

MANAJEMEN PENGADAAN BARANG *DAILY MARKET LIST* PADA *CULINARY DEPARTMENT* OLEH *PURCHASING* DI HOTEL A

PROCUREMENT MANAGEMENT OF DAILY MARKET LIST ITEMS IN THE CULINARY DEPARTMENT BY THE PURCHASING DEPARTMENT AT HOTEL A

Eva Selviani^{1*}, Cokorda Gede Putra Yudistira², I Gusti Ketut Gede³

Manajemen Bisnis Internasional, Jurusan Administrasi Bisnis, Politeknik Negeri Bali

*Email Correspondence: evaselviani08@gmail.com, gedeputrayudistira@pnb.ac.id, igkgede@pnb.ac.id

Received: 01-06-2026 | Revised: 20-06-2026 | Accepted: 30-06-2026 | Published: 16-07-2026

Abstract

This study aims to analyze the implementation of the Planning, Organizing, Actuating, and Controlling (POAC) management functions in the procurement of Daily Market List items for the Culinary Department by the Purchasing Department at A hotel, identify the obstacles encountered during the procurement process, and examine the efforts undertaken to overcome these obstacles. This study employed a descriptive qualitative method with a case study approach. Data were collected through observation, interviews, and documentation involving the Purchasing Manager, Purchasing Staff, and Receiving staff at Hotel A. Data were analyzed using the interactive analysis model of Miles and Huberman, which includes data reduction, data presentation, and conclusion drawing. The results indicate that the implementation of the POAC management functions in the procurement of Daily Market List items has been carried out effectively and in accordance with established procedures. This is reflected in procurement planning based on the Daily Market List, clear task allocation and coordination among departments, the implementation of procurement activities following operational procedures, and control through quality and quantity inspections as well as periodic supplier performance evaluations. However, several obstacles remain, including delays in the Daily Market List approval process, late deliveries from suppliers, limited product availability, fluctuations in food ingredient prices, and discrepancies in the quality and quantity of delivered goods. To address these challenges, the Purchasing Department maintains intensive coordination with the Culinary Department and suppliers, utilizes alternative suppliers, identifies suitable substitute ingredients, and conducts regular supplier performance evaluations. These efforts are expected to improve the effectiveness and efficiency of the procurement process, thereby supporting the smooth operation of the Culinary Department at Hotel A.

Keywords: *Procurement Management, Daily Market List, Purchasing, POAC, Hospitality Industry.*

Abstrak

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis penerapan fungsi manajemen *Planning, Organizing, Actuating, dan Controlling* (POAC) dalam pengadaan barang *Daily Market List* pada *Culinary Department* oleh *Purchasing* di Hotel A Bali, mengidentifikasi hambatan yang dihadapi selama proses pengadaan, serta mengetahui upaya yang dilakukan untuk mengatasi hambatan tersebut. Penelitian ini menggunakan metode deskriptif kualitatif dengan pendekatan studi kasus. Pengumpulan data dilakukan melalui teknik observasi, wawancara, dan dokumentasi. Informan penelitian meliputi *Purchasing Manager, Purchasing Staff, dan Receiving* di Hotel A. Analisis data dilakukan dengan tahapan reduksi data, penyajian data, dan penarikan kesimpulan menggunakan model analisis interaktif Miles dan Huberman. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penerapan fungsi manajemen POAC dalam pengadaan barang *Daily Market List* pada *Culinary Department* oleh *Purchasing* di Hotel A telah berjalan dengan baik dan sesuai dengan prosedur yang berlaku. Hal ini ditunjukkan melalui perencanaan kebutuhan berdasarkan *Daily Market List*, pengorganisasian tugas dan koordinasi antar departemen yang jelas, pelaksanaan proses pengadaan sesuai alur operasional, serta pengendalian melalui pemeriksaan kualitas dan kuantitas barang serta evaluasi terhadap kinerja *supplier*. Meskipun demikian, masih terdapat beberapa hambatan, seperti keterlambatan proses *approval Daily Market List*, keterlambatan pengiriman barang oleh *supplier*, keterbatasan stok, fluktuasi harga bahan makanan, serta ketidaksesuaian kualitas dan kuantitas barang yang diterima. Untuk mengatasi hambatan tersebut, *Purchasing* melakukan koordinasi yang intensif dengan *Culinary Department* dan *supplier*, menggunakan *supplier* alternatif, mencari bahan pengganti yang sesuai dengan kebutuhan operasional, serta melakukan evaluasi

supplier secara berkala. Upaya tersebut diharapkan dapat meningkatkan efektivitas dan efisiensi proses pengadaan sehingga mampu mendukung kelancaran operasional *Culinary Department* di Hotel A.

