

EVALUASI SISTEM PENYIMPANAN BAHAN MAKANAN SEBAGAI UPAYA MENJAGA KUALITAS PRODUK DI INDUSTRI PERHOTELAN: STUDI KASUS PLATARAN BOROBUDUR HOTEL AND RESORT

**Pudji Astuti¹, Niken Larasati Safitri², Nafla Ramadhani Harmawan³, Adeliana Dewi
Safitri⁴, Vriantika Deadonita⁵, Citra Alfatika Sari⁶, Yuli Yanto Rossy⁷, Tubagus
Dede⁸, Muhammad Iqbal Batubara⁹**

[¹](mailto:pudjiastuti@mail.unnes.ac.id), [²](mailto:nikenlarasatisafitri@students.unnes.ac.id),
[³](mailto:rafaharmawan20@students.unnes.ac.id), [⁴](mailto:adelianadewi956@students.unnes.ac.id),
[⁵](mailto:deavriantika@students.unnes.ac.id), [⁶](mailto:citraalfatikasari@students.unnes.ac.id)

Universitas Negeri Semarang

ABSTRAK

Sistem penyimpanan bahan makanan memiliki peran penting dalam menjaga kualitas bahan baku dan produk makanan di industri perhotelan. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis penerapan sistem penyimpanan bahan makanan di Kitchen Plataran Borobudur Hotel & Resort. Metode yang digunakan adalah deskriptif kualitatif dengan teknik pengumpulan data berupa observasi dan dokumentasi selama kegiatan Praktik Kerja Lapangan (PKL). Hasil penelitian menunjukkan bahwa sistem penyimpanan telah diterapkan melalui pengendalian suhu dan kelembapan, pencatatan stok, penataan bahan sesuai karakteristik, labelling, serta metode First In First Out (FIFO). Penerapan sistem tersebut membantu menjaga kualitas bahan baku dan mendukung kelancaran operasional kitchen. Namun, masih ditemukan beberapa kendala pada aspek labelling yang dapat memengaruhi efektivitas penerapan FIFO. Oleh karena itu, diperlukan perbaikan pada sistem labelling agar pengelolaan bahan makanan dapat berjalan lebih optimal.

Kata Kunci : Sistem Penyimpanan Bahan Makanan, FIFO, Kualitas Produk, Food And Beverage Product Hotel.

ABSTRACT

The food storage system plays a crucial role in maintaining the quality of raw materials and food products in the hospitality industry. This study aims to analyze the implementation of the food storage system in the kitchen of Plataran Borobudur Hotel & Resort. The method used was descriptive qualitative, with data collection techniques including observation and documentation during the Field Work Practice (PKL) activities. The results indicate that the storage system has been implemented through temperature and humidity control, stock recording, material arrangement according to characteristics, labeling, and the First In First Out (FIFO) method. The implementation of this system helps maintain the quality of raw materials and supports smooth kitchen operations. However, several obstacles were identified in the labeling aspect that could impact the effectiveness of the FIFO implementation. Therefore, improvements to the labeling system are needed to optimize food management.

Keywords: Food Storage System, FIFO, Product Quality, Hotel Food And Beverage Products.

PENDAHULUAN

Dalam operasional industri perhotelan, khususnya pada departemen Food and Beverage, pengelolaan bahan baku menjadi salah satu aspek penting yang perlu diperhatikan. Salah satu bentuk pengelolaan tersebut adalah penyimpanan bahan baku yang dilakukan secara tepat dan sesuai standar.

Sistem penyimpanan bahan makanan merupakan bagian penting dari rantai pengelolaan bahan pangan (food supply chain) di industri perhotelan. Penyimpanan bahan makanan yang tidak dilakukan dengan tepat dapat menimbulkan berbagai permasalahan, seperti penurunan kualitas bahan makanan, kerusakan bahan baku, hingga terjadinya

kontaminasi silang antar bahan baku maupun produk makanan. Kontaminasi silang dapat terjadi apabila bahan makanan disimpan tanpa memperhatikan jenis bahan, suhu penyimpanan, serta kebersihan area penyimpanan sehingga dapat memengaruhi kualitas dan keamanan produk makanan yang dihasilkan.

