



## Penyelenggaraan Operasional Pemesanan, Penerimaan, Penyimpanan, dan Pendistribusian Bahan Makanan Kering di Harris Hotel & Conventions Bundaran Satelit Surabaya

Hajar Alfina Alfadani<sup>1</sup>, Any Sutiadiningsih<sup>2</sup>, Asrul Bahar<sup>3</sup>, Ita Fatkhur Romadhoni<sup>4</sup>  
<sup>1,2,3,4</sup>Universitas Negeri Surabaya, Indonesia

**Abstract.** *This study aims to determine the process of receiving, storing, and distributing dry food ingredients at Harris Hotel & Conventions Bundaran Satelit Surabaya. The research method used is descriptive qualitative, with data collection techniques using observation, documentation, and interviews conducted with three informants consisting of Chef de Partie, Cassual Raguler from the Pastry section, and cold kitchen. The results of this study indicate that the application of FIFO and FEFO has been applied even though the implementation is less consistent. In addition, the management of Bin Cards, especially in terms of recording and updating data, is less consistent. In conclusion, Harris Hotel & Conventions Bundaran Satelit Surabaya has carried out the operational reception of dry food ingredients quite well, but control is needed in the storage and distribution process of ingredients. In this study has several implications for operations at Harris Hotel & Conventions Bundaran Satelit Surabaya. With supervision of the storage and distribution process of food ingredients, it can ensure the quality of ingredients and more optimal operational efficiency, and in stock management it will help minimize the risk of damage to food ingredients.*

**Keywords:** *Operational, Receiving, Storage, Distribution, Dry Materials.*

**Abstrak.** Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui proses penerimaan, penyimpanan, dan pendistribusian bahan makanan kering di Harris Hotel & Conventions Bundaran Satelit Surabaya. Metode Penelitian yang digunakan adalah deskriptif kualitatif, dengan teknik pengumpulan data menggunakan observasi, dokumentasi, dan wawancara yang dilakukan dengan tiga informan yang terdiri dari *Chef de Partie*, *Cassual Raguler* dari *section Pastry*, dan *cold kitchen*. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa pada penerapan FIFO dan FEFO sudah diterapkan meski dalam pelaksanaannya kurang menerapkan metode tersebut. Selain itu pada pengelolaan Bin Card terutama dalam hal pencatatan dan pembaruan data kurang konsisten. Kesimpulannya, Harris Hotel & Conventions Bundaran Satelit Surabaya telah melaksanakan operasional penerimaan pada bahan makanan kering dengan cukup baik, namun diperlukan adanya kontrol pada proses penyimpanan dan pendistribusian bahan. Penelitian ini memiliki implikasi pada operasional di Harris Hotel & Conventions Bundaran Satelit Surabaya. Dengan adanya pengawasan pada proses penyimpanan dan pendistribusian bahan makanan bisa memastikan kualitas bahan dan efisiensi operasional yang lebih optimal, serta pada pengelolaan stok akan membantu meminimalisir resiko kerusakan pada bahan makanan.

**Kata Kunci:** Operasional, Penerimaan, Penyimpanan, Pendistribusian, Bahan Kering.

### 1. PENDAHULUAN

Pariwisata merupakan sektor yang potensial untuk dikembangkan sebagai salah satu sumber pendapatan daerah. Menurut Salah Wahab, 2003 dalam bukunya “*Tourism management*” Pariwisata adalah salah satu jenis *industry* baru yang mampu menghasilkan pertumbuhan ekonomi yang cepat dalam penyediaan lapangan kerja, standar hidup serta menstimulasi sektor- sektor produktivitas lainnya. Industri Pariwisata merupakan sumber pajak dan pendapatan, bahkan sektor pariwisata selalu masuk dalam tiga besar penyumbang terbesar devisa untuk negara Indonesia hal ini terbukti dalam penelitian milik Fairuuz, 2022 tentang

Peranan Jumlah Wisatawan Asing, Nilai Tukar, dan PMDN dalam sektor Pariwisata terhadap Pendapatan Devisa Pariwisata Indonesia. Permintaan pariwisata dari tahun ke tahun yang terus meningkat mempengaruhi penawaran dari segi akomodasi seperti hotel dan *resort*. Peranan Hotel dalam industri Pariwisata sangat penting, hotel sebagai sarana akomodasi umum sangat membantu para wisatawan yang sedang berkunjung untuk berwisata dengan jasa penginapan yang disediakan oleh hotel. Hotel termasuk sarana pokok kepariwisataan (*main tourism superstructures*) yang berarti hidup dan kehidupannya banyak tergantung pada jumlah wisatawan yang datang. Bila kita umpamakan industri pariwisata itu sebagai suatu bangunan, maka sektor perhotelan merupakan tiangnya.

Menurut Lawson, 1976 dalam bukunya "*Hotels, Motels, and Condominiums: Design, Planning, and Maintenance*" Hotel adalah sarana tempat tinggal umum untuk wisatawan dengan memberikan pelayanan jasa kamar, penyedia makanan dan minuman serta akomodasi dengan syarat pembayaran. Namun seiring perkembangan zaman fungsi hotel tidak hanya sebagai tempat menginap saja, akan tetapi sekarang ini fungsi hotel juga sebagai tempat melakukan pertemuan bisnis, seminar, tempat berlangsungnya pesta pernikahan (resepsi), lokakarya, musyawarah nasional dan kegiatan lainnya. Hotel dijadikan sebagai tempat melakukan berbagai kegiatan yang dilaksanakan oleh tamu. Harris Hotel & Conventions Bundaran Satelit Surabaya dinaungi oleh Ascott, saat ini Harris Hotel telah memiliki 23 Hotel yang tersebar di beberapa kota besar di Indonesia. Harris Hotel & Conventions Bundaran satelit Surabaya adalah hotel berbintang 4 yang memiliki konsep *Stay Bright* yang memiliki arti "Penerapan konsep baru ini dikarenakan Surabaya adalah kota kedua terbesar, Dimana para pebisnis datang bukan sekedar menginap namun juga berwisata. Dengan lokasi yang strategis dan fasilitas yang lengkap, kami yakin hotel ini bisa menjadi rumah kedua setiap pebisnis bertandang ke Surabaya" Ujar Virginie Tutin Sandstrom, 2019. Harris Hotel & Conventions Bundaran Satelit Surabaya memiliki *Departement Food and Beverage* yang dapat menunjang kesuksesan sebuah hotel. Setelah dilakukan penelitian di Harris Hotel & Convention Bundaran Satelit Surabaya diperoleh data persediaan makanan *Breakfast* rata-rata perhari 300 pax, dan dalam seminggu terdapat *Lunch dan Dinner* yang perharinya 100 – 200 an pax. Di setiap hari Sabtu di Harris Hotel & Conventions Bundaran Satelit Surabaya juga terdapat *BBQ* kisaran booking 100 an pax. Dan juga untuk *event* seminar berkisar antara 200 an pax, *Event Wedding* berkisar antara 500 pax - 800 pax.

Keberhasilan melakukan persediaan makanan tidak lepas dari beberapa faktor yaitu dari SDM, Peralatan, Sanitasi Hygine serta proses pemesanan, penerimaan bahan makanan datang dari *supplier*, sampai di hotel dan dilakukan penyimpanan dan proses pendistribusian bahan

makanan ketika akan diolah menjadi makanan yang akan disajikan kepada tamu. Tidak banyak orang yang memahami bahwa proses penerimaan barang yang baik menentukan kualitas produk. Semakin tinggi kemampuan dalam proses penerimaan, maka kualitas produk yang didapatkan akan semakin baik sehingga hasil produksi yang ditawarkan pada pelanggan baik dari sisi harga, kuantitas maupun kualitas dapat memenuhi kepuasan dari tamu yang datang. Namun proses penerimaan yang baik juga harus didukung dengan penyimpanan yang baik, karena dua hal ini sangat berkaitan untuk menjaga kualitas produk.

