

**PENERAPAN SISTEM FIRST IN FIRST OUT UNTUK BAHAN
PERISHABLE SEBAGAI UPAYA MENGHASILKAN PRODUK PASTRY
YANG BERKUALITAS DI SHERTAON BANDUNG HOTEL AND
TOWERS**

***APPLICATION OF FIRST IN FIRST OUT SYSTEM FOR PERISHABLE
MATERIALS AS AN EFFORT TO PRODUCE QUALITY PASTRY
PRODUCTS IN SHERTAON BANDUNG HOTEL AND TOWERS***

Hanna Nurcahya Hanifa, Drs. Dendi Gusnadi.,S.Par.,MM.Par, Ratna Gema Maulida.,S.ST.Par.,MM.Par
Program Studi D3 Perhotelan, Fakultas Ilmu Terapan, Universitas Telkom

Corresponding Author : hannanurcahya@student.telkomuniversity.ac.id,
dendi@tass.telkomuniversity.ac.id, gema@tass.telkomuniversity.ac.id

ABSTRAK

Di hotel terdapat beberapa department untuk kelancaran suatu operasional, salah satu department yang berperan penting ialah department pastry yang mana department ini menyediakan makanan untuk breakfast, lunch dan juga dinner. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui bagaimana penerapan sistem penyimpanan dengan menggunakan metode first in first out untuk bahan perishable sebagai upaya menghasilkan produk yang berkualitas.dengan menggunakan sistem FIFO bertujuan untuk melancarkan proses bekerja dan menghindari kerusakan padan bahan makanan dan kegagalan. Karena penyimpanan suatu bahan makan dapat berpengaruh terhadap kualitas makanan, objek yang di teliti ialah Sheraton Bandung Hotel and Towers yang mana menerapkan sistem first in first out dalam penyimpanan bahan makanan. Metode dalam penelitian ini menggunakan metode penelitian kualitatif dengan teknik pengumpulan data dokumentasi, wawancara yang dilakukan denga pastry cheff dan para staff dan observasi yang dilakukan penulis pada saat praktek kerja lapang selama 6 bulan di dapur pastry. Dari hasil penelitian dapat dilihat akibat dari tidak dijalankannya sistem FIFO dalam penyimpanan bahan perishable dapat mengakibatkan kerusakan pada bahan makanan dan menurunnya kualitas makanan atau bahan makanan.

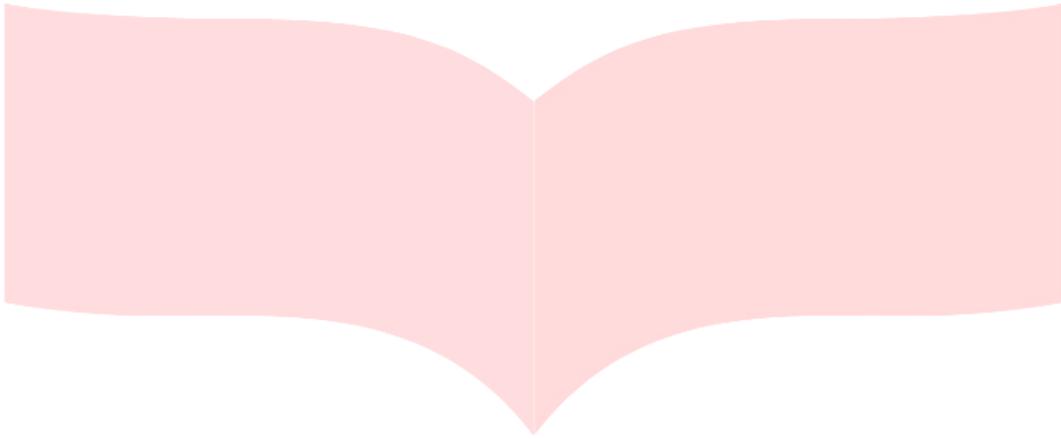
Kata Kunci : first in first out, produk, kualitas

