

Sistem Penyimpanan Bahan Makanan Untuk Menjaga Kualitas Bahan Makanan di Kitchen TC Damhil UNG

Asminar Mokodongan
Poppy Arnold Kadir
Indry Pakaya
Universitas Negeri Gorontalo
Pos-el: poppykadir76@gmail.com
amiralatifah.2012@gmail.com

DOI: 10.32884/ideas.v7i2.372

Abstrak

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis sistem penyimpanan bahan makanan di *kitchen* TC Damhil Universitas Negeri Gorontalo (UNG). Penelitian ini menggunakan penelitian kualitatif. Prosedur pengumpulan data diperoleh melalui observasi, wawancara, dan dokumentasi. Sumber data diperoleh dari data primer dan sekunder. Berdasarkan hasil penelitian ditemukan bahwa sistem penyimpanan bahan makanan *perishable* maupun *groceries* di *kitchen* TC Damhil UNG sudah cukup baik. Namun, untuk pengelompokkan bahan makanan dan *perishable* belum dipisahkan antara jenis bahan makanan yang mengeluarkan bau dan tidak bau. *Food labeling* dan *classifying* untuk sayur, telur, dan *frozen food* merupakan bahan makanan *perishable* belum sesuai standar.

Kata Kunci

Sistem penyimpanan, bahan makanan

Abstract

This study aims to analyze the food storage system to maintain the quality of food ingredients in the kitchen of TC Damhil UNG. The formulation of the problem in this study is how the storage system for perishable foodstuffs and groceries is at TC Damhil Gorontalo, and how management efforts are to maintain the quality of foodstuffs at TC Damhil Gorontalo. This study uses qualitative research, data collection procedures obtained through observation, interviews, and documentation, data sources obtained from primary data and secondary data. Based on the results of the study, it was found that the storage system for perishable foodstuffs and groceries in TC Damhil's kitchen was good enough, but for grouping, perishables had not been separated between types of foodstuffs that emit odors and those that did not, as for food labeling, classifying for vegetables, eggs, and frozen food perishable food ingredients are not appropriate. By going through the stages of a food storage system properly, the quality of the food that will be served to guests can be well maintained, and the management of TC Damhil can minimize losses, damage or loss of available food ingredients.

Keywords

Storage system, groceries

Pendahuluan

TC Damhil merupakan salah satu akomodasi yang memiliki daya saing tinggi dibandingkan dengan beberapa hotel berbintang yang ada di Gorontalo. Agar pengelolaan TC Damhil dapat

berjalan dengan baik dan mencapai tujuan yang diharapkan, maka TC Damhil memberikan kualitas pelayanan yang prima selayaknya hotel bintang tiga.

Salah satu departemen yang memiliki kontribusi besar dalam pelayanan maupun pendapatan bagi TC Damhil adalah *food and beverage department*. Menurut Soekresno dan Pendit (1998, hlm. 4) menyebutkan bahwa *food and beverage department* merupakan bagian dari hotel yang mengurus dan bertanggung jawab terhadap kebutuhan pelayanan makanan dan minuman serta kebutuhan lain yang terkait dengan para tamu yang tinggal maupun tidak tinggal di hotel.

Food and beverage department terbagi atas dua bagian lagi yaitu *food and beverage service* dan *food and beverage product*. *Food and beverage product* merupakan departemen yang bertanggung jawab dalam pengolahan semua bahan makanan yang diolah. Bagian ini merupakan tanggung jawab dari bagian dapur, dimulai dari pengadaan, penyimpanan, pengelolaan, dan penyajian makanan. Salah satu tanggung jawab bagian dapur adalah penyimpanan.

Untuk menjaga kualitas makanan yang baik, maka penyimpanan bahan makanan harus dapat dilakukan dengan baik sehingga tidak mudah rusak. Menurut Bartono & Rufino (2005:97) cara penyimpanan dengan prosedur yang benar akan membuat bahan lebih awet dan dapat bertahan dari proses kerusakan. Sebaliknya, penyimpanan yang salah dapat membuat bahan cepat rusak dan membuat *food cost kitchen* semakin tinggi.

