**TINGKAT KESESUAIAN PENYIMPANAN BAHAN MAKANAN DI HOTEL NEW D’DHAVE PADANG**

**Clara Nandytha1, Kasmita2**

1Universitas Negeri Padang1

2Universitas Negeri Padang 2

nandytha9@gmail.com

**Abstrak:** Penelitian ini berawal dari hasil pra penelitian yang penulis lakukan di Hotel New d’Dhave pada tanggal 18 Juli 2018, penulis menemukan beberapa permasalahan seperti: tidak ada gudang/*store* atau orang yang bertanggung jawab mengelola dan mengatur bagian penyimpanan bahan-bahan yang dibutuhkan hotel, Semua bahan makanan diletakkan di dapur dan bercampur dengan alat masak, Tidak adanya ruang penyimpanan khusus untuk bahan makanan, bahan makanan diletakkan di ruangan dapur dan bercampur dengan alat-alat masak. Jenis penelitian ini tergolong kepada deskriptif kuantitatif. Populasi penelitian ini yaitu semua bahan makanan yang terdapat di Hotel New d’Dhave Padang serta dijadikan sebagai sampel. Teknik pengumpulan data dilakukan dengan wawancara, pengamatan, dan dokumentasi. Analisis data menggunakan skor baku.Berdasarkan dari hasil penelitian yang telah dilakukan, maka didapatkan hasil sebagai berikut: (1) *Perishable* (Bahan Basah)sudah cukup baik, tempat penyimpanan yang dimiliki ada 3 jenis. Dengan pengaturan suhu standar sesuai kebutuhan, kemudian tata cara penyimpanan sudah ada yang sesuai dengan petunjuk yang telah ditetapkan oleh pabrik dan ada yang tidak karena keadan pabrik berbeda dengan keadaan hotel.(2)*Groceries*(Bahan Kering), Teknik penyimpanan bahan kering di Hotel New d’Dhave dilakukan pemisahan secara jenis bahan, semua bahan diberi tanda jadwal pengecekan bahan dilakukan dalam 1 kali 3 hari, dan sudah mengikuti petunjuk penyimpanan dari pabrik.

**Kata kunci : Penyimpana, Bahan Makanan**

**PENDAHULUAN**

Perkembangan dunia perhotelan saat ini telah mengalami peningkatan dari tahun ke tahunnya salah satunya di Kota Padang. Menghadapi persaingan dunia usaha industri yang berkembang pesat saat ini, salah satunya dengan bertambahnya hotel berbintang yang ada di Kota Padang, setiap hotel harus memiliki cara khusus agar keberadaan hotel berjalan lancar dan tujuan hotel dapat tercapai secara maksimal. Menurut Sulastiyono (2011: 15), “Hotel adalah suatu perusahaan yang dikelola oleh pemiliknya dengan menyediakan pelayanan makanan, minuman dan fasilitas kamar untuk tidur kepada orang-orang yang melakukan perjalanan dan mampu membayar dengan jumlah yang wajar sesuai dengan pelayanan yang diterima tanpa adanya perjanjian khusus”.Selain menginap, tamu juga memerlukan makan dan minum untuk memenuhi kebutuhan pokoknya dan juga mengharapkan kualitas dari makanan tersebut.

Hotel memiliki berbagai departemen yang menjalankan operasional seperti mengelola uang, pengelolaan peralatan dan perbaikannya sampai pengelolaan tamu yang akan menginap dengan pelayanan makan dan minum direstoran. Setiap hotel memiliki sistem dan struktur organisasi sebagai suatu kesatuan yang saling berhubungan dan bekerjasama dengan baik. Wiyasha (2010: 13) menjelaskan bahwa : “Sistem hotel mencakup berbagai aktifitas yang dijalankan oleh berbagai departemen, yaitu: kantor depan , tata hidangan , tata graha , tata boga , pemasaran , personalia , keuangan , pengendalian biaya , teknik dan pemeliharaan , dan keamanan ”.

