

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Menurut Hurdawaty dan Parantika (2018:7), hotel merupakan tempat menginap yang terdiri atas beberapa atau banyak kamar yang disewakan kepada masyarakat umum untuk waktu - waktu tertentu serta menyediakan makanan dan minuman untuk para tamunya. Hotel merupakan badan usaha akomodasi yang di dalamnya menyediakan jasa penginapan atau tempat tinggal sementara, makanan dan minuman serta fasilitas jasa lainnya yang diperuntukan untuk masyarakat umum, baik yang menginap di hotel tersebut maupun yang hanya menggunakan fasilitas tertentu yang dimiliki hotel tersebut. Untuk mendapatkan kepuasan wisatawan yang menginap dan menggunakan fasilitas hotel tentunya tergantung pada pelayanan yang diberikan oleh pihak hotel baik layanan secara langsung maupun tidak langsung. Fasilitas yang disediakan hotel pastinya memerlukan peralatan dan perlengkapan untuk operasional mulai dari material maupun bahan yang tersedia dan siap pakai.

Menurut Handoko (2011:333) persediaan adalah suatu istilah umum yang menunjukkan segala sesuatu atau sumber daya organisasi yang disimpan dalam antisipasinya terhadap pemenuhan permintaan. Sedangkan menurut Assauri (2016:225) persediaan adalah suatu bagian yang penting dari bisnis perusahaan. *Inventory* ini tidak hanya penting untuk operasi produksi, tetapi juga berkontribusi untuk mencapai kepuasan pelanggan.

Sebuah perusahaan harus bijak terhadap penentuan jumlah persediaan barang yang akan dipakai karena tanpa adanya manajemen yang tepat maka perusahaan akan mengalami masalah dalam memenuhi kebutuhan konsumen baik dalam bentuk barang maupun jasa serta kerugian akibat pengeluaran biaya yang semestinya tidak dikeluarkan seperti biaya operasional pabrik, biaya gedung, biaya kehilangan hingga biaya kerusakan barang akibat terlalu lama disimpan.

Pengendalian persediaan menjadi aspek utama dalam mempertimbangkan keputusan mengenai kebutuhan material terpenuhi secara optimal. Pengendalian merupakan salah satu komponen modal kerja pembelian dapat menentukan berapa jumlah material yang dipesan, kapan melakukan pesanan, berapa cadangan penyimpanan yang harus disediakan dan berapa tingkat pelayanan yang akan dipenuhi. Informasi tersebut sangat berguna bagi manajemen keuangan untuk menentukan berapa jumlah biaya yang dibutuhkan untuk pembelian material dan kapan perlu disediakan dana tersebut. Oleh karena itu, perusahaan harus mampu melakukan penetapan jumlah persediaan yang dibutuhkan serta meminimalisir total biaya yang dikeluarkan dalam pengadaan persediaan di gudang untuk dapat mengantisipasi keadaan maupun tantangan yang ada dalam manajemen persediaan.

Hotel Forriz merupakan sebuah hotel bintang empat yang berada di kota Yogyakarta. Berlokasi di daerah Wirobrajan, terletak sekitar 2 km dari Stasiun Tugu Yogyakarta. Hotel Forriz ini memiliki 116 kamar serta memiliki fasilitas lainnya seperti, restoran, bar, ruang rapat, *Fitness Centre*, *Swimming Pool*, dan *Free Hot Spot Internet*. Hotel Forriz dalam memenuhi permintaan tamu harus selalu tersedia. Dibutuhkan perhatian terhadap penetapan jumlah persediaan. Barang atau bahan baku yang mempunyai peranan penting harus tersedia walaupun belum tentu pengambilannya karena jika tidak tersedia bisa saja mendapati *complain* atau mengurangi reputasi perusahaan. Pada persediaan kamar dibutuhkan jenis barang *beverages* dan material sedangkan untuk persediaan restoran dibutuhkan jenis barang *groceries* dan *perishable*. Forriz hotel hanya memiliki satu gudang penyimpanan untuk menunjang proses bisnis. Dalam satu gudang tersebut letak penyimpanan dibagi menjadi 4 (empat) bagian yaitu *Beverage*, *Material*, *Groceries* dan *Perishable*. Stock di gudang merupakan produk yang digunakan untuk kebutuh department lain dan permintaan tamu. Barang – barang tersebut antralin adalah jenis barang *Beverages* yaitu Aqua Botol Besar, Cleo Botol, Cleo Galon, *Happy Soda*, dan *Zoda Water*. Jenis barang *Groceries* yaitu *Cream sachet*, Gula jawa, Minyak Goreng, Tepung Terigu, dan *Orange Jus*. Jenis barang *Material* yaitu *Dental Kit*, *Tissue Roll*, *Coaster*, Kertas HVS, dan Plastik Buah. Jenis barang *Perishable* yaitu Bawang Merah, Daging Ayam, Kubis,

