

APPLICATION OF TEMPORARY FOOD STORAGE STANDARDS IN THE SECTION KITCHEN FOX HOTEL PEKANBARU

By : Neneng Setiawati

Advisor : Rd. Siti Sofro Sidiq

nenengsetiawati1010@gmail.com, sitisofrosidiq@lecturer.unri.ac.id

Program Studi Usaha Perjalanan Wisata - Jurusan Ilmu Administrasi
Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik
Universitas Riau

Kampus Bina Widya Jl. HR. Soebrantas Km. 12,5 Simp. Baru Pekanbaru 28293 –
Phone/Fax. 0761-63277

ABSTRACT

This study aims to determine the application of temporary food storage standards (parstock) in the section of kitchen Fox Hotel Pekanbaru. Food ingredients are divided into two namely Perishable and groceries materials, storage of both materials must be applied continuously starting from the type of room and storage equipment, temperature in terms of storage hygiene, food labeling, the method used and packaging until the material is ready to be processed in order to get good quality ingredients. This research uses research methods qualitative and to get the data author uses interview techniques, observation and documentation. From the results of research conducted by the author for 4 months at Fox Hotel Pekanbaru, the results show that the storage is in good condition but does not meet the correct storage standards.

Keywords : Storage Standards, Groceries, Perishable

LATAR BELAKANG

Perkembangan pariwisata di Riau telah mampu berkembang dengan pesat. Hal ini didukung dengan keindahan alam dan kebudayaan melayu yang menjadi ciri khas serta beberapa *event* yang terus diadakan sehingga dalam jangka waktu singkat dapat menarik wisatawan domestik maupun

wisatawan mancanegara untuk berkunjung. Riau sendiri memiliki brand *Riau The Homeland Of Melayu* yang menjadi kebanggaan khususnya dibidang pariwisata dan terus menunjukkan kemajuannya dengan mengadakan banyak kegiatan. Salah satu pendukung kegiatan pariwisata adalah industri perhotelan.

Industri perhotelan juga memiliki peran yang cukup penting untuk mengembangkan sarana dan prasarana pariwisata. Hal ini dapat terlihat jelas dengan banyaknya jumlah akomodasi disertai dengan penunjang kebutuhan tamu selama menginap, kemudahan tamu menuju tempat penginapan serta penyediaan transportasi untuk mengunjungi objek wisata yang ada disekitar tempat penginapan. Hotel merupakan jenis akomodasi dimana dalam operasionalnya hotel dikelola langsung oleh pemiliknya dan bekerjasama dengan tim dalam penyediaan fasilitas seperti makan, minum, kamar dan fasilitas lainnya bagi mereka yang melakukan perjalanan dan membayar dengan jumlah yang sesuai dengan pelayanan yang diberikan oleh pihak hotel dan sesuai pula dengan pelayanan yang diterima tanpa adanya perjanjian khusus antara kedua belah pihak (Sulastiyono : 2011).

Salah satu kebutuhan tamu yang paling dasar adalah makan dan minum. Tentunya untuk mendapatkan hasil produk makanan yang baik perlu menggunakan kualitas bahan makanan yang terjaga. Kualitas bahan makanan dapat terjaga apabila mendapat pengawasan yang baik dalam hal proses pengambilan bahan makanan sesuai tanggal yang telah ditentukan dan tetap mengambil sesuai kebutuhan yang akan digunakan.

Menurut Soeari (2013) untuk jenis bahan makanan yang mudah mengalami kerusakan dan tidak tahan lama harus disimpan dilemari es atau *freezer* sebelum dimanfaatkan sesegera mungkin. Untuk penyimpanan yang tidak

sesuai dengan prosedur terutama dalam jumlah banyak dapat menyebabkan kerusakan pada makanan itu sendiri sehingga tidak dapat digunakan (Prabu, 2009). Untuk tetap terjaga kualitas bahan makanan sampai akan digunakan perlu adanya penerapan standar yang sesuai dengan prosedur yang telah ditentukan. Standar prosedur tersebut harus dijalankan sebagai acuan penerapannya dilakukan dengan baik dan tidak terjadi kesalahan dalam penyimpanan yang mengakibatkan kerugian dan mempengaruhi pengeluaran *food cost*.

