

**RANCANGAN SISTEM INFORMASI OPERASIONAL
TERHADAP PENGENDALIAN DAN PENANGANAN
MUTU DAGING SAPI DI *CATERING X***

TESIS

OLEH

**HARI MINANTYO
NIM : 8112407009**

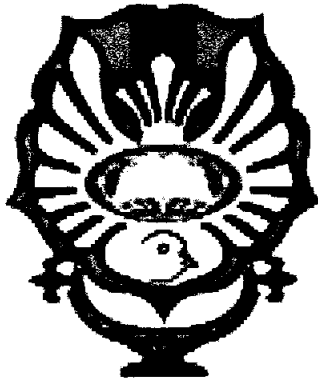


No. INDUK	2020 / 09
TGL TERIMA	06. 11. 2009
Buku KABEH	MM
No. BUKU	
KE	

**UNIVERSITAS KATOLIK WIDYA MANDALA SURABAYA
PROGRAM PASCASARJANA
PROGRAM MAGISTER MANAJEMEN
AGUSTUS 2008**

RANCANGAN SISTEM INFORMASI OPERASIONAL TERHADAP
PENGENDALIAN DAN PENANGANAN MUTU DAGING SAPI
DI *CATERING X*

TESIS
Diajukan kepada
Universitas Katolik Widya Mandala
Untuk memenuhi persyaratan
Gelar Magister Manajemen



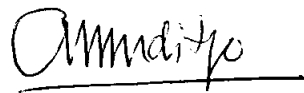
OLEH :
HARI MINANTYO
NPM : 8112407009

PROGRAM STUDI MAGISTER MANAJEMEN
PROGRAM PASCASARJANA
UNIVERSITAS KATOLIK WIDYA MANDALA
SURABAYA
2008

PERNYATAAN ORISINALITAS

Saya menyatakan dengan sesungguhnya bahwa tesis ini adalah tulisan saya sendiri, dan tidak ada gagasan atau karya ilmiah siapapun yang saya ambil secara tidak jujur. Bahwa semua gagasan dan karya ilmiah yang saya kutip telah saya lakukan sejalan dengan etika dan kaidah penulisan ilmiah.

Surabaya, 14 Agustus 2008

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Hari Minantyo', with a horizontal line drawn underneath it.

(Hari Minantyo)

8112407009

LEMBAR PERSETUJUAN
(I)

Tesis berjudul Rancangan Sistem Informasi Operasional Terhadap Pengendalian dan Penanganan Mutu Daging Sapi di Catering X yang ditulis dan diajukan oleh Hari Minantyo dengan nomer pokok mahasiswa 8112407009 telah disetujui untuk diuji.

Surabaya, 29 Juli 2008
Pembimbing

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Daniel', with a long horizontal stroke extending to the right.

(Dr. rer. pol. Debby Ratna Daniel, Ak)

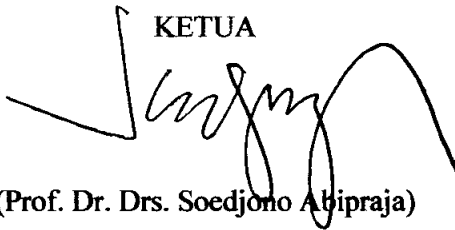
LEMBAR PERSETUJUAN
(II)

Tesis berjudul Rancangan Sistem Informasi Operasional Terhadap Pengendalian dan Penanganan Mutu Daging Sapi di *Catering X* yang ditulis dan diajukan oleh Hari Minantyo dengan nomer pokok mahasiswa 8112407009 telah diuji dan dinilai oleh Panitia Penguji Program Magister, Program Pascasarjana Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya.

