

IMPLEMENTASI PENYIMPANAN BARANG PERISHABLE DI HOTEL INTERCONTINENTAL BANDUNG DAGO PAKAR (studi kasus pada sayuran)

IMPLEMENTATION PERISHABLE STORAGE FOOD AT INTERCONTINENTAL BANDUNG DAGO PAKAR (cases study on vegetables)

Andreas Ronaldo Ibrahim¹ Dendi Gusnadi² Edwin Baharta³

^{1,2,3} Hospitality Program Study , Telkom Applied Science School , Telkom University E mail: andreasronal22@gmail.com, dendi@tass.telkomuniversity.ac.id, edwin@tass.telkomuniversity.ac.id

Abstrak: Masalah yang melatarbelakangi penelitian ini adalah penyimpanan barang perishable di chiller menjadi tidak teratur dan tidak sesuai dengan sistem penyimpanan, sehingga masalah tersebut dapat mengganggu operasional di kitchen Hotel InterContinental Bandung Dago Pakar. Pada penelitian ini, metode penelitian yang digunakan adalah deskriptif kualitatif, teknik pengumpulan data yang digunakan adalah studi dokumentasi, observasi dan wawancara kepada *Executive Souschef, CDP dan Commis*. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa tidak adanya *Standard Operational Procedure (SOP)* tentang penyimpanan barang *perishable* di Hotel InterContinental Bandung Dago Pakar, sehingga masih ada beberapa karyawan dapur tidak melaksanakan sistem dalam melakukan penyimpanan yaitu *separation of materials, layout, FIFO*, hanya *storage temperature* saja yang sesuai dan tidak adanya pengimplementasian barang perishable menurut teori. akhirnya mengakibatkan banyaknya barang yang busuk dan tidak layak pakai kembali.

Kata kunci : Proses Penyimpanan, SOP, Sebagai Bahan Perishable

Abstract: The problem behind this research is that the storage of perishable foods in the chiller becomes irregular and not in accordance with the storage system, so that the problem can interfere with the operation in the kitchen of the InterContinental Bandung Dago Pakar Hotel. In this study, the research method used was descriptive qualitative, data collection techniques used were documentation studies, observations and interviews with *Executive Souschef, CDP and Commis*. The results of this study point out that there is no *Standard Operational Procedure (SOP)* on the storage of perishable foods at the InterContinental Bandung Dago Pakar Hotel, so that there are still some kitchen employees not carrying out the system in storing the material *separation, layout, FIFO*, only the *storage temperature* accordingly and there is no implementation of perishable goods according to the theory. finally resulting in a lot of rotten things that are not suitable for reuse.

Keywords: Storage Process, SOP, As Perishable Material

PENDAHULUAN

Dalam era globalisasi saat ini industri pariwisata menjadi salah satu sektor terbesar dan terkuat dalam pembiayaan ekonomi global. Pariwisata sebagai suatu aktivitas manusia dalam melakukan suatu perjalanan yang terencana, pada umumnya yang dilakukan secara individu maupun kelompok dari satu tempat ke tempat lain dengan tujuan untuk mendapatkan suatu kepuasan dan kesenangan semata. (Sinaga, 2010:12). Disamping itu industri pariwisata juga memiliki sarana penunjang salah satunya industri perhotelan, hal tersebut dikarenakan Bandung adalah kota dengan keindahan pariwisatanya dan dekat dengan alam pegunungannya, sejuk dan memiliki keindahan alam seperti gunung dan bukit, yang dimana Kota Bandung menjadi kota Kuliner dan fashion terfavorit, oleh karena itu banyaklah hotel – hotel di Bandung yang semakin berkembang pesat dan tidak kalah bersaing,

Salah satu contohnya yaitu Hotel InterContinental Bandung Dago Pakar, merupakan cabang dari InterContinental Hotel Corporation yang didirikan oleh PanAmerican World Airlines Tahun 1946, dan salah satu hotel chain international

yang bernama InterContinental Hotel Grup (IHG) dan pertama kali di buka Tahun 1949 di Belem, Brazil.

