



Sistem Penyimpanan Bahan *Perishable* di Kitchen Resinda Hotel Karawang

Salsadila Desti¹, Siti Zakiah², Dendi Gusnadi³

^{1,2,3}Universitas Telkom Bandung, Indonesia

E-mail: salsadiladesti07@gmail.com, kszakiah@telkomuniversity.ac.id, dendigusnadi@telkomuniversity.ac.id

| Article Info | Abstract |
|--|---|
| Article History Received: 2023-09-17 Revised: 2023-10-23 Published: 2023-11-02 | In the hospitality industry, proper food storage is very important, especially in the kitchen, which offers dishes. The four-star Hotel Resinda Karawang, which is famous for its services, is facing a major problem related to a storage system for perishable materials. The quality and cleanliness of food ingredients served in the kitchen is very concerned. Guest dissatisfaction and damage to the hotel's reputation are caused by ingredients that are not fresh and of low quality. The main factor causing this problem is improper storage system. Little storage space and room temperature that is not properly regulated has resulted in neglected perishable foodstuffs. Therefore, the purpose of this study is to examine and ascertain how perishable items are stored in the kitchen of the Resinda Hotel Karawang. With regard to the type of data collection for this study, which included interviews and observations of the kitchen staff, a qualitative methodology was used. This study shows that improving the storage system for perishable materials in the Kitchen Section of Resinda Hotel Karawang is very important to improve customer service and satisfaction. A thorough evaluation of kitchen infrastructure, management and staff is essential to identify and resolve problems. It is envisioned that kitchen teams and food hygienists can work together to promote adherence to the highest standards in food storage and processing and reduce the amount of food waste and negative impact on the environment. By making the right improvements, Resinda Hotel Karawang has the ability to provide its guests with an extraordinary culinary experience and strengthen its reputation in the industry. |
| Keywords: <i>Storage;</i> <i>Perishable;</i> <i>Kitchen.</i> | |

| Artikel Info | Abstrak |
|---|---|
| Sejarah Artikel Diterima: 2023-09-17 Direvisi: 2023-10-23 Dipublikasi: 2023-11-02 | Dalam industri perhotelan, penyimpanan bahan makanan yang tepat sangat penting, terutama di bagian <i>kitchen</i> , yang menawarkan hidangan. Hotel bintang empat Resinda Karawang, yang terkenal dengan pelayanannya, menghadapi masalah besar terkait sistem penyimpanan bahan yang mudah rusak. Kualitas dan kebersihan bahan makanan yang disajikan di bagian <i>kitchen</i> sangat diperhatikan. Ketidakpuasan tamu dan kerusakan reputasi hotel disebabkan oleh bahan-bahan yang tidak segar dan berkualitas rendah. Faktor utama penyebab masalah ini adalah sistem penyimpanan yang tidak tepat. Sedikit ruang penyimpanan dan suhu ruangan yang tidak diatur dengan baik telah menyebabkan bahan makanan mudah rusak terabaikan. Maka dari itu penelitian ini bertujuan untuk menganalisa dan mencari tahu bagaimana proses penyimpanan bahan <i>perishable</i> di kitchen Resinda Hotel Karawang. Penelitian ini menggunakan metode kualitatif dengan tipe pengumpulan data yaitu observasi dan wawancara yang dilakukan dengan para staff kitchen. Studi ini menunjukkan bahwa meningkatkan sistem penyimpanan bahan mudah rusak di <i>kitchen section</i> Resinda Hotel Karawang sangat penting untuk meningkatkan layanan dan kepuasan pelanggan. Evaluasi menyeluruh infrastruktur, manajemen, dan staf dapur sangat penting untuk mengidentifikasi dan menyelesaikan masalah. Diharapkan bahwa tim dapur dan ahli kebersihan makanan dapat bekerja sama untuk meningkatkan kepatuhan terhadap standar tertinggi dalam penyimpanan dan pengolahan makanan serta mengurangi jumlah limbah makanan dan dampak negatif terhadap lingkungan. Dengan melakukan perbaikan yang tepat, Resinda Hotel Karawang memiliki kemampuan untuk memberikan pengalaman kuliner yang luar biasa kepada tamunya dan memperkuat reputasinya dalam industri. |
| Kata kunci: <i>Penyimpanan;</i> <i>Bahan Mudah Rusak;</i> <i>Kitchen.</i> | |