Pada 14 Agustus 2008

Panitia Penguji

KETUA



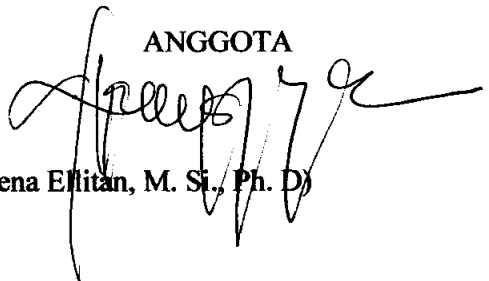
(Prof. Dr. Drs. Soedjono Abipraja)

SEKRETARIS



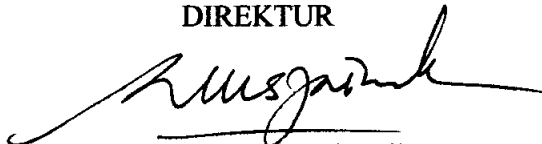
(Dr. rer. pol. Debby Ratna Daniel, Ak)

ANGGOTA



(Lena Ellitan, M. Si., Ph. D)

PROGRAM PASCASARJANA
DIREKTUR



(Prof. Dr. Wuri Soedjatmiko)

UCAPAN TERIMA KASIH

UCAPAN TERIMA KASIH

Puji syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa atas berkat, kasih, kemurahan, rahmat dan anugerahNya, penulis dapat menyelesaikan tesis ini sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Magister Manajemen dari program Pascasarjana Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya.

Suatu kesempatan yang berharga bagi penulis untuk dapat melanjutkan dan menyelesaikan pendidikan Magister Manajemen di Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya dan melakukan penelitian tentang rancangan sistem informasi operasional terhadap pengendalian dan penanganan daging sapi di *Catering X* Surabaya untuk penyusunan tesis ini, sehingga penulis berkesempatan untuk menambah dan mengembangkan pola pikir dan wawasan serta mampu mengetahui praktek yang terjadi di lapangan dan beberapa kendala yang dihadapi untuk penerapan beberapa teori serta penyesuaian yang perlu dilakukan di lapangan.

Penulis menyadari dalam menyelesaikan tesis ini tidak akan berhasil tanpa dukungan doa, bimbingan, dukungan moral, pengarahan, motivasi serta informasi dari berbagai pihak, oleh karena itu penulis ingin menyampaikan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada:

1. Prof. Dr. J. S. Ami Soewandi, Apt, selaku Rektor Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya
2. Prof. Dr. Wuri Soedjatmiko, selaku Direktur Akademik Magister Manajemen Pascasarjana Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya

3. Drs. Ec. Ferry Pawitra, Ak, selaku Wakil Direktur Akademik Magister Manajemen Pascasarjana Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya
4. Prof. Dr. Drs. Soedjono Abipraja, selaku ketua dewan penguji dan dosen pengajar untuk mata kuliah metodologi penelitian yang telah meluangkan waktunya untuk membimbing dan menyempurnakan susunan kalimat dalam tesis ini.
5. Dr. rer. pol. Debby Ratna Daniel, Ak, selaku pembimbing, sekretaris dewan penguji dan dosen pengajar untuk mata kuliah *Management Information Systems* yang telah meluangkan banyak waktunya untuk memberikan bimbingan, pengarahan, motivasi dan dukungan doa dalam menyelesaikan tesis ini.
6. Lena Ellitan, M. Si., Ph. D, selaku dewan penguji tesis yang telah meluangkan waktunya untuk membimbing dan menyempurnakan tesis ini.
7. Prof. Drs. Ec. V. Hengky Supit, Ak, selaku anggota dewan penguji proposal dan dosen pengajar untuk mata kuliah marketing manajemen yang telah meluangkan waktunya untuk membimbing dan menyempurnakan proposal tesis ini.
8. Finolita, S.S., Maria Margaretha Novi, A.Md., bapak Heri selaku staff administrasi, seluruh petugas perpustakaan dan semua dosen Pascasarjana Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya yang telah membagikan ilmu, serta memberikan bimbingan.