Penyimpanan yang tepat dan efektif sangat diperlukan dalam menjaga kestabilan bahan makanan. Menurut Fadiawati (2011: 2019), “Penyimpanan bahan makanan adalah bagaimana meletakkan bahan-bahan makanan tersebut sehingga mudah untuk diperoleh jika diperlukan, membuat laporan bahan masuk dan keluar, menjaga kualitas bahan makanan, dan menjaga ruang penyimpanan tetap bersih. Penyimpanan yang baik akan membuat bahan makanan bertahan lebih lama, namun di Hotel New d’Dhave Padang belum ada SOP tertulis tentang bagaimana penyimpanan bahan makanan yang baik. Bahkan Hotel New d’Dhave Padang tidak memiliki gudang atau bagian yang mengelola pembelian dan penyimpanan kebutuhan hotel. Gudang atau ruangan gudang adalah sebagai tempat menyimpan barang-barang persediaan keperluan operasional perusahaan atau hotel. Barang persediaan ini disimpan dan dirawat sedemikian rupa sehingga dapat dipertanggung jawabkan keutuhannya oleh staf bagian gudang yang menjaganya.

Gudang sangat diperlukan keberadaannya pada sebuah hotel karena dengan adanya gudang tempat penyimpanan barang persediaan, oleh perusahaan akan akan dirasakan lebih mudah dalam melakukan proses kerja atau dalam kegiatan operasionalnya. Bagi sebuah perusahaan atau hotel yang besar, dengan adanya barang persediaan makanan, minuman, dan material lainnya digudang, maka pihak perusahaan atau hotel yang bersangkutan akan merasa lebih percaya diri dalam menawarkan pelayanan, baik berupa jasa akomodasi dan jasa boga bagi pelanggan dan tamu yang dan datang dan menginap dihotel.

Berdasarkan hasil pra penelitian yang penulis lakukan di Hotel New d’Dhave pada tanggal 18 Juli 2018, penulis menemukan fakta bahwa tidak ada gudangatau orang yang bertanggung jawab mengelola dan mengatur bagian penyimpanan bahan-bahan yang dibutuhkan hotel, hal ini dapat mengakibatkan tidak lancarnya proses perencanaan, pembelian, dan penerimaan barang. Bahkan hotel ini tidak memiliki SOP tertulis tentang prosedur masuk dan keluarnya bahan makanan. Semua bahan makanan diletakkan di dapur dan bercampur dengan alat masak, hal ini dapat mengakibatkan tidak terjaganya kandungan gizi dari bahan makanan tersebut, contohnya tepung terigu dibiarkan bertumpuk diatas rak terbuka yang bisa mengundang datangnya kutu dan rayap. Menurut Minantyo (2011), “Bahan makanan yang sehat adalah bahan makanan yang segar dan terjaga kebersihan serta kualitasnya demi mendapatkan hasil olahan yang baik dan bermutu tinggi serta berguna bagi tubuh dan dapat menyehatkan bagi yang mengonsumsinya”. Tidak adanya ruang penyimpanan khusus untuk bahan makanan, bahan makanan diletakkan di ruangan dapur dan bercampur dengan alat-alat masak, hal ini sangat tidak baik karena bakteri akan sangat cepat berkembang biak di ruangan yang panas karena ruang penyimpanan sekaligus ruangan dapur. Tidak tertata rapinya bahan-bahan makanan dan dibiarkan bertumpuk di sebuah rak kecil yang digunakan untuk meletakkan bahan makanan. Tidak adanya perencanaan pembelian bahan makanan sehingga ketika ada acara karyawan dapur harus membeli bahan makanan sendiri dan tidak masuk ke daftar order, hal ini dapat mengakibatkan tidak tertatanya susunan laporan pembelian dan jika akan dimasukkan ke dalam daftar order karyawan akan mengarang apa-apa saja yang dibelinya.

Adanya keluhan dari tamu yang penulis temukan di situs Traveloka.com, bisa dilihat pada gambar 1 pengunjung mengatakan bahwa rasa makanannya kurang enak hal ini tentu saja merupakan salah satu dampak dari kualitas makanan yang kurang baik. Hal ini juga akan memberikan dampak besar bagi hotel karena tidak mengaplikasikan penyimpanan bahan makanan yang sehat.



Gambar 1 : keluhan tamu

Tujuan umum dari penelitian ini adalah untuk mendeskripsikan tingkat kesesuaian penyimpanan bahan makanan di Hotel New d’Dhave Padang.