Usaha yang mungkin dapat ditempuh oleh Perusahaan adalah dengan mengontrol proses pengadaan bahan atau pemesanan bahan terlebih dahulu, proses pengadaan bahan . Proses penerimaan bahan dimulai dari identifikasi kebutuhan bahan berdasarkan menu yang ditawarkan, hingga pemesanan bahan kepada *supplier*. Pemesanan penerimaan bahan makanan dari *supplier*. Seperti lebih teliti dalam menerima bahan yang baru datang, lebih cermat dalam memilih atau menentukan *supplier* dalam sisi harga dan kualitas. Mengendalikan proses penyimpanan pada store, seperti mengurangi kerusakan pada barang, memperhatikan tata lokasi penyimpanan, pengaturan suhu, pengaturan dan penempatan produk, penanggalan dan pencantuman harga produk, pencatatan, dan keamanan. Proses penerimaan dan penyimpanan pada store perlu diperhatikan manajemen, untuk mencegah terjadinya kesalahan yang mengakibatkan pada kerugian pengolahan.

Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 715/Menkes/SK/V/2003 tentang Prasyarat Kesehatan Jasa Boga menyatakan bahwa salah satu prinsip dan sanitasi makanan yaitu penyimpanan bahan makanan. Penyimpanan bahan makanan diindustri perhotelan dilengkapi dengan fasilitas yang memadai, agar bahan makanan dalam keadaan baik dari penerimaan hingga berada ditangan customer. Petugas harus mengetahui penyimpanan bahan makanan adalah proses mengatur, mengawetkan, menyimpan kuantitas/kualitas dan keamanan bahan makanan kering di gudang bahan makanan kering dan dingin/beku. Terdapat beberapa syarat penyimpanan bahan makanan kering dan bahan makanan segar, yaitu ketersediaan fasilitas ruang penyimpanan bahan makanan sesuai dengan peraturan ketersediaan kartu stok bahan makanan/buku catatan keluar masuknya bahan makanan (Sumra, 2021).

Penyaluran bahan makanan adalah tata cara mendistribusikan bahan makanan berdasarkan permintaan harian . Tujuan dari pada penyaluran bahan makanan adalah tersedianya bahan makanan yang siap pake dengan kualitas dan kuantitas yang tepat sesuai dengan pesanan. Untuk melaksanakan kegiatan penyaluran bahan makanan atau pendistribusian ada beberapa syarat yang harus diperhatikan yaitu adanya bon permintaan

barang bahan makananan dan tersedianya kartu stok atau buku catatan keluar masuknya bahan makanan (Moehyi, 1992).

Bahan makanan kering merupakan bahan makanan yang memiliki kadar air yang rendah sehingga bersifat lebih tahan lama dibanding bahan makananan lainnya. Bahan makanan kering termasuk bahan makanan yang memiliki potensi disimpan pada ruang penyimpanan yang ideal dan sesuai dengan standar mulai dari letak ruangan, serta suhu dan kelembaban ruangan agar bahan makanan dapat terhindar dari kerusakanan.

Bahan makanan kering seperti beras, gula, tepung, rempah- rempah merupakan komponen utama dalam berbagai hidangan dan produk makanan yang sering digunakan di dalam produk makanan apapun mulai dari appetizer, main course, dan dessert. Sehingga penelitian bahan makanan kering dipilih untuk menjadi objek penelitian, penelitian ini diperlukan untuk memahami lebih dalam tentang berbagai aspek yang berkaitan dengan bahan makanan kering seperti proses penerimaan bahan kering, proses penyimpanan, dan juga proses pendistribusian bahan. Karena dengan memperhatikan semua proses diatas hotel dapat meningkatkan efisiensi operasional, mengurangi pemborosan apabila kurang adanya control, dan memastikan kepuasan tamu yang konsisten dalam pengalaman kuliner mereka.

## 2. KAJIAN PUSTAKA

### Pengertian Operasional

Nasution (2020), mendefinisikan operasional dapur di hotel sebagai serangkaian kegiatan yang melibatkan pengelolaan bahan makanan, staff dapur, serta teknologi untuk menghasilkan produk makanan yang sesuai dengan kebutuhan tamu hotel. Putra (2020), menjelaskan bahwa operasional dapur hotel mencakup pengelolaan mulai dari perencanaan menu, pengadaan bahan makanan, hingga pengendalian biaya dan kualitas makanan yang disajikan. Dewi (2020), menyatakan Operasional di dapur hotel melibatkan pengaturan kerja yang efektif untuk menghindari keterlambatan dalam penyajian makanan. Santoso (2020), menyatakan bahwa operasioanal dapur hotel adalah proses yang mencakup seluruh tahap mulai dari pengadaan bahan baku hingga distribusi makanan kepada pelanggan.

### Fungsi Operasional

Nasution (2020) mendefinisikan fungsi Operasional sebagai seluruh rangkaian aktivitas yang bertujuan untuk mengubah input menjadi *output* yang bernilai, baik berupa barang maupun jasa. Putra (2021) menyatakan bahwa fungsi operasional mencakup manajemen proses produksi, distribusi, dan pengendalian kualitas. Ia menambahkan bahwa fungsi operasional

harus direncanakan dengan baik, meliputi aspek penjadwalan produksi, pengendalian bahan baku, dan pemanfaatan teknologi. Menurut Dewi (2021), Fungsi Operasional juga berperan dalam pengelolaan sumber daya manusia dan sistem kerja.

### **Pengertian Penerimaan**

Depkes (2009), Penerimaan bahan makanan merupakan suatu kegiatan yang meliputi pemeriksaan/penelitian, pencatatan dan pelaporan tentang macam, kualitas dan kuantitas bahan makanan yang diterima sesuai dengan pesanan serta spesifikasi yang telah ditetapkan dalam perjanjian jual beli. Langkah penerimaan bahan makanan harus disesuaikan dengan sistem pembelian yang dilakukan, apakah melalui tender atau sistem pembelian lainnya. Menurut Heizer dan Render (2015), Penerimaan adalah bagian dari proses pengadaan yang melibatkan penerimaan barang atau jasa dari pemasok, yang kemudian diperiksa sesuai dengan spesifikasi yang telah ditentukan. Ball et al (2014), Ball dan rekan- rekannya melihat penerimaan dalam konteks industry jasa, termasuk perhotelan. Mereka mendefinisikan penerimaan sebagai tahap krusial dalam manajemen operasional yang melibatkan inspeksi awal untuk menjamin bahwa barang yang diterima sesuai dengan standar hotel atau restoran. Proses ini tidak hanya mencakup barang fisik tetapi juga dokumentasi dan keamanan barang.

