

BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil dari penelitian yang telah dilakukan mengenai sistem penyimpanan bahan makanan yang dilakukan oleh *storekeeper* di Hotel Gallery Prawirotaman Yogyakarta, maka peneliti menarik kesimpulan sebagai berikut:

1. Lokasi dan tata letak gudang yang berada di Hotel Gallery Prawirotaman Yogyakarta cukup strategis, yakni terletak di area *basement* dan dekat dengan pintu masuk menuju area parkir hotel sehingga memudahkan dalam proses pengiriman bahan makanan oleh *supplier*. Lokasi *dry storage*, *cold storage*, dan *freezer & chiller storage* juga bersebelahan dan berhadapan langsung dengan *receiving area* dan *kitchen* sehingga memungkinkan kinerja staff menjadi lebih optimal dan meminimalisir kemungkinan terjadinya kerusakan pada bahan makanan.
2. Hasil penelitian mengenai suhu menunjukkan bahwa suhu pada masing-masing *storage* di Hotel Gallery Prawirotaman Yogyakarta sudah sesuai dengan standar yang ditentukan. Selama peneliti melakukan pengamatan, setiap *refrigerator*, *freezer & chiller* terpasang *temperature control* yang digunakan untuk mengontrol suhu pada *storage* agar sesuai dengan *standart* yang ditetapkan manajemen.. Akan tetapi peneliti tidak melihat

adanya alat pengontrol kelembaban yang tertera pada masing-masing *storage*.

3. Secara garis besar, pengaturan dan sistem penempatan produk-produk pada masing-masing *storage* yang ada pada Hotel Gallery Prawirotaman Yogyakarta menurut peneliti sudah sangat baik. Bahan-bahan makanan *groceries* juga tersusun rapi dan sesuai berdasarkan jenisnya masing-masing di atas rak yang ada di dalam *dry storage*. Begitu pula dengan *cold storage*, pengaturan dan penempatan produk sudah cukup baik dan sesuai dengan urutan penyimpanan. Akan tetapi, dari hasil pengamatan peneliti peneliti masih melihat adanya bahan makanan tempe yang digunakan sebagai penyangga wadah penyimpanan bahan makanan lain agar dapat disimpan di dalam *chiller*. Hal ini akan mengakibatkan tempe menjadi rusak dan cepat busuk sehingga tidak dapat digunakan.
4. Pada hasil pengamatan peneliti, peneliti melihat barang yang disimpan pada gudang sudah dilakukan *labelling* dengan baik oleh *storekeeper* yang berisi tanggal dan harga produk pada setiap bahan makanan. Namun, peneliti masih melihat bahan makanan yang sudah lama datang masih terletak di bagian belakang, dan bahan makanan yang baru terletak di bagian depan. Hal tersebut membuktikan bahwa *storekeeper* tidak menerapkan prosedur FIFO dengan baik. Apabila hal tersebut sering terjadi, maka dapat mengakibatkan beberapa bahan makanan yang disimpan di bagian belakang tidak segera diambil dan akan mengalami kadaluwarsa sehingga bahan makanan tersebut harus dibuang.

5. Proses pencatatan setiap barang masuk dan keluar telah dilakukan dengan baik oleh *storekeeper*. *Storekeeper* melakukan pencatatan secara manual pada kartu persediaan atau setiap hari pada saat departemen lain melakukan pengambilan barang. Sehingga perputaran persediaan pada gudang dapat terkontrol dengan baik.
6. Pada aspek keamanan, peneliti melihat pada masing-masing *storage* sudah cukup bersih dan tidak terlihat adanya serangga di dalam ruangan.. Akan tetapi, pada saat melakukan pengecekan pada *freezer storage*, peneliti mencium aroma busuk yang dihasilkan dari dalam *freezer*. Peneliti juga menemukan daging yang baru dimasukkan ke dalam *freezer* dan tidak dilakukan *wrapping* dengan baik. Hal inilah yang menyebabkan bakteri dapat berkembang pada daging tersebut sehingga menghasilkan aroma yang tidak sedap. Maka daging tersebut harus segera dibuang agar bau tidak semakin menyengat dan dapat mencemari bahan makanan yang lainnya.

