Prosedur Pengadaan Barang Pada Departemen Food and Beverage Product Hotel Grand Dafam Ancol Jakarta
Tanggal Sidang : 29 Juli 2014

Disahkan oleh :

Pembimbing



Vidya Ayu Diporini, S.E., M.M

Dekan Fakultas Ekonomi dan Bisnis

Ketua Program Studi D3 Manajemen



Dr. Nurul Hidayah, M.Si., Ak., CA



Dr. Catur Widayati, SE., MM

UNIVERSITAS
MERCU BUANA

LPTA 04244046



Please Scan QRCode to [verify](#)

SURAT PERNYATAAN KARYA SENDIRI

Yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Alyssa Mariana Richaidy

NIM : 33121010012

Program Studi : D3 Manajemen Retail

Menyatakan bahwa laporan tugas akhir ini adalah murni hasil karya sendiri apabila saya mengutip dari hasil karya orang lain, maka saya mencantumkan sumber sesuai dengan ketentuan yang berlaku. Saya bersedia dikenai sanksi pembatalan laporan tugas akhir ini apabila terbukti melakukan tindakan plagiat (penjiplakan).

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya.

UNIVERSITAS
MERCU BUANA

Jakarta, 29 Juli2024



Alyssa Mariana Richaidy

NIM 33121010012

RINGKASAN

Pengadaan barang dan jasa merupakan komponen penting dalam operasional perhotelan. Adanya kualitas pengadaan barang jasa yang baik dapat membuktikan bahwa hotel tersebut memiliki segala sesuatu yang dibutuhkan untuk memberikan pelayanan berkualitas tinggi kepada tamu. Pengadaan barang dan jasa juga harus mematuhi standar industri dan regulasi yang berlaku. Hotel Grand Dafam Ancol Jakarta merupakan hotel bintang empat yang telah mengimplementasikan prosedur pengadaan barang untuk dapat memberikan pelayanan berkualitas tinggi pada tamu. Tujuan laporan penulisan Tugas Akhir ini untuk menganalisis implementasi prosedur pengadaan barang dan jasa pada Departemen *Food and Beverage Product* Hotel Grand Dafam Ancol Jakarta. Penelitian ini menggunakan metode deskriptif kualitatif. Teknik pengumpulan data yang digunakan adalah dengan melakukan observasi, wawancara, dan dokumentasi. Hasil dari penelitian ini menunjukkan bahwa pada Hotel Grand Dafam Ancol Jakarta mengimplementasikan prosedur pengadaan barang dengan standar yang berlaku.

Kata kunci : Pengadaan Barang dan Jasa, Hotel, Implementasi Prosedur, Departemen *Food and Beverage Product*



UNIVERSITAS
MERCU BUANA

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadiran Tuhan Yang Maha Esa atas limpahan rahmat dan berkat-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan laporan Tugas Akhir ini dengan judul “Implementasi Prosedur Pengadaan Barang pada Departemen *Food and Beverage Product* Hotel Grand Dafam Ancol Jakarta”. Laporan Tugas Akhir ini merupakan syarat untuk memperoleh gelar Ahli Madya pada Program Studi Manajemen Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Mercu Buana.

Penyusunan laporan Tugas Akhir ini tidak lepas dari bimbingan, bantuan, dan dukungan yang sangat berarti dari berbagai pihak. Oleh karena itu, dalam kesempatan ini penulis ingin berterimakasih pada semua pihak yang telah membantu dalam penyusunan laporan Tugas Akhir ini terutama kepada:

1. Prof. Dr. Andi Adriansyah, M. Eng selaku Rektor Universitas Mercu Buana.
2. Dr. Nurul Hidayah, SE, M.Si selaku Dekan Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Mercu Buana.
3. Ibu Dr. Catur Widayati, SE, MM., selaku Ketua Program Studi D3 Manajemen, Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Mercu Buana.
4. Ibu Vidya Ayu Diporini, S.E., M.M selaku Dosen Pembimbing Laporan Tugas Akhir yang telah memberikan saran, waktu, bimbingan, semangat, pengetahuan, dan nasehat yang sangat bermanfaat demi terselesaikan laporan Tugas Akhir ini.