Sebagaimana dalam pra riset yang peneliti lakukan di Fox Hotel Pekanbaru mengenai penerapan standar penyimpanan bahan makanan sementara (*Parstock*) menemukan beberapa permasalahan yang terjadi karena tidak memperhatikan SOP yang ada. Berikut merupakan permasalahan yang terjadi diantaranya :

Permasalahan yang terjadi di Section Kitchen

No	Permasalahan	Keterangan
1	Sisa bahan makanan yang sudah digunakan dibiarkan bercampur dengan bahan yang belum digunakan tanpa ada tempat penyimpanan khusus sementara.	Sisa bahan makanan tersebut tidak diberi label sampai kapan boleh digunakan.
2	Kurangnya jumlah <i>staff</i> di <i>section kitchen</i>	Jumlah <i>staff</i> yang tidak memadai

	sehingga menyebabkan <i>overhandle</i> tugas dan <i>overtime</i> dalam bekerja	sehingga sering <i>overhandle</i> tugas menyebabkan hasil kerja tidak sesuai yang diharapkan dan setiap shift hanya 2 orang yang masuk.
3	Setiap bahan yang masuk atau keluar khusus untuk jenis <i>groceries</i> tidak langsung dicatat dalam <i>Bin Card</i> , sehingga menyebabkan terkadang lupa tanggal berapa dan berapa jumlah bahan yang masuk dan keluar.	Tidak ada <i>staff</i> khusus untuk menangani pencatatan bahan masuk atau keluar.
4	Tidak adanya label jangka waktu <i>expired</i> setiap jenis bahan (<i>Food Labeling</i>)	Kurangnya kesadaran masing – masing <i>staff</i> terhadap keadaan bahan

Sumber : Pra Riset (2019)

Berdasarkan hasil Pra Riset yang peneliti lakukan di Fox Hotel Pekanbaru, penyimpanan bahan masih dalam keadaan belum memenuhi standar penyimpanan yang baik karena beberapa faktor diatas. Untuk itu peneliti melakukan riset lanjutan guna mengetahui keadaan yang sebenarnya terjadi dalam proses penyimpanan di Fox

Hotel dengan mengangkat judul ***“Penerapan Standar Penyimpanan Bahan Makanan Sementara (Parstock) di Section Kitchen Fox Hotel Pekanbaru”***.

RUMUSAN MASALAH

Adapun yang dapat peneliti rumuskan dari latar belakang diatas yaitu :

1. Bagaimana penerapan standar penyimpanan bahan makanan sementara (*parstock*) di *section kitchen* Fox Hotel Pekanbaru ?
2. Bagaimana solusi terhadap kendala dalam penerapan standar penyimpanan bahan makanan sementara (*Parstock*) di *section kitchen* Fox Hotel Pekanbaru ?

TUJUAN PENELITIAN

1. Untuk mengetahui penerapan standar penyimpanan bahan makanan sementara (*parkstock*) di *Section Kitchen* Fox Hotel Pekanbaru.
2. Untuk mengetahui solusi terhadap kendala dalam penerapan standar penyimpanan bahan makanan sementara (*parkstock*) di *Section Kitchen* Fox Hotel Pekanbaru.

MANFAAT PENELITIAN

Manfaat yang diharapkan dari penelitian ini adalah sebagai berikut :

- a. Bagi perusahaan, dari penelitian ini dapat dijadikan referensi pengelola hotel khususnya *Section Kitchen* untuk memperhatikan lebih bagaimana sebenarnya

penyimpanan bahan makanan sementara (*parstock*) yang memenuhi standar.

