

ANALISIS PENERAPAN PERSEDIAAN BAHAN BAKU MAKANAN TERHADAP PERSIAPAN PROSES PRODUKSI DI HARRIS VERTU HOTEL HARMONI JAKARTA

Dewanta Facrureza¹⁾, Nisrina²⁾

¹⁾ Hospitality dan Pariwisata, Universitas Bunda Mulia

²⁾ Hospitality dan Pariwisata, Universitas Bunda Mulia

Diajukan: 25 November 2022 / Disetujui: 27 Desember 2022

ABSTRACT

The development of the hospitality industry is inseparable from the development of the tourism industry. Of course, the hospitality industry cannot be separated from the development of restaurants related to it. Restaurants are one of the places to meet the needs of service for eating and drinking for consumers when staying at a hotel. Basically, inventory can be used to facilitate the company's production operations. In the running of the company's production operations, inventory is one of the important elements in it that is obtained periodically, processed and then will be resold. In this study using a descriptive quantitative research method with data collection in the form of questionnaires, interviews and observations, then data processing using simple linear regression analysis, coefficient of determination test, T test and F test. then obtained the results between the supply of food raw materials on the preparation of the production process at Harris Vertu Hotel Harmoni Jakarta there was a significant influence both partially and simultaneously with an influence of 58,6%.

Keywords: Inventory, Food raw materials.

ABSTRAK

Perkembangan industri perhotelan tidak terlepas dari perkembangan industri pariwisata. Tentunya industri perhotelan tidak dapat dipisahkan dari perkembangan restoran yang berkaitan di dalamnya. Restoran menjadi salah satu tempat untuk memenuhi kebutuhan pelayanan akan makan dan minum bagi konsumen ketika menginap di hotel. Pada dasarnya persediaan dapat digunakan untuk memperlancar operasional produksi perusahaan tersebut. Dalam berjalannya operasional produksi perusahaan persediaan menjadi salah satu unsur penting di dalamnya yang diperoleh secara berkala, diolah dan kemudian akan dijual kembali. Dalam penelitian ini menggunakan metode penelitian kuantitatif deskriptif dengan pengumpulan data berupa kuesioner, wawancara dan observasi, kemudian pengolahan datanya menggunakan analisis regresi linier sederhana, uji koefisien determinasi, uji T dan uji F. Berdasarkan hasil penelitian dan olah data, maka diperoleh hasil antara persediaan bahan baku makanan terhadap persiapan proses produksi di Harris Vertu Hotel Harmoni Jakarta terdapat pengaruh yang signifikan baik secara parsial maupun simultan dengan pengaruh sebesar 58,6%.

Kata Kunci: Persediaan, Bahan baku makanan.

*Korespondensi

Penulis: Dewanta Facrureza

E-mail: dfacrureza@bundamulia.ac.id

PENDAHULUAN

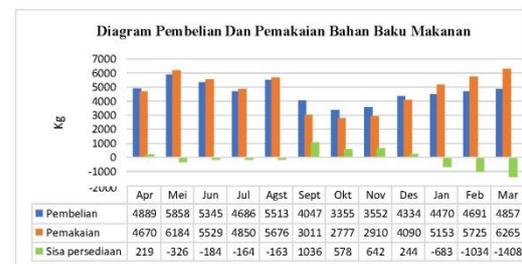
Penelitian ini dilakukan di Harris Vertu Hotel Harmoni Jakarta yang berlokasi di Jalan Hayam Wuruk No.06 Rt.06 Rw.02 Kec. Gambir, Jakarta Pusat. 10120. Tepatnya di *Voyage Restaurant* yang merupakan sebuah restoran yang dimiliki oleh Harris Vertu Hotel Harmoni Jakarta, terletak di lantai 5 hotel tepat bersebelahan dengan *lobby* hotel yang berkonsep *Western Eropa all day dining restaurant* dengan berbagai pilihan menu, mulai dari menu Asia hingga menu *western*.

Adapun tinjauan awal di Harris Vertu Hotel Harmoni, penulis melakukan observasi secara langsung dan wawancara. Berdasarkan hasil wawancara dengan beberapa *staff* yang bekerja di Harris Vertu Hotel Harmoni Jakarta bagian *kitchen* dan salah satunya adalah Bapak Lutfi, dengan topik wawancara mengenai permasalahan persediaan bahan baku makanan di Harris Vertu Hotel Harmoni. Dapat disimpulkan bahwa terdapat permasalahan untuk ketersediaan bahan baku makanan mulai dari sering terjadi kurangnya bahan baku, *supplier* yang pengirimannya tidak tepat waktu atau sering telat. Sering terjadi kesalahan dalam memprediksi pengadaan persediaan bahan baku makanan yang akan dipakai untuk proses produksi, sehingga waktu penyelesaian proses produksi sering telat dan tidak dapat memenuhi permintaan konsumen. Ketika *cost* pemesanan bahan baku sudah tinggi maka tidak dipesankan lagi ke *supplier* dan memakai bahan baku seadanya yang menjadi kurang sesuai dengan resep yang ada.

Oleh karena itu jika penerapan persediaan bahan baku makanan terus menerus kekurangan,

tidak tepat waktu dalam penerimaan bahan baku dari *supplier* dan juga penyimpanan bahan baku yang tidak sesuai standar maka akan dapat berdampak terhadap terlambatnya waktu proses produksi, jumlah hasil produksi tidak sesuai rencana atau permintaan konsumen sehingga tidak dapat memenuhi permintaan konsumen secara maksimal yang dapat menimbulkan *complain* dari konsumen dan berpengaruh ke penurunan pendapatan *food and beverage department* di Harris Vertu Hotel Harmoni Jakarta. Berikut adalah data pembelian dan pemakaian bahan baku makanan di Harris Vertu Hotel Harmoni Jakarta.

Diagram Pembelian Dan Pemakaian Bahan Baku Makanan Harris Vertu Hotel Harmoni Jakarta Tahun 2021 - 2022



Sumber : Purchasing Department Harris Vertu Hotel Harmoni 2021

Berdasarkan diagram di atas menunjukkan data pembelian, pemakaian serta sisa persediaan bahan baku makanan selama satu tahun terakhir yang mengalami naik turun, dengan mengalami kenaikan pembelian bahan baku makanan tertinggi pada bulan Mei sebesar 5.858 kg dengan jumlah pemakaian bahan baku makanan terbanyak pada bulan Mei yaitu sebesar 6.184 kg dengan sisa bahan baku makanan yang akan disimpan sebagai persediaan bahan baku makanan untuk keperluan produksi lainnya terbanyak pada bulan September dengan jumlah 1.036kg. Dan dapat diketahui selama 7 bulan persediaan bahan baku makanan mengalami kekurangan, dengan kekurangan bahan baku makanan tertinggi pada bulan Maret, hal tersebut dikarenakan oleh permintaan konsumen yang

tinggi tetapi persediaan bahan bakunya tidak cukup, perusahaan tidak cukup menyediakan persediaan bahan baku makanan untuk kebutuhan mendadak, dan juga ketidaktepatan memprediksi bahan baku makanan yang akan digunakan. Dan juga berpengaruh terhadap biaya pembelian serta pendapatan restoran yang juga ikut menurun seperti diagram di bawah ini :

Diagram Biaya Pembelian Bahan Baku Dan Pendapatan Di Harris Vertu Hotel Harmoni Jakarta Tahun 2021-2022



Sumber : Purchasing Department Harris Vertu Hotel Harmoni Jakarta

Berdasarkan diagram diatas, dapat diketahui biaya pembelian bahan baku makanan di Harris Vertu Hotel Harmoni Jakarta selama tahun 2021-2022 mengalami kenaikan dan penurunan secara drastis namun cenderung mengalami kenaikan biaya pembelian bahan baku makanan selama 7 bulan. Dengan biaya pembelian bahan baku makanan tertinggi pada bulan Agustus sebesar Rp. 345.804.354, lalu cenderung mengalami peningkatan biaya pembelian bahan baku selama empat bulan mulai dari bulan Mei - Agustus 2021. Hal ini dapat disebabkan karena mengharuskan proses produksi makanan tetap berjalan walaupun tidak ada event.

