

Peranan Purchasing Dalam Menunjang Operasional Kitchen Di Angsana Hotel Bintang

ELTI MARTINA¹; BUDI KURNIAWAN²

Sekolah Tinggi Pariwisata Riau Pekanbaru
Jl. Pattimura No.54, Cinta Raja, Kec. Sail, Kota Pekanbaru, Riau 28127
E-mail : eltimartina2@gmail.com

Abstract: Based on the research results obtained by kitchen employee responses to purchasing performance in meeting the demand for kitchen goods purchase is considered good, because in the process of purchasing can meet the demand for kitchen goods purchases in accordance with what is requested by the kitchen department and standard operational procedures (SOP). Kitchen employee responses to purchasing in determining kitchen goods suppliers in Angsana Hotel Bintang with the most criteria, namely 6 people (46.1%), because in their operations purchasing always provides good quality goods to the kitchen department. Kitchen employees' responses to the placement of kitchen goods purchase orders by purchasing at Angsana Hotel Bintang with the highest rating criteria are 5 people (38.5%), because in their operations kitchen goods delivered by purchasing are in accordance with those ordered by the kitchen department. the operation of kitchen goods that come in good condition. At Angsana Hotel Bintang, transaction evidence is divided into internal transaction evidence and external transaction evidence. The kitchen employee's response to the role of purchasing in supporting kitchen operations is generally good (46.2%), this can be seen from the employee's response to the purchase request, supplier selection, placing purchase orders, and receipt of goods.

Keywords: *Purchasing, Kitchen operations, hotel*

Industri perhotelan adalah salah satu industri yang berperan penting dalam perkembangan ekonomi dan dunia pariwisata di Indonesia. Seperti yang kita ketahui secara umum hotel adalah bangunan yang menyediakan kamar-kamar untuk menginap para tamu, makanan, dan minuman, serta fasilitas-fasilitas lain yang diperlukan, dan dikelola secara profesional untuk mendapatkan keuntungan (Rumekso, 2002).

Setiap orang mempunyai aktifitas berpergian yang menjauhkan mereka sementara dari rumah, baik dalam tujuan bisnis, dinas luar, wisata, dan lain-lain. Semua dilakukan untuk mengisi liburan dan tanggung jawab yang biasa dilakukan sehari-hari. Maka dari itu hotel dibuat sebagai rumah pengganti bagi siapapun dan dimanapun yang akan menjadikan mereka sebagai tamu. Hotel akan memberikan jasa pelayanan yang disebut Hospitality Service yang akan membuat tamu merasa seperti rumah sendiri. Usaha perhotelan membentuk dua pihak yang sederhana

kedua pihak ini adalah pihak pembeli yang mengeluarkan uang dan menerima pelayanan serta produk hotel, penjual yang memberikan pelayanan dan produk hotel dan menerima uang (Soewirjo Hardi : 2008).

Purchasing merupakan salah satu fungsi dasar dari sebuah hotel yang mempunyai tugas dan tanggung jawab pengadaan barang maupun pembelian barang disuatu hotel. Dalam penerapannya, secara sekilas fungsi purchasing terlihat sederhana namun pada kenyataannya terdapat suatu hal tertentu yang harus diperhatikan, terutama yang berkaitan dengan karakteristik barang yang dibutuhkan dan faktor internal dan eksternal disekitar hotel. Oleh karena itu, manajemen dalam pembelian (purchasing management) penting untuk diterapkan dalam sebuah hotel.

Proses purchasing merupakan tindakan-tindakan yang dilakukan secara berurutan dalam kegiatan pembelian, atau kegiatan-kegiatan yang biasanya

dilakukan oleh bagian pembelian untuk pengadaan barang yang diperlukan oleh departement lainnya.

Fungsi kitchen dalam buku *food & beverage* menurut richard sihite (2000) beberapa fungsi hotel adalah sebagai berikut : Sebagai kegiatan memasak dihotel. Sebagai tempat eksperimen untuk menghasilkan resep-resep baru. Alat tolak ukur kualitas hotel melalui pengolahan makanan dan penyajian makanan.