### **Prinsip Penerimaan Bahan Makanan**

Foskett dan Paskins (2011), menekankan bahwa salah satu prinsip utama dalam penerimaan bahan makanan adalah memastikan bahan diterima dalam kondisi segar, tidak rusak, dan dalam jumlah yang sesuai dengan pesanan. Davis et al (2017), mengungkapkan bahwa prinsip utama dalam penerimaan bahan makanan adalah kesesuaian antara pesanan dan barang yang diterima. Cousins et al (2011), mengidentifikasi beberapa prinsip penerimaan bahan makanan yang mencakup: verifikasi dokumen (faktur, surat jalan), pemeriksaan fisik bahan (warna, tekstur, bau), pengecekan kemasan, dan pengukuran suhu untuk bahan makanan yang membutuhkan pendinginan. Mereka juga menekankan pentingnya segera memisahkan bahan makanan yang diterima dengan barang lama untuk menghindari campur aduk dan memastikan sistem penyimpanan yang tepat.

### **Pengertian Penyimpanan Bahan Makanan**

Foskett dan Paskins (2011), mendefinisikan penyimpanan bahan makanan sebagai proses pengelolaan bahan makanan dalam lingkungan yang dikontrol untuk menjaga kesegaran dan kualitasnya. West (2007), Penyimpanan yang tepat dari makanan yaitu segera setelah bahan

makanan diterima dan diperiksa merupakan faktor penting dalam pencegahan dan pengendalian kerusakan kualitas dari bahan makanan tersebut. Menurut Bartono dan Ruffino (2005 : 108), penyimpanan bahan makanan adalah suatu tata cara menata, menyimpan, memelihara bahan pangan kering dan basah, baik kualitas maupun kuantitas di gudang bahan makanan kering dan basah.

### **Prinsip Penyimpanan Makanan**

Depkes (2009), Fungsi dari penyimpanan bahan makanan adalah menyelenggarakan pengurusan bahan makanan agar setiap waktu diperlukan dapat melayani dengan tepat, cepat dan aman digunakan dengan cara yang efisien. Sesuai dengan jenis barang dalam suatu proses industri, terdapat empat jenis gudang yaitu gudang operasional, gudang perlengkapan, gudang barang jadi dan gudang musiman. Foskett dan Paskins (2011), mengidentifikasikan prinsip-prinsip penting dalam penyimpanan bahan makanan sebagai berikut: 1. Kontrol Suhu: menjaga suhu penyimpanan yang sesuai dengan jenis bahan makanan. Misalnya, bahan mudah rusak seperti daging dan susu harus disimpan di suhu dingin (2-4° C), Sementara bahan kering dapat disimpan di suhu ruangan 2. Pengendalian kelembapan: mengelola area penyimpanan untuk mencegah pertumbuhan bakteri dan jamur. Kelembapan yang terlalu tinggi dapat menyebabkan kerusakan bahan makanan 3. Ventilasi yang baik: memastikan sirkulasi udara yang memadai untuk mencegah penumpukan kelembapan dan memastikan suhu yang konsisten.

### **Cara Penyimpanan Bahan Makanan Kering**

Elvita I (2024), Bahan makanan kering harus disimpan dalam keadaan kering dengan penerangan yang cukup dan mudah dijangkau, hal ini dapat mempermudah dan mempercepat pekerjaan. Syarat penyimpanan bahan makanan kering menurut Kemenkes (2013), yaitu: 1. Bahan makanan harus ditempatkan secara teratur menurut macam golongan ataupun urutan pemakaian bahan makanan 2. Menggunakan bahan makanan yang diterima terlebih dahulu FIFO. Untuk mengetahui bahan makanan yang diterima terlebih dahulu maka bahan makanan diberi tanggal penerimaan 3. Pemasukan dan pengeluaran bahan makanan serta berbagai pembukuan di bagian penyimpanan bahan makanan kering, seperti kartu stok bahan makanan harus segera diisi tanpa ditunda, letakkan pada tempatnya, diperiksa dan diteliti secara kontinyu 4. Kartu atau buku penerimaan, stok dan pengeluaran bahan makanan, harus segera diisi dan diletakkan pada tempatnya 5. Gudang dibuka pada waktu yang ditentukan 6. Semua bahan makanan ditempatkan dalam tempat tertutup, terbungkus rapat dan tidak berlubang. Diletakkan diatas rak bertingkat yang cukup kuat dan tidak menempel dinding 7. Pintu harus terkunci pada

saat tidak ada kegiatan serta dibuka pada waktu- waktu yang ditentukan. Pegawai yang keluar masuk Gudang juga hanya pegawai yang ditentukan 8. Suhu ruangan harus kering yaitu berkisar antara 19 – 21 ° C 9. Pembersihan ruangan secara periodik 2 kali seminggu 10. Penyemprotan ruangan dengan *insektisida* sebaiknya dilakukan secara *periodic* dengan mempertimbangkan keadaan ruangan 11. Semua lubang yang ada di Gudang harus berkasa, serta bila terjadi kerusakan oleh Binatang pengerat, harus segera diperbaiki.

### **Pengertian Distribusi**

Menurut Kotler (2016) dalam buku mereka yang berjudul Marketing Management menyebutkan bahwa distribusi adalah proses penyampaian produk dari produsen kepada konsumen akhir melalui berbagai saluran distribusi. Heskett et al (2014), distribusi bahan didefinisikan sebagai bagian dari sistem *logistic* yang mencakup semua aktivitas yang diperlukan untuk menggerakkan bahan dari tempat produksi ke titik konsumen. Menurut Mankiw (2018), menguraikan distribusi bahan sebagai proses yang melibatkan penyampaian produk dari produsen ke konsumen melalui perantara.

### **Pengertian Bahan Kering**

Bahan makanan kering adalah bahan makanan yang memiliki *Aw (Water activity)* yang sangat rendah berkisar 0,065, *Aw (Water activity)* merupakan ukuran status energi air dalam suatu sistem. Hal ini didefinisikan sebagai tekanan uap dari cairan yang dibagi dengan air murni pada suhu yang sama, karena itu air suling murni memiliki *Aw (Water activity)* tepat satu. Bakteri dan khamir sudah tidak dapat tumbuh pada *Aw (Water activity)* 0,065 kecuali beberapa jenis kapang yang pertumbuhannya hanya membutuhkan kadar air yang sangat rendah. Jenis bahan makanan kering seperti tepung-tepungan, kacang- kacangan, mie, beras, bumbu kering, rempah-rempah, gula pasir, garam, aneka pasta dan beberapa penyedap rasa (Bakri, 2018). Bahan makanan kering yaitu bahan kelontong seperti beras, gula, minyak, bumbu kering, kopi, sphagetti dan tidak harus disimpan dengan suhu dingin, cukup dengan hawa (suhu) sejuk. Berdasarkan tingkat kesiapannya untuk diolah, bahan dikategorikan menjadi tiga tingkatan. Yaitu bahan mentah yang masih harus disiangi dan diolah. Barang setengah jadi dan siap masak. Barang jadi yang tinggal disajikan, Bartono (2005)

## Jenis Bahan Makanan Kering

Menurut Octarina, 2022 Jenis-jenis bahan makanan kering, adalah: Bumbu-bumbuan kering dan rempah-rempah (Bawang merah dan bawang putih) Bumbu dan rempah adalah tanaman aromatic yang digunakan untuk bahan masakan yang berfungsi sebagai penyedap dan pembangkit selera makan. Bumbu dan rempah dapat dikelompokkan menjadi beberapa kelompok. Bumbu kering bumbu yang mengalami proses pengeringan, sehingga bumbu-bumbu dapat tahan lama dan awet. Bumbu kering lebih ringan dan ringkas sehingga lebih mudah dalam pengemasan dan pengangkutan serta pendistribusian. Lalu, rempah-rempah biasanya dalam bentuk kering dan digunakan sebagai ramuan bumbu pada pengolahan makanan. Bumbu dan rempah dapat digolongkan sebagai berikut yang biasa digunakan yaitu bawang merah dan bawang putih. Penyimpanan pada bumbu-bumbu dimasukkan dalam *field* dan tidak dicampur dengan bahan makanan lainnya (Anisakoh, 2020).

