



© Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

# PROSEDUR PENERIMAAN DAN PENYIMPANAN BAHAN BAKU PADA WINGSTOP KOTA KASABLANKA



**ROSANI**

**NIM : 1905311109**

**POLITEKNIK  
NEGERI  
JAKARTA**

**LAPORAN TUGAS AKHIR**

**HASIL PRAKTEK KERJA LAPANGAN**

Diajukan untuk Melengkapi Persyaratan

Diploma III Politeknik

**PROGRAM STUDI D3 ADMINISTRASI BISNIS  
JURUSAN ADMINISTRASI NIAGA  
POLITEKNIK NEGERI JAKARTA**

**2022**

**Hak Cipta :**

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta



**Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta**

**Hak Cipta :**

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

**POLITEKNIK NEGERI JAKARTA  
JURUSAN ADMINISTRASI NIAGA**

**PROGRAM STUDI DIPLOMA III ADMINISTRASI BISNIS**

**LEMBAR PERSETUJUAN**

Nama : Rosani  
NIM : 1905311109  
Program Studi : Diploma III Administrasi Bisnis  
Judul Laporan Tugas Akhir : Prosedur Penerimaan dan Penyimpanan Bahan Baku pada Wingstop Kota Kasablanka

Depok, 16 Agustus 2022

Pembimbing 1

Pembimbing 2

Titik Purwinarti, S.Sos., M.Pd.  
NIP. 196209121988032003

Restu Jati Saputro, S.Si., M.Sc.  
NIP. 198801142019031005

Mengetahui,

**Ketua Jurusan Administrasi Niaga**



Dr. Dra. Iis Mariam, M.Si.  
NIP. 196501311989032001



- Hak Cipta :**
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
    - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
    - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
  2. Dilarang mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

**POLITEKNIK NEGERI JAKARTA**  
**JURUSAN ADMINISTRASI NIAGA**  
**PROGRAM STUDI DIPLOMA III ADMINISTRASI BISNIS**  
**LEMBAR PENGESAHAN**

Nama : Rosani  
NIM : 1905311109  
Program Studi : Diploma III Administrasi Bisnis  
Judul Laporan Tugas Akhir : Prosedur Penerimaan dan Penyimpanan Bahan Baku pada Wingstop Kota Kasablanka

Telah berhasil dipertahankan di hadapan tim penguji dan diterima sebagai bagian persyaratan yang diperlukan untuk memperoleh gelar Ahli Madya (A.Md) pada Program Studi Diploma III Administrasi Bisnis, Jurusan Administrasi Niaga, Politeknik Negeri Jakarta, pada:

Hari : Jumat  
Tanggal : 12 Agustus 2022  
Waktu : 10.30-11.30 WIB

**TIM PENGUJI**

Ketua Sidang : Titik Purwinarti, S.Sos., M.Pd  
NIP. 196002261989032001  
Penguji I : Taufik Akbar, S.E., M.S.M.  
NIP. 198409132018031001  
Penguji II : Erlyn Rosalina, S.Hum., M.Pd.  
NIP. 198711122019032011

Handwritten signatures of the examiners: Titik Purwinarti, Taufik Akbar, and Erlyn Rosalina.



Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

## KATA PENGANTAR

Puji serta syukur penulis panjatkan kehadirat Allah SWT, karena atas limpahan rahmat dan hidayah-Nya penulis dapat menyelesaikan laporan tugas akhir yang berjudul **“Prosedur Penerimaan dan Penyimpanan Bahan Baku pada Wingstop Kota Kasablanka”** ini.

Penulisan tugas akhir ini dilakukan dalam rangka memenuhi syarat kelulusan untuk mencapai gelar Ahli Madya Jurusan Administrasi Niaga pada Program Studi D3 Administrasi Bisnis Politeknik Negeri Jakarta. Dalam penyusunan, penulis menyadari bahwa tanpa bantuan, bimbingan dan dukungan dari berbagai pihak, sangatlah sulit bagi penulis untuk menyelesaikan laporan tugas akhir ini. Oleh karena itu dengan segala hormat penulis ingin mengucapkan rasa terima kasih sebesar-besarnya kepada:

1. Dr. SC. H. Zainal Nur Arifin, Dip-Ing HTL., M.T., selaku Direktur Politeknik Negeri Jakarta.
2. Dr. Iis Mariam, M.Si. selaku Ketua Jurusan Administrasi Niaga Politeknik Negeri Jakarta 2021- 2025
3. Taufik Akbar, S.E., M.S.M selaku Kepala Program Studi Diploma III Administrasi Bisnis Periode 2021 – 2025 dan sebagai Pembimbing Akademik kelas AB-6C Angkatan 2019.
4. Titik Purwinarti, S.Sos., M. Pd, sebagai Ketua Jurusan Administrasi Niaga Politeknik Negeri Jakarta Periode 2017 – 2021, sekaligus pembimbing materi tugas akhir penulis yang telah bersedia meluangkan waktu dan tenaga untuk membimbing, memeriksa dan memberikan saran dalam penyusunan tugas akhir ini.



**Hak Cipta :**

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

5. Restu Jati Saputro, S.Si., M. Sc. selaku Dosen Pembimbing Teknis yang telah mengarahkan dan membimbing dalam penulisan laporan tugas akhir.
6. Seluruh dosen Jurusan Administrasi Niaga yang telah memberikan ilmu pengetahuan kepada penulis selama masa perkuliahan.
7. Bapak Rizal Jasmin selaku Manajer Operasional Restoran yang telah mengizinkan dan membantu penulis dalam proses pengumpulan data selama melakukan praktek kerja lapangan di Wingstop Kota Kasablanka.
8. Ayah dan Ibu sebagai orang tua yang telah berperan besar dalam mendidik dan selalu mendoakan penulis serta memberikan kasih sayang dengan tulus sehingga penulis dapat tumbuh dan berkembang sampai pada tahap ini.
9. Sahabat, teman kuliah, kerabat kerja dan semua pihak yang tidak bisa penulis sebutkan nama dan peran kontribusinya satu per satu yang telah membantu dalam penyusunan tugas akhir ini.
10. Tidak kurang pentingnya, kepada diri sendiri yang terus berusaha sebaik mungkin dan menyelesaikan laporan tugas akhir ini.

Penulis menyadari bahwa penulisan tugas akhir ini masih terdapat kekurangan dan jauh dari penilaian sempurna. Oleh karena itu, penulis mengharapkan adanya kritik dan saran yang membangun sehingga dapat membantu penulis untuk menyempurnakan laporan tugas akhir ini. Penulis berharap bahwa laporan tugas akhir ini dapat memberikan manfaat bagi penulis maupun pembaca.