B. Saran

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan di Hotel Gallery Prawirotaman Yogyakarta, maka peneliti dapat memberikan beberapa saran sebagai berikut:

1. Disarankan kepada penelitian yang berikutnya agar dapat membahas mengenai sistem penyimpanan yang dilakukan oleh *storekeeper* secara lebih detail dan dapat menggunakan kuisisioner yang dapat di ajukan kepada departemen yang berhubungan langsung dengan bagian

store, yakni bagian *kitchen* dan *accounting department*. Selain itu peneliti juga diharapkan dapat memperluas jangkauan penelitian dengan melakukan wawancara dengan bagian *receiving* dan *purchasing* agar peneliti dapat mengetahui lebih detail mengenai pengelolaan bahan makanan dan minuman mulai dari prosedur pembelian, penerimaan dan penyimpanan.

2. Disarankan kepada *storekeeper* di Hotel Gallery Prawirotaman Yogyakarta untuk lebih menerapkan prosedur FIFO (*First In First Out*) secara berkala agar kualitas bahan makanan dapat digunakan dengan baik dan terhindar dari kadaluwarsa. Berikutnya, dalam melakukan pengaturan dan penempatan produk, *storekeeper* diharapkan melakukannya dengan baik, terutama pada *chiller storage*. Penempatan bahan makanan *perishable* seperti tempe hendaknya diletakkan terpisah dengan wadah penyimpanan bahan makanan lain. Hal ini bertujuan agar bahan makanan tidak rusak dan terkontaminasi. Selain itu, pada saat melakukan penyimpanan bahan makanan terutama daging dan *poultry* pada *freezer*, diharapkan *storekeeper* benar-benar memperhatikan prosedur penyimpanan yang baik dan benar, yaitu dengan cara melakukan proses *wrapping* sampai bahan benar-benar tertutup rapat hingga tidak mengeluarkan bau dan cairan.

DAFTAR PUSTAKA

A. Sumber Buku

- Coltman, M. Michael. 1989. *Cost Control for the Hospitality Industry*. 2^{ed}. Van Nostrand Reinhold Inc: New York
- DeFranco L. Agnes, Noriega BM Pender. 2000. *Cost Control in The Hospitality Industry*. Prentice Hall: New Jersey
- Dopson, Lea R. Hayes, David K. and Miller, Jack E. 2008. *Food and Beverage Cost Control*. 4^{ed}. New Jersey: John Wiley & Sons Inch.
- Foster, Dennis L. 1993. *Food and Beverage: Operations, Methods, and Cost Control*. Illionis: Glencoe Division
- Hanif Al Fata. 2007. *Analisis & Perancangan Sistem sInformasi*. Yogyakarta: Andi
- I. B. M. Wiyasha. 2007. *Akuntansi Manajemen untuk Hotel dan Restoran*. Yogyakarta: Andi
- _____. 2011. *F& B Cost Control untuk Hotel dan Restoran*. Yogyakarta: Andi
- J. Damiri. 2008. *Manajemen Pembelian, Penerimaan, dan Penyimpanan*. Yogyakarta: Graha Ilmu
- Moleong. 2011. *Metodologi Penelitian Kualitatif*. Bandung: PT Remaja Rosdakarya
- Nyoman Suarsana. 2007. *Siklus Pengadaan Barang*. Yogyakarta: Graha Ilmu
- Sugiyono. 2017. *Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R&D*. Bandung: Alfabeta
- Sukmadinata, N.S. 2011. *Metode Penelitian Pendidikan*. Bandung: Remaja

B. Sumber Jurnal dan Skripsi

- Feriawan Pambudi. 2017. *Analisis Operasional Receiving dalam Meningkatkan Kualitas Bahan Perishable di Hotel Neo+ Awana Yogyakarta*: tidak dipublikasikan. Yogyakarta: Jurusan Pengelolaan Perhotelan Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta.