9. Pimpinan dan staff *Catering X* Surabaya yang bersedia meluangkan waktu dan memberikan tempat serta kesempatan dalam mengadakan penelitian kami.
10. Pimpinan THM dan staff Universitas Ciputra Surabaya, tempat kami bekerja, yang memberikan kesempatan untuk menyelesaikan program Pascasarjana di Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya.
11. Orang tua kami yang selalu memberikan doa restu demi kelancaran kuliah.
12. Rekan-rekan kerja THM di Universitas Ciputra Surabaya yang menempuh kuliah dan selalu bekerja sama dalam menyelesaikan tugas kuliah.
13. Seluruh mahasiswa Magister Manajemen Pascasarjana Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya khususnya angkatan XV.
14. Jimmy Dimas Indra Seno, MM, yang selalu memberikan dorongan untuk menyelesaikan program Pascasarjana.
15. Pieter Ellianda yang selalu memberikan motivasi dalam menyelesaikan program Pascasarjana di Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya.
16. Bapak Ibu dari GKJW Rungkut khususnya kelompok 8 yang memberikan dorongan dan semangat.

Akhir kata harapan penulis semoga tesis ini membawa pujian, hormat serta kemuliaan hanya bagi nama-Nya, sehingga nama Tuhan semakin dipermuliakan melalui kehidupanku. Selain itu juga bermanfaat bagi pembaca untuk memperluas wawasan dan pengetahuan tentang rancangan sistem informasi manajemen sesuai dengan perkembangan di era globalisasi. Amin.

RINGKASAN

RINGKASAN

Makanan merupakan sumber utama dalam tubuh manusia untuk kebutuhan akan zat-zat gizi. Makanan yang dikonsumsi akan memenuhi kebutuhan zat-zat gizi dalam tubuh.

Untuk menghindari kesalahan-kesalahan dalam proses penanganan daging sapi ini diperlukan suatu sistem informasi operasional data berupa langkah-langkah mulai daging sapi yang baru datang dari *supplier* hingga daging sapi ini siap untuk diolah oleh petugas dapur maupun dalam proses penyimpanannya.

Penerapan dalam proses kerja dengan mengacu adanya sistem informasi operasional yang ada akan menunjang kelancaran kerja dan mencegah atau mengendalikan beberapa tingkat kesalahan dalam proses kerja, sehingga dengan mengendalikan beberapa kesalahan ini akan mendapatkan suatu hasil yang bermutu berdasarkan standar operasional proses yang ada yang didukung dengan adanya standar *HACCP*.

Untuk menghasilkan mutu barang yang berkualitas dalam suatu perusahaan, maka dibutuhkan proses yang selalu dipantau mulai penerimaan bahan datang dari *supplier*, pengecekan kualitas bahan, kuantitas bahan, jenis bahan, penanganan bahan hingga menjadi bahan yang siap untuk digunakan. Standar kualitas merupakan suatu patokan atau acuan yang harus diikuti oleh seseorang dalam melakukan pekerjaan untuk mendapatkan hasil yang bermutu atau berkualitas.

Kegiatan dalam menerapkan kualitas utama dalam proses operasional penerimaan dan penanganan bahan daging sapi yang berjalan setiap hari adalah *inspeksi* atau pengontrolan yang dilakukan secara terus-menerus. Produk dan jasa harus selalu diperiksa agar sesuai dengan standar-standar yang ditetapkan dan agar bahan-bahan yang rusak dapat disisihkan. Pemeriksaan bahan daging sapi selama diproses penanganan oleh bagian penerimaan bahan atau pada proses penanganan daging sapi oleh petugas *butcher* juga menghindarkan *catering* dari hal-hal yang tidak diinginkan.

