

# **PROSEDUR PENYIMPANAN BAHAN MAKANAN DI KITCHEN HOTEL FOUR SEASONS RESORT BALI AT SAYAN**

Ni Kadek Lani Noparini, Ida Ayu Putu Sulastri, I Ketut Eli Sumerta

Universitas Triatmamulya

## **ABSTRAK**

Untuk mengantisipasi kerusakan bahan makanan, maka perlu menerapkan prosedur penyimpanan bahan makanan yang benar sesuai dengan jenis dari masing-masing bahan makanan. Tujuan penelitian dalam tugas akhir ini adalah untuk mengetahui bagaimana prosedur penyimpanan bahan makanan di *kitchen* dan Untuk mengetahui kendala yang dialami *staff kitchen* dalam proses penyimpanan bahan makanan di *kitchen*, jenis penelitian ini adalah kualitatif, Dalam penelitian ini, peneliti menggunakan lembar observasi, daftar pertanyaan wawancara dan dokumen-dokumen terkait dengan penelitian yang dimiliki oleh *kitchen*. Penelitian ini dilakukan di Hotel Four Seasons Resort Bali At Sayan, Berdasarkan hasil penelitian Prosedur penyimpanan bahan makanan di *kitchen* Hotel Four Seasons Resort Bali At Sayan, sudah memiliki standar dalam penyimpanan bahan makanan yaitu dengan sudah memakai alat-alat penyimpanan sesuai dengan standarnya, menerapkan sistem FIFO, memastikan suhu *chiller* diatur sesuai dengan SOP dan perawatan alat-alat yang digunakan untuk penyimpanan bahan makanan. Ada beberapa kendala yang dialami *staff kitchen* dalam proses penyimpanan bahan makanan yaitu kurangnya *chiller* tempat penyimpanan bahan makanan, kesulitan dalam mencari bahan makanan, tidak adanya *food text* atau *labeling* pada bahan makanan yang disimpan, kurangnya *knowledge* dalam penyimpanan bahan makanan.

Kata kunci: Kitchen, Penyimpanan, Bahan Makanan

## PENDAHULUAN

Perkembangan pariwisata di Pulau Bali sangat mempengaruhi sektor ekonomi. Dibuktikan dengan adanya banyak hotel yang di bangun di Bali, salah satunya adalah *Hotel Four Season Resort Bali at Sayan*. *Four Seasons* adalah salah satu hotel yang memiliki *brand* terbaik di dunia, *Four Seasons* memiliki karakteristik dan standar sendiri. Dimana karakteristiknya ini mendasari seluruh filosofi di semua *Four Seasons* Hotel di seluruh dunia, termasuk *Four Seasons Resort Bali at Sayan*. Artinya, seluruh hotel *Four Seasons* di dunia menerapkan sistem yang sama. Adapun beberapa sistem tersebut adalah *Core Standar*, *S.E.R.V.I.C.E Culture Standar*, dan *The Guest Experience*.

F&B department di Hotel Four Season Resort Bali at Sayan di bagi menjadi dua bagian yang saling berkaitan dalam menjalankan tugas dan tanggung jawabnya yaitu F&B *Service* dan *Food Production (Kitchen)*. Dalam pengoperasiannya bagian *Food production (Kitchen)* di Hotel Four Season Resort Bali at Sayan perlu memperhatikan kualitas makanan, karena kualitas makanan

merupakan unsur terpenting dalam kegiatan jasa perhotelan khususnya di *food & beverage department*.

Untuk menghasilkan kualitas makanan yang baik, didapatkan melalui pemilihan bahan makanan yang masih segar dan juga teknik pengolahan yang benar. Untuk mendapatkan bahan makan yang segar dan berkualitas baik, salah satunya diperlukan prosedur penyimpanan bahan makanan yang benar untuk menjaga kualitas bahan makanan tersebut.

Prosedur penyimpanan bahan makanan yang salah dapat menyebabkan kerusakan pada bahan makanan. Untuk mengantisipasi kerusakan bahan makanan, maka perlu menerapkan prosedur penyimpanan bahan makanan yang benar sesuai dengan jenis dari masing-masing bahan makanan.

