

Tinjauan Operasional Food Dan Beverages Produk Di Hotel Courtyard By Marriott Bandung

The Overview Of The Food And Beverages Product Operations At The Courtyard By Marriott Bandung

1st Alya Nudzurul Nisa
Fakultas Ilmu Terapan
Universitas Telkom
Bandung, Indonesia
alyanudzurulnisa@student.telkomuniversity.ac.id

2nd Dendi Gusnadi
Fakultas Ilmu Terapan
Universitas Telkom
Bandung, Indonesia
dendigusnadi@telkomuniversity.ac.id

3rd Umi Sumarsih
Fakultas Ilmu Terapan
Universitas Telkom
Bandung, Indonesia
umisumarsih@telkomuniversity.ac.id

Abstrak—Food and Beverage merupakan department di hotel yang bertugas menyediakan dan mengolah makanan dan minuman untuk para tamu hotel. food and Beverage Produk adalah bagian yang bertanggung jawab dalam pembuatan appetizer, soup, maincourse dan makanan pendamping lainnya. Penerapan operasional sangat penting dalam kelancaran hotel, hal ini bertujuan agar setiap karyawan dan trainee dapat menjalankan tugas dengan baik serta memahami dan mengetahuinya untuk memperlancar operasional kerja di hotel dalam melayani kebutuhan tamu. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui tinjauan operasional Food and beverages produk di hotel courtyard by marriott bandung. Metode penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif dan menggunakan teknik pengumpulan data berupa observasi, interview dan dokumentasi kemudian dianalisis dengan memberikan kesimpulan dan saran menurut penulis. Hasil penelitian adalah standar operasional mengenai penyimpanan bahan makanan kering dan basah dan penerapan.

I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Kota Bandung adalah Ibu kota dari provinsi Jawa Barat yang disebut sebagai kota kembang karena keindahan alamnya. Kota Bandung telah mencapai peningkatan yang sangat pesat di bandingkan dengan tahun-tahun sebelumnya. Agar kegiatan pariwisata berjalan dengan baik, maka diperlukan layanan penyedia sebagai penunjang kebutuhan para

Kata kunci— food and beverages produk, standar operasional, dapur

Abstract—Food and Beverage is a department in the hotel which is in charge of providing and processing food and beverages for hotel guests. food and Beverage Product is the part responsible for making appetizers, soups, main courses and other side dishes. Operational implementation is very important in the smooth running of the hotel, it is intended that every employee and trainee can carry out their duties properly and understand and know it to facilitate work operations at the hotel in serving the needs of guests. This study aims to determine the operational review of Food and Beverages products at the Hotel Courtyard by Marriott Bandung. This research method uses a qualitative approach and uses data collection techniques in the form of observation, interviews and documentation, then analyzed by providing conclusions and suggestions according to the author. The results of the study are operational standards regarding the storage of dry and wet foodstuffs and their application.

Keywords— food and beverages product, standard operasional, kitchen

wisatawan yaitu Perusahaan jasa yang mampu mengakomodir tersebut biasa kita sebut dengan hotel. hotel berfungsi sebagai penunjang kebutuhan para wisatawan, menyediakan fasilitas dan pelayanan pemalaman, minuman dan makanan juga pelayanan lainnya. Hotel Courtyard by Marriott Bandung juga dirancang untuk memberikan sebuah kenyamanan dan fungsional agar sesuai dengan keinginan tamu. memiliki Lobi yang juga dilengkapi dengan MoMo

Cafè, menawarkan tempat duduk santai dan fleksibel, akses mudah ke tempat makanan yang berkualitas tinggi. Salah satu department yang menunjang kesuksesan hotel adalah department Food and beverages product.

Food and beverage product memegang peranan penting dalam hal pengelolaan makanan yang disajikan atau dijual kepada tamu hotel. Pengolahan makanan di hotel merupakan tanggung jawab dapur atau kitchen. Suatu keterampilan dan keahlian yang memadai dari setiap petugas akan menunjang kelancaran operasional bagian dapur.