I. PENDAHULUAN

Kota Karawang di Indonesia terletak di antara Kota Bekasi dan Kota Cikampek. Jalan tol Jakarta-Cikampek memudahkan perjalanan ke Ibu Kota Jakarta. Karawang memiliki sejarah panjang dan

merupakan pusat pertumbuhan industri di Indonesia. Karawang kini merupakan pusat industri terbesar di Indonesia. Industri perhotelan dan pelayanan akomodasi, termasuk hotel, memiliki banyak potensi untuk

berkembang di Karawang karena banyaknya kawasan industri yang berkembang, menarik wisatawan bisnis lokal dan asing, dan memenuhi kebutuhan wisatawan bisnis. Resinda Hotel Karawang adalah salah satu hotel terbaik di Karawang. Hotel Resinda Karawang berada di Jalan Resinda Raya No.1, Karawang, Jawa Barat, Indonesia. Resinda Hotel Karawang adalah hotel *deluxe* berbintang 4 terbesar di Karawang dengan fasilitas bintang 5.

Di Resinda Hotel Karawang, ada beberapa departemen yang membantu operasi hotel. Salah satunya adalah Departemen Makanan dan Minuman, yang bertanggung jawab untuk mengolah makanan dari bahan mentah dan menyediakannya untuk tamu. Salah satu tanggung jawab bagian dapur adalah penyimpanan. Departemen Makanan dan Minuman berfokus pada menyediakan makanan dengan kualitas yang memenuhi kebutuhan tamu, yang mengarah pada Standar Operasional Hotel. Untuk menjaga kualitas makanan, bahan makanan harus disimpan dengan baik sehingga tidak rusak. Bahan akan lebih awet dan tahan terhadap kerusakan jika disimpan dengan benar (Mokodongan et al., 2021). Pelaksanaan operasional Departemen Makanan dan Minuman sangat bergantung pada stok bahan yang tersedia. Untuk memenuhi kebutuhan barang *departement* ini, prosedur penyimpanan barang yang layak dan baik diperlukan. Penyimpanan yang harus dilakukan secara teratur dan konsisten operasi hotel sering mengalami masalah dengan prosedur penyimpanan yang tidak memadai, yang mengakibatkan kerusakan barang. Selain itu, kualitas bahan makanan yang buruk adalah salah satu masalah yang biasanya disebabkan oleh penyimpanan yang tidak tepat, yang mengakibatkan kerusakan makanan.

Prosedur menyimpan bahan makanan ini bertujuan untuk meminimalisir bakteri yang dapat terkontaminasi langsung dengan makanan yang akan diolah. Karena penyimpanan makanan yang buruk dan tidak sesuai prosedur. Karena itu sangatlah penting diketahui bagaimana bahan makanan tersebut disimpan dengan baik sebelum diberikan kepada tamu. Salah satu sistem penyimpanan yang diterapkan di hotel adalah metode FIFO. Menurut Jusup (2005:120) metode FIFO, atau *First In First Out*, adalah sistem penyimpanan bahan dengan sistem barang yang masuk pertama dan keluar pertama. Sistem pengeluarannya dilakukan secara berurutan, contohnya seperti buah, sayur, dan daging. Resinda Hotel Karawang terkenal dengan

layanan berkualitas tinggi dan pelayanan primanya. Bagian *kitchen*, yang menyajikan hidangan hanya untuk tamu hotel, adalah salah satu contohnya. Dalam beberapa bulan terakhir, terdapat masalah serius dengan sistem penyimpanan bahan makanan yang mudah rusak di bagian ini.

