

PENGARUH PENGADAAN BAHAN MAKANAN UNTUK OPERASIONAL KITCHEN TERHADAP KINERJA PURCHASING DI HOTEL ALILA SOLO

I Gusti Ayu Agung¹ Yolanda Katrin²

idabagusputudiratsaha@gmail.com¹

Yolandakatrin698@gmail.com²

Sekolah Tinggi Pariwisata Sahid Surakarta

ABSTRACT

This research is a descriptive qualitative research. The research subject in this research is purchasing Alila Solo Hotel. Methods of data collection in this study using observation, interviews, literature and documentation. This study aims to find out how the procurement of kitchen food ingredients at the Alila Hotel Solo and how the influence of the procurement of kitchen food ingredients on purchasing performance at the Alila Solo Hotel. The results showed that the procurement of kitchen food ingredients at the Alila Solo Hotel was running properly. Starting from purchase requests, selecting suppliers, placing orders and receiving goods has been done correctly. However, there are obstacles when looking for seasonal food ingredients, when sudden requests occur, discrepancies in delivery by suppliers and order delays. Given these constraints, solutions that can be taken are replacing food ingredients or looking for similar food ingredients, returning food ingredients that are not suitable and good communication is needed between purchasing and the kitchen to avoid miscommunication. The influence of the procurement of kitchen food ingredients on purchasing performance in this study uses performance indicators according to Robbins (2016: 260), namely work quality, work quantity and timeliness. All show that the procurement of food ingredients shows a good influence on purchasing performance at the Alila Solo Hotel. If the procurement of food ingredients in the kitchen goes well, good purchasing performance will also be created.

Keywords: Food Procurement, Performance, Purchasing

PENDAHULUAN

Pariwisata di Indonesia saat ini sangat bertumbuh, hal ini bisa dilihat atas total pengunjung yang berkunjung baik wisatawan domestik ataupun wisatawan asing. Menurut Badan Pusat Statistik kunjungan pengunjung asing ke Indonesia sampai bulan Maret 2023 mencapai 809,96 ribu kunjungan. Indonesia memiliki berbagai macam budaya, adat istiadat dan kegiatan ekonomi yang dapat menarik wisatawan untuk berkunjung. Oleh sebab itu pemerintah dan lembaga turut mengembangkan pariwisata di Indonesia.

Diantara kota tujuan wisata di Indonesia adalah Kota Solo, Kota Solo yang amat kaya akan budaya dan adat istiadatnya, sehingga menarik perhatian wisatawan untuk berkunjung ke Kota Solo. Pemerintah Kota Solo sudah melakukan pembangunan dan revitalisasi di beberapa lokasi di Kota Solo, seperti revitalisasi Taman Balekambang, revitalisasi Kebun Binatang Jurug, revitalisasi Ngarsopuro dan Koridor Gatot Subroto, pembangunan Shelter Manahan dan sebagainya. Dengan adanya pembangunan dan revitalisasi beberapa lokasi

tersebut menjadi nilai tambah bagi Kota Solo untuk menarik para wisatawan untuk datang ke Kota Solo. Seiring bertambahnya pengunjung yang datang ke Kota Solo maka industri Pariwisata juga akan meningkat. Industri pariwisata sangat terikat dengan hal-hal pendukungnya seperti akomodasi, transportasi dan obyek wisata.

Hotel merupakan suatu bangunan atau akomodasi yang menyediakan pelayanan penginapan kamar, selain menyediakan kamar di hotel pun tersedianya restoran yang menyiapkan makanan serta minuman yang bisa dinikmati semua pengunjung yang datang baik tamu yang sedang menginap di hotel maupun masyarakat umum yang datang berkunjung di hotel. Selain kamar dan restoran, hotel juga mempunyai fasilitas pendukung yang lain seperti *meeting room, ballroom, spa, gym, swimming pool* dan lain-lain.

Hotel Alila Solo merupakan Hotel bintang 5 yang berada di Kota Solo, Hotel Alila Solo memiliki fasilitas yang lengkap sesuai dengan standard bintang 5 hotel. Hotel Alila Solo mempunyai sejumlah departemen, diantaranya *Finance Department, Human Resource Department, Food and Beverage Department, Housekeeping Department, Front Office Department, Sales and Marketing Department, Engineering Department*. Semua department saling mendukung serta saling berkolaborasi demi kelancaran serta menjaga mutu layanan hotel.