Dapat diketahui pendapatan di Harris Vertu Hotel Harmoni Jakarta pada tahun 2021 - 2022 mengalami peningkatan dan penurunan tetapi cenderung mengalami penurunan. Pada bulan Oktober 2021 mengalami penurunan yang sangat drastis dibanding bulan lainnya sebesar Rp. 270.442.944, dan mengalami peningkatan tertinggi pada bulan Maret 2022 sebesar Rp.

1.345.258.552. Lalu mengalami penurunan kembali selama tiga bulan yaitu dari bulan September - November yang dapat disebabkan karena tidak terpenuhinya permintaan konsumen dengan baik akibat kurangnya persediaan bahan baku makanan dan juga karena restoran sepi pengunjung yang mengakibatkan menurunnya pendapatan. Dapat disimpulkan bahwa biaya pembelian bahan baku makanan mengalami kenaikan tetapi, pendapatan menurun seperti pada bulan Mei, Juni, Oktober dan Desember 2021. Dan terdapat beberapa guest comment mengenai ketersediaan makanan di Harris Vertu Hotel Harmoni Jakarta yang penulis ambil dari Tripadvisor review seperti berikut ini :

Guest Comment Persediaan Makanan Harris Vertu Hotel Harmoni Jakarta

Nama	Waktu	Rating	Ulasan
Bangda	2021	2/5	"Makanan di restoran setiap pagi selalu kekurangan dan lama sekali diisi, <i>utensil</i> sering tidak tersedia".
Lie S	2020	2/5	"Menu makanan <i>Breakfast</i> hanya ala kadarnya (dengan alasan hotel <i>low occupancy</i>) – alasan yang sangat berbeda dengan <i>receptionist</i> ".
Anonim	2020	2/5	"Saya <i>request</i> makanan untuk sarapan jam 7 pagi namun, sarapan tiba dikamar jam 9 setelah ditanyakan 2 kali yang jawabannya selalu sama".
Ibnu S	2022	3/5	"Namun sayang, untuk makanan kurang bervariasi dan lebih banyak <i>western foodnya</i> ..."
Hami P	2020	3/5	"Yang perlu diperhatikan adalah makanan <i>breakfast</i> , karena beberapa makanan yang disajikan cukup lama untuk di <i>refill</i> ketika habis".

Berdasarkan pemaparan diatas maka penulis menuangkan ke dalam judul "ANALISIS PENERAPAN PERSEDIAAN BAHAN BAKU MAKANAN TERHADAP

PERSIAPAN PROSES PRODUKSI DI HARRIS VERTU HOTEL HARMONI JAKARTA”.

Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan di atas, terdapat beberapa masalah dalam penelitian ini yang sudah diidentifikasi penulis yaitu :

- a. Ditemukan kurangnya ketersediaan bahan makanan di Harris Vertu Hotel Harmoni Jakarta.
- b. Kurangnya keefektifan penerapan persediaan bahan baku makanan sehingga terjadi kekurangan bahan baku yang menimbulkan terhambatnya waktu selesai produksi.
- c. Proses penerimaan bahan baku yang belum memenuhi standar dan waktu penerimaan dari supplier yang tidak tepat waktu.
- d. Metode penyimpanan bahan baku yang belum sesuai standar.

Rumusan Masalah

Berdasarkan identifikasi masalah yang telah diuraikan sebelumnya, maka rumusan masalah pada penelitian ini yaitu :

- 1) Bagaimana penerapan persediaan bahan baku makanan di Harris Vertu Hotel Harmoni Jakarta?
- 2) Sejauh mana efektifitas persediaan bahan baku terhadap persiapan proses produksi makanan di Harris Vertu Hotel Harmoni Jakarta?
- 3) Bagaimana penerapan pengadaan, penerimaan dan penyimpanan persediaan bahan baku makanan di Harris Vertu Hotel Harmoni Jakarta?

METODE PENELITIAN

Teknik Pengumpulan Data

Menurut Sugiyono (2018), teknik pengumpulan data dapat dilakukan dengan *interview*, kuesioner dan observasi atau gabungan ketiganya. Berikut ini merupakan teknik pengumpulan data dalam penelitian ini :

1. Observasi

Observasi merupakan Teknik pengumpulan data yang mempunyai ciri spesifik apabila dibandingkan dengan Teknik lainnya (Sugiyono, 2017). Yaitu pengumpulan data dengan melakukan pengamatan atau observasi langsung ke Harris Vertu Hotel Harmoni Jakarta dan penulis mengamati langsung mengenai proses pengadaan persediaan bahan baku, persiapan proses produksi, proses produksi hingga selesai produksi dengan menghasilkan produk jadi di restoran tersebut. selain itu observasi dilakukan dengan melihat *review* dan *feedback* dari para karyawan di restoran tersebut.

2. Wawancara

Wawancara adalah Teknik pengumpulan data melalui metode survei yang menggunakan pertanyaan secara lisan atau secara langsung kepada subjek penelitian (Sangadji, 2016). Dalam upaya pengumpulan data penelitian ini penulis juga melakukan wawancara melalui *chat via whatsapp* maupun tatap muka secara langsung dengan *Chef* dan karyawan terkait di Harris Vertu Hotel Harmoni Jakarta untuk mendapatkan data serta informasi yang akan dibutuhkan dalam penelitian seperti data pemesanan, data pemakaian serta data biaya pemesanan bahan baku makanan di Harris Vertu Hotel Harmoni Jakarta dan sebagainya untuk melengkapi dan memperkuat penelitian ini.

3. Kuesioner

Kuesioner adalah Teknik pengumpulan data yang dilakukan dengan memberikan responden beberapa pertanyaan tertulis untuk dijawab (Sugiyono, 2017). Atau salah satu cara untuk mengumpulkan data dari responden untuk keperluan penelitian, yaitu dengan cara menyebarkan kuesioner secara online ke seluruh karyawan di Harris Vertu Hotel Harmoni Jakarta

khususnya bagian *Kitchen*. Dengan menggunakan jenis kuesioner tertutup yang dimana pertanyaan atau pernyataannya beserta pilihan jawabannya sudah disediakan oleh penulis dan responden juga diminta untuk memilih hanya satu jawaban tersedia saja dari setiap pernyataan yang menurut mereka sesuai dengan keadaan. Dari hasil kuesioner yang sudah di beri respon oleh responden akan diukur skor nilainya menggunakan metode pengukuran skala likert. Yang memiliki fungsi untuk mengetahui dan mengukur persepsi orang mengenai fenomena atau permasalahan yang terjadi (Sugiyono, 2017). Dalam prosedur skala *likert* terdapat sejumlah pertanyaan atau pernyataan yang sudah disiapkan dengan pilihan jawaban secara urut untuk responden yang berada dalam satu rangkaian yang akan diberikan skor berdasarkan dengan pilihan yang tersedia dalam penelitian ini bobot skornya adalah dari 1 - 5, berikut ini pilihan jawaban yang digunakan dalam kuesioner ini yaitu :

Skala Likert

Pilihan Jawaban	Simbol	Nilai
Sangat Setuju	SS	5
Setuju	S	4
Ragu-Ragu	N	3
Tidak Setuju	TS	2
Sangat Tidak Setuju	STS	1

Sumber : Sugiyono (2017).