Pelaksanaan *storing* (penyimpanan) diharapkan dapat mencegah tidak muncul biaya yang tidak terduga selama proses pengolahan bahan baku sampai makanan siap dihidangkan. Munculnya biaya biasanya disebabkan oleh kerusakan bahan di tempat penyimpanan sehingga bahan akan terbuang percuma ataupun bahan tidak bisa dipakai karena hilang (*pilferage*). Pernyataan di atas yang menjadi fungsi *storing* yaitu mencegah timbulnya biaya tambahan yang merugikan hotel.

Bahan makanan terbagi atas dua yaitu bahan makanan yang mudah rusak (*perishable*) dan bahan makanan yang tidak mudah rusak (*groceries*). Kedua bahan makanan ini memerlukan penanganan yang berbeda sehingga bahan makanan tidak cepat mudah rusak. Dengan menggunakan prosedur yang baik dengan sistem penyimpanan yang baik akan mengurangi biaya bahan makanan yang *spoilage*. Oleh karena itu, peneliti tertarik untuk meneliti pelaksanaan *storing* (penyimpanan) di TC Damhil Universitas Negeri Gorontalo.



Metode Penelitian

Penelitian ini menggunakan metode analisis kualitatif. Penelitian kualitatif adalah penelitian tentang riset yang bersifat deskriptif dan cenderung menggunakan analisis Proses dan makna (perspektif subyek) lebih ditonjolkan dalam penelitian kualitatif. Landasan teori dimanfaatkan sebagai pemandu agar fokus penelitian sesuai dengan fakta di lapangan. Selain itu landasan teori juga bermanfaat untuk memberikan gambaran umum tentang latar penelitian dan sebagai bahan pembahasan hasil penelitian. Terdapat perbedaan mendasar antara peran landasan teori dalam penelitian kuantitatif dengan penelitian kualitatif (Anonim, 2013 dalam wikipedia). Penelitian ini dilaksanakan selama kurang lebih 5 bulan (Juni– November) untuk mendapatkan data observasi, wawancara, dokumentasi maupun studi pustaka. Penelitian ini berlokasi di departemen *food and beverage product* yaitu Kitchen TC Damhil.

Hasil Penelitian dan Pembahasan

Hasil Penelitian

Letak gudang penyimpanan bahan makanan *groceries* yang dimiliki oleh *Training Center* Damhil cukup jauh dari *kitchen* dan restoran, sehingga sangat mengganggu petugas *kitchen* mengambil bahan makanan yang akan dimasak. Butuh waktu dalam pengambilan bahan makanan sehingga memperlambat proses waktu memasak makanan yang akan disajikan bagi tamu.

Mesin penyimpanan di *kitchen* TC Damhil sering rusak (*freezer* dan *chiller*), mengakibatkan bahan makanan yang sudah disimpan menjadi rusak dan tidak dapat digunakan lagi. Alat penyimpanan yang digunakan di TC Damhil belum sesuai dengan standar yang seharusnya. Jika *event* dalam keadaan banyak, tempat penyimpanan sudah tidak mampu lagi untuk menampung semua bahan makanan yang akan disiapkan.

Petugas *storing* (penyimpanan) sering lalai dan tidak mengikuti prosedur penyimpanan bahan makanan dan teknik dalam persiapan mengolah bahan makanan seperti ayam, ikan, dan bahan-bahan lain yang tidak sesuai sehingga banyak bahan makanan yang terbuang sia-sia. Terbaikannya *food labeling* yaitu pemberian tanggal, bulan dan tahun pada bahan makanan sebelum disimpan. Hal ini disebabkan sumber daya manusia yang tersedia tidak memiliki latar belakang pendidikan di bidang kuliner. Seorang *chef* yang profesional harus memiliki keahlian/*skill* yang khusus, antara lain: teknik dasar memasak, pengetahuan bahan, teknik

penyimpanan, *hygiene*, sanitasi, keselamatan kerja, teknik *purchasing*, *receiving*, *store*, dan lain-lain.

TC Damhil belum menggunakan *bin card* pada bahan makanan *perisable* sebagai dasar untuk mengontrol bahan makanan yang keluar dari gudang dan juga bahan makanan yang baru datang ke gudang. Hal ini bisa menyebabkan pengambilan bahan yang tidak terkendali dari *store*. Selain itu, penggunaan suhu juga ada yang tidak sesuai dengan jenis bahan makanan yang disimpan. Beberapa contoh bahan makanan *perishable* yang tidak sesuai dengan suhu/*temperature* yang sudah ditentukan dari Kementerian Kesehatan Republik Indonesia Tahun 2013 mengenai persyaratan penyimpanan bahan makanan.