**METODOLOGI**

Jenis penelitian yang dilakukan adalah penelitian deskriptif dengan data kuantitatif. populasi penelitian ini adalah semua bahan makanan yang ada di hotel. dalam penelitian ini sampel yang ditetapkan adalah semua bahan makanan yang ada di hotel. Jenis data yang digunakan dalam penelitian ini yaitu data primer yang diambil secara lansung dari hasil pengamatan di Hotel New d’Dhave Padang, sedangkan data sekundernya adalah gambaran umum mengenai Hotel New d’Dhave Padang. Teknik pengumpulan data dilakukan dengan wawancara, pengamatan, dan dokumentasi. Instrumen penelitian yang digunakan untuk pengumpulan data pada penelitian ini adalah peneliti sendiri dengan menggunkan alat bantu berupa panduan wawancara, lembar observasi dan pengambilan dokumentasi. Pengolahan dan analisis data yang menggunakan skor baku.

**HASIL DAN PEMBAHASAN**

# Hasil

Hasil atau temuan dalam penelitian ini dapat dibagi menjadi dua jenis, antara lain: 1) temuan umum, yaitu temuan yang bersifat menyeluruh seperti deskripsi mengenai tingkat kesesuaian penyimpanan bahan makanan di Hotel New d’Dhave Padang, 2) Temuan khusus, Yaitu deskripsi proses penyimpanan bahan makananan di Hotel New d’Dhave Padang. Temuan ini didapatkan dari Wawancara, Observasi, dan dokumentasi. Wawancara yang dilakukan dengan 1 orang cook dan chief accounting. Untuk memudahkan peneliti dalam menjelaskan hasil wawancara, peneliti membagi informan menjadi 2 bagian yatu informan A dan Informan B.

1. **Temuan Umum**

Berdasarkan Hasil observasi menggunakan lembar observasi yang penulis lakukan di Hotel New d’Dhave Padang, didapatkan data yang langsung penulis masukkan kedalam rumus sebagai berikut:

SB : SM - Min x 100

Max – Min

Keterangan: SB = Skor Baku

SM = Skor Mentah

Min = Nilai Minimum

Max = Nilai Maksimum

Hasilnya,

SB : 18 - 0 x 100

 32 - 0

 : 56,25 %

Setelah didapatkan hasil menggunakan rumus skor baku, selanjutnya data dikategorikan menurut tabel dibawah ini,

**Tabel 1. Pengkategorian Penyimpanan Bahan Makanan**

|  |  |
| --- | --- |
| **Kategori** | **Score** |
| Sangat baikBaikCukup**Kurang**Baik | 90 - 10080 - 8965 - 79**55 - 64**0 - 54 |

Sumber: Sudjana (2005).

Berdasarkan hasil pencarian dengan skor baku didapatkan tingkat kesesuaian penyimpanan bahan makanan di Hotel New d’Dhave Padang sebanyak 56,25 % dengan kategori kurang. Penyimpanan bahan makanan di Hotel New d’Dhave masih dilakukan dengan cara yang sederhana karena belum adanya standar operasional prosedur yang bisa dijadikan pedoman dalam melakukan penyimpanan bahan makanan tersebut.

1. **Temuan Khusus**
2. **Bahan Basah**

Penyimpanan jenis makanan *perishable* dilakukan melalui tahapan-tahapan sehingga bahan makanan ini bertahan dan tidak rusak sampai proses pengolahannya berjalan.

1. Penyimpanan Menurut Suhu

Berdasarkan hasil wawancara, maka dapat disimpulkan bahwa, tempat penyimpanan yang dimiliki ada 3 buah, serta bahan makanan yang disimpan tersebut seperti ayam olahan, nugget dan lainnya. Dengan pengaturan suhu standar sesuai kebutuhan, kemudian tata cara penyimpanan sudah ada yang sesuai dengan petunjuk yang telah ditetapkan oleh pabrik dan ada yang tidak karena keadan pabrik berbeda dengan keadaan hotel. Sedangkan berdasarkan hasil observasi yang penulis lakukan dalam penelitian ini pada tanggal 02 Desember 2019, penulis menemukan penyimpanan suhu pada bahan makanan basah sesuai dengan kebutuhan bahan makanan, namun tidak diberi tanda. Kemudian pangaturan suhu dilakukan sesuai kebutuhan.