### 3. METODE PENELITIAN

#### Jenis Penelitian

Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode deskriptif kualitatif (Sugiyono, 2013). Penelitian ini dilakukan dengan menggunakan deskriptif kualitatif yakni pendekatan yang berusaha menjelaskan realita sosial yang ingin diteliti secara mendalam. Penelitian deskriptif merupakan strategi penelitian dimana di dalamnya peneliti menyelidiki kejadian, fenomena kehidupan individu-individu dan meminta seorang atau sekelompok individu untuk menceritakan kehidupan mereka.

Dalam penelitian ini membahas tentang “Penyelenggaraan Operasional Penerimaan, Penyimpanan, dan Pendistribusian Bahan Makanan Kering di Harris Hotel & Conventions Bundaran Satelit Surabaya ". Dalam penelitian ini dilakukan di Harris Hotel & Conventions Bundaran Satelit Surabaya. Penelitian ini bertujuan mengetahui Operasional penerimaan, penyimpanan, dan distribusi bahan makanan kering di Harris Hotel & Conventions Bundaran Satelit Surabaya.

#### Waktu dan Tempat Penelitian

Berikut waktu dan tempat yang dilakukan penulis dalam melaksanakan penelitian:

1) Tempat Penelitian:

Pelaksanaan penelitian dilakukan di Harris Hotel & Conventions Bundaran Satelit Surabaya yang merupakan Hotel Bintang 4 yang berlokasi di Jl. Mayjend HR. Muhammad No. 2A, Putat Gede, Kec. Sukomanunggal, Surabaya.



2) Waktu Penelitian:

Penelitian tentang Penyelenggaraan Operasional Penerimaan, Penyimpanan, dan Pendistribusian Bahan Makanan Kering di Harris Hotel & *Conventions* Bundaran Satelit Surabaya dilaksanakan selama 9 bulan yaitu terhitung mulai pada bulan Januari 2024 hingga bulan Oktober 2024.

### **Sumber Data**

1) Sumber Data Primer

Menurut Husein Umar (2013:42) data primer adalah Data primer merupakan data yang didapat dari sumber pertama baik dari individu atau perseorangan seperti hasil dari wawancara dilakukan oleh peneliti kepada informan.

2) Sumber Data Sekunder

Menurut Nur Indrianto dan Bambang Supomo (2013:143) Data sekunder adalah Data sekunder merupakan sumber data penelitian yang diperoleh peneliti secara tidak langsung melalui media perantara (diperoleh dan dicatat oleh pihak lain). Dalam penelitian ini diharapkan memperoleh data secara fisik berupa tabel atau gambar. Data sekunder adalah data yang berkaitan dengan masalah yang diteliti yaitu Penyelenggaraan Operasional Penerimaan, Penyimpanan, dan Pendistribusian Bahan Makanan Kering di Harris Hotel & *Conventions* Bundaran Satelit Surabaya.

## **4. HASIL DAN PEMBAHASAN**

### **Penerimaan Bahan Makanan Kering di *Dry Store* Harris Hotel & *Conventions* Bundaran Satelit Surabaya**

Penerimaan bahan makanan di *loading dock* merupakan tahap awal yang sangat penting dalam rantai distribusi bahan makanan. Proses ini tidak hanya mempengaruhi kualitas bahan makanan yang diterima tetapi juga efisiensi operasional seluruh sistem pengelolaan *inventories*. *Loading dock* berfungsi sebagai titik interaksi antara pemasok dan fasilitas penyimpanan, Dimana pemeriksaan, verifikasi, dan penerimaan bahan makanan dilakukan sebelum dipindahkan ke *store*. Pada pelaksanaannya belum terdapat prosedur khusus untuk proses penerimaan, oleh karena itu berikut adalah prosedur penerimaan menurut beberapa *staff*:

Dari hasil wawancara dapat disimpulkan bahwa pihak *receiving* akan mengidentifikasi dan memeriksa kualitas bahan makanan yang dikirim di Harris Hotel & *Conventions* Bundaran Satelit Surabaya sesuai dengan barang yang dipesan di *Purchase Order* dan sesuai dengan standar yang ditetapkan, apabila barang yang datang tidak memenuhi standar atau tidak sesuai

dengan yang dipesan oleh pihak kitchen *Receiving* akan mengembalikan bahan makanan tersebut ke *supplier*. Setelah semua bahan tidak ada masalah, *Receiving* akan membuat tanda terima. Hal ini didukung dengan hasil observasi yang dilakukan oleh peneliti bahwa, pada proses penerimaan bahan makanan khususnya bahan makanan kering di Harris Hotel & Conventions Bundaran Satelit sudah berjalan dengan lancar dan tidak menemukan suatu masalah. Hal ini selaras dengan penelitian yang dilakukan oleh Grossbauer, (2011). Dalam penelitiannya menjelaskan bahwa prinsip penerimaan bahan makanan dimulai dari memeriksa dan mencocokkan bahan makanan yang datang dengan daftar pemesanan, memeriksa spesifikasi bahan makanan, memutuskan bahan makanan diterima atau ditolak, membuat laporan penerimaan.

Dalam tercapainya suatu keberhasilan suatu kegiatan perlu ada suatu tim yang bertanggung jawab dalam proses ini. Selain bertugas dalam penerimaan bahan makanan dan memastikan bahan yang datang berkualitas, tugas lain dalam tim *Receiving* juga memastikan bahwa semua dokumen pendukung, seperti faktur dan surat jalan harus lengkap dan sesuai.

Dari wawancara yang dilakukan dengan 3 narasumber dapat disimpulkan bahwa yang bertanggung jawab dalam penerimaan bahan adalah *Receiving* dan tugas utama bagian *Receiving* di Harris Hotel & Conventions Bundaran Satelit Surabaya mencakup penerimaan barang yang tiba, pembuatan laporan penerimaan, memindahkan data ke *daily receiving sheet*, mendukung bagian *cost control* dengan menyediakan laporan. Dari hasil wawancara tersebut didukung juga dengan hasil observasi yang dilakukan peneliti dan dalam pelaksanaan penerimaan sudah berjalan dengan sesuai dengan prosedur yang ditetapkan, mulai dari penerimaan, pencatatan, hingga pada pelaporan kepada bagian terkait. Hal ini sudah sesuai dengan penelitian Henny Kustini (2017) yang menjelaskan bahwa, *Receiving* bertanggung jawab dalam menyiapkan kelengkapan administrasi yang diperlukan, seperti *Purchase Request*, *Purchase Order*, atau *Market List*, hingga pembuatan laporan penerimaan barang (*Receiving Report*) yang dipertanggungjawabkan kepada bagian *cost control*. Hal ini menunjukkan adanya sinergi antara bagian *Receiving* dan *Purchasing* dalam memastikan penerimaan barang yang efisien dan terdokumentasi dengan baik.

Tugas *Receiving* adalah memastikan bahwa setiap bahan yang diterima sesuai dengan standar kualitas yang telah ditetapkan. Mulai dari memeriksa kondisi fisik bahan makanan mulai dari kemasan, kebersihan, serta tanggal *expired*, hingga memastikan jumlah dan jenis sesuai dengan pesanan. Tugas lain yang harus dilakukan juga harus memastikan bahwa bahan tersebut memenuhi kriteria mutu, seperti kesegaran, kualitas gizi, serta keamanannya, sebelum bahan disimpan atau didistribusikan ke bagian produksi.

