

## TINJAUAN PENYIMPANAN BAHAN MAKANAN *PERISHABLE* DAPUR SOI23 DI DEPARTEMEN *FOOD AND BEVERAGES* PADA *PACIFIC REGENCY HOTEL SUITES* KUALA LUMPUR

Raja Syahnan<sup>1</sup>, Selvie Sianipar<sup>2</sup>, Sinta Diana<sup>3</sup>

<sup>1</sup>Mahasiswa Politeknik Prodi Perhotelan Politeknik Mandiri Bina Prestasi

<sup>2,3</sup>Dosen Tetap Politeknik Mandiri Bina Prestasi

### ABSTRAKSI

*Food and Beverages* merupakan salah satu departemen yang penting di hotel, karena departemen ini telah menjadi sumber penghasilan utama hotel selain *Room Revenue*. *Pacific Regency Hotel Suites* yang memiliki dua restoran salah satunya adalah restoran Soi23 yang mayoritasnya menyediakan masakan Asia yang buka selama 24 jam. Restoran Soi23 di Dapur Soi23 merupakan dapur yang menghandle *breakfast*, *lunch*, *coffee break*, dan *dinner* dan *event banquet* besar yang ada, sehingga bahan makanan harus disediakan lebih banyak, yang mana bahan makanan tersebut ialah bahan makanan segar yang mudah rusak (*perishable*), hal ini mengakibatkan penumpukan bahan makanan yang tidak teratur sehingga sulit untuk menghitung jumlah persediaan bahan makanan, membedakan bahan yang baru dan yang lama dan sulit menjaga kualitas kesegaran dari bahan makanan tersebut. Berdasarkan hasil observasi untuk mengetahui pelaksanaan penyimpanan bahan makanan *perishable* di dapur Soi23 pada *Pacific Regency Hotel Suites*, Kuala Lumpur, penulis dapat melihat bahwa masih banyak kekurangan dalam pelaksanaan penyimpanan bahan makanan *perishable*, bahan makanan yang dimasukan kedalam lemari penyimpanan bahan makanan tidak diberikan label atau penandaan agar dapat mengetahui kapan bahan makanan itu masuk sehingga dapat membedakan yang lama dan yang baru hal ini mengakibatkan sulitnya melakukan sistem FIFO, sering kali terlihat bahwa bahan makanan yang terdapat di ruang penyimpanan ditumpuk untuk menghemat ruangan penyimpanan, adapun suhu ruangan penyimpanan sangat jarang di cek mengingat form pengecekan suhu ruangan yang jarang diisi, pembersihan ruangan penyimpanan hanya dilakukan seminggu sekali, serta ada juga bahan makanan yang tidak disimpan di suhu yang seharusnya seperti telur yang ditempatkan pada ruangan yang tidak memiliki suhu dingin.

**Kata kunci:** *penyimpanan, bahan makanan, perishable*

### 1. Latar Belakang

*Food and Beverages department* adalah salah satu departemen di hotel yang bertanggung jawab dalam penyediaan makanan dan minuman, baik dalam hal produksi maupun distribusi. Departemen *Food and Beverages* merupakan salah satu departemen yang penting di hotel, karena departemen ini telah menjadi sumber penghasilan utama hotel selain *Room Revenue*.

Untuk menjaga tempat penyimpanan bahan makanan tersebut terjaga secara optimal, pengawasan yang harus diberikan berupa pengecekan kebersihan ruangan penyimpanan (*general cleaning*) untuk memastikan bahan makanan terhindar dari bakteri akibat bahan makanan lain yang sudah kadaluarsa, pengecekan suhu ruangan untuk memastikan suhu ruangan sesuai dengan yang dibutuhkan, pencatatan bahan makanan yang keluar dan masuk, proses labeling terhadap bahan yang mudah rusak, memastikan bahan makanan tersusun dan tertata

sesuai dengan jenis dan golongannya, serta menerapkan sistem FIFO (*First In First Out*) untuk mengambil bahan makanan untuk menghindari adanya barang yang kadaluarsa.

Kualitas bahan makanan yang harus dipertahankan salah satunya ialah warna serta nilai gizi yang terkandung didalamnya, semakin lama waktu penyimpanan maka kualitas bahan makanan pun akan semakin menurun, untuk itu diperlukan adanya sistem penyimpanan yang layak agar bahan makanan dapat bertahan lebih lama dan tidak mudah rusak.

