

PROSEDUR PENYIMPANAN SAYUR DAN BUAH DALAM MENUNJANG SISTEM *FIFO* DI *KITCHEN* PADA HOTEL TAUM RESORT BALI PETITENGET KUTA

Ni Luh Diana Wati, I Made Sunata, I Ketut Eli Sumerta
Universitas Triatma Mulya

ABSTRACT

The research deals with the storage of Vegetable and Fruit Procedures to Support the FIFO System in the Kitchen at the Taum Resort Bali Hotel, Petitenget, Kuta, Bali. There are 3 problem formulations namely: (a) The procedure for storing vegetables and fruit to support the FIFO system in the kitchen at the Taum Resort Bali Hotel, Petitenget, Kuta, Bali, (b) the obstacles encountered in the Vegetable and Fruit Storage Procedures and (c) the solution to the obstacles. The data collection technique used by are observation, interviews with Commis regarding the Vegetable and Fruit Storage Procedures in Supporting the FIFO (First in First Out) system, and Documentation carried out by taking pictures of how the storage of vegetables and fruit is carried out at the Taum Resort Bali Hotel The data analysis technique used is descriptive qualitative to lead to get the results and conclusions. The research found out three conclusions; (a) the Vegetable and Fruit Storage Procedures in the Kitchen at the Taum Resort Bali Hotel have been implemented well, but there are still some errors that occur, such as lack of knowledge of kitchen staff regarding the application of the FIFO system which causes vegetables to rot, lack of knowledge in using tools that result in room temperature changing often so that vegetables and fruit rot faster, and lack of knowledge in the ordering process.

Keywords: Procedure, Storage, Vegetables and Fruits, FIFO System, quality

PENDAHULUAN

Latar Belakang Masalah

Bali merupakan daerah tujuan wisata yang sangat terkenal di mancanegara. Hampir sebagian besar penduduk dunia ingin berkunjung ke Bali, karena setiap orang yang berkunjung ke Bali merasa puas dengan keindahan dan pemandangan pulau Bali. Yang menjadi daya tarik wisatawan untuk berkunjung ke Bali adalah tradisi, keindahan alam dan budaya.

Selain keindahan alam dan budaya, Bali juga didukung oleh beberapa sarana

pendukung pariwisata, salah satu sarana yang menunjang pariwisata di Bali adalah Hotel.

Salah satu hotel yang ada di Bali adalah Taum *Resort* Bali yang berlokasi di Jalan Lebak Sari 37-39 Petitenget, Kuta Utara, Badung-Bali. Taum *Resort* Bali mempunyai beberapa departemen untuk mengoptimalkan pelayanan kepada tamu di hotel. Diantaranya yaitu: *Front Office Department, Food and Beverage Department, Housekeeping Department, Accounting Department,*

Personalia/HRD Departement , Engineering Department, Marketing Department, Dan Security Department.

Salah satu *department* yang sangat berpengaruh pada perkembangan hotel yaitu *Food and Beverage Department*. *Food and Beverage Department* merupakan departemen yang sangat mutlak diperlukan di hotel dalam penyediaan dan pelayanan makanan dan minuman. *Food Product* merupakan salah satu bagian *Food and Beverage Department* yang menangani pengolahan makanan dari bahan mentah menjadi produk siap saji mulai dari *appetizer, soup, main course* dan *dessert* bagi para tamu hotel. Seorang yang bertugas dalam departemen ini sering dikenal dengan sebutan *chef/koki*. Dalam pengolahan makanan dan minuman tentu saja tidak hanya handal dalam pengetahuan dan keterampilan yang dibutuhkan, namun juga butuh adanya kedisiplinan, kerapihan, penampilan yang baik, kejujuran, tanggung jawab, kecepatan, ketepatan serta sikap profesional dalam melaksanakan tugasnya