Penerapan sistem penyimpanan bahan baku yang tepat menjadi hal yang sangat penting dalam menjaga kualitas produk makanan agar tetap aman, segar, dan layak dikonsumsi. Sebaliknya, sistem penyimpanan yang baik dan terstandarisasi akan membantu menjaga mutu bahan makanan serta mendukung kelancaran operasional dapur hotel (Setiono & Sudarmawan, 2024). Selain itu, Lestari et al. (2023) menyatakan bahwa penerapan metode First In First Out (FIFO) mampu mengurangi risiko kerusakan bahan makanan akibat penyimpanan yang terlalu lama.

Penerapan sistem penyimpanan yang efektif mencakup beberapa aspek, antara lain pengaturan suhu penyimpanan (chiller, freezer, dan dry storage), penerapan prinsip First In First Out (FIFO), labelling pada bahan makanan, serta pemantauan kondisi fisik bahan secara berkala. Tanpa adanya standar dan prosedur yang jelas, risiko terjadinya kerusakan bahan makanan, pemborosan, bahkan kasus keracunan makanan dapat meningkat secara signifikan dan berdampak buruk pada hotel.

Salah satu industri perhotelan yang menerapkan pengelolaan bahan baku tersebut adalah Plataran Borobudur Hotel & Resort. Pada bagian ini, penyimpanan bahan baku memiliki peran penting dalam menunjang kelancaran operasional dapur, mengingat tingginya aktivitas produksi makanan. Oleh karena itu, diperlukan penerapan sistem penyimpanan yang tepat agar kualitas bahan baku tetap terjaga sesuai dengan standar operasional yang berlaku.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan metode deskriptif kualitatif untuk menggambarkan dan menganalisis penerapan sistem penyimpanan bahan makanan di Kitchen Plataran Borobudur Hotel & Resort. Menurut Sugiyono (2019), penelitian kualitatif merupakan metode yang digunakan untuk memahami fenomena yang terjadi secara alamiah melalui pengumpulan data yang menghasilkan informasi deskriptif.

Penelitian di laksanakan di Kitchen Plataran Borobudur Hotel and Resort selama kegiatan Praktik Kerja Lapangan (PKL) pada periode 23 Desember 2025 hingga 23 Maret 2026. Teknik pengumpulan data dilakukan melalui observasi dan dokumentasi. Observasi dilakukan dengan mengamati secara langsung proses penyimpanan bahan makanan. Sementara itu, dokumentasi dilakukan dengan mengumpulkan data berupa foto kegiatan, catatan penyimpanan suhu, bin card, label bahan makanan, dan dokumen pendukung lainnya yang berkaitan dengan sistem penyimpanan bahan makanan.

Data yang diperoleh kemudian dianalisis menggunakan teknik analisis deskriptif, yaitu dengan mendeskripsikan hasil observasi dan dokumentasi yang telah diperoleh, kemudian membandingkannya dengan teori serta hasil penelitian terdahulu yang berkaitan dengan sistem penyimpanan bahan makanan. Hasil analisis tersebut digunakan untuk mengevaluasi kesesuaian penerapan sistem penyimpanan bahan makanan dalam menjaga kualitas produk di Kitchen Plataran Borobudur Hotel & Resort.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Penyimpanan bahan makanan adalah suatu tata cara menata, menyimpan, memelihara kewanatan bahan makanan (kering atau basah), baik kualitas maupun kuantitas. Penyimpanan bahan makanan (food storage) di dalam sebuah kitchen merupakan salah satu cara untuk menjaga ketersediaan bahan makanan tidak kekurangan sangat di butuhkan.

Penyimpanan bahan makanan di kitchen perlu diperhatikan secara teliti, karena bahan makanan pada umumnya bersifat mudah rusak. Penyimpanan bahan makanan bertujuan untuk menjaga dan mempertahankan mutu dari bahan makanan yang disimpan; melindungi bahan makanan dari kerusakan, kebusukan, dan gangguan lingkungan lainnya; menyediakan persediaan bahan makanan yang memadai dari segi macam, jumlah, dan mutu; serta melayani kebutuhan macam dan jumlah bahan makanan dengan mutu dan waktu yang tepat.