Sehingga dalam operasionalnya kitchen departement sangat membutuhkan bahan baku atau material yang dapat diperoleh dari purchasing melalui purchase requestion, sebagai bagian dari hotel yang bertanggung jawab terhadap pembelian bahan baku kitchen, purchasing harus memperhatikan hal-hal seperti: jumlah dan kualitas barang., sedangkan harga dan waktu pengiriman merupakan kunci paling penting dalam melakukan pembelian.

Didalam operasionalnya Purchasing terdapat suatu permasalahan. Beberapa masalah tersebut diantaranya adalah : Barang pesanan kitchen yang datangnya terlambat. Barang yang dipesan oleh pihak hotel berbeda dengan yang dibawa oleh supplier. Adanya permintaan barang secara mendadak

Hotel adalah suatu bentuk bangunan, lambang, perusahaan atau badan usaha akomodasi yang menyediakan pelayanan jasa penginapan, penyedia makanan dan minuman serta fasilitas jasa lainnya di mana semua pelayanan itu diperuntukkan bagi masyarakat umum, baik mereka yang bermalam di hotel tersebut ataupun mereka yang hanya menggunakan fasilitas tertentu yang dimiliki hotel itu. Definisi yang dimuat oleh Grolier Electronic Publishing Inc. (1995) menyebutkan bahwa hotel adalah usaha komersial yang menyediakan tempat menginap, makanan, dan pelayanan-pelayanan lain untuk umum. Menurut AHMA (American Hotel & Motel Association), hotel adalah suatu tempat di mana disediakan penginapan, makanan, dan minuman, serta pelayanan lainnya, untuk

disewakan bagi para tamu atau orang-orang yang tinggal untuk sementara waktu. Dari definisi yang dipaparkan di atas dapat diterangkan bahwa hotel merupakan sebuah bangunan, perusahaan atau usaha yang menyediakan jasa inap dan juga menyediakan makanan dan minuman bagi tamu yang datang serta mempunyai fasilitas jasa lainnya bagi masyarakat umum.

Jenis – jenis jasa perhotelan : Transient Hotel, yaitu hotel yang letak dan lokasinya di tengah kota dengan jenis tamu yang menginap sebagian besar adalah untuk urusan bisnis dan turis. Residential Hotel, yaitu hotel yang pada dasarnya merupakan rumah – rumah berbentuk apartemen dengan kamar – kamar yang disewakan secara bulanan atau tahunan, juga menyediakan kemudahan – kemudahan seperti layaknya hotel seperti restoran, pelayanan makanan yang diantar ke kamar, dan pelayanan kebersihan kamar. Resort Hotel, yaitu hotel pada umumnya yang berlokasi di tempat – tempat wisata untuk melayani konsumen yang sedang berekreasi. Menurut Agus Sulastiyono (2006). Motel/ Motor Hotel, yaitu hotel yang mempunyai lokasi sepanjang jalan raya yang menghubungkan satu kota besar dengan kota besar lainnya. Hotel jenis ini menyediakan parkir khusus secepat dengan kamar hotel. Menurut Agus Sulastiyono (2006).

Kegiatan pembelian merupakan salah satu fungsi dasar dari sebuah perusahaan, fungsi pembelian ini dikatakan dasar karena suatu perusahaan tidak akan dapat beroperasi dengan baik tanpa adanya fungsi tersebut. Fungsi pembelian ini sangat penting untuk dikelola dengan sungguh-sungguh karena ruang lingkup dari pembelian tidak hanya sebatas bagaimana manajemen berhasil menerapkan suatu mekanisme pengadaan barang secara tepat waktu dan sesuai dengan target harga, namun lebih jauh lagi adalah bagaimana menentukan strategi kemitraan antar perusahaan yang efektif.

Peranan menurut Grass, Mason dan MC Eachern (dalam Bery, 1995: 100) mendefinisikan peranan sebagai perangkat harapan-harapan yang dikenakan pada individu atau kelompok yang menempati kedudukan sosial tertentu. Peranan menurut Poerwadarminta (1995) adalah “tindakan yang dilakukan seseorang atau sekelompok orang dalam suatu peristiwa”. Berdasarkan beberapa pengertian di atas, peranan adalah perangkat harapan yang dikenakan pada individu atau kelompok untuk melaksanakan hak dan kewajiban yang harus dilaksanakan oleh pemegang peran sesuai dengan yang diharapkan masyarakat.

