

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Kesimpulan dan saran ini merupakan hasil dari penelitian untuk mengetahui “Evaluasi Persediaan Bahan Makanan Terhadap Pengendalian Produksi di *Kitchen*Hotel Sheraton *Senggigi Beach Resort*”. Kesimpulan yang diperoleh dari hasil penelitian yang dilakukan dan saran akan diuraikan sebagai berikut :

1. Selain pengecekan dilakukan oleh bagian *receiving*, bahan-bahan persediaan yang menjadi kebutuhan kitchen akan diawasi oleh Executive Chef/Sous Chef berdasarkan pada *market list* (ML). Hal tersebut untuk memastikan barang sudah sesuai dengan market list. Pengecekan bahan meliputi pengecekan jumlah, kualitas dan kuantitas, setelah dilakukan pengecekan, bahan-bahan akan disimpan sesuai jenisnya dan dengan standart temperatur suhu yang tepat. Baik *perishable* atau *groceries*, diatur dan dibedakan berdasarkan karakter bahan dan klasifikasinya. Untuk proses penyimpanan bahan-bahan persediaan sudah sesuai dengan standart prosedur. Pengendalian produksi pada manajemen sudah berjalan dengan baik sesuai prosedur manajemen.
2. Hasil penelitian penulisan menemukan saat proses pengambilan bahan ada beberapa staf yang tidak menerapkan FIFO (*first-in-first-out*) yang mengakibatkan ada beberapa bahan yang rusak dan membusuk karena

tersimpan terlalu lama. Kerusakan bahan tersebut secara tidak langsung mempengaruhi bahan yang lain. Selain itu penulis juga sering kali menemukan tidak tersedianya bahan kebutuhan tertentu yang berupa sayuran dan buah, sehingga harus di ganti dengan bahan yang ada. Hal ini biasanya diakibatkan oleh bahan kebutuhan tersebut bersifat musiman contohnya seperti alpukat, mangga dan paprika. Kemudian ada beberapa peralatan produksi yang beberapa kali tidak berfungsi dengan normal dan mengalami kerusakan yang dapat mengakibatkan terhambatnya proses produksi di main kitchen. Tetapi secara garis besar kualitas dan kuantitas bahan-bahan persediaan sudah baik dan sesuai dengan standart.

B. Saran

Dari hasil analisis dan pengamatan yang telah peneliti lakukan, maka peneliti dapat memberikan beberapa saran sebagai berikut:

1. Disarankan untuk Executive Chef/ Sous Chef untuk memberikan pelatihan secara berkala mengenai penerapan FIFO (*first-in-first-out*) secara berkala agar kualitas bahan yang digunakan di hotel dapat terus ditingkatkan.
2. Ada beberapa peralatan untuk produksi yang perlu dicek kondisinya karena terkadang tidak berfungsi secara normal seperti *deep fryer*, *salamander* dan *rocohop*. Selain itu ada beberapa peralatan memasak yang perlu diperbaharui dan ditambah contohnya (*pisau*, *pan*, *ladle*, *container*) sehingga tidak menghambat proses produksi.

DAFTAR PUSTAKA

- Arif, Rachman A.2002. Ilmu Perhotelan dan Restoran. Yogyakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Arikuto, Suharsimi. 2004. *Dasar-Dasar Evaluasi Pendidikan*. Jakarta: Data media.
- Arikunto,S. 2010. *Prosedur penelitian : suatu pendekatan praktik*. Jakarta: Rineka Cipta
- Anonim. 1994. *Kamus Besar Bahasa Indonesia*. Departemen Pendidikan Dan Kebudayaan. Jakarta: Balai Pustaka.
- Apriani, Anisa, & Oda Oda. "*Prosedur Pemesanan Dan Penerimaan Bahan Pastry Untuk Kegiatan Produksi Di Hotel Hilton Bandung.*" *Jurnal Pariwisata* 1.2 (2016): 72-80.
- Assauri, sofyan. 2004. *Manajemen produksi dan operasi*. CP-FEUI: Jakarta.
- Bartono & Ruffino. 2005. *Food Product Management Di Hotel Dan Restoran*. Yogyakarta: ANDI
- Brigham, Eugene F. & Joel F. Houston. 2001. *Manajemen Keuangan*.Jakarta: Erlangga.
- George R, Terry.2013.*Principles of Management*.Jakarta: Erlangga
- National Restaurant Association educational found. 2004. USA: Servsafe Essential.
- Soekresno. 2000. *Manajemen Food And Beverage Service Hotel*. Jakarta : Gramedia
- Sugiyono. 2013. *Motede penelitian kualitatif, kuantitatif, dan R&D*. Bandung: ALFABETA
- Sugiyono. 2009. *Metode penelitian kuantitatif dan kualitatif*. CV. Bandung: Alfabeta.
- Wiyasha, I.B.M. 2006. *F&B Cost Control Untuk Hotel Dan Restoran*.Yogyakarta : ANDI