Populasi dan Sampel

Menurut Sugiyono (2018), populasi adalah wilayah generalisasi yang terdiri atas obyek atau subyek yang mempunyai kualitas dan karakteristik tertentu yang ditetapkan oleh peneliti untuk mempelajari dan kemudian diarik kesimpulan. Populasi dalam penelitian ini adalah karyawan yang bekerja di Harris Vertu Hotel Harmoni Jakarta khususnya bagian *kitchen*. Menurut Sugiyono (2018), sampel merupakan bagian

dari jumlah dan karakteristik yang dimiliki oleh populasi tersebut. Dalam penelitian ini mengambil sampel sebanyak 45 orang responden yang termasuk kedalam populasi itu sendiri. Untuk mencari jumlah sampel terlebih dahulu yang akan digunakan yaitu menggunakan rumus *non probability sampling* dengan metode *purposive sampling* atau bisa disebut juga rumus *slovin* sebagai berikut :

$$n = \frac{N}{1 + Ne^2}$$

Keterangan :

n = jumlah sampel

N = jumlah populasi

E = margin *error* yang ditoleransi

$$n = \frac{50}{1 + 50 (5\%)^2}$$

$$n = \frac{50}{1 + 0.125}$$

$$n = \frac{50}{1.125} = 44.44 \approx 45$$

Berdasarkan hasil perhitungan diatas diperoleh hasil yang dibulatkan menjadi 45 reponden agar sesuai dengan populasi atau karyawan di Harris Vertu Hotel Harmoni Jakarta. Dengan kriteria pemilihan sampel dalam penelitian ini adalah sebagai berikut :

- 1) Karyawan berjenis kelamin laki-laki maupun perempuan.
- 2) Karyawan yang bekerja di Harris vertu Hotel Harmoni Jakarta khususnya bagian *Kitchen*.
- 3) Karyawan yang telah bekerja minimal 1 tahun.

Definisi Operasional Variabel

Menurut Sugiyono (2015) variabel penelitian adalah objek penelitian atau apa yang menjadi titik perhatian suatu penelitian. Dalam penelitian ini terdapat dua variabel yaitu variabel independen (X) dan variabel dependen (Y). Adapun variabel

beserta operasionalnya dijelaskan dalam tabel berikut ini :

Operasional Variabel (X)			
Variabel	Indikator	Pertanyaan	Skala
Persediaan bahan baku makanan (X).	Pengadaan Bahan Baku makanan. (Assauri, 2016)	Pemilihan <i>supplier</i> yang tepat.	
		Tingkat kelengkapan bahan baku.	
		Ketepatan waktu tiba pesanan bahan baku.	
Penerimaan bahan baku makanan. (Assauri, 2016)	Penerimaan bahan baku makanan. (Assauri, 2016)	Kesesuaian bahan baku yang di pesan dan yang datang.	<i>Likert</i>
		Pemesanan bahan baku yang standar dari <i>supplier</i> .	
		Kualitas bahan baku yang diterima. (Assauri, 2016)	
Penyimpanan bahan baku makanan. (Assauri, 2016)	Penyimpanan bahan baku makanan. (Assauri, 2016)	Pengadaan bahan baku melihat dari jumlah persediaan.	
		Bahan baku yang tersedia sesuai dengan resep.	
		Jumlah persediaan bahan baku untuk kebutuhan mendadak.	
Penyusunan bahan baku makanan. (Assauri, 2016)	Penyusunan bahan baku makanan. (Assauri, 2016)	Pemakaian bahan baku makanan sesuai perencanaan.	
		Jumlah pemakaian bahan baku dalam proses produksi.	
		Bahan baku yang akan digunakan dalam pengolahan makanan berkualitas. (Assauri, 2016)	
Klasifikasi bahan baku dalam penyimpanan. (Assauri, 2016)	Klasifikasi bahan baku dalam penyimpanan. (Assauri, 2016)	Pengeluaran bahanbaku sesuai sistem penyimpanan	
		Penyusunan bahan baku dengan rapi di tempat penyimpanan	
		(Assauri, 2016)	

Sumber : Penulis (2022)

Operasional Variabel (Y)			
Variabel	Indikator	Pertanyaan	Skala
Persiapan proses produksi (Y)	Bahan Baku (Aquilano, 2018)	Pengeluaran bahan baku sesuai kebutuhan.	
		Jumlah persediaan bahan baku untuk proses produksi.	
		Kesesuaian bahan baku dengan resep.	
Jadwal Produksi (Aquilano, 2018)	Jadwal Produksi (Aquilano, 2018)	Kelengkapan bahan baku untuk produksi. (Aquilano, 2018)	<i>Likert</i>
		Jadwal proses produksi perusahaan.	
		Kesesuaian jadwal produksi dengan persediaan bahan baku.	
Sumber Daya Manusia (Aquilano, 2018)	Sumber Daya Manusia (Aquilano, 2018)	Jumlah produksi yang dihasilkan. (Aquilano, 2018)	
		Jumlah tenaga kerja untuk proses produksi.	
		Ketepatan pembagian tenaga kerja setiap bagian.	
Tingkat keterampilan karyawan. (Aquilano, 2018)	Tingkat keterampilan karyawan. (Aquilano, 2018)	Tingkat keterampilan karyawan.	
		Waktu kerja karyawan. (Aquilano, 2018)	

Sumber : Penulis (2022)

Metode Analisis

Untuk menjawab rumusan masalah yang ada dalam penelitian ini adalah dianalisis dengan menggunakan beberapa metode diantaranya yaitu :

Tahap Pengolahan Data

Menurut Notoatmodjo (2013), dalam proses pengolahan data terdapat beberapa langkah setelah pengumpulan data dilakukan yaitu :

1. Editing

Yaitu melakukan pengecekan ulang dari kelengkapan hasil kuesioner yang telah direspon oleh responden, jika terjadi kekurangan data dari hasil jawaban responden maka dapat ditanyakan ulang atau bisa juga mengganti responden apabila tidak sesuai kriteria yang dibutuhkan.

2. Coding

Yaitu melakukan pengubahan data yang awal mula data berbentuk kuesioner kemudian diubah menjadi data angka atau data berupa angka.

3. Processing data

Yaitu memasukkan data yang sebelumnya data kuesioner kemudian telah diubah menjadi data angka yang telah dikelompokkan jenisnya ke dalam sebuah program komputer. Dengan membutuhkan ketelitian dalam memproses data agar dapat meminimalkan terjadinya kesalahan.

4. Cleaning data

Yaitu melakukan pemeriksaan ulang data-data dari jawaban responden yang telah dimasukkan ke dalam sebuah program komputer yang setelah itu hasilnya akan dilakukan Analisis data.

Metode Pengujian Validitas dan Reliabilitas Instrumen

Setiap alat pengukuran memiliki dua cara penting untuk melakukan pengukurannya yaitu menggunakan uji validitas dan reliabilitas. Maka peneliti harus melakukan pengujian dan memastikan kesahihan (validitas) dan keandalan (reliabilitas) dari setiap butir pernyataan dalam variabel yang digunakan. Maka dari itu peneliti melakukan kedua pengujian tersebut yaitu uji validitas dan uji reliabilitas.