ABSTRACT

In the hotel there are several departments for operations, one of the important departments is the baking department which department provides food for breakfast, lunch and also dinner. The purpose of this research is to learn how to implement a storage system using the first in the first method for materials that can be used as materials to produce quality products. By using the FIFO system which aims to smooth the process used and prevent damage to food ingredients and repairs. Because food storage can be carried out on food quality, attractions at the Sheraton Bandung Hotel and Menara that apply the system first in the storage of foodstuffs. The method in this study used a qualitative research method with documentary data collection techniques, interviews conducted with Pastrycheff and the staff and observations made by the author during the fieldwork for 6 months in the pastry kitchen. From the results of the study it can be seen from the non-implementation

of the FIFO system in the storage of perishable ingredients that can be used in food ingredients and the declining quality of food or food ingredients.

Keywords: first in first out, product, quality



I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Hotel merupakan suatu perusahaan yang dikelola oleh pemiliknya dengan menyediakan pelayanan makanan dan minuman dan fasilitas kamar untuk tidur kepada orang-orang yang melakukan perjalanan dan mampu membayar sesuai dengan pelayanan yang diterima. Selanjutnya pengertian hotel ialah usaha komersil yang menyediakan tempat menginap, makanan dan minuman, dan pelayanan pelayanan lain bagi masyarakat umum.

Beberapa fasilitas pelayanan yang di sediakan oleh hotel di antaranya fasilitas penyedia makanan dan minuman, fasilitas konvensi dan pameran, fasilitas rekreasi dan hiburan, fasilitas olahraga, fasilitas layanan bisnis dan perkantoran, dan juga pengembangan fasilitas penunjang lainnya yang di perlukan tamu selama menginap di hotel tersebut.

Hotel Sheraton menjadi jaringan hotel internasional yang memiliki 400 hotel di 70 negara, nama Sheraton diambil dari nama seorang tukang kayu, Thomas Sheraton yang hidup pada abad 19, kantor pusat Sheraton yang berada di Boston Amerika Serikat juga melebarkan sayapnya ke luar Amerika dengan mengakuisisi dua buah hotel yang berada di Kanada, selain itu juga Sheraton melebarkan sayapnya ke beberapa Negara seperti Venezuela, Israel, China bahkan sampai ke Indonesia.

Dengan adanya jaringan Sheraton di beberapa kota di Indonesia, membuat nama Sheraton makin di kenal oleh masyarakat dan menjadi salah satu tempat untuk menginap, beristirahat, tempat event bahkan menjadi tempat berlangsungnya konferensi, salah satu jaringan hotel

Sheraton yang di kenal di Indonesia adalah Sheraton Hotel Bandung and Towers yang berada di Bandung.

Sheraton Bandung Hotel and Towers di dirikan pada tahun 1989 yang mana bertempat di jalan Ir. H. Djuanda No. 390 Bandung dan berkantor di jalan Sumur Bandung. Pada tanggal 2 oktober tahun 1990 hotel Sheraton di resmikan dengan nama Sheraton Inn Bandung, yang mana memiliki kamar sebanyak 111 buah kamar dan mendapat pengakuan sebagai hotel bintang 3 sekaligus menjadi hotel Sheraton kedua yang didirikan di Indonesia setelah Sheraton Lampung.

Sheraton Bandung Hotel and Towers, memiliki kamar sebanyak 156 kamar. Hotel dengan sloga "to be the leading hotel in Bandung for bussines travelers and weekend gateway by offering warm service with innovation product and to be the best career workplace" yang mana dulu Sheraton Bandung Hotel and Towers berada di bawah naungan Starwood Hotel and Resort Worldwide, dan kini berda di bawah naungannya Marriot Internasional tepatnya pada tanggal 23 September 2016.