Depok, 18 Agustus 2022

Penulis



**Hak Cipta :**

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian , penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumumkkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

## DAFTAR ISI

LEMBAR PERSETUJUAN.....	i
LEMBAR PENGESAHAN .....	ii
TIM PENGUJI.....	ii
KATA PENGANTAR .....	iii
DAFTAR ISI.....	v
DAFTAR GAMBAR.....	vii
DAFTAR LAMPIRAN.....	viii
BAB 1 .....	1
PENDAHULUAN .....	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	3
1.3 Tujuan Penulisan.....	3
1.4 Manfaat Penulisan.....	4
1.5 Metode Pengumpulan Data.....	4
1.6 Metode Analisis Data.....	5
1.7 Sistematika Penulisan .....	6
BAB II.....	7
LANDASAN TEORI.....	7
2.1 Pengertian Prosedur .....	7
2.2 Pengertian Bahan Baku.....	8
2.3 Pengertian Penerimaan Bahan Baku .....	9
2.4 Pengertian Penyimpanan Bahan Baku .....	10
2.5 Aktivitas Utama Gudang.....	11
2.6 Prosedur Penerimaan dan Penyimpanan Bahan Baku .....	13
2.6.1 Prosedur Penerimaan Bahan Baku.....	13
2.6.2 Prosedur Penyimpanan Bahan Baku .....	14
BAB III .....	16
GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN.....	16
3.1 Sejarah Perusahaan PT Wiryamanta Sadina .....	16
3.2 Visi dan Misi Perusahaan.....	17



## © Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

### Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian , penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

3.2.1 Visi Perusahaan.....	17
3.2.2 Misi Perusahaan .....	17
3.3 Logo Perusahaan.....	17
3.4 Struktur Organisasi Perusahaan.....	18
3.5 Deskripsi Tugas Manajemen Operasional Restoran .....	19
BAB IV .....	21
PEMBAHASAN .....	21
4.1 Prosedur Penerimaan dan Penyimpanan Bahan Baku.....	21
4.1.1 Prosedur Penerimaan Bahan Baku.....	21
4.1.2 Prosedur Penyimpanan Bahan Baku.....	29
4.2.1 Kendala Prosedur Penerimaan dan Penyimpanan Bahan Baku .....	36
KESIMPULAN.....	37
5.1 Kesimpulan .....	37
5.2 Saran .....	38

**POLITEKNIK  
NEGERI  
JAKARTA**



Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3.3 1 Logo Wingstop.....	17
Gambar 3.4. 1 Struktur Organisasi Wingstop.....	18
Gambar 4.1.1. 1 <i>Flowchart</i> Penerimaan Bahan Baku Wingstop.....	22
Gambar 4.1.1. 2 Kemasan Utuh dan Sobek.....	24
Gambar 4.1.1. 3 <i>Expired Date</i> Pada Kemasan.....	25
Gambar 4.1.1. 4 Surat Jalan Sesuai PO.....	26
Gambar 4.1.1. 5 Surat Jalan Tidak Sesuai PO.....	27
Gambar 4.1.1. 6 Label <i>Use First</i> .....	28
Gambar 4.1.1. 7 Label <i>Shelf Life</i> .....	28
Gambar 4.1.2. 1 <i>Walkin Freezer</i> .....	29
Gambar 4.1.2. 2 <i>Walkin Chiller</i> .....	30
Gambar 4.1.2. 3 <i>Dry Storage</i> .....	30
Gambar 4.1.2. 4 Suhu Penyimpanan <i>Walkin Chiller</i> dan <i>Freezer</i> .....	31
Gambar 4.1.2. 5 <i>Flowchart</i> Penyimpanan Bahan Baku Wingstop.....	32
Gambar 4.1.2. 6 Troli Barang.....	34
Gambar 4.1.2. 7 Rak Penyimpanan.....	35
Gambar 4.1.2. 8 Label Stok.....	36



## © Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

### Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 .....	39
Lampiran 2 .....	39
Lampiran 3 .....	39
Lampiran 4 .....	39





**Hak Cipta :**

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

## **BAB 1**

### **PENDAHULUAN**

#### **1.1 Latar Belakang**

Berbagai bidang usaha dapat dijalankan oleh masyarakat sesuai dengan maksud dan tujuan individu atau sekelompok organisasi. Salah satunya usaha yang bergerak di bidang pelayanan jasa. Usaha jenis tersebut juga memiliki berbagai tipe sesuai dengan jasa yang ditawarkan. Seperti tipe usaha restoran, yang merupakan bisnis makanan dan minuman. Restoran menyajikan hidangan dan menyediakan tempat untuk menyantap hidangan tersebut. Sektor usaha pariwisata bidang jasa makanan dan minuman ini banyak diminati masyarakat. Sesuai dengan perkembangan zaman, gaya hidup masyarakat yang serba cepat memicu pola bisnis yang berkembang untuk mengikuti minat masyarakat. Kecenderungan tersebut memberikan peluang pasar yang berpotensi bagi para pengusaha bisnis restoran.

Setiap aktivitas bisnis melakukan berbagai jenis kegiatan, seperti administrasi, pemasaran, produksi, penjualan, dan sebagainya. Seperti bisnis lainnya, restoran juga memerlukan kegiatan administrasi. Kegiatan administrasi tersebut dapat menunjang kelancaran operasional restoran yang dijalankan. Pencatatan semua aktivitas bisnis dapat terekam dengan baik, pencatatan seluruh kegiatan operasional dapat direkam baik secara tertulis atau secara digital, diawasi, dan dianalisa sehingga mengurangi risiko terjadi kerugian dan kesalahan. Sebuah bisnis restoran dapat dinilai keberhasilannya dan dapat diprediksi kerugian serta keuntungannya di masa yang akan datang. Administrasi dalam restoran memiliki ruang



## © Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

### Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

lingkup yang luas, seperti pencatatan bahan baku, laporan penjualan, analisa labor, dan masih banyak lagi. Masing-masing dari kegiatan tersebut memerlukan proses perencanaan, pelaksanaan, pengendalian, dan penilaian. Dengan berbagai kegiatan tersebut, dibutuhkan prosedur yang tepat agar bisnis restoran dapat berjalan dengan optimal.

Banyak hal yang menjadi dasar sebuah restoran dijalankan, satu hal penting tersebut adalah tentang bahan baku. Bahan baku merupakan bentuk beban perusahaan yang dikeluarkan secara langsung untuk memproduksi barang dan/atau jasa yang dijual dalam kegiatan bisnis. Restoran Wingstop Kota Kasablanka memiliki 2 (dua) jenis bahan baku, yaitu *COGS (Cost of Goods Sold)* dan *Non-COGS (Non Cost of Goods Sold)*. Bahan baku tersebut dikelola secara terperinci dan optimal sehingga dapat dihasilkan produk yang maksimal. Banyaknya bahan baku yang dimiliki restoran Wingstop Kota Kasablanka, mengharuskan pengendalian yang baik agar operasional restoran dapat berjalan dengan efektif. Maka dari itu, dibutuhkan prosedur yang tepat untuk mengendalikan bahan baku tersebut. Mulai dari penerimaan, pencatatan, penyimpanan, pengawasan, dan penilaian. Prosedur yang tepat dibuat dengan penyesuaian standar ketahanan dan pengelolaan bahan baku.

Berdasarkan latar belakang di atas, penulis tertarik untuk mengetahui lebih jauh prosedur yang berlaku pada PT Wiryamanta Sadina (WINGSTOP), serta membahas dan menuangkannya dalam bentuk tugas akhir dengan judul **“Prosedur Penerimaan dan Penyimpanan Bahan Baku pada Wingstop Kota Kasablanka”**.

**Hak Cipta :**

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian , penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

## 1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang dijabarkan di atas, rumusan masalah dalam penulisan laporan tugas akhir ini di antaranya sebagai berikut:

- a. Bagaimana Prosedur Penerimaan dan Penyimpanan Bahan Baku pada Wingstop Kota Kasablanka?
- b. Apa saja kendala yang dihadapi saat Penerimaan dan Penyimpanan Bahan Baku pada Wingstop?

