

## ABSTRAK

---

Peneletian ini membahas tentang penyediaan bahan baku yang ada di Hotel Savoy Homann Bandung. Industri perhotelan merupakan salah satu mata rantai dalam jaringan industri pariwisata. Fungsi utama usaha perhotelan ialah untuk memberikan pelayanan kepada tamu berupa tempat tinggal, atau tempat menginap yang bersifat sementara. Salah satu layanan didalam hotel yakni pelayanan menyediakan makan dan minuman. Permintaan makanan dan minuman ditunjang dengan ketersediaan bahan baku (store). Diperlukan pengendalian bahan baku yang benar dalam keberlangsungan operasional *kitchen*. Hotel Savoy Homann merupakan salah satu hotel yang terkenal di Asia Tenggara dan menjadi hotel yang berkesempatan untuk menjadi tempat persinggahan atau menginap delegasi-delegasi Konferensi Asia Afrika sejak tahun 1955. Berdasarkan pengalaman penulis selama melaksanakan *On Job Training* menunjukkan bahwa prosedur penerimaan barang yang dilakukan *receiver* masih kurang baik dan Hotel Savoy Homann kurang memperhatikan kualitas dan kuantitas penerimaan bahan baku, sehingga permintaan *kitchen* kurang terpenuhi yang menyebabkan terhambatnya operasional penyediaan makanan dan minuman. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui dan menganalisis departemen *purchasing* dan peninjauan mengenai bahan makanan yang diterima di Savoy Homann Hotel. Metode penelitian yang digunakan adalah observasi dan studi pustaka mengenai prosedur penerima barang dengan analisis deskriptif. Dilaksanakannya penulisan ini bertujuan menjadi referensi dalam langkah perbaikan untuk pihak-pihak terkait didalamnya.

Kata kunci: Bahan baku, purchasing, kitchen