Dari beberapa hal tersebut di atas akan menyebabkan kerusakan pada bahan makanan dan terjadi pemborosan. Apabila bahan makanan tidak disimpan dengan baik maka akan berpengaruh terhadap rasa atau warna bahkan penampilan dari makanan itu sendiri sehingga membuat makanan tersebut menjadi tidak berkualitas. Jika hal ini terus menerus terjadi akan mengakibatkan tingkat *food cost* dari departemen *food product* cukup tinggi sehingga manajemen mengalami banyak kerugian.

TC Damhil memiliki tempat penyimpanan bahan makanan *perishable* berupa dua buah *chiller*. *Chiller* pertama digunakan untuk menyimpan bahan sayuran dan bumbu rempah dengan suhu (1,9 derajat celcius). *Chiller* kedua digunakan untuk menyimpan bahan minuman, susu, dan buah-buahan dengan suhu 6,2 derajat celcius, dan 1 buah *freezer* (-6,2 derajat celcius).

Letak penyimpanan 1 buah *chiller* dan 1 buah *freezer* di *kitchen* (dapur). Hal ini agar memudahkan bagi *chef* pada saat akan mengolah bahan makanan yang akan disajikan kepada tamu. Sedangkan 1 *chiller* lainnya ditempatkan di area bar agar memudahkan bagi petugas *fb service* untuk menyajikan minuman bagi tamu.

Chiller yang terletak di *kitchen* digunakan untuk penyimpanan bahan makanan seperti bumbu rempah (bawang merah, bawang putih, bawang bombay, sereh, ketimun, cabe, tomat, lemon), sayuran (wortel, kentang, labu siam, sayur pakis, sawi putih, sawi hijau dan kol), dan tempe.

Proses penyimpanan bahan makanan ketika diterima oleh bagian *kitchen* adalah sebagai berikut. Bahan makanan seperti sayuran akan dibersihkan dahulu kemudian dipotong/porsikan sesuai dengan keperluan agar langsung diolah dan kemudian akan disimpan didalam rak *chiller*. Berbeda dengan bumbu rempah yang akan dibersihkan kemudian bumbu akan

disimpan di wadah keranjang plastik terbuka kemudian dimasukkan ke dalam *chiller*. Bahan makanan seperti buah akan langsung dimasukkan ke dalam *chiller*.

Berdasarkan hasil penelitian bahwa penyimpanan bahan-bahan makanan di *chiller* berupa buah-buahan, susu dan minuman dingin. Semua bahan makanan yang telah diterima dari *supplier* akan segera dimasukkan ke dalam *chiller*. *Chiller* ini terletak di area bar. Hal ini dimaksudkan agar memudahkan bagi petugas *food and beverage service* untuk menyiapkan minuman *mocktail* maupun *juice* bagi tamu. Suhu/*temperature chiller* ini adalah 6,2 derajat celcius.

Tempat penyimpanan di TC Damhil Universitas Negeri Gorontalo

1. Penyimpanan Daging Sapi

Ketika bahan makanan berupa daging sapi yang sudah dipotong diterima oleh *staff* dapur (*cook helper* 3), daging sapi yang masih terbungkus dengan kantong plastik hanya diletakan di dalam wadah *stainlesssteel* saja tidak melalui proses penyimpanan dengan baik. Proses penyimpanan bahan makanan berupa daging sapi yang dipotong sebaiknya digantung terlebih dahulu pada pengait dan di bawahnya diletakkan *tray* untuk menampung darah. Potongan daging dapat dioles dengan minyak atau dibungkus dengan *grease proof paper*. Hal ini belum dilakukan oleh *staff* dapur (*chef*). Temperatur *freezer* yang digunakan di TC Damhil adalah - 6,2 derajat celcius sedangkan untuk suhu yang seharusnya digunakan adalah suhu -18 derajat celcius.

