

**SISTEM PENYIMPANAN BAHAN *PERISHABLE* DI *COLD KITCHEN*
SECTION NOVOTEL PEKANBARU**

Oleh: Arief Pratama Yudha
Pembimbing: Rd. Siti Sofro Sidiq
arief.pratama2679@student.unri.ac.id , 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. H.R. Soebrantas Km. 12,5 Simp. Baru, Pekanbaru 28293
Telp/Fax. 0761-63277

ABSTRACT

Storage system is a way to preserve things in order to make it easier to undertake the job. A hotel has to keep tabs on the perishable material storage system that it manages. This study aims to determine how important the concerns of the perishable material storage system, the perishable material storage SOP, perishable material storage facility, and stock card stock/logbook of entry and exit of perishable materials are, which in this case the theory in reference to Utari's (2009) at the Cold Kitchen section of Novotel Pekanbaru. The details were collected using interview, observation and documentation techniques. Based on the research, it was found that the perishable material storage system in the Cold Kitchen section of Novotel Pekanbaru is considered balanced, meaning that there has been an increment according to the standards that have been set as well as some deficiency based on the standard itself.

Keywords: *Storage System, Perishable Materials, Cold Kitchen Section, Novotel Pekanbaru.*

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Penelitian

Lewat salah satu jaringan hotel ternama di dunia yakni Accor S. A, secara formal mengoperasikan Novotel Pekanbaru pada Maret 2016. Novotel muncul di Pekanbaru dengan mengusung konsep elok, elegan, tetapi minimalis. Hotel ini memiliki 197 kamar dengan rata-rata luas kamarnya 28 m persegi. Novotel

Pekanbaru terletak di kawasan bisnis Kota Pekanbaru yang dinamis, tepatnya di Jl. Riau No. 59, Kp. Baru, Kec. Senapelan, Kota Pekanbaru, Riau. Berikut daftar *occupancy* di Novotel Pekanbaru:

Tabel 1.2
Daftar *Occupancy* Novotel Pekanbaru

No.	Tahun	Jumlah Tamu
1.	2017	71.764 tamu
2.	2018	78.127 tamu
3.	2019	78.274 tamu

No.	Tahun	Jumlah Tamu
4.	2020	56.057 tamu
5.	2021	70.977 tamu

Sumber: Novotel Pekanbaru, 2022

Salah satu bagian yang tidak bisa lepas dari Novotel Pekanbaru dalam menyajikan makanan ialah *kitchen*. *Kitchen* merupakan menjadi kawasan pengolahan bahan baku sampai menjadi makanan siap saji. *Kitchen* terdiri dari beberapa bagian, salah satu bagian tersebut ialah *Cold Kitchen section*. *Cold Kitchen section* atau disebut pula dengan *Garde Manger* merupakan bagian yang menangani sajian dingin. Banyak sekali produk *Cold Kitchen* antara lain ialah *sandwich*, *slice fruit*, *appetizer*, *salad*, *Canapé*, berbagai macam *dressing* serta menyajikan berbagai macam olahan telur pada saat *breakfast*. *Cold kitchen* pula bertanggung jawab untuk menentukan serta menyiapkan *fruit platter* bagi tamu yg akan menginap di hotel melalui informasi yang diterima dari *Front Office*. Dikarenakan produk makanan *Cold Kitchen section* yang mudah terkontaminasi serta cepat rusak, maka pengawasannya harus hati-hati. Salah satu hal yg wajib diperhatikan buat menjaga serta mempertahankan kualitas hasil olahan makanan adalah sistem penyimpanan. *Kitchen* merupakan salah satu pihak yang bertanggung jawab pada hal penyimpanan bahan baku. *Kitchen* hotel biasanya beroperasi selama 24 jam setiap harinya. Untuk itu, persediaan bahan baku makanan harus tersedia juga selama 24 jam setiap hari. Agar persediaan bahan

baku makanan tetap segar, maka sistem penyimpanan perlu diperhatikan dari segi penyusunan, suhu ruangan, serta kebersihan ruang penyimpanan.

Dengan memperhatikan hal tersebut hasil olahan makanan juga diharapkan akan tetap bagus serta berkualitas.

Bahan baku makanan terbagi atas 3 kategori berdasarkan tingkat ketahanan bahan yaitu bahan *perishable* (cepat rusak), *semi perishable* (agak cepat rusak) dan bahan *non-perishable* (tahan lama).

Salah satu faktor yang mempengaruhi cepat atau tidak suatu bahan makanan mengalami kerusakan ialah faktor sistem penyimpanan dari bahan baku makanan tersebut, terutama untuk bahan baku yang cepat rusak atau bahan *perishable*.

Seperti yang dijelaskan diatas bahwasanya bahan *perishable* merupakan bahan mudah atau cepat rusak, yang mana perlu perhatian khusus dalam segi penyimpanannya agar bisa digunakan dalam jangka waktu yang relatif panjang.