Purchasing merupakan bagian pada *Finance Departement* yang bertanggung jawab atas pengadaan semua barang yang diperlukan

hotel, termasuk juga bahan makanan yang dibutuhkan oleh *Kitchen*. Agar pengadaan bahan makanan di *kitchen* bisa lancar dibutuhkan kerjasama antara pihak *kitchen* dan *purchasing*. Pengadaan bahan makanan di Hotel Alila Solo melibatkan proses yang terencana dan terorganisir untuk memastikan pasokan bahan makanan yang berkualitas dan sesuai dengan kebutuhan hotel. Dalam proses pengadaan bahan makanan terdapat permintaan pembelian yaitu proses mengidentifikasi kebutuhan untuk membeli bahan makanan, pemilihan pemasok yaitu dengan memperhatikan kualitas produk yang ditawarkan, harga, pelayanan, kepatuhan terhadap tenggat waktu, dan penempatan order yaitu pemberian instruksi kepada *supplier* mengenai item-item yang dipesan seperti jumlahnya, spesifikasi yang diinginkan. Pengadaan bahan makanan yang berjalan lancar di hotel merupakan hal yang sangat penting untuk memastikan kelancaran operasional di *kitchen*, restoran, atau layanan makanan dan minuman lainnya di dalam hotel.

Kinerja *purchasing* yang baik sangat diperlukan untuk kelancaran kegiatan yang ada di hotel. *Purchasing* akan memastikan ketersediaan bahan makanan yang dibutuhkan *kitchen* agar tidak terjadi kekurangan *stock*, *purchasing* akan memastikan bahwa bahan makanan yang diperoleh memiliki kualitas yang memadai, *purchasing* akan memenuhi kebutuhan *kitchen* dengan tepat waktu dan *purchasing* akan menjalin hubungan baik dengan *supplier* agar dapat membantu dalam mendapatkan bahan makanan yang berkualitas dan harga yang sesuai dalam pemenuhan

kebutuhan hotel. Bahan makanan yang berkualitas dan tersedia dengan baik juga akan berdampak positif pada pengalaman tamu.

Adanya uraian masalah tersebut penulis tertarik guna meneliti mengenai bagaimana pengaruh pengadaan bahan makanan *kitchen* terhadap kinerja *purchasing*, penelitian yang saya lakukan berjudul “PENGARUH PENGADAAN BAHAN MAKANAN UNTUK OPERASIONAL *KITCHEN* TERHADAP KINERJA *PURCHASING* DI HOTEL ALILA SOLO”.

METODE PENELITIAN

Peneliti menggunakan pendekatan penelitian kualitatif yang dilakukan melalui metode observasi langsung ke Alila Hotel Solo dengan teknik pengumpulan data secara wawancara, study pustaka dan dokumentasi. Menurut Moleong (2017:6), penelitian kualitatif merupakan bentuk penelitian yang bertujuan untuk menggali pemahaman tentang fenomena seperti perilaku, persepsi, motivasi, tindakan, dan aspek lainnya yang dialami oleh subjek penelitian. Pendekatan ini melibatkan pandangan menyeluruh dan digambarkan dengan menggunakan kata-kata dan bahasa, dalam suatu konteks spesifik, serta melibatkan berbagai metode yang berasal dari pendekatan alamiah. Partisipan dalam penelitian ini sebanyak 3 partisipan yaitu 1 staff *Purchasing*, dan 2 *Staff Kitchen*. Dalam penelitian ini peneliti memilih lokasi penelitian di Hotel Alila Solo. Untuk teknik pengumpulan data, penulis menggunakan teknik pengumpulan data sebagai berikut:

1) Observasi

Menurut Widyoko (2014:46) Observasi merupakan tindakan mengamati dan mencatat unsur-unsur yang terlihat dalam suatu fenomena pada objek yang sedang diteliti dengan cara teratur dan sistematis. Menurut Riyanto (2010:96) observasi merupakan metode pengumpulan data yang menggunakan pengamatan secara langsung maupun tidak langsung. Penulis menggunakan bahan observasi secara sistematis dan dilakukan secara langsung di Hotel Alila Solo.