Kata kunci: Manajemen Pengadaan, *Daily Market List*, *Purchasing*, POAC, Industri Perhotelan.

PENDAHULUAN

Perkembangan industri perhotelan dan kuliner menunjukkan peningkatan yang signifikan seiring dengan pertumbuhan sektor pariwisata dan perubahan pola konsumsi masyarakat. Hotel sebagai bagian dari *industry hospitality* tidak hanya menyediakan jasa akomodasi, tetapi juga menyediakan layanan makanan dan minuman serta berbagai fasilitas pendukung lainnya sebagai sarana beristirahat dan memenuhi kebutuhan para wisatawan. Dalam konteks *industry hospitality*, keberhasilan operasional tidak hanya ditentukan oleh kualitas pelayanan, tetapi juga oleh kemampuan manajemen dalam mengelola sumber daya dan rantai pasok secara efektif dan efisien. Secara konseptual, manajemen rantai pasok yang terintegrasi memungkinkan perusahaan memastikan ketersediaan sumber daya, mengendalikan biaya operasional, serta mempertahankan standar kualitas produk yang dihasilkan (Christopher, 2016).

Untuk mendukung pelayanan dalam sektor pariwisata maka dibutuhkan kegiatan operasional yang terencana dan terkelola dengan baik, termasuk dalam pengadaan barang yang memadai guna memenuhi kebutuhan operasional hotel secara berkelanjutan. Pengadaan barang menjadi bagian penting dalam menjaga kelancaran aktivitas pelayanan, karena ketersediaan bahan dan perlengkapan secara tepat waktu serta sesuai standar akan berdampak langsung terhadap kualitas layanan yang diberikan pada tamu.

Pada sektor *Food and Beverage* (F&B), aktivitas pengadaan bahan makanan merupakan salah satu proses operasional yang memiliki tingkat kompleksitas tinggi, khususnya dalam pengadaan bahan segar yang bersifat mudah rusak dan memiliki umur simpan yang terbatas. Secara ideal, manajemen pengadaan bahan makanan harus dilaksanakan berdasarkan perencanaan kebutuhan yang sistematis, koordinasi yang baik antar departemen, serta pengendalian yang ketat terhadap kualitas dan kuantitas bahan yang diterima. Monczka et al. (2016) menegaskan bahwa *Purchasing Department* memiliki peran strategis dalam memastikan kesesuaian antara kebutuhan operasional dengan ketersediaan pasokan melalui penerapan prosedur pengadaan yang terstruktur dan akuntabel.

Dalam praktiknya, efektivitas sistem pengadaan tidak hanya tergantung pada keberadaan prosedur tertulis, tetapi juga pada konsistensi pelaksanaannya dalam kegiatan operasional sehari-hari. Pada hotel berbintang dengan tingkat hunian yang dinamis, sistem pengadaan bahan makanan segar membutuhkan ketepatan waktu, akurasi perencanaan, serta koordinasi yang intensif antara bagian *Culinary*, *Purchasing*, *Receiving*, dan *supplier*. Ketidaktepatan dalam perencanaan kebutuhan maupun pengendalian penerimaan barang berpotensi menimbulkan keterlambatan proses produksi, pemborosan bahan baku, serta peningkatan biaya operasional yang pada akhirnya dapat memengaruhi kualitas pelayanan kepada tamu.

Beberapa penelitian sebelumnya telah mengkaji sistem dan peranan pengadaan barang dalam organisasi. Penelitian oleh Mia Christy dan Putri Ayu Rahmawati (2022) menunjukkan bahwa sistem pengendalian manajemen dalam pengadaan barang dapat berjalan sesuai prosedur perusahaan, namun masih ditemukan kendala seperti kesalahan spesifikasi barang, keterlambatan pengiriman, serta miskomunikasi antar divisi yang dapat memengaruhi kelancaran operasional perusahaan. Selanjutnya, penelitian oleh Afdolli Ilman Ritonga dan Nuri Aslami (2024) menemukan bahwa sistem manajemen pengadaan barang belum berjalan secara optimal karena masih terjadi miskomunikasi dengan *supplier*, keterlambatan pengiriman, serta ketidaksesuaian jumlah barang yang diterima dengan pesanan. Penelitian

lain oleh Anita Tri Aningsih dan Sri Mulyeni (2024) juga menunjukkan bahwa meskipun sistem informasi manajemen pengadaan telah membantu meningkatkan efektivitas proses pengadaan, masih terdapat kendala dalam pencatatan, keterlambatan persetujuan, serta perubahan harga dari supplier.