Semangka dan Lada Putih. Terdapat dua tipe barang berdasarkan pergerakannya yaitu *fast moving* dan *slow moving*. *Fast moving* merupakan barang yang permintaannya tinggi atau barang yang paling sering diminta atau dibutuhkan sedangkan *slow moving* merupakan barang yang permintaannya rendah atau barang yang jarang diminta atau dibutuhkan.

Permasalahan yang dihadapi oleh Hotel Forriz Yogyakarta adalah terjadinya persediaan barang berlebih. Hal ini terjadi karena pihak gudang kurang menerapkan metode pengendalian persediaan barang sehingga dalam pembelian barang atau pengambilan barang yang dibutuhkan tidak terencana dengan baik. Selain itu, berdasarkan hasil wawancara dengan bapak Bayu Winarko sebagai manajer *Purchasing Store* Hotel Forriz Yogyakarta, terjadi kekurangan biaya untuk kebutuhan persediaan dikarenakan dalam melakukan pemesanan hanya melalui perkiraan apakah barang yang tersedia cukup untuk memenuhi permintaan yang tidak pasti di masa yang akan datang. Maka dari itu diperlukan penekanan biaya pada setiap pemesanan barang agar dapat disesuaikan dengan biaya yang tersedia.

Berdasarkan data yang diperoleh dari pihak *Purchasing Store* Hotel Forriz Yogyakarta terdapat sejumlah 20 barang persediaan pada tahun 2022. Dari 20 barang tersebut diketahui data persediaan, penjualan, dan sisa *stock* gudang selama tahun 2022. Untuk mengetahui barang mana saja yang menjadi prioritas untuk dipotimalkan persediaannya, maka dilakukan penyusunan menggunakan Diagram Pareto terhadap biaya simpan dari 20 barang tersebut. Menurut Subagja (2006,165) Diagram Pareto adalah alat berbentuk grafik, untuk menjenjangkan (*ranking*) sebab – sebab dari yang paling signifikan hingga yang paling tidak signifikan. Berikut merupakan data frekuensi dari biaya simpan masing masing barang.