*Pacific Regency Hotel Suites* yang memiliki dua restoran salah satunya adalah restoran Soi23 yang mayoritasnya menyediakan masakan Asia yang buka selama 24 jam. Restoran Soi23 di Dapur Soi23 merupakan dapur yang menghandle *breakfast*, *lunch*, *coffee break*, dan *dinner* dan *event banquet* besar yang ada, sehingga bahan makanan harus disediakan lebih banyak, yang mana bahan makanan tersebut ialah bahan

makanan segar yang mudah rusak (*perishable*), hal ini mengakibatkan penumpukan bahan makanan yang tidak teratur sehingga sulit untuk menghitung jumlah persediaan bahan makanan, membedakan bahan yang baru dan yang lama dan sulit menjaga kualitas kesegaran dari bahan makanan tersebut.

Pengawasan yang diberikan juga hanya sebatas penyusunan bahan makanan sesuai jenis tanpa adanya proses labeling dari beberapa bahan makanan sehingga mempersulit sistem FIFO (*first in first out*) dalam pengambilan beberapa bahan makanan, sering terjadi penemuan bahan makanan yang sudah kadaluarsa karena tidak adanya penandaan pada bahan makanan dan proses penyimpanan yang benar serta pengawasan yang sesuai dalam menangani penyimpanan bahan makanan *Perishable* ini yang mengakibatkan kualitas bahan makanan segar menurun dan rusak.

## 2. Tinjauan Pustaka

Menurut Harahap (2018), penyimpanan adalah menempatkan barang dalam kondisi tunggu untuk dipersiapkan untuk pengguna selanjutnya.

Menurut Minantyo, (Setiawan, 2014) bahan makanan adalah bahan yang biasanya berasal dari hewan atau tumbuhan, yang dapat dimakan oleh makhluk hidup untuk memberikan tenaga dan nutrisi. Bahan makanan yang sehat adalah bahan makanan yang segar dan terjaga kebersihan serta kualitasnya demi mendapatkan hasil olahan yang baik dan bermutu tinggi juga berguna bagi tubuh dan dapat menyehatkan bagi yang mengonsumsinya.

Menurut Bartono & Ruffino, (2018), Bahan yang akan diolah diklasifikasikan pada dua golongan besar yaitu :

- Perishables, yaitu bahan yang mudah rusak karena sifat – sifatnya seperti : sayur, buah, daging, keju, telur, ikan. Barang ini perlu disimpan secara khusus dengan fasilitas pendingin yang baik menurut jumlah barang.
- Groceries, yaitu bahan kelontong seperti : beras, gula, minyak, bumbu kering, kopi, spaghetti, dan tidak harus disimpan dengan suhu dingin, cukup dengan hawa sejuk.

Tahapan – tahapan dalam penyimpanan bahan makanan menurut National Restaurant Association tahun 2004 (Sarni : 2017) adalah :

- Food Labeling*, semua makanan yang mempunyai potensi bahaya, makanan siap jadi dan bahan makanan yang telah dipersiapkan dalam jangka waktu 24 jam

mendatang atau lebih, harus diberi label tanggal, bulan, dan tahun makanan diterima sampai bahan makanan tersebut diolah maka laber harus dibuang

- Perputaran Barang, yaitu memastikan barang yang lebih lama harus dipakai terlebih dahulu, atau lebih sering kita sebut dengan istilah FIFO (*First In First Out*)
- Membuang barang yang telah mencapai tanggal kadaluarsa
- Membuat jadwal pengecekan barang untuk memastikan bahwa makanan yang telah kadaluarsa dikosongkan dari kontainer kemudian dibersihkan dan diisi dengan bahan makanan yang baru.
- Hindari bahan makanan dari temperatur *danger zone* (temperature dimana bakteri dapat hidup dan cepat berkembang biak dengan cepat).
- Memeriksa temperatur bahan makanan yang disimpan dan area tempat penyimpanan.
- Simpan bahan makanan ditempat penyimpanan bahan makanan.
- Menjaga semua area penyimpanan agar tetap kering dan bersih.

## 3. Pembahasan

### 3.1. Pelaksanaan Penyimpanan Bahan Makanan *Perishable* di Dapur Soi23 pada Pacific Regency Hotel Suites

Pelaksanaan penyimpanan bahan makanan merupakan hal yang harus dilakukan oleh pelaku penyedia jasa pelayanan makanan. Penyimpanan bahan makanan ini bertujuan untuk menjaga bahan makanan tersedia apabila diperlukan dalam proses pembuatan makanan yang sesuai dengan pesanan yang ada, dan untuk menjaga daya tahan bahan makanan tersebut, menjaga kualitas, serta untuk mempermudah para pekerja untuk menemukan bahan makanan yang diperlukan. Oleh sebab itu pelaksanaan penyimpanan bahan makanan ini harus benar – benar dilakukan dengan cara yang sesuai dengan aturan yang ada agar bahan makanan dapat dijaga daya tahannya serta dapat dipergunakan dengan sebaik – baiknya dalam operasional penjualan makanan.