Dalam pelaksanaan operasional di kitchen memerlukan Standar Operasional Procedur (SOP) yang statusnya permanen untuk dilaksanakan oleh staff, trainee, daily worker yang bekerja di hotel tersebut. Standar Operasional Procedur (SOP) merupakan panduan yang digunakan setiap karyawan untuk memastikan kegiatan operasional organisasi atau perusahaan berjalan dengan lancar dan mencapai tujuan yang diinginkan.

Dari hasil observasi awal yang telah dilakukan, Standar Operasional Prosedur yang dijalankan di Food And Beverage Product hotel Courtyard by Marriott Bandung masih belum dijalankan dengan baik terutama di kitchen department, sering ditemukan bahan makanan yang sudah rusak atau yang seharusnya sudah tidak layak pakai namun tidak segera dibuang. Staff kitchen yang tidak menerapkan sistem FIFO atau First in First Out yang sebagaimana mestinya, penulis menemukan salah satu ulasan di google review mengenai komplain dari tamu karena adanya makanan yang dikonsumsi sangat asam dan gassy sehingga tamu tersebut mengalami sakit perut dan muntah.

Berdasarkan latar belakang masalah di atas maka penulis merasa perlu melakukan penelitian dengan judul "Tinjauan Operasional Food Dan Beverages Produk Di Hotel Courtyard by Marriott Bandung".

II. KAJIAN PUSTAKA

A. Pengertian Hotel

Hotel adalah bangunan yang menyediakan kamar-kamar untuk menginap para tamu, makanan, dan minuman, serta fasilitas-fasilitas lain yang diperlukan, dan di kelola secara profesional untuk mendapatkan keuntungan (Rumekso,2002:2). Hotel adalah perusahaan yang menyediakan jasa dalam bentuk akomodasi serta menyediakan hidangan dan fasilitas lainnya di dalam hotel untuk umum yang memenuhi syarat comfort bertujuan komersial dalam jasa tersebut (SK Menteri Perhubungan No. 241 / II / 1970).

B. Dapur

Menurut Minantyo (2011) Dapur merupakan suatu tempat untuk menyimpan, menyiapkan bahan makanan sehingga dapat diolah sebagaimana makanan tersebut dapat disajikan sesuai dengan standart yang dapat dikonsumsi. Ruang dapur berfungsi untuk mengolah makanan, yang setiap pekerjaannya yang tidak lepas dari api. Fungsi utama ruangan di dalam dapur hotel adalah:

1. Pusat kegiatan proses bahan makanan
2. hotel.
3. Pusat kegiatan masak-memasak makanan di hotel
4. Alat pengukur reputasi dan image hotel melalui kualitas makanan.

C. Pengertian Standard Operating Procedure (SOP).

Pengertian standard operating procedure (SOP) dapat mempunyai makna yang berbeda bagi setiap orang, tergantung dari kriteria dan konteksnya. Menurut purnamasari (2015:13) adalah prosedur kerja yang dibuat secara detail dan terperinci bagi semua karyawan untuk melaksanakan pekerjaan dengan sebaik-baiknya sesuai dengan misi, visi dan tujuan secara lembaga, instansi, atau lembaga. Purnamasari (2015:13) mengatakan bahwa hal-hal yang perlu ada dalam SOP yaitu seperti :

1. Konsisten
2. Efisien
3. Meminimalkan kesalahan
4. Penyelesaian masalah
5. Perlindungan tenaga kerja
6. Peta kerja
7. Batasan masalah.

D. Penyimpanan Bahan Makanan

Tahapan Dalam Proses Penyimpanan Bahan

Dalam penyimpanan bahan makanan selain menata, dan memelihara bahan makanan yang kering maupun yang basah, perlu adanya pencatatan pelaporannya, kemudian setelah bahan makanan diterima harus segera di dibawa keruang penyimpanan untuk disimpan baik itu gudang atau ruang pendingin. Menurut National Restaurant Association, tahun 2004 tahapan-tahapan dalam proses penyimpanan bahan makanan adalah sebagai berikut :

1. Food labeling
2. Perputaran barang
3. Membuang barang yang telah mencapai tanggal kadaluarsa.
4. Membuat jadwal pengecekan barang.
5. Hindari bahan makanan dari temperatur danger zone.
6. Mengecek temperatur bahan makanan yang disimpan dan area tempat penyimpanan.
7. Simpan bahan makanan ditempat penyimpanan bahan makanan.