Hotel bintang 5 (lima) memiliki department berbeda-beda dan saling membutuhkan satu sama lainnya. Diantaranya *Front Office (FO), Housekeeping, Food & Beverage Service dan Food and Beverage product*. Di Hotel InterContinental Bandung Dago Pakar selain kualitas kamarnya, kualitas pelayanan dan penyajian makanan menjadi pemasukan utama juga. Kualitas makanan tergantung pada kualitas Sumber Daya Manusia (SDM) dan *ingredients* yang dipakai. Dalam hal pengolahan dan pembuatan bahan makanan kitchen department sudah ahli dan paham akan hal itu, karena mereka sudah memiliki ilmu dan basic dalam pengolahan bahan makanan. Pengolahan makanan di dapur sangat dipengaruhi oleh *Standart Operational Procedure (SOP)*. Yang dimana *Standart Operational Procedure (SOP)* menjadi sebuah tolak ukur utama dalam proses pembuatan dan penyajian makanan.

Standart Operational Procedure (SOP) adalah suatu pedoman atau acuan untuk melakukan tugas pekerjaan sesuai dengan kegunaan dan alat penilaian kinerja instansi pemerintah berdasarkan indikator-indikator teknis,

administratif dan prosedural sesuai tata kerja, prosedur kerja dan proses kerja terhadap unit kerja yang bersangkutan. (Tjipto Atmoko,2011)

Tentunya setiap department hotel memiliki dan harus menaati *Standard Operational Procedure (SOP)* sebagai landasan dalam bekerja. Termasuk pula *Standard Operational Procedure (SOP)* dalam penyimpanan barang di hotel. Selain dalam pengolahan makanan proses penyimpanan pun menjadi faktor utama dalam menjaga kualitas bahan baku makanan. Dari mulai barang tiba hingga barang tersebut disimpan dan diolah oleh pihak kitchen department.

Selama penulis melaksanakan observasi di hotel InterContinental Bandung Dago Pakar, penulis menemukan masalah yang terjadi di hotel tersebut. Masalah yang penulis temui di adalah proses penyimpanan bahan makanan perishable khususnya sayuran di chiller yang tidak sesuai dengan standard. Ini dikarenakan kurangnya pengawasan oleh pihak yang bertanggung jawab seperti *storekeeper*, *chef*, serta karyawan dapur serta kurangnya ketegasan membuat pihak kitchen department terhambat dalam operasionalnya.

Seperti tidak adanya karyawan yang menjaga dan merawat chiller, penyalahgunaan letak penyimpanan yang tidak sesuai dengan tempatnya, sempitnya ruangan di chiller sehingga barang terlihat berantakan dan tidak rapi, tidak pedulinya para karyawan akan pentingnya penyimpanan bahan makanan, ketidaksesuaian *Standart Operational Procedure (SOP)* dalam sistem penyimpanan, tidak adanya format penting di chiller untung menunjang kesuksesan operasional seperti bincard, dimana karyawan tidak dapat mengetahui jumlah barang yang tersedia karena tidak didokumentasikan dengan baik.

Dalam penelitian ini penulis ingin mengimplementasikan bagaimana penyimpanan barang perishable (sayuran) di InterContinental Bandung Dago Pakar. Maka dari itu penulis mengambil judul, **“Implementasi penyimpanan barang perishable di Hotel InterContinental Bandung Dago Pakar (studi kasus pada sayuran)”**

Berdasarkan latar belakang diatas, dapat dirumuskan masalah sebagai berikut:

1. Bagaimana sistem penyimpanan barang *perishable* di Hotel InterContinental Bandung Dago Pakar?
2. Bagaimana Implementasi penyimpanan barang *perishable* di Hotel InterContinental Bandung Dago Pakar?

Tujuan penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Untuk mengetahui sistem penyimpanan barang *perishable* di Hotel InterContinental Bandung Dago Pakar
2. Untuk mengetahui Implementasi penyimpanan barang *perishable* di chiller hotel InterContinental Bandung Dago Pakar.