Selama melakukan observasi untuk mengetahui pelaksanaan penyimpanan bahan makanan *perishable* di dapur Soi23 pada Pacific Regency Hotel Suites, Kuala Lumpur, penulis dapat melihat bahwa masih banyak kekurangan dalam pelaksanaan penyimpanan bahan makanan *perishable*, bahan makanan yang dimasukan kedalam lemari penyimpanan bahan makanan tidak diberikan label atau penandaan agar dapat

mengetahui kapan bahan makanan itu masuk sehingga dapat membedakan yang lama dan yang baru hal ini mengakibatkan sulitnya melakukan sistem FIFO, sering kali terlihat bahwa bahan makanan yang terdapat di ruang penyimpanan ditumpuk untuk menghemat ruangan penyimpanan, adapun suhu ruangan penyimpanan sangat jarang di cek mengingat form pengecekan suhu ruangan yang jarang diisi, Pembersihan ruangan penyimpanan hanya dilakukan seminggu sekali, serta ada juga bahan makanan yang tidak disimpan di suhu yang seharusnya seperti telur yang ditempatkan pada ruangan yang tidak memiliki suhu dingin.

Untuk menguatkan hasil observasi Penulis memberikan kuesioner kepada seluruh *supervisor* di dapur Soi23 yang berjumlah 5 (lima) orang untuk mendapatkan data mengenai pelaksanaan penyimpanan bahan makanan.

Tabel 3. Keseluruhan Kuesioner Pelaksanaan Penyimpanan Bahan Makanan di Dapur Soi23 Pada Pacific Regency Hotel Suites, Kuala Lumpur

NO	KETERANGAN	JAWABAN		
		SELALU	KADANG KADANG	TIDAK PERNAH
1	Apakah staf dapur melakukan <i>food labeling</i> pada bahan makanan yang disimpan?	0	5	0
2	Apakah staf dapur melakukan perputaran barang dalam proses pengambilan barang berdasarkan sistem?	0	5	0
3	Apakah staf dapur membuang barang yang kadaluarsa?	5	0	0
4	Apakah staf dapur melakukan pengecekan barang untuk memastikan barang yang kadaluarsa?	0	3	2
5	Apakah staf dapur mengecek temperatur bahan makanan 2 kali dalam sehari?	0	0	5
6	Apakah staf dapur melakukan pembersihan lemari pendingin dalam satu hari?	0	5	0
7	Apakah semua bahan yang akan dimasukan kedalam lemari es/ruang pending dibungkus plastik atau kertas timah?	0	0	5
8	Apakah Telur disimpan pada suhu 1°C - 4°C?	0	0	5
9	Apakah Susu, Krim, Keju, dan <i>Butter</i> disimpan pada suhu dibawah 5°C?	5	0	0
10	Apakah daging, unggas, dan ikan disimpan pada suhu -1° sampai 1°C?"	5	0	0
11	Apakah <i>Seafood</i> disimpan pada suhu-18°C ?	0	5	0
JUMLAH		15	23	17
PERSENTASE		27,27%	41,81%	30,90%

Sumber : hasil olahan kuesioner (2019)

Berdasarkan analisis keseluruhan tabel yang mana terlihat 27,27 persen *supervisor* menyatakan "Selalu", 41,81 persen *supervisor* menyatakan "Kadang – kadang", dan 30,90 persen *supervisor* menyatakan "Tidak Pernah" dari hasil keseluruhan tabel diatas dapat disimpulkan bahwa pelaksanaan penyimpanan bahan makanan di dapur Soi23 masih kurang baik dilihat dari 11 sebelas pertanyaan di atas Pelaksanaan yang paling tidak pernah dilakukan yaitu ada sebanyak 5 (lima) orang menyatakan bahwa *staff* dapur tidak mengecek temperatur bahan makanan 2 kali dalam sehari, yang dapat mengakibatkan terjadinya kerusakan pada bahan makanan apabila temperatur bahan makanan tersebut menurun. Sebanyak 5 (lima) orang menyatakan bahwa semua bahan makanan makanan yang akan dimasukan kedalam lemari es/ruang pending tidak dibungkus dengan plastik atau kertas timah, yang mengakibatkan bahan makanan yang disimpan rusak dan turun kualitasnya karena tidak dilapisi pelindung seperti pelastik atau kertas timah. Sebanyak 5 (lima) orang menyatakan bahwa telur tidak disimpan pada suhu 1° - 4°C, yang dapat mengakibatkan daya simpan telur menurun dan telur jadi lebih cepat kadaluarsa atau busuk, hal ini tidak sesuai dengan tahapan penyimpanan makanan.