Tabel 1. 1 Tabel biaya simpan Hotel Forriz Yogyakarta Tahun 2022

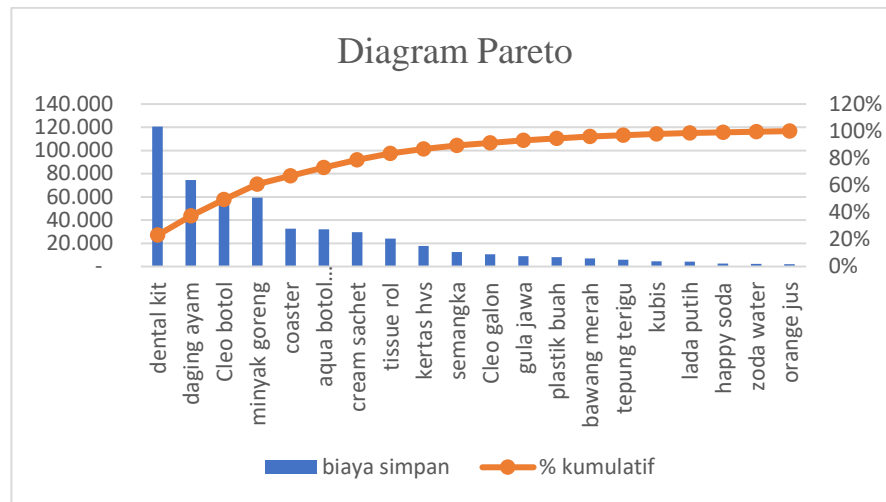
NO	Nama Barang	Rata Rata Stock	Biaya Simpan	% Dari Total Biaya Simpan	% Kumulatif
1	<i>Dental kit</i>	1.933	Rp120.543	23%	23%
2	Daging Ayam	50	Rp74.507	14%	37%

Tabel 1. 1 Tabel biaya simpan Hotel Forriz Yogyakarta Tahun 2022 (Lanjutan)

NO	Nama Barang	Rata Rata Stock	Biaya Simpan	% Dari Total Biaya Simpan	% Kumulatif
3	Cleo Botol	1.112	Rp62.439	12%	49%
4	Minyak Goreng	7	Rp59.437	11%	61%
5	<i>Coaster</i>	1.858	Rp32.521	6%	67%
6	Aqua Botol Besar	158	Rp32.013	6%	73%
7	<i>Cream Sachet</i>	2.271	Rp29.521	6%	79%
8	<i>Tissue Roll</i>	288	Rp24.148	5%	84%
9	Kertas HVS	10	Rp17.770	3%	87%
11	Cleo gallon	20	Rp10.634	2%	91%
12	Gula Jawa	10	Rp8.982	2%	93%
13	Plastik Buah	2	Rp7.982	2%	95%
14	Bawang Merah	5	Rp6.847	1%	96%
15	Tepung Terigu	14	Rp5.901	1%	97%
16	Kubis	11	Rp4.414	1%	98%
17	Lada Putih	1	Rp4.134	1%	99%
18	Happy Soda	12	Rp2.440	0%	99%
19	Zoda Water	14	Rp2.380	0%	100%
20	Orange Jus	1	Rp1.900	0%	100%
Total		7.811	Rp520.999		

Sumber: Diolah oleh penulis, 2023

Pada Tabel 1.1 merupakan tabel frekuensi biaya simpan persediaan Hotel Forriz Yogyakarta. Dengan perhitungan biaya simpan sebesar 5% dari harga barang per unit yang dikalikan dengan rata-rata sisa persediaan pada setiap jenis barang. Setelah itu dihitung presentase biaya simpan dan presentase kumulatif dari masing masing barang tersebut kemudian dibuatkanlah Diagram Pareto sebagai berikut.



Gambar 1.1 Diagram Pareto
Sumber: Diolah oleh penulis, 2023

Pada Gambar 1.1 dapat dilihat bahwa hasil analisis Diagram Pareto dengan menggunakan prinsip Diagram Pareto 80/20 maka dapat diketahui dari ke-20 barang tersebut yang memiliki presentase kumulatif di bawah 80% adalah *Dental Kit*, *Daging Ayam*, *Cleo Botol*, *Minyak Goreng*, *Coaster*, *Aqua Botol Besar*, dan *Creamer Sachet*. Maka dari itu, ketujuh barang tersebut merupakan barang yang perlu di optimalkan biaya persediaannya. Berikut merupakan data persediaan, penjualan, dan sisa persediaan gudang untuk ketujuh barang tersebut.

Tabel 1. 2 Persediaan, Penjualan dan Sisa *Dental Kit* yang Dilakukan Hotel Forriz Mulai dari Bulan Januari 2022 sampai Bulan Desember 2022.