Taum *Resort* Bali sebagai salah satu industri penyedia jasa, dari aspek layanan makanan dan minuman sudah tentu berupaya semaksimal mungkin dalam meningkatkan kualitas sayur dan buah agar tetap segar. Dimana dalam menjaga kualitas sayur dan buah diterapkan sistem *FIFO (First In First Out)*. Walaupun sudah menerapkan sistem

FIFO (First In First Out) tetapi masih juga ada bahan bahan yang rusak atau kurang berkualitas yang ditemui pada bagian penyimpanan pada hotel Taum *Resort* Bali seperti:

Gambar 1

Tabel kerusakan bahan makanan di Taum *Resort* Bali tahun 2019

No	Nama bahan makanan	Kerusakan%
1	<i>Lettuce baby romaine</i>	2.75%
2	Cabai	1,3%
3	Kangkung	1.1%
4	Kecambah	0,5%
5	Strawberry	0.2%
6	Pisang	2.1%
7	Salak	2.0%
8	Anggur	0.6%
9	Bawang merah	0.9%
10	Jagung	1.2%
11	Jamur kancing	0.5%
12	Sukini	0.4%

Sumber: *Kitchen* Taum *Resort* Bali

Berdasarkan tabel di atas, terjadi kerusakan sayur dan buah. sayur dan buah yang rusak adalah *Lettuce baby romaine* 2.75%, Cabai 1,3%, Kangkung 1.1%, Kecambah 0,5%, Strawberry 0.2%, Pisang 3.1%, Salak 2.0%, Anggur, 0.6%. Kurangnya pengetahuan tentang sistem *FIFO* dalam penyimpanan sayur dan buah seringkali membuat banyak bahan makanan menjadi busuk sehingga tidak bisa diolah. Dalam hal ini penulis tertarik untuk melakukan penelitian tentang bagaimana cara penyimpanan sayur dan buah menggunakan sistem *FIFO (First In First Out)* yang benar

sehingga penelitian merumuskan tiga masalah yaitu:

1. Bagaimana Prosedur penyimpanan sayur dan buah dalam menunjang sistem *Fifo* di *kitchen* pada Hotel Taum Resort Bali, Petitenget, Kuta, Bali.
2. Kendala apa saja yang dihadapi dalam prosedur penyimpanan sayur dan buah dalam menunjang sistem *Fifo* di *kitchen* pada Hotel Taum Resort Bali, Petitenget, Kuta, Bali.
3. Upaya apa sajakah yang dilakukan dalam prosedur penyimpanan sayur dan buah dalam menunjang sistem *Fifo* di *Kitchen* pada Hotel Taum Resort Bali, Petitenget, Kuta, Bali.

LANDASAN TEORI

Menurut Sulastiyono (2005:5) definisi hotel yaitu Hotel adalah perusahaan atau badan usaha yang menyediakan layanan menginap untuk orang-orang yang melakukan perjalanan. Dikelola oleh pemilik atau *owner*-nya dengan layanan tempat tidur beserta fasilitasnya makanan dan minuman serta fasilitas lengkap lainnya. Untuk dapat menggunakan layanan yang disediakan oleh pemilik hotel menurut Sulastiyono, seseorang harus membayar dengan tarif atau harga yang sudah ditentukan”.

Menurut Ruffino (2006: 2) Dapur atau *kitchen* di suatu hotel adalah sentra produksi makanan yang bertanggung jawab mengolah

makanan bagi tamu hotel atau penyediaan makanan matang bagi masyarakat luar, baik lewat restoran yang ada di dalam hotel, ataupun kegiatan lain seperti catering ke luar hotel dengan makanan yang dibuat hotel.

Menurut Suharjo (1986:12) pangan adalah bahan-bahan makanan yang dimakan sehari-hari untuk memenuhi kebutuhan bagi pemeliharaan, pertumbuhan, kerja, dan penggantian jaringan tubuh yang rusak.