1. Teknik Penyimpanan

Dari hasil wawancara yang telah dilakukan, dapat disimpulkan bahwa dalam teknik penyimpanan bahan makanan basah di Hotel New d’Dhave Padang dilakukan pemisahan sesuai dengan jenis bahan makanan, serta diberi tanda, untuk penggolongan bahan makanan tergantung kepada suhu, pengecekan dilakukan dalam 1 kali 10 hari, serta cara penyimpanan bahan makanan sudah mengikuti pabrik”. Sedangkan dari hasil observasi yang peneliti lakukan pada tanggal 02 Desember 2019, peneliti menemukan penyusunan bahan makanan basah yang dilakukan di Hotel New d’Dhave Padang sesuai dengan pernyataan yang disampaikan oleh para informan.

1. Kebersihan Alat Penyimpanan

Berdasarkan hasil wawancara dengan 2 orang informan, dapat disimpulkan bahwa untuk pembersihan alat penyimpanan untuk bahan makanan di Hotel New d’Dhave Padang dilakukan 1 kali dalam 1 minggu dan ada yang dilakukan 1 kali dalam 3 minggu, sedangkan alat penyimpanan yang dimiliki yaitu, freezer, ciller, showcase dan rak kayu”. Hasil observasi yang peneliti lakukan pada tangal 02 Desember 2019 menemukan alat-alat penyimpanan yang dimiliki oleh Hotel New d’dhave Padang, telah dilakukan penggunaan alat yang sesuai dengan kebutuhan bahan makanan, namun jumlah alat penyimpanan tersebut belum cukup untuk menampung jumlah bahan makanan.

1. **Bahan Kering**
2. Penyimpanan Menurut Golongan Bahan Makanan

Dari hasil wawancara dengan informan, dapat disimpulkan bahwa penyimpanan bahan makanan menurut golongan bahan makanan di Hotel New d’Dhave Padang dilakukan pada saat bahan makanan dibutuhkan, serta diberi tanda. Sedangkan pada hasil observasi yang penulis lakukan pada tanggal 02 Desember 2019, penulis melihat untuk penyimpanan menurut golongan belum dilakukan dengan baik, bahan makanan dibiarkan bertumpukan di atas rak, tidak ada penandaan bahan makanan.

1. Teknik Penyimpanan Bahan Makanan Kering

Dari hasil wawancara yang peneliti lakukan, dapat disimpulkan bahwa teknik penyimpanan bahan kering di Hotel New d’Dhave dilakukan pemisahan secara jenis bahan, semua bahan diberi tanda jadwal pengecekan bahan dilakukan dalam 1 kali 3 hari, dan sudah mengikuti petunjuk penyimpanan dari pabrik. Kemudian dari hasil observasi pada tanggal 02 desember 2019, penulis menemukan teknik penyimpananbahan makanan yang dilakukan oleh Hotel New d’Dhave tidak sesuai dengan hasil wawancara yang dilakukan. Penulis menemukan fakta bahwa semua bahan makanan belum diberi tanda atau nama yang akan memudahkan saat pengambilan bahan makanan.

1. Kebersihan Alat Penyimpanan

Dari hasil wawancara, dapat disimpulkan bahwa kebersihan alat penyimpanan bahan dilakukan setelah alat tersebut digunakan, terdapat tiga alat penyimpanan bahan yang kebersihannya dicek secara rutin 1 kali dalam 3 hari. Selanjutnya hasil observasi yang penulis lakukan, penulis menemukan kebersihan alat penyimpanan bahan sudah sesuai dengan hasil wawancara yang dilakukan.

1. **Pembahasan**
2. **Bahan Basah**
3. Penyimpanan Menurut Suhu

Penyimpanan menurut suhu sudah cukup baik, tempat penyimpanan yang dimiliki ada 3 buah, serta bahan makanan yang disimpan tersebut seperti ayam olahan, nugget dan lainnya. Dengan pengaturan suhu standar sesuai kebutuhan, kemudian tata cara penyimpanan sudah ada yang sesuai dengan petunjuk yang telah ditetapkan oleh pabrik dan ada yang tidak karena keadaan pabrik berbeda dengan keadaan hotel.