Dengan adanya tempat penyimpanan bahan *perishable* yang layak maka akan dapat menjamin bahwa bahan *perishable* tersebut menjadi lebih tahan lama. maka dari itu penempatan bahan *perishable* yang akan diolah harus di simpan pada tempat dimana seharusnya bahan tersebut disimpan agar tidak terpengaruh oleh bahan – bahan baku makanan yang lainnya. Apabila bahan makanan tersebut tidak disimpan pada tempat yang seharusnya, maka akan berdampak terhadap rasa bahkan penampilan dari makanan itu sendiri sehingga menjadi kurang menarik.

Berdasarkan uraian diatas ini yang membuat saya tertarik untuk membahas tugas akhir dengan judul: “**Sistem Penyimpanan Bahan Perishable di Cold Kitchen Section Novotel Pekanbaru**”.

1.2 Rumusan Masalah Penelitian

Rumusan masalah penelitian ini yaitu:

1. Apa saja jenis bahan *perishable* yang dikelola oleh *Cold Kitchen section* Novotel Pekanbaru?
2. Bagaimana sistem penyimpanan bahan *perishable* di *Cold Kitchen section* Novotel Pekanbaru?

1.3 Batasan Masalah Penelitian

Dengan mencermati latar belakang, sehingga butuh adanya pembatasan masalah guna memudahkan penelitian. Ada pula batas masalah berfokus pada bahan *perishable* yang digunakan serta sistem penyimpanannya di *Cold Kitchen section* Novotel Pekanbaru.

1.4 Tujuan Penelitian

Adapun tujuan penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Mengetahui bahan *perishable* yang dikelola oleh *Cold Kitchen section* Novotel Pekanbaru.
2. Mengetahui sistem penyimpanan bahan *perishable* di *Cold Kitchen section* Novotel Pekanbaru.

1.5 Manfaat Penelitian

1. Bagi penulis
Semakin membuka wawasan dan pengetahuan tentang industri perhotelan terkhususnya bahwa penyimpanan bahan *perishable* itu penting dalam menjalankan

sebuah usaha yang bergerak dalam bidang kuliner.

2. Bagi perusahaan

Memberikan arti pentingnya mengkaji sistem penyimpanan bahan *perishable* nantinya dapat meningkatkan kualitas penyimpanan bahan baku *perishable* yang ada di *Cold Kitchen section* Novotel Pekanbaru. Selain itu, manfaat lain bagi perusahaan adalah dapat menjalin hubungan antara pihak pengelola hotel dengan bagian akademis.

3. Bagi akademis

Penelitian ini dapat dijadikan bahan referensi untuk penelitian selanjutnya.

BAB II

LANDASAN TEORI

2.1. Hotel

Hotel secara umum merupakan perusahaan atau badan usaha yang memberikan layanan penginapan berupa kamar yang biasanya lengkap dengan fasilitas makan dan minum serta fasilitas umum lainnya.

Namun dengan perkembangan dan kemajuan hotel saat ini, hotel bukan saja sebagai tempat menginap atau istirahat bagi tamu, namun fungsi hotel bertambah sebagai tujuan konferensi, seminar, lokakarya, musyawarah nasional, dan kegiatan-kegiatan lainnya yang tentunya menyediakan sarana dan prasarana pelayanan yang lengkap dengan fasilitas yang memadai. Dengan demikian hotel yang sebagai suatu sarana komersial saat ini juga dapat digunakan sebagai tempat

berlangsungnya berbagai macam kegiatan sesuai dengan tujuan pasar hotel tersebut.

2.2. Kitchen

Kitchen atau dapur merupakan suatu tempat atau bagian yang terdapat di sebuah restoran maupun hotel yang fungsi dan kegunaannya untuk menyiapkan makanan dan menghidangkan makanan.

2.3. Cold Kitchen Section

Menurut Bartono (2005), *Cold Kitchen section* atau *Garde Manger* merupakan salah satu bagian dari *kitchen* yang mengolah makanan yang dingin seperti *appetizer, canape, salad* beserta *dressing, sliced fruit, garnish, fruit basket* semua dikerjakan oleh *Cold Kitchen*.

2.4. Bahan Makanan

Bahan makanan merupakan pengetahuan bahan makanan adalah ilmu yang mempelajari tentang bahan – bahan hasil pertanian, peternakan, perikanan, dan teknologi makanan untuk memenuhi kebutuhan hidup manusia.

2.5. Bahan Perishable

Bahan makanan *perishable* merupakan bahan makanan yang tidak tahan lama, mudah rusak ataupun layu, sehingga perlu perhatian khusus dalam penanganannya. Jenis bahan makanan ini diantaranya sayur – sayuran, buah – buahan dan bahan lainnya yang mudah rusak. Penyimpanan jenis bahan makanan *perishable* dilakukan melalui tahap – tahap, sehingga bahan makanan ini bertahan dan tidak rusak sampai proses pengolahannya.

2.6. Sistem Penyimpanan

Sistem penyimpanan adalah sistem yang dipergunakan dalam menempatkan barang di dalam gudang untuk disimpan atau dipersiapkan untuk proses selanjutnya.