Dari hasil wawancara yang dilakukan dengan tiga narasumber dapat disimpulkan bahwa standar yang harus dipenuhi saat penerimaan bahan makanan kering yaitu mencakup kondisi fisik kemasan yang harus utuh, bersih, dan bebas dari kerusakan, label produk yang jelas (memuat informasi seperti nama, merek, dan tanggal kedaluwarsa), serta memastikan bahwa bahan tidak mengalami perubahan fisik seperti menggumpal atau lembap. Selain itu, bahan yang diterima harus sesuai dengan pesanan dan memiliki masa kedaluwarsa yang masih lama. Dan hasil wawancara ini didukung dengan hasil observasi yang peneliti lakukan, yang menunjukkan bahwa proses penerimaan bahan makanan kering sudah berjalan sesuai dengan standar yang ditetapkan baik dari kondisi fisik, label maupun masa kedaluwarsa. Hal ini sejalan dengan penelitian Cousins et al (2011), di mana mereka menekankan pentingnya memverifikasi dokumen (seperti faktur dan surat jalan), memeriksa kondisi fisik bahan (warna, tekstur, bau), mengecek kemasan, serta mengukur suhu untuk bahan makanan yang membutuhkan pendinginan. Mereka juga menyoroti pentingnya memisahkan bahan makanan yang baru diterima dari barang lama untuk mencegah campuran dan memastikan penyimpanan yang tepat. Prinsip-prinsip ini relevan dalam menjaga kualitas dan keamanan bahan makanan yang diterima.

Setelah proses penerimaan bahan selesai dilakukan, Dimana seluruh bahan sudah diperiksa dengan teliti untuk memastikan bahan sudah memenuhi semua kriteria yang telah ditetapkan oleh pihak *Receiving* dari segi kualitas, kesesuaian jumlah, dan kondisi kemasan. Langkah selanjutnya adalah memindahkan bahan-bahan tersebut ke area penyimpanan yang sesuai. Proses ini dilakukan dengan menggunakan fasilitas yang telah tersedia untuk mendukung kelancaran *operasional receiving*. Oleh karena itu perlu informasi lebih lanjut mengenai fasilitas yang diperlukan dalam proses penerimaan bahan.

Dari hasil ketiga narasumber dapat disimpulkan bahwa fasilitas yang diperlukan dalam proses penerimaan bahan mencakup *loading dock* untuk *supplier*, timbangan yang akurat, rak bersusun agar bahan tidak diletakkan di lantai, *sink* dan cairan *XY 12* untuk mensterilkan bahan, troli L untuk memudahkan pemindahan, serta tempat sampah untuk menjaga kebersihan. Fasilitas ini mendukung kelancaran operasional dan memastikan bahan ditangani dengan baik. Dan hasil wawancara tersebut didukung dengan hasil observasi peneliti, yang menunjukkan bahwa fasilitas penerimaan bahan sudah tersedia dan berfungsi dengan baik, sesuai dengan standar yang ditetapkan. Fasilitas seperti *loading dock*, timbangan akurat, rak bersusun, *sink*, dan troli L telah ada dan digunakan dalam proses penerimaan bahan, sehingga mendukung kelancaran operasional. Hal ini sudah sesuai dengan penelitian Foskett dan Pankins (2011), yang mengidentifikasi beberapa elemen penting dalam fasilitas penerimaan bahan makanan.

Mereka menyebutkan bahwa area penerimaan harus memiliki cukup ruang untuk memeriksa barang dan memudahkan alur kerja, serta harus mudah diakses oleh kendaraan pengiriman. Fasilitas di Harris Hotel, seperti *loading dock* dan area penerimaan yang memadai, mendukung hal ini. Selain itu, peralatan inspeksi seperti timbangan yang akurat dan *sink* untuk mensterilkan bahan juga sesuai dengan rekomendasi peralatan inspeksi dari penelitian tersebut. Adanya rak bersusun dan ruang penyimpanan sementara di hotel juga sejalan dengan pentingnya menjaga kualitas bahan sebelum dipindahkan ke penyimpanan jangka panjang.

Setelah seluruh fasilitas penerimaan terpenuhi dengan baik dan semua prosedur dalam proses *receiving* berjalan lancar, Langkah yang dilakukan selanjutnya adalah memastikan bahwa bahan- bahan yang akan dibawa ke area penyimpanan tetap dalam kondisi aman dan terhindar dari segala bentuk kontaminasi. Hal ini menjadi prioritas utama karena bahan yang sudah lolos atau sudah diterima pada pemeriksaan harus dijaga kebersihannya. Mengingat bahwa bahan kering rentan terhadap debu dan kotoran. Oleh karena itu perlu informasi lebih lanjut mengenai apa yang perlu dilakukan dalam memastikan bahan kering ini terhindar dari kontaminasi.

Dari hasil wawancara yang peneliti lakukan dengan narasumber dapat disimpulkan bahwa untuk mencegah kontaminasi, bahan dalam kemasan plastik atau kardus harus dipindahkan ke kontainer atau *insert* yang bersih. Hal ini penting untuk menjaga kebersihan bahan dan mencegah debu serta kotoran masuk ke area penyimpanan. Dan dari hasil wawancara didukung dengan hasil observasi yang dilakukan peneliti menunjukkan bahwa langkah-langkah yang diambil untuk memastikan bahan kering terhindar dari kontaminasi sudah sesuai dengan prosedur yang ditetapkan. Bahan dalam kemasan plastik atau kardus telah dipindahkan ke kontainer atau insert yang bersih, sehingga menjaga kebersihan dan mencegah kontaminasi dari debu dan kotoran. Dan dari pernyataan diatas juga didukung dengan pernyataan *executive chef* pada saat *briefing* pada tanggal 23 Agustus 2023 memberikan kebijakan bahwa kardus atau plastik yang berasal dari *supplier* dilarang dibawa ke wilayah *store* untuk menghindari adanya kontaminasi. Hal ini selaras dengan penelitian Payne-Palacio dan Theis (2015), yang menekankan pentingnya menjaga kebersihan bahan makanan untuk mencegah kontaminasi dan memastikan bahan yang mudah rusak tiba dalam kondisi aman.

Dari proses penerimaan yang telah diteliti di Harris Hotel & Conventions Bundaran Satelit, dapat disimpulkan bahwa semua prosedur telah berjalan sesuai standar. Pihak *Receiving* memeriksa kualitas bahan dan memastikan kecocokan dengan *Purchase Order*. Fasilitas penerimaan seperti *loading dock*, timbangan, dan rak bersusun telah tersedia dan berfungsi

dengan baik. Dan pada pencegahan terhadap kontaminasi juga sudah sesuai dengan kebijakan yang ada.

Namun, ketika dibandingkan dengan penelitian Desniar (2018), terkait dengan proses penerimaan bahan makanan di Instalasi Gizi RSUD dr. M. Yunus Bengkulu, terdapat perbedaan yang cukup signifikan. Di RSUD, penerimaan bahan makanan berada di bawah tanggung jawab tim yang sudah ter-SK di dinas, namun terdapat masalah dalam pemenuhan spesifikasi bahan makanan, Dimana bahan yang diterima tidak selalu sesuai. Selain itu, peralatan penerimaan di RSUD juga tidak sesuai dengan standar.

