

**TINJAUAN PENYIMPANAN BAHAN MAKANAN KERING DI
DAPUR PADA HOTEL PARDEDE INTERNATIONAL
MEDAN**

TUGAS AKHIR

Disusun Sebagai Salah Satu Syarat Menyelesaikan Pendidikan Diploma III

OLEH :

ELFRIDA LINGGA
NPM :185307040



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

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Pariwisata merupakan kegiatan yang paling banyak dimintai oleh masyarakat dan semakin berkembang pesat.usaha individu untuk meningkatkan taraf kehidupan ekonominya menjadikan mereka berusaha untuk menciptakan lapangan kerja sendiri dengan memanfaatkan potensi yang dimiliki oleh dirinya sendiri dan potensi lain, seperti pariwisata. Salah satunya adalah bisnis di bidang perhotelan dimana usaha jasa hotel ini merupakan salah satu komponen yang berperan penting dalam kemajuan sebuah kawasan wisata. Pariwisata dewasa ini adalah sebuah mega bisnis. Jutaan orang mengeluarkan triliunan dollar amerika, meninggalkan rumah dan pekerjaan untuk memuaskan atau membahagiakan diri (pleasure) dan untuk menghabiskan waktu luang (leisure). Hal ini menjadi bagian penting dalam kehidupan dan gaya hidup di negara-negara maju. Namun demikian memosisikan pariwisata sebagai bagian esensial dalam kehidupan sehari-hari merupakan fenomena yang relatif baru. Hal ini mulai terlihat sejak berakhirnya Perang Dunia II di saat mana pariwisata meledak dalam skala besar sebagai salah satu kekuatan sosial dan ekonomi Donald (Pitana dan Diarta 2009:32).

Pada masa pandemi yang terjadi pada saat ini, keadaan pariwisata yang sebelumnya industri pariwisata mengalami perkembangan yang cukup pesat.Kini keadaan industri pariwisata mengalami penurunan karena kunjung turis lokal maupun mancanegara yang ingin datang berkunjung kini dilarang untuk bepergian,sehingga memaksa tutupnya banyak hotel akibat dari pandemi ini.

Akibat penurunan kunjungan turis pada hotel membuat hotel mengalami penurunan pendapatan yang membuat para karyawan hotel terpaksa untuk di rumahkan.

Hotel merupakan perusahaan berbentuk bangunan yang bergerak dalam bidang jasa akomodasi (kamar) yang dikelola secara komersial dan menyediakan pelayanan makanan dan minuman serta fasilitas-fasilitas penunjang lainnya. Hotel saat ini ditata sedemikian rupa agar menarik dengan fasilitas yang lengkap, fasilitas yang ada merupakan contoh produk yang dijual. Sedangkan layanan yang dijual adalah keramah-tamahan dan ketrampilan karyawan hotel dalam melayani pelanggannya dengan baik sehingga tamu dapat merasakan kenyamanan seperti dirumah sendiri. Karena jika wisatawan merasa puas dengan pelayanan hotel yang diberikan maka wisatawan tersebut akan datang berkunjung dan menginap kembali di hotel tersebut.

Hotel sebagai sebuah industri atau perusahaan tentunya mempunyai bagian atau departemen yang bekerja memberikan pelayanan dengan fungsi dan tugas masing-masing. Didalam sebuah hotel ada banyak departemen yang dapat menunjang operasional hotel, salah satunya bagian makanan dan minuman (*food and beverage department*). *Food & beverage department* dibagi menjadi dua lagi yakni *food beverage service* dan *food beverage product* yang sangat berkaitan erat dan sangat mempengaruhi pendapatan hotel. *Food & beverage product* ialah seksi dimana secara khusus menangani makanan, minuman dari penyimpanan bahan makanan, pengolahan, sampai pada penyajian makanan. Perlu adanya pengetahuan dan keahlian yang kompeten sesuai dengan standar dalam mengolah produk makan dan minum, agar tamu merasa puas mencicipi produk yang ditawarkan.

Hotel Pardede international yang ada di medan, merupakan hotel bintang tiga yang berlokasi di Jl. Ir. H. Juanda No. 14 Medan, Sumatera Utara, Indonesia, dengan lokasi yang strategis dekat dengan jalan raya, dan di lokasi ini juga terdapat banyak pusat pertokoan atau pusat perbelanjaan dan juga tidak begitu jauh dari airport Polonia yang ditempuh sekitar 15 menit atau 3 Km dengan kendaraan pribadi. Hotel pardede international medan memiliki 117 kamar dengan berbagai klasifikasi ditambah dengan fasilitas penunjang lainnya seperti bar, resto dan *swimming pool*. Namun karena persaingan hotel yang semakin ketat hotel juga berfokus pada penjualan makanan dan minuman yang menjadi salah satu andalan untuk mendapatkan keuntungan yang dikelola oleh *food and beverage department*.