Bulan	Persediaan (pcs)	Penjualan (pcs)	Sisa (pcs)
JAN	3.100	2.100	1.000
FEB	4.600	2.900	1.700
MAR	2.700	2.700	0
APR	4.600	2.800	1.800
MEI	6.000	1.400	4.600
JUN	4.600	1.900	2.700
JULY	3.700	2.500	1.200
AGS	3.700	2.400	1.300

Tabel 1. 3 Persediaan, Penjualan dan Sisa Dental Kit yang Dilakukan Hotel Forriz Mulai dari Bulan Januari 2022 sampai Bulan Desember 2022. (lanjutan)

Bulan	Persediaan (pcs)	Penjualan (pcs)	Sisa (pcs)
SEP	4.200	2.100	2.100
OKT	3.700	1.600	2.100
NOV	5.100	3.500	1.600
DES	6.100	3.000	3.100
Total	52.100	28.900	23.200

Sumber: Hotel Forriz Yogyakarta, 2022.

Dari Tabel 1.2 diatas dapat dilihat bahwa total persediaan *Dental Kit* pada tahun 2022 sebanyak 52.100 pcs dengan jumlah penjualan sebanyak 28.900 pcs dan total sisa persediaan sebanyak 23.200 pcs.

Tabel 1. 4 Persediaan, Penjualan dan Sisa Daging Ayam yang Dilakukan Hotel Forriz Mulai dari Bulan Januari 2022 sampai Bulan Desember 2022.

Bulan	Persediaan (kg)	Penjualan (kg)	Sisa (kg)
JAN	485	445	40
FEB	588	568	20
MAR	471	451	20
APR	657	647	10
MEI	301	201	100
JUN	604	404	200
JULY	658	573	85
AGS	455	410	45
SEP	489	464	25
OKT	448	428	20
NOV	519	499	20
DES	615	595	20
Total	6.290	5.685	605

Sumber: Hotel Forriz Yogyakarta, 2022.

Dari Tabel 1.3 diatas dapat dilihat bahwa biaya persediaan Daging Ayam pada tahun 2022 sebanyak 6.290 kg dengan jumlah penjualan sebanyak 5.685 kg dan total sisa persediaan sebanyak 605 kg.

Tabel 1. 5 Persediaan, Penjualan dan Sisa Cleo botol yang Dilakukan Hotel Forriz Mulai dari Bulan Januari 2022 sampai Bulan Desember 2022.

Bulan	Persediaan (pcs)	Penjualan (pcs)	Sisa (pcs)
JAN	5.280	5.160	120
FEB	9.240	8.208	1.032
MAR	9.264	8.640	624
APR	8.064	7.656	408
MEI	5.688	3.288	2.400
JUN	6.240	5.280	960
JULY	8.880	7.224	1.656
AGS	6.696	5.664	1.032
SEP	8.592	7.512	1.080
OKT	7.200	6.480	720
NOV	8.160	6.744	1.416
DES	10.896	9.000	1.896
Total	94.200	80.856	13.344

Sumber: Hotel Forriz Yogyakarta, 2022

Dari Tabel 1.4 diatas dapat dilihat bahwa total persediaan Cleo Botol pada tahun 2022 sebanyak 94.200 botol dengan jumlah penjualan sebanyak 80.856 botol dan total sisa persediaan sebanyak 13.344 botol.

Tabel 1. 6 Persediaan, Penjualan dan Sisa Minyak Goreng yang Dilakukan Hotel Forriz Mulai dari Bulan Januari 2022 sampai Bulan Desember 2022.