- Muhammad Alif Tanzilal. 2016. *Penyimpanan Bahan Makanan Perishable di Concorde Hotel Kuala Lumpur*: tidak dipublikasikan. Bandung. Jurusan Hospitality Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
- Ricky Kurniawan. 2014. *Evaluasi Mengenai Sistem Penyimpanan Bahan Makanan Untuk Menghindari Kerusakan pada Jogjakarta Plaza Hotel Yogyakarta*: tidak dipublikasikan. Yogyakarta: Jurusan Administrasi Perhotelan Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta.
- Sarni. 2017. *Sistem Penyimpanan Bahan Makanan di Tom's Café Tembilahan Kabupaten Indragiri Hilir Provinsi Riau*. Jom FISIP, Vol. 4, No. 2. <https://jom.unri.ac.id/index.php/JOMFSIP/article/view/15590>. (Diakses pada tanggal 04 April 2019).

Lampiran 1

Surat Pengantar Penelitian



YAYASAN PENDIDIKAN KARYA SEJAHTERA
**SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA
YOGYAKARTA**

Jl. Laksda Adisucipto Km.6 (Tempel, Caturtunggal, Depok, Sleman) Yogyakarta 55281
Telp / fax : (0274) 485115 - 489514 Website : www.ampta.ac.id Email : info@ampta.ac.id, ampta@yahoo.co.id

Nomor : 1216 /Q.AMPTA/V/2019
Hal : Permohonan Penelitian

Yogyakarta, 28 Mei 2019

Kepada Yth
Ibu Tyka Gaenar
HRD Manager Hotel Gallery Prawirotaman
Jl. Prawirotaman 2 No.839B ,Brontokusuman
Kecamatan Mergangsan
Yogyakarta

Dengan Hormat,

Dengan ini kami mengajukan permohonan untuk melaksanakan Penelitian di Accounting Department Hotel Gallery Prawirotaman, Yogyakarta selama 4 minggu terhitung mulai tanggal 01 Juni 2019 sampai dengan tanggal 01 Juli 2019, bagi mahasiswa/i kami dari Jurusan D IV Pengelolaan Perhotelan:

Nama Mahasiswa : Nurkholik
No Mahasiswa : 315100836
Semester : VIII (Delapan)

Besar harapan bila mahasiswa kami mendapatkan izin untuk melaksanakan penelitian sehingga dapat menyusun Laporan Penelitian yang berjudul :
"SISTEM PENYIMPANAN BAHAN MAKANAN YANG DILAKUKAN OLEH STOREMAN (STUDI KASUS DI HOTEL GALLERY PRAWIROTAMAN YOGYAKARTA)". Proposal Penelitian akan diikutsertakan oleh mahasiswa yang bersangkutan.

Atas bantuannya kami ucapkan terimakasih.

Hormat kami
Pembantu Ketua I



Drs. Prihatno, M.M.

Tembusan:
-File

Lampiran 2

Surat Keterangan Telah Menyelesaikan Penelitian

No : 01/VII/2019
Hal : Surat Balasan Penelitian

Yth.
Kabag Kemahasiswaan
STP AMPTA Yogyakarta.

Dengan hormat,

Sehubungan dengan adanya penelitian yang dilakukan oleh saudara Nurkholik pada tanggal 01 Juni 2019 sampai 01 July 2019 di Gallery Prawirotaman Hotel Yogyakarta, dengan judul penelitian " **SISTEM PENYIMPANAN BAHAN MAKANAN YANG DILAKUKAN OLEH STOREMAN (STUDI KASUS DI HOTEL GALLERY PRAWIROTAMAN YOGYAKARTA)** telah dilaksanakan dengan baik, dan data yang didapat semoga dapat digunakan sebagai mana mestinya.

Demikian Surat ini dibuat, semoga surat ini dapat digunakan sebagaimana mestinya. Atas perhatian dan kerjasamanya, kami ucapkan terima kasih.

Yogyakarta, 01 July 2019

Hormat kami,


Tyka Gancar
HRD Coordinator

Lampiran 3

Hasil Wawancara

HASIL WAWANCARA

Narasumber : *Storekeeper*

Daftar Pertanyaan Wawancara & Jawaban:

A. Lokasi dan Tata Letak Gudang

1. Bagaimana tata letak gudang makanan di hotel tempat anda bekerja ?
apakah sudah cukup strategis?

Menurut saya lokasinya cukup strategis karena sangat mudah dijangkau, lokasinya tidak jauh dari pintu masuk menuju area parkir, tidak jauh juga dari bagian *receiving area* dan *kitchen*.