Latar belakang masalah yang terkait dengan sistem penyimpanan bahan yang mudah rusak di *kitchen section* ditemukan beberapa makanan yang cepat rusak seperti daging, buah, dan sayuran. Hal ini karena tidak sesuainya penyimpanan bahan makanan yang ada di *kitchen* dengan prosedur yang telah berlaku. Salah satu contoh terjadi saat pengambilan buah. *Staff kitchen* kurang memperhatikan dengan detail terhadap penyimpanan buah tersebut. Hal ini menyebabkan penumpukan buah yang sudah lama dengan buah yang baru, akibatnya buah yang sudah lama tidak terpakai dan cepat membusuk. Sayuran, buah-buahan, dan produk susu, yang mudah rusak, harus disimpan dengan benar agar tetap segar dan berkualitas. Namun demikian, sistem penyimpanan *kitchen section* tampaknya tidak ideal. Tempat penyimpanan yang tidak memadai, suhu ruangan yang tidak tepat, atau peralatan penyimpanan yang tidak tepat yang kurang memadai mungkin merupakan kekurangan.

Bahan makanan yang mudah rusak dapat lebih cepat rusak jika disimpan dalam kondisi yang tidak sesuai, seperti suhu dan kelembaban yang tidak terkontrol dengan baik. Menciptakan menu yang memaksimalkan pemanfaatan bahan yang mudah rusak mungkin menjadi tantangan, sehingga beberapa bahan menjadi sia-sia. Resinda Hotel Karawang harus menerapkan sistem penyimpanan dan manajemen persediaan yang lebih efisien untuk mengatasi situasi ini. Beberapa tindakan yang dapat dilakukan termasuk:

1. Pelatihan staf dapur: beri pelatihan kepada staf dapur tentang manajemen persediaan yang efisien, seperti mengetahui berapa lama bahan makanan harus disimpan dan bagaimana melakukan rotasi stok yang benar.
2. Penilaian kebutuhan persediaan: analisis permintaan dan kebutuhan untuk menemukan pola permintaan dan juga mengurangi *overstocking*.

Penyimpanan yang tepat: pastikan bahan mudah rusak disimpan pada suhu dan kelembaban yang tepat dan terpisah untuk menghindari kontaminasi silang. Dengan mengimplementasikan sistem penyimpanan dan

manajemen dapat mengurangi pemborosan dan meningkatkan efisiensi dalam mengelola bahan makanan yang mudah rusak di dapur *kitchen* mereka dengan menerapkan sistem penyimpanan dan manajemen persediaan yang tepat.

II. METODE PENELITIAN

Peneliti menggunakan metode penelitian kualitatif dalam penelitian ini. Penelitian ini dilaksanakan dengan menggunakan pendekatan kualitatif, yaitu penelitian yang menggunakan data yang berupa kata-kata bukan angka-angka yang diperoleh dari wawancara. Penelitian yang di dalamnya mengutamakan untuk pendeskripsian secara analisa suatu peristiwa atau proses bagaimana adanya yang dialami. Penelitian kualitatif memberikan daya deskriptif dan informasi tentang peristiwa yang terjadi dan dialami oleh subjek penelitian. Teknik pengumpulan data:

- a) Observasi
- b) Wawancara

Yang dilakukan kepada 3 orang yang terdiri dari para staff *kitchen*.

- c) Studi Pustaka

III. HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Sistem Penyimpanan Bahan Perishable di Kitchen Resinda Hotel Karawang

Kualitas bahan makanan, terutama yang terdapat pada makanan yang mudah rusak, harus dijaga melalui pengawetan karena bahan makanan yang mudah rusak cepat rusak akibat penyimpanan yang tidak tepat (Hanifa, 2020). Barang yang mudah rusak, seperti daging, ikan, dan buah-buahan, antara lain, harus disimpan dengan baik untuk menghindari terjadinya kerusakan. Salah satu cara untuk mencegah makanan yang mudah hancur dan rusak adalah dengan menyimpannya di dalam *freezer* atau lemari es dan memanfaatkan sistem FIFO untuk memastikan bahan makanan terkontrol dengan baik.

