

## TINJAUAN TENTANG PELAKSANAAN PROSEDUR *INVENTORY* PERALATAN RESTORAN DI ASTRO COFFEE SHOP HOTEL GRAND ANTARES MEDAN

Ivan Benedict Tambunan<sup>1</sup>, Juwita Magdalena<sup>2</sup>,  
Mega Williandani<sup>3</sup>, Sri Royani Berutu<sup>4</sup>

ivanbenedict@gmail.com, uwit020187@gmail.com, megawiliandani@gmail.com

<sup>1,3,4</sup>Akademi Pariwisata dan Perhotelan Darma Agung Medan

<sup>2</sup>Politeknik Mandiri Bina Prestasi

### ABSTRAK

*Inventory* atau *stock opname* penghitungan kembali secara rinci semua perkakas dan peralatan baik yang sedang dipergunakan untuk keperluan operasi di dalam usaha bisnis jasa pelayanan makan dan minum maupun persediaan yang tersimpan di masing – masing *outlet*, baik yang bersifat permanen maupun yang mudah dipindahkan. Untuk mendapatkan data yang lebih akurat penulis melakukan peninjauan secara langsung ke objek yang akan diteliti dengan menggunakan jenis penelitian deskriptif yaitu dengan melakukan observasi dan wawancara langsung kepada *staff food and beverage department, supervisor, chief steward* dan *Asst. food and beverage manager* yang berjumlah sebanyak 8 orang. Tujuan penulis melakukan penelitian adalah untuk mengetahui kemajuan dan perkembangan ilmu pariwisata khususnya di bidang perhotelan, dan dapat memberikan pengetahuan dan pengalaman langsung di lapangan bagi penulis dan juga menjadi bahan referensi bagi pembaca yang ingin melakukan penelitian sejenis. Adapun kesimpulan penulis yang disampaikan adalah restoran masih kurang melaksanakan prosedur *inventory* peralatan dengan benar, penanganan terhadap peralatan yang rusak (*breakage*) dan hilang (*lost*) masih kurang ditangani dengan benar sehingga menyebabkan banyak peralatan yang rusak dan hilang, dan *supervisor* masih kurang memperhatikan *standard operational procedure* (SOP) dalam pelaksanaan proses *inventory* peralatan.

**Keyword:** *inventory, prosedur, inventory, coffee shop*

### I. PENDAHULUAN

#### 1.1 Latar Belakang Masalah

*Inventory* atau yang biasa disebut dengan *stock opname* adalah penghitungan kembali secara rinci semua perkakas dan peralatan baik yang sedang dipergunakan untuk keperluan operasi di dalam usaha bisnis jasa pelayanan makanan dan minuman, maupun persediaan yang tersimpan di masing- masing *out let*, baik yang bersifat permanen maupun mudah dipindah, adalah salah satu cara untuk menjaga keamanan perkakas dan peralatan tadi. Tujuannya adalah untuk mengetahui jumlah alat-alat dan perkakas yang rusak dan hilang.

Dalam melaksanakan kegiatan proses *inventory* di restoran tidak terlepas daripada tahapan atau prosedur pelaksanaan *inventory*. Tahapan atau prosedur harus dijalankan dengan semua pihak yang terkait dari proses *inventory* seperti *manager* restoran, *supervisor*, dan pihak yang membantu pelaksanaan *inventory* seperti

*chief steward* dan serta departemen *accounting* yang bertanggung jawab untuk mencatat pembelian barang yang diperlukan hotel. Hasil penghitungan (*inventory*) jumlah peralatan dilaporkan kepada departemen *accounting* (*cost control*) untuk di data.