Sistem Informasi Manajemen berbasis komputer mengandung arti bahwa komputer memainkan peranan penting dalam sebuah sistem informasi manajemen. Secara teori, penerapan sebuah Sistem Informasi Manajemen memang tidak harus menggunakan komputer dalam kegiatannya. Tetapi pada prakteknya (pada era sekarang), tidak mungkin sistem informasi manajemen yang sangat kompleks itu dapat berjalan dengan baik jika tanpa adanya komputer. Sistem Informasi Manajemen yang akurat dan efektif, dalam kenyataannya selalu berhubungan dengan istilah komputer-based atau pengolahan informasi yang berbasis pada komputer.

Struktur *database* adalah cara mengorganisasikan data dengan tujuan agar dalam proses pengolahan data menjadi efisien untuk diimplementasikan ke dalam sistem manajemen *database*. Dalam proses pelaksanaan operasional, suatu organisasi bisnis tetap memerlukan cara untuk menangani masalah-masalah manajerial dengan menggunakan database. Untuk mempermudah proses tersebut diperlukan sebuah cara

untuk menghubungkan beberapa kelompok data tanpa harus menelusuri *record* data secara keseluruhan.

Sistem Informasi Operasional merupakan sumber data yang berisi informasi-informasi tentang data proses penanganan suatu pekerjaan. Dalam sistem informasi operasional selalu terdapat suatu pendekatan prosedur dan pendekatan komponen. Pendekatan prosedur di dalam sistem informasi itu terdapat suatu data prosedur-prosedur yang harus dilakukan dengan benar, sedangkan dalam pendekatan komponen setiap sistem informasi di dalamnya terdapat kumpulan-kumpulan komponen atau data yang saling mempunyai hubungan antara satu dengan yang lainnya dalam suatu kesatuan untuk mencapai tujuan tertentu.

Dalam industri *Food and Beverage* telah tersedia sebuah sistem pengendalian. *HACCP (Hazard Analysis Critical Control Points)* merupakan suatu konsep pendekatan yang sistematis terhadap identifikasi dan penilaian bahaya dan resiko yang berkaitan dengan penanganan daging sapi untuk mendapatkan hasil yang sesuai dengan standar berkualitas sebelum bahan makanan tersebut diolah menjadi produk makanan yang berkualitas dan aman untuk dikonsumsi. Hal mendasar yang harus dilakukan oleh para praktisi adalah mencari kesamaan dari masing-masing sistem, dilihat dari filosofi persyaratan standarnya. Pengertian titik kritis harus diinterpretasikan bukan semata untuk keamanan pangan, tetapi juga bagi penurunan mutu secara keseluruhan. Sistem *HACCP* tidak mengubah iklim dan suasana yang telah dibangun dan berjalan baik di unit usaha.

Untuk menghasilkan suatu barang yang berkualitas diperlukan suatu sistem informasi pengendalian. Kualitas daging sapi ini harus mengikuti standar yang sudah ditetapkan yaitu Standar Nasional Indonesia (SNI) tentang kualitas daging sapi yang sudah dikeluarkan oleh pemerintah di Indonesia, standar ini harus dilaksanakan agar tidak menyalahi peraturan, yang jika dilanggar akan berakibat fatal dan akan mengganggu sistem operasional yang lain. Dengan berpedoman pada standar yang sudah ada maka kebutuhan pelanggan juga akan terpenuhi.

Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif dengan mengevaluasi, mendiskripsikan dan membuat rancangan tentang rancangan sistem informasi operasional dalam menangani daging sapi di *Catering X*.