5. Ibu Kurnia Ayi Sundoyo selaku Human Resource Manager Hotel Grand Dafam Ancol Jakarta yang telah memberikan kesempatan penulis untuk melaksanakan magang di Hotel Grand Dafam Ancol Jakarta selama 6 (enam) bulan.
6. Tim Food and Beverages Product Hotel Grand Dafam Ancol Jakarta, Chef Kurnady, Chef Adee dan Chef Fahmi yang telah memberikan ilmu yang bermanfaat, pengalaman, dan membimbing penulis selama kegiatan magang berlangsung.
7. Trainee periode Oktober 2023 – April 2024 dan staff Grand Dafam Ancol Jakarta yang telah memberikan ilmu dan pengalaman yang bermanfaat.
8. Para dosen FEB Universitas Mercu Buana yang dengan dedikasinya dan keikhlasannya mencurahkan segala ilmu yang dimiliki untuk diberikan kepada kami.
9. Bapak dan Ibu di bagian administrasi FEB Universitas Mercu Buana, yang telah membantu segala urusan administrasi selama penulis duduk di bangku perkuliahan.
10. Teristimewa, Ibu tercinta Yan Yan Mariana dan Adik Vanessa Mariana Richaidy yang telah memberikan semangat, doa, dan dukungan moral dan material yang tiada hentinya kepada penulis serta memberikan banyak inspirasi dalam menyelesaikan laporan Tugas Akhir ini.
11. Teruntuk Clara Aulia Bilkis dan Puji Dwi Aryani yang telah memberikan semangat serta dukungan dalam menyelesaikan laporan Tugas Akhir ini.
12. Teruntuk dan teman – teman D3 Manajemen Fakultas Ekonomi dan Bisnis

Angkatan 2021 yang tidak bisa disebutkan satu persatu. Semoga dimasa depan kita bisa bersama mewujudkan impian yang telah direncanakan.

Penulis menyadari sebagai manusia biasa, bahwa penulisan Tugas Akhir ini tidak lepas dari kesalahan dan kekurangan akibat keterbatasan pengetahuan serta pengalaman. Oleh karena itu, penulis mengharapkan segala bentuk saran serta masukan bahkan kritik yang membangun dari berbagai pihak. Selain itu, dengan segala ketulusan dan kerendahan diri, penulis mohon maaf apabila terdapat kesalahan dan kelemahan dalam laporan Tugas Akhir ini. Akhir kata, semoga laporan Tugas Akhir ini bermanfaat dan dapat menambah pengetahuan khususnya bagi penulis dan pembaca.

Jakarta,.....2024



UNIVERSITAS
MERCU BUANA

Alyssa Mariana Richaidy

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PERSETUJUAN.....	ii
LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR.....	iii
SURAT PERNYATAAN KARYA SENDIRI.....	v
RINGKASAN.....	vi
KATA PENGANTAR.....	vii
DAFTAR ISI.....	x
DAFTAR TABEL.....	xii
DAFTAR GAMBAR.....	xiii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiv
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Rumusan Masalah.....	3
C. Tujuan Laporan Tugas Akhir.....	3
D. Manfaat Laporan Tugas Akhir.....	4
E. Metode Penelitian.....	4
1. Desain Penelitian.....	4
2. Metode Pengumpulan Data.....	5
3. Metode Analisis Data.....	6
BAB II LANDASAN TEORI.....	7
A. Landasan Teori.....	7
1. Manajemen Pengadaan (Procurement Management).....	7
2. Prosedur (Procedures).....	9
3. Hotel.....	12
4. <i>Food and Beverage</i>	21