- Menjaga semua area penyimpanan agar tetap kering dan bersih

Syarat Penyimpanan Bahan Makanan

Menurut Depkes RI (2007) Dalam penataan atau penempatan barang, bahan makanan harus disusun beraturan, diberi tanggal penerimaan dan setiap jenis bahan makanan diberi pembatas. Indikator Syarat penyimpanan bahan makanan, diantaranya:

- Bahan makanan harus ditempatkan secara teratur menurut macam, golongan ataupun urutan pemakaian bahan makanan.bermanfaat bagi kesehatan tubuh, daun brotowali, daun serai, temulawak, lempuyang, dan temu ireng.
- Penggunaan bahan harus sesuai dengan urutannya yaitu FIFO (first in first out). Untuk mengetahui bahan makanan yang telah diterima maka harus diberi tanda tanggal penerimaan.
- Pemasukan dan pengeluaran bahan makanan serta berbagai pembukuan di bagian penyimpanan bahan makanan harus dicatat sesuai dengan yang ada kemudian diperiksa dan diteliti kembali.
- Gudang dibuka pada waktu yang telah ditentukan.
- Semua bahan makanan ditempatkan pada tempat yang tertutup, dibungkus dan tidak berlubang.
- Pintu harus selalu terkunci pada saat tidak ada kegiatan dan dibuka pada waktu tertentu.
- Suhu ruangan harus selalu dalam keadaan kering
- Pembersihan ruangan secara berkala, hendaknya dua kali dalam satu minggu.
- Penyemprotan ruangan dengan insektisida hendaknya dilakukan secara periodik dengan mempertimbangkan keadaan ruangan.

Sistem FIFO (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.

Pengertian Bahan Makanan

Bahan makanan merupakan bahan alamiah yang dapat diolah menjadi sumber kalori atau dapat memberikan bahan-bahan yang diperlukan untuk berlangsungnya proses-proses kehidupan dan sangat erat kaitannya dengan status gizi pangan atau nutrisi suatu organisme hidup yang sering disebut sebagai nutrient. Bahan makanan biasanya berasal dari hewan atau tumbuhan yang dapat di makan oleh makhluk hidup untuk

memberikan tenaga dan nutrisi. Minantyo (2011) mengklasifikasikan bahan makanan yang akan diolah menjadi dua golongan besar yaitu barang perishables dan barang groceries.

- Bahan Perishables yaitu bahan yang mudah rusak.
- Bahan non Perishable (Groceries) yaitu bahan yang tidak mudah rusak.

Tujuan dan fungsi standard operating procedure (SOP) Tujuan membuat standard operating procedure menurut ekotama (2015:42) adalah menyederhanakan pekerjaan kita supaya hanya terfokus pada intinya, tetapi cepat dan tepat. Dengan cara ini keuntungan mudah diraih, pemborosan diminimalisasi, dan kebocoran keungan bisa di cegah.

III. METODE

A. Objek Penelitian

Penelitian ini menggunakan metode kualitatif dengan studi deskriptif sebagaimana diungkapkan oleh Deddy Mulyana yang di kutip dari bukunya "Metodologi Penelitian Kualitatif". Metode penelitian kualitatif dalam arti penelitian kualitatif tidak mengandalkan bukti berdasarkan logika matematis, prinsip angka, atau metode statistik.

B. Teknik penentuan informan

Dalam penelitian ini, peneliti menggunakan informan (narasumber) penelitian adalah seseorang yang memiliki informasi data banyak mengenai objek yang sedang diteliti, dimintai informasi mengenai objek penelitian tersebut.