Hotel Sheraton juga memiliki beberapa department untuk menunjang semua fasilitas dan layanan yang ada, dari mulai department Front Office, Housekeeping, Service, Food and Beverage dan department penunjang lainnya, kesemua department itu saling berkaitan untuk memberikan pelayanan kepada tamu, salah satu dari bagian hotel yang memiliki peranan penting ialah department Food and Beverage.

Department Food and Beverage merupakan bagian yang bertugas atau mengolah, memproduksi dan menyajikan makanan dan minuman untuk keperluan hotel, baik dalam kamar, restaurant,

makanan karyawan dan sebagainya. Ranchman Arief, Abd (2005:113).

Patiseri merupakan pengetahuan dalam pengolahan dan penyajian makanan, khususnya mengolah dan menyajikan berbagai jenis kue, dengan demikian patiseri dapat diartikan sebagai ilmu pengetahuan yang mempelajari berbagai jenis kue, mulai dari cara pengolahan sampai cara penyajiannya, patiseri juga dipelajari sebagai suatu ilmu dan seni dalam mengolah dan menyajikan berbagai jenis kue baik kue tradisional ataupun modern.

Bakery ialah salah satu jenis produk patiseri yang mana bertanggung jawab pada pembuatan bread, danish, croissant, dan product – product lainnya yang di sajikan setelah di oven atau baking, selain itu juga ada yeast product adalah product patiseri yang menggunakan ragi sebagai bahan pengembang, adonan yeast product terbagi menjadi 2 macam yaitu adonan cair dan adonan padat.

Seperti yang sudah kita ketahui bahwa makanan dikategorikan kedalam bahan makanan perishable dan non perishable, pembahasan yang akan dilakukan penulis hanyalah berfokus pada bahan perishable. Sebagaimana di jelaskan oleh Soenardi dkk. (2013:18) bahwa, bahan makanan yang tidak lama umur daya tahannya dan mudah mengalami kerusakan dan harus disimpan di dalam lemari es atau freezer, dengan tujuan memperlambat terjadinya kerusakan, seperti yang diterapkan di Sheraton Bandung Hotel & Towers pada dapur pastry penyimpanan bahan perishable yang di simpan di chiller atau freezer masih banyak bahan yang di simpen tidak sesuai dengan standar penyimpanan dan sop yang berlaku.

Dalam penyimpanan makanan secara umum khususnya tentang First in –

First out sangat menentukan kualitas produk, prosedur penyimpanan yang tepat sangat penting karena produk makanan merupakan bahan yang tidak tahan lama atau mudah rusak, pengolahan makan tidak hanya mampu memilih teknik pengolahan yang tepat tetapi juga harus di dukung dengan penerapan system first in first out, selain first in first out hal penting yang harus diperhatikan dalam penyimpanan makan ialah faktor keselamatan dan kesehatan kerja, hal ini bertujuan untuk menghasilkan kualitas makanan yang baik dan memiliki daya simpan yang lama, selain itu juga penerimaan dan penyimpanan bahan baku terutama bahan perishable juga termasuk hal yang dapat menentukan kualitas makanan.

Dampak buruk yang terjadi jika tidak menjalankan sistem First in First out yaitu banyak bahan makanan yang mudah rusak dan berkurangnya kualitas makanan, pengambilan dengan menggunakan Sistem First In First Out yaitu barang yang pertama datang atau pertama kali disimpan harus juga yang pertama kali diambil atau diolah, dengan tujuan agar bahan yang sudah lama tidak rusak dan agar bahan makanan tidak terbuang akibat banyak bahan yang busuk ataupun bahan yang rusak, sistem FIFO ini juga bertujuan untuk menjaga kualitas bahan makanan agar tetap layak untuk diolah.

Banyak manfaat yang kita dapatkan apabila menerapkan sistem first in first out dalam penyimpanan makanan dan bahan makanan apalagi untuk sebuah hotel, karna memberikan dan menghasilkan makanan yang berkualitas dapat berpengaruh terhadap kemajuan, kualitas, dan juga berpengaruh pada cost hotel tersebut.