KAJIAN PUSTAKA

Hotel

Menurut Sulastiyono (2011:5) Hotel merupakan suatu perusahaan yang dikelola oleh pemiliknya dengan menyediakan pelayanan makanan, minuman dan fasilitas kamar untuk tidur kepada orang-orang yang melakukan perjalanan dan mampu membayar dengan jumlah yang wajar sesuai dengan pelayanan yang diterima tanpa adanya perjanjian khusus

Standard Operational Procedure (SOP)

Menurut Atmoko (2011:2) pedoman atau acuan untuk melaksanakan tugas pekerjaan sesuai dengan fungsi dan alat penilaian kinerja instansi pemerintah. Cara kerjanya, berdasarkan indikator-indikator teknis,administratif dan prosedural sesuai dengan tata kerja, prosedur kerja dan sistem kerja pada unit kerja yang bersangkutan.

Food and Beverage Product

Menurut Rachman Arief, Abd (2005:113) *Food & Beverage Product* yaitu bagian yang bertugas mengolah, memproduksi dan menyajikan makanan dan minuman untuk keperluan tamu hotel, baik dalam kamar , restaurant ,coffee shop ,banquet ,makanan karyawan dan sebagainya.

Penyimpanan bahan

Menurut Bartono Ruffino (2005), Penyimpanan bahan makanan adalah suatu tatacara menata, menyimpan, memelihara keamanan bahan makanan kering maupun basah, baik kuantitas maupun kualitas Tujuan penyimpanan bahan makanan agar terpelihara danmempertahankan kondisi mutu bahan makanan yang disimpan serta melayani kebutuhan dan jumlah bahan makanan sesuai dengan tepat waktu

Bahan *Perishable*

Menurut Fadiati (2011:96-99) Barang *Perishable* yaitu bahan yang mudah rusak karena sifat - sifatnya seperti sayur, buah, daging, keju, telur, ikan. Barang ini perlu disimpan secara khusus dengan fasilitas pendingin yang baik dan menurut jumlah barang.

METODOLOGI PENELITIAN

Dalam penelitian ini sistem penyimpanan merupakan salah satu komponen penting yang seharusnya diterapkan pada karyawan dapur Hotel InterContinental Bandung Dago Pakar. Metode dalam penelitian ini adalah deskriptif kualitatif yang digunakan untuk meneliti dan menganalisa kondisi obyek yang bersifat alami.

Teknik pengumpulan data yang digunakan penulis adalah observasi, wawancara, studi dokumentasi. Observasi dilakukan penulis secara langsung di Hotel InterContinental Bandung Dago Pakar selama melakukan praktik kerja magang, penulis kemudian melakukan wawancara kepada *executive sousche*, *Chef De Partie* dan *commis*. Untuk studi

dokumentasi dilakukan dengan meninjau keadaan *temperature* suhu chiller sayuran, gambar – gambar keadaan *chiller* sayuran di Hotel InterContinental Bandung Dago Pakar, serta teori – teori para ahli yang didapatkan penulis.

Analisis data yang digunakan selama penelitian, adalah aktivitas dalaman analisis data yaitu reduksi data, penyajian data dan *verifikasi*. Hal ini sesuai dengan teori yang dikemukakan oleh Sugiyono.

Selain menggunakan reduksi data peneliti juga menggunakan teknik Triangulasi sebagai teknik untuk mengecek keabsahan data. Dimana dalam pengertiannya triangulasi adalah teknik pemeriksaan keabsahan data yang memanfaatkan sesuatu yang lain dalam membandingkan hasil wawancara terhadap objek penelitian (Nasution, 2003:115)

Triangulasi dapat dilakukan dengan menggunakan teknik yang berbeda (Nasution, 2003:115) yaitu wawancara, observasi dan dokumen. Triangulasi ini selain digunakan untuk mengecek kebenaran data juga dilakukan untuk memperkaya data. Menurut Nasution, selain itu triangulasi juga dapat berguna untuk menyelidiki validitas tafsiran peneliti terhadap data, karena itu triangulasi bersifat reflektif

HASIL PENELITIAN

Hasil Penelitian

Penelitian ini dilakukan untuk mengetahui bagaimana sistem penyimpanan barang perishable khususnya sayuran di Chiller Hotel InterContinental Bandung Dago Pakar dan bagaimanakah pengimplementasian para karyawan terhadap sistem penyimpanan barang perishable.