Accounting Department adalah salah satu bagian keuangan yang memproses tentang keuangan hotel termasuk pembayaran maupun pengeluaran yang dilakukan oleh hotel. Pada department ini terdapat beberapa section bagian yang mendukung kelancaran operasionalnya yaitu Purchasing, Receiving, Cost Control, Account Payable, Account Receivable, General Cashier, dan Night Audit.

Purchasing memainkan peran penting dalam aktivitas pengadaan barang untuk memenuhi kebutuhan proses produksi maupun operasional hotel (Agus, dkk. 2000). Pembelian atau purchasing adalah proses penemuan sumber dan pemesanan bahan, jasa, dan perlengkapan. Kegiatan tersebut terkadang disebut pengadaan barang. Tujuan utamanya adalah memperoleh bahan dengan biaya serendah mungkin yang konsisten dengan kualitas dan jasa yang dipersyaratkan. Menurut pendapat Galloway dkk. (2000) mengenai fungsi pembelian, yaitu: “The role of purchasing function is to make materials and parts of the right quality, and quantity available for use by operations at the right time and at the right place.”

Dalam buku Siklus Pengadaan Barang, Aplikasi di Perhotelan dan Restoran Nyoman Suarsana (2007) sebagai bagian yang cukup penting pada sebuah hotel, bagian pembelian dengan ke tiga sub bagiannya sudah tentu dalam melakukan pekerjaannya mempunyai target atau

sasaran dalam setiap kegiatannya yang berhubungan dengan transaksi pembelian barang keperluan operasional hotel. Target atau sasaran yang dimaksud adalah dalam proses pembelian barang untuk persediaan digudang, maupun pembelian untuk memenuhi permintaan barang oleh bagian lain, sejak pembuatan purchase requisition sampai menjadi purchase order, kapan barang akan dikirim ke hotel dan berapa lama proses yang diperlukan.

Dalam buku Siklus Pengadaan Barang, Aplikasi di Perhotelan dan Restoran Nyoman Suarsana (2007) bagian pembelian oleh manajemen atau pemilik perusahaan diberikan kepercayaan untuk membeli barang-barang keperluan operasional hotel. Untuk mendapatkan barang-barang akan dibeli bagian pembelian harus mempunyai cara atau teknik tertentu, dimana dengan teknik yang dimiliki tujuannya adalah untuk mendapatkan harga beli barang yang paling murah dan dengan kualitas barang yang paling baik. Selain itu diperlukan teknik membeli barang yang lain, seperti melakukan pendekatan kepada supplier, yaitu bagaimana caranya agar supplier yang tadinya tidak bersedia untuk mengantarkan barang dagangannya ke hotel, namun setelah melakukan pendekatan dan dengan teknik-teknik tertentu, pada akhirnya supplier bersedia untuk mengantarkan barang-barang pesanan yang penting, walaupun kondisi pembayarannya dilakukan secara kredit.

Menurut Indrajit dan Djokopranoto (2009) prinsip adalah hal pokok yang dijadikan pedoman dalam melakukan sesuatu, oleh karena itu, yang dimaksud dengan prinsip-prinsip pembelian adalah hal-hal pokok dalam pelaksanaan fungsi pembelian yang perlu dijadikan pedoman atau acuan. Fungsi pembelian atau bagian pembelian diadakan dalam suatu organisasi perusahaan bukan untuk dirinya sendiri, tetapi terutama untuk organisasi lain, yaitu organisasi produksi, atau fabrikasi, atau marketing atau lainnya. Fungsi pembelian diadakan untuk

melayani atau menunjang organisasi lain tersebut. Oleh karena itu, prinsip-prinsip kerjanya harus sedemikian rupa sehingga juga berorientasi pada aktivitas penunjang seperti yang ditugaskan tersebut dan prinsip kerja dari fungsi pembelian harus diatur supaya mampu memberikan kontribusi yang besar bagi keberhasilan perusahaan.