## 1.3 Tujuan Penulisan

Penulisan tugas akhir ini bermaksud untuk memberikan informasi dan data terkait Prosedur Penerimaan dan Penyimpanan Bahan Baku pada Wingstop Kota Kasablanka. Penulis berharap laporan tugas akhir ini mencapai tujuan yang diinginkan, sebagai berikut:

- a. Untuk mengetahui dan memahami Prosedur Penerimaan dan Penyimpanan Bahan Baku pada Wingstop Kota Kasablanka.
- b. Untuk mengetahui apa kendala saat pelaksanaan Penerimaan dan Penyimpanan Bahan Baku pada Wingstop Kota Kasablanka.



**Hak Cipta :**

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian , penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

#### 1.4 Manfaat Penulisan

Penulisan tugas akhir ini diharapkan dapat memberi manfaat bagi berbagai pihak. Adapun manfaat penulisan tugas akhir ini sebagai berikut:

- a. Bagi penulis, penulisan tugas akhir ini adalah sebagai salah satu cara penulis untuk mengimplementasikan dan membandingkan teori yang didapat selama di bangku kuliah dengan pelaksanaannya di Wingstop Kota Kasablanka, khususnya terkait Prosedur Penerimaan dan Penyimpanan Bahan Baku di Restoran.
- b. Bagi instansi, penulisan tugas akhir ini diharapkan dapat menjadi bahan evaluasi serta solusi atas kendala dalam pelaksanaan administrasi restoran, sehingga dapat membantu efisiensi dan efektivitas pelaksanaan pencatatan restoran di masa yang akan datang.
- c. Bagi pembaca, khususnya mahasiswa Administrasi Niaga Program Studi Administrasi Bisnis. Penulisan tugas akhir ini diharapkan dapat memberikan wawasan, pengetahuan serta pembelajaran mengenai bidang administrasi dan juga sebagai bahan acuan referensi untuk tugas akhir bagi yang akan mengambil judul yang sama selanjutnya.

#### 1.5 Metode Pengumpulan Data

Metode pengumpulan data yang dilakukan oleh penulis untuk mendapatkan bahan serta data yang diperlukan dalam penyusunan laporan tugas akhir ini adalah sebagai berikut:

- a. Metode Observasi

Yaitu metode pengumpulan data atau informasi yang dilakukan dengan cara mengadakan pengamatan secara langsung pada saat



**Hak Cipta :**

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian , penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

Praktek Kerja Lapangan (PKL) di bagian administrasi manajemen pada restoran Wingstop Kota Kasablanka. Penulis terlibat secara langsung dengan objek penelitian yang merupakan sumber bahan dan data dalam penulisan tugas akhir ini.

b. Metode Wawancara

Yaitu metode pengumpulan data dengan cara melakukan tanya jawab dengan Manajer Restoran untuk mengetahui dan mendapatkan penjelasan mengenai Prosedur Penerimaan dan Penyimpanan Bahan Baku Restoran pada Wingstop Kota Kasablanka.

c. Metode Dokumentasi

Yaitu metode pengumpulan data dengan melakukan pencatatan informasi serta data dan salinan dokumen yang berhubungan dengan administrasi inventaris bahan baku restoran untuk melengkapi dan mendukung data-data yang diperoleh.

### 1.6 Metode Analisis Data

Metode analisis data yang dipilih penulis untuk penyusunan laporan tugas akhir ini adalah metode deskriptif kualitatif. Dalam hal ini, penulis menjelaskan serta menggambarkan secara sistematis mengenai permasalahan yang berkaitan dengan Prosedur Administrasi Restoran sehingga data dan informasi yang diperoleh, dipilih, dan diolah kemudian dianalisis berdasarkan teori untuk mendapatkan deskripsi terkait Prosedur Penerimaan dan Penyimpanan Bahan Baku di Wingstop Kota Kasablanka untuk disusun menjadi bentuk laporan tugas akhir.



**Hak Cipta :**

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian , penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

## 1.7 Sistematika Penulisan

Untuk memudahkan pembaca, maka penulis akan menguraikan garis besar laporan tugas akhir sebagai berikut:

### **Bab I : Pendahuluan**

Bab ini menguraikan tentang latar belakang, rumusan masalah, tujuan penulisan, manfaat penulisan, metode pengumpulan data, metode analisis data, dan sistematika penulisan.

### **Bab II : Landasan Teori**

Bab ini menjelaskan teori-teori yang menjadi landasan dan pedoman untuk pembahasan serta penulisan pada laporan tugas akhir ini.

### **Bab III : Gambaran Umum Perusahaan**

Bab ini memberikan informasi mengenai profil perusahaan, tentang perusahaan, sejarah perusahaan, logo perusahaan, visi dan misi serta nilai perusahaan, dan struktur organisasi dan deskripsi pekerjaan.

### **Bab IV : Pembahasan**

Bab ini menguraikan secara rinci mengenai Prosedur Penerimaan dan Penyimpanan Bahan Baku Restoran, kendala yang dihadapi dan bagaimana solusi atas hambatan dalam pelaksanaan Prosedur Penerimaan dan Penyimpanan Bahan Baku pada PT Wiryamanta Sadina (WINGSTOP) Kota Kasablanka.

### **Bab V : Penutup**

Bab ini merupakan penutup yang didalamnya menguraikan kesimpulan mengenai hasil pembahasan dalam laporan tugas akhir ini.



## © Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

### Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

**Gambar 4.1.1. 6**

Label *Use First* Wingstop



Sumber: Wingstop Indonesia, 2022

PIC penerima barang selanjutnya akan menempelkan label *shelf life* bahan baku sesuai dengan ketentuan rentang waktu penyimpanan. Seperti pada Gambar 4.1.1.7, “*thawed/received*” menunjukkan tanggal kedatangan barang, “*ready to use*” berarti tanggal pemakaian untuk produksi, dan “*expired*” merupakan tanggal kadaluarsa barang. Penerimaan bahan baku dari *supplier* hendaknya dibatasi dari pukul 08.00–16.00 WIB.

**Gambar 4.1.1. 7**

Label *Shelf Life* Wingstop

Thawed Received	:	:
Ready to Use	:	:
Expired	:	:

Sumber: Wingstop Indonesia, 2022



**Hak Cipta :**

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

#### 4.1.2 Prosedur Penyimpanan Bahan Baku

Setelah dilakukan kegiatan penerimaan barang oleh PIC Wingstop dengan pihak *supplier*, kemudian barang yang sudah diterima akan disimpan di tempat penyimpanan. Wingstop Kota Kasablanka memiliki 3 (tiga) area tempat penyimpanan barang. Tempat penyimpanan barang tersebut sesuai dengan suhu standar yang dibutuhkan tiap bahan baku, yaitu sebagai berikut:

- a. *Freezer*, dengan suhu penyimpanan  $-12^{\circ}\text{C}$  sampai dengan  $-18^{\circ}\text{C}$  yang digunakan untuk menjaga ketahanan kondisi ayam dalam keadaan beku serta dapat bertahan dalam waktu yang lama. Seperti pada Gambar 4.1.2.1.

**Gambar 4.1.2. 1**

*Walkin Freezer* Wingstop



Sumber: Wingstop Kota Kasablanka, 2022

- b. *Walk in Chiller*, dengan suhu penyimpanan  $1^{\circ}\text{C}$  sampai dengan  $4^{\circ}\text{C}$  yang digunakan untuk tempat proses mencairkan bahan baku beku sebelum diolah menjadi produk makanan. Selain itu juga, untuk



## © Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

### Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

penyimpanan sayuran dan makanan pendukung lainnya agar tetap terjaga kesehatannya. Seperti pada Gambar 4.1.2.2.