2) Wawancara

Menurut Sugiyono (2020:114) Wawancara adalah pertemuan antara dua individu yang bertujuan untuk saling berbagi informasi dan gagasan melalui dialog tanya jawab, yang mengarah pada pembentukan pemahaman tentang topik tertentu. Terdapat beberapa jenis wawancara, termasuk wawancara terstruktur, wawancara semi terstruktur, dan wawancara tidak terstruktur. Penulis melakukan wawancara secara terstruktur dengan yang terkait yaitu staff *Purchasing* dan Staff *Kitchen*.

3) Dokumentasi

Sugiyono (2019) mengemukakan dokumen adalah catatan peristiwa yang telah terjadi di masa lalu. Dokumen dapat berbentuk tulisan, gambar, atau karya monumental individu tertentu. Contoh dokumen dalam bentuk tulisan mencakup catatan harian, riwayat hidup, narasi, biografi, peraturan, dan kebijakan.

Sedangkan contoh dokumen dalam bentuk gambar meliputi foto, rekaman visual, dan sketsa. Dokumen yang berbentuk karya seni mencakup karya-karya seperti gambar, patung, dan film. Dokumentasi merupakan pelengkap dari penggunaan metode observasi dan wawancara dalam penelitian kualitatif (Sugiyono, 2019). Untuk itu penulis melakukan pengumpulan data tentang dokumen yang diperlukan untuk pengadaan bahan makanan *kitchen* Hotel Alila Solo.

4) Studi Pustaka

Menurut Sugiyono (2018), studi kepustakaan berkaitan dengan kajian teoritis dan referensi lain yang berkaitan dengan nilai, budaya dan norma yang berkembang pada situasi sosial yang diteliti. Studi pustaka adalah salah satu metode yang dilakukan peneliti untuk menghimpun data yang relevan.

HASIL PENELITIAN

Pengadaan Bahan Makanan Untuk Operasional Kitchen

1) Permintaan pembelian

Permintaan pembelian ini dilakukan oleh departement *user*, dalam penelitian ini adalah *kitchen*. Permintaan pembelian merupakan kegiatan dalam proses pengadaan bahan makanan yang dilakukan berdasarkan kebutuhan bahan makanan di *kitchen*. Menurut hasil wawancara dengan *Chef* Sholikin selaku *Sous Chef* di Hotel Alila Solo Permintaan pembelian dari *kitchen* di pisahkan

menjadi 2 yaitu untuk *outlet restoran*, permintaan pembelian berdasarkan menu-menu yang ada di *restoran*, sedangkan untuk *banquete event*, permintaan barangnya disesuaikan dengan menu permintaan dari tamu. Menurut hasil wawancara dengan Ibu Vallen yang merupakan *staff purchasing*, prosedur dalam permintaan pembelian yaitu *user* atau *kitchen* membuat *purchase requisition* di sistem, selanjutnya di tanda tangani oleh *Department Head/Executive Chef* dan diserahkan ke *purchasing* maksimal pukul 13.00. Menurut Ibu Vallen *Purchase requisition* yang dibuat oleh *user* sudah dibuat dengan jelas, seperti detail barang/spesifikasi dan *user* sudah melakukannya tepat waktu. Menurut hasil wawancara dengan Ibu Vallen, *Chef* Sholikin dan Saudara Faisal terdapat kesulitan dalam permintaan pembelian yaitu jika mencari bahan makanan yang musiman, contoh buah dan sayur dan adanya *event* dadakan dengan *purchase requisition* dikirim oleh *user* diluar jam kerja *purchasing*.

2) Pemilihan Supplier

Pemilihan supplier merupakan proses dalam pengadaan bahan makanan di *kitchen*, pemilihan *supplier* ini dilakukan oleh *purchasing* dan atas sepengetahuan pihak *kitchen*. Dalam pemilihan *supplier*, Ibu Vallen selaku *purchasing* memiliki beberapa cara seperti memastikan barang yang di *supply* ke Hotel Alila dengan kualitas baik, memastikan *supplier*