Berdasarkan penelitian di lapangan, ditemukan restoran yang kurang melaksanakan prosedur *inventory* yang baik dan benar seperti melakukan *inventory* pada saat operasional pelayanan di restoran ketika tamu masih ramai, melakukan *inventory* pada siang hari, tidak mencatat hasil penghitungan dalam form (*list inventory*), saat melaksanakan *inventory* tidak mengelompokkan peralatan di restoran sesuai dengan jenisnya. Ditemukan juga peralatan yang rusak (*breakage*) dan hilang (*lost*) tidak ditangani dengan baik seperti peralatan yang rusak (*pecah*) langsung dibuang ke tempat sampah sebelum mencatatnya ke dalam form *lost and breakages* serta kurang maksimalnya

supervisor dalam melaksanakan proses inventori dan jika ada peralatan yang rusak dan hilang tidak melaporkan ke pihak accounting yang menyebabkan jumlah peralatan di restoran menjadi berkurang dan tidak tersedia dengan cukup sehingga operasional pelayanan kepada tamu menjadi kurang optimal.

### 1.2 Rumusan Masalah

Untuk menyelesaikan permasalahan, maka penulis memberikan identifikasi agar tidak terjadi permasalahan di luar pokok pembahasan, yaitu sebagai berikut:

1. Pelaksanaan prosedur *inventory* peralatan di *Astro Coffee Shop* Hotel Grand Antares Medan.
2. Penanganan terhadap jumlah peralatan yang hilang (*lost*) dan rusak (*breakage*) di *Astro Coffee Shop* Hotel Grand Antares Medan.

### 1.3 Tujuan Penelitian

Adapun tujuan penelitian ini dilakukan penulis untuk mengetahui pelaksanaan prosedur *inventory* peralatan, untuk mengetahui penanganan terhadap jumlah peralatan yang hilang (*lost*) dan rusak (*breakage*) dan Untuk mengetahui peranan *supervisor* dalam pelaksanaan *inventory* peralatan di *Astro Coffee Shop* Hotel Grand Antares Medan.

## II. URAIAN TEORETIS

### 2.1 Pengertian *Coffee Shop*

Lina Mufidah dan Eka Rachmawati (2020:4) mengatakan *coffee shop* merupakan restoran yang ada di hotel menghadirkan makanan internasional dengan pelayanan cepat dan biasanya buka 24 jam. Sedangkan *coffee shop* menurut Sri Indriati (2019:12) adalah restoran yang menyediakan variasi menu yang tidak selengkap *dining room* dengan harga yang relatif lebih murah, suasana informal dan pelayanan ala Amerika, umumnya restoran ini buka 24 jam. Menurut Abd. Rachman Arief (2017:35) mengatakan *coffee shop*, yaitu restoran yang menyediakan dan menghadirkan makanan dan minuman dengan *service* informal tapi lebih cepat dalam pelayanannya karena umumnya makanan sudah *Ready to Serve* dan tidak menghadirkan *Full Course Dinner* atau jamuan makan resmi (*Formal Service*).

### 2.2 Pengertian *Inventory Peralatan*

H. Marsum WA dan Hj. Siti Fauziah (2007:146) mengatakan *inventory* atau *stock*

*opname* adalah penghitungan kembali secara rinci semua perkakas dan peralatan baik yang sedang dipergunakan untuk keperluan operasi di dalam usaha bisnis jasa pelayanan makan dan minum maupun persediaan yang tersimpan di masing-masing *outlet*, baik yang bersifat permanen maupun yang mudah dipindahkan. Tujuannya adalah untuk mengetahui jumlah alat-alat dan perkakas yang rusak dan hilang (*breakage and lost*).

### 2.3 Jenis – Jenis *Inventory*

Menurut H. Marsum WA dan Hj. Siti Fauziah (2007:147) bahwa berdasarkan pelaksanaannya *inventory* dapat dibedakan menjadi tiga jenis yaitu :

1. *Monthly Inventory*
2. *Semi Annual Inventory*
3. *Annual Inventory*

### 2.4 Prosedur Pembuatan *Work Order*

Menurut Marsum WA dan Hj. Siti Fauziah (2007:149), untuk alat – alat yang sedikit rusak dan masih mungkin untuk diperbaiki oleh *engineering department*, seperti kerusakan kunci atau engsel pintu, laci – laci, tangkai poci kopi yang terbuat dari logam, tempa sup (*soup tureen*), dan sebagainya, maka dapat dimintakan perbaikan (*work order*).