2. Penyimpanan Ikan

Berdasarkan hasil observasi yang peneliti lakukan bahwa bahan makanan ikan yang telah diterima oleh *staff* dapur (*cook helper* 3), tidak langsung dibersihkan tetapi ikan langsung disimpan di dalam wadah *stainlees* saja. Menurut petugas *kitchen*, ikan tersebut akan dibersihkan keesokan harinya, karena akan langsung diolah. Seharusnya ikan oci sebelum disimpan ke dalam *chiller* harus dibersihkan terlebih dahulu isi perutnya, kemudian dicuci dan dipotong sesuai kebutuhan.

Berdasarkan hasil penelitian, proses penyimpanan bahan makanan ikan diletakan di lantai. Hal ini sangat tidak dianjurkan untuk penempatan bahan makanan. Ikan langsung ditempatkan di dalam *chaving dish* tanpa melalui proses pembersihan terlebih dahulu. Temperatur yang digunakan untuk penyimpanan ikan di TC Damhil adalah -6,2 derajat celcius. Menurut kementrian kesehatan tahun 2013 bahwa suhu yang dibutuhkan untuk

penyimpanan ikan adalah 0 – (-10) C. Temperatur yang digunakan oleh TC Damhil ikan yang disimpan hanya bisa digunakan selama 1 minggu.

3. Penyimpanan Ayam

Untuk proses penyimpanan ayam di TC Damhil, ayam yang sudah diterima oleh petugas *kitchen*, ayam tidak dibersihkan terlebih dahulu tetapi langsung diletakan di *saving dish*. Untuk penyimpanan ayam yang baik, seharusnya dibersihkan terlebih dahulu kemudian dipisahkan dari tulang dan selaput kemudian diporsikan atau dipotong sesuai kebutuhan, sehingga memudahkan dalam proses pengolahan makanan. Pada proses penyimpanan di dalam *freezer* ayam masih dalam keadaan utuh. Berdasarkan proses penyimpanan bahan makanan ayam diletakan di lantai. Hal ini sangat tidak dianjurkan untuk penempatan bahan makanan. Temperatur yang dipergunakan untuk penyimpanan ayam di TC Damhil adalah -6,2 derajat celcius. Menurut kementrian kesehatan tahun 2013 bahwa suhu yang dibutuhkan untuk penyimpanan ayam adalah 0 – (-10⁰c). Ayam yang sudah di *parstock* akan diletakan pada bagian paling atas, sedangkan ayam yang baru datangkan diletakkan di bagian bawah *freezer*.

4. Penyimpanan Telur

Berdasarkan hasil observasi yang dilakukan oleh peneliti, proses penyimpanan telur di TC Damhil hanya diletakan di atas meja di *kitchen*. Pemakaian telur digunakan sesuai rotasi FIFO (*First In First Out*). Berdasarkan hasil wawancara yang dilakukan oleh peneliti, *staff kitchen* tidak memperhatikan suhu penyimpanan telur. Temperatur penyimpanan telur di TC Damhil adalah 26 derajat celcius. TC Damhil sudah menerapkan hanya menggunakan sistem FIFO. Dalam buku restoran Ekawatiningsih dkk (2008) untuk menyimpan telur yang baik, jika telur di simpan di lemari pendingin suhu yang dipergunakan adalah 1–4 derajat celcius, daya simpan telur di lemari pendingin, telur bisa bertahan selama 3 minggu, sedangkan penyimpanan telur di suhu luar ruangan temperatur yang dipergunakan adalah 20 derajat celcius daya simpan di suhu luar bisa bertahan selama 8 hari.

Staff kitchen tidak memperhatikan jika telur harus dijauhkan dari makanan lain yang berbau tajam seperti ikan, durian, terasi. Karena kulitnya rapuh dan dapat menyerap bau. Begitupun hal lain yang harus di perhatikan oleh *staff kitchen* TC Damhil dimana telur setiap 2 hari harus di balik, hal ini dimaksudkan untuk menjaga kualitas telur tetap baik dan kuning telur tetap di tengah. Banyak hal-hal yang tidak di pahami oleh *staff kitchen* mengenai cara penyimpanan telur dengan baik.