- b. Bagi peneliti, sebagai pengetahuan langsung bagaimana proses kerja dilapangan dalam penyimpanan bahan makanan sementara (*parstock*) khususnya di Fox Hotel Pekanbaru.
- c. Bagi pembaca, sebagai referensi sekaligus meningkatkan wawasan dan mampu memberi inspirasi untuk melakukan penelitian di hotel lain.

TINJAUAN PUSTAKA

Hotel sendiri merupakan usaha akomodasi yang diperuntukkan bagi masyarakat umum, baik yang menginap di hotel ataupun masyarakat yang hanya menikmati fasilitas tertentu yang dimiliki oleh hotel tersebut.

Menurut Sulastiyono (2011) guna memperlancar segala aktivitas yang ada di hotel perlu adanya kerjasama antar *department* yang mampu menghasilkan produk yang diinginkan, *department* tersebut terdiri dari 8 yaitu :

1. Kantor Depan Hotel (*Front Office Department*)
Bagian yang berhubungan langsung dengan tamu, melayani keluhan tamu, memberikan informasi yang diinginkan oleh tamu serta melayani tamu untuk check in dan check out.
2. Bagian Tata Graha (*Housekeeping Department*)
Bagian yang bertanggung jawab dengan kebersihan area hotel baik *indoor* maupun *outdoor*

serta membersihkan berbagai fasilitas hotel.

3. Makanan dan Minuman (*Food and Beverage Department*)
Bagian yang menangani pengolahan makanan dan minuman untuk tamu baik yang menginap maupun tidak serta memberikan pelayanan kepada tamu di *restaurant*.
4. *Marketing and Sales Department*
Bagian yang bertugas untuk mempromosikan produk hotel kepada masyarakat luas agar tamu berkeinginan untuk menginap serta menikmati semua fasilitas-fasilitas yang diberikan oleh hotel demi kenyamanan tamu selama check in.
5. *Accounting Department*
Bagian yang bertanggung jawab terhadap administrasi hotel baik itu mengenai pengeluaran maupun pendapatan yang diterima hotel.
6. *Human Resource Department*
Bagian yang bertanggung jawab dalam penerimaan karyawan maupun trainee serta mengatasi segala permasalahan yang dialami karyawan selama bekerja.
7. *Engineering Department*
Bagian yang bertanggung jawab menangani dan melakukan perawatan terhadap semua mesin yang ada di hotel apabila mengalami kerusakan yang dapat menghambat operasional hotel.
8. *Security Department*
Bagian yang bertugas menjaga seluruh keamanan area hotel selama tamu menginap.

BAHAN MAKANAN

Bahan makanan berasal dari tumbuhan dan hewan kemudian dapat diolah lalu dikonsumsi oleh makhluk hidup untuk memenuhi aktivitas sehari-hari (Minantyo, 2011). Beberapa contoh jenis bahan makanan dari tumbuhan seperti buah dan sayuran. Sedangkan beberapa jenis makanan dari hewan yaitu ikan, ayam, daging sapi.

Makanan yang diolah dapat menggunakan bahan makanan yang mentah, setengah jadi ataupun makanan jadi selama proses pengolahan sesuai dengan prosedur siap disajikan. Dalam pengolahan bahan makanan ini tentu terdapat berbagai kendala yang dialami baik dari segi kuantitas maupun kualitas. Untuk memperkecil kendala yang terjadi yaitu dapat dilakukan dengan cara menerapkan standar pembelian bahan sesuai dengan yang dibutuhkan untuk masing-masing jenis bahan dan menerapkan penyimpanan yang baik agar tetap terjaga kualitas bahan sampai akan digunakan.

