

ABSTRAK

Penelitian ini dilatarbelakangi oleh ketidakterediaan bahan makanan yang mudah rusak/*perishable* di Kemangi kitchen, Hyatt Regency Yogyakarta yang mengalami masalah dalam pemesanan permintaan bahan makanan melalui formulir *Purchase Requisition* di Kemangi kitchen, sehingga masalah tersebut menghambat kelancaran operasional. Oleh karena itu, penelitian ini dilakukan untuk mengevaluasi cara pemesanan bahan makanan mentah atau *perishable* dan mekanisme pemesanan, permintaan serta penggunaan bahan *perishable* tersebut seperti yang terjadi pada saat peneliti melakukan penelitian. *Purchase Requisition* yang diteliti terbatas pada bahan *perishable* yang digunakan sebagai bahan makanan di Kemangi kitchen Hyatt Regency Yogyakarta. Pada penelitian ini, metode penelitian yang digunakan adalah metode penelitian kualitatif dan teknik pengumpulan data melalui observasi dan wawancara di Hyatt Regency Yogyakarta. Penelitian ini diharapkan dapat memberi masukan bagi hotel agar di kemudian hari mekanisme permintaan, pemesanan, maupun penggunaan khususnya bahan *perishable* dapat efektif di semua seksi di Kemangi Kitchen sesuai dengan kebutuhan, terdokumentasi dan tercatat dengan baik, dengan tujuan akhir biaya yang dikeluarkan oleh hotel juga lebih efektif dan efisien.

Kata Kunci : Bahan Makanan, *Purchase Requisition*, Bahan *Perishable*.