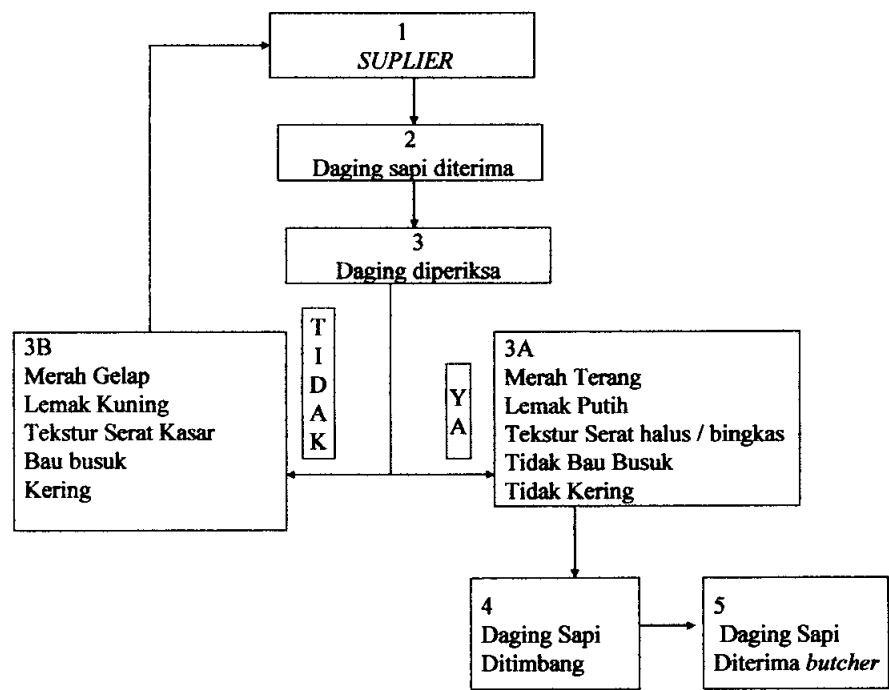
Metode Penelitian Kualitatif (Sugiyono, 2007 : 9) adalah ” metode penelitian yang digunakan untuk meneliti pada obyek yang alamiah, di mana peneliti adalah sebagai instrumen kunci, teknik pengumpulan datanya dilakukan secara triangulasi (gabungan), analisis datanya bersifat induktif/kualitatif, dan hasil penelitiannya lebih menekankan makna ”.

Sedangkan Metode Penelitian Kualitatif Deskriptif (Kuncoro, 2003 : 6) adalah ” melakukan pengumpulan data untuk diuji hipotesis atau menjawab pertanyaan mengenai status terakhir dari subyek penelitian ”.

Dengan mengerti macam-macam kualitas atau mutu daging sapi berdasarkan peraturan yang sudah ditetapkan, petugas akan dimudahkan dalam memilih serta menangani daging sapi tersebut sebelum diolah. Hal ini akan sangat membantu

mengurangi tingkat pemborosan dalam penggunaan pemakaian bahan dan bisa membantu untuk menekan biaya yang berhubungan dengan pembelian daging.

Kegiatan dalam menerapkan kualitas utama dalam proses operasional penerimaan dan penanganan bahan daging sapi yang berjalan setiap hari adalah *inspeksi*. Produk dan jasa harus selalu diperiksa agar sesuai dengan standar yang ditetapkan dan agar bahan-bahan yang rusak dapat disisihkan. Pemeriksaan bahan daging sapi selama diproses penanganan oleh bagian penerimaan bahan atau pada proses penanganan daging sapi oleh petugas *butcher* juga menghindarkan *catering* dari hal-hal yang tidak diinginkan.