Sistem Penyimpanan Bahan Makanan Groceries di TC Damhil

Berdasarkan hasil observasi yang dilakukan TC Damhil memiliki 1 *dry store* yang merupakan tempat penyimpanan bahan makanan *groceries* yaitu bahan makanan kering yang tidak mudah rusak. Ukuran luas ruangan *Dry Store* TC Damhil sebesar 6 x 4 meter. *Dry store* TC Damhil memiliki ventilasi dan pencahayaan yang cukup baik. Rak tempat penyimpanan di *store* ini memiliki 10 cm dan 50 cm di atas lantai, Temperatur ruangan dengan menggunakan AC yang di setting dengan suhu 18 derajat celcius. Temperatur yang digunakan sudah sesuai dengan standar yang harus di terapkan, hal ini dimaksudkan agar gudang terhindar dari serangan hama dan serangga.

Berdasarkan hasil observasi yang dilakukan oleh peneliti, bahan makanan *groceries* yang tersedia di *dryistore* TC Damhil antara lain: tepung terigu, tepung bumbu kering, biji-bijian, royco, garam, ajinomoto, tepung beras, kecap, saus tomat, cuka, susu kental manis, nutrijel, pewarna makanan, sirup cocopandan, dan masako. Jumlah bahan makanan yang tersedia di *dry store* masih dalam jumlah sedikit, karena *event* yang dilaksanakan di TC Damhil masih kurang sehingga manajemen tidak menyimpan bahan makanan sebagai *parstock* di *store*.

Pengelompokan bahan makanan (*grouping*) pada proses penyimpanan bahan makanan kering yang ada di TC Damhil dipisahkan sesuai dengan jenisnya dalam wadah. Wadah yang digunakan hanya menggunakan kardus bekas yang dipotong kemudian dijadikan wadah penyimpanan bahan makanan *groceries*. TC Damhil tidak menerapkan *food labeling* pada setiap bahan makanan yang tersedia, baik pemberian tanggal, bulan, dan tahun pada bahan baku makanan sebelum disimpan.

TC Damhil sudah menerapkan sistem penyimpanan bahan makanan *groceries* dengan sistem *FIFO (First In First Out)*. Bahan makanan yang lama akan dikeluarkan terlebih dahulu, kemudian bahan makanan yang baru akan disusun sesuai dengan urutan datangnya barang. Dengan demikian, barang yang baru diletakkan di bagian belakang. Setiap bahan makanan memiliki tanggal kadaluarsa (*expired date*). Oleh karena itu, *storekeeper* harus selalu mengecek secara *continue* bahan makanan yang sudah memasuki masa kadaluarsa yang harus segera digunakan sebelum bahan makanan tersebut rusak.

Pada tahap *recording* (pencatatan), bahan makanan *groceries* yang datang akan dicatat jumlah bahan makanan yang telah datang. Kemudian setiap bahan makanan yang keluar dan masuk akan dicatat di dalam kartu *bin card*. Pencatatan bahan makanan yang disimpan harus

tepat, akurat, dan konsisten. Setiap jenis makanan memiliki kartu stok berukuran 20-30 cm yang diletakan pada bahan agar dapat segera diketahui. Jenis pencatatan yang harus ada pada gudang penyimpanan adalah (1) kartu stok di setiap jenis bahan makanan; (2) buku registrasi/ buku induk keluar masuknya bahan makanan; dan (3) formulir permintaan dan pengiriman bahan makanan (Pudjirahardjo, 2013).

TC Damhil melaksanakan jadwal *inventory* sebanyak 1 bulan 2 kali. TC Damhil rutin melakukan pengecekan jumlah bahan makanan yang digunakan. Inventaris dilakukan untuk mengetahui secara pasti bahan makanan yang masih tersedia dan bahan makanan yang harus ditambahkan sebagai bahan persediaan.

Untuk jadwal pembersihan *store* dilaksanakan sebanyak 1 bulan 2 kali, sedangkan untuk persyaratan membersihkan ruang penyimpanan secara periodik 2 kali seminggu menurut Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 78 tahun 2013 tentang Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit. Dalam hal ini TC Damhil harus dapat memperhatikan dalam pemeliharaan kebersihan *store* sesuai dengan persyaratan yang ditetapkan.

TC Damhil membuat laporan bulanan mengenai penerimaan dan pengelolaan bahan makanan. Hal ini dilakukan hanya pada saat permintaan pembelian yaitu dengan menggunakan *store requisition form* (*form* pengajuan pembelian). Namun untuk pencatatan bahan makanan yang ada di dalam gudang tidak dicatat ketika akan digunakan. TC damhil menerapkan *form* permintaan barang (*requisition form*). TC Damhil melakukan penerimaan barang dengan menggunakan lembar daftar penerimaan barang, yaitu lembar yang berisi keterangan penerimaan barang dan pendistribusiannya pada masing-masing bagian departemen.

