

**ANALISIS KINERJA *KITCHEN ADMIN* DALAM SISTEM
DAILY MARKET LIST YANG DIKELOLA DI DAPUR HOTEL
CROWNE PLAZA BANDUNG**

Skripsi

Untuk Memenuhi Sebagian Persyaratan Mencapai Derajat Sarjana Pariwisata (SI)

Pada Program Studi Manajemen Resort dan Leisure

Fakultas Pendidikan Ilmu Pengetahuan Sosial



Oleh

Fitria Nur Anggraeni

NIM: 1601530

PROGRAM STUDI MANAJEMEN RESORT DAN LEISURE
FAKULTAS PENDIDIKAN ILMU PENGETAHUAN SOSIAL
UNIVERSITAS PENDIDIKAN INDONESIA

2023

**ANALISIS KINERJA KITCHEN ADMIN DALAM SISTEM DAILY
MARKET LIST YANG DIKELOLA DI DAPUR HOTEL CROWNE
PLAZA BANDUNG**

Oleh:

Fitria Nur Anggraeni

Sebuah skripsi yang diajukan untuk memenuhi salah satu syarat memperoleh gelar
Sarjana Pariwisata pada
Fakultas Pendidikan Ilmu Pengetahuan Sosial

©Fitria Nur Anggraeni 2023
Universitas Pendidikan Indonesia
Agustus 2023

Hak Cipta dilindungi oleh undang-undang.
Skripsi ini tidak boleh diperbanyak seluruhnya atau sebagian,
Dengan dicetak ulang, difoto kopi, atau cara lainnya tanpa izin dari penulis.

LEMBAR PENGESAHAN

Fitria Nur Anggraeni

NIM : 1601530

**ANALISIS KINERJA KITCHEN ADMIN DALAM SISTEM DAILY
MARKET LIST YANG DIKELOLA DI DAPUR HOTEL CROWNEPLAZA
BANDUNG**

Disetujui dan disahkan oleh pembimbing,

Pembimbing I



Sri Marhanah, S.S., M.M.

NIP. 198110142006012001

Pembimbing II



Dr. AH Galih Kusumah, MM, CHE.

NIP. 198105222010121006

Mengetahui,

Ketua Program Studi Manajemen Resort dan Leisure



Dr. Erry Sukriah M.SE

NIP. 197912152008122002

ABSTRAK

Fitria Nur Anggraeni, 1601530, "ANALISIS KINERJA KITCHEN ADMIN DALAM SISTEM DAILY MARKET LIST YANG DIKELOLA DI DAPUR HOTEL CROWNE PLAZA BANDUNG". Di bawah bimbingan Sri Marhanah, S.S., M.M. dan Dr. A.H. Galih Kusumah, M.M. CHE,

Bandung merupakan salah satu kota di Indonesia yang potensi pariwisatanya paling besar baik dari segi budayanya, segi bangunan bersejarahnya, serta makanan khasnya. *Food and Beverage Product Department* merupakan salah satu departemen yang memiliki tanggung jawab dalam pengadaan barang baku makanan yang dibutuhkan serta proses penyimpanan bahan baku yang baik dan benar. *Kitchen Admin* bertanggung jawab atas berjalannya kegiatan di hotel yang menyangkut dengan sistem dan manajemen di *kitchen* hotel. Tujuan penelitian ini adalah untuk menganalisis sejauh mana peran *Kitchen Admin* dalam sistem *Daily Market List* yang diimplementasikan di dapur Hotel Crowne Plaza Bandung. Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif dengan wawancara mendalam dan observasi sebagai metode pengumpulan data. Narasumber penelitian terdiri dari staf dapur, dan manajemen hotel yang terlibat dalam sistem *Daily Market List*. Hasil penelitian menunjukkan bahwa *Kitchen Admin* memiliki peran penting dalam mengoordinasikan dan memfasilitasi pengelolaan *Daily Market List*. Rekomendasi dari penelitian ini meliputi berkoordinasi dengan departemen IT manajemen *event*, formulir item tidak dikirim *supplier*, dan sistem *real-time inventory*.