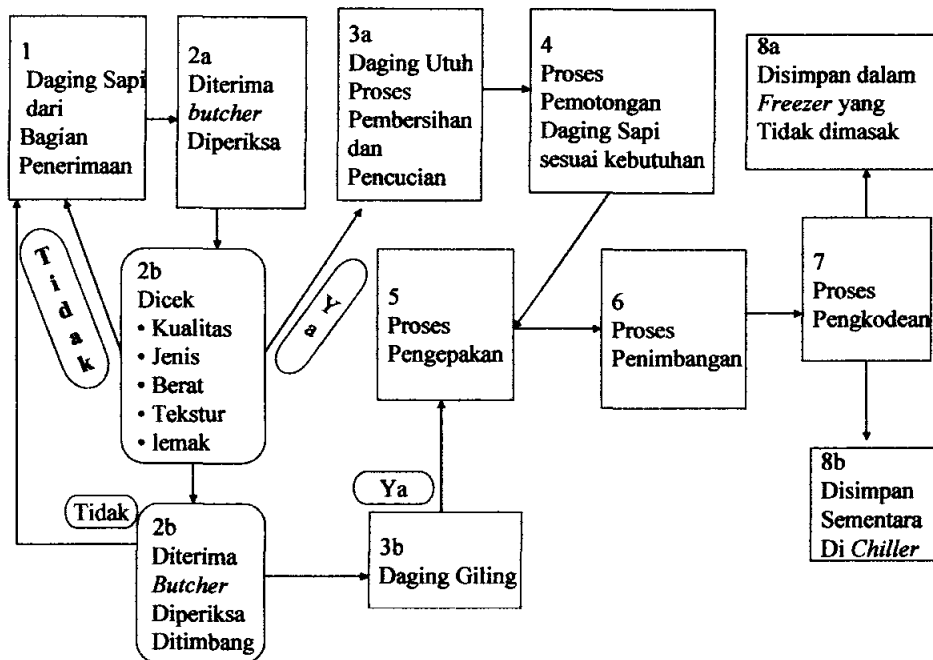


Gambar 5.2. : Alur Proses Penerimaan Daging Sapi
Sumber : Hasil Olahan 2008

dibersihkan lemak yang masih menempel kemudian dicuci, dipotong sesuai kebutuhan, ditimbang, diserahkan pada bagian pengolahan. Untuk daging sapi giling yang baru keluar dari *freezer* harus dibiarkan dalam suhu ruangan, setelah mencair ditimbang, diserahkan pada bagian pengolahan. Untuk daging sapi yang baru keluar dari *freezer* dan sudah dalam bentuk potongan harus dibiarkan dalam suhu ruangan hingga mencair, baru ditimbang dan diserahkan pada bagian pengolahan.

Untuk daging sapi yang disimpan di *chiller* dan belum dipotong, setelah dikeluarkan langsung dibersihkan lemaknya yang masih menempel pada daging, dicuci bersih, dipotong-potong sesuai dengan kebutuhan, ditimbang, diserahkan pada bagian pengolahan. Daging sapi yang dikeluarkan dari *chiller* sudah dipotong-potong langsung ditimbang, diserahkan pada bagian pengolahan. Daging sapi giling yang dikeluarkan dari *chiller* langsung ditimbang sesuai dengan kebutuhan, diserahkan pada bagian pengolahan.

Daging sapi yang segar yang tidak mengalami proses penyimpanan langsung dibersihkan lemaknya, dicuci, dipotong-potong sesuai dengan kebutuhan, ditimbang, diserahkan pada bagian pengolahan.



Gambar 5.4. : Standar Operasional Prosedur Penanganan Daging Sapi di Butcher

Sumber : Hasil Olahan 2008

Daging sapi diterima dari bagian penerimaan bahan (1) oleh petugas *butcher* (2a) untuk diperiksa. Jika daging sesuai dengan kriteria, maka langsung dibersihkan dari lemaknya dan dicuci (3a), dipotong sesuai dengan kebutuhan (4), dibungkus (5), ditimbang beratnya (6), diberi kode tanggal, berat, jenis dagingnya (7). Daging dimasukkan *freezer*, apabila akan disimpan lama (8a) atau dimasukkan *chiller* bila hanya disimpan sementara (8b). Jika daging yang diterima oleh petugas *butcher* ternyata tidak sesuai dengan kriteria (2b), maka harus dikembalikan langsung pada bagian penerimaan daging (1) untuk minta dikembalikan pada *supplier*.

Untuk daging sapi yang dipesan sudah digiling (2b), setelah diterima dari bagian penerimaan langsung diperiksa (3b), jika sudah sesuai dengan pesanan langsung dibungkus (5), ditimbang (6), diberi label dengan jelas (7) daging disimpan dalam *freezer* apabila tidak langsung dipakai (8a), tetapi kalau disimpan sementara dimasukkan *chiller* (8b). Sedangkan daging sapi giling yang diterima oleh petugas *butcher* tidak sesuai dengan kriteria (2b), maka langsung dikembalikan pada bagian penerimaan bahan (1) untuk dikembalikan pada *supplier*.