Prinsip dari purchasing yaitu: *The Right Price* *The right price* merupakan nilai suatu barang yang dinyatakan dalam mata uang yang layak atau yang umum berlaku pada saat dan kondisi pembelian dilakukan. *The Right Quantity* Jumlah yang tepat dapat dikatakan sebagai suatu jumlah yang benar-benar diperlukan oleh suatu perusahaan atau perhotelan pada saat tertentu. *The Right time*. menyangkut pengertian bahwa barang tersedia setiap kali diperlukan. Dalam hal ini persediaan barang haruslah diperhitungkan karena jika ada persediaan barang tentunya ada biaya perawatan barang tersebut. *The Right place*. mengandung pengertian bahwa barang yang dibeli dikirimkan atau diserahkan pada tempat yang dikehendaki oleh pembeli. *The Right Quality*. adalah mutu barang yang diperlukan oleh suatu perusahaan sesuai dengan ketentuan yang sudah dirancang yang paling menguntungkan perusahaan. *The Right Source*. mengandung pengertian bahwa barang berasal dari sumber yang tepat. Sumber dikatakan tepat apabila memenuhi prinsip-prinsip yang lain yaitu *the right price, the right quantity, the right time, the right place, and the right quantity*

Operasional kerja didalam sebuah kitchen atau dapur sebuah hotel menunjukkan hal-hal sebagai berikut : Proses pengolahan bahan menta makanan yang siap dijual atau disajikan dipengaruhi oleh beberapa faktor antara lain yang digunakan kemampuan commis dan bahan yang digunakan. Proses pengolahan yang selalu diawasi oleh chef de partie agar makanan yang dihasilkan bermutu baik. Memproduksi makanan dengan mutu yang baik yaitu memilih bahan yang benar-benar

dalam kondisi baik, tepat (misalnya tidak mengganti ikan kakap dengan ikan bandeng), membuat potongan yang tepat, porsi yang benar dan menggunakan metode memasak yang benar. Mutu makanan yang baik dapat dibuktikan tidak adanya complain dari tamu. Memperkecil biaya yang dikeluarkan dapat melakukannya dengan memotong bahan makanan sesuai dengan ketentuan agar dapat meminimumkan yang terbuang dan membuat porsi makanan sesuai dengan order. Adakalanya commis membuat makanan lebih dari porsi yang dipesan untuk kemudian dimakan sendiri dan ketika bahan makan tersebut digunakan untuk jenis makanan lain maka executive chef harus mengorder bahan tersebut terlebih dahulu. Dengan menjaga kebersihan kerja, operasional akan terbantu karena semua commis akan terhindar dari kecelakaan kerja. Pelayanan pemesanan makanan tamu dapat dilakukan dengan baik karena waktu tamu menunggu makanan tidak terlalu lama dan makanan disajikan dapat memberikan kepuasan kepada tamu. (Suseno Kardiantara, 1998 : 25)

METODE

Penelitian ini akan dilakukan di Angsana Hotel Bintang yang beralamat di Site A4 Lagoi Tanjung Said Bintan, yang dilakukan pada tanggal 17 Februari – 17 Agustus 2016. Setelah data terkumpul maka data diolah dengan menggunakan metode deskriptif, dimana data tersebut akan dihubungkan dengan keadaan yang sebenarnya serta dirangkaikan dengan teori – teori dari para ahli maupun dari buku – buku yang ada hubungannya dengan penelitian, dengan kata lain akan dapat membandingkan antara teori dan praktek dilapangan.

HASIL

Berdasarkan hasil penelitian yang diperoleh, maka dapat dikemukakan sebagai berikut: Di Angsana Hotel Bintang dalam melakukan permintaan pembelian

barang ke bagian purchasing harus mengikuti prosedur yang ada atau mengikuti SOP yang ada di bagian purchasing. Dan kitchen departement harus membuat daily market list jika ingin membeli atau memesan bahan makanan yang akan digunakan untuk membuat masakan. tanggapan karyawan kitchen terhadap permintaan pembelian barang kitchen di Angsana Hotel Bintang dengan penilaian terbanyak yaitu baik 8 orang (61,5%). Dalam hal ini tanggapan karyawan kitchen terhadap kinerja purchasing dalam memenuhi permintaan pembelian barang kitchen dinilai baik, karena dalam prosesnya purchasing dapat memenuhi permintaan pembelian barang kitchen sesuai dengan apa yang diminta oleh kitchen department dan standart operasional procedure (SOP).

