

ABSTRAK

Sehubungan dengan pembahasan yang telah dijelaskan pada bab sebelumnya, maka dapat disimpulkan bahwa Singgasana Hotel Surabaya merupakan salah satu Hotel Resort berbintang 4 di Surabaya. Hal itu di dukung dengan manajemennya dan tenaga kerja professional sesuai dengan bidangnya masing-masing. Di mana Singgasana Hotel Surabaya memiliki ciri khas yang berbeda dengan Hotel Resort lainnya di Surabaya yaitu memiliki kolam renang terbesar di Hotel Surabaya, memiliki bentuk bangunan kamar layaknya *coutage* (tidak bertingkat), memiliki kamar berbentuk villa, *outbound area*, dan tentunya Singgasana Hotel Surabaya ini memfokuskan pada layanan *meeting* dan *wedding* yang menjadi sumber pendapatan (*revenue*) hotel.

Pendapatan ini akan dikelola langsung oleh *Accounting Department*, yang terdiri dari pendapatan *wedding*, *meeting*, persewaan kamar, makanan dan minuman, laundry, dan persewaan ruangan kantor. Dalam kegiatan operasional tersebut dibutuhkan manajemen yang baik yang dapat melakukan kewajiban dan menjaga siklus manajemen. Dan setiap bagian dalam *Purchasing* departemen memiliki kesinambungan pengoprasian kerja. Oleh karena itu perlu adanya kerja sama yang baik antara satu dengan yang lain agar sistem kerja dalam *purchasing* berjalan dengan baik dan sistem pembelian barang-barang yang akan dibeli oleh *purchasing* bisa terhubung dengan *Receiving*, *Cost Control*, *Account Payable*.

Berdasarkan sistem cara pembelian dalam *Purchasing* antara lain dengan:

1. Sistem kontrak pembelian bahan makanan terutam jenis *perishable* tertentu seperti sayur mayur, dan buah buahan atau bahan makanan musiman (*seasonal foods*)
2. Sistem Harian dan Bulanan pihak hotel bisa dengan bebas dan leluasa membeli barang-barang keperluannya.
3. Sistem Pembelian Secara Kontan (*Cash and Carry*) Pembelian yang dilakukan dengan menggunakan kas yang tersedia dari bagian pembelian itu sendiri yang jumlahnya tidak terlalu banyak (*petty cash*).