Kata Kunci: *Kitchen Admin*, *Daily Market List*, efektivitas, dapur hotel, manajemen stok.

ABSTRACT

Fitria Nur Anggraeni, 1601530, " PERFORMANCE ANALYSIS OF KITCHEN ADMINISTRATOR IN THE DAILY MARKET LIST SYSTEM MANAGED IN THE KITCHEN OF CROWNE PLAZA HOTEL BANDUNG". Under the guidance of Sri Marhanah, S.S., M.M. and Dr. A.H. Galih Kusumah, M.M. CHE.

Bandung is one of the cities in Indonesia with significant tourism potential, encompassing its rich culture, historical architecture, and unique cuisine. The Food and Beverage Product Department is responsible for procuring the necessary food ingredients and ensuring proper storage processes for raw materials. The Kitchen Admin is accountable for overseeing hotel activities related to the system and management in the hotel kitchen. The purpose of this research is to analyze the extent of the Admin kitchen's role in the Daily Market List system implemented in the kitchen of Crowne Plaza Hotel Bandung. This study employs a qualitative approach, utilizing in-depth interviews and observation as the data collection methods. The research narasumberts consist of kitchen staff and hotel management involved in the Daily Market List system. The research findings demonstrate that the Admin kitchen plays a vital role in coordinating and facilitating the management of the Daily Market List. Recommendations from this research include coordinating with the IT department, event management, addressing issues related to item forms not being sent to suppliers, and implementing a real-time inventory system.

Keywords: Kitchen Admin, Daily Market List, effectiveness, hotel kitchen, stock management.

DAFTAR ISI

LEMBAR PERNYATAAN	iii
KATA PENGANTAR	iii
UCAPAN TERIMAKASIH	iv
ABSTRAK	vi
ABSTRACT	vii
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR	xi
BAB I	1
PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	7
1.3 Tujuan Penelitian	7
1.4 Manfaat penelitian	8
1.5 Sistematika Penelitian	8
BAB II	7
KAJIAN PUSTAKA	7
2.1 Hotel.....	7
2.2 Sistem.....	9
2.3 <i>Daily Market List</i>	12
2.4 Efektivitas	13
2.5 Hasil Penelitian Terdahulu.....	15
2.6 Kerangka Pemikiran.....	23
BAB III	26
METODE PENELITIAN	26
3.1 Lokasi Penelitian.....	26
3.2 Metode Penelitian	26
3.3 Partisipan Penelitian.....	28
3.4 Instrumen Penelitian	28
3.5 Teknik Pengumpulan Data.....	29
3.6 Analisis Data.....	30
BAB IV	33

TEMUAN DAN PEMBAHASAN	33
4.1. Gambaran Objek Penelitian	33
BAB V	81
SIMPULAN DAN REKOMENDASI	81
DAFTAR PUSTAKA	84
LAMPIRAN	86
Lampiran 1 Surat Keputusan Dekan FIPS UPI tentang Penetapan Dosen Pembimbing Skripsi	86
Lampiran 2 Open Coding Hasil Wawancara Narasumber di Hotel Crowne Plaza Bandung	87
LEMBAR BIMBINGAN	97
RIWAYAT HIDUP	98

DAFTAR TABEL

Tabel 4. 1 Tabel Jumlah Kamar	38
Tabel 4. 2 Rekapitulasi Jawaban Narasumber	59
Tabel 4. 3 Axial Coding-Peran Kitchen Admin.....	67
Tabel 4. 4 Axial Coding- Sistem Daily Market List	69
Tabel 4. 5 Axial Coding- Efektivitas Peran Kitchen Admin terhadap Sistem Daily Market List.....	72

