

## **Analisis Pengendalian Persediaan Food & Beverage pada Fairfield By Marriott Bali Kuta Sunset Road**

**Ni Putu Winda Juliantari, Putu Arisya Adi Wasita**

<sup>1,2</sup>Program Studi Akuntansi, Fakultas Bisnis, Pariwisata, Pendidikan, dan Humaniora,  
Universitas Dhyana Pura, Jl. Raya Padang Luwih Tegaljaya Dalung Kuta Utara, Bali,  
Indonesia

\*Corresponding Author: [22111501003@undhirabali.ac.id](mailto:22111501003@undhirabali.ac.id)

### **ABSTRAK**

Persediaan memengaruhi tingkat penjualan perusahaan, jadi perusahaan harus memantau persediaannya agar dapat meningkatkan penjualan mereka. Jika perusahaan memiliki persediaan yang kurang, itu dapat mengurangi pendapatannya. Tujuan dari penelitian ini untuk memahami pengelolaan persediaan makanan dan minuman terbaik, kuantitas persediaan pengaman minimum, kuantitas persediaan pemesanan kembali, dan kuantitas persediaan maksimum yang harus disediakan di Fairfield by Marriott Bali Kuta Sunset Road pada tahun 2023. Penelitian ini menggunakan jenis data kualitatif deskriptif dengan metode Observasi, Wawancara dan Dokumentasi untuk mengeksplorasi pengendalian persediaan makanan dan minuman. Melalui studi kasus kualitatif, penelitian ini menemukan bahwa adanya standar operasional prosedur (SOP) yang jelas sudah diterapkan dengan baik. Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan rekomendasi perbaikan sistem pengendalian persediaan yang efektif.

**Kata kunci:** *Pengendalian Persediaan Food and Beverage, Food and Beverage*

### **1. Pendahuluan**

Industri perhotelan, di destinasi wisata populer di Bali memiliki persaingan yang sangat ketat. Persaingan yang ketat, hotel menghadapi tantangan untuk senantiasa meningkatkan kualitas pelayanan termasuk dalam penyediaan makanan dan minuman (Food and Beverage). Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis sistem pengendalian dan persediaan Food and Beverage di Hotel Fairfield by Marriott Bali Kuta Sunset Road. Pengelolaan Food and Beverage di hotel melibatkan berbagai aktivitas, mulai dari perencanaan menu, pengadaan bahan baku, proses produksi, hingga penyajian kepada tamu.

Setiap tahap dalam proses tersebut memiliki potensi risiko yang dapat berdampak pada kualitas produk dan biaya operasional. Praktek kerja lapangan adalah pembelajaran dan pelatihan yang dilakukan di dunia usaha atau industri yang relevan dengan kompetensi keahlian yang dimiliki masing-masing jurusan. Hal ini dilaksanakan untuk meningkatkan kualitas pendidikan perguruan tinggi dan untuk menyediakan bekal untuk masa mendatang untuk memasuki dunia kerja yang semakin banyak dan kompetitif saat ini.

Selain itu, seiring pesatnya kemajuan teknologi dan ilmu pengetahuan, semakin banyak teknologi atau sistem baru yang dibuat untuk membantu operasional bisnis. Hal ini menyebabkan perubahan mendasar dalam cara mendapatkan pekerjaan. Tenaga kerja atau sumber daya manusia tidak hanya harus memiliki kemampuan teknis, tetapi juga lebih fleksibel, inovatif, dan didukung dengan keterampilan yang kompeten. Dengan melakukan praktik kerja lapangan, siswa dapat meningkatkan kemampuan mereka dan menerapkan pengetahuan yang mereka peroleh di sekolah ke dunia bisnis atau industri terkait.