Selama Penulis melakukan *on the job training* di *kitchen* Hotel Four Season Resort Bali at Sayan penulis menemukan beberapa kasus yang berkaitan dengan kerusakan pada bahan makanan yaitu pertama, banyak bahan makanan yang sudah busuk sebelum waktunya karena setelah di lakukan pemeriksaan pada

labelling tertulis bahan makanan tersebut seharusnya akan rusak setelah 7 hari, tetapi sebelum 7 hari bahan makanan tersebut telah mengalami kerusakan. Yang kedua, banyak bahan makanan yang kadaluarsa.

Dari uraian yang sudah dipaparkan diatas maka penulis memiliki ide untuk menjadikan masalah tersebut sebagai topik penelitian tugas akhir yang berjudul “Prosedur Penyimpanan Bahan Makanan di Kitchen Hotel Four Season Resort Bali at Sayan”

## **LANDASAN TEORI**

### **Hotel**

Menurut Hurdawaty dan Parantika (2018), Hotel adalah tempat untuk menginap yang terdiri dari sejumlah kamar yang tersedia untuk masyarakat umum untuk menginap serta menyediakan makanan dan fasilitas lainnya bagi para tamunya.

Menurut American Hotel and Motel Associations (AHMA) dalam jurnal Soewarno, dkk (2021), Hotel adalah tempat yang menyediakan akomodasi, makanan dan minuman dan layanan lainnya, untuk disewakan

kepada orang – orang serta tamu yang ingin tinggal sementara waktu.

Berdasarkan pendapat dari beberapa ahli mengenai definisi hotel, maka dapat disimpulkan bahwa hotel adalah suatu tempat yang menyediakan fasilitas penginapan, makanan, minuman, dan layanan lainnya bagi masyarakat umum, serta tamu yang ingin tinggal sementara waktu.

### **Pengertian *Food & Beverage Department***

*Food and Beverage Departement* Menurut Subagjo dalam Yulianto dan Novitasari, (2016), hotel terdiri dari beberapa departemen yang masing-masing saling menunjang. Salah satu departemen yang ada adalah *food and beverage departement* yang bertanggungjawab menyiapkan, menyediakan dan melayani makanan dan minuman bagi tamu hotel baik yang menginap maupun yang hanya sekedar berkunjung saja dan membutuhkan makanan dan minuman. *Food and Beverage Departement* dibagi menjadi dua bagian yaitu:

*Food and Beverage Service* adalah bagian yang bertugas dan bertanggung jawab dalam pelayanan

dan penyajian makanan dan minuman yang dibutuhkan oleh tamu.

*Food and Beverage Product/kitchen*/dapur adalah bagian yang bertugas dan bertanggungjawab atas pengolahan semua bahan makanan yang diolah. Ini merupakan tanggungjawab dari bagian dapur, dimulai dari pengadaan, penyimpanan, pengelolaan, dan penyajian makanan yang diperlukan bagi tamu dan karyawan. Salah satu tanggungjawab bagian dapur adalah dalam melakukan penyimpanan. Untuk menjaga kualitas makanan dengan baik, setiap penyimpanan bahan makanan harus dengan proses yang benar agar tidak mudah rusak yang dapat mempengaruhi kualitas makanan yang dihasilkan.

### **Pengertian Penyimpanan Bahan Makanan**

Penyimpanan bahan makanan adalah tata cara pengorganisasian, penyimpanan, pemeliharaan bahan makanan kering dan basah serta pencatatan dan pelaporannya. Setelah pangan yang memenuhi syarat diterima, maka harus segera dibawa ke ruang penyimpanan, gudang atau ruang pendingin. Syarat penyimpanan bahan makanan adalah menggunakan

sistem *First In First Out* (FIFO) dan mempunyai tempat penyimpanan.

Soenardi dkk. (2013:17) menyatakan bahwa penyimpanan pangan adalah penyimpanan, pemeliharaan, dan pengamanan mutu dan kuantitas pangan, baik di gudang kering maupun gudang dingin/beku.

### **Kajian Empiris**

Kajian empiris adalah segala informasi yang diperoleh melalui eksperimen, penelitian, atau observasi, adapun yang menjadi landasan penelitian terdahulu dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

Peneliti pertama dilakukan oleh Aryapratama, G. N. P. D. (2023). Tentang “Prosedur Penyimpanan Bahan Makanan di Legian Beach Hotel”. Dari hasil penelitian di lapangan, penulis membandingkan tempat penyimpanan, suhu ruang penyimpanan, dan juga sistem FIFO (*First In First Out*) dengan teori menurut Kementerian Kesehatan RI. Dari hasil perbandingan tersebut peneliti masih menemukan ketidaksesuaian antara fakta di lapangan dengan teori yaitu jarak rak penyimpanan makanan, kebersihan *chiller*, dan suhu penyimpanan daging.