Bulan	Persediaan (dus)	Penjualan (dus)	Sisa (dus)
JAN	13	8	5
FEB	16	11	5
MAR	18	11	7

Tabel 1. 5 Persediaan, Penjualan dan Sisa Minyak Goreng yang Dilakukan Hotel Forriz Mulai dari Bulan Januari 2022 sampai Bulan Desember 2022. (Lanjutan)

Bulan	Persediaan (dus)	Penjualan (dus)	Sisa (dus)
APR	15	11	4
MEI	19	8	11
JUN	16	10	6
JULY	18	15	3
AGS	18	8	10
SEP	16	10	6
OKT	21	9	12
NOV	12	11	1
DES	21	13	8
Total	203	125	78

Sumber: Hotel Forriz Yogyakarta, 2022

Dari Tabel 1.5 diatas dapat dilihat bahwa total persediaan Minyak Goreng pada tahun 2022 sebanyak 203 dus dengan jumlah penjualan sebanyak 125 dus dan total sisa persediaan sebanyak 78 dus.

Tabel 1. 7 Persediaan, Penjualan dan Sisa *Coaster* yang Dilakukan Hotel Forriz Mulai dari Bulan Januari 2022 sampai Bulan Desember 2022.

Bulan	Persediaan (pcs)	Penjualan (pcs)	Sisa (pcs)
JAN	1.500	1.500	0
FEB	3.000	2.000	1.000
MAR	3.000	2.000	1.000
APR	4.000	1.500	2.500
MEI	5.000	1.500	3.500
JUN	3.500	500	3.000
JULY	3.500	500	3.000
AGS	3.000	800	2.200

Tabel 1. 8 Persediaan, Penjualan dan Sisa *Coaster* yang Dilakukan Hotel Forriz Mulai dari Bulan Januari 2022 sampai Bulan Desember 2022. (lanjutan)

Bulan	Persediaan (pcs)	Penjualan (pcs)	Sisa (pcs)
SEP	3.700	1.200	2.500
OKT	3.000	500	2.500
NOV	2.500	1.900	600
DES	2.600	2.100	500
Total	38.300	16.000	22.300

Sumber: Hotel Forriz Yogyakarta, 2022

Dari Tabel 1.6 diatas dapat dilihat bahwa total persediaan *Coaster* pada tahun 2022 sebanyak 38.300 pcs dengan jumlah penjualan sebanyak 16.000 pcs dan total sisa persediaan sebanyak 22.300 pcs.

Tabel 1. 9 Persediaan, Penjualan dan Sisa Aqua Botol Besar yang Dilakukan Hotel Forriz Mulai dari Bulan Januari 2022 sampai Bulan Desember 2022.

Bulan	Persediaan (pcs)	Penjualan (pcs)	Sisa (pcs)
AGS	120	-	120
SEP	240	-	240
OKT	384	240	144
NOV	384	216	168
DES	348	228	120
Total	1.476	684	792

Sumber: Hotel Forriz Yogyakarta, 2022

Dari Tabel 1.7 diatas dapat dilihat bahwa total persediaan Aqua Botol Besar pada tahun 2022 sebanyak 1.476 botol dengan jumlah penjualan sebanyak 684 botol dan total sisa persediaan sebanyak 792 botol.

Tabel 1. 10 Persediaan, Penjualan dan Sisa *Creamer Sachet* yang Dilakukan Hotel Forriz Mulai dari Bulan Januari 2022 sampai Bulan Desember 2022.

Bulan	Persediaan (pcs)	Penjualan (pcs)	Sisa (pcs)
JAN	3.000	1.000	2.000

Tabel 1. 8 Persediaan, Penjualan dan Sisa *Creamer Sachet* yang Dilakukan Hotel Forriz Mulai dari Bulan Januari 2022 sampai Bulan Desember 2022. (Lanjutan)

Bulan	Persediaan (pcs)	Penjualan (pcs)	Sisa (pcs)
FEB	5.000	3.250	1.750
MAR	3.750	3.000	750
APR	3.750	2.500	1.250
MEI	4.750	1.500	3.250
JUN	3.250	750	2.500
JULY	4.250	3.250	1.000
AGS	5.000	2.500	2.500
SEP	4.500	2.500	2.000
OKT	3.250	2.000	1.250
NOV	6.000	3.250	2.750
DES	10.250	4.000	6.250
Total	3.000	1.000	2.000

Sumber: Hotel Forriz Yogyakarta, 2022

Dari Tabel 1.8 diatas dapat dilihat bahwa total persediaan *Creamer Sachet* pada tahun 2022 sebanyak 3.000 pcs dengan jumlah penjualan sebanyak 1.000 pcs dan total sisa persediaan sebanyak 2.000 pcs.