C. Teknik Pengumpulan Data

- Studi pustaka, penelitian disini melalukan penelitian tentu tidak terlepas dari adanya pencarian data dengan menggunakan studi kepustakaan. Tinjauan pustaka mencari sumber dari literatur atau referensi lain yang relevan untuk memperoleh konsep atau teori yang diperlukan. Internet searching untuk menghasilkan data yang lebih maksimal, penelitin juga memanfaatkan dunia maya dalam mengumpulkan data-data yang diperlukan untuk penelitian ini.
- Strudi Lapangan, Observasi menyertakan pencatatan dan perekaman sistematis mengenai sebuah peristiwa, dan perilaku-perilaku informan yang terjadi dalam situasi tertentu, bukan seperti yang belakangan diingat. Wawancara percakapan dengan maksud tertentu wawancara merupakan suatu proses trasmisi data dari seseorang narasumber kepada pengecara sebagai bahan untuk melengkapi bidang yang diteliti. Dokumentasi dokumen yang peneliti kumpulkan untuk melkaukan penelitian ini yaitu mengenai SOP di Courtyard by Marriott Bandung.

D. Uji keabsahan data

Uji keabsahan data dalam penelitian kualitatif meliputi beberapa pengujian. Penelitian ini menggunakan uji credibility atau uji kepercayaan terhadap hasil penelitian. Uji keabsahan data ini diperlukan untuk menentukan valid atau tidaknya suatu temuan atau data yang di laporkan penelitian dengan apa yang terjadi sesungguhnya dilapangan.

E. Teknik analisis data

Data yang diperoleh dalam lapangan segera dituangkan dalam bentuk tulisan dan dianalisis. Salah satu cara yang dapat dilakukan dengan mengikuti

1. Pengumpulan data
2. Reduksi data
3. Penyajian data
4. Penarikan kesimpulan
5. Evaluasi

F. Lokasi dan waktu penelitian

Dalam Penelitian ini peneliti melakukan penelitian di hotel Courtyard by Marriott Bandung yang berlokasi di jalan Ir. H. Juanda No.33, Tamansari, Kec. Bandung Wetan, Kota Bandung, Jawa Barat 40116.

IV. HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Profil Industri

Sejarah Hotel

Selama hampir 20 tahun telah terjalin kerjasama yang baik antara PT. Sanbe Karya Persada dan IHG (InterContinental Hotels Group) dalam mewujudkan Holiday Inn Bandung sebagai “Great Hotel Guest Love”; hotel dengan kualitas pelayanan standar internasional yang memberikan kepuasan bagi para tamu hotel dan menjadikannya sebagai Hotel dengan tingkat hunian yang tinggi. PT sanbe Karya Persada melakukan perubahan brand menjadi Courtyard by Marriott Bandung Dago pada tahun 2017 selama masa peralihan menuju brand baru, PT Sanbe Karya Persada akan mengambil alih sementara manajemen hotel dengan nama Sanbe Hotel

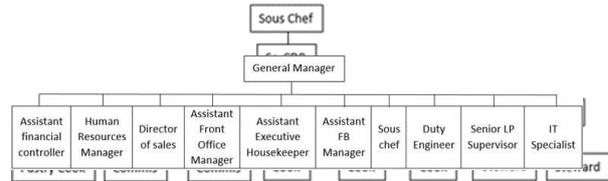
Fasilitas Hotel

1. Akomodasi : Deluxe, Premier, Executive Suite, Premier Suite, Corporate Suite, Courtyard Suite Dan Royal Suite.
2. Food and beverage outlet : Momo Café, Lobby Lounge, Bar@Dago.
3. Convention center : Eidelweis Ballroom, Magnolia Ballroom, Bugenvil, dan Tulip.
4. Fasilitas Lain : The spa, Fitness Center, Swimming pool, Room Service, Kids Club.

Struktur Organisasi Hotel Courtyard By Marriott Bandung.

Struktur Organisasi Kitchen Departemen

B. Pembahasan



Standar Operasional Prosedur Kitchen Hotel Courtyard by Marriott Bandung.

Dikutip dari hasil studi dokumentasi, dalam penataan atau penempatan barang, bahan makanan harus disusun peraturan, diberi tanggal penerimaan dan setiap jenis makanan diberi pembatas. Bahan makanan yang peraturannya cept, diletakan dekat dengan tempat penyaluran dan sebaliknya. Bahan makanan yang berbau tajam seperti terasi, harus dipisahkan dan tidak berdekatanan dengan bahan makanan yang mudah menyerap bau seperti tepung – tepungan.