Dalam konteks industri perhotelan, penelitian oleh Gea Fitriannisa Putri dkk. (2023) di The Ritz-Carlton Jakarta Mega Kuningan menunjukkan bahwa peran Purchasing sangat penting dalam proses pengadaan barang melalui pemilihan supplier, pengelolaan administrasi, serta pengarsipan dokumen. Namun, penelitian tersebut masih berfokus pada peran *Purchasing* secara umum dan belum mengkaji secara mendalam proses pengadaan bahan makanan segar dalam operasional dapur hotel. Sementara itu, penelitian oleh Syah Riza Octavy Sandy dkk. (2022) di Hotel 88 Jember membahas peran Purchasing dalam pengadaan melalui *Daily Market List*, namun penelitian tersebut masih terbatas pada mekanisme administrasi pengadaan dan belum menyoroti secara mendalam hambatan operasional yang terjadi dalam praktik pengadaan sehari-hari, seperti koordinasi antar departemen, ketepatan waktu pengiriman, serta kesesuaian kualitas bahan yang diterima.

Berdasarkan beberapa penelitian tersebut, dapat diketahui bahwa kajian mengenai manajemen pengadaan barang telah banyak dilakukan. Namun, sebagian besar penelitian masih berfokus pada sistem pengendalian manajemen, sistem informasi pengadaan, atau peran Purchasing secara umum. Penelitian yang secara khusus mengkaji manajemen pengadaan bahan makanan segar melalui *Daily Market List* pada operasional dapur hotel, terutama yang menyoroti proses koordinasi antara *Culinary Department*, *Purchasing*, *Receiving*, dan *supplier* serta berbagai kendala operasional yang terjadi dalam praktik sehari-hari, masih relatif terbatas. Selain itu, penelitian sebelumnya juga belum banyak mengkaji bagaimana sistem pengadaan harian tersebut berdampak terhadap efisiensi biaya operasional, ketepatan waktu ketersediaan bahan, serta kelancaran proses produksi makanan di dapur hotel. Dengan demikian, kajian mengenai manajemen pengadaan bahan makanan segar melalui *Daily Market List* yang menyoroti proses operasional secara langsung masih perlu dikaji lebih mendalam.

Manajemen pengadaan barang khususnya pada *Daily Market list* di bagian *Culinary Department* Hotel A memegang peranan penting dalam menjaga kelancaran oprasional dapur karena pemesanan bahan makanan segar dilakukan setiap hari sesuai kebutuhan prosuksi. Untuk memastikan bahwa proses pembelian dilakukan berdasarkan 5 prinsip hak pembelian yaitu *right price*, *right time*, *right place*, *right quality*, dan *right quantity*.

Tabel 1. Jumlah Supplier Hotel A 2026

Jumlah Supplier Hotel A 2026			
Total	Food	Beverage	General
393	96	35	262

Sumber: Hotel A 2026

Dalam mendukung kompleksitas operasional tersebut, pada hotel bintang lima kategori luxury seperti Hotel A, jumlah *supplier* yang terlibat dalam operasional tergolong cukup banyak karena tingginya kompleksitas kebutuhan barang dan jasa. Secara umum, total supplier dapat mencapai sekitar 393 *Supplier* yang terbagi ke dalam beberapa kategori utama. Supplier untuk kebutuhan bahan makanan harian atau *Daily Market List* (DML) pada bagian *Food* berjumlah sekitar 96 supplier, mengingat tingginya variasi bahan segar dan kebutuhan masing-masing outlet. Selanjutnya, supplier untuk kategori *Beverage* berjumlah sekitar 35 supplier yang mencakup produk minuman beralkohol maupun non-alkohol. Sementara itu, supplier untuk kebutuhan *General* seperti perlengkapan operasional, *housekeeping*,

engineering, dan peralatan lainnya berjumlah sekitar 262 *supplier*. Banyaknya jumlah *supplier* tersebut menunjukkan bahwa sistem pengadaan di hotel luxury memiliki tingkat kompleksitas yang tinggi dan memerlukan pengelolaan yang terstruktur agar dapat berjalan secara efektif dan efisien.