Refrensi

Etmawati, Setyo & Any,S. 2014. "Keterlaksanaan Prosedur Pengendalian Bahan Makanan Di Royal Orhid Garden Hotel & Condominium Batu'
<http://jurnalmahasiswa.unesa.ac.id/index.php/jurnal-tata-boga/article/view/10372>

Mahsun, H. & murdana, made. 2014. " implementasi penyimpananbaha makanan food and beverage production di hotel jayakarta lombok"
<http://www.lpsdimataram.com/phocadownload/Desember-2014/11-Implementasi%20penyimpanan%20bahan%20makanan%20food%20and%20bverage%20production-murdana.pdf>.

Nazerd, Yolanda F.2015. "Pengolaan Barang Kebutuhan Kitchen Di Hotel Grand Zuri Padang "
<https://media.neliti.com/media/publications/72483-ID-pengelolaan-barang-kebutuhan-kitchen-di.pdf>.

Prasetyayang, theresia.2017. peranan aktivitas pengendalian dalam pengelolaan persediaan yang efisien [http:// library. Unpar .ac.id/ index. php?p =show_detail&id=228535](http://library.Unpar.ac.id/index.php?p=show_detail&id=228535).

Sumber: <http://Budiampta1.blogspot.co.id/2013/04/penyimpanan-persediaan.html>

LAMPIRAN

Wawancara dengan *chef*

Nama: Rahman cahyadi

Usia:

Asal:

Hari/tanggal:

Lama Bekerja:

KUANTITAS

1. Apa saja yang menjadi faktor dalam menentukan pengadaan bahan persediaan?
2. Bagaimana menentukan jumlah persediaan bahan makanan di storage kitchen?
3. Apa yang dilakukan apabila bahan tertentu tidak mencukupi ketika di butuhkan?
4. Kapan saja dilakukan pengecekan pada bahan persediaan di kitchen storage ?
5. Bagaimana menjaga persediaan bahan di kitchen storage tetap memadai untuk kebutuhan produksi?
6. Berapa persentase bahan persediaan yang mengalami kerusakan pada kitchen storage?
7. Bagaimana cara mencegah terjadinya bahan sisa pada proses produksi di kitchen?
8. Bagaimana pemanfaatan terhadap sisa bahan produksi?
9. Kapan pembelian langsung atau *direct purchase* harus dilakukan?
10. Apakah ada skedul produksi dalam proses oprasional di kitchen?
11. Apakah ada perencanaan dalam pengambilan bahan di kitchen storage?

KUALITAS

1. Bagaimana prosedur penyimpanan bahan persediaan pada kitchen storage?
2. Faktor-faktor apa saja yang mempengaruhi penyimpanan itu baik atau tidak?
3. Apakah pada saat penyimpanan dilakukan pemisahan antara bahan perisable dengan groceries?
3. Bagaimana prosedur penyimpanan pada bahan persediaan perisable ?
4. Bagaimana prosedur penyimpanan pada bahan persediaan groceries ?
5. Bagaimana cara penyimpanan bahan makanan yang beraroma tajam?
6. Bagaimana cara penyimpanan bahan makanan kaleng
7. Bagaimana penyimpanan persediaan bahan makanan yang tidak habis dalam sekali proses produksi?
8. Berapa suhu untuk penyimpanan persediaan pada bahan perisable?
9. Berapa suhu untuk penyimpanan persediaan di freezer?
10. Bagaimana pengaplikasian fifo (first-in first-out) agar dapat berjalan dengan baik?
11. Bagaimana mengurangi tingkat kerusakan bahan makanan pada kitchen storage?

Wawancara dengan *kitchen Staff*

Nama:

Usia:

Asal:

Hari/tanggal:

Lama Bekerja:

KUANTITAS

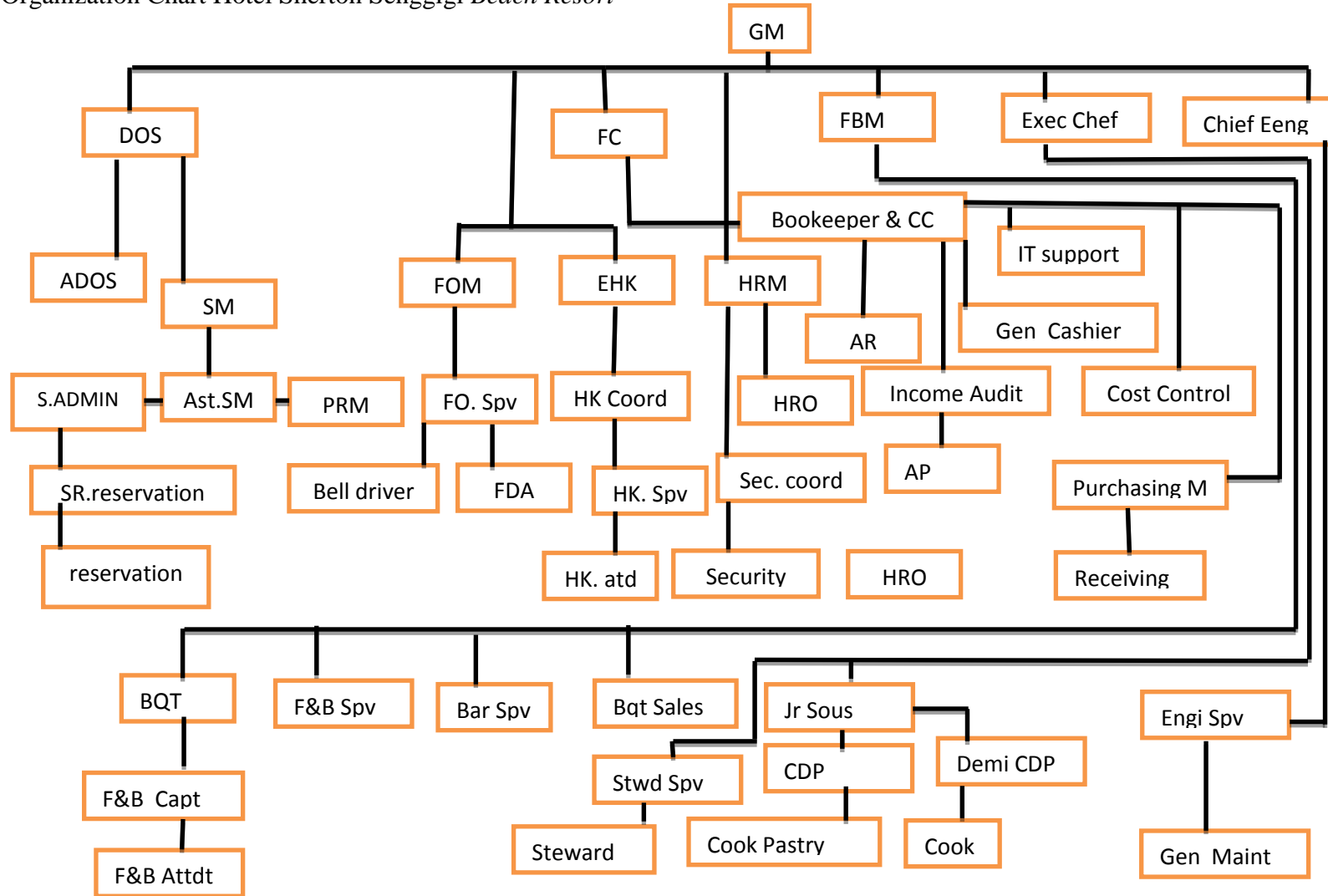
- ❖ Apakah sebelum bahan persediaan disimpan di kitchen storage perlu membuat pelaporannya??
- ❖ Apa yang dilakukan ketika dalam proses produksi terjadi kelebihan porsi?
- ❖ Adakah prosedur tertentu dalam pengambilan bahan persediaan pada kitchen storage?
- ❖ Kapan dilakukan pemorsian terhadap bahan sebelum siap untuk di produksi di main kitchen?
- ❖ Apakah ketika menyimpan bahan yang sudah diporsikan harus menuliskan label?
- ❖ Keterangan apa saja yang perlu dicantumkan ketika memberi label pada bahan persediaan yang disimpan?
- ❖ Alat apa yang digunakan untuk mengukur kuantitas bahan sebelum di simpan pada kitchen storage?
- ❖ Bagaimana cara memaksimalkan pemakaian bahan yang merupakan langkah mengendalikan persediaan bahan makanan?

KUALITAS

- ❖ Apakah ada pengarahan dari chef/ sous chef tentang bagaimana cara penyimpanan yang baik?

- ❖ Apakah manajemen melakukan training bagaimana penyimpanan yang baik sebagai langkah menjaga kualitasnya bahan?
- ❖ Bagaimana spesifikasi sayuran yang memiliki kualitas yang baik?
- ❖ Bagaimana spesifikasi buah yang memiliki kualitas yang baik?
- ❖ bagaimana spesifikasi daging yang memiliki kualitas yang baik?
- ❖ Apakah ada peraturan atau pengarahan tentang bagaimana pengendalian persediaan bahan makanan yang baik dan benar sebagai langkah mengendalikan produksi di main kitchen?