B. Penelitian Terdahulu.....	23
C. Kerangka Berpikir Penelitian	25
BAB III HASIL DAN PEMBAHASAN.....	26
A. Gambaran Umum Obyek Penelitian	26
1. Profil Hotel Grand Dafam Ancol Jakarta.....	26
2. Sejarah Hotel Grand Dafam Ancol Jakarta	27
3. Nilai – Nilai Perusahaan.....	28
4. Visi dan Misi Hotel Grand Dafam Ancol Jakarta	28
5. Fasilitas Hotel Grand Dafam Ancol Jakarta.....	29
6. Struktur Organisasi Grand Dafam Ancol Jakarta.....	36
7. Struktur Organisasi Departemen <i>Food and Beverage Product</i>	38
B. Pembahasan	40
1. Pelaksanaan Magang.....	40
2. Implementasi Prosedur Pengadaan barang pada Divisi Food and Beverage Hotel Grand Dafam Ancol Jakarta.....	48
3. Faktor Penghambat Pengadaan Barang Departemen <i>Food and Beverage Product</i>	57
4. Solusi atau Pemecahan Masalah untuk mengatasi hambatan	58
BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN.....	60
DAFTAR PUSTAKA	62
LAMPIRAN.....	62

DAFTAR TABEL

Tabel 3. 1 Struktur Organisasi Food and Beverage Product	38
Tabel 3. 2 Alur Pengadaan Barang pada Hotel Grand Dafam Ancol Jakarta	50



DAFTAR GAMBAR

Gambar 3. 1 Logo Hotel Grand Dafam Ancol Jakarta.....	26
Gambar 3. 2 Logo Perusahaan Dafam Hotel Management dan Artotel Group ...	27
Gambar 3. 3 Deluxe Suite	29
Gambar 3. 4 Executive Suite.....	29
Gambar 3. 5 Previere Executive Suite	30
Gambar 3. 6 Deluxe Family Suite.....	30
Gambar 3. 7 Executive Family Suite	31
Gambar 3. 8 Meeting Room dan Banquet.....	32
Gambar 3. 9 Cumi - Cumi Restaurant by Grandin	32
Gambar 3. 10 Previere Lounge and Bar.....	33
Gambar 3. 11 33 Sky Bridge.....	34
Gambar 3. 12 Swimming Pool	35
Gambar 3. 13 Fitness Centre	35
Gambar 3. 14 Alaya Spa and Wellness.....	36
Gambar 3. 15 Struktur Organisasi Hotel Grand Dafam Ancol Jakarta.....	36
Gambar 3. 16 Refresh Knowledge about Standard Operating Procedure oleh Chef Kurnady.....	41
Gambar 3. 17 Food Costing Green Salad.....	42
Gambar 3. 18 Program Sistem VHP	43
Gambar 3. 19 Program Daily Market List	44
Gambar 3. 20 Program Store Requestion dan Form Store Requestion.....	44
Gambar 3. 21 Form Purchase Requestion.....	44
Gambar 3. 22 Form Casual Payment dan Form Casual Request.....	45
Gambar 3. 23 Monthly Report Grand Dafam Ancol Jakarta	46
Gambar 3. 24 Daily Transaction Grand Dafam Ancol Jakarta.....	46
Gambar 3. 25 Foto ketika membantu memasukkan makanan kedalam box.....	47
Gambar 3. 26 Oven	49
Gambar 3. 27 Grill BBQ	50
Gambar 3. 28 Perhitungan Anggaran Pengadaan Barang pada Hotel Grand Dafam Ancol Jakarta.....	52
Gambar 3. 29 Daily Market List	53
Gambar 3. 30 Store Requestion	54
Gambar 3. 31 Foto Loading Dock ketika Receiving menerima barang oleh Receiving.....	55
Gambar 3. 32 Cold Storage.....	55
Gambar 3. 33 Dry Storage	56

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Acceptance Letter Program OJT di Hotel Grand Dafam Ancol Jakarta	64
Lampiran 2 Form Penilaian Magang.....	65
Lampiran 3 Hasil Evaluasi Magang oleh Pembimbing Lapangan.....	67
Lampiran 4 Dokumentasi mahasiswa sedang melaksanakan kerja praktik	67
Lampiran 5 Transkrip Wawancara.....	68

