

PROSEDUR PENYIMPANAN BAHAN MAKANAN DI *KITCHEN GARDIN BISTRO PÂTISSIERA* PETITENGET BALI

Dewa Nyoman Sumardiana, I Ketut Sutapa, Ida Ayu Karina Putri

Universitas Triatma Mulya

ABSTRACT

This study aims to determine the procedures for storing foodstuffs, the obstacles encountered in the procedures for storing foodstuffs and the efforts made to overcome the problems of storing foodstuffs at *Kitchen Gardin Bistro Pâtissiera*. The method of data collection was carried out by conducting observations, interviews, and documentation using qualitative descriptive analysis techniques, namely describing and describing the procedures for storing food ingredients at *Kitchen Gardin Bistro Pâtissiera*. Constraints faced in the Food Storage Procedure at *Kitchen Gardin Bistro Pâtissiera* are the lack of storage space so that overloads often occur, the storage temperature is often damaged, and the first in first out system has not been implemented. Efforts are being made to limit the ordering of goods, implement a first in first out system, and improve the temperature of the storage room. The suggestion is to immediately realize what has been conveyed by the resource person.

Keywords: Procedures, Storage, Techniques, Foodstuff

PENDAHULUAN

Latar Belakang

Industri perhotelan merupakan salah satu industri terbesar diantara industri-industri lainnya saat ini dan menjadi salah satu industri yang sangat diminati oleh banyak orang. Pulau Bali salah satunya, Pulau Bali merupakan salah satu daerah yang banyak diminati oleh wisatawan domestik maupun mancanegara. Bali merupakan salah satu pulau yang memiliki keindahan alam serta terkenal budaya yang kental dan tradisi yang unik. Terkait dengan banyaknya kunjungan wisatawan ke Pulau Bali dapat membuat persaingan antara pendiri akomodasi atau hotel yang menawarkan pelayanan penginapan dan food and beverage.

Food and beverage merupakan salah satu department yang memiliki peran penting dalam pelayanan makanan dan minuman, khususnya food and beverage product yang bertugas dalam mengolah makanan dan minuman. Food and beverage product merupakan department yang bertugas dalam pengolahan makanan. Makanan yang diproduksi haruslah sesuai standar yang sudah ditetapkan sebelumnya. Selain untuk

mendapatkan taste yang enak dan penampilan yang menarik, sangat diperlukannya kualitas bahan makanan yang sangat baik. Oleh karena itu kualitas suatu bahan makanan sangatlah penting untuk diperhatikan agar mendapatkan makanan yang sesuai dengan standar.

Kualitas bahan makanan yang baik juga dapat diartikan sebagai segala sesuatu yang berhubungan dengan nilai dan mutu suatu bahan makanan diantaranya yaitu tidak busuk, tidak mengandung kuman dan yang paling penting tidak mengandung zat berbahaya bagi kesehatan. Jadi sangat penting untuk memperhatikan kualitas bahan makanan, karena selain akan memberikan manfaat bagi tubuh juga akan mendapatkan taste yang enak untuk dinikmati. Untuk menghasilkan makanan yang baik bisa didapatkan melalui pemilihan bahan makanan yang segar dan juga teknik pengolahan yang sesuai. Selain itu teknik penyimpanan bahan makanan juga diperlukan agar kualitas bahan makanan tetap terjaga. Prosedur penyimpanan makanan sangat penting untuk diperhatikan, karena jika dalam penyimpanan bahan makanan tidak tepat maka kualitas dari suatu makanan

akan berkurang. Dengan melakukan prosedur penyimpanan bahan makanan yang baik dan benar sesuai dengan prosedur yang sudah ditetapkan maka kualitas bahan makanan pun akan terjaga sehingga saat diolah nantinya akan menghasilkan produk yang berkualitas tinggi.