Menurut Sudiara (2010 : 152) pada umumnya yang dimaksud dengan sayuran adalah semua jenis tanaman yang dapat dimakan baik yang diambil dari akar, batang, daun, bunga, buah dan lainnya.

Menurut Sudiara (2010 : 114) buah adalah hasil dari pembuahan yang dimulai dari pertemuan sel telur dan sel jantan. Untuk tujuan pengolahan makanan maka tampak bahwa tidak semua buah dapat diolah menjadi makanan. Buah adalah organ pada tumbuhan berbunga yang merupakan perkembangan lanjutan dari bakal buah dan biasanya membungkus dan melindungi bijinya

Menurut pengertian menurut Bartono (2005:108) penyimpanan bahan makanan adalah suatu tata cara menata, menyimpan, memelihara bahan pangan kering dan basah, baik kualitas maupun kuantitas di gudang bahan makanan kering dan basah

Dalam penyimpanan bahan makanan memerlukan fasilitas pendingin yaitu di *cool room* yang harus diterapkan standarnya yaitu:

1. Bahan yang cukup didinginkan disimpan pada suhu 5°C – 10°C.
2. Bahan yang tak segera dijual dan harus lama disimpan, seperti daging, ikan, ayam, disimpan pada suhu dibawah nol (-18 °C sampai -30 °C).
3. Bahan kering harus disimpan diruang sejuk (25 °C – 28 °C).
4. Didalam kulkas, jika ada beberapa jenis bahan mentah dan matang, yang matang diletakan paling atas dan tertutup sedangkan yang mentah diletakan di bawah.
5. Bahan yang berbeda aroma dan karakternya harus disimpan secara terpisah.

Syarat penyimpanan makanan:

- (1) Adanya sistem penyimpanan makanan. Sistem yang digunakan dalam sistem penyimpanan yaitu *FIFO (First in First out)*.
 - (2) *Recording* atau pencatatan secara sistematis. Adanya pencatatan setiap barang yang masuk dan barang yang keluar.
 - (3) *Classifying* atau mengklasifikasikan barang.
 - a. Penyimpanan sejuk (*cooling*) yaitu suhu penyimpanan 10-15°C, untuk buah dan sayuran.
 - b. Penyimpanan dingin (*chilling*) yaitu suhu penyimpanan 0 -10°C, untuk jenis bahan makanan berprotein yang akan segera diolah kembali.
 - c. Dingin sekali (*freezing*) yaitu suhu penyimpanan 0 °C -4°C, untuk bahan makanan yang berprotein yang mudah rusak untuk jangka waktu sampai 24 jam.
 - d. Penyimpanan beku (*frozen*) yaitu suhu penyimpanan < 0°C, untuk bahan makanan yang berprotein yang mudah rusak untuk jangka waktu >24 jam.
 - e. *Gruping* atau mengelompokkan menurut jenis barang. Ada jenis barang yang berbau dan tidak mengeluarkan bau. Keduanya harus dipisah.
 - (4) *Labeling* atau memberi label identifikasi. Setiap bahan makanan dan minuman harus diberi label dan catatan.
 - (5) *Checking* atau memeriksa rutin setiap hari.
 - (6) *Inventory* atau melakukan inventarisasi bahan makanan.
 - (7) *Reporting* atau membuat laporan bulanan.
 - (8) *Cleaning* dan *sanitizing* atau tugas kebersihan di *store*, ruang penyimpanan harus dibersihkan setidaknya satu minggu sekali agar terhindar dari serangga ataupun jamur.
- Tiga hal penting terkait penyimpanan bahan makanan yaitu:
1. Setiap bahan makanan yan disimpan diatur ketebalannya, maksudnya agar suhu dapat merata keseluruh bagian.
 2. Setiap bahan makanan ditempatkan secara terpisah menurut jenisnya, dalam

wadah (*container*) masing-masing. Wadah dapat berupa bak, kantong plastik atau lemari yang berbeda.