Namun demikian, berdasarkan hasil observasi awal dan informasi yang diperoleh di lapangan, masih ditemukan beberapa kendala dalam proses pengadaan barang *Daily Market List*. Kendala tersebut meliputi keterlambatan proses persetujuan (*approval*) *Daily Market List* yang menyebabkan waktu pemesanan kepada *supplier* menjadi lebih singkat. Selain itu, keterlambatan pengiriman barang, keterbatasan stok *supplier*, fluktuasi harga bahan makanan, serta ketidaksesuaian kualitas dan kuantitas barang yang diterima masih menjadi hambatan dalam proses pengadaan.

Di samping itu, kebutuhan mendadak dari *Culinary Department* yang dipengaruhi oleh perubahan tingkat hunian hotel, permintaan khusus tamu, maupun perubahan kebutuhan operasional mengharuskan *Purchasing* melakukan penyesuaian pengadaan dalam waktu yang relatif singkat. Kondisi tersebut menuntut adanya koordinasi yang efektif antara *Culinary Department*, *Purchasing*, *Receiving*, dan *supplier* agar kebutuhan operasional tetap dapat terpenuhi tanpa mengabaikan standar kualitas yang telah ditetapkan hotel.

Permasalahan tersebut menunjukkan bahwa manajemen pengadaan barang *Daily Market List* di Hotel A masih memerlukan evaluasi untuk mengetahui sejauh mana penerapan fungsi manajemen, kendala yang dihadapi selama proses pengadaan, serta upaya yang dilakukan dalam mengatasi hambatan tersebut sehingga proses pengadaan dapat berjalan secara efektif, efisien, dan mendukung kelancaran operasional *Culinary Department*.

Berdasarkan uraian tersebut, penelitian ini bertujuan untuk mengkaji secara mendalam “Manajemen Pengadaan Barang *Daily Market List* pada *Culinary Department* oleh *Purchasing* di Hotel A”. Penelitian ini diharapkan dapat memberikan kontribusi akademis dalam pengembangan kajian manajemen pengadaan bahan makanan di industri perhotelan, serta memberikan manfaat praktis sebagai bahan evaluasi dalam meningkatkan efektivitas dan efisiensi proses pengadaan dalam mendukung kelancaran operasional.

METODE

Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif deskriptif yang bertujuan memahami secara mendalam manajemen pengadaan barang *Daily Market List* pada *Culinary Department* oleh bagian *Purchasing* di Hotel A. Lokasi penelitian dipilih karena hotel ini memiliki operasional *food and beverage* yang kompleks dengan pengadaan bahan makanan segar setiap hari sehingga menjadi objek yang relevan untuk mengkaji proses pengadaan barang. Objek penelitian difokuskan pada interaksi antara tempat, pelaku, dan aktivitas yang melibatkan *Purchasing Department*, *Culinary Department*, serta *supplier* dalam proses penyusunan kebutuhan harian, verifikasi, pemesanan, hingga penerimaan barang untuk memperoleh gambaran yang komprehensif mengenai pelaksanaan dan kendala manajemen pengadaan (Sugiyono, 2023).

Penelitian memanfaatkan data primer yang diperoleh melalui observasi, wawancara mendalam, dan dokumentasi, serta data sekunder berupa dokumen pendukung, seperti *Purchase Request (PR)*, *Purchase Order (PO)*, *Receiving Record (RR)*, dan berbagai literatur ilmiah yang relevan. Informan penelitian terdiri atas *Purchasing Manager*, *Purchasing Officer* dan *Receiving* yang dipilih karena memiliki peran strategis dalam pengambilan keputusan, pengendalian biaya, dan evaluasi proses pengadaan. Teknik pengumpulan

data dilakukan melalui observasi partisipatif (*participant observation*), wawancara mendalam (*in-depth interview*), dokumentasi, serta triangulasi untuk meningkatkan kredibilitas dan keabsahan data (Sugiyono, 2023).