tersebut konsisten memenuhi permintaan, memastikan harga yang diberikan adalah harga terbaik atau tidak selisih banyak dengan harga pasar dan disesuaikan dengan kualitas barang, memastikan *supplier* agar mengirimkan barang dengan tepat waktu dan sesuai jadwal pengiriman, memilih *supplier* yang memiliki reputasi yang baik dalam memenuhi permintaan. Menurut saudara Faisal *Purchasing* memilih *supplier* berdasarkan kitchen, ada program *purchasing* yaitu *market survey* dan *vendor visit*. *Market survey* bisa dilakukan sebulan 2x, *user* ikut terjun langsung ke pasar sedangkan *vendor visit* akan melakukan cek cara produksi sampai packagingnya. Pemilihan *supplier* sudah tepat dapat berpengaruh pada bahan makanan yang dikirim *supplier*, menurut saudara Fasial selaku *butcher kitchen* bahan makanan yang dikirim *supplier* masih aman, tetapi sebagai *user* harus double cek dan harus memastikan bahan makanan tersebut sesuai dengan standart. Apabila terjadi ketidaksesuaian bisa langsung *retur*, *retur* pasti bisa dilakukan karena sudah ada perjanjian antara *purchasing* dan *supplier*.

3) Penempatan Order

Penempatan *order* merujuk dalam proses pengadaan bahan makanan, di mana *purchasing* memesan kepada pemasok/*supplier* yang telah dipilih. Waktu *order* yang ditempatkan bisa beragam sesuai dengan kebijakan hotel dan pemasok. Menurut Ibu Vallen, *Purchasing*

akan memastikan *purchase requisition* yang dibuat oleh *user* sudah sesuai, selanjutnya *purchasing* memilah barang yang akan dipesan kepada *supplier* menggunakan sistem, apabila sudah di *authorise* akan di cetak menjadi *daily marketlist*, selanjutnya *daily market list* yang sudah di cetak dimintakan tanda tangan kepada *purchasing leader*, *Director of Finance* dan *GM*, *daily market list* akan dikirim melalui WA/Email, sebelum dikirimkan ke *supplier* *purchasing* akan cek kembali antara *purchase requisition* dan *daily market list* yang akan dikirim ke *supplier*. Menurut *Chef Sholikin*, Penempatan *order* yang dilakukan *purchasing* sudah sesuai, dari kitchen sendiri sudah di sortir oleh *Executive Chef*, biasanya kalau terlalu banyak akan dikurangi kalau kurang bisa *discus* untuk ditambahi lagi. Dari *purchasing* juga tidak mengurangi dan tidak menambahkan jadi sesuai pas dengan *purchase requisition*. Menurut Ibu Vallen, terdapat kesulitan dalam penempatan *order* yaitu bahan makanan yang sulit dicari, ini akan berdampak pada keterlambatan penempatan *order* karena *purchasing* belum menemukan *supplier*. *Purchasing* akan konfirmasi kepada *user*, selanjutnya akan diganti dengan item lain atau *dicancel*.

4) Penerimaan Barang

Penerimaan barang merupakan proses yang penting dalam pengadaan bahan makanan, dalam penerimaan barang

ini dapat diketahui kualitas dan kuantitas bahan makanan yang dikirimkan oleh *supplier*. Berikut merupakan prosedur penerimaan barang yang dilakukan *receiving* yaitu Penerimaan barang ini dilakukan di *loading dock*, untuk prosedur penerimaan barang tentunya setelah *supplier* datang *receiving* akan melakukan pemeriksaan kualitas dan kuantitas sesuai dengan *daily market list* dan *invoice* dari *supplier*, pemeriksaan kualitas dan kuantitas bisa dibantu oleh pihak *butcher kitchen*, setelah pemeriksaan selesai pihak *butcher kitchen* bisa langsung menyimpan bahan makanan yang datang ke ruang penyimpanan dan *receiving* akan menyelesaikan dokumen administrasi dengan *supplier*. Menurut saudara Faisal selaku *butcher kitchen*, penerimaan barang oleh *supplier* dilakukan oleh *receiving*, tetapi pihak *butcher* akan melakukan double cek mengenai kualitas dan kuantitas bahan makanan yang dikirim, sejauh ini kualitas dan kuantitas bahan makanan sudah sesuai dengan permintaan. Namun jika ada ketidaksesuaian kualitas pihak *kitchen* bisa melakukan retur yang nantinya akan diganti dengan bahan makanan yang kualitasnya sesuai. Jadi untuk masalah ini bisa diatasi. Waktu pengiriman yang dilakukan *supplier* sudah sesuai, seperti buah dan sayur dikirim sebelum jam 11.00, apabila ada *supplier* yang belum mengirim, *receiving* akan lapor kepada *purchasing* agar *purchasing* bisa menghubungi *supplier* tersebut. Untuk

kualitas dan kuantitas memang terkadang terjadi ketidaksesuaian namun ini bisa diatasi dengan melakukan retur pada *supplier*.

