

**TINJAUAN PENYIMPANAN BAHAN MAKANAN
PERISHABLE DI DAPUR HOTEL PARDEDE
INTERNATIONAL MEDAN**

TUGAS AKHIR

Disusun Sebagai Salah Satu Syarat Menyelesaikan Pendidikan Diploma III

Oleh :

JUNELA MEILANI MANIK
185307017



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

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Industri perhotelan adalah kategori yang luas dari bidang dalam industri jasa yang meliputi penginapan, restoran, perencanaan acara, taman hiburan, transportasi, jalur pelayaran, 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 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. Menurut Hadinoto (1996) ada beberapa hal pengembangan suatu objek wisata, yaitu; Atraksi wisata, Promosi dan Pemasaran, Pasar wisata (masyarakat pengirim wisata), Transfortasi, Masyarakat.

Manajemen persediaan bahan pangan hotel dimasa Pandemi Covid-19 adalah salah satu ketrampilan manajerial perusahaan yang berfungsi untuk mengatur persediaan barang yang dimiliki. Mulai dari cara memperoleh persediaan, penyimpanannya, sampai persediaan tersebut dimanfaatkan atau dikeluarkan. Dimasa pandemi seperti ini manajemen persediaan adalah aset perusahaan yang menganggur (*idle*). Atau aset yang masih disimpan dan menunggu untuk digunakan.

Pada usaha perhotelan, apabila persediaan yang tersedia jumlahnya berlebihan, maka akan menimbulkan pengeluaran yang tinggi. Setiap barang yang disimpan pasti memerlukan biaya namun apabila persediaan yang tersedia kurang

akan menghambat kegiatan resikonya bisa kehilangan pelanggan terlebih lagi dengan adanya ketidakpastian mengenai waktu pemesanan, pasokan dari *supplier* dan ketidakpastian permintaan.

Manajemen persediaan hadir untuk menentukan jumlah persediaan yang optimal dengan mengeluarkan biaya yang sangat rendah namun masih bisa memenuhi kebutuhan. Manajemen persediaan berfungsi untuk memastikan persediaan tersedia (*safety stock*) dan mengurangi risiko keterlambatan dalam pengiriman persediaan manajemen ini efektif untuk mengurangi risiko harga yang fluktuatif dan mengantisipasi perubahan yang terjadi pada penawaran maupun permintaan dimasa pandemi seperti ini. Manajemen ini juga dinilai ampuh dalam mengantisipasi permintaan mendadak dan menjaga jumlah persediaan yang hanya tersedia musiman sehingga ketika bahan sedang tidak musim perusahaan masih memiliki persediaan barang tersebut.

Ada dua faktor yang diperhitungkan oleh manajemen persediaan dan bisa mempengaruhi tingkat persediaan perusahaan seperti jumlah dana yang tersedia. Pertama adalah Ketersediaan dana yang dimiliki sangat berpengaruh terhadap prioritas pembelian persediaan, item apa yang penting untuk dibeli dan item apa yang masih bisa ditunda. Kedua adalah *lead time* yaitu waktu tunggu barang yang dipesan sampai barang diterima. Kemudian frekuensi penggunaan semakin sering digunakan, semakin kecil persediaan yang tersedia persediaan juga memiliki daya tahan yang lemah seperti buah, daging dan barang sejenis sehingga harus segera cepat dikeluarkan/dijual/digunakan.

Ada beberapa tugas utama dari manajemen persediaan yaitu memastikan persediaan cukup, efisiensi biaya persediaan, dan memastikan persediaan

diperlakukan dengan optimal. Salah satu tujuan utama dari manajemen persediaan adalah melakukan efisiensi biaya. Pada akhirnya untuk membantu perusahaan menghasilkan laba yang maksimal. Perusahaan perlu memeriksa kembali tingkat persediaan bahan pangan dan ketersediaan lainnya, sehingga dapat digunakan sebagai penyangga jika keadaan darurat. Tentu saja hal ini akan menambah biaya dalam bisnis, tetapi secara operasional hal ini hanya merupakan *variable* dalam model tingkat persediaan yang optimal. Selanjutnya, perusahaan perlu menilai apakah praktis untuk mengamankan stok mereka lebih dari satu sumber.

Food and Beverages department merupakan salah satu departemen yang penting di hotel, karena departemen ini telah menjadi sumber penghasilan utama hotel selain *Room Revenue*, Hotel Pardede International Medan memiliki satu restoran yaitu Restoran Kopi Medan yang mayoritas menyediakan masakan Asia yang buka selama 24 jam. Restoran Kopi Medan di dapur Kopi Medan 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 yang segar dan yang mudah rusak (*perishable*).

