

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 KESIMPULAN

Sistem penyimpanan bahan makanan terbagi atas 2 yaitu bahan makanan *perishable* yang mudah rusak dan bahan makanan *groceries* yang tidak mudah rusak

- Sistem penyimpanan bahan makanan *perishable* maupun *groceries* sudah cukup baik, untuk pengelompokan bahan makanan *perishable* (*grouping*) belum di pisahkan antara jenis bahan makanan yang mengeluarkan bau dan tidak, sedangkan untuk pengelompokan bahan makanan *groceries* (*gruppung*) sudah sesuai dengan pengelompokan jenis bahan makanan yang tersedia. Untuk *food labeling* TC Damhil belum menerapkan baik bahan makanan *perisable* maupun *groceries*, sistem pengaturan alur makanan atau FIFO sudah di jalankan dalam penyimpanan bahan makanan *perishable* maupun *groceries*.
- Pencatatan bahan makanan (*recording*) baik bahan makanan *perisable* maupun *groceries* belum sesuai dengan standar pencatatan seharusnya diperlukan *form* lain seperti *purchase order* yang digunakan oleh *purchasing* dalam mengorder bahan makanan ke *supplier*. Untuk pelaporan bahan makanan *perisable* dan *groceries* sudah menggunakan *storere quisition* dan

storequisition transfer, namun untuk penggunaan *bin card* hanya diberlakukan untuk bahan makanan *groceries* saja, sedangkan untuk *perisable* belum menggunakan *bin card*. Pengecekan bahan makanan (*checking*) sudah dilakukan baik bahan makanan *perisable* maupun *groceries* untuk dapat mengecek kualitas dan kuantitas bahan makanan

- Pembersihan bahan makanan (*cleaning and sanitizing*) *perisable* sudah sesuai dengan standar dari syarat pembersihan penyimpanan bahan makanan sedangkan untuk *groceries* masih belum sesuai. TC Damhil sudah melaksanakan inventori sesuai dengan prasyarat yang ditetapkan untuk bahan *perisable* sebanyak 8 kali dalam 1 bulan, sedangkan untuk *groceries* inventori dilaksanakan sebanyak 2 kali dalam 1 bulan.. 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.
- Pengaturan suhu atau temperatur bahan makanan (*classifying*) untuk *perisable* yang belum sesuai adalah sayuran, telur dan makanan yang dibekukan, sedangkan untuk pengaturan suhu atau temperatur di tempat penyimpanan *groceries* sudah sesuai.
- SDM yang tersedia tidak memiliki latar belakang pendidikan di bidang kuliner. Seorang *chef* yang profesional harus memiliki keahlian/*skill* yang

khusus, antara lain teknik dasar memasak, pengetahuan bahan, teknik penyimpanan, *hygiene*, sanitasi, keselamatan kerja, teknik *purchasing*, *receiving* dan *store*.

5.2 SARAN

1. TC Damhil harus memiliki tempat penyimpanan yang baik yang memenuhi standar seperti penambahan *walking chiller* yang bisa menampung banyak bahan makanan *perisable*, sehingga semua bahan makanan dapat terjaga dengan baik dan tidak cepat rusak.
2. TC Damhil harus memiliki tempat penyimpanan bahan makanan *groceries* yang lebih besar, dan memiliki tempat penyimpanan yang baik seperti *container* maupun tempat penyimpanan yang tertutup.
3. Bagian *receiving* harus memiliki kemampuan untuk memeriksa kualitas dan kuantitas bahan makanan apakah barang yang sudah di pesan dapat menyatakan diterima atau ditolak, hal ini didasarkan SPS (*Standar Purchase Spesification*) atau kriteria yang berlaku untuk tiap jenis barang. Perlu diadakanya alattimbangan yang dibutuhkan untuk mengecek kembali jumlah bahan makanan yang di pesan.
4. TC Damhil harus melaksanakan *control* dengan melalui kartu *inventory/Bin Card*, sebagai catatan untuk keluar masuk barang yang ada di gunakan. Hal ini diperlukan untuk mengetahui volume pengambilan dan stok atau persediaan barang, begitupun dengan penggunaan *labeling* pada setiap bahan makanan *perisable* maupun *groceries*.