Di Angsana Hotel Bintang faktor yang dipertimbangkan ketika memilih supplier ialah harga, kualitas, pelayanan, kebijakan persediaan supplier, fleksibilitas. Dan di Angsana Hotel Bintang memilih lebih dari satu supplier. Tanggapan karyawan kitchen terhadap purchasing dalam menentukan supplier barang kitchen di Angsana Hotel Bintang dengan kriteria terbanyak yaitu baik 6 orang (46,1%), karena dalam operasionalnya purchasing selalu memberikan barang dengan kualitas yang baik kepada kitchen department.

Di Angsana Hotel Bintang setelah barang selesai diproses, dipesan, serta didatangkan, maka berikutnya adalah barang harus diserahkan atau disalurkan kepada kitchen department. Namun apabila barang yang dipesan tidak sesuai dengan kriteria dan klasifikasi yang dimaksud oleh department itu, maka akan dapat dikembalikan (retur). Disinilah peran purchasing untuk mengembalikan dan memproses ulang barang yang telah dipesan. Tanggapan karyawan kitchen terhadap penempatan order pembelian barang kitchen oleh purchasing di Angsana Hotel Bintang dengan kriteria penilaian terbanyak yaitu baik 5 orang (38,5%), karena dalam operasionalnya barang kitchen yang diantar oleh purchasing

sesuai dengan yang dipesan oleh kitchen departement.

Di Angsana Hotel Bintang dalam aktivitas penerimaan barang terdapat 3 hal yang tidak dapat dipisahkan yaitu fisik Barang Yang Diterima, dokumentasi, dan cara penanganan barang. Tanggapan karyawan kitchen terhadap penerimaan barang kitchen di Angsana Hotel Bintang dengan kriteria penilaian terbanyak yaitu 5 orang (38,5%), karena dalam operasionalnya barang kitchen yang datang dalam kondisi baik.

Di Angsana Hotel Bintang bukti transaksi dibedakan menjadi bukti transaksi intern dan bukti transaksi ekstern. Tanggapan karyawan kitchen terhadap peranan purchasing dalam menunjang operasional kitchen pada umumnya adalah baik (46,2%) hal ini dapat dilihat dari tanggapan karyawan terhadap permintaan pembelian, pemilihan supplier, penempatan order pembelian, dan penerimaan barang.

PEMBAHASAN

Di Angsana Hotel Bintang Ada dua jenis form yang digunakan dalam proses permintaan pembelian yaitu: Purchase Request (PR) Lembaran form untuk permintaan pemesanan barang dari user. Purchase Order (PO) Form yang dibuat oleh purchasing untuk pemesanan barang kepada supplier setelah PR disetujui oleh Financial Controller (FC) dan General Manager (GM).

Alur permintaan pembelian barang bermulai dari departement pengguna yang menuliskan barang yang akan dipesan di form PR kemudian diajukan persetujuan kepada kepala departemen tersebut (Department Head). Setelah ada persetujuan, proses berikutnya adalah form PR diserahkan kepada purchasing. Di purchasing, barang yang telah dipesan di PR akan diproses oleh purchasing staff untuk dicarikan supplier dan harga dari beberapa supplier, minimal 2 atau 3 supplier. Apabila sudah mendapatkan supplier dan harga yang tepat dan barang sudah sesuai, maka proses berikutnya form

PR akan disetujui oleh Purchasing Manager. Proses selanjutnya setelah dari kantor purchasing adalah PR ditandatangani oleh FC dan berikutnya akan disetujui oleh GM. Apabila nominal pembelian barang yang tertulis di PR tidak melebihi Rp.500.000, maka purchasing dapat segera melakukan order kepada supplier yang telah ditentukan. Namun apabila nominal pembelian barang di atas Rp.500.000 maka proses form PR akan berlanjut untuk dituliskan kembali menjadi form PO. Proses form PO akan berjalan kembali mulai dari departemen pengguna, kemudian menuju ke purchasing, FC, GM, dan kembali ke purchasing untuk order barang.