Berdasarkan hasil wawancara dan observasi peneliti terhadap informan, dalam hal ini Executive souschef, Chef de Partie dan beberapa karyawan mengenai bagaimana sistem penyimpanan barang perishable di chiller diperoleh jawaban hampir serupa antara *Executive souschef*, *Chef de Partie* dan karyawan tentang sistem penyimpanan barang perishable khususnya sayuran di chiller Hotel InterContinental Bandung Dago Pakar.

Penulis menemukan bahwa tidak ada *Standard Operational Procedure (SOP)* tentang penyimpanan barang *perishable* di hotel tersebut. Masih banyak karyawan hotel dan staf - staf dapur menyimpan barang *perishable* semauanya sehingga sulit untuk melaksanakan sistem penyimpanan *Separation of material*, *fifo*, *layout* dan *storage temperature*. Hal tersebut bisa terjadi dikarenakan kurangnya pemahaman staf staf yang ada di dapur mengenai tata cara penyimpanan yang seharusnya. Juga tidak adanya *Standard Operational Procedure (SOP)* tentang penyimpanan barang di chiller hotel tersebut. Yang kedua tidak seimbang jumlah barang dan tempat penyimpanan barang yang akan disimpan di chiller. Akibatnya, sulit melakukan inventory dan *fifo*. Berikut penulis akan memaparkan hasil observasi, wawancara dan studi dokumentasi penulis satu per satu yang dihubungkan dengan sistem penyimpanan

Yang pertama yaitu *Separation of Materials*, karyawan dapur tidak memisahkan bahan makanan secara teratur. Menurut hasil wawancara penulis dengan *executive chef*, sistem pemisahan barang tiap karyawan berbeda satu sama lain, sehingga hilangnya barang dan juga busuknya barang sangat sering terjadi di chiller sayuran, menurut hasil observasi, penulis merasakan kesulitannya mencari suatu *item* sayuran yang masih kondisi segar dan layak di konsumsi, itu karena penyimpanan sayuran disini tercampur aduk. Sedangkan menurut studi dokumentasi teori Bartono (2013) setiap jenis item baik itu sayuran, buah ataupun daging. Barang harus disimpan terpisah menurut jenisnya. Seperti contoh: sawi hijau tidak boleh disimpan satu tempat dengan cabai. Dapat disimpulkan bahwa *Separation of material* di chiller sayuran InterContinental Bandung Dago Pakar masih tidak sesuai *Standard Operational Procedure (SOP)* dan tidak sesuai sistem penyimpanan menurut teori Bartono (2013)

Kedua *FIFO (First In First Out)*, Hasil wawancara penulis bersama *Chef de Partie* Hotel InterContinental, karyawan dapur tidak mengeluarkan barang lama, memasukan barang baru lalu disimpan kembali barang yang lama. Akibat yang terjadi barang lama tertimbun dibawah dan menjadi busuk dan tidak terpakai, hasil observasi penulis pada saat berada di InterContinental, penulis sering melihat sayuran yang posisi di bawah sudah busuk dan mengeluarkan aroma tidak sedap, sedangkan sayuran posisi atas masih keadaan segar dan baik, hal tersebut sangat berpengaruh pada sayuran lain, karena akan menimbulkan kontaminasi makanan, menurut studi Dokumentasi teori Bartono (2013) sistem fifo sangat diperlukan dalam menyimpan bahan perishable terutama sayuran, karena masa kadaluarsa sayuran lebih cepat daripada daging ataupun buah, oleh karena itu jika fifo tidak dilaksanakan dalam sistem penyimpanan, sayuran akan lebih cepat busuk daripada waktu biasanya. Dapat disimpulkan bahwa *FIFO (First In First Out)* di chiller sayuran InterContinental Bandung Dago Pakar masih tidak sesuai *Standard Operational Procedure (SOP)* dan tidak sesuai sistem penyimpanan menurut teori Bartono (2013).