Berdasarkan dari data ketujuh barang diatas dapat terlihat bahwa terjadi banyaknya penyimpanan berlebih yang mengakibatkan pemborosan biaya persediaan dan mengganggu efisiensi penyimpanan karena kondisi atau permintaan yang selalu berubah-ubah dikarenakan adanya ketidakpastian. Oleh karena itu, dalam pengendalian persediaan perusahaan harus memiliki persediaan seoptimal mungkin. Berikut disajikan beberapa hasil dari penelitian terdahulu.

1. Penelitian yang dilakukan oleh Dian dan Erika, 2018 “Analisis Pengendalian Persediaan Menggunakan Metode Probabilistik dengan Kebijakan *Backorder* dan *Lost sales*”, meneliti perusahaan distributor perlengkapan alat tulis kantor yang menunjukkan bahwa kebijakan yang dilakukan perusahaan dalam

penentuan jumlah *safety stock* dinilai terlalu tinggi, yang berdampak pada bertambahnya biaya penyimpanan. Berdasarkan kebijakan perusahaan, total biaya persediaan sebesar Rp855.077.735 sedangkan berdasarkan metode yang digunakan, biaya total persediaan dapat ditekan menjadi Rp853.624.314. Maka dari itu, ongkos total persediaan dapat ditekan sebesar Rp1.453.421.

2. Penelitian yang dilakukan oleh Yevita dan Firman, 2017 “Penentuan Persediaan Optimal Dengan Metode Probabilistik Pada PT. Lestari Dini Unggul”, meneliti permintaan baju *White Linen* yang tidak diketahui sebelumnya. Dari hasil perhitungan metode Q menghasilkan ongkos total yang paling rendah yaitu sebesar Rp601.647.700 Namun, metode Q dengan tingkat pelayanan yang dihasilkan lebih rendah dibandingkan metode probabilistik sederhana.
3. Penelitian yang dilakukan oleh Nirfison, 2017 “Perencanaan Persediaan untuk Material Kompresor Menggunakan *Economic Order Quantity* Probabilistik pada Produk *Air Conditioner*”, kasus yang dibahas berfokus pada produk *air conditioner* yang memiliki salah satu part yaitu kompresor. Tujuan penelitian ini adalah mengetahui *Economic Order Quantity* yang optimal, ROP (*Reorder Point*), *safety stock*, dan total biaya persediaan. Dari hasil menggunakan Metode *Economic Order Quantity* Probabilistik dapat menekankan total biaya persediaan sebesar 8,2%.

Berdasarkan penelitian-penelitian terdahulu dan permasalahan penumpukan (*overstock*) yang terjadi serta adanya ketidakpastian akan permintaan dari produk-produk yang akan dioptimalkan, yang disebabkan karena terdapat fenomena di mana permintaan tamu yang datang ke hotel setiap bulannya selalu berubah – ubah. Maka dari itu, penulis menerapkan Model Probabilistik Sederhana untuk dapat menyelesaikan permasalahan persediaan mengenai kuantitas pemesanan yang optimal, *safety stock*, dan *re-order point* (ROP) pada barang barang yang akan dioptimalkan yaitu *Dental Kit*, Daging Ayam, Cleo Botol, Minyak Goreng, *Coaster*, Aqua Botol Besar, dan *Creamer Sachet* di gudang Hotel Forriz Yogyakarta dengan tujuan meminimalisir biaya persediaan. Penggunaan Model Probabilistik Sederhana dimulai

dari melakukan perhitungan Uji Distribusi Normal terlebih dahulu terhadap data histori penjualan barang-barang tersebut. Dengan melakukan penelitian menggunakan Model Probabilistik Sederhana ini diharapkan dapat membantu perusahaan dalam pemenuhan persediaan yang dapat dilakukan lebih efektif dan efisien.