**Gambar 4.1.2. 2**

*Walkin Chiller Wingstop*



Sumber: Wingstop Kota Kasablanka, 2022

c. *Dry Storage*, dengan suhu ruang penyimpanan yang digunakan untuk menyimpan *dry goods*. Seperti pada Gambar 4.1.2.3.

**Gambar 4.1.2. 3**

*Dry Storage Wingstop*



Sumber: Wingstop Kota Kasablanka, 2022



**Hak Cipta :**

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

Ketentuan penyimpanan bahan baku yang berlaku di Wingstop Kota Kasablanka adalah sebagai berikut:

- a. Penyimpanan dan penanganan bahan baku harus dapat mencegah kontaminasi, kerusakan, penurunan kualitas, atau tidak sesuai dengan persyaratan kualitas
- b. PIC penerima barang harus memiliki kapasitas yang mencukupi untuk penyimpanan secara rapi dan teratur termasuk pemisahan yang diperlukan. Pembagian penempatan penyimpanan ditentukan sesuai prosedur yang ada.
- c. Pertimbangan utama dalam penyimpanan bahan baku adalah suhu, mengingat bahwa beberapa bahan baku mencantumkan persyaratan suhu penyimpanan dari pabrik pembuat. Seperti pada Gambar 4.1.2.4.

**Gambar 4.1.2. 4**

Suhu Walkin Chiller dan Freezer



Sumber: Wingstop, 2022

- d. Gudang harus bebas dari hewan pengerat dan kutu/serangga selama penyimpanan bahan baku. Gudang harus selalu dalam keadaan kering dan terpelihara dengan baik.
- e. Gudang harus memiliki *temperature profile* yang mengacu pada SOP yang berlaku. Temperatur gudang dikontrol setiap hari dengan



**Hak Cipta :**

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

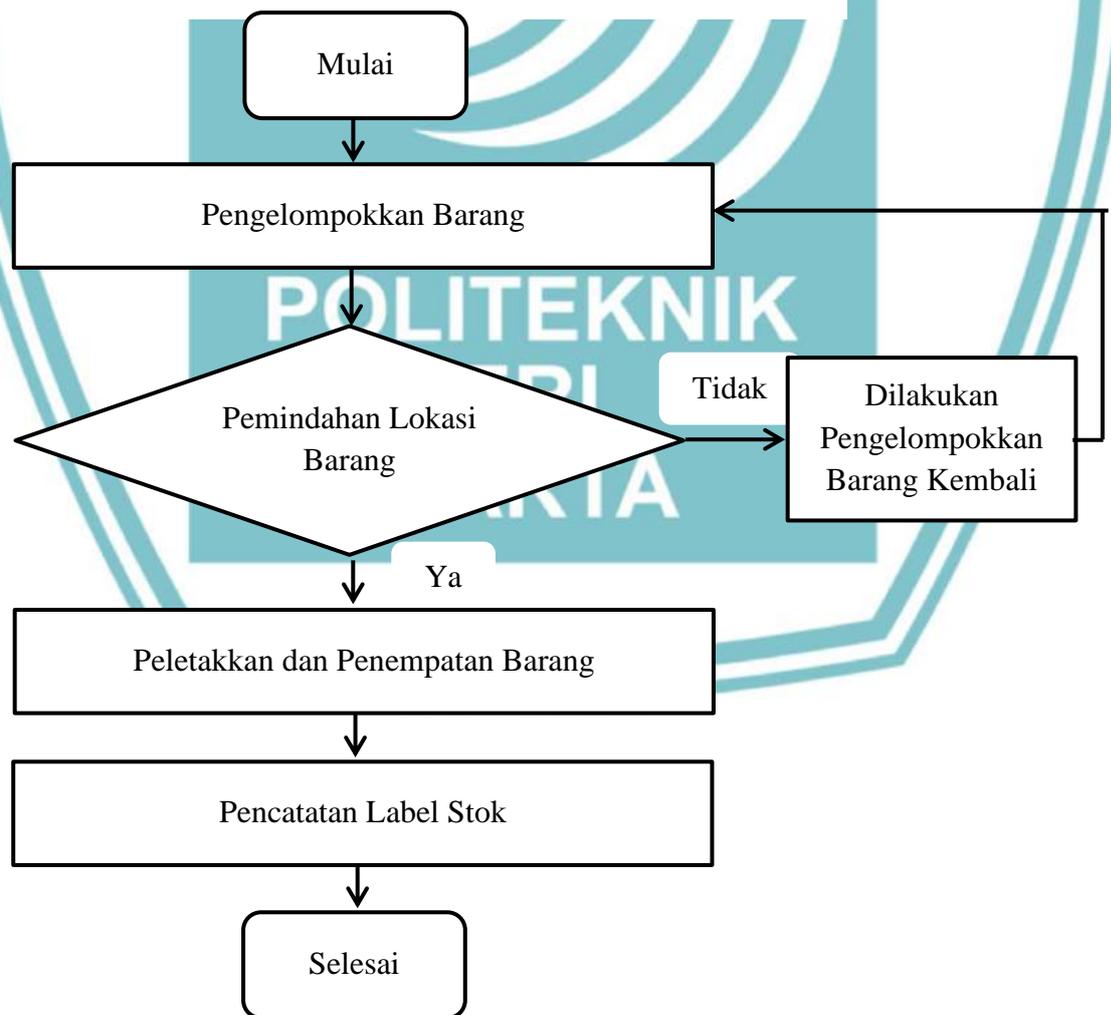
melakukan pencatatan suhu harian setiap memulai operasional, seperti pada Lampiran 4.

- f. Bahan baku harus diletakkan di atas palet atau palet kayu atau rak yang dapat dengan mudah untuk dibersihkan dan diletakkan di gudang/ruang penyimpanan.

Berikut ini digambarkan *flowchart* yang berisi keterangan mengenai prosedur penyimpanan bahan baku di Wingstop Kota Kasablanka, yang dapat dilihat pada Gambar 4.1.2.5.

**Gambar 4.1.2. 5**

*Flowchart* Prosedur Penyimpanan Bahan Baku Wingstop



Sumber: Data Diolah, 2022



## © Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

### Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

Penjelasan prosedur penyimpanan bahan baku adalah sebagai berikut:

a. Pengelompokkan barang berdasarkan kategori ketentuan penyimpanan bahan baku. Pengelompokkan kategori sebagai berikut:

- 1) Penyimpanan pada *walkin freezer*, untuk kategori bahan baku beku yang membutuhkan ketahanan suhu  $-12^{\circ}\text{C}$  sampai  $-18^{\circ}\text{C}$
- 2) Penyimpanan pada *walkin chiller*, untuk kategori bahan baku yang membutuhkan ketahanan suhu  $1^{\circ}\text{C}$  sampai  $4^{\circ}\text{C}$ . Pada penyimpanan tersebut dapat juga dilakukan proses *thawing* atau pencairan bahan baku beku padat menjadi cair sehingga dapat digunakan untuk produksi. Selain itu, *walkin chiller* merupakan tempat penyimpanan bahan baku berupa sayuran dan minuman agar dapat dilindungi mutu dan kualitasnya.
- 3) Penyimpanan pada *dry storage*, untuk kategori bahan baku kering. Suhu penyimpanan tersebut adalah suhu ruang dengan kisaran  $0^{\circ}\text{C}$ - $20^{\circ}\text{C}$ .

b. Pemindahan lokasi barang menuju tempat penyimpan menggunakan alat bantu berupa troli. Selain mempermudah dalam pemindahan barang, troli juga berfungsi untuk menjaga keutuhan kemasan bahan baku saat proses pemindahan barang. Sehingga, dapat mengurangi resiko kerusakan pada barang. Seperti pada Gambar 4.1.2.6.



## © Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

### Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

**Gambar 4.1.2. 6**

Troli Barang



Sumber: Wingstop Kota Kasablanka, 2022

- c. Peletakkan dan penempatan barang disusun dengan rapi dengan sistem FIFO. Penyusunan disesuaikan pada tiap rak penyimpanan yaitu diurutkan berdasarkan berat dan ringannya bahan baku. Semakin berat bahan baku, maka diletakkan dibagian bawah rak seperti karung beras, *buttersub* atau lemak nabati pengganti minyak goreng, kontainer ayam, dan beberapa bahan baku berat lainnya. Sedangkan untuk rak bagian atas disimpan bahan baku ringan, seperti sayuran, gelas plastik, saus, dan beberapa bahan baku ringan lainnya. Setiap rak penyimpanan dipastikan memiliki tinggi dengan kisaran 170cm–180cm dan jarak antara rak bawah dengan lantai tidak kurang dari 15 cm. Seperti pada Gambar 4.1.2.7.



**Hak Cipta :**

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

**Gambar 4.1.2. 7**

Rak Penyimpanan



Sumber: Wingstop Kota Kasablanka, 2022

- d. Pencatatan stok dilakukan dengan manual. Pencatatan stok dengan manual adalah pencatatan stok menggunakan label yang ditempel pada tiap kontainer penyimpanan. Label stok tertera tanggal penerimaan, tanggal pemakaian untuk produksi, dan tanggal kadaluarsa. Selain itu, label stok juga membantu PIC penerima barang untuk mengetahui informasi *update* terkait stok yang tersedia pada tiap kontainer. Kemudian melakukan proses *input* data penerimaan barang pada formulir seperti pada Lampiran 3. Barang yang telah diterima dicatat pada *stock label* yang tersedia beserta dengan detail kuantitas, tanggal penerimaan, dan tanggal kadaluarsa. Seperti pada Gambar 4.1.2.8



**Hak Cipta :**

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

**Gambar 4.1.2. 8**

Label Stok



Sumber: Wingstop Kota Kasablanka, 2022

#### 4.2.1 Kendala Prosedur Penerimaan dan Penyimpanan Bahan Baku

Adapun kendala-kendala yang dihadapi dalam pelaksanaan penerimaan bahan baku oleh PIC penerima barang di Wingstop Kota Kasablanka adalah sebagai berikut:

- a. Jumlah Kuantitas Barang Tidak Sesuai PO  
Ketidaktepatan dari pihak *supplier* pada saat menyiapkan pesanan menyebabkan barang yang dikirim tidak sesuai dengan barang yang telah dipesan, seperti kuantitas barang yang diterima tidak sesuai dengan pesanan yang tertulis dalam PO. Hal tersebut mengakibatkan operasional restoran terhambat. Bahan baku yang seharusnya dapat digunakan untuk produksi menjadi kekurangan stok bahan baku.
- b. Kualitas Tidak Memenuhi Kualifikasi Ketentuan  
Kelalaian dari pihak *supplier* yang terjadi pada saat pengiriman barang hingga peletakkan barang saat proses penerimaan, mengakibatkan kerusakan pada kemasan bahan baku. Kualitas barang yang dipesan tidak memenuhi kualifikasi sesuai dengan ketentuan prosedur penerimaan barang restoran Wingstop.



Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

## BAB V

### KESIMPULAN

#### 5.1 Kesimpulan

Berdasarkan pembahasan pada Bab IV, serta hasil pengamatan mengenai prosedur penerimaan dan penyimpanan bahan baku yang diterapkan di Wingstop Kota Kasablanka maka penulis dapat menyimpulkan beberapa hal sebagai berikut:

- a. Prosedur penerimaan bahan baku pada Wingstop Kota Kasablanka sudah berjalan dengan baik dan benar sesuai dengan ketentuan dan syarat yang telah ditetapkan. Hal ini diawali dengan proses kedatangan barang dari penyuplai, pengecekan suhu kendaraan dan kondisi fisik kemasan barang, pemeriksaan kuantitas barang terhadap surat jalan atau PO, penerimaan barang dengan mengisi *form* yang tersedia, kemudian pemindahan lokasi bahan baku untuk selanjutnya dilakukan proses penyimpanan bahan baku. Pada kegiatan penyimpanan bahan baku di Wingstop Kota Kasablanka sudah berjalan dengan baik dan benar sesuai dengan ketentuan dan syarat yang telah ditetapkan. Hal ini diawali dengan proses pengelompokkan barang sesuai dengan standar ketahanan suhu, pemindahan lokasi barang ke tempat penyimpanan barang, peletakkan barang di rak penyimpanan dengan memperhatikan FIFO, selanjutnya pencatatan stok label pada kontainer penyimpanan.
- b. Adapun kendala yang dialami oleh Wingstop adalah kuantitas barang yang tidak sesuai dengan pemesanan dan kualitas barang yang tidak memenuhi kualifikasi standar ketentuan Wingstop Indonesia.



**Hak Cipta :**

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

## 5.2 Saran

Berdasarkan aktivitas yang telah dilakukan oleh Wingstop Kota Kasablanka yaitu penerimaan dan penyimpanan bahan baku, penulis dapat memberikan saran sebagai berikut:

### a. Jumlah Kuantitas Barang Tidak Sesuai PO

Menindaklanjuti ke pihak Gudang Pusat PT Wiryamanta Sadina melalui email dengan menyertakan surat jalan yang diterima dari *supplier* dan surat pesanan berupa PO untuk perbandingan jumlah kuantitas yang dipesan dengan yang diterima. Sebaiknya pihak *supplier* melakukan pengecekan final oleh PIC penanggung jawab gudang sebelum dilakukan pengepakan bahan baku yang selanjutnya dikirim ke Wingstop. Dengan demikian, dapat meminimalisir kuantitas barang yang tidak sesuai dengan PO.

### b. Kualitas Tidak Memenuhi Kualifikasi Ketentuan

Menindaklanjuti ke pihak Gudang Pusat PT Wiryamanta Sadina melalui email dengan menyertakan surat jalan yang diterima dari *supplier*, surat pesanan berupa PO, dan lampiran foto kerusakan kemasan sebagai bukti pelaporan terhadap Gudang Pusat PT Wiryamanta Sadina. Untuk selanjutnya dapat dilakukan pernyataan keluhan atas kelalaian pihak *supplier* kepada Gudang Pusat Wingstop Indonesia yang selanjutnya direkap dan dijadikan evaluasi untuk penilaian vendor terhadap kontrak kerja sama dengan pihak *supplier*.