5. TC Damhil harus memberikan pelatihan terhadap SDM *kitchen* dalam hal Teknik dasar memasak (*Cooking Method*), Pengetahuan Bahan Makanan (*Comodity*), Teknik Penyimpanan, *Higiene & Sanitasi*, Teknik Pengawetan makanan, pengetahuan bumbu dapur, pengetahuan resep standar, pengetahuan menu, Teknik *purchasing, receiving, store* dan lain sebagainya. SDM *kitchen* tidak hanya memiliki pengalaman di bidang kuliner saja, harus memiliki kualifikasi pendidikan di bidang *food product* sehingga dapat menjamin kualitas dari cita rasa makanan, karena menjadi seorang *chef* yang baik, harus memiliki pengetahuan yang sudah kompeten di bidang kuliner.

DAFTAR PUSTAKA

- Alamsyah, Yuyun. 2008. **Bisnis Kuliner Tradisional**. Jakarta : Kelompok Gramedia. Jakarta.
- Bartono, PH, SE. 2005. **Analisis Food Product Studi Food Cost Control dan Pedoman Training**. Andi. Yogyakarta.
- Departemen Kesehatan Republik Indonesia. 2007. **Seri Perencanaan Pedoman Teknis Sarana dan Prasarana Rumah Sakit Kelas**. Direktorat Jenderal Bina Pelayanan Medik, Departemnt Kesehatan Republik Indonesia. Jakarta.
- Ekawatiningsih dkk. 2008. **Restoran**. Direktotat Jendral Manajemen Pendidikan Dasar Menengah, Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan, Departemen Pendidikan Nasional. Jakarta.
- Marsum. 2005. **Restoran dan segala permasalahannya**. Andi Offset. Yogyakarta.
- Minantyo. 2011. **Food Product Management**. Andi. Yogyakarta.
- Muhadi, Ihsan. 2017. **Implementasi Penyimpanan Bahan Makanan di Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang**.
- Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 78 Tahun 2013. **Tentang Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit**. Jakarta
- Rachman Arief, Abd 2005. **Pengantar Ilmu Perhotelan dan Restoran**. Graha Ilmu. Yogyakarta.
- Sarni. 2017. **Sistem Penyimpanan Bahan Makanan di Tom's Cafe Tembilahahn Kabupaten Indragiri Hilir Provinsi Riau**. Jurnal FISIP Vol.4 No. 2, 2 Oktober 2017. Pekanbaru.
- SK Menteri Pariwisata, Pos dan Telekomunikasi No.KM.37/PW.304/MPPT-86. 2011 **Tentang Industri Pariwisata**.
- Soekresno, & Pendit. 1998. **Pramusaji Food & Beverage Service**. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta
- Sugiyono. 2007. **Metode Penelitian Bisnis**. Alfabeta. Bandung.
- Sugiyono. 2020. **Metode Penelitian Kualitatif**. Alfabeta Bandung.

- Sulastiyono, Agus. Tahun 2010. **Teknik dan Prosedur Divisi Kamar Pada Bidang Hotel Seri Manajemen Usaha Jasa Sarana Pariwisata dan Akomodasi.** Alfabeta. Bandung.
- Utama, I Gusti Bagus Rai Ni Made Eka Mahadewi. 2012. **Metodologi Penelitian Pariwisata dan Perhotelan.** Andi. Yogyakarta.
- Wiyasha, IBM. 2006. **F & B Cost Control Untuk Hotel Dan Restoran.** Andi. Yogyakarta
- Wiyasha, IBM. 2011. **F & B Cost Control Untuk Hotel Dan Restoran.** Andi. Yogyakarta
- Yuliyana dkk. 2019. **Pengaruh Penyimpanan Bahan Makanan Terhadap Kualitas Bahan Makanan di Kitchen Hotel the Patraresort and Villas Bali,** Jurnal Kepariwisata dan Hospitalitas Vol 3, No. 1, April 2019. Bali

Bahan Makanan Menurut Para Ahli.

https://scholar.google.co.id/scholar?q=pengertian+bahan+makanan+menurut+para+ahli&hl=en&as_sdt=0&as_vis=1&oi=scholar

Citra Hikari K, Tahun 2018. Penyimpanan Persediaan Bahan Makanan

<https://supplychainindonesia.com/proses-penyimpanan-bahan-makanan-di-gudang/>

T. Prasetyo Hadi Atmoko, Tahun 2017. **Peningkatan *Higiene Sanitasi* Seba Upaya Menjaga Kualitas Makanan dan Kepuasan Pelanggan di Rumah Makan Dhamar Palembang**

<https://ejournal.bsi.ac.id/ujurnal/index.php/khasanah/article/download/839/1265>

UU Pariwisata No 10. Tahun 2009

<http://industri123blogspot.com/2016/04/industri-pariwisata.htm?m=1>