Berdasarkan latar belakang tersebut maka penulis tertarik untuk mengambil judul “Penerapan sistem first in – first out untuk

bahan perishable sebagai upaya menghasilkan produk pastry yang berkualitas di Sheraton Bandung Hotel and Towers” sebagai topik penelitian.

II. Kajian Pustaka

Menurut Rumekso (2001:2) Hotel adalah bangunan yang menyediakankamar-kamar untuk menginap para tamu, makanan, dan minuman, serta fasilitas-fasilitas lain yang diperlukan, dan dikelola secara professional untuk

2.2 kitchen

Menurut Drs. Bagus Sudiara, BA dalam buku pedoman pusat pendidikan dan latihan Pariwisata Dhyana Pura (2001) di sebutkan pengertian dapur atau kitchen set sebagai berikut, “kitchen is a room or other spaces (as a wall area of special building) with facilities for cooking” dengan singkat di katakana bahwa sebuah dapur adalah suatu ruangan atau tempat khusus yang memiliki perlengkapan dan peralatan untuk mengolah makanan.

2.3 pastry

Pastry / patiseri merupakan sebuah salah satu pengetahuan didaam sebuah pengolahan dan penyajian makanan , terutama pada proses serta sekarang pada berbagai jenis kue . Patiseri tersebut berasal dari bahasa Prancis yakni ” Patisserie ” yang memiliki arti kue-kue. Oleh karena itu Patiseri atau pastry ini apat diartikan ialah sebagai ilmu yang mempelajari mengenai seluk beluk kue kue kontinenl baik, itu oriental serta juga kue Indonesia entah itu mulai dari persiapan , pengolahan sampai pada presentasi.

Menurut Adjab subagjo, (2007:87), Didalam bukunya Management Pengolahan Kue dan Roti. “Pastry merupakan suatu bagian dari food product atau dapur yang terdapat di dalam lingkup

food and beverage department yang memiliki tugas didalam pembuatan dessert atau juga makanan penutup, snack atau makanan pengirim minuman, seperti misalnya kue dan roti.

2.4 penyimpanan

Penyimpanan merupakan metode yang paling tepat karna hampir semua bahan makanan akan tahan lama jika di simpan di dalam suhu yang rendah dan dalam kelembapan yang tinggi, tempat yang baik untuk menyimpan bahan sayuran adalah laci paling bawah, ruang penyimpanan pendingin. Jangan menyimpan pada rak paling atas penyimpana pendingin karna akan terkena putaran udara yang kering.

Metode-metode penyimpanan :

- a. First In First Out (FIFO) : bahan yang masuk terlebih dahulu harus dipergunakan terlebih dahulu
- b. Last In Last Out (LIFO) : barang yang datang terakhir masuk, harus dipergunakan terlebih dahulu.

2.5 First In First Out

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.

III. METODE

Dalam penelitian ini penulis menggunakan metode penelitian kualitatif,. Menurut Sugiyono (2014:1) metode penelitian kualitatif adalah metode penelitian yang

digunakan untuk meneliti pada kondisi obyek yang alamiah, (sebagai lawannya eksperimen) dimana peneliti adalah sebagai instrumen kunci, teknik, pengumpulan data dilakukan secara triangulasi (gabungan), analisis data bersifat induktif, dan hasil penelitian kualitatif lebih menekankan makna dari pada generalisasi. Dalam penelitian kualitatif, pengumpulan data tidak dipandu oleh teori, tetapi dipandu oleh fakta yang ditemukan pada saat penelitian lapangan.

Teknik pengumpulan data :

- a. Observasi
- b. Interview
- c. Dokumen
- d. Studi pustaka

IV. HASIL DAN PEMBAHASAN

Untuk pembahasan Tugas Akhir penulis, penulis akan menjelaskan hasil pembahasan penulis melalui wawancara dan survey semenjak penulis magang di Hotel tersebut.