Disamping itu fasilitas/tempat penyimpanan bahan makanan juga harus diperhatikan agar menjaga kualitas bahan makanan itu sendiri. Selain kondisi fasilitas penyimpanan bahan makanan, alur penyimpanan juga berpengaruh terhadap kualitas bahan makanan. Pengeluaran bahan makanan harus didasarkan dengan system FIFO (first-in first-out). Bahan makanan yang pertama kali masuk ke tempat penyimpanan nantinya harus dikeluarkan terlebih dahulu untuk selanjutnya diolah di kitchen. Sementara bahan makanan yang terakhir masuk ke tempat penyimpanan harus dikeluarkan di kemudian waktu untuk memastikan bahwa bahan makanan yang diolah untuk kemudian disajikan kepada tamu memiliki kualitas yang terbaik.

Salah satu restaurant yang berada di daerah Petitenget Seminyak yaitu Gardin Bistro dalam penerimaan

barang sudah cukup baik, karena melakukan pengecekan barang saat barang sampai di kitchen. Tujuan dari pengecekan barang yaitu agar kualitas barang yang diterima memenuhi standart yang sudah ditetapkan dan jika barang yang dipesan tidak sesuai dengan standart akan langsung dikembalikan untuk menjaga kualitas makanan. Prosedur penyimpanan bahan makanan yang dilakukan juga sudah sesuai cukup baik, serta sudah menjalankan sistem FIFO (first-in first-out), tetapi belum maksimal. Contohnya seperti sitem penyimpanan daging seringkali tidak menerapkan sitem FIFO (first-in first-out), dikarenakan tidak adanya labeling pada saat penyimpanan.

Berdasarkan pengamatan yang penulis lakukan selama menjalani program praktek kerja industri di Gardin Bistro Pattiessiera, penulis menemukan masalah yang terjadi dalam penyimpanan bahan makanan yaitu penurunan kualitas bahan makanan dan bahkan sudah tidak layak untuk dikonsumsi yang diakibatkan oleh penyimpanan yang kurang tepat dan fasilitas penyimpanan bahan makanan yang rusak sehingga banyak bahan makanan yang dibuang dan

mengakibatkan foodcost menjadi tinggi.

Berdasarkan pengamatan penulis, penulis tertarik untuk menjadikan prosedur penyimpanan bahan makanan di kitchen Gardin Bistro Patisserie sebagai judul dalam penyusunan Laporan Tugas Akhir dengan judul “Prosedur Penyimpanan Bahan Makanan Di Kitchen Gardin Bistro Patisserie”.

Rumusan Masalah

Rumusan masalah dari penelitian ini adalah:

1. Bagaimana prosedur penyimpanan bahan makanan yang diterapkan di kitchen Gardin Bistro Patisserie Petitenget Bali?
2. Apakah kendala yang dihadapi dalam prosedur penyimpanan bahan makanan di kitchen Gardin Bistro Patisserie Petitenget Bali?
3. Apakah upaya yang dilakukan untuk mengatasi kendala dalam prosedur penyimpanan bahan makanan di kitchen Gardin Bistro Patisserie Petitenget Bali?

Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini adalah:

1. Untuk mengetahui prosedur penyimpanan bahan makanan yang terdapat di Gardin Bistro Patisserie Petitenget Bali.
2. Untuk mengetahui kendala yang dihadapi dalam prosedur penyimpanan bahan makanan di kitchen Gardin Bistro Patisserie Petitenget Bali
3. Untuk mengetahui upaya yang dilakukan untuk mengatasi kendala dalam prosedur penyimpanan bahan makanan di kitchen Gardin Bistro Patisserie Petitenget Bali

LANDASAN TEORI

a. Pengertian *Restaurant*

Menurut Powers, Barrows, dan Reynolds (2012: 68), Kata *restaurant* berasal dari bahasa Perancis ‘restaurer’ yang berarti “restorer of energy” atau pengembalian energi. Istilah tersebut mulai digunakan pada awal hingga pertengahan tahun 1700 untuk mendefinisikan tempat umum yang menjual sup dan roti. Namun, defisini ini segala tempat umum yang menjual makanan dapat disebut restoran.