Di Angsana Hotel Bintang secara umum di dalam permintaan pembelian tidak boleh sembarangan, karena bagian yang meminta barang ke bagian purchasing harus mengikuti prosedur yang ada atau mengikuti SOP yang ada di bagian purchasing. Jika kitchen department ingin memesan barang ke bagian purchasing, kitchen department harus mengisi form PR terlebih dahulu, kemudian purchasing akan mencari harga yang paling murah di antara 3 supplier yang dipilih oleh bagian purchasing, jika purchasing telah menentukan supplier yang mana akan dipilih dengan harga yang paling murah, maka purchasing akan membuat dan mencetak PO, kemudian mengirimkannya ke supplier. Supplier yang telah dikirimkan POnya oleh pihak hotel harus membawakan barang yang dipesan sesuai dengan jumlah yang diperlukan. Department Kitchen harus membuat daily market list jika ingin membeli atau memesan bahan makanan yang akan digunakan untuk membuat masakan. Menurut purchasing daily market list yang dibuat oleh kitchen department untuk memesan bahan makanan masih mengalami masalah dan kitchen masih ada yang meminta barang secara mendadak ke bagian purchasing. daily market list yang dibuat oleh kitchen paling lambat diterima oleh bagian purchasing pukul 15.00 sesuai dengan SOP purchasing, tetapi kitchen selalu memberikan daily market list ke bagian purchasing selalu telat, bahkan sampai jam 3

atau 4 sore. Jika bagian kitchen memberikan daily market list ke bagian purchasing sesuai dengan SOP purchasing, maka purchasing bisa melakukan order atau pembelian kepada supplier yang menjual bahan makanan dan jika ada barang yang dibutuhkan secara mendadak, bagian purchasing bisa langsung menanganinya atau mengatasinya, serta purchasing langsung menghubungi supplier yang bersangkutan.

Berdasarkan data bahwa tanggapan karyawan kitchen terhadap permintaan pembelian barang kitchen di Angsana Hotel Bintang dengan kriteria penialain sangat baik 3 orang (23,1%), baik 8 orang (61,5%), cukup baik 2 orang (15,4%), kurang baik tidak ada. Dalam hal ini tanggapan karyawan kitchen terhadap kinerja purchasing dalam memenuhi permintaan pembelian barang kitchen dinilai baik, karena dalam prosesnya purchasing dapat memenuhi permintaan pembelian barang kitchen sesuai dengan apa yang diminta oleh kitchen department dan standart operasional procedure (SOP). Menurut purchasing Angsana hotel Bintang yang perlu diperhatikan dalam melakukan pemilihan supplier selain harga, juga harus memperhatikan ketepatan dalam hal kualitas dan waktu pengirimannya, serta dapat dipercaya atau tidak melakukan kolusi dengan pihak hotel dan bekerjasama dengan baik, sehingga hubungan tak hanya untuk jangka pendek saja. Rasa saling percaya dalam suatu hubungan adalah hal yang penting karena dengan rasa saling percaya kedua belah pihak antara pihak supplier dengan pihak hotel dapat saling mengandalkan dan hubungan kerjasama yang baik dapat terbentuk, yang tentu dapat memberikan keuntungan bagi kedua belah pihak. Saat memilih supplier ada beberapa faktor yang perlu pertimbangan. Di Angsana Hotel Bintang faktor yang dipertimbangkan ketika memilih supplier adalah harga, kualitas, pelayanan, kebijakan persediaan supplier, fleksibilitas.

Di dalam pemilihan supplier ini harus membandingkan harga, kualitas

barang dan waktu pengiriman barang. Memilih supplier bisa dilakukan lebih dari satu, karena jika ada permintaan barang secara mendadak, purchasing bisa langsung meminta kepada supplier yang mempunyai stock persediaan barang yang cukup banyak. Akan tetapi, purchasing juga harus mengetahui harga, kualitas dari barang yang diminta dan lokasi dari supplier tersebut. Karena jika lokasi supplier sangat jauh atau lumayan jauh dari hotel, maka waktu pengiriman barangnya akan terhambat atau lama, sedangkan barang yang dibutuhkan sangat diperlukan secepatnya oleh bagian yang meminta barang. Oleh karena itu, purchasing harus lebih teliti lagi dalam memilih supplier, terutama ketika kitchen department meminta barang secara mendadak. Purchasing harus mempunyai atau memilih kurang lebih 2 atau 3 supplier yang lokasinya tidak terlalu jauh dengan hotel atau lokasi yang dekat dengan hotel, karena akan mempermudah purchasing ketika membutuhkan barang secara mendadak dan waktu pengiriman barangnya tidak terlalu lama, tapi harus tetap mengutamakan harga dan kualitas dari barang yang diminta.