3. Makanan disimpan didalam ruangan penyimpanan sedemikian hingga terjadi sirkulasi udara dengan baik agar suhu merata keseluruh bagian. Pengisian lemari yang terlalu padat akan mengurangi manfaat penyimpanan karena suhunya tidak sesuai dengan kebutuhan.

Menurut Jusup (2005: 120) Metode *FIFO* atau masuk pertama keluar pertama mengasumsikan bahwa barang yang dibeli awal dianggap akan lebih awal dijual atau digunakan, dan harga pokok perolehan barang yang dibeli lebih awal akan dibebankan lebih dahulu sebagai harga pokok penjualan. Pada pencatatan secara fisik, metode ini beranggapan bahwa barang yang ada paling awal dianggap dijual paling awal juga. Perbedaannya adalah dalam pencatatan secara perpetual dengan metode *FIFO* (*First In First Out*), perhitungan harga pokok yang dijual dilakukan pada saat terjadi penjualan.

Menurut Nuraida (2008:35), Prosedur adalah urutan langkah-langkah (atau pelaksanaan-pelaksanaan pekerjaan), di mana pekerjaan tersebut dilakukan, berhubungan dengan apa yang dilakukan, bagaimana melakukannya, bilamana

melakukannya, di mana melakukannya, dan siapa yang melakukannya.

METODE PENELITIAN

Penelitian dilaksanakan di Taum Resort Bali adalah Hotel bintang 4 berlokasi di Jalan Lebak Sari 37-39 Petitenget, Kecamatan Kuta Utara. Taum Resort Bali berdiri di atas lahan yang memiliki luas kurang lebih 65 are. Terdapat 90 yang memiliki kategori yang berbeda, ada yang langsung menghadap ke pool dan tidak menghadap ke *pool*. Terdapat 8 tipe kamar yang ada di Taum *Resort* Bali yaitu:

1. Taum *Studio* merupakan tipe jenis kamar dengan dekorasi minimalis, tipe kamar ini merupakan tipe kamar yang paling bawah di Taum *Resort* Bali.
2. Taum *Studio Full View* merupakan tipe kamar yang sama Taum *Studio*, hanya saja perbedaan dari Taum *Studio Full View* adalah, kamar ini memiliki *view* kolam renang dan restoran yang bisa dilihat langsung dari balkon kamar.
3. Taum *Duplex* merupakan tipe kamar yang paling cocok untuk dijadikan tempat menginap bersama keluarga karena dilengkapi dengan ruang tamu di lantai 1 dan kamar tidur di lantai 2, sehingga sangat cocok untuk tempat bersantai bersama keluarga.
4. Taum *Duplex Private Pool* merupakan tipe kamar yang jenis *Duplex* biasa yang

dilengkapi dengan kolam renang di luar ruang tamu.

5. Taum *Deluxe Space* merupakan tipe kamar yang dilengkapi dengan 2 kamar tidur, 1 ruang tamu dan 2 toilet di dalam setiap kamar.
6. Taum *Deluxe Space Private Pool* merupakan tipe kamar yang sama dengan Taum *Deluxe Space* hanya saja tipe jenis kamar ini dilengkapi dengan kolam renang di dalam ruangan.
7. *Family Residence Three Bedrooms* merupakan tipe kamar yang paling atas di Taum Resort Bali. Kamar ini dilengkapi dengan 3 Kamar tidur, dapur dan ruang tamu sehingga akan membuat kesan berada di dalam rumah sendiri.
8. *Family Residence Three Bedrooms with Private Pool* merupakan tipe kamar yang sama dengan *Family Residence Three Bedrooms*, hanya saja untuk jenis ini dilengkapi dengan kolam renang yang berada di luar ruang tamu.