- a. *Chief steward* membuat *work order* mengenai barang yang akan diperbaiki dengan mengisi formulir yang telah disediakan.
- b. Menulis nama departemen, tanggal. Nama barang yang dimintakan untuk diperbaiki, dan tempat atau lokasi dimana barang itu berada.
- c. Ditandatangani *chief steward*, diperkuat oleh *food & beverage manager*.
- d. Formulir dibuat rangkap tiga, diantar ke *engineering department*, ditandatangani oleh *chief engineer*.

### 2.5 Prosedur Pembuatan *Purchase Request*

- 1) Marsum WA dan Hj. Siti Fauziah (2007:150-151) prosedurnya adalah sebagai berikut : *Chief steward* membuat daftar barang-barang yang diperlukan dengan mengisi formulir yang telah tersedia.
- 2) Karena *steward section* di bawah *food & beverage department*, maka surat permohonan tadi harus ditandatangani oleh *food & beverage manager*
- 3) Diketahui dan ditandatangani oleh *store manager*.

4) Disetujui oleh purchasing manager dengan membubuhkan tanda tangannya dan kemudian memprosesnya lebih lanjut.

### III. METODE PENELITIAN

#### 3.1 Jenis Penelitian

Jenis penelitian dalam tugas akhir ini adalah deskriptif kualitatif yaitu menjelaskan data – data yang diperoleh melalui observasi selama melakukan penelitian ke lapangan dan mengaplikasikan dengan teori yang telah di dapat dari bangku perkuliahan.

#### 3.2 Populasi dan Sampel

Dalam hal ini yang menjadi populasi dalam penelitian penulis adalah 8 orang *food and beverage service department*, 2 orang *waiter/waitress* restoran, 1 orang *supervisor* restoran, 1 orang *head waiter*, 1 orang *assistant food and beverage manager*, 1 orang *chief steward*, dan 2 orang *steward*.

#### 3.3 Teknik Pengumpulan Data

Adapun teknik pengumpulan data yang penulis lakukan adalah sebagai berikut :

#### 3.4 Riset atau Penelitian

Penulis melakukan pengamatan secara online terhadap objek yang diteliti di *food & beverage service department* untuk memperoleh data.

#### 3.5 Wawancara

Penulis melakukan wawancara secara online kepada manajemen yang terkait dengan mendiskusikan permasalahan yang ada.

### IV. TINJAUAN UMUM TENTANG HOTEL GRAND ANTARES MEDAN

Hotel ini memiliki struktur bangunan 9 lantai dengan jumlah kamar sebanyak 143 kamar. Lokasinya di Jalan Sisingamangaraja No. 328, Medan – Indonesia. Grand Antares Hotel Medan juga memiliki anak hotel, dengan nama Antares Hotel.

### V. ANALISIS MASALAH

#### 5.1 Analisis Terhadap Pelaksanaan Prosedur Inventory Peralatan di Astro Coffee Shop Hotel Grand Antares Medan

Untuk itu Astro Coffee Shop melaksanakan *inventory* dan berikut prosedur *inventory* yang harus diperhatikan Astro Coffee Shop, yakni:

##### a) Monthly Inventory

*Inventory* atau perhitungan peralatan yang dilakukan setiap bulan, *monthly inventory* dilakukan oleh restoran, *room service*, dan *bar*,

meliputi semua peralatan yang menjadi tanggung jawab mereka.

##### b) Semi Annual Inventory

*Inventory* yang dilakukan setiap enam bulan sekali oleh steward supervisor bersama *cost control* dinamakan *semi annual inventory*.

##### c) Annual Inventory

Di samping melaksanakan *semi annual* dan *monthly inventory*, petugas steward juga melaksanakan *annual inventory* pada setiap akhir tahun yang biasanya dilakukan antara bulan Nopember dan awal bulan Desember, meliputi seluruh peralatan restoran, *room service*, *bar*, dan juga dapur, baik yang bersifat permanen maupun alat – alat yang dapat dipindah – pindahkan.