Dalam Praktik Kerja Lapangan Semester V tahun 2024 ini penulis mendapatkan kesempatan untuk menerapkan teori yang dipelajari selama perkuliahan di Universitas Dhyana Pura pada Fairfield By Marriott Bali Kuta Sunset Road yang beralamat di Jl. Merdeka Raya No.VII, Abianbase, Kec Kuta, Kabupaten Badung. Pengendalian Persediaan Food and Beverage yang efektif tidak hanya berdampak pada kualitas layanan yang diberikan kepada tamu, tetapi juga berimplikasi pada efisiensi biaya operasional.

Persediaan yang berlebihan menyebabkan kerugian akibat kerusakan atau kadaluarsa, sedangkan persediaan yang kurang dapat mengganggu kelancaran operasional dan menyebabkan ketidakpuasan pada tamu. Fairfield by Marriott Bali Kuta Sunset Road bekerja sama dengan beberapa supplier atau vendor untuk mempelancar persediaan pada hotel Fairfield By Marriott Kuta Hotel di Fairfield by Marriott Bali Kuta Sunset Road menghadapi tantangan dalam mengelola persediaan bahan baku, produk setengah jadi dan produk jadi dengan umursimpan yang berbeda-beda. Selain itu permintaan konsumen terhadap Food and Beverage seringkali tidak stabil karena dipengaruhi oleh musim dan event-event tertentu.

## **2. Metode**

Penelitian ini dilakukan dengan menggunakan metode kualitatif deskriptif untuk pengendalian persediaan di Fairfield by Marriott Bali Kuta Sunset Road. Pertama, dilakukan observasi langsung terhadap seluruh proses pengendalian persediaan, mulai dari penerimaan barang, penyimpanan, hingga pencatatan. Kedua, wawancara mendalam dilakukan dengan pihak-pihak yang bertanggung jawab langsung, seperti manajer Food and Beverage, Receiving, dan Purchasing, untuk menggali informasi lebih lanjut mengenai praktik dan kebijakan yang diterapkan. Ketiga, dokumentasi yang relevan, seperti purchase order dan prosedur operasional standar, dikumpulkan untuk melengkapi data penelitian.

## **3. Hasil dan Pembahasan**

Marriott International.Inc merupakan perusahaan perhotelan yang telah memiliki jaringan lebih dari 3.700 unit hampir 74 negara yang tersebar luas di seluruh dunia. Pertama kali didirikan pada tahun 1927 Marriott sebagai tempat untuk minum beer. Selanjutnya J. Willard Marriott dan istrinya Alice Sheets Marriott memperluas dengan membuka restoran dan hotel yang kemudian dikembangkan secara global. Hotel pertama yang mereka didirikan adalah Twin Bridges Marriott Motor Hotel yang berlokasi di Arlington, Virginia pada tahun 1957. Dan dilanjutkan dengan pembukaan hotel kedua yang bernama Key Bridge Marriott di tempat yang sama. J.W. (Bill) Marriott, Jr kemudian

melanjutkan bisnis perhotelan milik keluarga-nya yang berkembang semakin pesat di dunia.

Marriott International dibentuk ketika Marriott Corporation pecahmenjadi Marriott International dan Host Marriott Corporation sejak tahun 1993. Pada tahun 2002, Marriott International mulai mengembangkan Senior Living Services Communities (sekarang bagian dari Sunrise Senior Living) dan Marriott Distribution Services yang membuat perusahaan lebih terfokus pada bidang perhotelan dan manajemen. Sejak April 1995, Marriott International mengakuisisi saham Ritz-Carlton Hotel Company LLC guna meningkatkan penjualan keuntungan perusahaan. Sebelum diambil alih oleh Cendant, Marriott International dimiliki oleh Ramada International Hotels & Resorts hingga tanggal 15 September 2004 yang merupakan jaringan hotel yang menyediakan makanan bebas lemak di Amerika Utara.

Kemudian pada tahun 2016, Marriott memutuskan untuk mengakuisi saham Starwood untuk menjadikan Jaringan hotel terbesar di dunia. Selain menciptakan jaringan hotel terbesar di dunia, kesepakatan akuisisi ini membuat Marriott akan menyatukan status keanggotaan pelanggan setia atau akan menjadi satu platform dan menjadi satu benefits melalui Marriott Rewards, termasuk juga The Ritz Carlton Rewards dan Starwood Preferred Guest (SPG).