A. SOP penerimaan bahan makanan

dari hasil observasi dan wawancara ada beberapa SOP penerimaan bahan makanan adalah sebagai berikut :

1. Memeriksa bahan sesuai dengan pesanan dengan melihat kuantitas dan kualitas
2. Melihat spesifikasi bahan makanan
3. Menimbang bahan
4. Pengembalian bahan makanan yang rusak dan menerima bahan makanan yang bagus
5. Bahan makanan disimpan di tempat penyimpanan

B. SOP penyimpanan bahan makanan

Syarat penyimpanan bahan makanan kering (groceries/non perishable) adalah sebagai berikut :

1. Bahan makanan harus ditempatkan secara teratur menurut macam, golongan ataupun pemakaian bahan makanan.
2. Menggunakan bahan yang diterima lebih dahulu FIFO (first in first out), untuk mengetahui bahahn makanan yang diterima diberi tanda tanggal penerimaan.
3. Pemasukan dan pengeluaran bahan makanan seta berbagai pembukuan dibagian penyimpanan bahan makanan ini, termasuk kartu stock bahan makanan harus segera diisi tanpa ditunda, diletakkan pada tempatnya, diperiksa dan diteliti secara rutin.
4. Kartu atau buku stock dan pengeluaran bahan makanan harus segera diisi dan diletakkan pada tempatnya.
5. Gudang dibuka pada waktu yang telah ditentukan
6. Semua bahan makanan ditempatkan dalam tempat tertutup, terbungkus rapat dan tidak berlobang, diletakkan di atas rak bertingkat yang cukup kuat dan tidak menempel pada dinding.
7. Pintu harus selalu terkunci pada saat tidak ada kegiatan serta dibuka pada waktu-waktu yang

- ditentukan. Pegawai yang masuk dan keluar gudang juga hanya pegawai yang ditentukan.
8. Suhu ruangan harus kering hendaknya berkisar antara 19-21°C.
 9. Pembersihan ruangan secara periodik 2 kali seminggu.
 10. Penyemprotan ruangan dengan insektisida hendaknya dilakukan secara periodik dengan mempertimbangkan keadaan ruangan.
 11. Semua lubang yang ada di gudang harus berkasa, serta bila terjadi pengerusakan oleh binatang pengerat harus segera diperbaiki.

Suhu gudang bahan makanan segar diperiksa 2 kali sehari, yaitu pada saat gudang dibuka dan ditutup sehingga keamanan bahan makanan di dalamnya dapat terkontrol. Bahan makanan segar mudah sekali rusak dalam suhu tinggi atau sinar matahari langsung, maka bahan makanan ini harus disimpan dalam temperatur yang dingin sesuai dengan suhu yang diperlukan. SOP penyimpanan bahan makanan basah (perishable) dalam lemari pendingin:

1. Suhu tempat harus betul-betul sesuai dengan keperluan bahan makanan agar tidak menjadi rusak.
2. Pengecekan terhadap suhu dilakukan setiap hari.
3. Pencairan lemari es harus segera dilakukan setelah terjadi pengerasan. Pada beberapa lemari es tertentu pencairan terdapat alat otomatis di dalam alat pendingin tersebut.
4. Semua bahan yang akan dimasukkan ke lemari atau ruang pendingin sebaiknya dibungkus plastik atau kertas timah.
5. Tidak menempatkan bahan makanan yang berbau keras bersama bahan makanan yang berbau.
6. Khusus untuk sayuran, suhu penyimpanan harus betul-betul diperhatikan. Untuk buah-buahan, ada yang tidak memerlukan pendingin, perhatikan sifat buah tersebut sebelum dimasukkan ke dalam ruang atau lemari pendingin.