Sistem Penyimpanan Bahan Perishable di Sheraton Bandung Hotel & Towers

Penyimpanan sangatlah penting untuk menjaga kualitas bahan makanan terutama bahan makanan yang termasuk kedalam bahan makanan perishable, karna bahan perishable yang mudah sekali rusak apabila penyimpanannya tidak sesuai. Maka dari itu bahan perishable harus disimpan dengan benar agar mencegah terjadinya kerusakan, bahan perishable diantaranya daging, ikan buah-buahan dll. salah satu cara agar bahan makanan perishable tidak mudah rusak yaitu disimpan di chiller atau freezer, dan menggunakan sistem FIFO agar makanan terkontrol dengan baik.

Berdasarkan hasil dokumentasi yang di lakukan penulis selama enam bulan di

dapur pastry Sheraton Bandung Hotel & Towers, dan wawancara yang di lakukan dengan pastry chef dan staffnya, di peroleh data sebagai berikut bahwa penyimpanan bahan perishable yang di terapkan di dapur pastry Sheraton Bandung sesuai dengan standar Marriot yaitu cold storage below - 5 derajat, untuk penyimpanan dalam chiller harus dengan keadaan tertutup atau menggunakan plastic wrap begitu juga penyimpanan disuhu ruangan harus menggunakan plastic wrap, dan juga sesuai dengan SOP yang ada di hotel.

Berikut SOP yang ada di Sheraton Bandung Hotel & Towers :

1. Pisahkan bahan makanan yang mengeluarkan aroma dengan makanan yang menyerap aroma dari bahan makanan lain
2. Bahan makanan segar dikeluarkan dengan urutan first in first out
3. Tata letak bahan makanan diatur sedemikian rupa sehingga bahan makanan yang memiliki tingkat kebutuhan relative tinggi lebih mudah didapat.
4. Suhu penyimpanan bahan makanan yang disimpan.
5. Sayuran tidak boleh dicuci sebelum disimpan.
6. Tangkai tidak boleh dipotong sebelum disimpan.
7. Buanglah bagian yang busuk sebelum disimpan.
8. Bahan makanan tidak boleh basah atau terkena air.
9. Pilihlah sayuran sesuai dengan jenisnya.
10. Gunakan kertas Koran atau wadah berventilasi.
11. Tidak lupa memberi label pada setiap bahan makanan.
12. Simpan bahan makanan sesuai dengan jenisnya.

13. Menjaga tempat penyimpanan agar tidak berlebihan

Berdasarkan table di atas menunjukkan bahwa penilaian standar operasional prosedur yang ada di dapur Sheraton Bandung Hotel & Towers memiliki tiga kategori penilaian yaitu terdapat sistem yang selalu diterapkan, jarang diterapkan dan tidak diterapkan.

1. Standar yang selalu diterapkan

a. Memisahkan bahan makanan yang memiliki aroma menyengat dengan bahan makanan yang menyerap aroma sudah dilaksanakan dengan baik, sebelum masuk ke tempat penyimpanan karyawan diharuskan memisahkan bahan makanan yang mempunyai aroma menyengat dengan bahan makanan yang menyerap aroma agar makana tetap terjaga dan tidak rusak.

b. Tata letak yang ada di dapur Sheraton sudah di atur sedemikian rupa dengan meletakkan bahan makanan yang sering dibutuhkan disimpan dipaling depan tujuannya agar memudahkan karyawan dalam operasional.

c. Suhu penyimpanan yang ada di dapur Sheraton sudah sesuai dengan jenis bahan makanannya masing-masing.

d. Tangkai tidak boleh dipotong sebelum disimpan ini sudah dilaksanakan dengan baik, karna pemotongan tangkai dilalukan ketika bahan makanan itu akan dipakai.

e. Menajaga tempat penyimpanan agar tidak berlebihan ini sudah dilaksanakan dengan baik.