Berdasarkan kondisi tersebut maka penulis tertarik untuk memilih judul penelitian **“PENERAPAN MODEL PROBABILISTIK SEDERHANA UNTUK PENGENDALIAN PERSEDIAAN DI HOTEL FORRIZ YOGYAKARTA”**.

1.2 Identifikasi Masalah dan Rumusan Masalah

1.2.1 Identifikasi Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang, menjelaskan bahwa permasalahan yang sedang terjadi di Hotel Forriz Yogyakarta yaitu kelebihan stok barang karena kondisi atau permintaan yang selalu berubah-ubah dikarenakan adanya ketidakpastian. Masalah tersebut tentu saja mempengaruhi kegiatan operasional gudang terutama bengkoknya biaya persediaan dan mengganggu efisiensi penyimpanan produk lain dalam gudang.

1.2.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian permasalahan yang dikemukakan pada latar belakang penelitian, maka dapat dirumuskan permasalahan yang ada, yaitu sebagai berikut:

1. Berapa nilai pesanan yang optimal untuk persediaan *purchase store* pada Hotel Forriz Yogyakarta dengan menggunakan Model Probabilistik Sederhana?
2. Kapan dilakukan *re-order point* (ROP) untuk persediaan *purchase store* pada Hotel Forriz Yogyakarta dengan menggunakan Model Probabilistik Sederhana?
3. Berapa kebutuhan *safety stock* untuk persediaan *purchase store* pada Hotel Forriz Yogyakarta dengan menggunakan Model Probabilistik Sederhana?
4. Berapa total biaya persediaan yang dikeluarkan Hotel Forriz Yogyakarta setelah menggunakan Model Probabilistik Sederhana?

5. Bagaimana perbandingan dan penghematan total biaya kebijakan perusahaan dengan total biaya menggunakan Model Probabilistik Sederhana?

1.3 Tujuan Penelitian

Berdasarkan uraian permasalahan yang dipaparkan pada rumusan masalah, maka tujuan penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Mengetahui nilai pesanan yang optimal untuk persediaan *purchase store* pada Hotel Forriz Yogyakarta menggunakan Model Probabilistik Sederhana.
2. Mengetahui kapan dilakukan *re-order point* (ROP) untuk persediaan *purchase store* pada Hotel Forriz Yogyakarta menggunakan Model Probabilistik Sederhana.
3. Mengetahui berapa *safety stock* yang dibutuhkan untuk persediaan *purchase store* pada Hotel Forriz Yogyakarta menggunakan Model Probabilistik Sederhana.
4. Mengetahui berapa total biaya persediaan yang dikeluarkan untuk persediaan *purchase store* pada Hotel Forriz Yogyakarta menggunakan Model Probabilistik Sederhana.
5. Mengetahui perbandingan dan penghematan total biaya kebijakan perusahaan dengan total biaya menggunakan Model Probabilistik Sederhana.

1.4 Manfaat Penelitian

Manfaat yang di harapkan dari pemecah masalah dalam Laporan Tugas Akhir, yaitu manfaat teoritis dan manfaat praktis:

1.4.1 Manfaat Teoritis

Manfaat teoritis dari penelitian ini diharapkan bermanfaat bagi pengembangan di bidang teori manajemen persediaan dan menghasilkan suatu konsep mengenai penetapan persediaan barang.

1.4.2 Manfaat Praktis

Manfaat praktis dari penelitian ini berguna bagi berbagai pihak antara lain:

1. Manfaat Bagi Penulis.

- a) Penelitian ini dapat bermanfaat sebagai bahan kajian dan menjadi referensi untuk penelitian selanjutnya khususnya mengenai proses perhitungan pengadaan barang atau bahan baku di waktu yang akan datang.
- b) Sebagai syarat kelulusan dalam menyelesaikan Tugas Akhir sebagai mahasiswa D4 Logistik Bisnis di Universitas Logistik dan Bisnis Internasional sekaligus dapat meraih gelar S. Tr. Log.