Organization Chart Hotel Sheraton Senggigi *Beach Resort*





Sheraton
SENGGIGI BEACH RESORT

SURAT KETERANGAN

No: 015/20/III/SK-JLO/2017

Yang bertanggung jawab dibawah ini, HRD sheraton senggigi beach resort menyampaikan bahwa:

Nama : Rezza Alifi
Nim : 313100668
Jurusan /prodi : perhotelan/ Administrasi hotel
Tempat/ Ttl : Mataram, 08 februari 1994
Alamat : bunsalak, desa jago, praya, kabupaten lombok tengah
University : STP AMPTA Yogyakarta

Adalah benar merupakan mahasiswa dari STP AMPTA Yogyakarta yang melakukan penelitian untuk menyelesaikan skripsi di Sheraton Senggigi Beach Resort mulai dari tanggal 02 Desember sampai dengan 30 Desember 2017.

Demikian surat keterangan ini kami buat, untuk dapat dipergunakan sebagaimana semestinya.

Senggigi, 30 Desember 2017

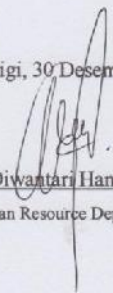

Diwanti Handayani
Human Resource Departemen



Foto Dengan Executive Chef
Sheraton Senggigi Beach



Foto Dengan Main
Kitchen Staff



Foto kitchen storage



Foto Temperature Control Pada
Kitchen Storage



Foto storage di hotel Sheraton Senggigi Beach Resort



Foto HACCP form



Foto bahan persediaan yang sudah di porsikan



Foto di main kitchen

EXPIREY OF FOOD ITEMS IN CHILLER (GENERAL)

Food Item	Shelf Life	Storage Condition
FRUIT & JUICE	3 WEEKS	
DAIRY PRODUCT	2 DAYS	
YOGURT	7 DAYS	CHILLER
MILK	2 DAYS	CHILLER
SMOOTHIE	2 DAYS	CHILLER
ICE CREAM	2 DAYS	CHILLER
ICEBERG LETTUCE	5 DAYS	CHILLER
SPINACH	5 DAYS	CHILLER
CAULIFLOWER	5 DAYS	CHILLER
BRUSSEL SPROUTS	5 DAYS	CHILLER
EGG & EGG PRODUCT	5 WEEKS	
EGG	2 DAYS	CHILLER
EGG WHITES	2 DAYS	CHILLER
EGG YOLKS	2 DAYS	CHILLER
HARD COOKED EGG	5 DAYS	CHILLER
POACHED EGG	5 DAYS	CHILLER
SCRAMBLED EGG	5 DAYS	CHILLER
FRUIT & JUICE	24 HOURS	CHILLER
APPLE SAUCE	24 HOURS	CHILLER
ORANGE JUICE	24 HOURS	CHILLER
MEAT & POULTRY	4 DAYS	CHILLER
CHICKEN	4 DAYS	CHILLER
BEF	4 DAYS	CHILLER
PIZZA	24 HOURS	CHILLER
SPAGHETTI	3 DAYS	CHILLER
PASTA	3 DAYS	CHILLER
MEAT	2 DAYS	CHILLER
POULTRY	2 DAYS	CHILLER
FISH	2 DAYS	CHILLER
SEAFOOD	24 HOURS	CHILLER
VEGETABLES	2 DAYS	CHILLER
VEGETABLES	24 HOURS	CHILLER
SOUP	24 HOURS	CHILLER
STOCK	24 HOURS	CHILLER
VEGETABLES	24 HOURS	CHILLER
COOKED RICE	24 HOURS	CHILLER
COOKED PASTA	24 HOURS	CHILLER
COOKED POTATO	24 HOURS	CHILLER
COOKED VEGETABLES	24 HOURS	CHILLER
COOKED MEAT	24 HOURS	CHILLER
MEAT & POULTRY	24 HOURS	CHILLER
CHICKEN	24 HOURS	CHILLER
BEF	24 HOURS	CHILLER
PIZZA	24 HOURS	CHILLER
SPAGHETTI	24 HOURS	CHILLER
PASTA	24 HOURS	CHILLER
MEAT	24 HOURS	CHILLER
POULTRY	24 HOURS	CHILLER
FISH	24 HOURS	CHILLER
SEAFOOD	24 HOURS	CHILLER

Foto expiry of food