### **Penyimpanan Bahan Makanan Kering di Harris Hotel & Conventions Bundaran Satelit Surabaya**

Setelah proses penerimaan selesai, Langkah berikutnya adalah proses penyimpanan bahan. pada tahap ini bahan- bahan yang telah diterima akan ditempatkan dalam ruang penyimpanan dengan memperhatikan pengaturan suhu, kelembapan, dan pencahayaan. Pada proses ini diperlukan penataan bahan yang efisien dan juga pemantauan. oleh karena itu diperlukan informasi lebih lanjut mengenai proses penyimpanan yang dilakukan di Harris.

Dari hasil wawancara yang dilakukan dapat ditarik Kesimpulan bahwa bahan disimpan dengan memperhatikan pengaturan suhu, kelembapan, dan pencahayaan, serta diterapkan metode FIFO (*First In, First Out*). Bahan yang mendekati masa *expired* dipisahkan dan ditempatkan di tempat yang mudah diakses, dan setiap perubahan dicatat dalam *Bin Card*. Hal ini memastikan penyimpanan yang efisien dan meminimalkan resiko pemborosan. Dan hal ini didukung dengan hasil observasi yang menunjukkan bahwa proses penyimpanan bahan di Harris Hotel & Conventions Bundaran Satelit sudah sesuai dengan prosedur. Hal ini sesuai dengan syarat penyimpanan bahan makanan kering menurut Kemenkes (2013), yang meliputi penataan bahan secara teratur, penggunaan metode FIFO, pembukuan yang akurat, dan pemeliharaan kebersihan serta keamanan gudang. Semua bahan ditempatkan di rak bertingkat dan ruangan dijaga pada suhu yang tepat, serta dibersihkan dan disemprot secara berkala untuk mencegah kontaminasi.

Dalam proses penyimpanan bahan makanan, penerapan metode yang tepat sangat penting untuk menjaga kualitas dan kesegaran produk yang disimpan. Salah satu metode umum yang digunakan adalah FIFO (*First In First Out*), yang berarti barang yang pertama kali masuk harus dikeluarkan atau digunakan terlebih dahulu. Penerapan metode ini dibutuhkan untuk memastikan bahan makanan tidak tertinggal terlalu lama di dalam ruang penyimpanan, sehingga dapat mengurangi resiko kerusakan bahan. Selain itu, dengan menggunakan metode

FIFO, alur distribusi bahan menjadi lebih teratur. Oleh karena itu, perlu dikaji lagi mengenai berjalannya penerapan FIFO di Harris Hotel & Conventions Bundaran Satelit.

Dari hasil wawancara ditarik kesimpulan bahwa, penerapan FIFO dan FEFO di Harris Hotel & Conventions Bundaran Satelit Surabaya sudah diterapkan dengan baik. Dengan menggunakan metode FIFO dan FEFO membantu menjaga kualitas bahan dengan memastikan barang yang pertama kali masuk dikeluarkan terlebih dahulu, sehingga mengurangi risiko kerusakan dan meminimalisir kehilangan stok. Meskipun metode ini umumnya diterapkan, ada situasi tertentu, seperti dalam keadaan genting, di mana bahan baru terkadang digunakan terlebih dahulu. Namun, secara keseluruhan, penerapan FIFO dan FEFO masih dijalankan dengan efektif untuk menjaga alur distribusi bahan yang teratur. Dan hasil wawancara tersebut didukung dengan hasil observasi yang menunjukkan bahwa penerapan FIFO dan FEFO sudah dilakukan dengan baik. Meskipun dalam situasi mendesak terkadang tidak menerapkan metode tersebut. Hal ini selaras dengan Kemenkes (2013) yang menyatakan bahwa, penyimpanan bahan makanan harus memperhatikan prinsip FIFO dan FEFO, serta memastikan tempat penyimpanan bebas dari kontaminasi. Penerapan metode ini di Harris Hotel & Conventions mendukung upaya menjaga kualitas dan keamanan bahan makanan sesuai dengan standar yang ditetapkan.

Setelah sistem FIFO sudah diterapkan untuk memastikan rotasi bahan makanan kering secara optimal, Langkah selanjutnya yang dilakukan adalah pengisian kartu stok atau disebut *Bin card*. *Bin card* merupakan alat yang digunakan untuk mencatat setiap perubahan stok secara rinci, mulai dari jumlah barang yang masuk hingga barang keluar dari store. Diperlukan informasi lebih lanjut mengenai prosedur pengisian *Bin Card* di Harris Hotel & Conventions Bundaran satelit.

Dari hasil wawancara yang dilakukan dapat diambil Kesimpulan bahwa pengisian *Bin Card* di Harris Hotel & Conventions Bundaran Satelit dilakukan dengan langkah-langkah yang jelas dan sistematis. Proses ini mencakup identifikasi bahan, pencatatan jumlah barang yang masuk dan keluar, serta pembaruan data secara rutin. *Chef de Partie, Cassual Raguler dari section Pastry*, dan *Cassual Raguler dari section Cold Kitchen* semua menyebutkan pentingnya memastikan *Bin Card* selalu diperbarui untuk menjaga akurasi stok. Dan didukung dengan hasil observasi menunjukkan bahwa Secara keseluruhan, prosedur pengisian *Bin Card* di hotel ini sudah dilakukan dengan baik dan sesuai dengan standar yang diperlukan. Hal ini sejalan dengan Kemenkes (2013) menjelaskan bahwa pengisian dan pembaruan kartu stok harus dilakukan tanpa ditunda.

Pengisian Bin card meskipun Langkah penting dalam pengelolaan persediaan bahan makanan kering, tentu tidak lepas dari berbagai tantangan yang dihadapi dalam operasional sehari-hari

Dari hasil wawancara yang diperoleh dapat ditarik Kesimpulan bahwa pengisian *Bin Card* di Harris Hotel & Conventions Bundaran Satelit menghadapi beberapa tantangan. Beberapa masalah yang sering ditemui meliputi *Bin Card* yang sering hilang karena berupa kertas, keterlambatan dalam pembaruan, serta kesulitan dalam menemukan dan mencatat bahan-bahan karena keterbatasan waktu. *Chef de Partie* dan staf dari *section Pastry* serta *Cold Kitchen* mengungkapkan bahwa kurangnya tempat penyimpanan yang tetap untuk *Bin Card* juga menjadi masalah. Hal ini menunjukkan perlunya perbaikan dalam sistem pencatatan dan penyimpanan *Bin Card* untuk meminimalkan kesalahan dan meningkatkan efisiensi. Hal ini didukung dengan hasil observasi yang menunjukkan bahwa meskipun terdapat tantangan dalam penggunaan *Bin Card*, proses pencatatan dan pembaruan data secara umum masih dilakukan dengan baik. Observasi mengungkapkan bahwa tim di Harris Hotel & Conventions Bundaran Satelit berusaha untuk mengatasi masalah dengan melakukan pencatatan yang teliti dan memastikan informasi terkini. Meskipun ada beberapa kendala terkait dengan format kertas dan penempatan, upaya yang dilakukan untuk menjaga akurasi stok dan pencatatan tetap konsisten, mencerminkan komitmen terhadap pengelolaan persediaan yang efektif.