2. Ada berapa macam/kriteria gudang makanan di Hotel Gallery Prowirotaman Yogyakarta?

Gudang bahan makanan di hotel kami ada 3. Yaitu *Dry storage*, untuk menyimpan makanan *groceries*, *cold storage* , untuk bahan makanan *dairy*, dan *freezer & chiller storage*, untuk daging, es krim, sayuran dll.

B. Kontrol Suhu dan Kelembaban

1. Apakah pengendalian suhu dan kelembaban pada *storage* sangat mempengaruhi tingkat kerusakan pada bahan makanan?

Suhu dan kelembaban pada *storage* sangat mempengaruhi persentase kerusakan. Semakin baik *storagenya* persentase kerusakan menjadi semakin sedikit karena akan membuat bahan-bahan persediaan akan tahan lebih lama. Oleh sebab itu diharuskan untuk mengetahui standar suhu dan kelembaban bagi bahan persediaan yang akan disimpan. Suhu dan

kelembaban yang tidak sesuai juga dapat mengakibatkan bakteri dapat berkembang pada bahan yang disimpan sehingga membuat bahan tidak tahan lama.

2. Apakah anda selalu memeriksa suhu dan kelembaban ruangan penyimpanan dengan alat pengukur suhu dan kelembaban secara berkala untuk memastikan ketepatan suhu dan kelembaban pada gudang?

Suhu dan kelembaban ruangan selalu kita periksa dengan rutin dengan melakukan pengecekan pada pengukur suhu dan kelembaban, setiap pagi *team engineering* juga selalu memeriksanya.

3. Berapa suhu dan kelembaban yang dibutuhkan untuk penyimpanan bahan makanan pada masing masing gudang penyimpanan?

Untuk suhu, kalau *dry storage* itu 18°C sampai 23°C, *cold storage* kita pertahankan di suhu 0°C sampai 2°C, *freezer* suhunya yaitu -18°C sampai -23°C dan *chiller* 0°C sampai -10°C, kalau kelembaban rata-rata pada 90% sampai 95%.

4. Bagaimana sistem pengendalian suhu dan kelembaban pada store hotel tempat anda bekerja ? apakah sudah sesuai SOP?

Pengendalian suhu dan kelembaban sudah dilakukan sesuai SOP. Jadi untuk bahan makanan yang harusnya beku seperti *ice cream*, *french fries*, susu, & daging harus diletakkan pada suhu yang tepat.

5. Bagaimana anda menjaga kebersihan ruangan penyimpanan tempat anda bekerja?

Pengendalian suhu dan kelembaban sudah dilakukan sesuai SOP. Jadi untuk bahan makanan yang harusnya beku seperti *ice cream*, *french fries*, susu, & daging harus diletakkan pada suhu dan kelembaban yang tepat.

C. Pengaturan & Penempatan Produk

1. Bagaimana pengaturan dan penempatan bahan makanan *groceries* pada *dry storage*?

Cara menyimpan bahan di *dry storage* yaitu dengan cara barang yang disimpan minimal diberi jarak 15cm dari lantai dan dinding ruangan supaya bahan makanan tidak lembab, selain itu harus diperhatikan juga jangan sampai ada barang yang bukan *dry food* disimpan di dalam *dry storage*, nanti bisa terkontaminasi. Selain itu kebersihan ruangan juga selalu kita jaga supaya tidak kotor dan tidak lembab.