2. Standar yang jarang diterapkan

a. Bahan makanan segar dikeluarkan dengan sistem FIFO ini pada kenyataannya cara ini tidak dilaksanakan dengan baik karena masih banyak bahan makanan yang rusak atau busuk akibat tidak menjalankan sistem FIFO dengan baik.

b. Membuang bagian bahan yang busuk ini pada kenyataannya masih jarang

dilaksanakan, yang mengakibatkan bahan makanan lainnya terkontaminasi dan terjadi kebusukan atau kerusakan karna tidak membuang bagian yang busuk.

c. Bahan makanan tidak boleh basah atau terkena air pada kenyataannya masih banyak bahan makanan yang terkena air baik itu dari embun chiller atau dari bahan makanan yang memiliki kadar air.

d. Pilah sayuran atau bahan makanan sesuai dengan jenisnya tapi pada kenyataannya masih ada bahan makana yang disimpan secara acak atau disatukan dengan jenis yang lain.

e. Memakai Koran atau wadah berventilasi pada kenyataannya masih banyak bahan makanan yang wadahnya tidak ditutup, dan buah-buahan yang korannya sudah terbuka.

f. Memberi label nama pada bahan makanan ini masih sangat jarang dilaksanakan karna masih banyak bahan makanan yang disimpan tidak sesuai dengan nama yang ada dilabel.

g. Simpan sayuran atau bahan makanan lainnya sesuai jenisnya ini masih jarang dilaksanakan karna masih banyak sayuran atau bahan makanan yang menyampur dengan jenis yang lain.

h. Sayuran tidak boleh dicuci sebelum disimpan ini tidak dilaksanakan dengan baik karna di Sheraton sendiri ketika ada sayuran datang dari supplier itu dicuci sebelum dimasukan ke chiller.

Dari data diatas dapat disimpulkan SOP yang diterapkan dan jarang diterapkan, lebih banyak SOP yang jarang diterapkan dan itu sangat berpengaruh terhadap operasional dan kualitas bahan makanan. Seperti sistem FIFO yang ada dipoint 2 yang masih jarang sekali diterapkan di dapur Sheraton Bandung Hotel & Towers, yang mana mengakibatkan bahan makanan cepat rusak atau busuk yang berakibat

terhadap kualitas bahan makanan itu sendiri dan juga berpengaruh terhadap cost.

Dalam pelaksanaannya sistem FIFO itu harus sesuai dengan standar, yang mana barang yang pertama kali masuk yang pertama kali di gunakan atau dikeluarkan, itu semua guna menjaga kualitas bahan makanan atau makanan itu sendiri dan mengurangi resiko kerusakan pada bahan makanan tersebut, Menurut Dita (2010) kualitas produk makanan memiliki pengaruh terhadap kepuasan pelanggan, dengan menjaga kualitas makanan secara tidak langsung memberikan kepuasan terhadap tamu. Untuk menjaga kualitas bahan makanan dengan cara penerapan FIFO karyawan di haruskan untuk daily check list storage, inventory barang dan juga selalu memberi labeling pada bahan makanan yang akan disimpan agar memudahkan dalam mengontrol.

menurut penelitian penulis selama 6 bulan di dapur pastry Sheraton Bandung Hotel & Towers masih ada karyawan yang tidak melaksanakannya baik penerapan FIFO maupun labeling pada bahan makanan, itu semua dikarenakan kurangnya pengawasan oleh pastry chef , pengetahuan para karyawan tentang FIFO dan juga kurangnya sosialisasi tentang FIFO, hanya ada tulisan "FIFO" di setiap chiller / freezer dan tempat penyimpanan lainnya. Tidak ada penjelasan khusus tentang penerapan FIFO, hanya beberapa bahan makanan yang diterapkan sistem FIFO dan ada beberapa bahan makanan lainnya yang tidak menerapkan sistem FIFO.