Menurut Bartono & Ruffino (2005) membagi jenis bahan Makanan menjadi 2 bagian :

a. Bahan *Perishables*

Bahan yang memiliki sifat tidak tahan lama dan mudah rusak. Untuk penyimpanan harus sesuai standar agar tetap dalam keadaan baik sampai barang tersebut siap diolah. Bahan makanan perlu disimpan sesuai jenisnya dan temperatur suhu yang tepat dan butuh ketelitian dalam penanganannya. Untuk bahan yang tidak tahan lama ini harus secepatnya digunakan kemudian disajikan supaya tetap terjaga kualitas dan memaksimalkan

hasil produk olahan dari bahan tersebut.

b. Bahan *Groceries*

Bahan yang tahan lama karena sifatnya. Contohnya sereal, kacang-kacangan, tepung, beras, gula, bumbu rempah, minyak goreng, saus, kecap, kerupuk dan mie tidak perlu disimpan di *chiller* atau *freezer*, cukup diruang tertutup dan suhu ruangan dingin. Untuk jenis bahan *Groceries* harus disimpan sesuai jenisnya dan beraturan serta diberi tanggal kadaluarsa agar tidak terjadi kerugian apabila ada bahan yang lama tidak digunakan melebihi 3 bulan. Untuk pengambilan barang *Groceries* ini juga menggunakan metode FIFO (*First In First Out*).

METODE PENELITIAN

Desain Penelitian

Dalam penelitian ini penulis akan menggunakan desain deskriptif kualitatif karena memiliki tujuan untuk mendeskripsikan secara detail kejadian yang sedang terjadi (Sugiono, 2013). Alasan memilih desain penelitian ini dikarenakan dapat menjabarkan kejadian yang sedang terjadi dan data dapat dicari melalui tanya jawab langsung dan kemudian dijelaskan lebih rinci agar mudah dipahami. Desain kualitatif ini memiliki proses yang berkelanjutan dan dalam mengumpulkan data dilakukan saat kejadian sedang terjadi. Metode ini mengungkapkan masalah-masalah yang sering terjadi baik itu menyangkut tata cara, hubungan, sikap, situasi, cara pandang, perilaku

dan pengaruh dalam suatu kelompok. (Restu : 2010).

Menurut Bogdan dan Taylor (dalam Ruslan : 2010) penelitian kualitatif ini didefinisikan sebagai tata cara penelitian yang menghasilkan data deskriptif berupa kata-kata tertulis maupun lisan dari objek yang diamati yang kemudian diolah menjadi data. Data tersebut dapat digambarkan melalui catatan lapangan, wawancara, observasi maupun dokumentasi.

Lokasi dan Waktu Penelitian

Lokasi Penelitian

Lokasi penelitian dilakukan di Fox Hotel Pekanbaru yang beralamat di Jl. Riau No. 147 Kp. Baru, Senapelan, Kota Pekanbaru, Riau 28154.

Waktu Penelitian

Penelitian ini dilakukan mulai bulan September 2019 – Desember 2019 bersamaan saat penulis melakukan *On Job Training* selama 4 bulan di Fox Hotel Pekanbaru. Penelitian ini dimulai dari pra riset, observasi lapangan, penyusunan proposal, penelitian lapangan, pengumpulan data, pengolahan serta analisis data dan laporan hasil akhir / tugas akhir penelitian.

Key Informan & Informan

Dalam penelitian ini penulis akan menggunakan *Key Informan* untuk mendapatkan informasi secara umum mengenai area dapur, *staff* dan sistem penyimpanan secara teori maupun praktek. *Key Informan* yang digunakan terdiri dari 1 orang yaitu *Executive Chef*. Selain itu penelitian ini juga menggunakan informan untuk mendapatkan seputar informasi mengenai penerapan standar penyimpanan bahan makanan

sementara (*parstock*) di *Section Kitchen* Fox Hotel Pekanbaru. Informan yang digunakan terdiri dari 4 orang yaitu 1 orang *chef de partie*, 1 orang *demi chef*, 1 orang *cook* dan 1 orang *cook helper*.

Jenis dan Sumber Data

Data Primer

Menurut Arikunto (2012) data primer merupakan sumber data yang dikumpulkan melalui pihak pertama dilokasi penelitian. Data primer ini diperoleh langsung dari *staff* di *Kitchen* Fox Hotel Pekanbaru dengan cara wawancara.