"Marriott akan menggabungkan semua penawaran terbaik dari ketiga program loyalti dan kami tidak sabar untuk menunjukkan manfaat serta keuntungan yang dapat diperoleh anggota setia kami dari penggabungan Marriott dan Starwood," kata Executive Vice President dan Global Chief Commercial Officer Marriott International Stephanie Linnartz.

Penyatuan status keanggotaan ini dinilai akan memudahkan pelanggan hotel di bawah jaringan Marriott International, The Ritz Carlton, Starwood Hotels dan Resort Worldwide. Total brand saat ini setelah Marriot International mengakuisisi saham The Ritz Carlton dan Starwood Hotels & Resort Worldwide sebanyak 30 brand. Ini menjadikan Marriott sebagai jaringan terbesar yang mendunia.

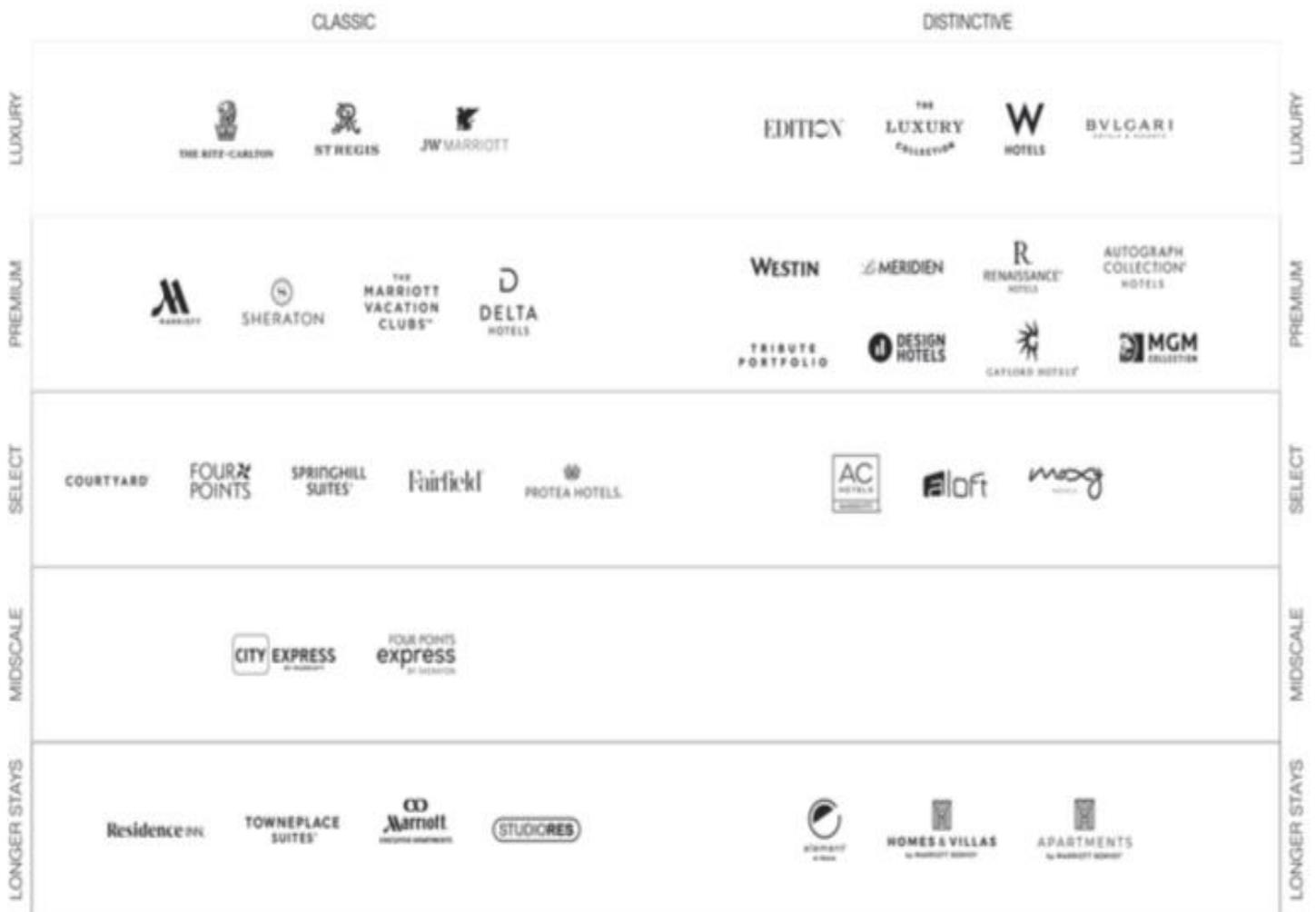
Kemudian berdirinya Fairfield by Marriott Bali Kuta Sunset Road yang bermula dari J. Willard Marriott dan pasangannya Alice Sheets Marriott membeli Fairfield Farm pada tahun 1951. Mereka jatuh cinta pada pemandangan yang menakjubkan dari Blue Ridge Mountains, aliran lembut Sungai Rappahannock, dan alam. Suaranya juga mengingatkan J. Willard pada masa kecilnya di Utah. Fairfield by Marriott mulai berkembang di seluruh dunia pada tahun 2003 untuk memberi tamu dari seluruh dunia kesempatan untuk menikmati gaya hidup yang tenang dan seimbang.