ABSTRACT

ABSTRACT

Food becomes the main source in people's body for nutritious need. Therefore, people can do daily activities. Food which is consumed contains nutrients can be obtained from many kinds of food materials either plants or animals.

Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) is the production controlling system in food industry, the process which is used to determine the potential dangerous spots that appear in food industry and offer management system and strict control to guarantee healthy food products for consumers who consume them.

Management information system program is an information system which is used to provide information to support operational, management, decision making, and to observe the performance, maintain the coordination of one's company.

With this controlling information system program in handling beef, hopefully this work can be controlled and settled well, effectively and efficiently in which finally can reduce the waste in material inventory. As a result, the objective of the company can be achieved through the management information system program in controlling and handling beef.

Key words: Information system program in controlling and handling beef

ABSTRAK

Makanan merupakan sumber utama dalam tubuh manusia untuk kebutuhan akan zat-zat gizi. Oleh karenanya manusia dapat melakukan aktivitas pekerjaan sehari-hari. Makanan yang dikonsumsi mengandung zat-zat gizi yang dapat diperoleh dari berbagai macam bahan makanan yang ada baik dari tumbuh-tumbuhan maupun yang berasal dari hewan.

Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) merupakan sistem pengendali produksi dalam industri pangan, proses yang digunakan untuk menentukan titik-titik rawan yang potensial muncul dalam produksi pangan dan menawarkan sistem manajemen dan pengawasan yang ketat demi terjaminnya produk-produk makanan yang sehat bagi konsumen yang makan.

Rancangan sistem informasi manajemen merupakan sistem informasi yang digunakan untuk menyajikan informasi dalam mendukung operasional, manajemen, pengambilan keputusan, memantau kinerja, memelihara koordinasi suatu perusahaan.

Dengan adanya rancangan sistem informasi pengendalian dalam penanganan daging sapi diharapkan agar pekerjaan bisa dikendalikan dan diselesaikan dengan benar, efektif dan efisien yang akhirnya bisa mengurangi pemborosan dalam pengadaan bahan. Sehingga tujuan perusahaan akan tercapai dengan adanya rancangan sistem informasi manajemen pengendalian dan penanganan daging sapi.
Kata kunci : Rancangan sistem informasi pengendalian dan penanganan daging sapi.