Hal ini selajan dengan peraturan Depkes RI, 2007 mengatakan bahwa penyimpanan bahan basah harus dilakukan dalam beberapa tahapan yaitu: “1).Penyimpanan sejuk pada suhu 10ºC-15ºC seperti jenis minuman, buah dan sayuran. 2) Penyimpanan dingin pada suhu 4ºC-10ºC seperti makanan berprotein yang segera akan diolah. 3) Penyimpanan dingin sekali pada suhu 0ºC-4ºC seperti bahan makanan yang mudah rusak untuk jangka waktu 24 jam. 4) Penyimpanan beku pada suhu <0ºC seperti bahan protein yang mudah rusak untuk jangka waktu <24 jam”.

1. Teknik Penyimpanan

Teknik penyimpanan bahan makanan basah di Hotel New d’Dhave Padang belum dilakukan pemisahan sesuai dengan jenis bahan makanan, sertabelum diberi tanda, untuk

penggolongan bahan makanan tergantung kepada suhu, pengecekan dilakukan dalam 1 kali 10 hari, serta cara penyimpanan bahan makanan sudah mengikuti pabrik. Menurut Mahsum dan Murdana (2014:59) mengatakan bahwa syarat penyimpanan basah ialah: “1) Suhu tempat harus betul-betul sesuai dengan keperluan bahan makanan, agar tidak menjadi rusak. 2) Pengecekan terhadap suhu dilakukan dua kali sehari. 3) Pencairan lemari es harus segera dilakukan setelah terjadi pengerasan. Pada beberapa lemari es tertentu pencairan terdapat alat otomastis di dalam alat pendingin tersebut. 4) Semua bahan yang akan dimasukkan kelemari/ruang pendingin sebaiknya dibungkus plastik atau kertas timah. 5)Tidak menempatkan bahan makanan yang berbau keras bersama bahan makanan yang berbau”.

1. Kebersihan Alat Penyimpanan

Pembersihan alat penyimpanan untuk bahan makanan di Hotel New d’Dhave Padang dilakukan 1 kali dalam 1 minggu dan ada yang dilakukan 1 kali dalam 3 minggu, sedangkan alat penyimpanan yang dimiliki yaitu, freezer, ciller, showcase dan rak kayu. Menurut Permenkes No.304/Menkes/Per/IX/2008, persyaratan penyimpanan makanan adalah “Harus terhindar dari pencemaran, Peralatan untuk penyimpanan harus terjaga kebersihannya”.

1. **Bahan Kering**
2. Penyimpanan Menurut Golongan Bahan Makanan

Penyimpanan bahan makanan menurut golongan bahan makanan di Hotel New d’Dhave Padang belum diterapkan sesuai dengan standar, bahan makanan tidak tertata rapi dan tidak diberi tanda masing-masingnya. Menurut Mahsum dan Murdana (2014:59) mengatakan bahwa penyimpanan bahan makanan meliputi: “1) Jenis alat penyimpanan yang tepat sesuai bahan makanan yang disimpan. 2) Suhu yang seharusnya diterapkan. 3) Cara menyusun dan menempatkan barang. 4) Alat atau wadah bahan makanan yang dimaksud. 5) Kebersihan alat penyimpanan dan sekitarnya. 6) Lama maksimum penyimpanan. 7) Penutupan atau pembungkusan bahan agar tidak tercemar. 8) Pemilahan dalam menata bahan”.

1. Teknik Penyimpanan Bahan Makanan Kering

Teknik penyimpanan bahan kering di Hotel New d’Dhave dilakukan pemisahan secara jenis bahan, semua bahan diberi tanda jadwal pengecekan bahan dilakukan dalam 1 kali 3 hari, dan sudah mengikuti petunjuk penyimpanan dari pabrik. Menurut (Depkes RI, 2007) “teknik penyimpanan bahan makanan kering yang baik, Suhu cukup sejuk, udara kering dengan ventilasi yang baik, Ruangan bersih, kering, lantai dan dinding tidak lembab. Rak-rak berjarak minimal 15 cm dari dinding lantai dan 60 cm dari langit-langit dan Penempanan dan pengambilan barang diatur dengan sistem FIFO”.

