

**TINJAUAN PENYIMPANAN BAHAN MAKANAN DI
KITCHEN DEPARTMENT PADA HOTEL SINABUNG HILLS**

BERASTAGI

TUGAS AKHIR

Disusun Sebagai Salah Satu Syarat Menyelesaikan Pendidikan Diploma III

OLEH

ADRIAN PRANATA SITEPU
NPM : 185307061



**PROGRAM STUDI PERHOTELAN POLITEKNIK MANDIRI
MEDAN BINA PRESTASI**

2021

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Industri perhotelan adalah kategori yang luas dalam industri jasa yang meliputi penginapan, restoran, perencanaan acara, taman hiburan, transportasi, jalur pelayanan, dan bidang tambahan lainnya yang ada dalam industri pariwisata. Secara umum industri perhotelan mempunyai hubungan yang sangat erat dengan pariwisata. Daerah tujuan wisata tentunya akan banyak dikunjungi oleh banyak wisatawan yang tentu saja membutuhkan tempat untuk beristirahat dan menginap, dan hal tersebut menjadi peran bagi industri perhotelan untuk menyediakan akomodasi bagi para wisatawan. Terdapat tiga faktor yang menjadi daya ukur untuk mengetahui kesuksesan dalam mendatangkan wisatawan ke daerah tujuan wisata. Ketiga faktor tersebut yaitu, jumlah wisatawan, lama tinggal, dan tingkat hunian hotel. Selain tempat menginap hotel juga memiliki beberapa fasilitas seperti restoran, bar, kolam renang, wi-fi internet gratis, layanan *front office* 24 jam, parkir, dan masih banyak lagi.

Restaurant secara umum dapat didefinisikan sebagai ruang atau tempat yang diorganisir secara komersial untuk menyelenggarakan pelayanan berupa makanan dan minuman yang tersedia didalamnya. Maka restoran dalam sebuah perusahaan hotel merupakan sarana penjualan dan penyajian makanan dan minuman dalam sebuah hotel. Sebuah restoran dibagi beberapa bagian sesuai dengan tugas dan tanggung jawabnya seperti pramusaji yang bertugas melayani tamu ketika berkunjung ke restoran dan ada juga bagian yang bertugas untuk membuat makanan yaitu *kitchen*.

Kitchen adalah ruangan khusus yang diperuntukkan sebagai tempat untuk memasak makanan. Maka *kitchen* dalam sebuah perusahaan hotel merupakan suatu departemen yang bertanggung jawab dalam penyiapan atau pembuatan makanan dalam hotel.

Pembuatan makanan memerlukan bahan makanan yang terdiri dari bahan keras dan bahan segar, dimana bahan tersebut dipesan terlebih dahulu dan disusun sebelum diolah. Bahan makanan yang disimpan langsung di tempat penyimpanan secara tidak teratur tanpa mengeluarkan bahan makanan yang lama, dapat mengakibatkan kerusakan pada bahan makanan tersebut, sehingga kualitas makanan yang akan di buat menjadi tidak baik, dan tentunya bahan makanan yang sudah rusak tidak boleh di pakai lagi sehingga terjadi pemborosan pada dapur.

Selama penulis melakukan penelitian pada hotel Sinabung Hills Berastagi, penulis melihat bahwa pelaksanaan penyimpanan bahan makanan kurang baik seperti tidak dilakukannya sistem FIFO (*First InFirst Out*), tidak menyusun bahan makanan secara teratur dan tidak melihat kualitas bahan makanan yang baru di pesan sehingga sangat sulit untuk menghitung jumlah persediaan bahan makanan, membedakan bahan yang baru dan yang lama dan sulit menjaga kualitas kesegaran dari bahan makanan tersebut. Bahan makanan yang dimasukkan kedalam lemari penyimpanan tidak diberikan label atau penandaan sehingga tidak diketahui jenis bahan makanan tersebut, apalagi jika bahan makanan tersebut disimpan pada suhu beku. Sering kali terlihat bahwa bahan makanan yang terdapat diruang penyimpanan ditumpuk untuk menghemat ruangan penyimpanan, sehingga sulit membedakan yang lama dan yang baru hal ini mengakibatkan sulitnya melakukan sistem FIFO (*First InFirst Out*). Adapun suhu ruangan

penyimpanan sangat jarang diperiksa 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.