Data Sekunder

Menurut Sugiyono (2012) data sekunder merupakan sumber data yang diperoleh dengan cara membaca, mempelajari dan memahami melalui media yang bersumber dari jurnal, literatur dan buku. Namun datanya dapat dimanfaatkan dalam sebuah penelitian. Data sekunder juga pada umumnya berbentuk catatan atau laporan hasil dokumentasi oleh lembaga tertentu yang telah mempublikasikannya (Ruslan : 2004).

Teknik Pengumpulan Data

Wawancara

Menurut Usman & Akbar (2011) wawancara merupakan tanya jawab secara lisan yang dilakukan oleh dua orang atau lebih guna mendapatkan informasi. Wawancara ini akan dilakukan langsung dengan *Executive Chef* sebagai pimpinan di *Kitchen* dan beberapa *staff* lainnya sebagai *key informan* tambahan.

Observasi

Menurut Bungin (2005) observasi merupakan metode yang

digunakan untuk menghimpun data hasil penelitian sehingga data tersebut dapat diamati langsung oleh peneliti.

Dokumentasi

Dokumentasi merupakan pengambilan foto-foto terhadap kegiatan pelaksanaan terhadap objek penelitian.

GAMBARAN UMUM HOTEL Sejarah Fox Hotel

Pada awalnya Setelah setahun beroperasi dengan Tangram Hotel, di tahun 2017 PT Halla Mohana resmi menggandeng operator hotel yang baru yakni TAUZIA Hotels dengan merek hotel terbarunya yaitu FOX Harris. FOX Harris merupakan perpanjangan dari brand HARRIS yang sudah banyak dikenal sebelumnya. Dengan desain yang kontemporer dan mudah beradaptasi menjadikan FOX Harris pilihan yang tepat bagi PT Halla Mohana untuk *me-rebranding* properti hotelnya. Menyasar kelas menengah sebagai target market, FOX Harris hadir dengan nuansa desain yang kontemporer dan tagline “A moment in life” dengan ciri khas warna dominan ungu dan sentuhan ringan oranye yang melambangkan kesegaran dan semangat.

Seiring perubahan operator hotel, serangkaian perubahan dan penyesuaian tengah dilakukan sejak Oktober 2017 untuk memastikan proses *rebranding* Tangram Hotel Pekanbaru menjadi Fox Harris Pekanbaru dapat berlangsung mulus untuk menyambut *Opening* FOX Harris Pekanbaru pada 8 Maret 2018 mendatang. Meski perubahan yang

dilakukan tidak bersifat ekstrim seperti merubah *layout* kamar ataupun bentuk bangunan. Namun perubahan yang dilakukan terhadap *building ID*, totem, dan ornamen di kamar juga area lobi hotel serta seragam karyawan nyatanya telah menampilkan nuansa FOX Harris yang cukup kental.

Restoran hotel merupakan salah satu fasilitas yang turut mengalami perubahan guna menyesuaikan dengan *branding* yang baru. Perubahan terjadi pada nama restoran serta pembaharuan pada menu yang ditawarkan. Dari sebelumnya bernama Greens Restaurant kini restoran hotel berubah nama menjadi WTF (Where's The Food) Resto yang menyajikan pilihan menu masakan melayu dan juga *european simple menu*. Penamaan *meeting room* hotel juga mengalami penyesuaian dengan standarisasi FOX Harris Hotel lainnya. Selain perubahan pada tampilan fisik hotel, serangkaian kegiatan sosialisasi dan promosi juga dijalankan untuk memperkenalkan FOX Harris Pekanbaru. Tidak hanya kepihak eksternal, namun juga terhadap tim internal hotel. Pada Bulan Januari 2018, melalui sejumlah materi training seperti “Discovering Tauzia”, “Internalisasi Brand FOX” dan “Catch The Guest” proses internalisasi telah dilaksanakan untuk memastikan seluruh tim hotel memahami semangat serta standarisasi pelayanan dari FOX Harris Pekanbaru.