Analisis data dilakukan secara berkesinambungan sejak sebelum, selama, hingga setelah penelitian lapangan menggunakan Model Analisis Data Interaktif Miles dan Huberman yang meliputi reduksi data, penyajian data, serta penarikan dan verifikasi kesimpulan. Reduksi data dilakukan melalui proses *coding*, pengelompokan kategori, dan identifikasi tema, kemudian hasilnya disajikan secara naratif agar memudahkan interpretasi. Selanjutnya, kesimpulan ditarik secara bertahap dan diverifikasi melalui triangulasi sumber maupun teknik hingga diperoleh temuan yang konsisten, kredibel, dan dapat dipertanggungjawabkan secara ilmiah (Miles & Huberman, 1994; Sugiyono, 2023).

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil

Perencanaan (*planning*) dalam pengadaan *Daily Market List* di Hotel A dilakukan melalui penentuan kebutuhan barang dan pemilihan *supplier*. Penentuan kebutuhan barang dilakukan dengan mempertimbangkan tingkat *occupancy*, menu yang akan disajikan, kondisi persediaan, *par level*, dan target *food cost*, kemudian disusun ke dalam *Daily Market List* sebagai dasar pembelian sehingga jumlah dan jenis bahan makanan sesuai dengan kebutuhan operasional. Selanjutnya, pemilihan *supplier* dilakukan secara terstruktur melalui pemenuhan persyaratan administratif, seperti rekening bank, SIUP, NPWP, dan ketentuan *sustainability*, kemudian dilanjutkan dengan sistem *tender* bulanan berdasarkan kategori bahan makanan. Berdasarkan data pengadaan periode Juni 2026, Hotel A bekerja sama dengan 96 *supplier* yang tersebar dalam berbagai kategori bahan makanan. Proses pemilihan *supplier* dilakukan dengan membandingkan harga, kualitas, kemampuan memenuhi spesifikasi barang, dan ketepatan pengiriman sehingga diperoleh *supplier* yang sesuai dengan kebutuhan operasional hotel serta mendukung efisiensi biaya pengadaan.

Pengorganisasian (*organizing*) dalam pengadaan *Daily Market List* di Hotel A dilakukan melalui pembagian tugas dan tanggung jawab serta koordinasi antar departemen yang terlibat dalam proses pengadaan. *Culinary Department* bertugas menyusun kebutuhan bahan makanan, *Executive Chef* melakukan persetujuan *Daily Market List*, *Purchasing* membuat *Purchase Order* dan melakukan pemesanan kepada *supplier*, *supplier* menyediakan dan mengirimkan barang sesuai pesanan, sedangkan *Receiving* melakukan pemeriksaan jumlah, kualitas, dan spesifikasi barang pada saat penerimaan. Koordinasi antar departemen dilakukan mulai dari penyusunan *Daily Market List*, penerbitan *Purchase Order*, hingga proses penerimaan barang. *Kitchen* menyampaikan kebutuhan kepada *Purchasing*, kemudian *Purchasing* berkoordinasi dengan *Executive Chef*, *supplier*, dan *Receiving* terkait jadwal pengiriman serta pemenuhan kebutuhan barang. Apabila terjadi perubahan stok, harga, atau ketidaksesuaian barang yang diterima, setiap departemen segera melakukan koordinasi untuk menentukan tindak lanjut agar proses pengadaan tetap berjalan sesuai kebutuhan operasional hotel.

Pelaksanaan (*actuating*) dalam pengadaan *Daily Market List* di Hotel A dilakukan melalui pelaksanaan proses pembelian dan penanganan kebutuhan operasional yang bersifat mendadak. Proses pembelian diawali dengan penyusunan *Daily Market List* oleh *Kitchen*, kemudian dilakukan persetujuan oleh *Executive Chef* sebelum *Purchasing* membuat dan mengirimkan *Purchase Order* kepada *supplier*. Selanjutnya, *Purchasing* melakukan *follow up* untuk memastikan pesanan diproses sesuai jadwal,

sedangkan *Receiving* melakukan pemeriksaan terhadap kualitas, kuantitas, kondisi kemasan, tanggal kedaluwarsa, serta suhu barang, khususnya produk daging, sebelum diserahkan kepada *Kitchen*. Apabila terjadi kebutuhan mendadak, *Purchasing* segera menghubungi *supplier* utama atau *supplier* alternatif untuk memastikan ketersediaan barang, menerbitkan *Purchase Order*, dan mempercepat proses pengiriman. *Receiving* kemudian menyesuaikan jadwal penerimaan serta tetap melakukan pemeriksaan sesuai standar hotel sebelum barang digunakan dalam operasional *Kitchen*.