2. Bagaimana pengaturan dan penempatan bahan makanan *cold storage*?

Pada *cold storage* suhunya harus selalu dijaga, untuk penyimpanan bahan makanan mentah harus dijauhkan dari *high risk food* dan *perishable food*, supaya tidak terkontaminasi. Berikutnya urutan penyimpanannya juga harus benar, untuk urutan yang benar dari bawah ke atas yaitu paling bawah adalah telur, kemudian diikuti dengan bahan makanan kategori *high risk* dan *perishable food*. Makanan yang disimpan juga harus diberi label yang berisi nama dan tanggal disimpan supaya saat pengambilan bisa mengetahui makanan tersebut sudah memasuki kadaluwarsa atau belum. Untuk penyimpanannya juga tidak boleh langsung memasukkan makanan panas ke dalam *refrigerator*, karena bisa merusak *refrigerator*nya. Kita

juga selalu membersihkan ruangan *cold storage* minimal seminggu sekali agar kondisi ruangan tetap bersih dan tidak bau.

3. Bagaimana pengaturan dan penempatan bahan makanan *freezer & chiller storage*?

Dalam penyimpanan *freezer & chiller storage*, saat akan menyimpan bahan makanan harus diperhatikan tata letaknya. Untuk makanan yang berkadar air rendah diletakkan di bagian bawah, kemudian bahan makanan yang berkadar air tinggi di atasnya, agar nanti cairannya tidak mengenai yang lain. Selain itu, sebelum menyimpan daging & unggas harus di *wrapping* terlebih dahulu supaya tidak mudah busuk.

4. Bagaimana pengaturan dan penempatan bahan makanan yang memiliki bau tajam?

Kalau bahan makanan yg berbau tajam biasanya saya pisahkan / saya bungkus pakai koran & plastik supaya bau yg menyengat tidak terlalu keluar.

D. Penanggalan dan Pencantuman Harga Produk

1. Seberapa penting menurut anda penanggalan dan pencantuman harga produk?

Penanggalan produk sangatlah penting, agar bahan mudah di kontrol dan kualitasnya terjaga. Selain itu memudahkan kita juga saat melakukan pengambilan, karena kita sudah mengetahui bahan makanan yang mana yang harus diambil terlebih dahulu. Disamping itu juga penanggalan produk sangat membantu dalam mengatur perputaran persediaan barang.

2. Bagaimana prosedur dalam pemberian tag atau label yang berisi tanggal dan harga terhadap barang yang berada pada *store* ?

Prosedurnya yaitu pemberian barang dengan diberi tag atau label, kemudian barang yang baru datang dicek, apakah sesuai dengan permintaan, setelah itu barang tersebut disimpan dengan sistem FIFO. Lalu melakukan proses penanggalan di *bincardnya*.

3. Seberapa penting menurut anda pencantuman harga pada produk?

Pencantuman harga produk juga sangat penting, yakni untuk proses administrasi dan pembebanan terhadap barang yang diambil oleh departemen terkait.

E. Pencatatan

1. Apakah anda selalu melakukan pencatatan mengenai keluar masuknya barang?

(Dokumen: *Bincard*)

Saya selalu mencatat kedatangan barang pada *bincard*, agar mempermudah saya mengatur persediaan barang pada gudang.

2. Bagaimana prosedur dalam melakukan *stock opname*? Seberapa rutin anda dan rekan dari *cost control* dalam melakukan *stock opname*?

Stock opname dilakukan 1 bulan sekali. Biasanya akhir bulan. Jadi *storekeeper* dan *cost control* melakukan *opname* terhadap barang barang yg ada di outlet . Itu dilakukan untuk melakukan proses pembebanan terhadap barang barang tersebut.

3. Apakah sering terjadi perbedaan jumlah barang/ item pada catatan persediaan dengan hasil penghitungan fisik saat melakukan *stock opname*?

Dan upaya apa yang anda lakukan jika terjadi perbedaan pada jumlah item tersebut?

Hal tersebut jarang sekali terjadi. Karena pencatatan barang yg keluar selalu tercatat dengan rapi.

F. Keamanan

1. Bagaimana upaya anda dalam menjaga keamanan bahan makanan pada *store* hotel tempat anda bekerja?

Upaya yang dilakukan ya, selalu mengunci gudang setelah pulang kerja.

Dan menyimpan kunci dengan baik di pos *security*. Dan kalau ada staff yang mau ambil barang ke gudang harus membawa SR, dan kalau tidak dengan team *accounting* tidak bisa mengambil barang.