Tidak berhenti disana, sejumlah aktivitas sosialisasi dan promosi untuk memperkenalkan FOX Harris Pekanbaru juga telah

dipersiapkan oleh tim Marketing Communication FOX Harris Pekanbaru. Bekerjasama dengan radio lokal Pekanbaru serta beberapa pihak lainnya, acara seperti radio *talkshow*, *office to office*, *courtesy call*, *Car Free Day (CFD) event* dan beberapa lainnya akan hadir selama beberapa bulan ke depan untuk mendukung proses *rebranding* ini. (Maulandiki & Rani) Proses internalisasi ke tim internal hotel mengenai *brand* Tauzia sebagai pengelola serta FOX Harris sebagai *brand* hotel yang baru merupakan salah satu rangkaian yang cukup penting dalam proses *rebranding* yang dilakukan. Seiring berjalannya waktu terjadi kesepakatan yang kemudian kembali merubah nama Fox Harris hotel menjadi Fox Hotel.

Fox hotel sendiri terdiri dari 15 lantai dengan jumlah kamar terdiri dari 223 kamar yang terbagi atas tipe kamar *delux*, *executive* & *Fox Dine Package* dan kolam renang indoor dengan pemandangan 360 derajat kota, *gym*, *spa*, *musholla* serta 7 ruang pertemuan. Selain beberapa fasilitas tersebut, Fox hotel juga memiliki 7 department guna menunjang kelancaran operasionalnya yaitu *Front Office Department*, *Food and Beverage Department (Product & Service)*, *Housekeeping Department*, *Accounting Department*, *Human Resource Department*, *Sales Marketing Department* dan *Engineering Department*.

PENUTUP

Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian tentang penerapan standar penyimpanan bahan makanan

sementara (*parstock*) yang dilakukan melalui penelitian langsung, wawancara serta dokumentasi dapat disimpulkan bahwa :

1. Guna menjawab tujuan pertama penulis dalam mengetahui penerapan standar penyimpanan bahan makanan sementara (*parstock*) dapat disimpulkan bahwa di Fox Hotel Pekanbaru sudah menerapkan standar penyimpanan. Namun, ada beberapa langkah dalam penyimpanan bahan makanan sementara (*parstock*) ini tidak menerapkan prosedur sehingga untuk mencapai standar belum maksimal dikarenakan beberapa faktor sehingga perlu adanya pengawasan khusus agar terus dilaksanakan guna tetap terjaganya kualitas bahan makanan sampai proses penggunaan dilakukan. Seperti :

- a. Penyimpanan barang *Perishable* dalam *chiller*, untuk penyimpanan bahan *perishable* ini sudah menerapkan sebagian standar seperti penyimpanan sesuai dengan jenisnya dan diletakkan menggunakan rak. Namun, belum menerapkan standar dalam pemberian *food labelling* yang masih diterapkan tidak secara berkala.
- b. Penyimpanan barang *Groceries* dalam *Dry Store*, untuk penyimpanan barang *groceries* ini sudah menerapkan sebagian standar seperti penyusunan barang sudah tepat yaitu menempatkan yang

berkaca dan berkaleng di rak paling bawah dan barang yang tidak mudah pecah di rak bagian atas. Namun, belum menerapkan standar dalam pengisian *Bin Card* yang berisi barang masuk dan barang keluar tidak tepat waktu sehingga pada saat pencatatan menyebabkan lupa.

2. Guna menjawab tujuan kedua penulis tentang solusi terhadap kendala penerapan standar penyimpanan bahan makanan sementara (*parstock*) di Fox Hotel, penulis melakukan penelitian dan menemukan kendala di area kitchen yaitu kurangnya jumlah ruang dan alat penyimpanan serta kurangnya jumlah staff. Oleh sebab itu, untuk menanggulangi kendala tersebut pihak Fox Hotel khususnya bagian FB Product yang dipimpin oleh Executive Chef memberi solusi terhadap permasalahan dengan cara penyusunan bahan dilakukan lebih rapid an teratur serta penambahan jumlah staff, selain itu juga area kitchen akan melibatkan tenaga *trainee* dalam membantu operasional hotel sehari-hari.