Pengawasan (*controlling*) dalam pengadaan *Daily Market List* di Hotel A dilakukan melalui pengawasan kualitas dan kuantitas barang serta pengendalian harga dan evaluasi pengadaan. Pada saat proses penerimaan, *Receiving* mencocokkan barang yang datang dengan *Purchase Order* (PO) melalui pemeriksaan jumlah, kualitas, kondisi kemasan, tanggal kedaluwarsa, dan suhu produk, khususnya daging, sesuai standar hotel. Apabila ditemukan ketidaksesuaian, *Purchasing* segera berkoordinasi dengan *supplier* untuk melakukan penggantian atau melengkapi barang sesuai *Purchase Order*. Selain itu, pengendalian harga dilakukan melalui sistem tender bulanan dengan membandingkan penawaran dari beberapa *supplier* untuk memperoleh harga yang paling kompetitif. Hotel A juga melakukan evaluasi terhadap kualitas barang, ketepatan pengiriman, dan kinerja *supplier* sebagai dasar dalam menentukan keberlanjutan kerja sama serta mendukung pencapaian target *food cost*.

Hambatan dalam pengadaan *Daily Market List* di Hotel A terdiri atas hambatan internal dan hambatan eksternal. Hambatan internal berupa keterlambatan proses *approval Daily Market List* oleh *Executive Chef* yang menyebabkan terjadinya *bottleneck* dalam alur pengadaan sehingga penerbitan *Purchase Order* (PO) tertunda, waktu pemesanan kepada *supplier* menjadi lebih singkat, serta berdampak pada keterlambatan pengiriman dan terbatasnya waktu *Receiving* dalam melakukan pemeriksaan barang. Sementara itu, hambatan eksternal meliputi keterbatasan stok *supplier*, fluktuasi harga bahan makanan, keterlambatan pengiriman, serta ketidaksesuaian kualitas dan kuantitas barang yang diterima. Apabila kondisi tersebut terjadi, *Purchasing* mencari *supplier* alternatif atau berkoordinasi dengan *Kitchen*, sedangkan *Receiving* melaporkan setiap ketidaksesuaian barang kepada *Purchasing* untuk ditindaklanjuti kepada *supplier*.

Upaya mengatasi hambatan pengadaan *Daily Market List* di Hotel A dilakukan melalui penanganan hambatan internal dan eksternal. Untuk mengatasi hambatan internal, *Purchasing* meningkatkan koordinasi dengan *Kitchen* melalui *follow up* terhadap proses *approval Daily Market List*, mempercepat penerbitan *Purchase Order* setelah persetujuan diterima, serta segera menghubungi *supplier* agar proses pemesanan dapat berlangsung lebih cepat, sementara *Receiving* menyesuaikan jadwal penerimaan barang agar proses pemeriksaan tetap dapat dilakukan. Adapun untuk mengatasi hambatan eksternal, *Purchasing* mencari *supplier alternatif* apabila stok tidak tersedia, melakukan *follow up* terkait ketersediaan barang dan jadwal pengiriman, serta berkoordinasi dengan *Kitchen* untuk menentukan bahan pengganti yang sesuai apabila diperlukan. *Receiving* juga melakukan pemeriksaan menyeluruh terhadap barang yang diterima dan melaporkan setiap ketidaksesuaian kepada *Purchasing* untuk ditindaklanjuti kepada *supplier*, meskipun hambatan seperti keterbatasan stok, fluktuasi harga, dan keterlambatan pengiriman masih dapat terjadi karena dipengaruhi oleh faktor di luar kendali hotel.

