

**TINJAUAN PENYIMPANAN BAHAN MAKANAN DI DAPUR PADA
THE HILL HOTEL & RESORT SIBOLANGIT**

TUGAS AKHIR

Disusun Sebagai Salah Satu Syarat Menyelesaikan Pendidikan Diploma III

OLEH :

EMILY EVAGLIN
NPM : 185307041



**PROGRAM STUDI PERHOTELAN
POLITEKNIK MANDIRI BINA PRESTASI
MEDAN
2021**

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Pariwisata merupakan salah satu sektor pendapatan bagi negara, Indonesia merupakan negara yang kaya akan kecantikan dan keindahan alamnya, tidak heran bila banyak wisatawan datang ke Indonesia baik dalam negeri maupun luar negeri. Seiring berkembangnya pariwisata di Indonesia maka pembangunan hotel-hotel dan juga restoran pun meningkat. Pariwisata ditengah pandemi *Covid-19* saat ini membuat sejumlah sektor industri wisata mengalami kerugian, kurangnya wisatawan yang datang membuat beberapa wisata harus tutup sementara dan mengalami kerugian yang sangat besar, berdasarkan data organisasi pariwisata dunia jumlah wisatawan diseluruh dunia menurun empat puluh 44 % selama pandemi *Covid-19*, menurunnya jumlah kunjungan wisatawan mengakibatkan hotel melakukan kebijakan pemutusan hubungan kerja terhadap karyawan, yang mengakibatkan kurangnya karyawan sehingga proses penyimpanan tidak terlaksana dengan baik, banyak *supplier* yang rugi karena kurangnya pemesanan bahan dari pihak hotel.

Hotel merupakan suatu industri yang diandalkan oleh banyak negara di dunia sebagai penyokong perekonomian dan sumber devisa negara. Hotel adalah sebuah bangunan akomodasi yang menyediakan jasa penginapan, makanan, dan minuman serta jasa penunjang lainnya, yang dikelola secara komersial. The Hill Hotel & Resort Sibolangit adalah salah satu hotel yang terletak di Jln. Ledjend Djamin Ginting, Km.45.3, Suka Makmur, Sikeben, Kec. Sibolangit, Kabupaten

Deli Serdang, Sumatera Utara, 20357. The Hill Hotel & Resort termasuk Hotel berbintang 4 (*four star*), berdiri pada tahun 2008 yang awalnya hanya ada 13 kamar dan luasnya hanya 17Ha, dan sekarang The Hill Hotel & Resort semakin berkembang dengan bertambahnya beberapa kamar dan fasilitas lainnya seperti, taman, kebun binatang, kolam ikan, dan sekarang luasnya sudah mencapai 32Ha. Pada kebun binatang terdapat berbagai jenis hewan seperti, rusa, kanguru albino, kura-kura, ikan dan hewan lainnya, tersedia juga fasilitas seperti ruang *meeting* (*ballroom, function room*) lapangan basket, lapangan futsal, bar & restoran pain coffee. Terdapat juga berbagai tipe kamar yaitu : *superior, duluxe, super duluxe, executive duluxe, junior suite, family suite, lobby suite, hill suite dan president the suite*. Hotel tersebut memiliki departemen yang saling terkait satu sama lain yaitu, *front office department, food and beverage department, house keeping department, accounting department, sales department, enginnering department, purchasing department & security department*, masing-masing departemen dikelola oleh orang yang bertanggung jawab dibidangnya guna mencapai tujuan dari hotel tersebut. Pada *food beverage department* terdiri dari beberapa *section* salah satunya adalah *kitchen*.

Kitchen adalah suatu ruangan atau tempat khusus yang memiliki perlengkapan dan peralatan untuk mengolah makanan hingga siap untuk disajikan, salah satu bagian dari dapur adalah *main kitchen*. *Main kitchen* adalah dapur utama dimana terjadi proses masak memasak seperti *main course, soup, & sauce*. Salah satu alat di *main kitchen* yang sangat penting perannya dalam menunjang penyimpanan bahan makanan adalah *chiller*. *Chiller* memiliki fungsi utama yaitu untuk menjaga kualitas bahan makanan mentah dapat terjaga kesegarannya setiap

waktu sehingga selalu layak digunakan, saat melakukan pengolahan di dapur memerlukan beberapa bahan makanan yang bahan makanan tersebut tidak dibeli secara langsung, tetapi dibeli untuk beberapa hari dan melalui proses penyimpanan sebelum diolah. Penyimpanan bahan makanan yang tidak baik, terutama dalam jumlah yang banyak dapat menyebabkan kerusakan pada bahan makanan tersebut. Cara penyimpanan bahan makanan yang tidak benar, dapat membuat daya tahan bahan makanan menjadi tidak semestinya. Penyimpanan bahan makanan yang tepat dan sesuai dengan jenis bahan makanan akan menghindarkan bahan makanan tersebut dari bahaya yang memiliki potensi untuk menurunkan kualitasnya, seperti kontaminasi, pembusukan, dan berbagai macam jenis kerusakan lainnya yang mempengaruhi bahan makanan dan menimbulkan perubahan baik dari segi bentuk, tekstur, warna, rasa, maupun aromanya. Penataan bahan makanan yang baik dapat diwujudkan dengan melaksanakan beberapa cara, memastikan bahan makanan yang sering digunakan diletakkan sesuai kebutuhan, menentukan letak masing-masing bahan makanan, dan melaksanakan rotasi bahan makanan. Bahan makanan yang sering digunakan didalam kegiatan produksi diletakkan di dekat pintu masuk penyimpanan bahan makanan dengan tujuan, agar mudah dijangkau, dan sebaliknya untuk bahan makanan yang tidak sering digunakan sebaiknya diletakkan di belakang.