Pada saat melakukan penelitian, pelaksanaan standar operasional prosedur yang dilakukan oleh staff Hotel Courtyard By Marriott Bandung pada saat bekerja berjalan cukup baik. Akan tetapi tidak semua trainee melakukan standar operasional prosedur ketika menjalankan pekerjaan. Hal ini dikarenakan kurangnya sosialisasi standar operasional prosedur dari pihak hotel, seharusnya pihak hotel atau kepala departemen melakukan evaluasi dan sosialisasi kepada trainee sebulan sekali agar pekerjaan yang dilakukan dapat meningkat dan sesuai dengan standar operasional yang berlaku.

Dikutip dari hasil wawancara dengan beberapa informan di Hotel Courtyard by Marriott Bandung, dalam penyimpanan bahan makanan harus ditata dan disimpan sesuai dengan jenis barang menggunakan sistem FIFO. Bahan perishable yang baru datang dari supplier harus dicuci terlebih dahulu sebelum disimpan di tempat penyimpanan dan untuk bahan groceries harus diperhatikan keadaan kemasan dan expired date. Penyimpanan dan pengambilan harus menerapkan sistem FIFO, Box container harus dalam keadaan bersih dan tidak rusak

Penerapan Standar Penyimpanan Bahan Makanan Di Kitchen Hotel Courtyard By Marriott Bandung.

1. Penerapan SOP penyimpanan bahan makanan kering (groceries/non perishable) di hotel Courtyard by Marriott Bandung adalah sebagai berikut :

No	Kegiatan	Selalu dilakukan	Jarang dilakukan	Belum dilakukan
1.	Bahan makanan harus ditempatkan secara teratur menurut macam, golongan ataupun pemakaian bahan makanan	√		
2.	Menggunakan bahan yang diterima lebih dahulu FIFO (first in first out), untuk mengetahui bahan makanan yang diterima diberi tanda tanggal penerimaan	√		
3.	Pemasukan dan pengeluaran bahan makanan serta berbagai pembukuan dibagian penyimpanan bahan makanan ini, termasuk kartu stock bahan makanan harus segera diisi tanpa ditunda, diletakkan pada tempatnya, diperiksa dan diteliti secara rutin			√
4.	Kartu atau buku stock dan pengeluaran bahan makanan harus segera diisi dan diletakkan pada tempatnya			√
5.	Gudang dibuka pada waktu yang telah ditentukan			√
6.	Semua bahan makanan ditempatkan dalam tempat tertutup, terbungkus rapat dan tidak berlobang, diletakkan di atas rak bertingkat yang cukup kuat dan tidak menempel pada dinding	√		
7.	Pintu harus selalu terkunci pada saat tidak ada kegiatan serta dibuka pada waktu-waktu yang ditentukan. Pegawai yang masuk dan keluar gudang juga hanya pegawai yang ditentukan	√		
8.	Suhu ruangan harus kering hendaknya berkisar antara 19-21°C	√		

9.	Pembersihan ruangan secara periodik 2 kali seminggu			√
10.	Penyemprotan ruangan dengan insektisida hendaknya dilakukan secara periodik dengan mempertimbangkan keadaan ruangan.	√		
11.	Semua lubang yang ada di gudang harus berkasa, serta bila terjadi pengerusakan oleh binatang pengerat harus segera diperbaiki	√		

Berdasarkan hasil observasi, studi dokumentasi dan wawancara, dapat diketahui bahwa pelaksanaan penyimpanan bahan makanan kering (groceries/perishable) tidak terlaksana dengan baik, karena ada 3 poin yang tidak dilaksanakan, ada 2 poin yg jarang dilaksanakan dan ada 6 poin yang selalu dilaksanakan. Hal tersebut terjadi karena tidak adanya Sosialisasi dan SOP tertulis.

Pada poin 2 Menggunakan bahan yang diterima lebih dahulu FIFO (first in first out), untuk mengetahui bahan makanan yang diterima diberi tanda tanggal penerimaan. belum menerapkan secara maksimal karena tidak adanya petugas yang menerima bahan makanan dari staff purchasing ke store kitchen.

Pada poin 3 dan 4 Pemasukan dan pengeluaran bahan makanan serta berbagai pembukuan dibagian penyimpanan bahan makanan ini, termasuk kartu stock bahan makanan harus segera di isi tanpa ditunda, diletakkan pada tempatnya, diperiksa dan diteliti secara rutin. Tidak dilaksanakan karena tidak tersedianya pembukuan kartu stok bahan makanan.