Pembahasan

Hasil penelitian menunjukkan bahwa penerapan fungsi manajemen *POAC* (*Planning, Organizing, Actuating, dan Controlling*) dalam pengadaan barang *Daily Market List* (DML) di Hotel A telah berjalan secara sistematis dan saling terintegrasi. Pada fungsi *planning*, penentuan kebutuhan barang dilakukan

berdasarkan data operasional hotel, seperti tingkat *occupancy*, menu yang akan disajikan, kondisi persediaan, *par level*, dan target *food cost*, sehingga pengadaan tidak dilakukan berdasarkan perkiraan semata. Selain itu, proses pemilihan *supplier* dilaksanakan melalui mekanisme yang terstruktur dengan mempertimbangkan legalitas, kualitas, kemampuan penyediaan barang, serta sistem *tender* bulanan untuk memperoleh harga yang kompetitif. Temuan ini sejalan dengan teori Terry (2010) yang menyatakan bahwa perencanaan merupakan fungsi dasar manajemen dalam menentukan tujuan dan langkah pencapaiannya, serta didukung oleh konsep *Daily Market List* sebagai alat perencanaan dan pengendalian kebutuhan operasional (Mirayani & Maydiani, 2025). Pada fungsi *organizing*, pembagian tugas antara Kitchen, Executive Chef, Purchasing, *supplier*, dan Receiving telah dilakukan secara jelas, disertai koordinasi antardepartemen yang mendukung kelancaran proses pengadaan. Kondisi tersebut sesuai dengan pendapat Terry (2010) mengenai pentingnya pengorganisasian dalam pembagian tugas dan tanggung jawab, serta didukung oleh Putri et al. (2023) dan Sandy et al. (2022) yang menekankan bahwa koordinasi antara Purchasing dan Kitchen menjadi faktor penting dalam menjamin ketepatan pengadaan bahan makanan di industri perhotelan.

Pada fungsi *actuating*, proses pengadaan dilaksanakan sesuai prosedur mulai dari penyusunan DML, persetujuan *Executive Chef*, penerbitan *Purchase Order*, pemesanan kepada *supplier*, hingga pemeriksaan barang oleh *Receiving* berdasarkan kualitas, kuantitas, kondisi kemasan, tanggal kedaluwarsa, dan suhu produk sesuai standar hotel. Selain itu, Purchasing juga mampu menangani kebutuhan mendadak melalui komunikasi intensif dengan *supplier*, pencarian pemasok alternatif, serta koordinasi dengan Kitchen untuk menentukan substitusi bahan baku apabila diperlukan. Sementara itu, fungsi *controlling* diwujudkan melalui pengawasan kualitas dan kuantitas barang saat penerimaan, evaluasi kinerja *supplier*, serta pengendalian harga melalui sistem *tender* bulanan untuk menjaga pencapaian target *food cost*. Temuan tersebut sejalan dengan teori Terry (2010) mengenai fungsi pelaksanaan dan pengawasan, didukung oleh Nurranto et al. (2023) mengenai pentingnya pemeriksaan barang pada tahap penerimaan, Kumar et al. (2020) terkait *quality assurance*, serta Josiah et al. (2024) yang menyatakan bahwa efektivitas manajemen pengadaan ditentukan oleh kemampuan organisasi memperoleh barang dengan kualitas yang sesuai, jumlah yang tepat, waktu yang cepat, dan biaya yang efisien. Meskipun demikian, penelitian ini juga menemukan hambatan internal berupa keterlambatan *approval* DML oleh Executive Chef serta hambatan eksternal berupa keterbatasan stok *supplier*, fluktuasi harga, keterlambatan pengiriman, dan ketidaksesuaian kualitas barang. Untuk mengatasinya, Purchasing menerapkan koordinasi intensif dengan Kitchen, mempercepat penerbitan *Purchase Order*, menyediakan *supplier* alternatif, melakukan komunikasi aktif dengan pemasok, mengevaluasi kinerja *supplier*, serta berkoordinasi dengan Kitchen dalam menentukan substitusi bahan baku. Hasil ini sejalan dengan temuan Aningsih dan Mulyeni (2024), Mirayani dan Maydiani (2025), Sandy et al. (2022), serta Ryan dan Yuliana (2024) yang menegaskan bahwa keberhasilan pengadaan sangat dipengaruhi oleh koordinasi internal, kemampuan adaptasi terhadap dinamika pasar, dan pengelolaan hubungan yang baik dengan pemasok.