Kondisi tempat penyimpanan sangat memengaruhi proses penyimpanan bahan makanan. Dapur merupakan suatu tempat atau lokasi bagi para juru masak untuk mengolah bahan bahan mentah menjadi bahan yang disajikan kepada para tamu. Dari setiap bahan bahan yang akan diolah ini, saat bahan makanan datang dari *supplier*, semua bahan tersebut akan disimpan di dalam lemari pendingin, terutama bagi bahan bahan yang cepat rusak dan bahan makanan kering akan disimpan di gudang. Ada beberapa faktor yang terkait dengan kondisi tempat penyimpanan bahan makanan yaitu suhu, *containers*, penggunaan rak dan kebersihan. Dari faktor tersebut, sering sekali terjadi kelalaian dalam kondisi tempat penyimpanan. Dimana rak penyimpanan bahan makanan menopang bahan makanan secara berlebih, kebersihan ruangan tempat penyimpanan bahan makanan masih kurang baik dan rak penyimpanan tidak diatur dengan baik sehingga bahan makanan banyak yang di tumpuk yang dapat merusak kualitas dan membuat bahan makanan cepat membusuk.

Kualitas bahan makanan harus selalu diperhatikan supaya bahan makanan lebih tahan lama ketika disimpan. Kualitas bahan makanan yang harus diperhatikan salah satunya adalah warna serta nilai gizi yang terkandung di dalamnya, semakin lama waktu penyimpanan maka kualitas bahan makanan pun akan semakin menurun. Pada Hotel Sinabung Hills Berastagi kualitas makanan

masih kurang baik karena selama melakukan penelitian, penulis melihat bahwa tingkat kematangan bahan makanan tidak pas sehingga tidak tahan lama saat disimpan, bahan makanan yang telah disimpan rusak/busuk dan bahan makanan yang disimpan tidak semua terbebas dari ulat, maka dapat disimpulkan kualitas bahan makanan yang disimpan masih kurang baik. Untuk itu diperlukan adanya sistem penyimpanan yang layak agar bahan makanan dapat bertahan lebih lama dan tidak mudah rusak. Melihat permasalahan yang terjadi saat melakukan penelitian maka penulis tertarik untuk memilih judul: **TINJAUAN PENYIMPANAN BAHAN MAKANAN DI *KITCHEN DEPARTMEN* PADA HOTEL SINABUNG HILLS BERASTAGI.**

B. Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah di atas, penulis membuat identifikasi masalah dalam bentuk pertanyaan antara lain:

1. Bagaimana pelaksanaan penyimpanan bahan makanan di dapur pada Hotel Sinabung Hills Berastagi?
2. Bagaimana kondisi tempat penyimpanan bahan makanan di dapur pada Hotel Sinabung Hills Berastagi?
3. Bagaimana kualitas bahan makanan yang telah disimpan di dapur pada Hotel Sinabung Hills Berastagi?

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Formal

Tujuan formal penulisan Tugas Akhir ini adalah sebagai salah satu syarat dalam menyelesaikan Pendidikan Program Diploma III, Program Studi Perhotelan Politeknik Mandiri Bina Prestasi, Tahun Ajaran 2020/2021.

2. Tujuan Operasional

Adapun tujuan operasional dari penulis tugas akhir ini adalah sebagai berikut :

- a. Untuk mengetahui pelaksanaan sistem penyimpanan bahan makanan di dapur pada Hotel Sinabung Hills Berastagi.
- b. Untuk mengetahui kondisi tempat penyimpanan bahan makanan di dapur pada Hotel Sinabung Hills Berastagi.
- c. Untuk mengetahui kualitas bahan makanan yang telah disimpan di dapur pada Hotel Sinabung Hills Berastagi.

D. Manfaat Penelitian

Dengan dilaksanakannya penelitian ini, maka diharapkan memberikan manfaat sebagai berikut:

1. Praktisi

Secara praktisi diharapkan bisa dijadikan pedoman dan acuan kerja *staff* pada *Kitchen Department* dalam pelaksanaan penyimpanan bahan makanan, menjaga kualitas bahan makanan serta meningkatkan peralatan tempat penyimpanan bahan makanan sehingga kualitas bahan makanan menjadi baik dan tidak terjadi kerusakan pada bahan makanan.

2. Teoris

Penelitian ini diharapkan dapat digunakan sebagai bahan kajian atau referensi bagi mahasiswa Politeknik Mandiri Bina Prestasi Medan, khususnya di program studi perhotelan. Semoga bermanfaat pula bagi perusahaan, penulis, maupun pembaca, sehingga laporan tugas akhir ini dapat berguna di kemudian hari.