DAFTAR ISI

DAFTAR ISI

Halaman

HALAMAN SAMPUL

HALAMAN PERSYARATAN GELAR

HALAMAN PERSETUJUAN PEMBIMBING

HALAMAN PERSETUJUAN DAN PENGESAHAN

PERNYATAAN ORISINALITAS

UCAPAN TERIMA KASIH..... i

RINGKASAN..... iv

ABSTRACT..... xii

ABSTRAK..... xiii

DAFTAR ISI..... xv

DAFTAR GAMBAR..... xix

DAFTAR TABEL..... xx

DAFTAR LAMPIRAN..... xxi

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang Permasalahan..... 1

1.2. Rumusan Masalah..... 3

1.3. Tujuan Penelitian..... 3

1.4. Manfaat Penelitian..... 4

BAB 2. TINJAUAN KEPUSTAKAAN

2.1. Landasan Teori

2.1.1. Sistem Informasi Manajemen 5

2.1.2. Sistem Informasi Operasional..... 6

2.1.3. Strategi Operasional..... 21

2.2. Kerangka Teori..... 22

2.2.1. Penanganan Bahan..... 23

2.2.2. HACCP..... 24

2.2.3. Pengendalian Kualitas..... 26

2.2.4. Mengontrol Kualitas..... 27

BAB 3. METODE PENELITIAN

3.1. Jenis Penelitian..... 30

3.2. Batasan Penelitian..... 31

3.3. Lokasi Penelitian..... 31

3.4. Sumber Data..... 31

3.5. Prosedur Pengumpulan Data..... 32

3.6. Analisis Data..... 34

3.7. Uji Validitas..... 35

BAB 4. ANALISIS PENELITIAN

4.1. Penerapan *HACCP* di *catering X*..... 36

4.2. Standar Kualitas Daging Sapi di *Catering X*..... 37

4.3. Proses Pemesanan Daging Sapi 37

4.4. Standar Penanganan Daging Sapi..... 39

4.5. *Supplier*..... 39

4.6. Petugas Penerimaan Daging Sapi..... 40

4.7. Petugas *Butcher*..... 41

4.8. Standar Operasional Prosedur 42

BAB 5. PEMBAHASAN

5.1. *HACCP*..... 46

5.2. Standar Kualitas Daging Sapi..... 48

5.3. *Transaction Processing System*..... 48

5.4. *Industrial Engineering Subsystem*..... 50

5.5. *Manufacturing Intelligent Subsystem*..... 52

5.6. *Database*..... 54

5.7. *Production Process*..... 56

5.8. *Quality*..... 59

BAB 6. KESIMPULAN DAN SARAN

6.1. Kesimpulan..... 64

6.2. Saran..... 65

DAFTAR KEPUSTAKAAN..... 66

LAMPIRAN 1..... 68

LAMPIRAN 2..... 71

LAMPIRAN 3..... 76

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
2.1. <i>Operating Information System</i>	8
2.2. Alur Penerimaan Bahan Makanan.....	18
2.3. Hubungan Strategi Manajemen.....	21
2.4. Kerangka Teori.....	24
4.1. Proses Penanganan Daging Sapi di <i>Catering X</i>	39
5.1. <i>Operating Information System</i>	46
5.2. Alur Proses Penerimaan Daging Sapi.....	47
5.3. Proses Penanganan Daging Sapi di <i>Butcher</i>	51
5.4. Standar Operasional Prosedur Penanganan Daging Sapi.....	57
5.5. Penerapan Standar Nasional Indonesia.....	60
5.6. Laporan Hasil Kerja Petugas Bagian <i>Butcher</i>	63

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 2. 1. Tingkatan Mutu Daging Sapi menurut SNI.....	17
Tabel 4. 1. Alur Penanganan Daging Sapi.....	35
Tabel 4. 2. Standar Daging Sapi.....	36
Tabel 4. 3. Pemesanan Daging Sapi.....	38
Tabel 4. 4. Data Nama <i>Supplier</i> yang dipakai.....	40
Tabel 4. 5. Data Petugas Penerimaan Daging Sapi.....	41
Tabel 4. 6. Data Petugas <i>Butcher</i>	42
Tabel 4. 7. Data Peralatan <i>Butcher</i>	44
Tabel 5. 1. Tingkatan Mutu Daging Sapi.....	48
Tabel 5. 2. Data Pemesanan Daging Sapi.....	49
Tabel 5. 3. Data <i>Supplier</i> Daging Sapi.....	53
Tabel 5. 4. Data Nama Petugas Penerimaan Daging Sapi.....	53
Tabel 5. 5. Data Nama Petugas <i>Butcher</i>	54
Tabel 5. 6. Data Persediaan Barang.....	55
Tabel 5. 7. Data Nama <i>Supplier</i> Daging Sapi.....	56
Tabel 5. 8. Data Label Penyimpanan Daging Sapi.....	58
Tabel 5. 9. Data Pengadaan Daging Sapi menurut <i>FI-FO</i>	59
Tabel 5.10. Data Laporan Hasil Kerja Petugas Bagian Penerimaan Bahan..	61

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
I. Wawancara dengan petugas penerimaan daging sapi.....	68
II. Wawancara dengan petugas <i>butcher</i>	71
III. Standar Kualitas Daging Sapi.....	76