Dari data di atas dapat kita ketahui bahwa penyimpanan bahan perishable itu di laksanakan menurut standard dan sop yang berlaku, namun masih ada beberapa SOP dan kendala yang mempengaruhi operasional maupun kualitas dari bahan makanan tersebut. Itu karena kurangnya

pengecekan equipment (chiller/ freezer) dan pengawasan oleh pastry chef.

Hambatan dalam pelaksanaan First In First Out di dapur Sheraton Bandung Hotel & Towers.

Dalam sebuah operasional selalu ada hambatan dalam pelaksanaannya baik hambatan oleh karyawan maupun hambatan oleh equipment, seperti di Sheraton Bandung Hotel & Towers hambatan yang paling sering terjadi ialah hambatan yang disebabkan oleh error equipment chiller maupun freezer, yang mana suhu chiller atau freezer tidak memenuhi standar (dibawah standar) dan juga hambatan oleh karyawan yang tidak melaksanakan SOP dengan baik.

Dapat dilihat gambar diatas menunjukkan suhu chiler dapur pastry yang sesuai dengan standar Marriot yaitu bellow - 5derajat,akan tetapi ada beberapa chiller yang sering mengalami error terutama dibagian pintu yang tidak menutup dengan rapat yang berpengaruh terhadap suhu chiller tersebut, yang mana itu juga akan mempengaruhi bahan makanan yang ada didalam chiller.

Dengan adanya sistem FIFO bertujuan untuk mengontrol kualitas produk dan juga bahan makanan karna kalau kualitas bahan makanan itu menurun maka kualitas makanan itu juga akan menurun, Menurut Jusup (2005 : 120) Metode FIFO atau masuk pertama keluar pertama mengasumsikan bahwa barang yang dibeli awal dianggap akan lebih awal dijual atau digunakan, yang mana pada kenyataannya masih ada karyawan yang tidak menerapkan system FIFO yang ada maupun SOP yang sudah diterapkan, kejadian tersebut dapat dilihat pada chiller bahwa penyimpanan yang dilakukan tidak sesuai standar FIFO masih ada beberapa karyawan

yang mengambil dan menyimpan secara acak yang mengakibatkan bahan makanan menjadi cepat rusak atau kualitasnya menurun.

Bahan makanan yang sistem FIFO nya di terapkan ialah susu, santan dan whipcream, untuk bahan makanan berupa buah-buahan dan keju masih ada karyawan yang tidak menerapkan sistem FIFO, ada karyawan yang langsung menyimpan buah-buahan di chiller dan tidak memindahkan buah-buahan yang sudah ada di dalam chiller begitu juga dengan keju, sehingga buah-buahan yang sudah lama didalam chiller berkurang kualitasnya ketika akan digunakan karna karyawan langsung menggunakan buah-buahan yang baru saja datang.

Berdasarkan data diatas ditemukan bahwa penerapan FIFO yang dilakukan karyawan masih kurang baik, dengan di terapkannya sistem FIFO itu untuk memudahkan karyawan dalam menjaga kualitas bahan makanan atau makanan yang ada, memudahkan kegiatan operasional dan juga memudahkan dalam mengontrol bahan makanan dan kualitas makanan, sedangkan di dapur pastry Sheraton Bandung Hotel & Towers penerapan FIFO tidak di laksanakan dengan baik karena tidak adanya sosialisasi khusus tentang FIFO dan kurangnya penerapan SOP oleh karyawan dan rasa ingin cepat selesai dalam bekerja yang mengakibatkan mengabaikan sistem FIFO maupun SOP yang ada.

Berdasarkan data diatas ditemukan bahwa SOP penyimpanan yang ada di dapur Sheraton terutama penerapan FIFO yang dilakukan oleh karyawan maupun anak training masih kurang baik. Dengan diterapkannya sistem FIFO bertujuan untuk mengurangi kerusakan pada bahan makanan dan memudahkan karyawan dalam mengontrol bahan makanan,

dengan terkontrolnya bahan makanan tentunya mempermudah karyawan dalam mencapai tujuan perusahaan yaitu memberikan pelayanan yang puas dengan menyajikan makanan dengan kualitas yang baik, penerapan SOP yang ada bukan hanya sekedar aktivitas akan tetapi suatu kegiatan yang terencana dan untuk mencapai tujuan kegiatan.