Berdasarkan pengamatan yang dilakukan penulis selama melakukan penelitian pada proses penyimpanan bahan makanan di dapur pada The Hill hotel & Resort Sibolangit, penulis menemukan beberapa kekurangan dalam hal penyimpanan bahan makanan yang kurang tepat, seperti karyawan tidak menyimpan bahan makanan sesuai dengan jenisnya sehingga mengakibatkan

kesulitan saat mengambil bahan makanan yang diperlukan diwaktu terdesak, tidak membersihkan bahan makanan sebelum menyimpan sehingga bahan makanan tersebut tidak layak untuk dikonsumsi, tidak berpedoman pada *system fifo* (*first in, first out*) sehingga mengakibatkan bahan makanan yang lama menjadi rusak dan terbuang, tidak disertakan pemberian label pada setiap jenis bahan makanan sehingga tidak diketahui tanggal bahan makanan tersebut diterima. Untuk mendapatkan kualitas bahan makanan yang baik, maka harus diperhatikan juga peralatan untuk menyimpan bahan makanan.

Peralatan penyimpanan bahan makanan juga masih kurang seperti *chiller* hanya ada satu sehingga mengakibatkan bahan makanan menjadi tertumpuk dan lebih cepat busuk, area penyimpanan bahan makanan juga tidak bersih sehingga mengakibatkan bahan makanan mudah rusak dan tidak layak digunakan, peralatan untuk menyimpan bahan makanan yang sudah diolah tidak lengkap seperti *bowl* yang kurang memadai, peralatan untuk menyimpan bahan makanan seperti rak tidak mencukupi dan bahan dibiarkan dalam goni/plastik sehingga bahan makanan tertumpuk dan cepat rusak, kurangnya *plastic wrapping* saat menyimpan bahan makanan sehingga mengakibatkan bahan menjadi mudah terkontaminasi dengan bahan yang lainnya. Dari beberapa masalah di atas mengakibatkan kualitas bahan makanan menjadi kurang baik, seperti : sayuran menjadi tidak segar, buah-buahan menjadi mudah rusak dan *seafood* menjadi kurang segar. Berdasarkan uraian di atas maka penulis tertarik menjadikan penyimpanan bahan makanan sebagai topik dalam penyusunan Tugas Akhir dengan judul “ **TINJAUAN PENYIMPANAN BAHAN MAKANAN DI DAPUR PADA THE HILL HOTEL & RESORT SIBOLANGIT**”.

B. Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah yang dikemukakan maka penulis mengidentifikasikan masalah sebagai berikut :

1. Bagaimana pelaksanaan penyimpanan bahan makanan di dapur pada The Hill Hotel & Resort Sibolangit?
2. Bagaimana kelengkapan peralatan penyimpanan makanan di dapur Pada The Hill Hotel & Resort Sibolangit?
3. Bagaimana kualitas bahan makanan yang telah disimpan di dapur pada The Hill Hotel & Resort Sibolangit?

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Formal

Adapun tujuan formal dalam penulisan Tugas Akhir adalah salah satu syarat dalam menyelesaikan pendidikan Diploma III Program Studi Perhotelan Politeknik Mandiri Bina Prestasi Medan, Tahun Akademik 2020/2021.

2. Tujuan Operasional

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

- a) Untuk mengetahui pelaksanaan penyimpanan bahan makanan di dapur pada The Hill Hotel & Resort Sibolangit.
- b) Untuk mengetahui kelengkapan penyimpanan bahan makanan di dapur pada The Hill Hotel & Resort Sibolangit.

- c) Untuk mengetahui kualitas bahan makanan yang telah disimpan di dapur pada The Hill Hotel & Resort Sibolangit.

D. Manfaat Penelitian

Adapun manfaat penelitian yang dilakukan adalah sebagai berikut :

1. Manfaat Teoritis

- a) Dapat memotivasi dan memberikan saran kepada penulis dan juga karyawan di dapur untuk meningkatkan kerja di dapur pada The Hill Hotel & Resort Sibolangit.
- b) Bagi akademis, penelitian ini dapat memberikan ilmu pengetahuan bagi penulis dan karyawan di dapur pada The Hill Hotel & Resort Sibolangit.

2. Manfaat Praktis

- a) Bagi Hotel, penelitian ini dapat dijadikan sebagai pertimbangan dan referensi dalam pelaksanaan penyimpanan bahan makanan, kelengkapan peralatan dan kualitas bahan makanan di dapur pada The Hill Hotel & Resort Sibolangit.
- b) Bagi pihak eksternal, penelitian ini dapat menjadi acuan dalam memenuhi syarat untuk Tugas Akhir Diploma III Program Studi Perhotelan Politeknik Mandiri Bina Prestasi Medan.
- c) Bagi pembaca, menjadi sumber referensi dan informasi bagi orang yang membaca karya tulis ini untuk mengetahui dan lebih mendalam pelaksanaan penyimpanan bahan makanan, peralatan penyimpanan bahan makanan, dan kualitas bahan makanan.