Pengaruh Pengadaan Bahan Makanan Untuk Operasional *Kitchen* Terhadap Kinerja *Purchasing*

Dalam penelitian ini menggunakan indikator kinerja yang dikemukakan oleh Robbins (2016:260) yaitu kualitas kerja, kuantitas kerja dan ketepatan waktu.

1) Kualitas Kerja

Kualitas Kerja merupakan kemampuan atau keahlian seseorang dalam menyelesaikan tugas sesuai dengan prosedur yang telah ditetapkan dengan efektif dan efisien. Kualitas kerja dapat meningkatkan produktivitas dan efisiensi dalam pelaksanaan tugas, serta memastikan bahwa operasi perusahaan tetap berjalan lancar. Kualitas kerja seorang *purchasing* dapat diukur dengan bagaimana *purchasing* dapat menyelesaikan pengadaan bahan makanan sesuai dengan prosedur dan kualitas bahan makanan yang diterima sesuai dengan spesifikasi yang sudah ditentukan oleh *kitchen*. Menurut *chef* Sholikin mengenai kualitas kerja *purchasing* Hotel Alila Solo adalah kualitas kerja *purchasing* sudah baik, karena *purchasing* mampu memenuhi kebutuhan bahan makanan yang dibutuhkan *kitchen* dan sesuai dengan kualitas bahan makanan yang diinginkan *kitchen* dan apabila ada ketidaksesuaian kita akan langsung komunikasi dengan

purchasing untuk mengajukan *retur*, *purchasing* pun sangat cepat merespon apabila ada *retur*.

Menurut Ibu Vallen, kualitas kerja *purchasing* sendiri sudah diusahakan dengan optimal, apabila prosedur dalam proses pengadaan bahan makanan dijalankan dengan baik, saya yakin dapat menciptakan kualitas kerja yang baik juga. Contohnya dalam pembuatan *purchase requisition*, *purchase requisition* harus menyertakan spesifikasi yang jelas agar kita dapat mudah dalam memilih *supplier* yang tepat dan mendapatkan kualitas bahan makanan yang sesuai”

2) Kuantitas Kerja

Kuantitas kerja merupakan jumlah atau volume pekerjaan yang harus dilakukan dalam suatu periode waktu tertentu. Kuantitas kerja dapat diukur dengan jumlah pekerjaan yang dapat diselesaikan dalam waktu yang sudah ditentukan. Kuantitas *purchasing* dapat dilihat dari jumlah permintaan pembelian yang berhasil diselesaikan oleh *purchasing*. Menurut *chef* Sholikin, *purchasing* bisa menyelesaikan dengan baik, ketika di Hotel Alila memiliki banyak *event* maka permintaan kita pun akan meningkat, *kitchen* bisa melakukan permintaan pembelian lebih dari 70 item bahan makanan yang diperlukan untuk *event*. *Purchasing* dapat menyelesaikan pekerjaannya walaupun dari *kitchen* memiliki banyak permintaan. Menurut Ibu Vallen, kuantitas kerja *purchasing* sendiri

memerlukan kerja sama yang baik dengan pihak *kitchen*, apabila permintaan pembelian *kitchen* meningkat karena adanya banyak *event* yang terselenggara, pihak *kitchen* pun harus mengirimkan *purchase requisition* dengan tepat waktu agar kita dapat follow up langsung mengenai permintaan, melakukan pemilihan *supplier* yang tepat dan bisa melakukan order dengan tepat waktu. Dengan dilakukannya hal ini kuantitas kerja *purchasing* dapat dilakukan dengan baik

3) Ketepatan Waktu

Ketepatan waktu merupakan kemampuan seseorang dalam menyelesaikan pekerjaannya dengan tepat waktu. Dalam konteks *purchasing*, ketepatan waktu kerja dapat dilihat dari sejauh mana *purchasing* dapat memastikan jadwal pengiriman *supplier* yang telah ditentukan, menjaga kelancaran operasional hotel dengan memastikan ketersediaan bahan makanan yang tepat waktu. Menurut *chef* Sholikin, *purchasing* sudah tepat waktu dalam melakukan pekerjaannya, ketepatan waktu *purchasing* bisa dilihat dari *supplier* yang mengirimkan bahan makanan yang diminta *kitchen*. Untuk sayur dan buah harus dikirimkan sebelum jam 11.00. Namun ini juga tergantung dengan kesulitan pencarian bahan makanan yang diminta, apabila ada keterlambatan pengiriman atas bahan makanan yang sulit dicari, *kitchen* bisa memaklumi hal itu selagi tidak mengganggu operasional.