Kedua penelitian dilakukan oleh I Dewa Gede Nata Paramartha (2023) tentang “Analisis Penyimpanan Bahan Makanan di Resort *Food Storage Analysis at a Resort*”. Berdasarkan penelitian tersebut, dapat disimpulkan bahwa proses penyimpanan bahan makanan belum terlaksanan dengan baik. Serta perlunya penambahan fasilitas penyimpanan bahan makanan dan evaluasi terhadap penyimpanan bahan makanan.

Penelitian Ketiga berasal dari Silvia Novi Lestari dkk (2023) Berjudul “analisis penerapan metode fifo (*first in first out*) pada penyimpanan bahan makanan di cold kitchen the papandayan hotel” The Papandayan Hotel merupakan salah satu hotel berbintang lima yang ada di Kota Bandung yang menyediakan akomodasi jasa dalam bentuk jasa penginapan maupun makanan dan minuman. Hasil penelitian yang diperoleh adalah penerapan metode FIFO (*First In First Out*) dalam penyimpanan bahan makanan sehingga produk makanan yang ada di *cold kitchen* sesuai dengan *standart* kualitas produk hotel sehingga meningkatkan kualitas makanan yang

disajikan untuk meningkatkan kepuasan tamu terhadap produk makanan yang disajikan.

## **METODE PENELITIAN**

Penelitian ini di lakukan di Four Seasons Bali at Sayan, berlokasi di Br.Kutuh, Sayan, Ubud, Gianyar, Bali

Jenis data yang digunakan dalam penelitian ini yaitu data kualitatif yang berupa kata, kalimat, keterangan atau berbentuk gambaran tentang keadaan yang diteliti berdasarkan dalam kenyataan dan prakteknya. Dalam hal ini yaitu dokumen posedur penyimpanan bahan makanan Prosedur Penyimpanan Bahan Makanan di Kitchen Hotel Four Season Resort Bali at Sayan.

Adapun sumber data yang digunakan dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

- 1) Data primer yaitu data yang dikumpulkan atau diperoleh dari sumber utama secara langsung dimana dalam keadaan belum diolah seperti data yang didapatkan melalui wawancara yang dilakukan secara langsung dengan bagian reservasi dan villa manager.

2) Data sekunder yaitu data yang diperoleh dalam bentuk sudah jadi berupa publikasi-publikasi dan sudah dikumpulkan oleh orang lain atau sudah diolah oleh pihak kedua seperti sejarah hotel, fasilitas hotel, struktur organisasi, tugas dan tanggung jawab.

Adapun teknik pengumpulan data yang dilakukan dengan mengumpulkan data diantaranya: observasi, wawancara, dan dokumentasi. Teknik analisis data menggunakan metode analisis deskriptif kualitatif yaitu data yang diperoleh, diolah dan paparkan sedemikian rupa secara sistematis sehingga nantinya dapat disesuaikan dengan teori dan selanjutnya dapat ditarik kesimpulan.

## **HASIL DAN PEMBAHASAN**

### **Prosedur Penyimpanan Bahan Makanan di *Kitchen* Hotel Four Seasons Resort Bali at Sayan**

Berdasarkan hasil wawancara dengan bapak Sutariawan selaku Executive Sous Chef dan hasil observasi di lapangan pada tanggal 25 mei 2024 mengenai prosedur penyimpanan bahan makanan di *kitchen* Hotel Four Seasons Resort

Bali At Sayan penulis mendapatkan informasi bahwa, *color coding* diperlukan untuk meminimalkan *cross contamination* antara barang *ready to eat*, *high risk*, *low risk*, jadi *color code* atau pewarnaan container, sangat membantu dalam meminimalkan proses *cross contamination* supaya bahan makanan tidak cepat rusak atau tercampur, selain itu jenis bahan dan container juga berpengaruh terhadap ketahanan bahan makanan yang *ertait*, *close with ertait* atau *stainlestill* akan lebih bagus, karena dapat menyerap dan menahan dingin, tapi untuk bahan makanan menjadi lebih aman *color code* atau pewarnaan container juga perlu, bahan plastik tidak masalah selama materialnya tebal, tutupnya bagus dapat membantu untuk proses penyimpanan yang lebih lama.