Perishable adalah makanan yang cepat rusak bila disimpan tanpa perlakuan penanganan (pengawetan seperti daging, ikan, susu, buah yang matang dan sayur-sayuran) faktor penyebab kerusakan bahan pangan adalah karena pertumbuhan dan aktivitas mikroba terutama bakteri, kapang dan khamir, aktivitas enzim-enzim di dalam bahan pangan, serangga, parasit, dan tikus, suhu termasuk pemanasan dan pendinginan, kadar air, adanya udara termasuk oksigen, sinar dan waktu. Setiap bahan mempunyai suhu optimum untuk berlangsungnya proses

metabolisme secara normal. Suhu penyimpanan yang lebih tinggi dari suhu optimum akan mempercepat metabolisme dan mempercepat terjadinya proses pembusukan. Suhu rendah diatas suhu pembekuan dan dibawah 15°C efektif dalam mengurangi laju metabolisme, suhu seperti ini sangat berguna untuk pengawetan jangka pendek seperti diketahui bahwa setiap penurunan suhu 8°C laju metabolisme akan berkurang setengahnya.

Menyimpan bahan pangan pada suhu sekitar -2°C sampai 10°C diharapkan dapat memperpanjang masa simpan bahan pangan. Hal ini mengakibatkan penumpukan bahan makanan yang tidak teratur 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. *Food and Beverage department* adalah salah satu departemen di hotel yang bertanggung jawab dalam penyediaan makanan dan minuman, baik dalam hal produksi maupun distribusi.

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 yang 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 dan untuk menghindari adanya barang yang kadaluarsa.

Berdasarkan hasil observasi untuk mengetahui pelaksanaan penyimpanan bahan makanan *perishable* di Dapur Kopi Medan pada Hotel Pardede International Medan, penulis melihat bahwa masih banyak kekurangan dan pelaksanaan penyimpanan bahan makanan *perishable*, bahan makanan yang dimasukkan 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 yaitu barang yang masuk pertama ke gudang atau ke *chiller* harus pertama dikeluarkan dan pemisahan antara bahan makanan yang mudah rusak dan yang tidak mudah rusak, 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.

Pada masa pandemi Covid-19 Hotel Pardede International Medan hanya membuka Restoran yang di dekat kolam renang dan juga Kopi Medan yang digunakan sebagai tempat orang-orang untuk menikmati makanan/minuman yang dihidangkan oleh Restoran Kopi Medan seperti *steamboat* dan juga jenis kopi yang ada di Restoran Kopi Medan. Hotel Pardede International Medan juga hanya membuka Kitchen kecil selama Covid-19 untuk memulai operasi berjalannya kinerja hotel selama pandemi berlangsung.

Hotel Pardede International Medan memiliki Restoran Kopi Medan mayoritasnya menyediakan masakan Asia yang buka selama 24 jam. Restoran Kopi Medan dapur yang meng-*handle breakfast, lunch, coffee break, dinner, dan event Banquet* besar yang kadang ada, sehingga harus menyediakan bahan makanan yang 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. 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. Melihat permasalahan yang terjadi saat melakukan penelitian maka penulis tertarik untuk memilih judul:

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

B. Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah di atas, dapat dirumuskan masalahnya sebagai berikut:

1. Bagaimana pelaksanaan penyimpanan bahan makanan *perishable* di dapur pada Hotel Pardede International Medan ?
2. Bagaimana kebersihan tempat penyimpanan bahan makanan *perishable* di dapur Hotel Pardede International Medan?
3. Bagaimana pengawasan *supervisor* terhadap pelaksanaan penyimpanan bahan makanan *perishable* di dapur pada Hotel Pardede International Medan ?
4. Bagaimana kualitas bahan makanan *perishable* yang telah disimpan di dapur pada Hotel Pardede International Medan ?

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Formal

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

2. Tujuan Operasional

Adapun tujuan operasional dari penulisan Tugas Akhir ini adalah sebagai berikut:

- a. Untuk mengetahui pelaksanaan sistem penyimpanan bahan makanan *perishable* di dapur pada Hotel Pardede International Medan.

- b. Untuk mengetahui kebersihan tempat penyimpanan bahan makanan *perishable* di dapur Hotel Pardede International Medan.
- c. Untuk mengetahui pengawasan *supervisor* terhadap pelaksanaan penyimpanan bahan makanan *perishable* di dapur pada Hotel Pardede International Medan ?
- d. Untuk mengetahui kualitas bahan makanan *perishable* yang telah disimpan di dapur pada Hotel Pardede International Medan.

D. Manfaat Penelitian

Penelitian ini diharapkan memberikan manfaat sebagai berikut:

1. Bagi Penulis

Untuk mengaplikasikan ilmu yang penulis dapat selama dibangku kuliah, selama meneliti dan menganalisis pelaksanaan sistem penyimpanan bahan makanan di dapur pada Hotel Pardede International Medan.

2. Bagi Pembaca

Sebagai bahan pengetahuan bagi pihak pembaca untuk mengetahui tentang kelengkapan peralatan tempat penyimpanan bahan makanan di dapur pada Hotel Pardede International Medan.

3. Bagi Kampus Politeknik Mandiri Bina Prestasi Medan

Sebagai bahan referensi untuk penelitian selanjutnya meneliti kualitas bahan makanan yang telah disimpan di dapur pada Hotel Pardede International Medan.