Namun seiring waktu harga bahan makanan yang semakin melonjak naik akan mempengaruhi nilai jual sebuah produk makanan di hotel tersebut. Sering adanya permasalahan yang terjadi dalam pengolahan maupun penyajian makanan dapat mempengaruhi kepercayaan akan kualitas yang mereka sajikan. Hal itu dapat disebabkan oleh waktu dan cara penyimpanan yang tidak sesuai dengan metode penyimpanan yang ada. Dalam hal ini penyimpanan bahan makanan menjadi hal yang sangat perlu diperhatikan agar tidak terjadi kesalahan dalam penyajian atau pengolahan makanan. Mulai dari pengambilan bahan makanan dan metode-metode penyimpanan agar dapat menjaga kualitas dari bahan makanan tersebut dan menghasilkan kualitas produk yang berkualitas. Maka dari itu metode penyimpanan menjadi faktor penting bagi jurumasa dalam menjalankan misinya. Sehingga metode penyimpanan bahan makanan seperti bahan makanan kering sangat dibutuhkan untuk mendapatkan produk yang berkualitas.

Bahan makanan kering adalah bahan makanan yang memiliki suhu sangat rendah yaitu sekitar 0,065 dimana pada suhu tersebut bakteri dan khamir sudah tidak dapat tumbuh kecuali beberapa jenis kapang yang pertumbuhannya hanya membutuhkan kadar air yang sangat rendah. Jenis bahan makanan kering diantaranya adalah tepung-tepungan, mie, beras, bumbu kering, aneka pasta dan beberapa penyedap rasa

Penyimpanan bahan makanan adalah suatu tata cara menata, menyimpan, memelihara bahan makanan kering dan basah serta mencatat serta pelaporannya. Setelah bahan makanan yang memenuhi syarat diterima harus segera dibawa keruangan penyimpanan, *store*, gudang atau ruangan pendingin.

Pada hotel pardede international Medan dalam penyimpanan bahan makanan kering pada saat pesanan bahan telah sampai di hotel seorang admin *store* dan seorang karyawan *kitchen* melakukan pemeriksaan bahan yang telah dipesan, setelah selesai pengecekan, barang *groceries* dibawa dan di simpan oleh seorang admin *store* dimana letak gudang penyimpanan bahan makanan kering agak jauh dari dapur sehingga mengganggu pada saat pengolahan bahan makanan. Karena letak *store* berada di luar gedung hotel sehingga keadaan *store* kurang diperhatikan seperti tata letaknya, kadaluarsa bahannya dan mutu dari bahan kering tersebut, mengakibatkan banyak bahan kering yang menjadi rusak seperti beras menjadi berkutu, gula mengkristal, kopi aromanya menjadi kurang baik, tepung menjadi berubah warna. Pengambilan bahan makanan juga tidak melakukan sistem FIFO, dimana karyawan mengambil yang terlihat saja karena terburu-buru. Pada saat pengolahan bahan makanan sedang berlangsung dan bahan kering yang diperlukan kurang atau tidak ada, maka pekerjaan menjadi

terkendala, karena harus mengambilnya agak jauh dari dapur. Hal ini didukung oleh pernyataan salah satu karyawan dapur yang bernama Pak Gindo, yang menyatakan bahwa jauhnya letak penyimpanan bahan makanan kering menyebabkan pengolahan bahan makanan menjadi terkendala karena memakan waktu untuk pengambilan bahan dari gudang penyimpanan bahan makanan. Dari permasalahan diatas maka penulis tertarik untuk melaksanakan penelitian dengan judul **"TINJAUAN PENYIMPANAN BAHAN MAKANAN KERING DI DAPUR PADA HOTEL PARDEDE INTERNATIONAL MEDAN"**.

B. Identifikasi Masalah

Berdasarkan dengan latar belakang masalah yang telah diuraikan di atas maka penulis mengemukakan masalah sebagai berikut :

1. Bagaimana pelaksanaan penyimpanan bahan makanan kering di dapur pada Hotel Pardede International Medan?
2. Bagaimana Kondisi peralatan bahan makanan kering di dapur pada Hotel Pardede International Medan?
3. Bagaimana kualitas bahan makanan kering yang sudah disimpan di dapur pada Hotel Pardede International Medan?

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Formal

Tujuan formal penulis tugas akhir ini adalah sebagai salah satu syarat dalam menyelesaikan pendidikan Diploma III, jurusan Pariwisata Program Studi Manajemen Hotel Pada Mandiri Bina Prestasi Medan.

2. Tujuan Operasional

- a. Untuk mengetahui pelaksanaan penyimpanan bahan makanan kering di dapur pada Hotel Pardede International Medan.
- b. Untuk mengetahui kondisi penyimpanan bahan makanan kering di dapur pada Hotel Pardede International Medan.
- c. Untuk mengetahui kualitas bahan makanan kering di dapur pada Hotel Pardede International Medan.

D. Manfaat Penelitian

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

1. Bagi Penulis

- a. Untuk mengaplikasikan ilmu yang penulis dapat selama dibangku kuliah dan untuk menambah pengetahuan penulis.
- b. Mendapat bimbingan, ilmu, dan kedisiplinan pada saat bekerja.

2. Bagi Pembaca

- a. Menjadi bahan referensi bacaan bagi pembaca atau menjadikannya tambahan wawasan yang ditemui.
- b. Sebagai ilmu pengetahuan bagi pembaca dan menjadi informasi baru mengenai *Food and Beverage* produk.

3. Bagi Kampus Politeknik Mandiri Bina Prestasi (MBP) Medan Penelitian ini dapat menjadi acuan dalam memenuhi syarat untuk bahan Tugas Akhir Diploma III di Perhotelan Politeknik MBP Medan.