Layanan pendukung yang ada di Taum Resort Bali adalah :

- a) *Solar Lunar Rooftop Bar*
- b) *Taum Restaurant*
- c) *In Room Dining*
- d) Gym
- e) *Taum Spa*
- f) *Meeting Room*
- g) *Cold room*
- h) *Freezer*

Waktu penelitian yang dilakukan pada periode bulan yakni Januari-Mei 2021. Jenis data yang dikumpulkan adalah data berupa angka dan informasi atau keterangan baik dari sumber primer dan sekunder. Instrumen penelitian yang digunakan dalam melakukan penelitian di *kitchen* Taum Resort Bali adalah dengan menggunakan kamera *handpone* untuk dokumentasi, pulpen dan buku untuk mencatat hasil wawancara dan observasi.

Dalam proses pengumpulan data penelitian mengenai Penyimpanan Sayur dan Buah Salam Menunjang Sistem *FIFO (First In First Out)* Di Taum Restaurant Pada Hotel Taum Resort Bali penulis menggunakan cara Observasi, wawancara dan studi dokumentasi. Selanjutnya data dianalisis sesuai pola pikir deskriptif kualitatif dengan berpatokan pada untai informasi yang berhasil dikumpulkan. Hasil analisis disajikan dengan paparan untuk menjelaskan permasalahan yang diteliti ditunjang tabel atau gambar yang melengkapinya.

HASIL DAN PEMBAHASAN

- 1) Prosedur Penyimpanan Sayur dan Buah Dalam Menunjang Sistem *FIFO* Di *Kitchen* Pada Hotel Taum Resort Bali, Petitenget, Kuta, Bali

Jenia sayuran yang digunakan di *Kitchen* Pada Hotel Taum Resort Bali disajikan pada tabel berikut.

Gambar 2

Tabel sayuran yang digunakan di *Kitchen* Hotel Taum Resort Bali

No	Nama Sayur	Tempat Penyimpanan			Suhu (°C)
		<i>Dry Food Store</i>	<i>Chiller</i>	<i>Freezer</i>	
1	<i>Lettuce baby romaine</i>		√		4,5°C
2	Kol		√		4,5°C
3	Bayam		√		4,5°C
4	Kangkung		√		4,5°C
5	Kecambah		√		4,5°C
6	Asparagus		√		4,5°C
7	Seledri		√		4,5°C
8	Kentang		√		4,5°C
9	Wortel		√		4,5°C
10	Lobak		√		4,5°C
11	Bawang merah		√		4,5°C
12	Bawang putih		√		4,5°C
13	Bawang bombai		√		4,5°C
14	Daun bawang		√		4,5°C
15	Kacang panjang		√		4,5°C
16	Kacang polong			√	-18°C
17	Brokoli		√		4,5°C
18	Bunga kol		√		4,5°C
19	Tomat		√		4,5°C
20	Terong		√		4,5°C
21	Cabai		√		4,5°C
22	Labu		√		4,5°C
23	Jagung		√		4,5°C
24	Paprika		√		4,5°C
25	Buncis		√		4,5°C
26	Jamur kancing		√		4,5°C
27	Sukini		√		4,5°C

Sumber: *Kitchen* Taum Resort Bali

Berdasarkan tabel diatas, penyimpanan sayuran sesuai SOP di *Kitchen* pada Hotel Taum Resort Bali yaitu dengan cara:

1. Pada saat sayuran datang dari *suplayer*, petugas penerima sayur akan mengecek sayuran apakah sudah sesuai dengan *marketlist*.
2. Lalu petugas akan mengelompokkan sayuran sesuai jenisnya.
3. Setelah dikelompokkan sayuran yang baru datang dari *supliyer* akan dibersihkan dari kotoran-kotoran yang menempel.
4. Kemudian sayuran dicuci menggunakan air mengalir sampai bersih.