Berdasarkan hasil wawancara dengan narasumber di lapangan, sistem FIFO memiliki *shelflife* yang menentukan berapa lama ketahanan barang tersebut bisa diolah dan di konsumsi, *shelflife* artinya jangka waktu maksimal barang tersebut bagus dan aman untuk diproduksi, aman atau bagus belum tentu baik untuk dikonsumsi, akan tetapi

*shelflife* biasanya disesuaikan dengan produknya.

FIFO dan labeling merupakan hal yang utama, sebelum menerapkan sistem FIFO bahan makanan harus berisikan label terlebih dahulu agar sistem FIFO bisa dilakukan untuk mengetahui bahan makanan mana yang harus digunakan terlebih dahulu.

Di kitchen Hotel Four Seasons Resort Bali At Sayan sudah menerapkan *shelflife* standard sesuai pada gambar diatas yang berisikan berapa lama bahan makanan bisa disimpan di *chiller*, di *frozen* dan di *dry storage*, bahan makanan yang baru datang akan di simpan di belakang bahan makanan yang masih ada di dalam penyimpanan supaya memudahkan *staff* untuk mengambil bahan makanan yang akan dipakai oleh karna itu di *kitchen* Hotel Four Seasons Resort Bali At Sayan sudah menerapkan sistem FIFO dan juga sudah menggunakan *labeling* pada bahan makanan yang disimpan di tempat penyimpanan sesuai *shelflife standard* tersebut.

Menurut hasil wawancara dengan narasumber dilapangan, setiap *staff* yang bekerja di kitchen harus tahu cara merawat bahan

makanan bahan makanan yang layak untuk disimpan sebelum dimasukan harus memiliki kemampuan dalam hal ke dalam *chiller*, mengetahui secara visual dari segi tekstur bahan makanan tersebut, dan bisa menilai dari segi aroma bahan makanan tersebut masih layak pakai atau tidak. Proses pembersihan memiliki SOP untuk memudahkan staff melakukan langkah-langkah yang benar dalam proses pembersihan bahan makanan.

### ***Hygiene dan Sanitasi Makanan (Food Hygiene)***

Berdasarkan dari hasil penelitian di Puri Saron Hotel Seminyak Bali dan berdasarkan hasil pengamatan penulis, untuk menjaga agar *food hygiene* tetap terjaga dengan baik hal yang perlu diperlihatkan di *kitchen* Puri Saron Hotel Seminyak Bali yaitu:

#### **1. Penerapan Kebersihan Bahan Makanan**

Semua karyawan di *kitchen* Puri Saron Hotel Seminyak Bali selalu menjaga kebersihan bahan makanan yang akan diolah. Sebelum makanan diolah, karyawan *kitchen* akan mencuci semua bahan makanan dari

sayuran, daging, buah dan lain-lain.

## 2. Penyimpanan bahan makanan

Tempat penyimpanan bahan makanan di kitchen Puri Saron Hotel Seminyak Bali selalu dalam keadaan bersih sehingga terhindar dari kemungkinan kontaminasi oleh bakteri, serangga, dan hewan lainnya. Dalam penyimpanan bahan makanan tetapkan suhu sangat penting untuk diperhatikan oleh semua karyawan di Puri Saron Hotel Seminyak Bali. Penyimpanan bahan makanan di *kitchen* selalu menerapkan prinsip *FIFO (First In First Out)* yaitu metode manajemen persediaan barang menggunakan barang yang diterima lebih awal maka dari itu jika ada barang baru datang barang baru di taruh paling bawah sedangkan barang lama di taruh paling atas supaya barang lama lebih dulu di pakek biar gak busuk. Sedangkan *LIFO (Last In First Out)* adalah metode yang berbanding terbalik dari *FIFO* penerapan *LIFO* artinya barang yang terakhir masuk akan keluar 'pertama, dengan kata lain stok persediaan yang dibeli paling awal

akan digunakan paling akhir. Namun dalam oprasional masih sering tidak diterapkan adanya *FIFO* dan *LIFO* sehingga kurangnya ketelitian dalam mengecek bahan makanan di *kitchen*.