1. Pengendalian Suhu dan Kelembapan

Berdasarkan hasil observasi, Kitchen Plataran Borobudur Hotel and Resort memiliki tiga area penyimpanan bahan makanan, yaitu dry storage, chiller, dan freezer. Dry storage digunakan untuk menyimpan bahan makanan kering seperti tepung, gula, bahan kaleng, sirup, dan bumbu kering dengan suhu berkisar antara 25°C – 30°C. Chiller digunakan untuk menyimpan bahan makanan yang mudah rusak seperti sayuran, buah-buahan, dairy product, whipping cream, butter, telur, dan bahan makanan segar lainnya dengan suhu 1°C – 5°C. Sementara itu, freezer digunakan untuk menyimpan bahan makanan beku seperti frozen product, daging, unggas, dan bahan makanan lainnya pada suhu sekitar - 14°C.

Dalam penerapannya, pengendalian suhu dan kelembapan pada area penyimpanan telah dilakukan secara rutin melalui pencatatan suhu (temperature record) serta penggunaan temperature and humidity meter. Kegiatan ini menunjukkan adanya upaya pengawasan terhadap kondisi penyimpanan bahan makanan agar tetap sesuai dengan standar keamanan pangan. Menurut Jannah dan Rahma (2025), pengendalian suhu yang dilakukan secara berkala dapat membantu mempertahankan kualitas bahan makanan dan menghambat pertumbuhan mikroorganisme penyebab kerusakan. Dengan demikian, penerapan pengendalian suhu di Kitchen Plataran Borobudur Hotel & Resort telah mendukung upaya menjaga mutu bahan baku selama proses penyimpanan.

Tanggal	Barang	Suhu	Waktu	Tempo	Catatan	Tanda-tanda Kerusakan
1	...	...	...	...	...	...
2	...	...	...	...	...	...
3	...	...	...	...	...	...
4	...	...	...	...	...	...
5	...	...	...	...	...	...
6	...	...	...	...	...	...
7	...	...	...	...	...	...
8	...	...	...	...	...	...
9	...	...	...	...	...	...
10	...	...	...	...	...	...
11	...	...	...	...	...	...
12	...	...	...	...	...	...
13	...	...	...	...	...	...
14	...	...	...	...	...	...
15	...	...	...	...	...	...
16	...	...	...	...	...	...
17	...	...	...	...	...	...
18	...	...	...	...	...	...
19	...	...	...	...	...	...
20	...	...	...	...	...	...
21	...	...	...	...	...	...

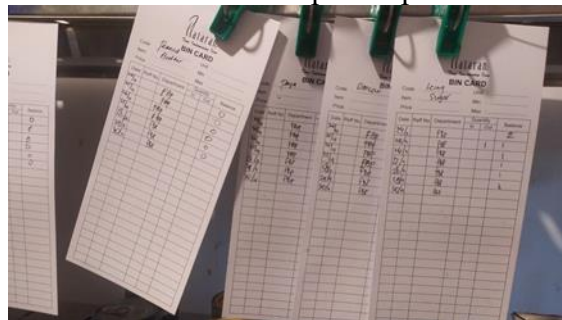
Gambar 1 Cold and Hot Holding Unit Temperature Record



Gambar 2. Temperature & Humidity Meter

2. Pencatatan dan Pengendalian Stock

Berdasarkan hasil observasi, pencatatan dan pengendalian stok bahan baku di Kitchen Plataran Borobudur Hotel and Resort dilakukan menggunakan bin card, Store Requisition (SR), dan Daily Market List (DML). Pada area dry storage, setiap rak penyimpanan dilengkapi dengan bin card yang digunakan untuk mencatat keluar masuknya bahan makanan, meliputi nama bahan, jumlah bahan masuk, jumlah bahan keluar, serta sisa stok yang tersedia. Selain itu, Store Requisition (SR) digunakan sebagai dokumen pengambilan bahan dari store menuju kitchen, sedangkan Daily Market List (DML) digunakan untuk mencatat kebutuhan bahan baku harian selama proses produksi.