2. Bagaimana upaya anda apabila terdapat bahan makanan yang mengalami kerusakan oleh vektor (serangga & tikus) ?

Segera memberikan info kepada *housekeeping* untuk melakukan *maintenance* terhadap *vector* di dalam gudang. Untuk barang rusak karena serangga yang berjenis *groceries dan perishable* itu langsung dibuang, karena sudah nggak higienis. Tapi sejauh ini tidak pernah.

3. Seberapa rutin anda membersihkan ruangan gudang tempat anda bekerja?

Kita selalu membersihkan secara berkala, minimal satu bulan sekali untuk *general cleaning*. Untuk pembersihan secara *daily* biasanya saya lakukan setiap sore hari. Saya membersihkannya dengan menyapu area gudang.

4. Apakah anda selalu melakukan *wrapping* pada bahan makanan *perishable*?

Proses *wrapping* selalu saya lakukan, karena itu sangat menjaga bahan makanan agar tetap segar dan awet. kalau tidak di *wrapping*, maka bakteri dapat masuk dan mengakibatkan pembusukan.

5. Apa yang anda lakukan apabila terdapat alat/mesin penyimpanan yang mengalami kerusakan?

Apabila terdapat kerusakan pada mesin penyimpanan, maka kami segera memberikan info terhadap tim *engineering* untuk dilakukan *maintenance*.

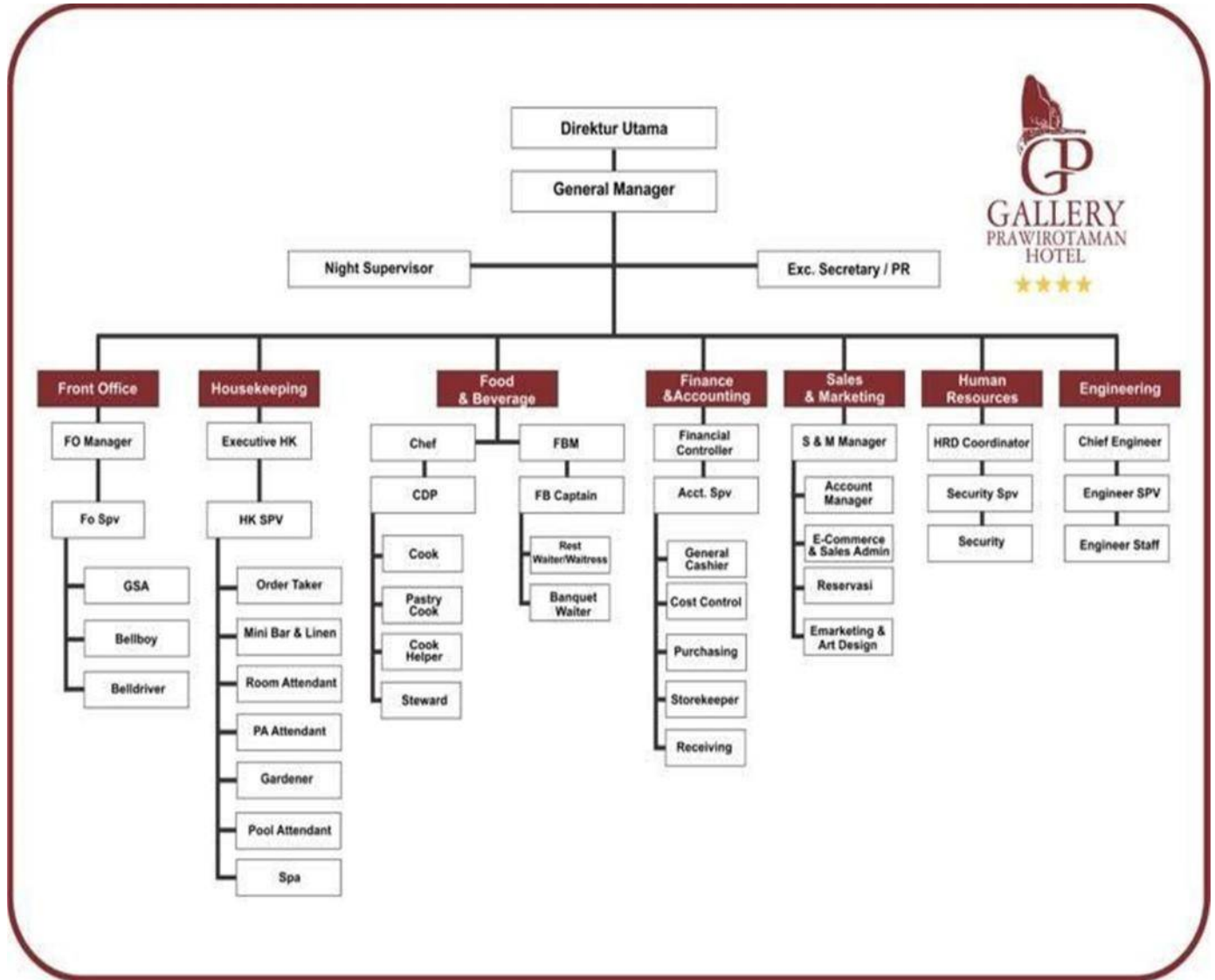
6. Bagaimana upaya anda apabila terdapat barang yang hilang karena pencurian?