Fairfield by Marriott Bali Kuta Sunset Road, yang pertama kali dibuka di Bali, diresmikan pada tanggal 1 November 2019 oleh Dr. Alim Markus, pemilik Maspion Group dan pemilik Fairfield by Marriott Bali Kuta Sunset Road. Fairfield by Marriott Bali Kuta Sunset Road, salah satu hotel berbintang empat di kawasan Kuta, dibangun ada tahun 2019 oleh PT Marindo Surya. Hotel ini terletak di Jalan Merdeka Raya No. VII, Abianbase, Kecamatan Kuta, tepat di belakang Rumah Sakit Siloam Sunset Road. Fairfield by Marriott Bali Kuta Hotel berdiri di lima lantai dan memiliki 227 kamar dengan restoran, bar, kolam renang, dan gym.

Berdasarkan hasil analisa yang dilakukan penulis selama melaksanakan Praktek Kerja Lapangan (PKL) di Hotel Fairfield by Marriott Bali Kuta Sunset Road, penulis menyadari bahwa terdapat permasalahan yang terjadi dalam permasalahan atau kendala yang dihadapi oleh bagian pengendalian persediaan bahan makanan dan minuman cukup

rumit, baik mengenai mutu persediaan, jumlah, harga, standar ukuran persediaan dan ketepatan waktu kedatangan persediaan yang dipesan dari supplier.

Oleh karena itu, untuk kelangsungan atau kontinuitas dari proses produksi, manajemen harus memiliki kemampuan untuk dapat menggunakan sumber- sumber yang ada didalam hotel, hal ini berkaitan dengan pelaksanaan pengadaan, penerimaan, penyimpanan, serta penggunaan dalam proses produksi agar dapat dilakukan secara efektif dan efisien.



Sumber: Fairfield by Marriott Bali Kuta Sunset Road

#### 4. Simpulan

Hotel Fairfield by Marriott Bali Kuta Sunset Road bekerja sama dengan beberapa supplier atau vendor besar, namun adapun permasalahan utama dalam pengendalian persediaan makanan dan minuman terletak pada ketidaksesuaian dan keterlambatan pengiriman barang dari supplier. Hal tersebut menyebabkan berbagai kendala seperti kekurangan bahan baku, kualitas produk yang tidak sesuai standar, dan gangguan operasional.