Gambar 3. Bin Card

3. Penempatan dan Pengaturan Bahan Baku

Berdasarkan hasil observasi, penempatan dan pengaturan bahan makanan di Kitchen Plataran Borobudur Hotel and Resort dilakukan berdasarkan jenis dan karakteristik bahan. Berdasarkan hasil observasi, bahan makanan disimpan pada area yang sesuai dengan karakteristiknya, seperti dry store untuk bahan kering dan chiller untuk bahan yang memerlukan suhu dingin. Pada area dry storage, rak penyimpanan berbahan stainless steel disusun membentuk huruf U untuk memudahkan penataan dan pengambilan bahan makanan. Bahan-bahan disusun secara terkelompok, di mana sisi kanan rak digunakan untuk menyimpan bahan dalam botol dan kaleng, sisi tengah untuk bahan pastry seperti tepung dan bahan baking, sedangkan sisi kiri digunakan untuk menyimpan bahan kebutuhan main kitchen seperti bahan aromatik, mi, pasta, dan kerupuk. Setiap rak juga dilengkapi dengan bin card sebagai sarana pengendalian stok.

Pada area chiller, penyimpanan bahan makanan dipisahkan antara pastry dan main kitchen, yang bertujuan untuk menjaga kualitas bahan serta menghindari terjadinya kontaminasi silang antara produk pastry dan produk dari main kitchen. Buah-buahan, dairy product, whipping cream, dan bahan pastry lainnya disimpan pada chiller pastry, sedangkan sayuran disimpan pada walk in chiller menggunakan container tertutup yang telah diberi

label. Sementara itu, pada area freezer, penyimpanan bahan makanan dipisahkan berdasarkan jenis bahan dan kebutuhan masing-masing section kitchen.

Penempatan bahan makanan berdasarkan jenis dan karakteristiknya menunjukkan bahwa sistem penyimpanan di Kitchen Plataran Borobudur Hotel & Resort telah memperhatikan aspek keamanan pangan. Pemisahan area penyimpanan bahan kering, segar, dan beku membantu mencegah kontaminasi silang serta menjaga kualitas bahan selama penyimpanan. Temuan ini sejalan dengan penelitian Sihite et al. (2024) yang menyatakan bahwa penyimpanan bahan makanan sesuai karakteristiknya dapat membantu mempertahankan mutu bahan dan meningkatkan keamanan produk makanan.



Gambar 4. Walk In Chiller



Gambar 5. Dry Storage



Gambar 6. Chiller Pastry

4. Penanggalan atau Labelling

Berdasarkan hasil observasi, penanggalan dan labelling bahan baku di Kitchen Plataran Borobudur Hotel and Resort dilakukan menggunakan kertas label yang ditempelkan pada bahan makanan maupun container penyimpanan. Labelling diterapkan pada bahan yang baru diterima dan telah dibersihkan, bahan yang telah dibuka dari kemasan asli, serta bahan makanan setengah jadi. Label memuat informasi seperti nama bahan dan tanggal penyimpanan untuk mendukung proses pengontrolan bahan selama penyimpanan berlangsung.

Dalam penerapannya, kegiatan labelling telah dilakukan pada sebagian besar bahan makanan. Namun, masih ditemukan beberapa label yang hilang, luntur, atau kurang terbaca akibat paparan air maupun proses penanganan selama operasional kitchen. Kondisi tersebut berpotensi menyebabkan ketidakjelasan informasi terkait waktu penyimpanan dan penggunaan bahan. Dengan demikian, meskipun sistem labelling telah diterapkan, kualitas dan keterbacaan label masih perlu diperhatikan agar pengendalian bahan baku dan penerapan sistem FIFO dapat berjalan secara lebih optimal.

Penerapan labelling pada bahan makanan merupakan salah satu bentuk pengendalian informasi yang penting dalam sistem penyimpanan bahan baku. Label yang memuat nama bahan dan tanggal penyimpanan memudahkan staf kitchen dalam melakukan identifikasi dan pemantauan masa simpan bahan. Temuan ini menunjukkan bahwa sistem labelling telah berjalan dengan baik, meskipun masih diperlukan perbaikan pada kualitas dan keterbacaan label agar pengendalian bahan baku dan penerapan FIFO dapat berjalan lebih optimal. Hal ini sejalan dengan Nursetiowati dan Dewi (2023) yang menyatakan bahwa keberhasilan sistem penyimpanan tidak hanya ditentukan oleh ketersediaan label, tetapi juga oleh kualitas informasi yang tercantum pada label tersebut.