Tantangan pengelolaan *Bin Card* dalam penyimpanan bahan makanan kering sering kali muncul akibat ketidakakuratan pencatatan dan pemantauan stok, yang bisa menyebabkan kesalahan dalam pengelolaan persediaan. Oleh karena itu, selain memastikan pencatatan yang teliti, penetapan suhu ruangan yang tepat menjadi faktor penting untuk menjaga kualitas bahan makanan. Suhu ruangan yang tidak sesuai, terutama dalam penyimpanan bahan kering, dapat menyebabkan kerusakan produk atau perkembangan jamur, sehingga penting untuk mempertahankan kondisi ruangan yang stabil dan terkontrol sesuai dengan standar penyimpanan. Berikut adalah hasil wawancara untuk mengetahui informasi lebih lanjut mengenai pengaturan suhu di *Dry Store* Harris Hotel & Conventions Bundaran Satelit Surabaya.

Dari hasil wawancara serta hasil observasi yang peneliti dapatkan dapat diambil Kesimpulan bahwa pada penyimpanan bahan makanan untuk menjaga kualitas bahan makanan melalui adalah dengan pengaturan suhu yang tepat di *Dry Store*. Suhu ruangan yang ditetapkan antara 10°C hingga 21°C sangat penting untuk mencegah kerusakan dan pertumbuhan jamur pada bahan kering. Tim *kitchen*, termasuk staff dan *trainee*, bertanggung jawab untuk memantau dan mengisi form suhu secara rutin. Hal ini didukung dengan hasil observasi bahwa

pada pada pengisian form suhu sudah berjalan dengan baik. Dan berikut sudah sejalan dengan Kemenkes (2013) yang menjelaskan Makanan dalam kemasan tertutup disimpan pada suhu kurang lebih 10°C dan juga diperkuat dengan tabel yang tercantum pada tabel 1. Permenkes No. 78 Tahun 2013.

Dapat disimpulkan bahwa proses penyimpanan bahan makanan kering di Harris Hotel & Conventions Bundaran Satelit telah berjalan sesuai dengan prosedur dan standar yang diperlukan, termasuk penerapan metode FIFO dan FEFO, serta pengaturan suhu ruangan antara 10°C hingga 21°C yang sudah cukup baik. Namun, masih terdapat kekurangan dalam pengisian *Bin Card*.

Ketika dibandingkan dengan penelitian Illianawati (2018), tentang penyimpanan bahan makanan di Instalasi Gizi RSKJ Bengkulu, terlihat bahwa ruang penyimpanan memiliki beberapa masalah antara lain tidak adanya ventilasi udara, ketidaksesuaian penyimpanan beras yang hanya dialasi papan tanpa jarak dari lantai dan dinding, serta tidak adanya peralatan yang memadai. Hal ini menunjukkan bahwa proses penyimpanan di RSKJ perlu dilakukan perbaikan agar sesuai dengan standar penyimpanan yang baik.

Selain itu, penelitian Desmaniar (2018), mengenai penyimpanan bahan makanan di Instalasi Gizi RSUD dr. M. Yunus Bengkulu juga menunjukkan sejumlah masalah, seperti pencatatan kartu stok yang tidak optimal, penyimpanan bahan yang tidak sesuai dengan jenisnya, rak yang terlalu dekat dengan dinding, serta kurangnya pengecekan suhu secara berkala. Ruang penyimpanan yang terlalu kecil dan peralatan yang belum sesuai dengan standar.

Dengan demikian, dari ketiga penelitian diatas. Proses penyimpanan di Harris Hotel & Conventions Bundaran Satelit Surabaya tampak lebih mendukung standar penyimpanan yang baik dibandingkan dengan RSKJ Bengkulu dan RSUD dr. M. Yunus. Meskipun masih ada kekurangan dalam pengisian *Bin Card*, secara keseluruhan sistem penyimpanan di Harris Hotel & Conventions Bundaran Satelit Surabaya lebih teratur dan dilengkapi dengan pengaturan suhu yang tepat, sedangkan di RSKJ dan RSUD masih perlu banyak perbaikan dalam hal ventilasi, peralatan, dan Pencatatan stok.

## **Pendistribusian bahan makanan kering di Harris Hotel & Conventions Bundaran Satelit Surabaya**

Proses pendistribusian bahan di hotel merupakan salah satu tahapan yang penting, karena memastikan kelancaran penyediaan bahan makanan yang berkualitas untuk menunjang layanan kepada tamu. Tahapan ini dimulai dari penerimaan bahan yang harus diperiksa secara ketat



baik dari segi kualitas maupun kuantitas, sesuai dengan pesanan yang telah dilakukan sebelumnya. Setelah bahan diterima, tim penyimpanan harus memastikan bahwa bahan-bahan tersebut disimpan dalam kondisi yang tepat, baik dari segi suhu, kelembapan, maupun penataan yang sesuai dengan jenis dan karakteristiknya. Ketika tiba waktunya untuk digunakan, bahan-bahan ini harus didistribusikan secara efisien ke berbagai bagian dapur, sesuai dengan kebutuhan operasional harian. Proses ini membutuhkan koordinasi yang baik antara tim penyimpanan dan staff dapur, agar distribusi berjalan lancar tanpa mengganggu operasional.

Dari hasil wawancara dapat disimpulkan bahwa pada proses pendistribusian dilakukan dengan teliti dimulai dengan identifikasi bahan dengan bantuan BEO (*Banquet Event Order*), memperhatikan kebersihan, kualitas, dan penerapan FIFO. Ditambahkan dengan hasil observasi yang menjelaskan bahwa pada pendistribusian bahan makanan kering sudah berjalan dengan baik. Meskipun dalam situasi yang mendesak penerapan FIFO di *Dry Store* kurang diperhatikan. Hal ini selaras dengan penelitian Christopher (2016), yang menjelaskan bahwa distribusi bahan dari tempat penyimpanan ke lokasi produksi melibatkan beberapa tahap kritis. Tahapan ini termasuk penerimaan bahan, pemeriksaan kualitas, dan pengiriman ke lokasi produksi, yang penting untuk memastikan kualitas dan kesesuaian bahan yang digunakan.

Proses pendistribusian bahan di hotel memegang peranan penting untuk memastikan kelancaran operasional dapur. Dalam tahap ini, bahan-bahan yang telah disimpan didistribusikan sesuai kebutuhan tiap *section*. Pada saat pendistribusian, pemilihan bahan harus diperhatikan dengan seksama, termasuk memastikan kualitas, tanggal kedaluwarsa, serta kecocokan bahan dengan menu yang akan disajikan, guna menjaga standar produk yang akan dihasilkan.

Dari hasil wawancara dapat disimpulkan bahwa, pemilihan dan penggunaan bahan di Harris Hotel & *Conventions* Bundaran Satelit dilakukan dengan cermat. *Chef de Partie* menekankan pentingnya menggunakan bahan yang sudah lama namun dalam kondisi baik, sementara bahan yang tidak layak harus dibuang. *Cassual Raguler* dari *section Pastry* dan *Cold Kitchen* juga menekankan perlunya memastikan bahan dalam kondisi baik dan bersih, serta menerapkan metode FIFO untuk bahan yang mendekati expired. Keseluruhan, fokus utama adalah pada kualitas bahan dan kepatuhan terhadap prosedur FIFO untuk menjaga efisiensi dan keamanan dalam penggunaan bahan makanan. Dari hasil observasi, tampak bahwa pemilihan dan penggunaan bahan di Harris Hotel & *Conventions* Bundaran Satelit berjalan sesuai dengan prosedur yang ditetapkan. Hal ini sesuai dengan penjelasan Bowersox, Closs, dan Cooper (2013), yang menjelaskan bahwa distribusi dari fasilitas penyimpanan ke tempat produksi

harus melibatkan perencanaan logistik yang baik, pengaturan jadwal, dan pemilihan metode transportasi yang sesuai untuk menjaga kualitas bahan.