Menurut Ibu Vallen, ketepatan waktu ini bisa dipengaruhi oleh *supplier* dan tingkat kesulitan permintaan bahan makanan. *Purchasing* harus memilih *supplier* yang berkomitmen dalam mengirimkan barang dan *purchasing* harus menjaga komunikasi yang baik dengan *supplier*. Untuk bahan makanan yang sulit biasanya kita komunikasikan kepada *kitchen* agar *kitchen* mengetahui kendala yang dialami *purchasing*.

PEMBAHASAN

Pengadaan Bahan Makanan Untuk Operasional Kitchen

1) Permintaan Pembelian

Permintaan pembelian merupakan proses pengadaan bahan makanan yang dilakukan oleh *kitchen*. Permintaan pembelian ini dilakukan sesuai dengan kebutuhan bahan makanan yang diperlukan oleh *kitchen*. Di Hotel Alila Solo permintaan pembelian dilakukan sesuai dengan *occupancy* hotel. Permintaan pembelian dari *kitchen* dibedakan menjadi 2 yaitu *outlet restoran* dan *event banquete*. Permintaan pembelian di Hotel Alila Solo menggunakan *purchase requisition* yang di serahkan ke *purchasing*. *purchase requisition* memuat spesifikasi lengkap atas bahan makanan yang dibutuhkan *kitchen*. Berdasarkan hasil penelitian, permintaan pembelian *kitchen* di Hotel Alila Solo sudah dilakukan dengan tepat oleh *kitchen*. Namun masih terdapat kesulitan dalam

menanggapi permintaan bahan makanan yang musiman seperti buah/sayur dan adanya permintaan pembelian dadakan karena adanya *event* yang mendadak. Kesulitan ini bisa diatasi dengan tetap berkomunikasi antara pihak *purchasing* dan pihak *kitchen* untuk bisa mencari solusi atas kesulitan tersebut.

2) Pemilihan Supplier

Pemilihan *supplier* merupakan salah satu proses dalam pengadaan bahan makanan di *kitchen*. Pemilihan *supplier* ini dilakukan oleh *purchasing*. Berdasarkan hasil penelitian, pemilihan *supplier* yang dilakukan *purchasing* Hotel Alila Solo sudah tepat. *Purchasing* Hotel Alila Solo memiliki cara dalam menentukan *supplier*, seperti memastikan barang yang di *supply* dengan kualitas bagus, memastikan *supplier* tersebut konsisten memenuhi permintaan, memastikan harga yang diberikan adalah harga terbaik dan disesuaikan dengan kualitas barang, memastikan *supplier* agar mengirimkan barang dengan tepat waktu dan sesuai jadwal pengiriman dan *supplier* yang memiliki reputasi yang baik. *Purchasing* memiliki program *market survey* dan *vendor visit* yang diikuti juga oleh pihak *kitchen*, jadi pihak *kitchen* bisa mengetahui *supplier* yang sesuai dengan kriteria. Dalam pemilihan *supplier*, *purchasing* memilih 3 *supplier* untuk bahan pembandingan agar bisa mendapatkan bahan yang berkualitas dan harga yang sesuai. Apabila bahan makanan yang diterima

kitchen tidak sesuai, *kitchen* bisa melakukan *retur*. Dengan hal ini *purchasing* harus menjaga hubungan yang baik dengan *supplier* agar *supplier* bisa menyediakan bahan makanan yang sesuai dengan kebutuhan *kitchen*.