b. Pengertian Kitchen

Menurut Dewinta (2013: 270) *kitchen* adalah suatu tempat di area hotel yang digunakan untuk memproduksi makanan bagi sejumlah orang dengan menggunakan tenaga, peralatan dan bahan baku yang bermutu *standart* dan dengan pengolahan yang obyektif.

c. Pengertian Prosedur

Menurut Mulyadi (2015: 5) Prosedur merupakan suatu urutan kegiatan klerikal, biasanya melibatkan beberapa orang dalam satu *department* atau lebih, yang dibuat untuk menjamin penanganan secara seragam transaksi perusahaan yang berulang-ulang.

d. Pengertian Penyimpanan

Menurut (Soenardi dkk, 2013) menyatakan penyimpanan merupakan pemeliharaan, dan penjagaan keamanan kualitas maupun kuantitas bahan makanan baik di gudang bahan kering maupun dingin/beku merupakan tujuan dari kegiatan penyimpanan bahan makanan.

e. Pengertian Bahan Makanan

Menurut Sudira (2010: 100) bahan makanan merupakan segala sesuatu yang dapat diolah menjadi makanan. Bahan makanan dapat

dikelompokkan menjadi 3 (tiga) kelompok berdasarkan sumbernya yaitu:

1. Bahan makanan nabati yang berasal dari tumbuh-tumbuhan.
2. Bumbu, rempah dan bahan penyedap yang berasal dari tumbuh-tumbuhan.
3. Bahan makanan yang berasal dari hewan dan unggas.

Secara garis besar bahan makanan dapat dibedakan menjadi 2 (dua) berdasarkan dari asalnya yaitu bahan makanan hewani dan bahan makanan nabati, sebagai berikut:

1. Bahan makanan hewani merupakan bahan makanan yang berasal dari hewan contohnya seperti unggas, seafood, dan daging. Tidak hanya dari dagingnya, produk lainnya yang didapatkan dari hewan seperti telur, susu dan lainnya termasuk dalam bahan makanan hewani.
2. Bahan makanan nabati merupakan bahan makanan yang berasal dan diolah dari bahan dasar tanaman. Jadi bahan-bahan yang didapatkan

dari bagian yang ada pada tanaman entah itu buah, batang, daun atau akarnya termasuk dalam bahan nabati.

METODE PENELITIAN

Jenis Dan Sumber Data

a. Jenis Data

1. Data kualitatif merupakan data yang tidak berupa angka – angka, melainkan dalam bentuk deskripsi berupa keterangan, seperti: sejarah restaurant, struktur organisasi.
2. Data kuantitatif merupakan data yang berupa angka – angka atau bilangan maupun table yang didapat dari objek penelitian

b. Sumber Data

1. Data primer merupakan data yang diperoleh langsung oleh peneliti melalui observasi dan wawancara dengan karyawan/staff
2. Data sekunder merupakan data penunjang yang diperoleh berupa bentuk publikasi atau *file* dari pihak hotel guna melengkapi informasi objek yang diteliti.

Instrumen Penelitian

Instrumen penelitian merupakan suatu alat bantu yang digunakan dalam proses menggumpulkan informasi. Dalam penelitian ini penulis menggunakan instrumen observasi melalui pengamatan langsung terhadap objek penelitian yaitu kitchen Gardin Bistro Pattissiera.

Teknik Pengumpulan Data

a. Observasi (pengamatan)

Dalam teknik pengumpulan data ini penulis melakukan pengamatan secara langsung dan terhadap objek penelitian dalam penyimpanan bahan makanan di kitchen Gardin Bistro Pattissiera.

b. *Interview* (wawancara)

Dalam teknik pengumpulan data ini penulis lakukan dengan menanyakan secara langsung kepada staff kitchen

c. Dokumentasi

Dalam teknik pengumpulan data ini penulis lakukan dengan menggunakan atau mengambil dari data yang telah dicatat atau dilaporkan oleh orang orang lain atau organisasi lainnya.