1) Uji Validitas

Uji validitas merupakan instrument yang dikatakan valid untuk mengukur variabel penelitian. Hal tersebut ditunjukkan apabila ditemukan persamaan data yang telah diperoleh dengan data sebenarnya. Menurut Sugiono (2017), uji validitas memiliki fungsi untuk mengetahui derajat ketepatan dari data yang telah diperoleh dengan data sebenarnya. Menurut Ghazali (2018), uji validitas digunakan untuk mengetahui sah atau tidaknya suatu kuesioner penelitian. Dengan ketentuan jika r hasil $>$ r tabel maka variabel dapat dinyatakan valid. Yang dimana untuk mencari r tabel yang akan digunakan dalam uji validitas ini dengan menggunakan rumus sebagai berikut :

$$df = n - k$$

Keterangan :

N = jumlah responden

K = jumlah variabel

Maka $df = 45 - 2 = 43$ sehingga diperoleh r tabel sebesar 0,2940 atau dibulatkan menjadi 0,294.

2) Uji Reliabilitas

Menurut Ghazali (2018), berpendapat bahwa uji reliabilitas digunakan untuk mengukur indikator kuesioner penelitian. Untuk menguji tingkat keandalan (reliability) dari setiap variabel penelitian maka digunakan pengujian reliabilitas menggunakan nilai Cronbach Alpha. Dan variabel dapat dikatakan baik apabila nilai Cronbach Alpha $>$ 0,6 (Priyatno, 2013). Dengan ketentuan untuk variabel dapat dinyatakan reliabel adalah dengan kriteria berikut :

1. Apabila r alpha $>$ r tabel maka pernyataan tersebut dapat dikatakan reliabel.
2. Apabila r alpha $<$ r tabel maka pernyataan tersebut dapat dikatakan tidak reliabel.

3. Apabila nilai Cronbach alpha $> 0,6$ maka dapat dikatakan reliabel.
4. Apabila nilai Cronbach alpha $< 0,6$ maka dapat dikatakan tidak reliabel.

Yang dimana untuk mencari r tabel yang akan digunakan dengan menggunakan rumus :

$$df = n - k$$

keterangan ;

N = jumlah responden

K = jumlah variabel

Dengan tingkat signifikansi 0,05

Maka $df = 45 - 2 = 43$ sehingga diperoleh r tabel sebesar 0,2940 dibulatkan menjadi 0,294.

Uji Asumsi Klasik

1. Uji Normalitas

Uji ini dapat digunakan untuk menguji setiap variabel X dan Y apakah berdistribusi secara normal atau tidak (Ghozali, 2016). Dengan menggunakan uji normalitas *One Sample Kolmogorov Smirnov* dengan ketentuan nilai signifikansi $> 0,05$ maka data variabel dianggap berdistribusi normal, namun jika nilai signifikansinya $< 0,05$ maka data variabel dianggap tidak berdistribusi normal.

2. Uji Multikolinearitas

Uji multikolinearitas digunakan untuk menguji apakah variabel independent dan variabel dependen pada sebuah analisis regresi terjadi multikolinearitas atau tidak (Ghozali, 2016). Tujuan dari uji multikolinearitas adalah agar dapat diketahui apakah terjadi hubungan yang kuat (interkorelasi) dari variabel independent atau tidak. apabila tidak terjadi multikolinearitas antar variabel independent maka variabel dapat dikatakan baik. Dengan melihat nilai dari *Variance Inflation Factor (VIF)* dan nilai toleransi kita dapat mengetahui ada tidaknya

multikolinearitas dalam variabel dalam penelitian ini. Dengan ketentuan sebagai berikut :

- a. Jika nilai *Tolerance* lebih besar dari $> 0,10$ yang artinya tidak terjadi multikolinearitas
- b. Jika nilai VIF lebih kecil dari $< 10,00$ yang artinya tidak terjadi multikolinearitas.

Metode Statistika Yang Digunakan Dalam Menganalisis Data Dan Menguji Hipotesis

1. Analisis Regresi Linear Sederhana

Menurut Sugiono (2018), mengatakan bahwa regresi linear sederhana digunakan untuk dapat mengetahui hubungan antara variabel independent (persediaan bahan baku makanan) terhadap variabel dependen (persiapan proses produksi). Untuk mengetahuinya dapat menggunakan rumus sebagai berikut :

$$Y = a + b \cdot X + e$$

Keterangan :

Y = Variabel dependen

a = Konstanta

b = Koefisien regresi

X = Persediaan bahan baku makanan

e = Error

Dengan nilai signifikansi sebesar 0,05 atau 5%. Yang didasarkan pada ketentuan sebagai berikut :

- 1) Apabila nilai signifikansi $< 0,05$ maka terdapat pengaruh antara variabel X (persediaan bahan baku) terhadap variabel Y (persiapan proses produksi).
- 2) Apabila nilai signifikansi $> 0,05$ maka tidak terdapat pengaruh antara variabel X (persediaan bahan baku) terhadap variabel Y (persiapan proses produksi).

2. Uji T

Menurut Ghozali (2018), mengatakan bahwa kegunaan dari uji t ialah untuk dapat mengetahui masing-masing indikator dalam variabel independen apakah memiliki pengaruh signifikan secara parsial atau tidak terhadap variabel dependen. Dengan kriteria hasil pengujiannya sebagai berikut :

- a. T hitung > T tabel dengan nilai signifikansi < 0,05 maka Ha diterima Ho ditolak dan dinyatakan terdapat pengaruh yang signifikan.
- b. T hitung < T tabel dengan nilai signifikansi > 0,05 maka Ho diterima Ha ditolak dan dinyatakan tidak terdapat pengaruh yang signifikan.

Maka untuk mencari t tabel menggunakan rumus berikut ini :

$$df = n - k$$

Keterangan :

N = jumlah responden

K = jumlah variabel

Dengan nilai signifikansi atau $\alpha = 0,05$ (5%)

Maka $df = 45 - 2 = 43$ diperoleh t tabel sebesar 2,01669 dibulatkan menjadi 2,017.

3. Uji F

Uji F digunakan untuk menunjukkan apakah dari variabel independent berpengaruh secara bersama-sama atau simultan terhadap variabel dependen. Dengan beberapa kriteria pengambilan keputusan uji F sebagai berikut (Ghozali, 2016) :

- a. Jika F hitung > F tabel dengan nilai signifikansi < 0,05 maka Ho ditolak dan Ha diterima yang artinya memiliki pengaruh signifikan secara bersama-sama antara variabel independent terhadap variabel dependen.

- b. Jika F hitung < F tabel dengan nilai signifikansi > 0,05 maka Ho diterima dan Ha ditolak yang artinya tidak memiliki pengaruh signifikan secara bersama-sama antara variabel independent terhadap variabel independent.

Dan untuk mencari F tabel untuk digunakan dalam uji F ini menggunakan rumus sebagai berikut :

$$df1 = k - 1$$

Keterangan :

K = jumlah variabel independent dan dependen

Dengan signifikansi $\alpha = 0,05$ atau 5%.

Maka $df1 = 2 - 1 = 1$ sehingga diperoleh F tabel sebesar 4,067.

4. Uji Koefisien Determinasi

Yaitu suatu pengujian yang digunakan untuk mengetahui dari masing-masing indikator dalam variabel independent memiliki pengaruh yang seberapa besar terhadap variabel dependen. Dengan ketentuan apabila nilai dari koefisien determinasi atau *adjusted R²* antara 0 dan 1 yang berarti menunjukkan terdapat pengaruh yang besar terhadap variabel dependen. Dan pengaruh terhadap variabel dependen kecil jika nilai koefisien determinasi atau *adjusted R²* mendekati 0 (Ferdinand, 2014).

Dan untuk mencari F tabel untuk digunakan dalam uji F ini menggunakan rumus sebagai berikut :

$$df1 = k - 1$$

keterangan :

K = jumlah variabel independent dan dependen

Dengan signifikansi $\alpha = 0,05$ atau 5%.

Maka $df1 = 2 - 1 = 1$ sehingga diperoleh F tabel sebesar 4,067.