5. Untuk kacang polong tidak perlu dicuci karena pada Taum Resort Bali menggunakan kacang polong *frozeen*. Untuk jamur kancing tidak perlu dicuci, hanya dibersihkan saja darikotoran yang menempel.
6. kemudian sayuran akan di keringkan dengan tisu. Untuk sayuran daun akan dikeringkan dengan mengkibas kibaskan daunnya dengan perlahan.
7. Sambil menunggu sayuran kering, sayuran yang lama akan dikeluarkan dari *chiller* dan dipisahkan dari sayuran yang busuk/rusak, dan untuk *container* akan dicuci dan dikeringkan untuk digunakan menyimpan sayuran.
8. Kemudian sayuran yang lama ditaruh pada bagian depan *container* yang sudah bersih dan dialasi tisu.
9. Setelah sayuran yang baru datang kering kemudian simpan pada bagian belakang container dan diberi alas tisu, lalu ditutup dengan rapat.
10. Kemudian sayuran akan diberi lebel yang berisikan nama sayuran dan tanggal masuknya sayur.
11. Lalu sayuran akan disimpan kembali pada *chiller dan* ditata dengan rapi.

Jenis buah yang digunakan di *Kitchen* Pada Hotel Taum Resort Bali, Petitenget, adalah sebagai berikut.

Gambar 3

Tabel buah yang digunakan di *Kitchen* Pada Hotel Taum Resort Bali

No	Nama Buah	Tempat Penyimpanan			Suhu (°C)
		Dry Food Store	Chiller	Freezer	
1	Nanas		√		4,5°C
2	Melon		√		4,5°C
3	Salak		√		4,5°C
4	Semangka		√		4,5°C
5	Pisang	√			15°C
6	Anggur		√		4,5°C
7	Papaya		√		4,5°C
8	Strawberry		√		4,5°C
9	Buah naga		√		4,5°C
10	Jeruk		√		4,5°C
11	Lime		√		4,5°C
12	Cherry		√		4,5°C

Sumber: *kitchen* Taum Resort Bali

Berdasarkan tabel diatas Penyimpanan buah sesuai SOP di *Kitchen* Pada Hotel Taum Resort Bali yaitu dengan cara:

1. Pada saat buah datang dari *suplayer*, petugas penerima buah akan mengecek buah apakah sudah sesuai dengan *marketlis*.
2. Lalu petugas akan mengelompokkan buah sesuai jenisnya.
3. Setelah dikelompokkan buah yang baru datang dari *supliyer* akan dibersihkan dari kotoran-kotoran yang menempel.
4. Kemudian untuk buah nanas, melon, buah naga, salak, jeruk, semangka dan papaya dibersihkan dari kotoran-kotoran yang menempel menggunakan lap basah, untuk buah anggur, strawberry dan *lime* dicuci dengan air mengalir. Untuk *cherry* langsung disimpan pada *chiller*, karena menggunakan *cherry* dalam kaleng.
5. kemudian buah yang sudah bersih akan dikeringkan menggunakan tisu.

6. Lalu keluarkan buah yang ada di *chiller* dan pisahkan antara buah yang masih bagus dan buah yang sudah busuk . utuk buah yang masih bagus selanjutnya dicuci bersih dan dikeringkan menggunakan tisu. Selanjutnya *container* buah bisa dicuci dan dikeringkan agar bisa dipakai untuk menyimpan buah lagi.
7. Selanjutnya buah yang lama diletakkan pada bagian depan *container* yang sudah dialasi tisu, dan buah yang baru datang dari *suplayer* diletakkan pada bagian belakang *container*. Khusus untuk semangka, melon, papaya dan nanas disimpan pada keranjang dengan cara buah yang lama diletakkan pada bagian depan keranjang dan buah yang baru diletakkan pada bagian belakang keranjang.
8. Sedangkan untuk menyimpan buah pisang usahakan untuk membungkus tangkai pisang menggunakan plastik *wrap* agar tidak mudah busuk.
9. Kemudian beri *lable* pada buah yang sudah ditempatkan pada *container* dan keranjang dengan memberi nama buah dan tanggal masuknya buah.
10. Selanjutnya buah yang sudah ditata dalam *container* dan diberi lebel segera dimasukkan ke *chiller* dan ditutup rapi.
11. Khusus untuk buah pisang tidak disimpan di *chiller*, melainkan disimpan pada *dry food store*.