## 3. Penerapan *Food Hygiene* dalam Pengolahan Makanan

Pengolahan makanan di *kitchen* Puri Saron Hotel Seminyak Bali selalu menggunakan bahan makanan yang bersih dan *fresh* agar makanan tetep segar dan sehat untuk tamu. Serta pralatan yang bersih untuk menghasilkan makanan yang sehat, serta menggunakan metode atau suhu memasak yang benar dalam pengolahannya biar tidak mempengaruhi rasa dan kualitas makanan.

## 4. Penyajian makanan

Sebelum menjajikan makanan karyawan di *kitchen* Puri Saron Hotel Seminyak Bali selalu memastikan makanannya dalam keadaan matang dan karyawan juga mencicipi makanan sebelum dihidangkan untuk menghindari terjadinya hal-hal yang gak diinginkan.



## **Kendala-Kendala Yang Dialami Staff Kitchen Dalam Proses Penyimpanan Bahan Makanan Di Kitchen Hotel Four Seasons Resort Bali At Sayan**

Berdasarkan hasil wawancara dengan bapak Sutariawan selaku Executive Sous Chef dan hasil pengamatan secara langsung di lapangan pada tanggal 25 Mei 2024 mengenai kendala yang dihadapi dalam penyimpanan bahan makanan di kitchen Hotel Four Seasons Resort Bali At Sayan, penulis mendapatkan informasi bahwa:

1. Kurangnya *chiller* tempat penyimpanan bahan makanan
2. Kesulitan dalam mencari bahan makanan yang akan diolah
3. Tidak adanya *food text* atau *labeling* pada bahan makanan yang disimpan
4. Kurangnya *knowledge* dalam penyimpanan bahan makanan
5. Tidak menerapkan sistem FIFO

## **SIMPULAN DAN SARAN**

### **Simpulan**

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan dari wawancara yang telah dilakukan oleh penulis tentang Prosedur Penyimpanan

Bahan Makanan Di Kitchen Hotel Four Seasons Resort Bali At Sayan pada akhirnya penulis dapat menarik kesimpulan yaitu:

1. Prosedur penyimpanan bahan makanan di kitchen Hotel Four Seasons Resort Bali At Sayan, sudah memiliki standar dalam penyimpanan bahan makanan yaitu dengan sudah memakai alat – alat penyimpanan dengan standarnya, menerapkan sistem FIFO, memastikan suhu chiller diatur sesuai dengan SOP untuk penyimpanan bahan makanan yang aman dan perawatan alat - alat yang digunakan untuk penyimpanan bahan makanan
2. Ada beberapa kendala yang dialami *staff kitchen* dalam proses penyimpanan bahan makanan yaitu pertama, kurangnya *chiller* tempat penyimpanan bahan makanan dikarenakan salah satu *chiller* mengalami kerusakan. Kedua, kesulitan dalam mencari bahan makanan yang akan diolah disebabkan oleh banyaknya bahan makanan disimpan di tempat penyimpanan. Ketiga, tidak adanya *food text* atau *labeling* pada bahan makanan yang disimpan,

kurangnya pengetahuan *staff* tentang *food labeling*. Keempat, kurangnya *knowledge* dalam penyimpanan bahan makanan, kurangnya pengetahuan *staff* tentang prosedur penyimpanan bahan makanan.

### **Saran**

Saran yang ingin penulis sampaikan kepada Hotel Four Seasons Resort Bali At Sayan, khususnya pada *food and beverage department* yaitu:

1. Seluruh *staff kitchen* harus mengetahui tentang penggunaan dan perawatan alat-alat penyimpanan bahan makanan yang benar dan pentingnya penempatan label makanan pada setiap bahan makanan yang digunakan. Pastikan bahwa label tersebut ditempatkan dengan jelas dan mudah dibaca. Setiap bahan makanan yang masuk ke dapur harus sudah memiliki label yang mencantumkan informasi penting seperti nama bahan dan tanggal kedaluwarsa.
2. Seluruh *staff* harus memastikan dapur memiliki sistem penyimpanan yang terorganisir dan jelas. Setiap bahan makanan harus ditempatkan kembali setelah digunakan sesuai dengan kategori dan kebutuhan penyimpanan misalnya, bahan makanan mentah dan bahan makanan siap saji harus disimpan terpisah. Selain itu, seluruh *staff kitchen* harus menyimpan bahan makanan yang telah digunakan dalam wadah atau kemasan yang tertutup rapat untuk mencegah kontaminasi dari lingkungan sekitar.
3. *Staff kitchen* harus memahami konsep FIFO dan pentingnya menerapkan sistem tersebut dalam penyimpanan dan penggunaan bahan makanan. Semua *staff kitchen* wajib untuk menyusun bahan makanan di rak atau tempat penyimpanan sesuai dengan prinsip FIFO, yaitu dengan menyimpan bahan makanan yang lebih lama di bagian depan atau di atas sehingga akan digunakan lebih dulu. Pastikan komunikasi yang efektif antara *staff kitchen* tentang bahan makanan yang harus digunakan lebih dulu berdasarkan prinsip FIFO.
4. Lakukan pemeriksaan rutin terhadap *chiller* untuk memastikan semua komponen berfungsi

