

**SISTEM PENGADAAN BAHAN MAKANAN
DI *MAIN KITCHEN*
*INNA SIMPANG HOTEL***

TUGAS AKHIR



OLEH :

PRABOWO

NIM : 070010677-S

**PROGRAM STUDI D III PARIWISATA
FAKULTAS ILMU SOSIAL DAN ILMU POLITIK
UNIVERSITAS AIRLANGGA
S U R A B A Y A**

Semester Gasal Tahun 2003/2004

**SISTEM PENGADAAN BAHAN MAKANAN
DI *MAIN KITCHEN*
*INNA SIMPANG HOTEL***

TUGAS AKHIR

**Sebagai Syarat Untuk Menempuh Gelar Ahli Madya
Pada Program Studi D-III Pariwisata
Universitas Airlangga**



OLEH :

PRABOWO

NIM : 070010677-S

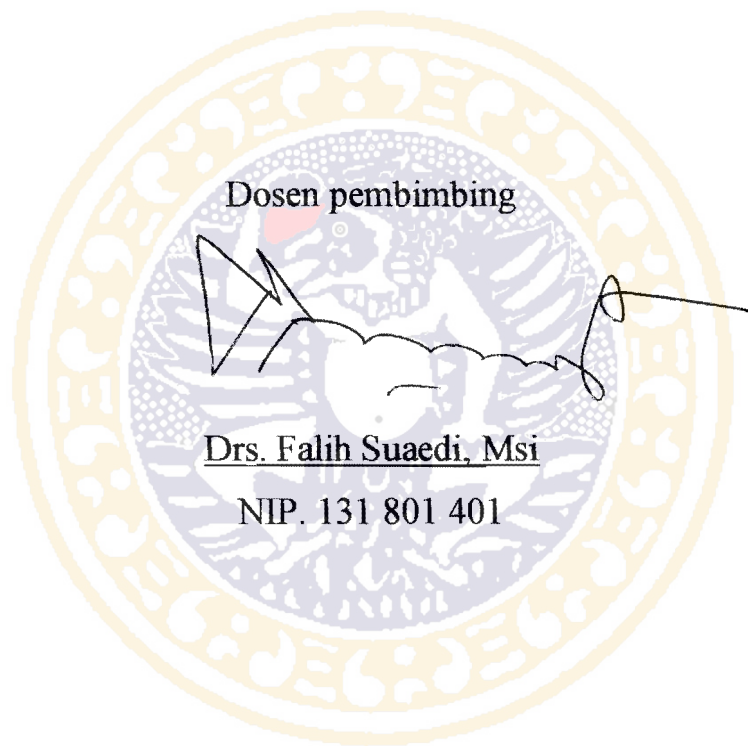
**PROGRAM STUDI D III PARIWISATA
FAKULTAS ILMU SOSIAL DAN ILMU POLITIK
UNIVERSITAS AIRLANGGA
S U R A B A Y A**

Semester Gasal Tahun 2003/2004

HALAMAN PERSETUJUAN

Tugas akhir ini telah setuju untuk diujikan

Surabaya, 16 Desember 2003

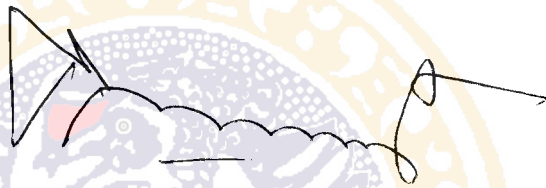


HALAMAN PENGESAHAN

Tugas Akhir ini Telah Disetujui Untuk Diujikan
Pada Tanggal 6 Januari 2004

Oleh :

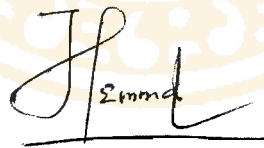
Dosen Penguji I



Drs. Falih Suaedi, Msi

NIP. 131 801 401

Dosen Penguji II



Nur Emma Suriani, S. Sos

ABSTRAKSI

Didalam dunia perhotelan peranan restoran merupakan salah satu faktor yang memiliki peranan cukup besar dalam menunjang kegiatan operasional hotel. Oleh karena itu sistem pengadaan bahan makanan sangat diperlukan guna kelancaran operasional hotel. Sistem adalah sehimpunan unsur yang melakukan sesuatu kegiatan pemrosesan untuk mencapai sesuatu atau beberapa tujuan, dan hal ini dilakukan dengan cara mengolah data atau barang. Persediaan ini diadakan apabila keuntungan yang diharapkan dari persediaan tersebut terjamin kelancarannya. Dengan demikian perlu diusahakan keuntungan yang lebih besar dari biaya-biaya yang ditimbulkan. Pengertian persediaan dalam hal ini meliputi barang-barang *F&B* milik perusahaan dengan maksud untuk dijual dalam waktu tertentu, atau persediaan barang yang masih dalam proses produksi maupun persediaan barang baku yang menunggu penggunaannya dalam suatu proses produksi. Jadi persediaan untuk penggunaan bahan-bahan yang disediakan untuk proses produksi ditujukan untuk menunjang kegiatan operasional *F&B* dari hotel tersebut.

Dan juga barang-barang atau produk jadi yang disediakan untuk memenuhi permintaan dari tamu seperti jus buah. Dalam sistem pembelian dan pembayaran dibutuhkan adanya dokumen yang akan membantu kelancaran prosedur dan sebagai arsip yang dijadikan bukti. Untuk itu penyediaan bahan, makanan harus mempunyai kemampuan untuk memberikan kecepatan pelayanan, kualitas pelayanan serta berkomunikasi dan memberikan kenyamanan kepada setiap tamu yang datang di restoran tersebut. Hal ini bertujuan untuk memperoleh keuntungan hotel yang maksimal serta keefektifan dalam bekerja dapat tercapai dan hal tersebut dapat memberikan nilai tambah bagi hotel. Untuk itu, guna meningkatkan dan mengiringi kemajuan hotel untuk mencapai tujuan hotel, dibutuhkan tenaga kerja profesional yang didasari rasa kerjasama yang tinggi.