BAB IV HASIL PENELITIAN DAN BAHASAN

Penyajian Data

Penelitian ini dilakukan dengan tujuan untuk mengetahui “Analisis Penerapan Persediaan Bahan Baku Terhadap Persiapan Proses Produksi Di Harris Vertu Hotel Harmoni Jakarta”. Sampel yang digunakan dalam penelitian adalah karyawan Harris Vertu Hotel Harmoni bagian *food and beverage department* khususnya bagian *kitchen*. Dari hasil kuesioner dari responden yang telah diisi dan siap untuk dianalisis, dapat diketahui data kuesioner yang telah diisi dan terkumpul sebanyak 45 data dari responden dengan berupa data yang masih mentah sehingga harus diolah dan dianalisa terlebih dahulu untuk dapat diambil kesimpulannya.

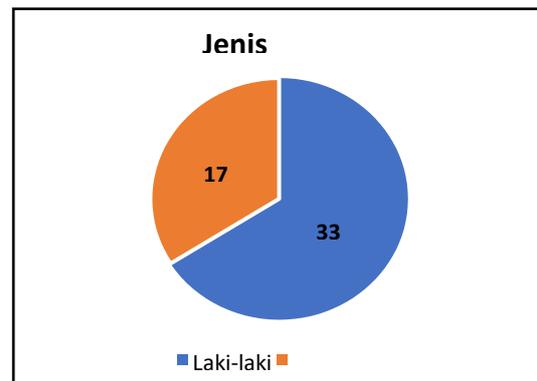
Karakteristik Responden

Karakteristik responden merupakan suatu kriteria yang ditetapkan oleh peneliti berdasarkan sumber informasi penelitian (Arikunto, 2016). Karakteristik responden yang terdapat dalam penelitian ini didapat dari kuesioner yang didalamnya terdapat bagian informasi demografi (data diri). Responden dalam penelitian ini adalah karyawan *kitchen* di Harris Vertu Hotel Harmoni Jakarta dengan mengambil sampel sebanyak 45 responden. Dan dapat diketahui identitas responden yang mereka informasikan seperti jenis kelamin, *department*, lama bekerja dan jabatan yang dijabarkan berdasarkan hasil penyebaran kuesioner yaitu seperti berikut ini :

A. Karakteristik responden berdasarkan jenis kelamin

Berikut ini merupakan data jenis kelamin yang diperoleh dari responden (karyawan) di Harris Vertu Hotel Harmoni Jakarta sebagai berikut :

Pie Chart Responden Berdasarkan Jenis Kelamin



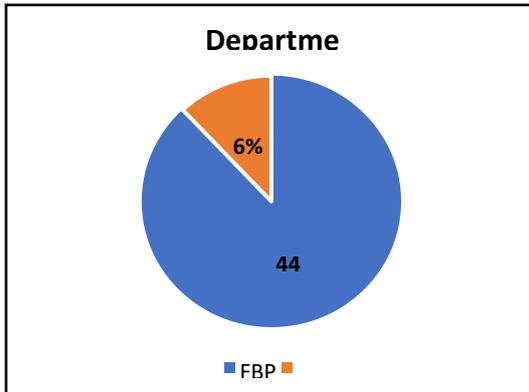
Sumber : Olah Data Primer (2022)

Dilihat dari hasil diagram karakteristik responden berdasarkan jenis kelamin, bahwa mayoritas responden adalah laki-laki sebesar 33%. Berdasarkan jenis kelamin, dapat disimpulkan bahwa karyawan *kitchen* di Harris Vertu Hotel Harmoni Jakarta Sebagian besarnya adalah laki-laki, hal ini membuktikan bahwa kebanyakan *chef* di industri perhotelan adalah laki-laki. Karena waktu kerjanya *long hours* dan harus angkat-angkat peralatan masak yang besar (Gerry, 2019). Dan menurut Hungu (2016) pada fakta kerja lapangan yang sering ditemui banyak sekali tenaga kerja pada bagian lapangan didominasi oleh laki-laki dan bagian kantor didominasi oleh perempuan. Hal ini diperkuat dengan penelitian oleh Fitriani (2018) dengan hasil menunjukkan bahwa responden (Karyawan) laki-laki mendominasi dibanding responden perempuan karena kebanyakan pekerja bagian *kitchen* hotel didominasi oleh laki-laki.

B. Karakteristik Responden Berdasarkan Department

Adapun data mengenai departemen responden (karyawan) di Harris Vertu Hotel Harmoni Jakarta sebagai berikut :

Pie Chart Responden Berdasarkan Department



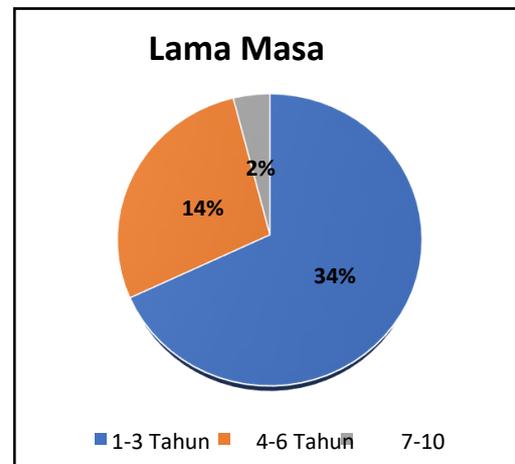
Sumber : Olah Data Primer (2022)

Departemen ditanyakan karena di setiap hotel terdapat departemen-departemen yang menangani bagian dan tugas masing-masing. Dilihat dari hasil diagram karakteristik responden berdasarkan departemen, bahwa mayoritas responden adalah berasal dari *departemen* FBP (*Food and Beverage Product*) sebesar 44%. Hal ini dikarenakan dari departemen-departemen yang ada di hotel bahwa yang paling banyak menggunakan dan membutuhkan persediaan bahan baku makanan untuk diolah adalah department *food and beverage product* dibandingkan departemen lainnya seperti departemen *food and beverage service* yang membutuhkan bahan makanan juga tetapi tidak sebanyak *food and beverage product*. Hal ini didukung oleh Soenarno (2014) menyebutkan bahwa *food and beverage product* lah yang mengelola makanan di hotel mulai dari penanganan persediaan bahan baku, penyimpanan, hingga pengolahan dari bahan baku mentah hingga menjadi makanan yang siap santap untuk dihidangkan ke tamu yang menginap di hotel.

C. Karakteristik responden berdasarkan lama masa kerja

Berikut merupakan data mengenai lama bekerja responden (karyawan) di Harris Vertu Hotel Harmoni Jakarta yaitu :

Pie Chart Responden Berdasarkan Lama Masa Kerja



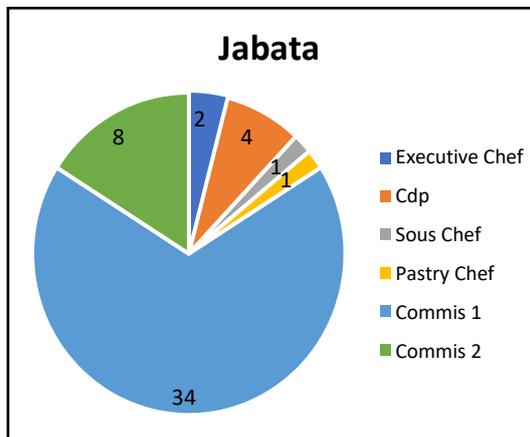
Sumber : Olah Data Primer (2022)

Lama masa kerja ditanyakan karena untuk melihat kuantitas seseorang dalam menjalani pekerjaannya. Dilihat dari hasil diagram karakteristik responden berdasarkan lama masa kerja, bahwa mayoritas responden dengan lama bekerja selama 1-3 tahun sebesar 34%. Hal ini dapat dikarenakan lamanya masa kerja yang ditempuh seseorang dapat menjadikan orang tersebut berpengalaman, semakin ahli dan konsisten dibidangnya. Responden ini dirasa tepat untuk diteliti karena dalam penelitian ini minimal responden harus memiliki pengalaman selama 1 tahun atau lebih agar dapat mengetahui dan memahami secara tepat mengenai kebutuhan bahan baku yang akan digunakan dan juga untuk menjadi staff atau *commis* di Harris Vertu Hotel Harmoni Jakarta harus melewati masa *training* selama 6 – 1 tahun terlebih dahulu oleh karena itu Sebagian besar karyawan *kitchen* dengan lama masa kerja selama 1-3 tahun. Hal ini diperkuat dengan hasil penelitian oleh Septiani (2015) yang hasil penelitiannya menunjukkan bahwa faktor lama masa kerja berpengaruh positif dan signifikan terhadap produktivitas kerja.

