

**LEMBAR PERSETUJUAN**

Tugas Akhir yang berjudul

**SISTEM PENYIMPANAN BAHAN MAKANAN UNTUK MENJAGA  
KUALITAS BAHAN MAKANAN DI *KITCHEN* TC DAMHIL UNG**

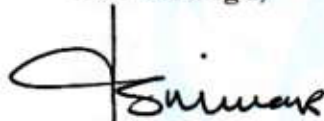
Oleh:

**Indri Pakaya**

**331317005**

Telah diperiksa dan disetujui untuk diuji

**Pembimbing I,**



**Asminar Mokodongan, S.E., MM.Par**

**NIP.197708282005012004**

**Pembimbing II,**




**Poppy Arnold Kadir, S.E., MM.Par**

**NIP. 197608022008122001**

**Mengetahui,**

**Ketua Jurusan Pariwisata**



**Yumanrava Noho, S.Pd., M.Sc**

**NIP. 198806132015042002**

## LEMBAR PENGESAHAN

Tugas Akhir Berjudul

**Sistem Penyimpanan Bahan Makanan Untuk Menjaga Kualitas Bahan Makanan di *Kitchen* TC Damhil UNG**

Oleh  
Indri Pakaya

Telah dipertahankan didepan dewan penguji

**Hari/Tanggal : Rabu/16 Desember 2020**  
**Waktu : 13.30 WITA s/d selesai**

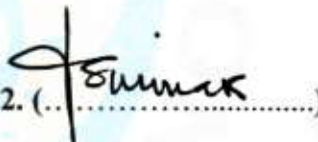
**Penguji**

**Tanda Tangan**

1. Meilinda Lestari Modjo, MM.Par  
NIP. 197605302001122001

1. ()

2. Asminar Mokodongan, S.E., MM.Par  
NIP. 197708282005012004

2. ()

3. Poppy Arnold Kadir, S.E., MM.Par  
NIP. 197608022008122001

3. ()

Gorontalo, Desember 2020

Mengetahui,  
Dekan Fakultas Sastra dan Budaya  
Universitas Negeri Gorontalo



Prof. Dra. Nonny Basalama, M.A., Ph.D  
NIP. 196803101994032003

## ABSTRAK

**Indri Pakaya, NIM 331317005. “Sistem Penyimpanan Bahan Makanan Untuk Menjaga Kualitas Bahan Makanan di *Kitchen* TC Damhil UNG”.** Tugas Akhir. Diploma III Jurusan Pariwisata, Fakultas Sastra dan Budaya, Universitas Negeri Gorontalo, 2020. Dibawah bimbingan Asminar Mokodongan, S.E., MM.Par selaku Pembimbing I dan Poppy Arnold Kadir, S.E.,MM.Par selaku Pembimbing II.

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis sistem penyimpanan bahan makanan untuk menjaga kualitas bahan makanan di *kitchen* TC Damhil UNG. Rumusan masalah dalam penelitian ini adalah bagaimana sistem penyimpanan bahan makanan *perishable* dan *groceries* yang ada di TC Damhil Gorontalo, dan bagaimana upaya manajemen dalam menjaga kualitas bahan makanan di TC Damhil Gorontalo. Penelitian ini menggunakan jenis penelitian kualitatif, prosedur pengumpulan data yang diperoleh melalui observasi, wawancara, dan dokumentasi, sumber data diperoleh dari data primer dan data sekunder. Berdasarkan hasil penelitian ditemukan bahwa sistem penyimpanan bahan makanan *perishable* maupun *groceries* di *kitchen* TC Damhil sudah cukup baik, namun untuk pengelompokan bahan makanan (*grouping*), *perisable* belum di pisahkan antara jenis bahan makanan yang mengeluarkan bau dan tidak, adapun untuk *food labeling, classifying* untuk sayur, telur, dan *frozen food* bahan makanan *perishable* belum sesuai. Dengan melalui tahapan sistem penyimpanan bahan makanan dengan baik, maka kualitas makanan yang akan disajikan kepada tamu dapat terjaga dengan baik, dan manajemen TC Damhil dapat meminimalisir kerugian, kerusakan maupun kehilangan bahan makanan yang tersedia.

**Kata Kunci : Sistem, Penyimpanan, Bahan Makanan.**

## ABSTRACT

**Indri Pakaya, Student ID Number 331317005. "Foodstuff Storage System to Maintain Foodstuff Quality in Kitchen of TC Damhil UNG".** Final Assignment. Diploma III in Tourism, Faculty of Letters and Culture, State University of Gorontalo. 2020. The principal supervisor is Asminar Mokodongan, S.E., MM.Par., and the co-supervisor is Poppy Arnold Kadir, S.E., MM.Par.

The research aims to analyze the foodstuff storage system to maintain foodstuff quality in the kitchen of TC Damhil UNG. Problem statement in this research is how the storage system for perishable foodstuff and groceries at TC Damhil Gorontalo is and how the effort of management in maintaining the foodstuff quality at TC Damhil Gorontalo is. The research employs a qualitative method where its data are collected by using observation, interview, and documentation. The sources of data are obtained from primary and secondary data. The research finding reveals that the storage system for perishable foodstuff and groceries at TC Damhil Gorontalo has been sufficiently good except for the grouping of foodstuff, which does not separate smelly perishable one. In the meantime, the food labeling, classification of vegetable, egg, and frozen food of perishable foodstuff are not appropriate too. It is believed that a good storage system for foodstuff will lead to a good quality of food served for the guest. Therefore, the management of TC Damhil should prevent losses, damage, and loss of available foodstuff.

**Keywords:** System, Storage, Foodstuff