Berdasarkan dari hasil observasi yang dilakukan penulis di *kitchen* Resinda Hotel Karawang dan melakukan wawancara dengan chef beserta stafnya, data yang diperoleh menunjukkan bahwa bahan-bahan yang mudah rusak disimpan di *kitchen* Resinda Hotel Karawang sesuai dengan standar Marriott, yaitu penyimpanan dingin di unsur bawah 5 derajat, untuk penyimpanan di *chiller* harus ditutup atau menggunakan bungkus plastik, serta penyimpanan di suhu ruang, hal tersebut juga harus sesuai dengan SOP yang

ada di Resinda Hotel Karawang adalah sebagai berikut:

- a) Membedakan makanan yang mengeluarkan aroma dan yang menyerap aroma dari makanan lain.
- b) Bahan-bahan segar didistribusikan dengan urutan masuk pertama, keluar pertama.
- c) Arsitektur bahan makanan diatur sedemikian rupa sehingga lebih mudah untuk mengakses makanan yang permintaannya relatif tinggi.
- d) Suhu penyimpanan makanan.
- e) Sebelum disimpan, sayuran tidak boleh dicuci.
- f) Hindari memotong batang sebelum disimpan.
- g) Makanan tidak boleh terkena air atau basah.
- h) Pilih sayuran berdasarkan jenisnya.
- i) Manfaatkan wadah berventilasi atau kertas koran.
- j) Ingatlah untuk memberi label pada setiap komponen makanan.
- k) Pisahkan makanan ke dalam wadah terpisah.
- l) Pertahankan pengaturan di ruang penyimpanan tanpa berlebihan.

Berdasarkan bagan di atas, ada tiga kategori penilaian untuk proses standar operasi di *Kitchen* Resinda Hotel Karawang yaitu selalu diterapkan, jarang diterapkan.

- a) Standar yang selalu diterapkan
 - 1) Sebelum masuk ke tempat penyimpanan karyawan, perlu dilakukan pemisahan bahan yang memiliki aroma menyengat dari unsur makanan yang menyerap aroma makanan tersebut untuk memastikan makanan tersebut tersimpan dalam kondisi baik dan tidak rusak.
 - 2) Untuk mempermudah pengoperasian staf, tata letak dapur dirancang agar produk makanan yang sering digunakan tetap berada di latar depan.
 - 3) Suhu penyimpanan dapur Sheraton ditentukan oleh jenis bahan yang berhubungan dengan makanan.
 - 4) Menjaga tempat penyimpanan agar tidak berlebihan.
- b) Standar yang jarang diterapkan:
 - 1) Membuang bagian barang yang membusuk walaupun hal ini masih belum umum dilakukan, namun hal ini menyebabkan kontaminasi pada

makanan lain dan pembusukan atau kerusakan bahan lain karena bagian yang busuk tersebut tidak dibuang begitu saja.

- 2) Makanan tidak boleh basah atau terkena air, banyak makanan yang basah, entah itu dari pendingin embun atau zat yang mengandung air di makanan lain.
- 3) Menyusun sayuran atau bahan makanan sesuai dengan jenisnya, sementara pada prakteknya masih ada bahan yang disisihkan secara acak atau digabungkan menurut jenisnya.
- 4) Penggunaan koran atau wadah berventilasi. Kenyataannya, masih banyak makanan yang harus disimpan dalam wadah terbuka, termasuk buah-buahan yang dibungkus koran.
- 5) Gunakan koran atau wadah berventilasi. Kenyataannya, masih banyak makanan yang harus disimpan dalam wadah terbuka, termasuk buah-buahan yang dibungkus koran.
- 6) Karena masih banyak sayuran dan makanan yang dicampur dengan jenis lain, masih jarang menyimpan sayuran atau barang-barang yang sesuai dengan jenis ini, sayuran tidak boleh dibersihkan sebelum disimpan, tetapi itulah yang terjadi di *kitchen* Resinda ketika sayuran datang dari pemasok dan ditempatkan di lemari es.