5. Penerapan Metode FIFO (First In First Out)

Berdasarkan hasil observasi, Kitchen Plataran Borobudur Hotel and Resort menerapkan metode FIFO (First In First Out) dalam proses penyimpanan bahan makanan. Metode ini diterapkan pada area dry storage, chiller, maupun freezer, di mana bahan makanan yang baru datang ditempatkan di bagian belakang, sedangkan bahan yang lebih dahulu disimpan ditempatkan di bagian depan agar digunakan terlebih dahulu selama operasional kitchen berlangsung. Penelitian Lestari et al. (2023) menyatakan bahwa penerapan FIFO mampu meningkatkan efisiensi penggunaan bahan baku sekaligus menjaga kualitas produk makanan.

Penerapan metode FIFO menunjukkan adanya pengelolaan bahan makanan yang memperhatikan urutan penggunaan bahan berdasarkan waktu penyimpanan. Hal ini membantu mengurangi risiko kerusakan bahan akibat penyimpanan yang terlalu lama serta mendukung pemeliharaan kualitas bahan baku. Namun, berdasarkan hasil observasi, efektivitas penerapan FIFO masih dipengaruhi oleh kondisi labelling pada bahan makanan. Ditemukannya beberapa label yang hilang atau kurang terbaca menyebabkan ketidakjelasan informasi terkait urutan penggunaan bahan, sehingga penerapan FIFO belum dapat berjalan secara optimal pada beberapa kondisi.

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian, sistem penyimpanan bahan makanan di Kitchen Plataran Borobudur Hotel & Resort telah diterapkan dengan baik melalui pengendalian suhu dan kelembapan, pencatatan stok, penempatan bahan sesuai karakteristik, penerapan labelling, serta metode FIFO (First In First Out). Penerapan sistem tersebut berperan dalam menjaga kualitas bahan baku dan mendukung kualitas produk yang dihasilkan. Namun, masih ditemukan beberapa kendala pada aspek labelling, seperti label yang hilang atau kurang terbaca, sehingga dapat memengaruhi efektivitas pengendalian bahan baku dan penerapan FIFO. Oleh karena itu, diperlukan peningkatan pada sistem labelling agar pengelolaan bahan makanan dapat berjalan lebih optimal.

REFERENCES

Jannah, U. L., & Rahma, A. (2025). Analisis Kesesuaian Suhu penyimpanan Bahan Makanan Segar dan Kering Terhadap Standar Keamanan Pangan di Rumah Sakit X. *Antigen: Jurnal Kesehatan Masyarakat dan Ilmu Gizi*, 3(4), 187–197.

- 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.
- Nursetiowati, O., & Dewi, K. (2023). Pentingnya Penerapan Metode Fifo Dalam Meningkatkan Standart Kualitas Bahan Baku Di Hotel. *Jurnal Sains Manajemen*, 5(1), 46-51.
- Paramitha, N., Putri, A. R., & Wijayanti, D. (2024). Implementasi Praktik Kerja Lapangan dalam Meningkatkan Kompetensi Mahasiswa di Dunia Industri. *Jurnal Pendidikan Vokasi*, 14(1), 45–53.
- Setiono, A., & Sudarmawan, I. (2024). Pengelolaan Sistem Penyimpanan Bahan Makanan dalam Menjaga Kualitas Produk pada Industri Perhotelan. *Jurnal Hospitality dan Pariwisata*, 8(2), 112–120.
- Sihite, N. W., Antisa, P. S., Sriwiyanti, S., Hartati, Y., & Rotua, M. (2024). Sistem Penyimpanan Bahan Makanan Segar dan Kering di RS Pusri Palembang Berdasarkan Suhu Penyimpanan. *Jurnal Pustaka Padi*, 3(1), 12–19.
- Sudiara, I. M. (2010). *Manajemen Persediaan Hotel dan Restoran* (Edisi 1). Denpasar: STP Nusa Dua Bali, hlm. 21–105.
- Zakharia, F., Adiputra, F., & Meko, P. (2023). Peranan Metode Penyimpanan Bahan Makanan Dalam Meningkatkan Kualitas Makanan di Hotel Bintang Flores Labuan Bajo. *Jurnal Ilmiah Global Education*, 4(4), 2153–2162.