Segera mungkin memberikan info terhadap *security* untuk dilakukan pemeriksaan. tapi sejauh ini tidak pernah ada masalah seperti itu.

Lampiran 4

Struktur Organisasi Hotel Gallery Prawirotaman Yogyakarta

Struktur Organisasi Hotel Gallery Prawirotaman Yogyakarta



Lampiran 5

Bincard

Lampiran 6

Dokumentasi Kegiatan Penelitian

DOKUMENTASI KEGIATAN PENELITIAN



Foto bahan makanan *groceries* pada rak di dalam gudang *dry storage*



Foto refrigerator pada cold storage area



Foto bahan-bahan makanan sayur dan buah yang disimpan pada *chiller storage*



Foto *Iced cube* dan sayuran beku yang ada pada *freezer storage*

Lampiran 7
Catatan Bimbingan Skripsi

NAMA MAHASISWA: MURKHOLIKNO. MAHASISWA : 315100636

JUDUL PENELITIAN : _____

NAMA PEMBIMBING I: BUS. HERMANNAMA PEMBIMBING II: RM. NIKSIUS JONET S.Sof.Msi

NO.	TANGGAL	URAIAN BIMBINGAN	PARAF
1	29/2/19	- Ulasan teori - Kerangka pemikiran - Fokus masalah - Landasan teori	→
2	4/3	1/2s Auday & threse. - Referensi - Kerangka Landasan teori Ya umum	→
3	11/3	Landasan teori - Daftar Pustaka	→

NO.	TANGGAL	URAIAN BIMBINGAN	PARAF
1	19/2/19	Latar Belakang Masalah dibuat GAP ANALISIS di susun & sistematis	→
2	19/2/19	CBM = Tema Cerdang di berbanyak pembahasannya GAP di munculkan.	→
3	29/3/19	Kerangka pemikiran Penelitian terdahulu	→

LEMBAR BIMBINGAN



NAMA MAHASISWA : AURKHOLIK
 NO. MAHASISWA : 315100836
 JUDUL PENELITIAN :

NAMA PEMBIMBING I : Drs. EUDI HERMAWAN, MM

NAMA PEMBIMBING II : RM. NIKASUK JONET S., S.Sof., M.Si.

NO.	TANGGAL	URAIAN BIMBINGAN	PARAF
7.	9/8/19	- Analisis - tides - konsep 2 - Med - kalsiumnya	
8.	17/9/19	- Nara Sumber - Store keeper - Analisis Penelitian - Pembahasan 12. - ASPEK	
9.	17/10/19	- Kesimpulan 2 rightes - di layhoart in - buat Abstrak	

NO.	TANGGAL	URAIAN BIMBINGAN	PARAF
4	11/5/19	Teknik pengumpulan data ditulis rencana yang akan dilakukan peneliti	
5	15/5/19	Penulisan penomoran.	
6	16/5/19	ACC Proposal	
7.	21/9/19	Penulisan judul gambar hasil Penelitian	
8	19/10/19	Halaman depan - Lampiran	