Pembahasan

Sistem penyimpanan bahan makanan *perisable* di TC Damhil sudah memiliki fasilitas ruang penyimpanan bahan makanan yang baik, yaitu 2 *chiller* dan 1 *freezer*. TC Damhil juga sudah menerapkan sistem FIFO dan menggunakan *bin card*, yaitu bahan makanan yang lebih awal masuk ke tempat penyimpanan akan lebih awal dikeluarkan. Tata letak bahan makanan yang memiliki tingkat kebutuhan yang tinggi diletakan dekat dengan pintu yang terdekat dengan pintu store. Namun belum mmenerapkan *food labeling*, sehingga tata letak penyimpanan bahan makanan masih kurang rapi,

TC Damhil belum menerapkan Teknik pemisahan bahan makanan dengan menggunakan wadah yang tertutup. Hal ini bisa menyebabkan kerusakan dari cita rasa bahan makanan.



Pengaturan suhu pada setiap bahan makanan *perisable* perlu disesuaikan kembali agar bahan makanan yang tersimpan dapat tidak mudah rusak. Hanya suhu bahan makanan buah, daging, ayam, dan ikan yang sudah sesuai dengan temperatur suhu yang tepat. Namun untuk bahan makanan *perisable* lainnya perlu diubah dengan suhu yang sesuai dengan standar penyimpanan barang *perisable*.

Sitem penyimpanan bahan makanan *groceries* di TC Damhil sudah memiliki fasilitas ruang *store* (penyimpanan) yang cukup baik, tata cahaya dan penerangan cukup baik. Rak yang ada di *store* TC Damhil memiliki ketinggian 10 cm dan 50 cm dari lantai. Persyaratan rak yang baik adalah 15 cm dari permukaan lantai. Suhu ruangan sudah memenuhi standar yaitu 18 derajat celcius, sedangkan persyaratan standar kurang dari 20 derajat celcius sehingga mutu bahan makanan yang disimpan dapat dipertahankan dengan baik.

Untuk dapat mempertahankan kualitas bahan makanan baik *perisable* dan *groceries*, manajemen TC Damhil sudah melakukan berbagai hal antara lain selalu melakukan pengecekan terhadap suhu dari masing-masing tempat penyimpanan yaitu *chiller*, *freezer* maupun *store*. Hal ini dimaksudkan agar bahan makanan yang tersedia tidak mudah rusak yang mengakibatkan kerugian bagi pihak TC Damhil. TC Damhil berupaya memberikan pelatihan bagi karyawan dalam hal pengetahuan penerimaan bahan makanan yang memiliki kualitas yang baik.

Simpulan

Sistem penyimpanan bahan makanan *perishable* maupun *groceries* sudah cukup baik. Untuk pengelompokan bahan makanan *perishable* (*grouping*) belum dipisahkan antara jenis bahan makanan yang mengeluarkan bau dan tidak, sedangkan untuk pengelompokan bahan makanan *groceries* sudah sesuai dengan pengelompokan jenis bahan makanan yang tersedia. Untuk *food labeling*, TC Damhil belum menerapkan baik bahan makanan *perisable* maupun *groceries*. sistem pengaturan alur makanan atau FIFO sudah dijalankan dalam penyimpanan bahan makanan *perishable* maupun *groceries*. Pengaturan suhu atau temperatur bahan makanan (*classifying*) untuk *perisable* yang belum sesuai adalah sayuran, telur dan makanan yang dibekukan, sedangkan untuk pengaturan suhu atau temperatur di tempat penyimpanan *groceries* sudah sesuai.