No	Jawaban Informan	Jumlah	Persentase (%)
	Dilaksanaankan	3	37,5
	Kurang dilaksanakan	5	62,5
	<b>Total</b>	8	100

Sumber : Hasil Olahan Kuesioner, 2021

Dari tabel di atas dapat dilihat 3 orang (37,5%) *staff food and beverage department* menyatakan bahwa melaksanakan proses *inventory* peralatan dengan baik dan benar sesuai *standart operational procedure*, 6 orang (62,5%) *staff* menyatakan bahwa kurang melaksanakan proses *inventory* peralatan dengan baik dan benar sesuai *standart operational procedur* (SOP). *Inventory* peralatan sebaiknya dilakukan secara teratur (*regularly*) di hotel Grand Antares Medan Indonesia, yaitu setiap sekali dalam sebulan, sekali dalam enam bulan dan sekali dalam setahun untuk mengetahui jumlah peralatan yang rusak (*lost*) dan hilang (*breakage*) dan jumlah peralatan dapat dikontrol dengan baik yang melibatkan kerjasama dari *chief steward* dan *cost contol* dari departemen *accounting*.

#### 5.2 Analisis Terhadap Penanganan Peralatan Yang Hilang (Lost) dan Rusak (Breakage) di Astro Coffee Shop Hotel Grand Antares Medan

Berdasarkan dengan hasil penelitian oleh penulis di Hotel Grand Antares Medan untuk hal penanganan terhadap peralatan yang rusak dan hilang, ditemukannya restoran tidak menangani dengan benar seperti peralatan yang yang pecah langsung dibuang ke tempat sampah sebelum mencatatnya ke dalam form *breakage and lost*.

No.	Jawaban Informan	Jumlah	Persentase
1.	Ya	2	25
2.	Tidak	6	75
	<b>Total</b>	8	100

Sumber : Hasil Olahan Kuesioner, 2021

Dari tabel di atas dapat dilihat 2 orang (25%) *staff* menyatakan ya ketika ada peralatan yang rusak ditangani dengan baik dan benar dan 6 orang (75%) mengatakan tidak menangani peralatan yang rusak dengan benar. Seringkali peralatan service seperti *cutleries* dan *sauce bowl* terbuang ke tempat sampah saat *clear up*, hanyut bersama air cucian yang dibuang dari *diswasher*, dan banyak peralatan yang pecah pada saat proses pencucian di *diswasher*, pramusaji yang belum profesional membawa makanan dan minuman dengan menggunakan *tray* atau mampan *service* dengan satu tangan, dan tidak ada rasa memiliki terhadap peralatan di restoran.

## VI. KESIMPULAN

Restoran masih kurang melaksanakan prosedur *inventory* peralatan dengan benar sesuai dengan *standard operation procedure* (SOP) dan pelaksanaan prosedur *inventory* masih dilakukan secara bulanan (*monthly inventory*), yang tidak melibatkan *chief steward* dan *cost control manager* dari departemen *accounting*.

Penanganan terhadap peralatan yang rusak (*breakage*) dan hilang (*lost*) masih kurang ditangani dengan benar sehingga menyebabkan banyak peralatan di restoran yang rusak dan hilang.

## DAFTAR PUSTAKA

- Arief Rachman. 2017. *Ilmu Perhotelan & Restoran*. Edisi I. Yogyakarta : Graha Ilmu.
- Chair Meirina Ira dan Pramudi Heru. 2017. *Hotel Room Division Management*. Edisi I. Depok : Kencana
- Indrianti Sri. 2020. *Food and Beverage*. Edisi Revisi 2018. Yogyakarta : Andi
- Mertayasa agus. 2020. *Food & beverage Service Job Preparation*. Yogyakarta : Andi.
- Mufidah Lina daan Rachmawati Eka. 2020. *Seputar Food and Beverage Service*.

- Edisi I. Yogyakarta : Deepublish (CV BUDI UTAMA).
- Noor Juliansyah, 2017. *Metodologi Penelitian*. Edisi I. Jakarta : Prenadamedia Group.
- Soekresno. 2001. *Manajemen Food & Beverage Service Hotel*. Edisi II. Jakarta : PT Gramedia Pustaka Utama.
- Sinaga Firman, 2018, *Restoran dan Kegiatannya*, Yogyakarta : Andi