Teknik Analisis Data

Untuk mengetahui masalah dalam penelitian ini penulis menggunakan teknik analisis deskriptif kualitatif, deskriptif kualitatif adalah metode penelitian yang berdasarkan pada filsafat postpositivisme digunakan untuk meneliti pada kondisi objek yang alamiah.

Teknik Penyajian Hasil Analisis

Tahap ini merupakan tahap akhir dari suatu penelitian. Dalam penyusunan laporan ini, penulis menggunakan analisis deskriptif yaitu dengan cara memaparkan secara lengkap tentang Prosedur Penyimpanan Bahan Makanan di Kitchen Gardin Bistro Patisserie lalu diuraikan dan dibandingkan dengan teori-teori yang sudah didapat sehingga dapat ditarik kesimpulan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Prosedur Penyimpanan Bahan Makanan Yang Diterapkan di Kitchen Gardin Bistro Patisserie

Berdasarkan hasil wawancara yang dilakukan dengan Wira Pradipta selaku commis I di kitchen Gardin Bistro Patisserie maka dapat diuraikan prosedur penyimpanan bahan makanan

yang dilakukan di kitchen Gardin Bistro Patisserie adalah sebagai berikut:

1. Bahan makanan yang diterima harus segera disimpan di tempatnya untuk menghindari berkembangnya bakteri
2. Sebelum bahan makanan disimpan bahan yang harus dicuci agar dicuci terlebih dahulu contohnya seperti sayuran, buah, unggas, kerang, dan lainnya
3. Sebelum dimasukkan ke ruang penyimpanan, bahan makanan ditempatkan di container box lalu di wrapping
4. Setelah di wrapping bahan makanan diberikan labeling yang berisikan tanggal dan jam, tujuannya agar tau kapan bahan makanan tersebut disimpan dan untuk menjalankan sistem FIFO (first in first out)
5. Meletakkan atau menyimpan bahan makanan sesuai dengan jenis. Contohnya seperti bahan makanan disimpan di suhu ruang seperti bumbu dalam botol dan bumbu seperti rempah – rempah. Bahan makanan yang disimpan di chiller contohnya seperti sayuran, buah, telur dan lainnya.

Dan untuk bahan makanan yang disimpan di freezer contohnya seperti daging, unggas, seafood dan lainnya.

6. Menjaga kebersihan dan kerapian ruang penyimpanan, letak dari ruang penyimpanan untuk mencegah kontaminasi dari bahan lain dan juga agar tidak adanya binatang dan serangga
7. Mengatur suhu refrigerator dan freeze jika tidak sesuai dengan standar

Kendala yang dihadapi dalam prosedur penyimpanan bahan makanan di Kitchen Gardin Bistro Pattissiera

Berdasarkan hasil wawancara yang dilakukan dengan Wira Pradipta selaku commis I di kitchen Gardin Bistro Pattissiera maka dapat diuraikan kendala yang dihadapi dalam prosedur penyimpanan bahan makanan yang dilakukan di kitchen Gardin Bistro Pattissiera adalah sebagai berikut:

1. Penyimpanan bahan makanan pada tempat penyimpanan terkadang berlebihan
2. Suhu pada ruang penyimpanan seringkali mengalami kerusakan yang diakibatkan oleh tempat

penyimpanan yang sudah tidak layak digunakan lagi

3. Bahan makanan yang disimpan tidak sesuai dengan tempatnya
4. System first in first out tidak berjalan dengan baik, karena penempatan barang yang tidak teratur sesuai tanggal pembelian, sehingga sangat banyak bahan makanan yang tidak dapat digunakan atau rusak.