Pada poin 5 Gudang dibuka pada waktu yang telah ditentukan. Tidak dilaksanakan karena gudang bisa di buka kapan saja untuk yang memiliki akses finger print. Pada poin 9 Pembersihan ruangan secara periodik 2 kali seminggu. Belum diterapkan secara maksimal karena tidak adanya jadwal pembersihan rutin dan dapat dilakukan jika tempat penyimpanan sudah berantakan.

2. Penerapan SOP penyimpanan bahan makanan basah dalam lemari pendingin.

No.	Kegiatan	Selalu dilakukan	Jarang dilakukan	Belum dilakukan
1.	Suhu tempat harus betul-betul sesuai dengan keperluan bahan makanan agar tidak menjadi rusak.	√		
2.	Pengecekan terhadap suhu dilakukan setiap hari	√		
3.	Pencairan lemari es harus segera dilakukan setelah terjadi pengerasan. Pada beberapa lemari es tertentu pencairan terdapat alat otomatis di dalam alat pendingin tersebut.	√		
4.	Semua bahan yang akan dimasukkan ke lemari atau ruang pendingin sebaiknya	√		

	dibungkus plastim atau kertas timah.			
5.	Tidak menempatkan bahan makanan yang berbau keras bersama bahan makanan yang berbau	√		
6.	Khusus untuk sayuran, suhu penyimpanan harus betul-betul diperhatikan. Tuntut buah-buahan, ada yang tidak memerlukan pendingin, perhatikan sifat buah tersebut sebelum dimasukkan ke dalam ruang atau lemari pendingin	√		

Berdasarkan hasil observasi, studi dokumentasi dan wawancara, dapat diketahui bahwa pelaksanaan penyimpanan bahan makanan basah (perishable) dilaksanakan dengan baik, karena ada 6 poin yang selalu dilaksanakan. Hal tersebut terjadi karena secara tidak langsung sudah menjadi rutinitas kerja yang dilakukan oleh staff kitchen. Hal ini juga didukung dengan adanya over handle pekerjaan pada saat pergantian shift pagi ke shift siang, CDP yang bertugas selalu memeriksa keadaan bahan makanan dan suhu di lemari pendingin sebelum memulai pekerjaan. Apabila ada bahan yang tidak sesuai dengan tempatnya atau ada bahan makanan yang rusak dan tidak dibuang, sous chef atau CDP akan menegur atas pekerjaan yang dilakukan oleh staff di shift pagi, hal ini bertujuan untuk memperbaiki performa kerja para staff dan kualitas bahan terjaga dengan baik, sehingga 6 poin tersebut selalu diterapkan.

Pada poin 1 dan 2 Suhu tempat harus betul-betul sesuai dengan keperluan bahan makanan agar tidak menjadi rusak. Sudah terlaksana dengan baik karena suhu selalu di cek setiap 2 kali dalam sehari

Pada poin 3 Pencairan lemari es harus segera dilakukan setelah terjadi pengerasan. Pada beberapa lemari es tertentu pencairan terdapat alat otomatis di dalam alat pendingin tersebut. Sudah berjalan dengan baik dan masalah pencairan lemari es dilakukan oleh staff steward karena apabila dibiarkan akan merusak kualitas bahan makanan sehingga staff steward selalu mengecek tumpukan es yang mengeras didalam lemari pendingin.

Pada poin 4 Semua bahan yang akan dimasukkan ke lemari atau ruang pendingin sebaiknya dibungkus plastic atau kertas timah. Sudah diterapkan dengan baik karena untuk mencegah terkontaminasi bahan satu dengan bahan lainnya dan tidak jarang juga bahan makanan setengah matang sudah diporsikan terlebih dahulu.