2) Kendala apa saja yang dihadapi dalam Prosedur Penyimpanan Sayur dan Buah

Dalam penyimpanan sayur dan buah terdapat tiga kendala yaitu:

1. Kurangnya pengetahuan para *staff kitchen* mengenai sistem *Fifo*
Kurangnya pengetahuan para *staff kitchen* mengenai sistem *Fifo* mengakibatkan terjadinya kerusakan pada sayuran, terlihat setelah diamati selama 2 minggu, ternyata banyak *staff kitchen* pada saat mengambil sayuran kurang paham dengan aturan sistem *Fifo*.
2. Kurangnya pengetahuan para *staff kitchen* mengenai cara penggunaan tempat dan alat penyimpanan.
Kurangnya pengetahuan para *staff kitchen* mengenai cara penggunaan tempat dan alat penyimpanan yang mengakibatkan kerusakan tempat penyimpanan sayur dan buah .
3. Kurangnya pengetahuan para *staff kitchen* mengenai pemesanan sayur yang mengakibatkan menumpuknya sayuran di chiller. Setelah dilakukan pengamatan selama 2 bulan Penumpukan sayuran di *chiller (cold room)* sering terjadi, terutama saat ada *event* seperti: perayaan natal, tahun baru dan *cooking class*. Penumpukan sayur di *chiller (cold room)* diakibatkan karena terlalu banyak dalam melakukan pengorderan.

3) Upaya yang dilakukan dalam Penyimpanan Sayur dan Buah

1. Untuk menghindari kurangnya pengetahuan *staff kitchen* dalam mengambil sayuran dengan aturan sistem *fifo* yang mengakibatkan terjadinya kerusakan sayuran maka *sous chef* Memberikan pelatihan pada *staff kitchen* mengenai cara penyimpanan sayur dan buah serta cara mengambil sayuran dan buah sesuai aturan sistem *FIFO (First In First Out)*, agar tidak ada kesalahan dalam penyimpanan sayur dan buah sehingga produk makanan yang dihasilkan tetap terjaga kualitasnya.
2. Untuk menangani kurangnya pengetahuan para *staff kitchen* mengenai cara penggunaan tempat dan alat penyimpanan yang menyebabkan kerusakan tempat *chiller* dan *container* yang sering terjadi di *Kitchen* Pada Hotel Taum Resort Bali, maka *sous chef* Memberikan pengarahan kepada seluruh *staff kitchen* agar selalu mengingat untuk menutup pintu *chiller* setelah mendapatkan bahan makanan yang diperlukan, agar tidak terjadi kerusakan pada sayur dan buah, serta perubahan suhu yang mengakibatkan kerusakan pada *chiller* dan memberikan pelatihan mengenai cara penggunaan peralatan

penyimpanan buah dan sayur agar tidak terjadi kerusakan.

3. Untuk mengatasi Kurangnya pengetahuan para *staff kitchen* mengenai pemesanan sayur atau buah yang mengakibatkan menumpuknya sayuran di *chiller* maka *sous chef* memberi arahan kepada *staff kitchen* agar membatasi pengorderan sayur dan buah. Sebelum memesan sayuran atau buah *staff kitchen* harus mengecek sayuran apa saja yang dibutuhkan di *kitchen* sesuai dengan keperluan agar tidak berlebihan dalam pemesanan.