**Hak Cipta :**

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

## DAFTAR PUSTAKA

### BUKU DAN E-BOOKS

- Abdillah, Leon. 2021. *Proses Bisnis Pengadaan*, Medan: Yayasan Kita Menulis.
- Budiharjo, M. 2014. *Panduan Praktis Menyusun SOP*, Cetakan 1. Jakarta: Raih Asa Sukses.
- Waters, Donald. 2015. *Inventory Control and Management*, Second Edition. Chichester: John Wiley Ltd.
- Hasibuan, Abdurrozzaaq. dkk. 2021. *Manajemen Logistik dan Supply Chain Management*, Medan: Yayasan Kita Menulis.
- Rosilawati, Ina. 2013. *Memahami dan Terampil Melakukan Prosedur Administrasi*. Jakarta: PT Multi Kreasi Satudelapan.
- Utojo, Hertin Indira. 2019. *Manajemen Pengadaan Barang dan Jasa*, Yogyakarta: CV Budi Utama.
- Wani, Yudi Arima. dkk. 2019. *Manajemen Operasional Penyelenggaraan Makanan Massal*, Edisi Revisi. Malang: UB Press.
- Wijaya, Andi. Dkk. 2022. *Manajemen Operasi Produksi*, Medan: Yayasan Kita Menulis

### JURNAL

- Bestari, Buni. 2019. *Analisis Pemborosan (Waste) Pada Aktivitas Penerimaan Barang di Gudang Sparepart*. PT Gramedia, (1):7
- Mahyudin, Suradi. 2018. *Pentingnya Komunikasi Receiving Dengan Purchasing Saat Penerimaan Barang*. 9 (1):75
- Maulina. 2015. *Pengendalian Persediaan Bahan Baku Kulit Pada PT Brodo Ganesha*. 7 (1):13
- Paskhalis, Enggar. 2017. *Analisis Pengendalian Persediaan Bahan Baku Guna Meminimalkan Biaya Persediaan Pada Dunkin Donuts Manado*. 6 (3):4

Wijaya, Darma dan Roy Irawan. 2018. *Prosedur Administrasi Penjualan Bearing Pada Usaha Jaya Teknika Jakarta Barat*. 16 (1):26-27



## © Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

### Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta





## © Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

### Lampiran 1

#### Daftar Pertanyaan Wawancara

- a. Bagaimana Prosedur Penerimaan dan Penyimpanan Bahan Baku pada Wingstop Kota Kasablanka?
- b. Apa saja kendala yang dihadapi saat pelaksanaan Prosedur Penerimaan dan Penyimpanan Bahan Baku pada Wingstop?



#### Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta



## Ⓒ Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

### Lampiran 2

### Daftar Bahan Baku COGS dan Non COGS

#### Bahan Baku COGS

Material type	Material Number	Deskripsi Material	Base Unit Measure	Quantity	Quantity
DRY	100000168	AQUA (24X600 ML)	PC		
DRY	100000165	ASIAN ATOMIC (10X1 KG)	PC		
DRY	100000135	ASIAN SPICE SAUCE (10X1 KG)	PC		
DRY	100000229	AYAM PANGGANG SEASONING (20X500 G)	PC		
DRY	100000129	BARBEQUE SAUCES (10X1 KG)	PC		
DRY	100000164	BERAS 25 KG	KG		
FROZEN	100000221	BONELESS WING PCS (24X50 PCS)	PC		
DRY	100000192	BREADER (2X12.5 KG)	KG		
DRY	100000194	BUTTER SUB 18 KG	KG		
CHILLER	100000146	BUTTON MUSHROOM (KG)	KG		
DRY	100000142	CAJUN SEASONING (10X500 GR)	PC		
CHILLER	100000167	CARROT LOCAL (KG)	PC		
CHILLER	100000122	CELERY IMPORT (KG)	KG		
CHILLER	100000223	CHEESE SAUCE (20X500 G)	PC		
FROZEN	100000140	CHICKEN STRIP (12X1 KG)	KG		
FROZEN	100000220	CHICKEN WING PCS (24X24 PCS)	PC		
DRY	100000230	CHILI SACHET LOGO WS (1X 1000 PCS)	PC		
FROZEN	100000116	CHOCO MELT (48X85 GR)	PC		
DRY	100000195	CHOCOLATE DIPPING SAUCE (12X750 ML)	PC		
FROZEN	100000180	CHURROS (12X30X30 GR)	PC		
FROZEN	100000188	CHURROS (1X24 PCS)	PC		
DRY	100000181	CINNAMON SUGAR (20X500 GR)	PC		
DRY	100000132	CLEAR CUP 12OZ (10X50 PCS)	PC		
DRY	100000158	CO2 25KG	PC		
DRY	100000148	CO2 8KG	PC		
DRY	100000166	COCA COLA 10L	PC		
DRY	100000174	COCA COLA PET (12X250 ML)	PC		
DRY	100000110	COLD CUP 16OZ (20X50 PCS)	PC		
DRY	100000246	COLD CUP 16OZ RAMADHAN	PC		
DRY	100000199	CUP PORTION 25 ML + LID (24X50 PCS)	PC		
DRY	100000196	CUP PORTION 35ML+LID (1X1200 PCS)	PC		
CHILLER	100000123	DRIED PARSLEY (KG)	KG		
DRY	100000149	FANTA STRAWBERRY 10L	PC		
FROZEN	100000185	FF SKIN ON S12 W77 13,6 KG	KG		
DRY	100000250	FLAVOR BOX RAMADHAN	PC		
DRY	100000105	FOOD LINER (1X3000 PCS)	PC		
DRY	100000131	FRENCH FRIES SEASONING (10X1 KG)	PC		
FROZEN	100000177	FRZ LIQUID WHOLE EGG (10X2 KG)	PC		
DRY	100000117	GRATED GARLIC (10X1 KG)	PC		
DRY	100000162	HEALTH TODAY SYRUP GREEN APPLE 750 ML	PC		
DRY	100000126	HEALTH TODAY SYRUP MANGO (2 LTR)	PC		
DRY	100000163	HEALTH TODAY SYRUP MINT 750 ML	PC		
DRY	100000127	HEALTH TODAY TEA EARL GREY (200 GR)	PC		
DRY	100000169	HONEY MUSTARD (12X1 KG)	PC		
DRY	100000111	HOT CUPS 8OZ (20X50 PCS)	PC		
DRY	100000159	HOT SAUCE (20X1 KG)	PC		
CHILLER	100000150	ICEBERG LETTUCE (KG)	KG		
CHILLER	100000152	JAPANESE CUCUMBER (KG)	KG		
DRY	100000124	KEWPIE SPICY TOMATO DRESSING (6X1 LTR)	PC		
DRY	100000172	LA COSTENA PICKLED JALAPENO (6X2800 GR)	PC		
DRY	100000130	LEMON PEPPER SEASONING (10X1 KG)	PC		
DRY	100000237	LEMON TEA 10L	PC		
DRY	100000187	LID COLD CUP 16OZ NOCROSS (1X2000 PCS)	PC		
DRY	100000157	LID FLAT 12OZ (10X50 PCS)	PC		
DRY	100000112	LID HOT CUP 8OZ (1X1000 PCS)	PC		
DRY	100000134	LID SOUP 12OZ (1X500 PCS)	PC		
DRY	100000118	LIPTON BREAKFAST (6X25 PCS)	PC		

#### Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta



## © Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

### Bahan Baku *Non* COGS

Nama Outlet :		[WS Kokas]	
NO	Item Name	UOM	Stock On hand
1	Label Thawing 3,5X2,5CM	PCS	2
2	LABEL "USE FIRST"	PCS	3
3	TRASH LINER BIG	CTN	1
4	PLASTIC BAG LARGE	CTN	2
5	Handle Bag Brown Uk. 28 x 15 x28 cm	CTN	25
6	Nobla Liquid Cleaner	CTN	1
7	Soft Care Plus H4 Hand Wash	CTN	1
8	Viorra Hand Sanitizer Liquid 5L	PCS	2
9	Suma Grill D9 Carbon Cleaner	CTN	3
10	SANITIZER TEST STRIP	PCS	2
11	LIVI EVO SMART TOWEL MULTIFOLD 150's	CTN	1
12	LIVI EVO S. D. TOILET CORE SINGLE ROLLS	CTN	1
13	LIVI EVO LUNCHEON MG WHITE FULL EMBOSSED 100S	CTN	1
14	POLYMORPH HEAVY DUTY 30X32 BLUE	PACK	4
15	POLYMORPH HEAVY DUTY 30X32 PINK	PACK	3
16	GLOVE PLASTIC	CTN	3
17	TOOTHPICK	PACK	1
18	MAGNESOL XL-40 LB	CTN	1
19	WRAPPING FILM	PACK	1
20	Thermal (65gsm/62m) 50 pcs/ctn	CTN	1
21	Taking Order Card	PACK	2
22	TRANSP SPOON PLASTIC	CTN	2
23	TRANSP FORK PLASTIC	CTN	1
24	TRANSP SUNDAE SPOON	PACK	1
25	FILTER PAPER ENVELOPES	CTN	2
26	TALI KOOR 5mm WARNA HITAM	PACK	2

#### Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta



Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

Lampiran 3

Formulir Penerimaan Bahan Baku

Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

FORMULIR PEMERIKSAAN BARANG DATANG



Mar-22

NO.	TANGGAL	NAMA PRODUK	NO POL/SUBAT JALAN	NAMA PRODUSEN	NAMA SUPPLIER	NEGARA ASAL	HALAL BK	QUANTITY	KONDISI KEAMASAN	KONDISI KEMUNDURAN	SUHU	TERIMA	EXP. DATE	PIC
1	04/02/2022	CHIEN WINGS	3800003549	PT KIAT ANANDA	PT KIAT ANANDA	INA	MUI	62AK	BAIK (tutup, tidak rusak, belai BAIK (beresh, tidak becampor d-12	TERIMA	05/09/2023	SEFTIAN		
2		BONELESS WINGS	3700023829	PT COCA - COLA	PT COCA - COLA	INA	MUI	22AK	BAIK (tutup, tidak rusak, belai BAIK (beresh, tidak becampor d-12	TERIMA	08/09/2023	SEFTIAN		
3		LEMON TEA 10 L		PT WIGUNA ALAM PESSADA	PT WIGUNA ALAM PESSADA	INA	MUI	4CV	BAIK (tutup, tidak rusak, belai BAIK (beresh, tidak becampor d-12	TERIMA	02/09/2023	SEFTIAN		
4		LETTUCE		PT WIGUNA ALAM PESSADA	PT WIGUNA ALAM PESSADA	INA	MUI	1KG	BAIK (tutup, tidak rusak, belai BAIK (beresh, tidak becampor d-12	TERIMA	-	SEFTIAN		
5		RED CABBAGE	5000101797	PT WIGUNA ALAM PESSADA	PT WIGUNA ALAM PESSADA	INA	MUI	1KG	BAIK (tutup, tidak rusak, belai BAIK (beresh, tidak becampor d-12	TERIMA	-	SEFTIAN		
6		CARROT LOCAL		PT WIGUNA ALAM PESSADA	PT WIGUNA ALAM PESSADA	INA	MUI	1KG	BAIK (tutup, tidak rusak, belai BAIK (beresh, tidak becampor d-12	TERIMA	-	SEFTIAN		
7		ONION CHAMPIGNON		PT WIGUNA ALAM PESSADA	PT WIGUNA ALAM PESSADA	INA	MUI	5KG	BAIK (tutup, tidak rusak, belai BAIK (beresh, tidak becampor d-12	TERIMA	-	SEFTIAN		
8		ONION RINGS	37000230835	PT INDOGUNA UTAMA	PT INDOGUNA UTAMA	INA	MUI	3CTN	BAIK (tutup, tidak rusak, belai BAIK (beresh, tidak becampor d-12	TERIMA	02/09/2024	SEFTIAN		
9		KEVPIE	37000230833	PT INDOGUNA UTAMA	PT INDOGUNA UTAMA	INA	MUI	3CTN	BAIK (tutup, tidak rusak, belai BAIK (beresh, tidak becampor d-12	TERIMA	21/04/2024	SEFTIAN		
10		FF SKIN ON 13,6 KG	37000230834	PT INDOGUNA UTAMA	PT INDOGUNA UTAMA	INA	MUI	4CTN	BAIK (tutup, tidak rusak, belai BAIK (beresh, tidak becampor d-12	TERIMA	22/09/2024	SEFTIAN		
11		GREEN TEA	3700023832	PT CAHAYA INTI	PT CAHAYA INTI	INA	MUI	1CV	BAIK (tutup, tidak rusak, belai BAIK (beresh, tidak becampor d-25	TERIMA	11/05/2024	SEFTIAN		
12		LEMONADE		PT CAHAYA INTI	PT CAHAYA INTI	INA	MUI	1CV	BAIK (tutup, tidak rusak, belai BAIK (beresh, tidak becampor d-25	TERIMA	11/05/2024	SEFTIAN		
13		BEFAS 23KG		PT CAHAYA INTI	PT CAHAYA INTI	INA	MUI	1CV	BAIK (tutup, tidak rusak, belai BAIK (beresh, tidak becampor d-25	TERIMA	21/09/2022	SEFTIAN		
14		HONEY MUSTARD		PT CAHAYA INTI	PT CAHAYA INTI	INA	MUI	3CV	BAIK (tutup, tidak rusak, belai BAIK (beresh, tidak becampor d-25	TERIMA	12/10/2022	SEFTIAN		
15		LA COSTENA PICKLED ALARENO		PT CAHAYA INTI	PT CAHAYA INTI	INA	MUI	2CV	BAIK (tutup, tidak rusak, belai BAIK (beresh, tidak becampor d-25	TERIMA	15/09/2022	SEFTIAN		
16		CALIN SEASONING		PT CAHAYA INTI	PT CAHAYA INTI	INA	MUI	1PAIL	BAIK (tutup, tidak rusak, belai BAIK (beresh, tidak becampor d-25	TERIMA	12/01/2023	SEFTIAN		
17		STUP GREEN APPLE		PT CAHAYA INTI	PT CAHAYA INTI	INA	MUI	5PC	BAIK (tutup, tidak rusak, belai BAIK (beresh, tidak becampor d-25	TERIMA	10/09/2023	SEFTIAN		
18		STUP MINT		PT CAHAYA INTI	PT CAHAYA INTI	INA	MUI	5PC	BAIK (tutup, tidak rusak, belai BAIK (beresh, tidak becampor d-25	TERIMA	11/04/2023	SEFTIAN		
19		BGG SAUCE		PT CAHAYA INTI	PT CAHAYA INTI	INA	MUI	3PC	BAIK (tutup, tidak rusak, belai BAIK (beresh, tidak becampor d-25	TERIMA	12/01/2023	SEFTIAN		
20	05 March 2022	TERYAKI SAUCE		PT CAHAYA INTI	PT CAHAYA INTI	INA	MUI	1CV	BAIK (tutup, tidak rusak, belai BAIK (beresh, tidak becampor d-25	TERIMA	12/01/2023	SEFTIAN		
21		MANGSO HABANERO ASUCE		PT CAHAYA INTI	PT CAHAYA INTI	INA	MUI	3CV	BAIK (tutup, tidak rusak, belai BAIK (beresh, tidak becampor d-25	TERIMA	12/01/2023	SEFTIAN		
22		ASIAN SPICE SAUCE		PT CAHAYA INTI	PT CAHAYA INTI	INA	MUI	2CV	BAIK (tutup, tidak rusak, belai BAIK (beresh, tidak becampor d-25	TERIMA	12/01/2023	SEFTIAN		
23		CUNAMON SUGAR	3800003612	WHIKS	WHIKS	INA	MUI	1PC	BAIK (tutup, tidak rusak, belai BAIK (beresh, tidak becampor d-25	TERIMA	30/11/2022	SEFTIAN		
24		HOT SAUCE		WHIKS	WHIKS	INA	MUI	1CV	BAIK (tutup, tidak rusak, belai BAIK (beresh, tidak becampor d-25	TERIMA	09/12/2022	SEFTIAN		
25		GRATED GARLIC		WHIKS	WHIKS	INA	MUI	3PC	BAIK (tutup, tidak rusak, belai BAIK (beresh, tidak becampor d-25	TERIMA	01/04/2023	SEFTIAN		
26		SHORTENING		WHIKS	WHIKS	INA	MUI	11CV	BAIK (tutup, tidak rusak, belai BAIK (beresh, tidak becampor d-25	TERIMA	10/01/2023	SEFTIAN		
27		NATA CRISPY		WHIKS	WHIKS	INA	MUI	1PC	BAIK (tutup, tidak rusak, belai BAIK (beresh, tidak becampor d-25	TERIMA	11/11/2023	SEFTIAN		
28		BREADER		WHIKS	WHIKS	INA	MUI	8CV	BAIK (tutup, tidak rusak, belai BAIK (beresh, tidak becampor d-25	TERIMA	12/12/2022	SEFTIAN		
29		BUTTER SUB FLUVA 18 KG		WHIKS	WHIKS	INA	MUI	1CV	BAIK (tutup, tidak rusak, belai BAIK (beresh, tidak becampor d-25	TERIMA	24/01/2023	SEFTIAN		
30		CHOCOLATE DIPPING SAUCE		WHIKS	WHIKS	INA	MUI	7PC	BAIK (tutup, tidak rusak, belai BAIK (beresh, tidak becampor d-25	TERIMA	02/02/2023	SEFTIAN		
31		CHILLIE SACHET LOGO		WHIKS	WHIKS	INA	MUI	2CV	BAIK (tutup, tidak rusak, belai BAIK (beresh, tidak becampor d-25	TERIMA	08/09/2023	SEFTIAN		
32		CHEESE SAUCE 20/50GR		WHIKS	WHIKS	INA	MUI	2CV	BAIK (tutup, tidak rusak, belai BAIK (beresh, tidak becampor d-25	TERIMA	15/11/2023	SEFTIAN		
33		BUTTON MUSHROOM	3700023860/5000102277	RETTANI	PT WIGUNA ALAM PESSADA	INA	MUI	5KG	BAIK (tutup, tidak rusak, belai BAIK (beresh, tidak becampor d-12	TERIMA	29/09/2022	SEFTIAN		
34	06 March 2022	BUTTON MUSHROOM	3700023861/5000102278	RETTANI	PT DELTA ADIB DISTRIBUTI	INA	MUI	10 KG	BAIK (tutup, tidak rusak, belai BAIK (beresh, tidak becampor d-12	TERIMA	13/04/2022	INDRI		
35		KEVPIE	3700024489/5000103842	PT INDOGUNA UTAMA	PT INDOGUNA UTAMA	INA	MUI	3CV	BAIK (tutup, tidak rusak, belai BAIK (beresh, tidak becampor d-12	TERIMA	21/09/2023	INDRI		
36		ONION RINGS	3700024470/5000103843	PT INDOGUNA UTAMA	PT INDOGUNA UTAMA	INA	MUI	4CV	BAIK (tutup, tidak rusak, belai BAIK (beresh, tidak becampor d-12	TERIMA	31/09/2023	INDRI		
37		FRIES	3700024488/5000103841	PT INDOGUNA UTAMA	PT INDOGUNA UTAMA	INA	MUI	5CV	BAIK (tutup, tidak rusak, belai BAIK (beresh, tidak becampor d-12	TERIMA	20/04/2022	INDRI		
38	13/03/2022	CHOCOMELT	3700024487/5000103844	PT SUKANDA DIAVA	PT SUKANDA DIAVA	INA	MUI	1CV	BAIK (tutup, tidak rusak, belai BAIK (beresh, tidak becampor d-12	TERIMA	07/09/2022	INDRI		
39		MUSHROOM	3800023785/5000103847	WHIKS	PT DELTA ADIB DISTRIBUTI	INA	MUI	2PC	BAIK (tutup, tidak rusak, belai BAIK (beresh, tidak becampor d-12	TERIMA	-	INDRI		
40		MINT STUP	3700024577/5000104133	PT MACROCENTRA NIAGABO	PT MACROCENTRA NIAGABO	INA	MUI	6CV	BAIK (tutup, tidak rusak, belai BAIK (beresh, tidak becampor d-12	TERIMA	05/09/2023	INDRI		
41		CHURROS		PT MACROCENTRA NIAGABO	PT MACROCENTRA NIAGABO	INA	MUI	4CV	BAIK (tutup, tidak rusak, belai BAIK (beresh, tidak becampor d-12	TERIMA	02/09/2023	INDRI		
42						INA	MUI							