Saran

Berdasarkan kesimpulan diatas dapat diambil beberapa saran diantaranya :

1. Untuk pihak manajemen Fox Hotel Pekannbaru agar sebaiknya menngadakan training terhadap seluruh karyawan khususnya bagian *FB Product* sebagai pengelola

makanan tentang penyimpanan yang memenuhi standar.

2. Untuk pihak manajemen Fox Hotel Pekanbaru sebaiknya mengadakan audit internal setiap 1 bulan sekali sebagai bentuk lanjutan training untuk melihat kemajuan terhadap penyimpanan.
3. Untuk pihak manajemen Fox Hotel Pekanbaru sebaiknya menambah staf khusus pengambilan dan penyimpanan barang agar fokus dalam penyimpanan sehingga memenuhi standar.
4. Untuk pihak *FB Product* khususnya *Executive Chef* agar lebih memperhatikan prosedur penyimpanan khususnya menerapkan pemberian *food labeling* secara berkelanjutan agar memenuhi standar sehingga bahan tetap terjaga kualitasnya.

DAFTAR PUSTAKA

- A.A. Anwar, Prabu. 2009. *Manajemen Sumber Daya Manusia*. Bandung : PT. Remaja Rusdakarya.
- Ahmadi. R. 2014. *Metodologi Penelitian Kualitatif. Cetakan ke-1*. Yogyakarta : ar-ruzz Media.
- Arikunto, Suharsimi. 2012. *Prosedur Penelitian dan Suatu Pendekatan Praktik*. Jakarta : Rineka Cipta.
- Bagyono. 2007. *Pariwisata dan Perhotelan. Cetakan ke-2*. Bandung : Alfabeta.
- Bogdan dan Taylor. 2003. *Metode Penelitian Kualitatif*. Bandung : Remadja Karya.
- Bungin. B. 2001. *Metodologi Penelitian Sosial : Kualitatif*

- dan Kuantitatif. Surabaya : Airlangga University Press.
- Departemen Kesehatan RI. 2003. *Kumpulan Modul Kursus Penyehatan Makanan Bagi Pengusaha Makanan dan Minnuman*. Jakarta : Yayasan Pesan.
- Keputusan Menteri Kesehatan Nomor 715. 2003. *Persyaratan Higiene Sanitasi Jasaboga*. Jakarta.
- Mahsun.H dan Murdana, Made. I. 2014. Implementasi Penyimpanan Bahan Makanan Food and Beverage Production di Hotel Jayakarta Lombok. *Jurnal Media Bina Ilmiah*, 57, 1978-3787.
- Minantyo. H. 2011. *Dasar-dasar Pengolahan Makanan*. Yogyakarta : Graha Ilmu.
- Patilima, Hamid. 2011. *Metode Penelitian Kualitatif*. Cetakan Ketiga. Bandung : Alfabeta.
- P.H. Bartono, SEE dan Ruffino E.M.SE. 2010. *Tata Boga Industri*. Yogyakarta : CV. Andi Offset.
- P.H. Bartono, SEE dan Ruffino E.M.SE. 2005. *Food Product Management di Hotel dan Restoran*. Yogyakarta : CV. Andi Offset.
- Sarni. 2017. Sistem Penyimpanan Bahan Makanan di Tom's Cafe Tembilahan Kabupaten Indragiri Hilir Provinsi Riau. *JOM Fisip, Volume 4*, 2.
- SK Menteri Pariwisata, Pos dan Telekomunikasi No. KM. 37/PW.304/MPPT-86.
- Sulastiyono, Agus. 1999. *Manajemen Penyelenggara Hotel*. Bandung : Alfabeta.
- Sugiono. 2013. *Metodologi Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D*. Bandung : Alfabeta.
- Usman & Akbar. 2011. *Pengantar Statistika*. Jakarta : PT. Bumi Aksara.
- Wirsanto. IG. 2001. *Manajemen Kepegawaian*. Yogyakarta : Kanisius.