D. Karakteristik Responden Berdasarkan Jabatan

Adapun data mengenai jabatan responden (karyawan) di Harris Vertu Hotel Harmoni Jakarta sebagai berikut :

Pie Chart Responden Berdasarkan Jabatan



Sumber : Olah Data Primer (2022)

Dilihat dari hasil diagram karakteristik responden berdasarkan jabatan, bahwa mayoritas responden adalah dengan jabatan sebagai *Commis 1* sebesar 34%. Dengan adanya variasi jabatan dalam responden penelitian ini, maka pemberian pendapat dapat tercipta dengan baik. Hal ini dikarenakan di Harris Vertu Hotel Harmoni Jakarta jabatan yang paling banyak jumlah karyawannya adalah *commis 1* sehingga paling mendominasi diantara jabatan lainnya dan juga jabatan sebagai *commis* yang selalu menghadapi dan menjalani operasional sehingga mereka pasti mengerti tentang kebutuhan bahan baku yang dibutuhkan. Hal ini diperkuat oleh teori menurut Hcareers (2014) mengemukakan bahwa *commis* memiliki peranan yang dapat mempengaruhi makanan yang dihasilkannya karena *Commis* yang menyiapkan, dan melakukan pengorganisasian makanan di dapur dari bahan baku mentah hingga menjadi hidangan siap santap.

Analisis Data Dan Interpretasi Uji Validitas

Uji validitas dilakukan untuk mengukur dan menyatakan valid atau tidaknya setiap pernyataan dari indikator

variabel yang digunakan dalam penelitian. Berikut ini merupakan hasil pengujian uji validitas yang telah dilakukan :

Tabel Hasil Uji Validitas

Variabel	Indikator	Butir Pernyataan		Ket		
		r Hitung	r Tabel			
(X)	Pengadaan bahan baku	X1.1	0,327	0,294	Valid	
		X1.2	0,333	0,294	Valid	
		X1.3	0,321	0,294	Valid	
		X1.4	0,487	0,294	Valid	
		X1.5	0,456	0,294	Valid	
	Persediaan Bahan Baku	X1.6	0,590	0,294	Valid	
		X2.7	0,519	0,294	Valid	
		X2.8	0,361	0,294	Valid	
		Penerimaan Makanan	X2.9	0,349	0,294	Valid
			bahan baku	X2.10	0,494	0,294
X2.11	0,580			0,294	Valid	
Penyimpanan bahan baku	X2.12	0,721		0,294	Valid	
	X3.13	0,679	0,294	Valid		
	X3.14	0,555	0,294	Valid		
	X3.15	0,551	0,294	Valid		
	Bahan baku	Y1	0,596	0,294	Valid	
Y2		0,585	0,294	Valid		
Y3		0,637	0,294	Valid		
(Y)	Jadwal produksi	Y4	0,538	0,294	Valid	
		Y5	0,550	0,294	Valid	
		Y6	0,453	0,294	Valid	
	Sumber daya manusia	Y7	0,617	0,294	Valid	
		Y8	0,516	0,294	Valid	
		Y9	0,592	0,294	Valid	
		Y10	0,413	0,294	Valid	

Sumber : Olah Data Primer (2022)

Dari tabel hasil uji validitas diatas, dapat diketahui dari seluruh butir pernyataan dari variabel X dan variabel Y terbukti r hitungnya lebih lebih besar dari r tabel $> 0,279$ bahwa seluruh butir pernyataan variabel X (Persediaan bahan baku makanan) dan variabel Y (Persiapan proses produksi makanan) seluruhnya dapat dikatakan valid. Hal ini diperkuat teori dari Siregar (2016), jika $r \text{ tabel} > r \text{ hitung}$ maka data dikatakan valid.

Uji Reliabilitas

Uji reliabilitas dapat digunakan untuk mengetahui suatu variabel yang digunakan reliabel atau tidak, dengan melihat dari hasil nilai *Cronbach Alpha*. Jika nilai *Cronbach Alpha* $> r \text{ tabel}$ (0,279) dan signifikansi $> 0,06$ dengan itu data dapat dikatakan reliabel (Siregar, 2016). Hasil pengujian reabilitas dapat dilihat pada tabel berikut ini :

Tabel Hasil Uji Reliabilitas

Variabel	N of items	Nilai Cronbach Alpha	r tabel	Keterangan
Persediaan bahan baku makanan (X)	15	0,828	0,294	Reliabel
Persiapan proses produksi (Y)	10	0,736	0,294	Reliabel

Sumber : Olah Data Primer (2022)

Dari tabel hasil uji reliabilitas yang sudah dilakukan, nilai *Cronbach Alpha* dari variabel X dan Y seluruhnya diperoleh nilai *Cronbach alpha* yang lebih besar dari r tabel $> 0,294$. Hasil nilai *Cronbach Alpha* dari variabel X adalah $0,828 > 0,294$ dan variabel Y adalah $0,736 > 0,294$ Jadi dapat ditarik kesimpulan bahwa butir pernyataan dari variabel X dan Y seluruhnya dianggap reliabel.

Uji Asumsi Klasik

1. Uji Normalitas

Uji normalitas yang digunakan dalam penelitian ini yaitu *one sample Kolmogorov-smirnov* beserta taraf signifikansi 0,05. Jika signifikansi lebih besar dari $> 0,05$ maka data dinyatakan berdistribusi normal. Uji normalitas yang baik adalah yang berdistribusi normal. Seperti tabel hasil uji normalitas berikut ini:

Tabel Hasil Uji Normalitas

Variabel	Asym. Sig. (2-tailed)
Persediaan bahan baku makanan (X)	0,200

Sumber : Olah Data Primer (2022)

Berdasarkan pada tabel diatas, diperoleh nilai signifikansi (*Asymp. Sig. (2-tailed)*) sebesar 0,200 yang artinya $0,200 > 0,05$ maka dapat diketahui bahwa nilai residual dalam variabel penelitian dapat dikatakan berdistribusi normal maka kriteria pengujian normalitas dapat terpenuhi. Hal

ini juga diperkuat dengan pendapat teori dari Nazaruddin dan Basuki (2015), apabila $\text{sig} > 0,05$ maka data berdistribusi normal.

2. Uji Multikolinearitas

Untuk mengetahui variabel independen menunjukkan adanya tidaknya multikolinearitas. Maka dapat diketahui dari hasil dari *tolerance* dan VIF dengan hasil seperti tabel berikut ini :

Tabel Hasil Uji Multikolinearitas

Variabel	Collinearity Statistic		Keterangan
	Tolerance	VIF	
	X (Persediaan Bahan Baku)	1,000	

Sumber : Olah Data Primer (2022)

Dari tabel hasil uji multikolinearitas diatas dapat dilihat bahwa nilai *tolerance* $1,000 > 0,10$ dan VIF $1,000 < 10,00$ yang berarti tidak menunjukkan adanya multikolinearitas atau pada antar variabel independent tersebut tidak terjadi gangguan multikolinearitas atau korelasi diantara variabel dependen. Hal ini diperkuat dari teori menurut Ghazali (2018), jika nilai *tolerance* $> 0,100$ dan VIF $< 10,00$ artinya tidak terjadi multikolinearitas.