1. Kebersihan Alat Penyimpanan

Kebersihan alat penyimpanan bahan dilakukan setelah alat tersebut digunakan, terdapat tiga alat penyimpanan bahan yang kebersihannya dicek secara rutin 1 kali dalam 3 hari. Menurut Permenkes No.304/Menkes/Per/IX/2008, persyaratan penyimpanan makanan adalah “Harus terhindar dari pencemaran, Peralatan untuk penyimpanan harus terjaga kebersihannya”.

# KESIMPULAN

* + - 1. **Bahan Basah**

Penyimpanan menurut suhu sudah cukup baik, tempat penyimpanan yang dimiliki ada 3 buah, serta bahan makanan yang disimpan tersebut seperti ayam olahan, nugget dan lainnya. Dengan pengaturan suhu standar sesuai kebutuhan, kemudian tata cara penyimpanan sudah ada yang sesuai dengan petunjuk yang telah ditetapkan oleh pabrik dan ada yang tidak karena keadan pabrik berbeda dengan keadaan hotel. Sedangkan teknik penyimpanan bahan makanan basah di Hotel New d’Dhave Padang dilakukan pemisahan sesuai dengan jenis bahan makanan, serta diberi tanda, untuk penggolongan bahan makanan tergantung kepada suhu, pengecekan dilakukan dalam 1 kali 10 hari, serta cara penyimpanan bahan makanan sudah mengikuti pabrik”. Selanjutnya pembersihan alat penyimpanan untuk bahan makanan di Hotel New d’Dhave Padang dilakukan 1 kali dalam 1 minggu dan ada yang dilakukan 1 kali dalam 3 minggu, sedangkan alat penyimpanan yang dimiliki yaitu, freezer, ciller, showcase dan rak kayu”.

* + - 1. **Bahan Kering**

Penyimpanan bahan makanan menurut golongan bahan makanan di Hotel New d’Dhave Padang dilakukan pada saat bahan makanan dibutuhkan, serta diberi tanda. Serta bahan fresh tidak menyimpan stok. Teknik penyimpanan bahan kering di Hotel New d’Dhave dilakukan pemisahan secara jenis bahan, semua bahan diberi tanda jadwal pengecekan bahan dilakukan dalam 1 kali 3 hari, dan sudah mengikuti petunjuk penyimpanan dari pabrik. Kebersihan alat penyimpanan bahan dilakukan setelah alat tersebut digunakan, terdapat tiga alat penyimpanan bahan yang kebersihannya dicek secara rutin 1 kali dalam 3 hari.

**Saran**

1. Bagi Hotel New d;Dhave Padang agar lebih memperhatikan penyimpanan bahan makanan yang disediakan, khususnya jumlah alat penyimpanan bahan makanan yang tersedia, saat ini masih kurang dan perlu di tambah agar bahan makanan semuanya dapat disimpan dalam tempat yang tepat.
2. Bagi peneliti selanjutnya agar menjadi salah satu referensi dalam melakukan penulisan karya ilmiah atuapun dapat melakukan penelitian mengenai penyimpanan bahan makanan serta mengembangkan apa yang belum terungkap dalam penelitian ini.

# DAFTAR PUSTAKA

1. Arief, Abd. Rachman. 2005. *Pengantar Ilmu Perhotelan dan Restoran*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
2. Fadiawati, Ari. 2011. *Mengelola Usaha Jasa Boga Yang Sukses*. Bandung: PT. Graha Ilmu Remadja Rosdakarya.
3. Minantyo, Hari. 2011. Dasar-dasar Pengolahan Makanan (Food Product Fundamental). Yogyakarta: Graha Ilmu.
4. Sulastiyono, Agus. 2011. Manajemen Penyelenggaraan Hotel, Seri *Manajemen Usaha Jasa Sarana Pariwisata dan Akomodasi*. Bandung: Alfabeta.
5. Wiyasha, I.B.M. (2010). *Akutansi Perhotelan*. Yogyakarta: Andi Offset.

[Attribution-NonCommercial 4.0 International.](http://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/4.0/)Some rights reserved