3) Penempatan Order

Penempatan *order* merupakan salah satu proses pengadaan bahan makanan dimana *purchasing* melakukan pemesanan kepada *supplier* yang telah dipilih. Berdasarkan hasil penelitian penempatan *order* yang dilakukan *purchasing* Hotel Alila Solo sudah tepat. *Purchasing* akan memastikan kembali antara *purchase requisition* dan *daily market list* yang sudah dicetak oleh *purchasing* sebelum dikirim ke *supplier*, hal ini berguna agar tidak ada kesalahan dalam penempatan *order*. Dalam penempatan *order* terdapat kesulitan yang dialami *purchasing* misalnya ada bahan makanan yang sulit dicari, ini akan berdampak pada keterlambatan dalam penempatan *order* karena *purchasing* belum menemukan *supplier* yang tepat. Untuk mengatasi hal tersebut *purchasing* akan konfirmasi kepada *kitchen* tentang solusi yang akan diambil, bahan makanan tersebut akan di ganti atau di *cancel*.

4) Penerimaan barang

Penerimaan barang merupakan proses dalam pengadaan bahan makanan. Kualitas dan kuantitas barang akan bisa diketahui ketika penerimaan barang ini berlangsung. Berdasarkan hasil penelitian,

penerimaan barang di Hotel Alila Solo sudah tepat, dan dilakukan sesuai prosedur yaitu ketika *supplier* datang dilakukan pemeriksaan kualitas dan kuantitas bahan makanan yang di sesuaikan dengan *daily market list* dan *invoice supplier*. *Butcher kitchen* juga melakukan *double* cek kualitas dan kuantitas bahan makanan agar apabila ditemukan bahan makanan yang tidak sesuai langsung bisa dilakukan *retur* kepada *supplier*. Waktu pengiriman *supplier* juga dilakukan tepat waktu. Dengan ketepatan waktu *supplier*, kegiatan operasional *kitchen* bisa berjalan dengan lancar.

Pengaruh Pengadaan Bahan Makanan Untuk Operasional *Kitchen* Terhadap Kinerja *Purchasing*

Dalam penelitian ini menggunakan indikator kinerja yang dikemukakan oleh Robbins (2016:260), yaitu kualitas kerja, kuantitas kerja dan ketepatan waktu.

1) Kualitas kerja

Kualitas kerja *purchasing* bisa dilihat dari *purchasing* mampu memenuhi kebutuhan *kitchen* melalui pengadaan bahan makanan yang sesuai dengan kualitas dan kuantitas bahan makanan yang ditentukan oleh *kitchen*. Dalam pengadaan bahan makanan dari permintaan pembelian sampai penerimaan barang yang berjalan dengan baik dan sesuai dengan prosedur tentu akan berpengaruh baik pada kualitas kerja *purchasing*. Menurut hasil penelitian di Hotel Alila Solo, pengadaan bahan

makanan yang berjalan dengan baik akan menghasilkan kualitas dan kuantitas bahan makanan yang sesuai dengan keinginan *kitchen*. Hal ini menunjukkan bahwa kualitas kerja *purchasing* dipengaruhi oleh pengadaan bahan makanan di *kitchen*.

2) Kuantitas kerja

Kuantitas kerja *purchasing* bisa dilihat dari jumlah pekerjaan yang dilakukan dan diselesaikan oleh *purchasing*. Dalam pengadaan bahan makanan dari permintaan pembelian sampai penerimaan barang yang berjalan dengan baik dan sesuai prosedur akan berpengaruh baik terhadap kuantitas kerja *purchasing*. Pengadaan bahan makanan di *kitchen* Hotel Alila Solo berjalan dengan baik akan berdampak pada *purchasing* dalam menyelesaikan pekerjaannya, yaitu memenuhi kebutuhan bahan makanan di *kitchen*. Pada saat terjadi banyak permintaan karena adanya banyak *event* yang terselenggara, *kitchen* bisa melakukan permintaan pembelian lebih dari 70 item bahan makanan dan *purchasing* dapat menyelesaikan semua permintaan dari *kitchen* tersebut. Hal ini menunjukkan jika pengadaan bahan makanan di *kitchen* yang berjalan dengan tepat akan berpengaruh baik terhadap kuantitas kerja *purchasing* Hotel Alila Solo.