## © Hak Cipta milik Poli

### Lampiran 4

### Gambar *Temperature Profile*

#### Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

Opening Shift : _____		Closing Shift : _____			
Date: _____	TIME	8:00			
ATKIN calibration 0 °C ( ± 1 °C )	TIME	9:00	13:00	17:00	21:00
<b>HOT HOLDING PRODUCTS</b>	°C				
Hot Cheddar Cheese Sauce	60				
Hot Beverage	85				
Hot Water 3Comp Sink	43				
<b>COOKED PRODUCTS</b>	°C				
Bone-in Chicken	93				
Boneless Wings	85				
Boneless Strips	85				
<b>COLD HOLDING PRODUCTS</b>	°C				
Vegetables Preparation	1 - 3				
Bone In Chicken	1 - 4				
Boneless Wings	1 - 4				
Boneless Strips	1 - 4				
Cold Beverage	1 - 4				
<b>EQUIPMENTS</b>	°C				
# 1 Fryer ( Dari Bombardier )	176				
# 2 Fryer	176				
# 3 Fryer	176				
# 4 Fryer	176				
# 5 Fryer	176				
Cheese Warmer	70				
Under counter Chiller ( FOH )	1 - 4				
Reach in / Under counter Chiller ( Bombardier )	1 - 4				
Walk In Chiller / Upright Chiller ( 1 )	1 - 4				
Upright Chiller ( 2 )	1 - 4				
Under counter chiller ( Gunner )	1 - 4				
Under counter chiller ( Salad Bar )	1 - 4				
Top Cooler ( Bila ada )	1 - 4				
Under Counter / Reach in Freezer ( Fries )	-12 to -18				
Walk In Freezer / Upright Freezer	-12 to -18				
Setiap 4 Jam	TIME	9:00	13:00	17:00	21:00
Sauce Pan ( Bersihkan dan Ganti bila perlu )					
Tossing Bowl ( Bersihkan dan Ganti bila perlu )					
Change Sanitation Water ( In Sink )					