2. Manfaat Bagi Perusahaan.

- a) Penelitian ini dapat dijadikan sebagai penilaian atau evaluasi terhadap kebijakan perusahaan yang diterapkan selama ini, sehingga pengelolaan persediaan bahan baku berjalan dengan optimal dan dapat meminimalkan biaya persediaan.
- b) Penelitian ini diharapkan mampu memberikan kontribusi secara ilmiah atau menambah literatur mengenai mekanisme pengadaan barang di Hotel Forriz Yogyakarta dengan menggunakan metode Probabilitas Sederhana.

3. Manfaat bagi Universitas Logistik dan Bisnis Internasional.

- a) Memberikan wawasan kepada mahasiswa khususnya terkait dengan persediaan suatu perusahaan.
- b) Mendidik mahasiswa agar dapat lebih mandiri dalam menghadapi permasalahan yang muncul untuk perluasan ilmu – ilmu yang semakin berkembang.

1.5 Batasan dan Asumsi Penelitian

1.5.1 Batasan Penelitian

Dalam penelitian ini digunakan beberapa batasan untuk membatasi ruang lingkup penelitian, adapun Batasan yang digunakan adalah:

1. Penelitian dilakukan di Hotel Forriz Yogyakarta pada *Departement Purchasing*.

2. Data yang digunakan adalah data persediaan, data penjualan, dan data sisa stok di *Purchasing Store* Hotel Forriz Yogyakarta.
3. Data yang digunakan merupakan data periode tahun 2022.
4. Penelitian ini menggunakan Model Probabilistik Sederhana.

1.5.2 Asumsi Penelitian

Berikut adalah asumsi yang digunakan penulis dalam pengerjaan penelitian ini antara lain:

1. Proses pengolahan data dalam penelitian ini dilakukan berdasarkan data dan informasi yang diperoleh dari hasil wawancara dan observasi peneliti di Hotel Forriz Yogyakarta.
2. *Lead Time* konstan atau tidak berubah.
3. Setiap pemesanan barang didapat dari satu vendor yang sama sehingga memiliki *lead time* yang sama.
4. Harga beli barang tetap.
5. Faktor faktor luar (eksternal) perusahaan tidak dibahas dalam penelitian ini.

1.6 Sistematika Penulisan

Untuk mempermudah pemahaman dalam menyusun penelitian ini, maka penulis membagi ke dalam 5 (lima) bab yang masing masing merupakan suatu kesatuan. Secara garis besarnya sistematika penulisan adalah sebagai berikut:

BAB I PENDAHULUAN

Pada bab ini akan dikemukakan mengenai latar belakang masalah, perumusan masalah, tujuan dan manfaat penelitian dan sistematika penulisan.

BAB II TELAAH PUSTAKA DAN HIPOTESIS

Pada bab ini akan di kemukakan beberapa teori yang berhubungan dengan penelitian, penelitian terdahulu, dan hipotesis.

BAB III METODE PENELITIAN

Pada bab ini akan dikemukakan tentang lokasi penelitian, operasionalisasi variable penelitian, jenis dan sumber data, teknik pengumpulan data dan teknik analisis data.

BAB IV PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

Pada bab ini berisi penjelasan tentang metode dan proses pengumpulan data yang selanjutnya akan dilakukan pengolahan terhadap data untuk menghasilkan suatu solusi yang tepat dalam pemecahan masalah terhadap penelitian yang dilakukan.

BAB V KESIMPULAN DAN SARAN

Pada bab ini penulis berisi penjelasan kesimpulan dan sekaligus memberikan saran sebagai masukan bagi perusahaan yang bersangkutan yang bersumber dari temuan penelitian dalam upaya melakukan perbaikan yang lebih baik lagi agar perusahaan dapat lebih meningkatkan kualitasnya.