Pencatatan bahan makanan (*recording*) baik bahan makanan *perisable* maupun *groceries* belum sesuai dengan standar pencatatan seharusnya diperlukan *form* lain seperti *purchase order* yang digunakan oleh *purchasing* dalam mengorder bahan makanan ke *supplier*. Untuk

pembersihan bahan makanan (*cleaning and sanitizing*) *perisable* sudah sesuai dengan standar dari syarat pembersihan penyimpanan bahan makanan sedangkan untuk *groceries* masih belum sesuai. TC Damhil sudah melaksanakan inventori sesuai dengan prasyarat yang ditetapkan untuk bahan *perisable* sebanyak 8 kali dalam 1 bulan, sedangkan untuk *groceries* inventori dilaksanakan sebanyak 2 kali dalam 1 bulan. Untuk pelaporan bahan makanan *perisable* dan *groceries* sudah menggunakan *store requisition* dan *store requisition transfer*, namun untuk penggunaan *bin card* hanya diberlakukan untuk bahan makanan *groceries* saja, sedangkan untuk *perisable* belum menggunakan *bin card*. Pengecekan bahan makanan (*checking*) sudah dilakukan baik bahan makanan *perisable* maupun *groceries* untuk dapat mengecek kualitas dan kuantitas bahan makanan. Dengan melalui tahapan sistem penyimpanan bahan makanan dengan baik, maka kualitas makanan yang akan disajikan kepada tamu dapat terjaga dengan baik, dan manajemen TC Damhil dapat meminimalisir kerugian, kerusakan maupun kehilangan bahan makanan yang tersedia.

Daftar Rujukan

- Alamsyah, Y. (2008). *Bisnis Kuliner Tradisional*. Jakarta: Kelompok Gramedia.
- Bartono, PH, SE. 2005. *Analisis Food Product Studi Food Cost Control dan Pedoman Training*. Andi: Yogyakarta.
- Departemen Kesehatan Republik Indonesia. 2007. *Seri Perencanaan Pedoman Teknis Sarana dan Prasarana Rumah Sakit Kelas*. Direktorat Jenderal Bina Pelayanan Medik, Departemen Kesehatan Republik Indonesia: Jakarta.
- Ekawatiningsih dkk. 2008. *Restoran*. Direktorat Jenderal Manajemen Pendidikan Dasar Menengah, Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan, Departemen Pendidikan Nasional. Jakarta.
- Marsum. 2005. *Restoran dan Segala Permasalahannya*. Andi Offset. Yogyakarta.
- Minantyo. 2011. *Food Product Management*. Andi. Yogyakarta.
- Muhadi, I. 2017. Implementasi Penyimpanan Bahan Makanan di Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
- Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 78 Tahun 2013. Tentang Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit. Jakarta
- Arief, A. R. 2005. *Pengantar Ilmu Perhotelan dan Restoran*. Grahai Ilmu: Yogyakarta.
- Sarni. 2017. Sistem Penyimpanan Bahan Makanan di Tom's Café Tembilihan Kabupaten Indragiri Hilir Provinsi Riau. *Jurnal FISIP* Vol. 4 No. 2, 2 Oktober 2017. Pekanbaru.
- SK Menteri Pariwisata, Posidan Telekomunikasi No.KM.37/PW.304/MPPT-86. 2011 tentang Industri Pariwisata.
- Soekresno, & Pendit. 1998. *Pramusaji Food & Beverage Service*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta
- Sugiyono. 2007. *Metode Penelitian Bisnis*. Alfabeta. Bandung.
- Sugiyono. 2020. *Metode Penelitian Kualitatif*. Alfabeta Bandung.
- Sulastiyono, Agus. 2010. *Teknik dan Prosedur Divisi Kamar pada Bidang Hotel* Seri *Manajemen Usaha Jasa Sarana Pariwisata dan Akomodasi*. Alfabeta: Bandung.

Volume : 7
Nomor : 2
Bulan : Mei
Tahun : 2021

E-ISSN: 2656-940X
P-ISSN: 2442-367X
URL: jurnal.ideaspublishing.co.id



- Utama, I Gusti Bagus Rai Ni Made Eka Mahadewi. 2012. *Metodologi Penelitian Pariwisata dan Perhotelan*. Andi: Yogyakarta.
- Wiyasha, IBM. 2006. *F & B Cost Control Untuk Hotel Dan Restoran*. Andi: Yogyakarta
- Wiyasha, IBM. 2011. *F & B Cost Control Untuk Hotel Dan Restoran*. Andi: Yogyakarta
- Yuliyana dkk. 2019. Pengaruh Penyimpanan Bahan Makanan Terhadap Kualitas Bahan Makanan di Kitchen Hotel the Patraresort and Villas Bali, *Jurnal Kepariwisata dan Hospitalitas* Vol. 3, No. 1, April 2019. Bali.