Menguji Hipotesis

1. Regresi Linear Sederhana

Dalam uji regresi linear sederhana terdapat beberapa tahap untuk mengetahui pengaruh hubungan variabel X (Persediaan bahan baku makanan) terhadap variabel Y (Persiapan proses produksi) yaitu sebagai berikut :

Tabel Hasil Uji Regresi Linier Sederhana

Variabel	F	Sig
Persediaan bahan baku makanan (X)	22,106	0,001

Dependen Variabel : Persiapan proses produksi

Sumber : Olah Data Primer (2022)

Dari tabel dapat diketahui bahwa nilai f hitung sebesar 22,106 dengan nilai signifikansi sebesar $0,001 < 0,05$ maka dinyatakan terdapat pengaruh antara variabel X (Persediaan bahan baku makanan) terhadap variabel Y (Persiapan proses produksi makanan).

Tabel Uji Regresi Linear Sederhana

Variabel	B
Constant	3,533
Persediaan bahan baku	0,536

Sumber : Olah Data Primer (2022)

Dari tabel diatas maka dapat dibentuk persamaan regresi yaitu:

$$Y = 3,533 + 0,536X$$

Dapat diketahui apabila variabel X persediaan bahan baku sama dengan nol maka variabel Y persiapan proses produksi sebesar 3,533 dan apabila variabel persediaan bahan baku ada peningkatan 1 % maka terjadi peningkatan variabel persiapan proses produksi sebesar 0.536. Dengan kata lain semakin baik persediaan bahan baku makanan maka semakin baik pula proses produksi dan permintaan konsumen terpenuhi dengan maksiman sehingga dapat menimbulkan permintaan yang semakin meningkat. Persediaan bahan baku berpengaruh positif terhadap produksi, makin tinggi ketersediaan bahan baku maka semakin banyak yang dapat diproduksi sehingga produk yang dihasilkan meningkat (Priyanatha, 2014).

2. Uji T

Uji t dapat digunakan untuk mengetahui pengaruh parsial dari masing-masing variabel independen terhadap variabel dependen. Berikut ini merupakan hasil dari uji t yang telah dilakukan yaitu :

Hasil Uji T

Variabel	t	Sig
Persediaan bahan baku makann	8,247	0,001

Dependen Variabel ; Persiapan Proses Produksi

Sumber : Olah Data Primer (2022)

Dari hasil uji t diatas diperoleh nilai t hitung untuk persediaan bahan baku dengan t hitung 8,247 $>$ t tabel 2,017 dan nilai signifikansi $0,001 < 0,05$ dapat ditarik kesimpulan bahwa persediaan bahan baku berpengaruh signifikan secara parsial terhadap persiapan proses produksi, sehingga hipotesis H_a diterima dan H_0 ditolak. Hal ini sesuai dengan pendapat teori dari Sugiyono (2015) apabila nilai t hitung $>$ t tabel dengan taraf signifikan 0,05 maka H_a diterima dan H_0 ditolak. Hal ini juga diperkuat dengan penelitian oleh Nurul Fitriani (2018), yang berjudul "Pengendalian persediaan bahan baku terhadap proses produksi Mountea pada PT. Triteguh Manunggal Sejati Kabupaten Gowa" dengan sampel karyawan sebanyak 60 orang. Dan hasil penelitian uji T menunjukkan bahwa variabel pengendalian persediaan bahan baku berpengaruh signifikan terhadap persiapan proses produksi dengan nilai sig $0,000 < 0,05$ dan t hitung $9,474 >$ t tabel.

3. Uji F

Uji F berfungsi untuk mengetahui pengaruh secara bersama-sama atau simultan dari variabel persediaan bahan baku makanan terhadap variabel persiapan proses produksi. Dengan penyajian data dari hasil uji f sebagai berikut :

Hasil Uji F

Variabel	F	Sig
Persediaan bahan baku makanan	68.020	0,001

Dependent Variabel : Persiapan Proses Produksi

Sumber : Olah Data Primer (2022)

Dari tabel tersebut dapat dilihat bahwa nilai dari f hitung f hitung (68,202) $>$ f tabel (4,067) dan nilai signifikansi $0,001 < 0,5$. Maka dari itu hasil uji f ini menunjukkan bahwa ketiga dimensi dalam variabel persediaan bahan baku secara bersama-sama atau simultan berpengaruh terhadap variabel persiapan proses produksi. Sehingga H_a diterima dan H_0 ditolak. Hal ini sesuai

dengan pendapat teori dari Sugiyono (2015) apabila nilai f hitung $>$ f tabel dengan taraf signifikan 0,05 maka H_a diterima dan H_0 ditolak. Hal ini menunjukkan bahwa persediaan bahan baku makanan menjadi faktor penting dalam sebuah proses produksi makanan. Untuk dapat berjalan lancar maka persediaan bahan bakunya juga harus terpenuhi. Menurut penuturan beberapa *staff* di Harris Vertu Hotel Harmoni Jakarta jika ingin melakukan proses produksi tetapi persediaan bahan bakunya tidak tercukupi atau masih ada yang kurang maka proses produksi akan mengalami keterlambatan.

4. Uji Koefisien Determinasi

Pengujian koefisien determinasi ini bertujuan untuk mengukur seberapa besar pengaruh masing-masing indikator variabel independen terhadap variabel dependen. Berikut merupakan hasil uji koefisien determinasi yang telah dilakukan yaitu sebagai berikut :

Tabel Hasil Uji Koefisien Determinasi Persediaan Bahan Baku Makanan

Variabel	R	<i>R Square</i>	<i>Adjusted R Square</i>
Persediaan bahan baku makanan	0,766	0,586	0,578

Sumber : Olah Data Primer (2022)

Dari tabel di atas, diperoleh nilai *Adjusted R square* sebesar 0,586 yang berarti bahwa pengaruh variabel persediaan bahan baku indikator pembelian bahan baku terhadap variabel Y (Persiapan proses produksi) sebesar 58,6% dan sisanya dipengaruhi oleh faktor lain diluar penelitian ini. Hal ini juga dapat diperkuat dengan penelitian oleh Zainuddin Iba dan Raudhah (2015), yang berjudul “Pengaruh pengendalian bahan baku terhadap kelancaran proses produksi minyak kelapa di PT. Bireun Coconut Oil” dengan sampel karyawan sebanyak 57 orang. Dan hasil penelitian menunjukkan bahwa variabel pengendalian persediaan bahan baku

memiliki pengaruh terhadap kelancaran proses produksi minyak kelapa pada PT. Bireun Coconut Oil sebesar 38,7% dan sisanya dijelaskan oleh variabel lain diluar penelitian ini.

