

DAFTAR ISI

Halaman Judul	i
Halaman Pernyataan.....	ii
Lembar Persetujuan.....	iii
Lembar Pengesahan.....	iv
Intisari.....	v
<i>Abstract</i>	vi
<i>Motto</i>	vii
Kata Pengantar	viii
Daftar Isi	x
Glossarium	xii
Daftar Gambar.....	xvii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2.Rumusan Masalah	3
1.3.Tujuan Penelitian.....	3
1.4.Manfaat Penelitian.....	3
1.5.Tinjauan Pustaka	4
1.6.Landasan Teori	5
1.7.Metode Penelitian.....	7
1.8.Sistematika Penulisan	9
BAB II GAMBARAN UMUM.....	11
2.1.Lokasi Penelitian.....	11
2.2.Fasilitas, dan Produk Hotel.....	12
2.3.Sejarah Hotel.....	20
2.4. Tujuan, Visi, dan Misi.....	23

2.5.Standar Operasional Pelayanan (SOP)	25
2.6.Struktur Organisasi.....	26
BAB III ANALISIS DAN PEMBAHASAN	30
3.1.1 Analisis Data	30
3.2.1 Pembahasan.....	42
BAB IV PENUTUP	44
4.1.Simpulan	44
4.2.Saran	45
Daftar Pustaka	46
Daftar Narasumber	47

1. *Account Payable* : Bertanggung jawab atas pembayaran hutang hotel kepada *supplier*.
2. *Account Receivable* : Bertanggung jawab atas semua penyiapan tagihan dan melakukan penagihan kepada *agency* atau *tour travel*.
3. *Accounting Department* : Pengelola kas keluar dan kas masuk sehingga terjadi keseimbangan (*balance*).
Pengelolaan kas terjadi karena perputaran transaksi kas yang terjadi di hotel dari transaksi kas keluar untuk membayar hutang hotel kepada para *supplier* dan kas yang masuk dari piutang.
4. *Cost Control* : Bertanggung jawab atas pengendalian biaya-biaya yang dikeluarkan masing-masing *department*, mengecek harga di pasar dan menyetujui pembelian keperluan hotel.
5. *Engineering Department* : Bagian yang bertanggung jawab atas semua pemeliharaan dan perawatan fasilitas hotel dengan tugas merawat dan melakukan perbaikan.
6. *Finance Controller* : Jabatan tertinggi dalam *Accounting Departement* yang bertanggung jawab terhadap semua urusan keuangan hotel, persiapan analisa operasional perusahaan termasuk membuat laporan keuangan hotel.



**PROSES RECEIVING DAN PURCHASING DI ACCOUNTING DEPARTMENTHOTEL HARPER
MANGKUBUMI YOGYAKARTA
BERDASARKAN GOLDEN RULES ARCHIPELAGO INTERNATIONAL**
SHERLY AMELIA F , Carlos Iban, S.S., M.Sc.

UNIVERSITAS
GADJAH MADA | Universitas Gadjah Mada, 2016 | Diunduh dari <http://etd.repository.ugm.ac.id/> | Food and Beverage Departmentterbagi

menjadi dua yaitu *Food and Beverage Product* dan *Food and Beverage Service*.
Food and Beverage Product bertugas menyiapkan makanan dari *dessert, appetizer, main course. Food and Beverage Product* bertanggung jawab atas penentuan baku mutu produk makanan (tampilan makanan, takaran dan alat penghidangnya) serta mutu bahan baku makanan.

8. *Front Office Department* : *Department* yang berfungsi memberikan informasi dan pesan yang ditujukan kepada tamu, operator telepon, penanganan barang tamu, mengatasi keluhan tamu, dan sebagai kasir depan.

9. *General Cashier* : Merupakan kasir yang mempunyai tanggung jawab penuh atas kas masuk dan keluar.

10. *Golden Rules* : Peraturan emas.

11. *Housekeeping Department* : Bertanggung jawab atas kebersihan area hotel dan kamar tamu dengan segala kebutuhannya. *Housekeeping Department* bertugas menyiapkan kamar tamu dan segala kebutuhan kamar yang sesuai dengan Archipelago agar siap untuk di jual.

12. *Human Resources Department* : Bagian yang bertanggung jawab atas masalah sumber daya manusia atau staff dan



<http://etd.repository.ugm.ac.id/>
Karyawan hotel maupun *training* dari proses

perekutan, seleksi, pelatihan, orientasi

penempatan, pemindahan serta penyelesaian

kontrak kerja dengan karyawan.

13. *Housekeeping Department* : Bagian yang bertanggung jawab atas kebersihan area hotel dan kamar tamu dengan segala kebutuhannya. *Housekeeping Department* bertugas menyiapkan kamar tamu dan segala kebutuhan kamar yang sesuai dengan Archipelago agar siap untuk di jual.

14. *Income Audit* : Bertugas mencocokan semua hasil pendapatan hotel.

15. *IT Manager* : Bertanggung jawab atas semua urusan *software* dan urusan teknologi dalam hotel termasuk sistem dalam komputer yang digunakan karyawan.

16. *Purchasing* : Bagian yang bertugas membeli barang keperluan operasional barang dan mencari *supplier*.

17. *Receiving* : Bertugas menerima barang yang masuk ke dalam hotel.

18. *Storekeeper* : Bertanggung jawab atas seluruh barang-barang gudang.

19. *Supplier* : Pemasok/penjual barang-barang pendukung kegiatan usaha.

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Peta Hotel Harper Mangkubumi Yogyakarta	12
Gambar 2.2 Hotel Harper Tampak Depan.....	12
Gambar 2.3 <i>Superior Room</i>	13
Gambar 2.4 <i>Deluxe Room</i>	14
Gambar 2.5 <i>Junior Suite Room</i>	15
Gambar 2.6 Harper <i>Suite Room</i>	16
Gambar 2.7 Harper <i>Ballroom</i>	17
Gambar 2.8 Pakubuana <i>Room</i>	17
Gambar 2.9 Mangkubumi <i>Room</i>	18
Gambar 2.10 <i>Rustik Bistro and Bar</i>	18
Gambar 2.11Kolam Renang	19
Gambar 2.12 Struktur Organisasi di Hotel Harper.....	28
Gambar 2.13 Struktur Organisasi <i>Accounting Department</i>	29
Gambar 3.1 <i>Daily Market List (DML)</i>	33
Gambar 3.2 <i>Purchase Requistion (PR)</i>	34
Gambar 3.3 Timbangan dan mobil <i>supplier</i>	35
Gambar 3.4 Nota Asli.....	36
Gambar 3.5 Nota Kopian Kedua.....	37
Gambar 3.6 <i>Purchase Order (PO)</i>	38
Gambar 3.7 Mobil Pengiriman <i>Supplier Ayam</i>	39



UNIVERSITAS
GADJAH MADA

**PROSES RECEIVING DAN PURCHASING DI ACCOUNTING DEPARTMENTHOTEL HARPER
MANGKUBUMI YOGYAKARTA
BERDASARKAN GOLDEN RULES ARCHIPELAGO INTERNATIONAL**

SHERLY AMELIA F , Carlos Iban, S.S., M.Sc.

Universitas Gadjah Mada, 2016 | Diunduh dari <http://etd.repository.ugm.ac.id/>

Gambar 3.8 Gudang 41

Gambar 3.9 *Store Requisition* 41