Ketiga *Layout*, hasil wawancara penulis bersama *Executive Souschef* menyimpulkan bahwa tata letak penyimpanan sayuran masih tidak teratur dan masih sering berubah. Menyulitkan karyawan untuk mencari bahan baku yang akan digunakan, tata letak selalu berubah dikarenakan cara menyimpan tiap karyawan disini berbeda satu sama lain, tidak ada tolak ukur yang harus diikuti oleh para karyawan disini, oleh karena itu setiap harinya letak suatu item sayuran di chiller selalu berubah. Hasil observasi penulis yang penulis lihat dan rasakan di InterContinental Bandung, penulis sangat sulit menemukan item sayur, terutama item sayuran a'la carte, padahal sayuran a'la carte sangat sering sekali diolah, tetapi di chiller InterContinental sayuran tersebut disimpan jauh dari pintu chiller (brokoli, sawi hijau). Sedangkan Studi Dokumentasi yang penulis dapatkan dari teori Bartono (2013) *Layout* barang perishable di chiller harus di pahami dan dilakukan setiap karyawan, karena bertujuan untuk memudahkan mencari, menemukan dan menggunakan item tersebut. Dapat disimpulkan bahwa layout di chiller sayuran

InterContinental Bandung Dago Pakar masih tidak sesuai *Standard Operational Procedure (SOP)* dan tidak sesuai sistem penyimpanan menurut teori Bartono (2013).

Keempat *Storage Temperature*, hasil wawancara penulis dengan executive souschef dan commis menyimpulkan bahwa suhu chiller sayuran di Hotel InterContinental sudah sesuai yaitu antara 4 °C sampai dengan 6 °C. Hasil observasi yang penulis rasakan dan penulis lihat pada saat di Hotel InterContinental, suhu disini sudah sesuai dengan Standard Operational Procedure (SOP) yang tercantum di teori menurut Bartono (2013) yaitu suhu yang sesuai diantara antara 4 °C sampai dengan 6 °C. Studi Dokumentasi yang penulis dapatkan mengenai *Storage Temperature* yaitu berupa catatan tertulis yang tercantum di sebuah kertas dan diletakan pada pintu chiller.

Dapat diartikan bahwa Sistem penyimpanan barang perishable di chiller Hotel InterContinental Bandung Dago Pakar masih tidak sesuai dengan *Standard Operational Procedure (SOP)* dan sistem penyimpanan yang baik dan benar menurut teori ahli Bartono (2013)

Setelah mengetahui bagaimana sistem penyimpanan barang perishable di Hotel InterContinental Bandung Dago Pakar, penulis kemudian memaparkan hasil penelitian penulis yang selanjutnya yaitu implementasi teori para ahli mengenai sistem penyimpanan barang perishable. Apakah ditaati dan dilaksanakan oleh karyawan Hotel InterContinental Bandung Dago Pakar? Berikut penulis akan memaparkan bukti pengimplementasian karyawan hotel yang tidak sesuai, penulis akan memaparkan setiap item jenis sayuran beserta sistem penyimpanannya

Pertama, penyimpanan seledri. Seledri di chiller hotel InterContinental Bandung masih kondisi terikat dari supplier dan disimpan secara acak dan seledri tersebut sudah layu. Seharusnya menurut teori Indriana K. (2015) yang sesuai *Standard Operational Procedure (SOP)* seledri disimpan di chiller dengan kondisi dicuci dan dikeringkan terlebih dahulu, tidak disatukan dengan sayuran lain agar tidak mudah terkontaminasi (*separtion of materials*), diletakan pada posisi rak paling bawah agar air tidak menetes dan mengenai sayuran lain (*layout*)

Kedua penyimpanan tahu. Tahu di Chiller Hotel InterContinental Bandung yang tidak sesuai Standard Operational Procedure (SOP) dan tidak melaksanakan sistem FIFO. Tahu diatas sudah habis, terlihat busuk. Akibatnya tahu tersebut mengeluarkan aroma tidak sedap dan air dari tahu tersebut sudah berjamur. Seharusnya penyimpanan tahu yang benar menurut teori Butler N (2016) yang sesuai *Standard Operational Procedure (SOP)* tahu disimpan di chiller dengan menggunakan air (*FIFO*), tidak disatukan dengan sayuran lain agar tidak terkontaminasi (*separtion of materials*), diletakan pada posisi rak paling bawah agar air tidak menetes dan mengenai sayuran lain (*layout*)