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian, dapat disimpulkan bahwa penerapan fungsi manajemen *POAC* (*Planning, Organizing, Actuating, dan Controlling*) dalam pengadaan barang *Daily Market List* pada *Culinary Department* oleh Purchasing di Hotel A telah berjalan secara sistematis melalui perencanaan kebutuhan berdasarkan *occupancy*, menu, *par level*, dan *food cost*, pembagian tugas yang jelas

antarbagian, pelaksanaan pengadaan sesuai prosedur, serta pengawasan terhadap kualitas, kuantitas, dan harga barang melalui sistem *tender*. Meskipun demikian, proses pengadaan masih menghadapi hambatan internal berupa keterlambatan *approval Daily Market List* oleh *Executive Chef* serta hambatan eksternal yang meliputi keterbatasan stok *supplier*, fluktuasi harga bahan makanan, keterlambatan pengiriman, dan ketidaksesuaian kualitas maupun kuantitas barang, yang berdampak pada kelancaran pemenuhan kebutuhan operasional *Kitchen*. Untuk mengatasi kendala tersebut, Purchasing melakukan komunikasi aktif dengan *Kitchen*, mempercepat penerbitan *Purchase Order*, menyediakan *supplier* alternatif, berkoordinasi dengan *supplier* dan *Kitchen* dalam mencari substitusi bahan baku, serta melakukan evaluasi berkala terhadap kinerja *supplier*. Namun, upaya tersebut belum sepenuhnya mampu menghilangkan hambatan, terutama yang berasal dari faktor eksternal di luar kendali *Purchasing*, sehingga diperlukan peningkatan koordinasi internal dan penguatan manajemen hubungan dengan *supplier* guna mendukung efektivitas proses pengadaan di masa mendatang.

DAFTAR PUSTAKA

- Aningsih, A. T., & Mulyeni, S. (2024). Analisis sistem informasi manajemen pengadaan barang di PT Dymatic Chemicals Indonesia.
- Christy, M., & Rahmawati, P. A. (2022). Analisis sistem pengendalian manajemen pengadaan barang terhadap penjualan di PT XYZ Indonesia.
- Fauzzia, W., Rahmayani, R., & Handayani, R. D. (2022). Peranan standar operasional prosedur dalam meningkatkan kinerja cook di Kitchen Department Hotel Harper Purwakarta by Aston.
- Josiah, T., Riswandi, D. I., & Tukimun. (2024). *Manajemen pengadaan*. Sulus Pustaka.
- Kendenan, A., & Budiman. (2025). Analisis proses penerimaan barang pada PT Pertamina EP Kota Tarakan.
- Miryani, L. P. M., & Maydiani, I. A. P. A. P. (2025). Optimalisasi sistem pengadaan barang pada Evitel Resort Ubud. *Prosiding Seminar Nasional Pengabdian Masyarakat (SENEMA)*.
- Nurranto, H., Estiningsih, W., Mursito, H., Budiarmo, Y. Y., & Saripah. (2023). Evaluasi terhadap prosedur penerimaan dan pengeluaran barang dengan sistem pengendalian internal.
- Rakhman, A. A. (2022). Penyusunan strategi identifikasi kebutuhan barang/jasa. *Jurnal Pengadaan Indonesia*.
- Ritonga, A. I., & Aslami, N. (2024). Penerapan sistem manajemen pengadaan barang di PT Unefeco Kuala Tanjung.
- Ryan, L. A., & Yuliana, L. (2024). Efektivitas strategi pengadaan barang impor dalam industri energi. *Jurnal Semesta Ilmu Manajemen dan Ekonomi*.
- Sandy, S. R. O., Maulida, A., & Anggraini, C. R. (2022). Peran purchasing department dalam pengadaan barang melalui Daily Market List di Hotel 88 Jember.
- Senapathy, Y. (2024, June 14). Procurement management: Definition, importance, functions, process, benefits and how it works. 4PMTI. <https://www.4pmti.com/learn/procurement-management/>
- Sugiyono. (2013). *Metode penelitian kuantitatif, kualitatif, dan R&D*. Alfabeta.
- Suwandi, E., Zidane, Tan Le Xuan, Hendri, & Nelson, A. (2023). Analisis proses dan strategi negosiasi dalam industri manufaktur. *Jurnal Sains dan Teknologi*.
- Syaefudin, F. I. M., Hermansyah, S. V., Pangemanan, S. A., & Siahaan, B. T. (2025). Analisis sistem informasi akuntansi pengadaan barang di kantor BPJS Ketenagakerjaan Cabang Manado.
- Terry, George R. dan Rue, Leslie W. 2010. Dasar – Dasar Manajemen. Jakarta: Bumi Aksara.