SIMPULAN DAN SARAN

Penelitian menghasilkan tiga simpulan meliputi prosedur penyimpanan sayur dan buah di hotel Taum *Resort* Bali dalam rangka menunjang sistem *FIFO* sudah diterapkan yaitu dengan cara mengikuti SOP yang sudah dibuat di *Kitchen* pada hotel Taum *Resort* Bali. Hal ini dapat dilihat dari penempatan sayur dan buah dipisah menurut jenisnya di dalam *container* dengan menempatkan sayur dan buah yang baru datang dari *supplier* ditempatkan di bagian belakang *container* dan yang masuk terlebih dahulu diletakkan pada bagian depan dan dialasi dengan tisu serta pemberian *label* yang berisikan nama buah atau sayur dan tanggal masuknya buah atau sayur. Dan agar *staff* yang mengambil bahan

tersebut, memahami mana yang seharusnya dipakai terlebih dahulu.

Kendala yang dihadapi dalam Prosedur Penyimpanan Sayur dan Buah Dalam Menunjang Sistem *FIFO* Di *Kitchen* Pada Hotel Taum *Resort* Bali yaitu: Kurangnya pengetahuan para *staff kitchen* mengenai sistem *fifo*. Kurangnya pengetahuan para *staff kitchen* mengenai cara pengunaantempat dan alat penyimpanan. Kurangnya pengetahuan para *staff kitchen* mengenai pemesanan sayur yang mengakibatkan menumpuknya sayuran di *chiller*.

Upaya yang dapat dilakukan dalam Prosedur Penyimpanan Sayur dan Buah Dalam Menunjang Sistem *FIFO* Di *Kitchen* Pada Hotel Taum *Resort* Bali yaitu memberikan pelatihan pada *staff kitchen* mengenai cara penyimpanan sayur dan buah serta cara mengambil sayuran dan buah sesuai aturan sistem *fifo*. Memberikan pengarahan kepada seluruh *staff kitchen* agar selalu mengingat untuk menutup pintu *chiller* setelah mendapatkan bahan makanan yang diperlukan,. Memberi arahan kepada *staff kitchen* agar membatasi pengorderan sayur dan buah. Sebelum memesan sayuran atau buah *staff kitchen* harus mengecek sayuran apa saja yang dibutuhkan di *kitchen*

Berdasarkan hasil pembahasan maka dapat diajukan saran agar kualitas bahan sayur dan buah di *kitchen* Taum *Resort* Bali terjaga. Pada prosedur penyimpanan sayur dan buah

selalu menerapkan sistem *FIFO* agar tidak terjadi kerusakan bahan. Jika *staff kitchen* memahami cara merawat dan menggunakan tempat maupun alat penyimpanan sayur atau buah dapat menekan kerugian bahan. Untuk kordinasi diharapkan komunikasi antara para *staff kitchen* pada saat memesan barang berkordinasi agar tidak ada barang yang dipesan berlebihan.

Sulastiyono, Agus. (2006). Teknik dan Prosedur Divisi Kamar pada Bidang Hotel. Bandung: Alfabeta.

DAFTAR PUSTAKA

Bartono (2005: 108) Food Product Management di Hotel dan Restoran. Yogyakarta: C.V Andi Offset.

Cahyono (2019) meneliti tentang Prosedur Penyimpanan Bahan Makanan Di Hotel Puri Saron Seminyak.

Dewi (2019) meneliti tentang Penerapan Sistem FIFO (*First In First Out*) Pada Penyimpanan Buah Dan Sayur Dimkitchen The Oboroi Hotel Bali.

Jusup (2005 120) Dasr-Dasar Akuntansi, Edisi Keenam. Yogyakarta: STIE YKPN.

Mandala (2018) meneliti tentang Prosedur Penyimpanan Bahan Makanan Di Dapur *The Haven Suites* Bali Berawa Kuta Bali.

Sudiara (2010) Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktik. Jakarta: Rineka Cipta.

Suharjo (1986) Pangan, Gizi dan Pertanian. Penerbit UI. Jakarta.

Sulastiyono (2005) Manajemen Penyelenggaraan Hotel. Bandung; Alfabeta.