4.4 Kesimpulan Statistik

Berdasarkan hasil uji normalitas, uji regresi linear sederhana, uji koefisien determinasi, uji T dan uji F. Dapat diambil kesimpulan bahwa persediaan bahan baku makanan (X) terhadap persiapan proses produksi di Harris Vertu Hotel Harmoni Jakarta memiliki pengaruh sebesar 58,6%. Dan dari hasil uji t menunjukkan t hitung sebesar $8,247 >$ t tabel $2,017$ sig $0,001 <$ $0,05$ maka persediaan bahan baku makanan memiliki pengaruh secara parsial terhadap persiapan proses produksi. Dan dari hasil uji f diperoleh f hitung $(68,020) >$ f tabel $(4,067)$ sig $0,001 <$ $0,5$ maka persediaan bahan baku makanan memiliki pengaruh bersama-sama atau simultan terhadap persiapan proses produksi. Dapat disimpulkan variabel independen (X) persediaan bahan baku makanan memiliki pengaruh terhadap variabel dependen (Y) persiapan proses produksi serta hipotesis H_a diterima dan H_0 ditolak. Dengan kata lain bahwa persediaan bahan baku makanan yang meliputi pengadaan, penerimaan dan penyimpanan secara keseluruhan memiliki pengaruh yang besar terhadap persiapan proses produksi yaitu sebesar 58,6% dan memiliki peran besar juga terhadap proses produksi di Harris Vertu Hotel Harmoni Jakarta karena tanpa adanya bahan baku maka proses produksi tidak akan berjalan dengan lancar, karena bahan baku merupakan bagian yang sangat penting untuk menunjang berlangsungnya proses produksi (Yayat & Acep, 2013).

DAFTAR PUSTAKA

- Abdullah, M. (2015). Metodologi Penelitian Kuantitatif. In Aswaja Pressindo.
- Adnan, M. H. (2015). Pengaruh Persediaan Bahan Baku Terhadap Persiapan Proses Produksi Makanan Di Verona Palace Hotel. Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung, Akomodasi dan Katering. Bandung: Stp-Bandung.
- Anshari, Y. M. (2020). Manajemen Persediaan Bahan Baku Makanan Dan Minuman Dirumah Makan Wong Solo Jalan Mt Haryono Banjarmasin. Universitas Islam Negeri Antasari.
- Aquilano, J. (2012). *Operation Management For Competitive Advantage*. McGraw-Hill Companies.
- Ar Rasyid, M. (2020). Pengendalian Persediaan Bahan Baku Ubi Pada Usaha Kerupuk Sakura Di Nagari Batu Ampa (Vol. 68, Issue 1). <http://dx.doi.org/10.1016/j.ndteint.2014.07.001><https://doi.org/10.1016/j.ndteint.2017.12.003><http://dx.doi.org/10.1016/j.matdes.2017.02.024>.
- Assauri, S. (2008). Manajemen Produksi Dan Operasi. Jakarta: Lembaga Penerbit Fakultas Ekonomi Universitas Indonesia.
- Djaali. (2020). Metodologi Penelitian Kuantitatif (1). Jakarta. Bumi Aksara.
- Etmawati, S. R., & Sutiadiningsih, A. (2014). Keterlaksanaan Prosedur Pengendalian Bahan Makanan Di Royal Orhid Garden Hotel Condominium Batu. *Jurnal Boga*, 5(2), 40–51.
- Fitriani, N. (2018). Pengaruh Pengendalian Persediaan Bahan Baku Terhadap Proses Produksi Mountea Pada PT. Triteguh Manunggal Sejati Kabupaten Gowa Skripsi, Universitas Muhammadiyah Makassar. https://digilibadmin.unismuh.ac.id/upload/2553-Full_Text.pdf.
- Hadi, S.N., & Khairawati, S. (2020). analisis Implementasi Manajemen Persediaan Bahan Baku Pada Industri Kuliner Dalam Perspektif Etika Bisnis Islam. *Jurnal Manajemen Dan Bisnis: Performa*, 17(2), 57–69.
- Harjo, B. (2020). Metode Penelitian Kuantitatif Dan Statistik Untuk Pemula (1 ed.). Yogyakarta. Nuta Media.
- Iba, Z., dan Raudhah. (2015). Pengaruh Pengendalian Persediaan Bahan Baku Terhadap Kelancaran Proses Produksi Minyak Kelapa di PT Bireuen Coconut Oil. *Jurnal Kebangsaan*. 8.
- Komar, R. (2006). Hotel Manajemen. Jakarta: PT.Grasindo.
- Larasati, S. (2016). *Excelet Hotel Operation*. 1. Yogyakarta: Ekuilibria.
- Noerpratomo, A. (2018). Pengaruh persediaan bahan baku dan proses produksi terhadap kualitas produk di CV. Banyu Biru Connection. *Jurnal Manajemen Dan Bisnis (Almana)*, 2(2).
- Nurhayani. (2018). Analisis Pengendalian Persediaan Bahan Baku Produk Mie Pada Perusahaan Mie Baji Minasa Di Kota Makassar. *Biomass Chem Eng*, 3(2).
- Pratiwi. N. (2017). Tingkat Signifikansi Untuk Uji Satu Arah. Wordpress. <https://rufiismada.files.wordpress.com/2012/10/tabel-r.pdf>.
- Rahmy, Hafiatul Auliya. (2011). Manajemen Penerimaan Dan Penyimpanan Bahan Makanan Di Rumah Sakit Haji Jakarta. Jakarta: UIN.
- Ridho. (2021). Data Biaya Pembelian Bahan Baku Makanan Dan Pendapatan Di Hars Vertu Hotel Harmoni Jakarta. *Purchasing Department*.
- Fathur. (2021). Data Pembelian dan pemakaian Bahan Baku Makanan Di

- Harris Vertu Hotel Harmoni Jakarta.
Purchasing Department.
- Salma. (2021). Pengertian Subjek Penelitian: Ciri, Fungsi dan Contohnya. Deepublish.
- Saragi, G. L., & Setyorin, R. (2014). Analisis Pengendalian Persediaan Bahan Baku Daging Dan Ayam. *e-Proceeding of Management*, 1, 542 - 553.
- Sari, E. N. (2018). Penerapan Metode FIFO (*First In Fisrt Out*) Dalam Menjaga Efektifitas Persediaan Perspektif Islam Studi Kasus Alfamart Sukadana. Skripsi, Institut Agama Islam Negri (IAIN) Metro.
- Sari, N. N. (2019). Penerapan Sistem FIFO Dalam Mengatur Penyimpanan Bahan Baku Makanan Di *Chiller* Hotel Cambridge Medan. Universitas Sumatera Utara.
<http://repositori.usu.ac.id/handle/123456789/26877>.
- Setiono, A. (2018). Analisis Perencanaan Dan Pengendalian Persediaan Bahan Baku Pada PT. Fastfood Indonesia Tbk Palembang Pada Studi Kasus KFC PTC. Universitas Muhammadiyah Palembang. Palembang: Repository Universitas Muhammadiyah Palembang.
<https://repository.um-palembang.ac.id/id/eprint/1331>.
- Singgih, Santoso. (2009). Panduan Lengkap Menguasai Statistik Dengan SPSS. Jakarta: PT Elex Media Komputindo.
- Sugiyono. (2013). Metode Penelitian Manajemen. Bandung: Alfabeta.
- Sugiyono. (2014). Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R & D. CV. Alfabeta.
- Supartin. (2019). Analisis Pengendalian Persediaan Bahan Baku Dan Studi Kasus Pada Batik Tulis “Puri” Pacitan. Skripsi, Institut Agama Islam Negeri Ponorogo, Fakultas Ekonomi Dan Bisnis Islam, Ponorogo.
<https://Ethese.Iainponorogo.Ac.Id/7806/1/Skripsi-Supartin.Pdf>.
- Taroreh, G., Kawet, L., & Sumarauw, J. (2016). Analisis Persediaan Bahan Baku Di Rumah Makan Sabuah Oki Sario. *Jurnal Berkala Ilmiah Efisiensi*, 16, 321 - 330.
- Zakharia, F. (2020). Pengaruh Penyimpanan Bahan Makanan Terhadap Kualitas Makanan Pada Hotel Neo Kupang. *Jupar - Jurnal Pariwisata*, 3, 52 - 61.