Dari data di atas dapat disimpulkan SOP yang diterapkan dan jarang diterapkan, lebih banyak SOP yang jarang diterapkan dan itu sangat berpengaruh terhadap operasional dan kualitas bahan makanan, yang terhadap kualitas bahan makanan itu sendiri dan juga berpengaruh terhadap *cost*.

2. Hambatan dalam Pelaksanaan Sistem Penyimpanan Bahan *Perishable* di Kitchen Resinda Hotel Karawang

Faktor yang terpenting dalam teknik penyimpanan bahan makanan terutama temperatur atau suhu yang tepat untuk setiap jenis bahan, yang dapat meningkatkan daya tahan bahan makanan, sangat penting dalam teknik penyimpanan bahan makanan, terutama bahan makanan yang cepat rusak. Hambatan dalam suatu operasional pasti selalu ada, termasuk tantangan dari persoalan resistensi peralatan, seperti di *kitchen* Resinda Hotel Karawang, hambatan yang paling sering adalah yang disebabkan oleh tidak

berfungsinya peralatan *chiller* dan *freezer*, yang mengakibatkan suhu di bawah normal, serta anggota staf yang tidak mengikuti SOP, akibatnya beberapa makanan yang cepat rusak, seperti daging, buah, dan sayuran. Hal ini disebabkan oleh tidak sesuainya penyimpanan bahan makanan yang ada di *kitchen* dengan prosedur yang telah berlaku. Salah satu contoh terjadi saat pengambilan buah. *Staff kitchen* kurang memperhatikan dengan detail terhadap penyimpanan buah tersebut. Hal ini menyebabkan penumpukan buah yang sudah lama dengan buah yang baru, akibatnya buah yang sudah lama tidak terpakai dan cepat membusuk.

Sistem Penyimpanan yang tidak tepat: sayuran, buah-buahan, dan produk susu, yang mudah rusak, harus disimpan dengan benar agar tetap segar dan berkualitas. Namun demikian, sistem penyimpanan *kitchen section* tampaknya tidak ideal. Tempat penyimpanan yang tidak memadai, suhu ruangan yang tidak tepat, atau peralatan penyimpanan yang kurang memadai mungkin merupakan kekurangan. Kondisi penyimpanan yang tidak memadai: bahan makanan yang mudah rusak dapat lebih cepat rusak jika disimpan dalam kondisi yang tidak sesuai, seperti suhu dan kelembaban yang tidak terkontrol dengan baik. Menciptakan menu yang memaksimalkan pemanfaatan bahan yang mudah rusak mungkin menjadi tantangan, sehingga beberapa bahan menjadi sia-sia.

IV. SIMPULAN DAN SARAN

A. Simpulan

Berdasarkan penelusuran penulis terhadap penggunaan sistem penyimpanan bahan yang mudah rusak di *kitchen* Hotel Resinda Karawang dalam upaya menghasilkan produk yang berkualitas, dapat dikatakan bahwa penerapan sistem penyimpanan bahan yang mudah rusak ini dilakukan dengan cukup baik, dengan uraian sebagai berikut:

1. Penyimpanan barang yang mudah rusak di *kitchen* Resinda Hotel Karawang dilakukan untuk menjaga kualitas komponen makanan dan mencegah cedera pada pekerja makanan dan kenyamanan selama mereka bekerja.
2. Kesulitan dalam penerapan sistem penyimpanan *perishable* di *kitchen* Resinda Hotel Karawang antara lain seringnya terjadi kesalahan peralatan pada pintu *chiller* yang memengaruhi temperatur

chiller, permasalahan lain yang sering muncul akibat karyawan dan pelatihan dalam proses pelaksanaan penyimpanan bahan *perishable* yang kurang menerapkan sistem FIFO dengan baik, dan kurangnya pengecekan oleh staf dan *chef*.