Sedangkan yang terjadi di dapur Sheraton Bandung Hotel & Towers penerapan SOP dengan sistem FIFO tidak dilaksanakan dengan baik karena tidak adanya sosialisasi oleh karyawan dan rasa ingin cepat selesai dalam bekerja yang mengakibatkan mengabaikan SOP yang sudah diterapkan. Ada bahan yang penyimpanannya sudah sesuai dengan FIFO dan ada juga yang tidak sesuai dengan FIFO, akan tetapi lebih banyak bahan makanan yang penyimpanannya tidak sesuai dengan sistem FIFO.

V. SIMPULAN

Dari penelitian yang telah dilakukan oleh penulis mengenai penerapan sistem first in first out sebagai upaya menghasilkan produk pastry yang berkualitas di Sheraton Bandung Hotel & Towers dapat disimpulkan bahwa penerapan FIFO yang ada di dapur Sheraton belum dilaksanakan dengan baik, dengan uraian sebagai berikut:

1. Penyimpanan bahan perishable yang ada di dapur pastry Sheraton Bandung Hotel & Towers di buat dengan tujuan untuk menjaga kualitas bahan makanan dan menghindari terjadinya kerusakan pada bahan makanan dan memudahkan karyawan dalam bekerja.
2. Hambatan yang ada di dapur Sheraton dalam pelaksanaan FIFO yaitu sering terjadinya error equipment yang

terjadi pada pintu chiller yang mempengaruhi pada suhu chiller, kendala lainnya juga sering terjadi karena karyawan maupun training dalam proses pelaksanaan penyimpanan bahan perishable tidak menerapkan sistem FIFO dengan baik, dan kurangnya pengecekan yang dilakukan oleh pastry chef.

SARAN

1. Fasilitas penyimpanan yang ada harus lebih terkontrol lagi terutama chiller dan freezer agar tidak terjadi kendala pada penyimpanan bahan makanan yang mengakibatkan makanan cepat rusak atau berkurang kualitasnya, dan juga standar operasional prosedur (SOP) disarankan tertulis atau ditempel di dinding tempat kerja dan diketahui oleh karyawan agar karyawan selalu

menerapkan SOP yang sudah ditetapkan.

2. Untuk pastry chef harus lebih mengontrol penerapan FIFO agar tidak terjadi penumpukan bahan makanan dan tidak terjadi kesalahan dalam menyimpan bahan makanan perishabel, dan mengsosialisasikan pada setiap karyawan tentang pentingnya sistem FIFO dalam penyimpanan bahan makanan perishable untuk mengurangi bahan makanan yang busuk atau kualitasnya menurun. Dan juga untuk departemen engineering lebih sering mengontrol equipment penyimpanan yaitu chiller dan freezer untuk mengurangi terjadinya hambatan dalam pelaksanaan FIFO.

DAFTAR PUSTAKA

Bagyono 2007 Pariwisata dan Perhotelan Bandung Alfabeta
 Manajemen Pengolahan kue & Roti 2007 Yogyakarta Graha Ilmu
 Memilih dan Menyimpan Sayur-Mayur, Buah-Buahan dan Bahan Makanan 2006 Jakarta Buku Pertama

Manajemen Pengolahan kue & Roti 2007 Yogyakarta Graha Ilmu

Sugiyono 2014 Metode Penelitian Pendidikan Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D Bandung Alfabeta

IBRAHIM, Andreas Ronaldo; GUSNADI, Dendi; BAHARTA, Edwin. Implementasi Penyimpanan Barang Perishable Di Hotel Intercontinental Bandung Dago Pakar. eProceedings of Applied Science, 2018, 4.3.