dengan baik. Bersihkan *chiller* dari debu, kotoran maupun sisah makanan dan pastikan untuk membersihkan bagian dalam maupun luar *chiller*. Periksa kekencangan pintu *chiller* setelah digunakan untuk menjaga suhu *chiller* tetap konsisten.

#### DAFTAR PUSTAKA

- Aryapratama, G. N. P. D. (2023). Prosedur Penyimpanan Bahan Makanan di Legian Beach Hotel. *Jurnal Ilmiah Pariwisata dan Bisnis*, 2(2), 383-394.
- Paramartha, I. D. G. N., & Ekasani, K. A. (2023). Analisis Penyimpanan Bahan Makanan di Resort. *Jurnal Ilmiah Pariwisata dan Bisnis*, 2(11), 2436-2440.
- Lestari, S. N., Gusnadi, D., & Raharjo, T. P. (2023). Analisis penerapan metode fifo (first in first out) pada penyimpanan bahan makanan di cold kitchen the papandayan hotel. *Jurnal Pengolahan Pangan*, 8(2), 119-124.
- Bhakti, T. S. D., & Lestari, K. K. (2023). The Design of Wedi Awu Beach Resort Hotel in Purwoadi Village, Malang Regency, East Java. *International Journal of Glocal Tourism*, 4(3), 245-270.
- Kusnedi, R., Sitorus, N. B., Setiawan, B., Fahrurroji, D., & Prawiro, J. (2022). Introduction to hotel operation for students of smk negeri 7 city of tangerang. *Journal of Community Empowerment and Innovation*, 1(1), 39-46.
- Shafa'Salsabila, N., Wiralaga, H. K., & Sebayang, K. D. A. (2024). The influence of the number of hotels, the number of tourists, and the length of stay of tourists on tourism levy revenue in central java in 2017-2022. *International Journal of Current Economics & Business Ventures*, 4(1).
- Yulianto, Y., & Novitasari, P. (2016). Peranan Pastry Section Dalam Meningkatkan Pendapatan Di Ros In Hotel Yogyakarta. *Jurnal Khasanah Ilmu*, 7(1), 1-10.
- Fauzzia, W., Rahmayani, R., & Handayani, R. D. (2022). Peranan Standar Operasional Prosedur dalam Meningkatkan Kinerja Cook di Kitchen Department Hotel Harper Purwakarta by Aston. *Jurnal Manajemen Perhotelan Dan Pariwisata*, 5(2), 100-105.
- Zakharia, F., Adiputra, F., & Meko, P. (2023). Peranan metode penyimpanan bahan makanan dalam meningkatkan kualitas makanan di hotel bintang labuhan bajo flores. *Jurnal Ilmiah Global Education*, 4(4), 2153-2162.
- Muhadi, I., Silfeni, S., & Suyuthie, H. (2018). Implementasi Penyimpanan Bahan Makanan di Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.

Journal of Home Economics  
and Tourism, 14(1).

Naserd, Y. F., Yuliana, Y., & Waryono,  
W. (2015). Pengelolaan  
Barang Kebutuhan Kitchen Di  
Hotel Grand Zuri Padang.  
Journal of Home Economics  
and Tourism, 10(3).

Widianto, T., & Mayasari, C. U.  
(2018). Penerapan Hazard  
Analysis And Critical Control  
Point Di Main Kitchen Hotel  
Ibis Styles Yogyakarta.  
Khasanah Ilmu-Jurnal  
Pariwisata Dan Budaya, 9(1).

Puteri, E. G., Putra, A. N.,  
Nawangwulan, I. M., &  
Nurfitriana, S. The Influence  
of Instagram Advertising and  
Food Quality Toward Revisit  
Intention at Kungfu Kebab  
Serpong (A Case Study of  
Kungfu Kebab-Serpong).