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. 1 Daily Cost tahun 2017.....	5
Gambar 1. 2 Daily Cost tahun 2023.....	6
Gambar 2. 1 Kerangka Berpikir.....	25
Gambar 4. 1 Logo Hotel Crowne Plaza Bandung.....	34
Gambar 4. 2 Struktur Organisasi Kicthen Hotel Crowne Plaza Bandung.....	35
Gambar 4. 3 Bagan Alur Proses <i>Purchasing Market List Kitchen</i> di Hotel Crowne Plaza Bandung.....	40
Gambar 4. 4 <i>Food Revenue Daily Market List</i>	43
Gambar 4. 5 <i>Menu Event</i>	45
Gambar 4. 6 Aplikasi <i>Daily Market List</i> Berbasis <i>Website</i>	47
Gambar 4. 7 Dokumen <i>Purchase Request</i>	50

DAFTAR PUSTAKA

- Mardiasmo. (2017). Analisis Efektifitas dan Efisiensi Pengelolaan Keuangan Daerah di Kota Medan Tahun 2015 – 2019. *Retrieved from* Repositori Institusi Universitas Sumatera Utara (RI-USU): <https://repositori.usu.ac.id/handle/123456789/45814#:~:text=Menurut%20Mardiasmo%20%282017%3A134%29%2C%20Efektivitas%20adalah%20ukuran%20berhasil%20tidaknya,tujuan%2C%20maka%20organisasi%20tersebut%20telah%20berjalan%20dengan%20efektif>
- Mihalache, O. A., Dumitrascu, L., Nocolau, A. I., & Borda, D. (2020). *Food safety knowledge, food shopping attitude and safety kitchen practices among Romanian consumers: A structural modelling approach*.
- P.Siagian, S. (1978). *Retrieved from* <https://123dok.com/article/ukuran-efektivitas-konsep-efektivitas-pengertian-efektivitas.z1d76ex3>
- P.Siagian, S. (2001). *Retrieved from* <https://text-id.123dok.com/document/1y96m3ldy-efektivitas-efektivitas-menurut-sondang-p-siagian-2001-24-adalah-kontribusi.html>
- Putri, A. L., Rahardian, W. R., Utami, N. R., & Indrian, T. (2022). The Role of Kitchen Administrative In Procurement of Goods Operation Kitchen at Royal Tulip Gunung Geulis Hotel in Bogor.
- Sriani, I. M. (2016). Peranan Bagian Administrasi di *Food and Beverage Product Department* Syariah Hotel Surakarta.
- Suhary, Z., & Arsyad, S. (n.d.). Analisis Pengorderan Barang Pada Department Kitchen Hotel Aryaduta Palembang.
- Surat Keputusan Menteri Pariwisata, Pos dan Telekomunikasi Nomor KM . 37/PW.304/MPPT-86 tentang Peraturan Usaha dan Penggolongan Hotel. (n.d.).
- Undang-Undang Nomor 10 Tahun 2009 tentang Kepariwisata. (n.d.).
- UNWTO (*United Nations World Tourism Organiation*) dalam the *International Recommendations for Tourism Statistics 2008*. (n.d.).
- Wahyuningsih, R. (2015). Peran Purchasing Departement dalam Pengadaan Barang melalui *Daily Market List* di Syariah Hotel Solo.
- Nina Noviasuti, Rufani Esa Putranti. 2021. Penerapan *Hygiene* dan Sanitasi Dalam Proses Penyimpanan Dan Pengolahan Bahan Baku Makanan Di Dapur Cakra Kusuma Hotel Yogyakarta. Yogyakarta. Akademi Pariwisata Dharma Nusantara Sakti (AKPARDA) Yogyakarta.

David K. Hayes, Jack D. Ninemeier, dan Allisha A. Miller. *Hotel Operations Management*.

Lea R. Dopson dan David K. Hayes. *Food and Beverage Cost Control*

Andrew H. Feinstein dan John M. Stefanelli. *Purchasing: Selection and Procurement for the Hospitality Industry*.

William J. Baumol, Alan S. Blinder. *Economics: Principles and Policy*.

Harold Koontz, Heinz Weihrich. *Essentials of Management*.

Paul M. Anderson. *Technical Analysis of the Financial Markets*.