Ketiga, Penyimpanan bawang. Bawang di chiller Hotel InterContinental Bandung Dago Pakar tidak tersusun rapi, disimpan tercampur, lalu bawang tersebut masih dalam keadaan terbungkus *plastic* dari *supplier* Menurut teori Indriana K. (2015) yang sesuai *Standard Operational*

Procedure (SOP) Bawang merah dan putih tersebut ditaruh di 1 buah tempat dengan kondisi tersusun rapih (*Separation of materials*), dan tidak perlu disimpan di *chiller (layout)*, tetapi cukup disimpan di suhu ruangan antara 50-60°F (*storage temperature*),

Keempat, penyimpanan Sawi Hijau di chiller Hotel InterContinental Bandung dago Pakar terbukti sudah tidak segar lagi, berwarna kuning dan sudah sangat sedikit tetapi disimpan dalam tempat yang besar. Menjadi terlihat tidak proposional dengan tempatnya. Sedangkan menurut teori Indriana K. (2015) yang sesuai Standard Operational Procedure (SOP), sawi hijau tersebut dibungkus terlebih dahulu oleh plastic wrap agar tidak tercampur dengan sayuran lainnya dan terhindar dari kontaminasi

Menurut hasil penelitian penulis dapat dikatakan karyawan Hotel tersebut masih belum mengimplementasikan sistem penyimpanan yang baik dan benar menurut teori para ahli.

KESIMPULAN

Berdasarkan penelitian, penulis mendapatkan kesimpulan yang dapat di tarik, diantaranya adalah :

1. Sistem penyimpanan barang *perishable* di Hotel InterContinental Bandung Dago Pakar mengenai *Separation of materials*, *FIFO* dan *Layout* tidak sesuai dengan teori para ahli. Tetapi untuk *storage temperature chiller* sudah sesuai dengan sistem penyimpanan menurut teori dan sudah sesuai dengan teori sistem penyimpanan. Hasil tersebut didapat dari observasi, wawancara dan juga studi dokumentasi penulis
2. Implementasi penyimpanan barang *perishable* di Hotel InterContinental Bandung Dago Pakar masih tidak sesuai teori penyimpanan *Standard Operational Procedure (SOP)*. Selain tidak adanya *Standard Operational Procedure (SOP)* penyimpanan, karyawan tidak mengimplementasikan 3 dari 4 sistem penyimpanan. Hasil yang didapat berupa sayuran yang busuk dan terkontaminasi. Bukti yang didapatkan penulis diperoleh diantaranya dari observasi, dokumentasi dan wawancara.

Saran

Berdasarkan penelitian, penulis memberi saran kepada Hotel InterContinental Bandung Dago Pakar adalah:

1. Mengadakan Pelatihan terhadap *staff* mengenai teknik / sistem penyimpanan barang *perishable* khususnya pada sayuran, Membuat *Standard Operational Procedure (SOP)* yang tercantum dan ditaati lalu diterapkan saat karyawan hotel bekerja.

2. Menjaga penyimpanan yang baik agar tidak terkontaminasi dan mengimplementasikan penyimpanan bahan – bahan *perishable* khususnya sayuran. Dengan cara mempelajari dan mengaplikasikannya 4 sistem penyimpanan barang *perishable*

K., I. (2015). *10 Tips menyimpan makanan di kulkas agar tetap segar.*

Minantyo, H. (2011). *Dasar Dasar Pengolahan Makanan.* Yogyakarta: Graha Ilmu.

Sinaga, S. (2010). *Potensi dan Pengembangan Objek Wisata di Kabupaten Tapanuli Tengah Kertas Raya.* Medan: Program DIII Pariwisata Universitas Sumatra Utara.

Sugiyono. (2014). *Statistika untuk penelitian.* Alfabeta.

REFERENSI

Abd. Rahman Arief. (2005). *pengantar Ilmu Perhotelan dan Restaurant.* Yogyakarta: Graha Ilmu.

Bartono & Ruffini. (2005). *Food Product Management.* Yogyakarta: Andi.

Butler N. (2015). *Fruit and Vegetables Safety.*

D.A Fadiati, M. (2011). *Mengelola Jasa Boga Yang Sukses.*