3) Ketepatan waktu

Ketepatan waktu *purchasing* bisa dilihat dari *purchasing* yang dapat memastikan jadwal pengiriman *supplier* yang telah

ditentukan dan menjaga kelancaran operasional hotel dengan memastikan ketersediaan bahan makanan yang tepat waktu. Dengan adanya pengadaan bahan makanan di *kitchen* yang dilakukan dengan tepat, *purchasing* akan bisa memenuhi kebutuhan bahan makanan di *kitchen* dengan tepat waktu. Menurut hasil penelitian yang dilakukan di Hotel Alila Solo, pengadaan bahan makanan di *kitchen* dilakukan dengan benar dan tepat sehingga *purchasing* bisa memenuhi kebutuhan bahan makanan di *kitchen* dengan tepat waktu. Hal ini menunjukkan jika pengadaan bahan makanan di *kitchen* yang tepat berpengaruh baik terhadap ketepatan waktu kerja *purchasing* Hotel Alila Solo.

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan yang telah di bahas, adapun kesimpulan dalam penelitian ini adalah:

- 1) Pengadaan bahan makanan di *kitchen* Hotel Alila Solo yang meliputi permintaan pembelian, pemilihan *supplier*, penempatan *order* dan penerimaan barang sudah dilakukan dengan benar dan tepat. Hal ini bisa dilihat dari *purchasing* mampu memenuhi kebutuhan bahan makanan di *kitchen* Hotel Alila Solo. Namun masih ada beberapa kendala seperti permintaan bahan makanan yang sulit dicari atau musiman dan permintaan yang mendadak karena ada *event* mendadak, oleh sebab itu *purchasing* dan *kitchen* harus tetap menjaga komunikasi yang baik agar proses

pengadaan bahan makanan bisa berjalan dengan lancar.

- 2) Pengaruh pengadaan bahan makanan *kitchen* terhadap kinerja *purchasing* di Hotel Alila Solo, berdasarkan 3 indikator kinerja yang sudah dibahas di Bab IV yaitu kualitas kerja, kuantitas kerja dan ketepatan waktu, semua menunjukkan bahwa pengadaan bahan makanan menunjukkan pengaruh baik terhadap kinerja *purchasing* di Hotel Alila Solo. Apabila pengadaan bahan makanan di *kitchen* berjalan dengan baik maka akan tercipta kinerja *purchasing* yang baik pula.

DAFTAR PUSTAKA

- Assauri, Sofjan. (2008). Manajemen Produksi dan Operasi. Jakarta: LPFEUI
- Badan pusat statistik diakses dari <http://www.bps.co.id/>, diakses pada tanggal 16 Juni 2023 pada jam 08.16 WIB
- Bartono, P.H dan Ruffino, E.M. (2005). Food Product Management di Hotel dan Restoran. Yogyakarta: C.V Andi Offset
- Bastian, Indra, (2012). *Sistem Akuntansi Sektor Publik*, Edisi Kedua. Jakarta: Salemba Empat.
- Bintoro, & Daryanto. (2017). *Manajemen Penilaian Kinerja Karyawan*. Yogyakarta: Penerbit Gava Media.
- Indrajit, R.E., & Djokopranoto, R. (2005). Strategi Manajemen Pembelian dan Supply Chain. Jakarta : Grasindo
- Mulyadi. (2007). *Sistem Akuntansi*. Jakarta: Salemba Empat.
- Minantyo, Hari. (2011). *Dasar-Dasar Pengolahan Makanan*. Yogyakarta: Garaha Ilmu.
- Moleong, L. J. (2017). *Metode Penelitian Kualitatif*. Bandung: PT. Remaja Rosdakarya.
- Rismawati, & Mattalata. (2018). *Evaluasi Kinerja : Penilaian Kinerja Atas Dasar Prestasi Kerja Berorientasi Kedepan*. Makassar: CELEBES MEDIA PERKASA.
- Riyanto, Yatim. (2010). *Metodologi Penelitian Pendidikan*. Surabaya : Penerbit SIC.
- Robbins (2016:260). Dalam Bintoro dan Daryanto (2017:107) Manajemen Penilaian Kinerja Karyawan, Penerbit Gaya Media.
- Suarsana, Nyoman. (2007). *Siklus Pengadaan Barang : Aplikasi di Perhotelan*. Yogyakarta: Graha ilmu.
- Sugiyono. (2013). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D*. Bandung: Alfabeta.CV.
- Weele, Arjan J Van (2010). *Purchasing and Supply Chain Management: Analysis, Strategy, Planning and Practice*. Cengage Learning EMEA. Thomas Rennie Publisher. United Kingdom.
- Widoyoko, Eko Putra. (2014). *Teknik penyusunan instrumen penelitian*. Yogyakarta : Pustaka Pelajar