Menurut Setiawan tentang indikator syarat penyimpanan bahan makanan dalam lemari pendingin adalah : (a) suhu harus betul – betul sesuai dengan keperluan bahan makanan agar tidak menjadi rusak; (b) pengecekan terhadap suhu dilakukan 2 (dua) kali sehari dan pembersihan lemari es/ruang pendingin dilakukan setiap hari; (c) Pencairan lemari es harus segera dilakukan setelah terjadi pengerasan; (d) semua bahan yang akan dimasukan kedalam lemari/ruang pendingin sebaiknya dibungkus plastik atau kertas timah; (e) tidak menempatkan bahan makanan yang berbau keras bersama bahan makanan yang berbeda bau; (f) khusus untuk sayuran, suhu penyimpanan harus betul – betul diperhatikan. Untuk buah – buahan, ada yang tidak memerlukan pendingin.

Menurut Setiawan Secara umum setiap jenis bahan makanan segar memiliki suhu penyimpanan tertentu yang optimal untuk menjaga kualitas. Menurut Athanas (Sarni, 2017), Bahan makanan seperti Telur disimpan pada suhu 1° - 4°C, Susu dan Krim dibawah suhu 5°C, Keju dan *Butter* 5°C, Daging dan Unggas - 1° - 1°C, Ikan -1° - 1°C, Seafood – 18° C.

#### 4. KESIMPULAN

Berdasarkan pembahasan di atas disimpulkan bahwa pelaksanaan penyimpanan bahan makanan *perishable* di dapur Soi23 pada Pacific Regency Hotel Suites masih kurang masih kurang maksimal.

#### DAFTAR PUSTAKA

- Alma, Buchari. 2004. *Belajar Mudah Penelitian*. Bandung : Alfabeta
- \_\_\_\_\_. 2009. *Manajemen Pemasaran dan Pemasaran Jasa*. Bandung: Alfabeta
- Arikunto. 200. *Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktik*. Jakarta : Rineka Aksara
- Barata, Atep Adya. 2004. *Dasar Pelayanan Prima*. Jakarta : PT Elex Media Komputindo
- Goetsch, David. L, Staanelly B.Davis. 2002. *Quality Management, Introduction to Total Quality Management for Production, processing, and services*. New Jersey: Prentice Hall
- Indriantoro, Bambang Supomo. 2002. *Metode Penelitian Bisnis Untuk Akuntansi dan Manajemen*. Yogyakarta : BDFE
- Lupiyoadi. 2006. *Manajemen Pemasaran Jasa*. Edisi Kedua.
- Kotler dan Keller. 2009. *Manajemen Pemasaran Jilid I*. Edisi ke 13. Jakarta : Erlangga
- Kotler, Philip. 2000. *Manajemen Pemasaran*., Jakarta : PT. Prenhallindo
- Nasution, M.N. 2005. *Manajemen Untuk Terpadu*. Jakarta :Ghalia Indonesia
- Nazir, Muh. 2005. *Metode Penelitian*. Bogor : Ghalia Indonesia
- Noeng, Muhardji. 1996. *Metodologi Penelitian Kuantitatif*. Yogyakarta : Rakesarasa
- Peter dan Olson. 1996. *Perilaku Konsumen dan Strategi Pemasaran*. Jakarta : Gelora Aksara Pratama
- Sugiyono. 2003. *Metode Penelitian Bisnis*. Bandung : Alfabeta
- Stanton, William. 2005. *Prinsip Pemasaran Jilid I*. Edisi ke 7. Jakarta
- Sujatno, Bambang. 2008. *Hotel Courtesy*. Yogyakarta : ANDI
- Sulastiyono, Agus. 2006. *Manajemen Penyelenggaraan Hotel*. Bandung : Alfabeta
- Sunyoto, Agus. 1999. *Manajemen Sumberdaya Manusia*. Jakarta : IPWI
- Supranto, J. 2002. *Metode Penelitian Kuantitatif Untuk Perencanaan Ekonomi dan Bisnis*. Jakarta : Rinda Cipta
- Winarno, Budi. 2005. *Teori dan Proses Kebijakan Publik*. Yogyakarta : Media Pressindo