

## ABSTRAK

**Anik Fitriani 2017110031. Pengaruh Faktor Rencana Persediaan Bahan Baku Terhadap Persiapan Proses Produksi Makanan di *The Acacia Hotel Jakarta*. Pembimbing Tanjung Prasetyo, SE, MP.**

Persediaan bahan baku makanan merupakan salah satu faktor utama dalam industri perhotelan untuk menunjang kelancaran proses produksi, tidak terkecuali *The Acacia Hotel Jakarta*. Kurangnya persediaan bahan baku makanan akan mengganggu proses produksi makanan yang mengakibatkan hotel kehilangan kesempatan untuk mendapatkan keuntungan. Terhitung dari Januari 2018 sampai Desember 2020 terjadi keluhan pada bagian persiapan proses produksi makanan dengan permasalahan utama keterlambatan penerimaan pesanan bahan baku makanan dari waktu yang diminta. Penelitian bertujuan untuk mengetahui bagaimana faktor rencana persediaan bahan baku, persiapan proses produksi makanan, dan bagaimana pengaruh dari faktor rencana persediaan bahan baku terhadap persiapan proses produksi makanan di *The Acacia Hotel Jakarta*. Metode analisis data yang digunakan adalah deskriptif kuantitatif, analisis regresi linear sederhana, dan uji T. Teknik pengumpulan data yang digunakan adalah kuesioner kepada karyawan *internal The Acacia Hotel Jakarta* yang terkait dengan penelitian persediaan bahan baku dan persiapan proses produksi makanan.

Berdasarkan hasil analisis, menunjukkan bahwa faktor rencana persediaan bahan baku baik, namun terdapat tiga dimensi yang lebih rendah walaupun nilai rata-rata tergolong baik, yaitu dimensi ketepatan jumlah pemakaian bahan baku, ketepatan jenis *item stock*, dan kesesuaian jumlah yang dipesan. Hasil pada persiapan proses produksi makanan baik, namun terdapat dua dimensi yang lebih rendah walaupun nilai rata-rata tergolong cukup baik, yaitu dimensi ketepatan standar resep dan kelengkapan bahan baku yang diminta. Hasil penelitian menunjukkan bahwa faktor rencana persediaan bahan baku berpengaruh positif dan signifikan terhadap persiapan proses produksi makanan di *The Acacia Hotel Jakarta*. Hal yang perlu dilakukan adalah peningkatan pada dimensi yang masih rendah dan kinerja di persediaan bahan baku, dapat dilakukan dengan cara *monitoring stock* barang yang dimiliki secara berkala. Pemantauan tersebut bertujuan untuk mengetahui keadaan terkini dari *stock* yang dimiliki, sehingga dapat dilakukan langkah yang cepat dan tepat jika ada barang yang kurang dan segera melakukan *reorder point*.

**Kata kunci:** Faktor rencana persediaan bahan baku, persiapan proses produksi makanan, *The Acacia Hotel Jakarta*