Pada poin 5 Tidak menempatkan bahan makanan yang berbau keras bersama bahan makanan yang berbau. Sudah diterapkan dengan baik karena setiap bahan disimpan sesuai dengan jenisnya sehingga tidak tercampur dengan bahan yang lain

Pada poin 6 Khusus untuk sayuran, suhu penyimpanan harus betul-betul diperhatikan. untuk buah-buahan, ada yang tidak memerlukan pendingin, perhatikan sifat

buah tersebut sebelum dimasukkan ke dalam ruang atau lemari pendingin. Sudah berjalan dengan baik karena penyimpanan bahan disesuaikan dengan suhu penyimpanan atau lemari pendingin disesuaikan dengan standar yang ada.

V. KESIMPULAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan pembahasan yang telah di jabarkan maka dapat di simpulkan bahwa:

1. Tidak adanya SOP tertulis, karena SOP yang dibahas adalah SOP umum yang berlaku di banyak hotel bintang 4. Ada dua SOP penyimpanan bahan makanan yang dibahas, yaitu SOP penyimpanan bahan kering (groceries) ada 11 poin dan SOP penyimpanan bahan basah (Perishable) ada 6 poin.
2. Berdasarkan hasil observasi, studi dokumentasi dan wawancara, dapat diketahui bahwa penerapan penyimpanan bahan makanan masih ada beberapa poin yang tidak dilakukan dan jarang dilakukan, hal itu dikarenakan kurangnya penyuluhan tentang standar operasional prosedur penyimpanan bahan makanan kepada staff dan trainee. SOP penyimpanan bahan makanan perishable sudah terlaksana dengan baik karena SOP tersebut mudah dan sudah menjadi kebiasaan para staff kitchen sehingga tidak ada kendala apapun dalam penerapannya.

B. Saran

Setelah melakukan penelitian di Hotel Courtyard By Marriott Bandung dan menulis laporan ini, penulis memberikan saran :

1. Seharusnya ada SOP yang tertulis agar dapat menciptakan standar kinerja kepada karyawan, serta membantu untuk mengevaluasi setiap pekerjaan yang telah dilakukan.
2. Sebaiknya disediakan kartu stok dan pembukuan bahan makanan pada gudang penyimpanan bahan makanan agar system FIFO (First In First Out) berjalan dengan semestinya, dan Sebaiknya dibuatkan jadwal untuk pembersihan gudang secara rutin agar tidak terjadi penumpukan bahan yang tidak layak pakai dan selalu terjaga kebersihannya.

H. Minantyo, Dasar-dasar pengolahan makanan = (food product fundamental), Yogyakarta : Graha Ilmu, 2011.

R. A. Arif, Ilmu Perhotelan dan Restoran, Yogyakarta: Gramedia Pustaka Utama, 2002.

A. F. W. S, Pengelolaan usaha boga (Catering Management), Jakarta: Lembaga Pendidikan Tenaga Kependidikan, 1988.

Soekresno, Managemen food & beverage Service Hotel, Jakarta: Gramedia pustaka utama, 2000.

S. Ekotama, Pedoman Mudah Menyusun SOP (Standard Operating Procedure), Media Pressindo, 2015.

Purnamasari, Panduan Menyusun SOP Standard Operating Procedure, Jakarta: PT Buku Kita, 2015.

N. R. Association, 2004.

D. RI, 2007.

M. Dedy, Metodologi penelitian kualitatif, Bandung: PT. Remaja rosdakarya , 2003.

Furchan, Pengantar penelitian dalam pendidikan, Yogyakarta: Pustaka Belajar, 2004.

Sukmadinata, Metode Penelitian Kualitatif, Bandung: Graha Aksara, 2006.

Bungin, Metode penelitian Kualitatif, Jakarta: Raja Grafindo Persada, 2001.

Moleong, Metode penelitian Kualitatif. Edisi Revisi, Bandung: PT. Remaja Rosdakarya, 2014.

Sugiyono, Metode Penelitian Kualitatif, Bandung: Alfabeta, 2005.

R. T. Martin, "Prosedur penyimpanan bahan makanan di Hotel Holiday Inn Bandung," 2017.

R. Susanto, "Penerapan Higiene dan Sanitasi Pada Kitchen Department di Natra Bintang a TributePortfolio Resort Lagoi," 2020

REFERENSI

Rumekso, Housekeeping hotel, Yogyakarta: ANDI, 2002.
S. M. Perhubungan, 1970.