SIMPULAN

Kesimpulan ditetapkan bahwa tanggapan karyawan kitchen terhadap purchasing dalam menentukan supplier barang kitchen di Angsana Hotel Bintan dengan kriteria terbanyak yaitu baik 6 orang (46,1%), karena dalam operasionalnya purchasing selalu memberikan barang dengan kualitas yang baik kepada kitchen department. Tanggapan karyawan kitchen terhadap penempatan order pembelian barang kitchen oleh purchasing di Angsana Hotel Bintan dengan kriteria penilaian terbanyak yaitu baik 5 orang (38,5%), karena dalam operasionalnya barang kitchen yang diantar oleh purchasing sesuai dengan yang dipesan oleh kitchen departement. operasionalnya barang kitchen yang datang dalam kondisi baik. Di Angsana Hotel Bintan bukti transaksi dibedakan menjadi bukti transaksi intern dan bukti transaksi ekstern. Tanggapan karyawan kitchen terhadap peranan

purchasing dalam menunjang operasional kitchen pada umumnya adalah baik (46,2%) hal ini dapat dilihat dari tanggapan karyawan terhadap permintaan pembelian, pemilihan supplier, penempatan order pembelian, dan penerimaan barang.

DAFTAR RUJUKAN

- Arief, H, R, 2009, Buku Petunjuk Penyusunan Proposal dan Makalah, Akademi Pariwisata Engku Puteri Hamida. Pekanbaru
- Assuari, Sofjan, 2008, manajemen Produksi dan Operasi. Jakarta
- Assuari, Sofjan, 1998, Manajemen Produksi dan Operasi, Fakultas Ekonomi Universitas Indonesia. Jakarta
- Darmo, Herdi, S, Soewirjo, 2008, Teori & Praktik Akuntansi Perhotelan. Yogyakarta
- Djokopranoto-Ricardus, 2003, Dasar Prinsip dan Teknik Pengembangan e-Procurement, Dinastindo. Jakarta
- Djokopranoto, R & Ricardus E, I, 2005, Manajemen Pembelian dan Konsep Supply chain, Grasindo. Jakarta.
- Etika, Bahan ajar pengolahan makanan, Akademi Pariwisata Engku Puteri Hamida. Pekanbaru.
- Hardjowiyono, Budiharjo dan Muhammad, Hayie, 2008, Prinsip-Prinsip Dasar Pengadaan Barang dan Jasa Pemerintah, Kementerian Negara Pendayagunaan Aparatur Negara, Jakarta.
- IBM, Wiyasha, 2011, F & B Cost Control untuk Hotel dan restoran. Yogyakarta

Mulyadi. 2007. Sistem Akuntansi. Jakarta:
Salemba Empat

Poerwadarminta.1995. Kamus Besar Bahasa
Indonesia. Jakarta: Balai Pustaka

Rumekso, 2008, Housekepping Hotel Floor
section.Yogyakarta

Suarsana, Nyoman, 2007, Siklus Pengadaan
Barang:aplikasi di perhotelan dan
restoran, Graha ilmu.Yogyakarta.

Sihite, Richard, 2000. Food and Baverage
Service, Gramedia Pustaka Umum.
Jakarta.

Sukresno, 2001, Manajement food and
baverage. Jakarta

Sihite Richard, 2000, food product, penerbit
SIC. Surabaya

Sulastiyono, A, 2008, Manajemen
penyelenggaraan Hotel, Alfabeta.
Bandung

Turban, E., et all. 2004. Electronic
Commerce: A Managerial
Perspective. New Jersey: Pearson
Prentie Hall

[http://sobatbaru.blogspot.com/2010/05/defini
si-pembelian.html](http://sobatbaru.blogspot.com/2010/05/defini-si-pembelian.html)

[https://pengertianpurchasing.wordpress.com/
2013/12/23/dokumen-dokumen-
pendukung-yang-digunakan-dalam-
prosedur-kerja-purhasing/](https://pengertianpurchasing.wordpress.com/2013/12/23/dokumen-dokumen-pendukung-yang-digunakan-dalam-prosedur-kerja-purhasing/)