B. Saran

Pembahasan terkait penelitian ini masih sangat terbatas dan membutuhkan banyak masukan dan saran sebagai berikut:

1. Prosedur operasi standar (SOP) harus dituliskan atau ditempel di dinding tempat kerja dan diketahui oleh karyawan agar karyawan selalu mengikuti SOP yang telah ditetapkan oleh *kitchen* Resinda Hotel Karawang agar tidak terjadi kendala penyimpanan makanan yang mudah rusak atau berkurang kualitasnya, seperti telur, susu, buah-buahan, dan sayuran.
2. Untuk *staf kitchen* harus lebih mengontrol penerapan sistem *perishable* dan menggunakan sistem *First In First Out* (FIFO) untuk mencegah penumpukan stok makanan dan kesalahan penyimpanan. Selain itu, semua anggota staf harus dididik tentang nilai sistem penyimpanan makanan yang mudah rusak untuk mencegah akumulasi makanan busuk atau penurunan kualitas. Selain itu, untuk mengurangi hambatan internal saat menerapkan sistem penyimpanan bahan yang mudah rusak, departemen teknik semakin mengontrol penyimpanan peralatan, khususnya penggunaan *chiller* dan *freezer*.
3. Melakukan evaluasi kinerja terhadap *staf kitchen* sebulan sekali untuk memastikan *staf kitchen* menerapkan SOP di *kitchen* Resinda Hotel Karawang dengan baik dan mampu melaksanakan tugas dengan baik dan konsisten setiap harinya. Idealnya diberikan sanksi jika ada *staf kitchen* yang tidak mematuhi peraturan dan tetap melanggar SOP di *kitchen* Hotel Resinda Karawang, pemberian sanksi ini dilakukan agar para staff kichen selalu disiplin terhadap peraturan serta mematuhi aturan dan tidak terus melakukan kesalahan yang sama.

Agustin, D. (2006). Teknik Pemilihan dan Penyimpanan Bahan Baku Makanan. *Jurnal Ilmiah Dinamika Kepariwisata*, 4 (1)

Hanifa, N. (2020). Penerapan Sistem *First In Out* Untuk Bahan *Perishable* Sebagai Upaya Menghasilkan Produk *Pastry* Yang Berkualitas di Shertaon Bandung Hotel And Towers. 6(2), 2227–2236.

Koswara, S. 2009. Teknologi Modifikasi Pati. Ebookpangan.com

Medikasari, N. S., & Yuliana, N. & Lintang, N. (2009). Sifat Amilografi Pasta Pati Sukun Termodifikasi Menggunakan Sodium Tripolifosfat. *Jurnal Teknologi dan Industri Hasil Pertanian*, 14(2): 173-177.

Retnaningtyas, D.A. & Putri, W.D.R. (2014). Karakterisasi Sifat Fisikokimia Pati Ubi Jalar Oranye Hasil Modifikasi Perlakuan STPP (Lama Perendaman dan Konsentrasi). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 2(4): 68-77.

Rincón, A.M. & Padilla, F.C. (2004). Physicochemical Properties of Venezuelan Breadfruit (*Artocarpus Altilis*) Starch. *Archivos Latinoamericanos de Nutricion*. 54(4): 449- 456.

Romengga, J., & Irawadi, T.T., & Djulaika, R., Muntamah., & Zakaria, A., (2011). Sintesis Pati Sagu Ikatan Silang Fosfat Berderajat Substitusi Fosfat Tinggi dalam Suasana Asam. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 22(2): 118-124.

Sauyana, Y. (2014). Produksi Pati Asetat dengan Menggunakan Pati Sagu Nanokristalin. Skripsi. Departemen Teknologi Ilmu Pertanian FTP. IPB Bogor.

DAFTAR RUJUKAN