Untuk mengatasi permasalahan tersebut, diperlukan upaya yang komprehensif. Perusahaan dapat meningkatkan komunikasi dengan supplier, memperkuat sistem pengendalian persediaan, serta melakukan evaluasi kinerja supplier secara berkala. Selain itu, negosiasi kontrak yang jelas dengan sanksi yang tegas bagi supplier yang melanggar perjanjian juga sangat penting.

Dengan demikian, perusahaan dapat mencapai efisiensi dalam pengelolaan persediaan, mengurangi risiko kerugian, dan menjaga kualitas produk yang ditawarkan. Hasil analisis yang telah dilakukan, terdapat beberapa saran yang dapat diajukan untuk meningkatkan efektifitas pengendalian persediaan, disini penulis memberikan beberapa saran yang dapat bermanfaat dan dapat dijadikan pertimbangan kedepannya guna kemajuan perusahaan.

Berikut merupakan saran yang dapat disampaikan kepada Fairfield by Marriott Bali Kuta Sunset Road seperti: Mengadakan pelatihan untuk memperkuat sistem informasi manajemen persediaan. Melakukan evaluasi secara berkala terhadap kinerja para supplier. Membangun hubungan yang kuat dengan supplier. Hubungan yang baik akan memudahkan dalam menyelesaikan masalah yang timbul dan memastikan ketersediaan pasokan bahan baku.

### Ucapan Terima Kasih

Puji syukur kehadiran Tuhan Yang Maha Esa atas, Segala rahmat dan berkah-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan karya ilmiah yang berjudul "*Analisis Pengendalian Persediaan Food and Beverage Pada Fairfield By Marriott Bali Kuta Sunset Road*". Dalam prosesnya, penulis dibantu dari berbagai pihak. Oleh karena itu, penulis menyampaikan terima kasih kepada:

1. Bapak Putu Arisya Adi Wasita, Se., M.Si selaku pembimbing dalam pelaksanaan dan penyusunan Laporan Praktek Kerja Lapangan.
2. Bapak dan Ibu dosen serta staf dan karyawan Program Studi Akuntansi Fakultas Pendidikan Pariwisata dan Humaniora Universitas Dhyana Pura.
3. Bapak Vincent Wantah selaku *Director of Finance Department* dan Ibu Dewa Ayu Rat Kumalasari selaku *Accountant* di Hotel Fairfield By Marriott Bali Kuta Sunset Road yang telah memberikan kesempatan untuk melaksanakan Praktek Kerja Lapangan di Hotel Fairfield By Marriott Bali Kuta Sunset Road.
4. Seluruh karyawan Fairfield By Marriott Bali Kuta Sunset Road yang telah memberikan kesempatan, pengalaman dan arahan untuk melaksanakan Praktek Kerja Lapangan.
5. Orang Tua dan teman-teman dekat yang selalu mendoakan dan memberikan dukungan dalam penyusunan laporan Praktek Kerja Lapangan.
6. Keluarga, saudara, sahabat serta seluruh pihak yang tidak dapat disebutkan satu per satu yang telah memberikan dukungan selama Praktek Kerja Lapangan.

Penulis menyadari bahwa dalam penulisan ini masih jauh dari kata sempurna. Penulis membutuhkan kritik dan saran dari berbagai pihak untuk kesempurnaan tulisan ini. Semoga dapat bermanfaat serta menambah pengetahuan dan wawasan bagi pembacanya. Akhir kata penulis mengucapkan terima kasih kepada semua pihak yang telah bersumbangsih.

## 5. Daftar Pustaka

- Website Resmi Hotel Fairfield by Marriott Bali Kuta Sunset Road, <https://id.fairfieldbymarriottbalikuta.com> diakses pada 24 November 2024.
- Prasetyo, A. (2021). Strategi Pengendalian Persediaan untuk Meningkatkan Efisiensi Operasional di Sektor Perhotelan. *Jurnal Manajemen dan Bisnis*.
- Supriyanto, E., & Rahardjo, M. (2020). Pengendalian Persediaan: *Teori dan Praktik di Sektor Hotel*. Bandung: Alfabeta