Upaya yang dilakukan untuk menghadapi kendala dalam prosedur penyimpanan bahan makanan di kitchen Gardin Bistro Pattissiera

Berdasarkan hasil wawancara yang dilakukan dengan Wira Pradipta selaku commis I di kitchen Gardin Bistro Pattissiera maka dapat diuraikan upaya yang dilakukan untuk menghadapi kendala dalam prosedur penyimpanan bahan makanan yang dilakukan di kitchen Gardin Bistro Pattissiera adalah sebagai berikut:

1. Melakukan pengecekan barang pada ruang penyimpanan pada saat penyimpanan untuk mengetahui bahan makanan yang sudah tidak layak atau rusak agar bisa dipisahkan dan bahan makanan

- yang lain tidak terkontaminasi, dan bahan yang masih bisa digunakan agar disimpan kembali dan juga melabeli kembali
2. Selalu memperhatikan suhu pada ruang penyimpanan agar tidak terjadinya perubahan suhu yang akan menyebabkan kerusakan pada bahan makanan
 3. Menambah staff khusus untuk penyimpanan bahan makanan.
 4. Melakukan pengawasan terhadap system FIFO (first in first out).

SIMPULAN DAN SARAN

Simpulan

- a. Prosedur penyimpanan bahan makanan yang dilakukan di kitchen Gardin Bistro Pattissiera yaitu bahan makanan yang diterima agar langsung dimasukkan ke ruang penyimpanan dan bahan makanan yang perlu dicuci sebelum disimpan agar dicuci terlebih dahulu dan juga menjaga kebersihan pada ruang penyimpanan untuk mencegah kontaminasi dan serangga
- b. Kendala yang dihadapi dalam melakukan prosedur penyimpanan bahan makanan yaitu:

1. Penyimpanan bahan makanan melebihi kapasitas dari ruang penyimpanan
 2. Bahan makanan disimpan tidak sesuai dengan tempatnya
 3. Suhu ruang penyimpanan sering mengalami perubahan
 4. System FIFO (first-in first-out) tidak berjalan dengan maksimal
- c. Untuk mengurangi kemungkinan terjadinya kerusakan bahan makanan saat disimpan dilakukan upaya – upaya seperti mengecek kondisi bahan makanan yang baru diterima dari supplier jika ada bahan makanan yang rusak bisa langsung dikembalikan, melakukan penyimpanan bahan makanan sesuai dengan jenisnya dan selalu memperhatikan suhu ruang penyimpanan serta mencatatnya di log book atau lainnya.

Saran

- a. Selalu memperhatikan first in first out agar bahan makanan tidak ada yang rusak dan juga pemberian labeling pada makanan harus dilakukan agar

tau kapan bahan makanan dibuat atau dibeli dan juga untuk mengetahui masa kadaluwarsanya guna untuk menghasilkan makanan yang baik

- b. Menambah unit penyimpanan agar bisa menyimpan bahan makanan secara beraturan dan tidak overload
- c. Melaksanakan pelatihan atau pengarahan terhadap karyawan tentang pentingnya melakukan penyimpanan yang sesuai standar.

DAFTAR PUSTAKA

- Dewinta, Elis. 2013. Tugas – Tugas Juru Masak, Bandung : Alfabeta.
- Mulyadi. 2012. Management Akutansi, Jakarta: Alfabeta.
- Barrows, Clayton W, Tom Powers dan Dennis Reynolds. 2012. Introduction To Management In The Hospitality Industry, Tenth Edition. New Jersey: Waley.
- Soenardi, Tuti dan Tim Yayasan Gizi Kuliner Jakarta. 2013. Teori Dasar Kuliner, Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Sudiara, Putu. 2010. *Pengetahuan Tata Boga (Kitchen Theory) Basic Level 1*. Percetakan Universitas Triatma Mulya, Denpasar.