Dalam proses pendistribusian bahan makanan di Harris Hotel & Conventions Bundaran Satelit dilakukan dengan baik dimulai dari identifikasi bahan, kebersihan, dan penerapan FIFO. Meskipun dalam situasi mendesak FIFO kadang kurang diperhatikan.

Jika dibandingkan dengan penelitian Gita Suci Sakul Bahar (2018) mengenai pendistribusian. Secara keseluruhan, meskipun sistem distribusi di kedua tempat berjalan sesuai dengan standar yang berlaku, tetapi di Harris Hotel & Conventions Bundaran Satelit, tantangan muncul pada penerapan FIFO dalam situasi mendesak, sementara di Rumah Sakit Bahteramas, distribusi lebih terstruktur dengan sistem yang lebih formal dan detail karena melibatkan kesehatan pasien. Dengan demikian, meskipun keduanya mendukung standar pendistribusian yang baik, tetapi fokus dari masing-masing tempat berbeda. Harris Hotel & Conventions Bundaran Satelit lebih berfokus pada kebersihan dan identifikasi bahan, sedangkan di Rumah Sakit Bahteramas lebih memperhatikan aspek administrative dan jadwal distribusi. Keduanya dapat dikatakan mendukung dalam konteks kepatuhan terhadap prosedur distribusi, tetapi dengan perbedaan tantangan dan lingkungan.

## 5. KESIMPULAN DAN SARAN

### Kesimpulan

- 1) Dari proses penerimaan yang telah diteliti di Harris Hotel & Conventions Bundaran Satelit, dapat disimpulkan bahwa semua prosedur telah berjalan sesuai standar. Pihak *Receiving* memeriksa kualitas bahan dan memastikan kecocokan dengan *Purchase Order*. Fasilitas penerimaan seperti *loading dock*, timbangan, dan rak bersusun telah tersedia dan berfungsi dengan baik. Dan pada pencegahan terhadap kontaminasi juga sudah sesuai dengan kebijakan yang ada.
- 2) Proses penyimpanan bahan makanan kering di Harris Hotel & Conventions Bundaran Satelit telah berjalan sesuai dengan prosedur dan standar yang diperlukan, termasuk penerapan metode FIFO dan FEFO, serta pengaturan suhu ruangan antara 10°C hingga 21°C yang sudah cukup baik. Namun, masih terdapat kekurangan dalam pengisian *Bin Card*.
- 3) Proses pendistribusian bahan makanan di Harris Hotel & Conventions Bundaran Satelit dilakukan dengan baik dimulai dari identifikasi bahan, kebersihan. Meskipun dalam situasi mendesak FIFO kadang kurang diperhatikan.

## Saran

- 1) Penerimaan: Meskipun proses penerimaan sudah berjalan sesuai standar, disarankan untuk melakukan pelatihan berkala bagi tim Receiving untuk memastikan pemahaman yang konsisten terhadap prosedur dan kebijakan, serta memperhatikan potensi peningkatan efisiensi dalam pemeriksaan kualitas dan kecocokan dengan Purchase Order.
- 2) Penyimpanan: Agar proses penyimpanan semakin optimal, perlu dilakukan perbaikan dalam pengisian Bin Card dengan cara menetapkan sistem pelaporan yang lebih ketat dan teratur. Pelatihan tambahan atau penambahan perangkat lunak manajemen inventaris bisa dipertimbangkan untuk meningkatkan akurasi dan efisiensi pencatatan.
- 3) Pendistribusian: Untuk memastikan penerapan FIFO yang konsisten, disarankan untuk membuat pedoman lebih rinci terkait prioritas penggunaan bahan dalam situasi mendesak dan menyediakan pelatihan bagi staf tentang pentingnya penerapan FIFO. Peninjauan berkala terhadap prosedur pendistribusian juga dapat membantu menjaga standar kualitas yang tinggi.

## REFERENSI

- Anisakoh, A. (2020). *Gambaran Penyimpanan Bahan Makanan Kering di Instalasi Gizi Rumah Sakit PKU Muhammadiyah Gamping Sleman* (Karya Tulis Ilmiah Diploma III, Jurusan Gizi). Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.
- Bahar, G. S. S. (2018). *Gambaran Manajemen Pendistribusian Makanan di Rumah Sakit Umum Bahteramas Provinsi Sulawesi Tenggara*. Politeknik Kesehatan Kendari.
- Ball, S., Jones, P., Kirk, D., & Lockwood, A. (2014). *Hospitality Operations: A System Approach*. Routledge.
- Bartono, & Ruffino. (2005). *Food Product Management*. Yogyakarta: Andi.
- Davis, B., Lockwood, A., Alcott, P., & Pantelidis, I. (2017). *Food and Beverage Management*. Routledge.
- Departemen Kesehatan Republik Indonesia. (2007). *Seri Perencanaan Pedoman Teknis Sarana dan Prasarana Rumah Sakit Kelas*. Jakarta: Direktorat Jenderal Bina Pelayanan Medik, Departemen Kesehatan Republik Indonesia.
- Depkes RI. (2009). *Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit*. Jakarta: Departemen Kesehatan Republik Indonesia.
- Desmaniar. (2018). *Kajian Penerimaan dan Penyimpanan Bahan Makanan di Instalasi Gizi RSUD dr. M. Yunus Bengkulu* (Karya Tulis Ilmiah Diploma III). Poltekkes Kemenkes Bengkulu.

- Dewi, M. (2020). *Manajemen Operasional Dapur Hotel: Teknologi dan Efisiensi*. Yogyakarta: Pustaka Pelajar.
- Dewi, M. (2021). *Efisiensi Operasional dan Pengelolaan Risiko dalam Produksi*. Jakarta: Gramedia.
- Dewi, M. (2021). *Manajemen Sumber Daya dan Efisiensi Operasional*. Yogyakarta: Pustaka Pelajar.
- Elvita, & Fathurrahman, M. (2024). *Prosedur Penyimpanan Bahan Makanan Terhadap Kualitas Makanan di Hotel Dafam Fortuna Malioboro Yogyakarta*. *Jurnal Nusantara (Jurnal Ilmiah Pariwisata dan Perhotelan)*.
- Heizer, J., & Render, B. (2015). *Operations Management: Sustainability and Supply Chain Management* (11th ed.). Pearson.
- Kotler, P. (2012). *Manajemen Pemasaran*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Mankiw, N. G. (2018). *Pengantar Ekonomi Makro* (pp. 32–34). Jakarta: Salemba Empat.
- Octarina. (2022). *Gambaran Penyimpanan dan Pengolahan Bahan Makanan*. Diakses dari <https://repo.polkesraya.ac.id/2911/1/LTA%20LENGKAP.pdf>
- Putra, R. (2020). *Sistem Operasional dan Pengendalian Biaya Dapur Hotel*. Jakarta: Gramedia.
- Putra, R. (2021). *Perencanaan dan Pengendalian Operasional dalam Perusahaan*. Surabaya: Erlangga.
- Santoso, Y. (2020). *Manajemen Dapur dan Produksi Makanan dalam Industri Hotel*. Surabaya: Erlangga.
- Umar, H. (2013). *Metode Penelitian untuk Skripsi dan Tesis Bisnis* (Edisi Baru). Jakarta: Raja Grafindo Persada.
- West, R., & Turner, L. H. (2007). *Pengantar Teori Komunikasi: Analisis dan Aplikasi* (Buku 1, edisi ke-3, Terjemahan Maria Natalia Damayanti Maer). Jakarta: Salemba Humanika.