Bagi Utari (2009), penyimpanan bahan makanan merupakan satu cara menyimpan, menyusun, menjaga bahan makanan baik yang kering serta yang basah dan mencatat pelaporannya, kemudian bahan makanan yang masuk mesti segera dibawa keruangan penyimpanan guna untuk disimpan baik di gudang ataupun ruang pendingin.

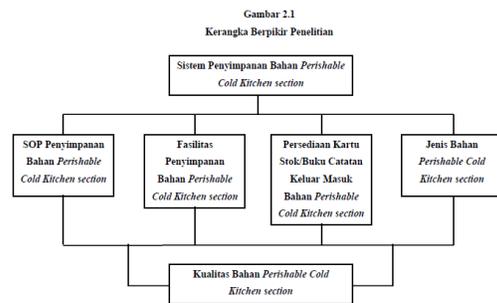
Syarat penyimpanan bahan makanan sebagai berikut:

1. Adanya SOP sistem penyimpanan bahan;
2. Tersedianya fasilitas penyimpanan bahan makanan;
3. Tersedianya kartu stok ataupun buku catatan keluar masuknya bahan makanan;
4. Memilah sesuai jenis – jenis bahan makanan.

2.7 Penelitian Terdahulu

Tabel 2.1
Penelitian Terdahulu

No	Penulis	Judul	Metode	Hasil Penelitian
1	Sarni, 2017.	Sistem Penyimpanan Bahan Makanan di Tom's Café Tembilahan Kabupaten Indragiri Hilir Provinsi Riau.	Kualitatif	Di dalam sistem penyimpanan bahan makanan di Tom's Café Tembilahan telah melaksanakan sesuai dengan sistem yang ada namun masih ada beberapa bagian dalam system penyimpanan bahan makanan yang tidak memenuhi atau tidak menerapkan standar yang ada sehingga bahan-bahan tersebut harus selalu diperhatikan agar bahan-bahan tersebut lebih dapat bertahan lama didalam tempat penyimpanannya. seperti ruang gudang, penyimpanan bahan perishable dalam refrigerator, penyimpanan bahan perishable dalam freezer.



Sumber: Uhart, R. (2009) *Evaluasi Pelayanan Makanan Pasien Rawat Inap di Puskesmas Gondang Tejo Karang Anyar*

BAB III

METODE PENELITIAN

3.1 Desain Penelitian

Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode deskriptif kualitatif. Seperti yang dikemukakan Sugiyono (2005) bahwa metode deskriptif merupakan suatu metode yang digunakan untuk menggambarkan atau menganalisis suatu hasil penelitian tetapi tidak digunakan untuk membuat kesimpulan yang lebih luas.

Penelitian ini merupakan penelitian deskriptif kualitatif yang cara pengambilan datanya dengan tahapan observasi dengan pengamatan dan dilakukan dengan *Executive Chef* dan beberapa *staff* lainnya, terkhusus *staff Cold Kitchen section*, tahapan dokumentasi yang merupakan teknik pengumpulan data berupa foto – foto yang berkaitan dengan *Cold Kitchen section* dan mempelajari kepustakaan yang berhubungan dengan objek penelitian.

3.2 Lokasi dan Waktu Penelitian

3.2.1 Lokasi Penelitian

Penulis melaksanakan penelitian di Novotel Pekanbaru yang beralamatkan di Jl. Riau No. 59, Kp. Baru, Pekanbaru – Riau.

3.2.2 Waktu Penelitian

Waktu yang dilakukan penulis untuk meneliti dan menulis tugas akhir ini adalah dimulai dari bulan September 2021 – Februari 2022.

3.3 Subjek Penelitian

Subjek penelitian atau yang biasa disebut *key informant* dalam penelitian ini adalah *Executive Chef*, *Demi Chef Garde Manger*, *Commis Garde Manger*, *Cook Helper Garde Manger* serta *Storekeeper* di Novotel Pekanbaru.

3.4 Jenis dan Sumber Data

3.4.1 Data Primer

Data dikumpulkan sendiri oleh peneliti langsung dari sumber pertama atau tempat objek penelitian dilakukan. Dalam penelitian ini, data tersebut ialah hasil dari wawancara dan observasi yang peneliti lakukan kepada pemberi informasi atau data dan juga *staff* yang ada di Novotel Pekanbaru.

3.4.2 Data Sekunder

Data ini bisa diperoleh dari sumber – sumber tertentu seperti internet dengan melihat *review* yang diberikan tamu. Data ini digunakan sebagai pelengkap dalam pelaksanaan penelitian, baik dalam bentuk arsip maupun dokumen.

3.5 Teknik Pengumpulan Data

Teknik pengumpulan data merupakan suatu bentuk pengumpulan data yang bertujuan menggambarkan dan memaparkan keadaan yang ada di sebuah tempat penelitian. Adapun teknik pengumpulan data yang penulis gunakan ialah:

3.5.1 Wawancara

Wawancara merupakan suatu teknik pengumpulan informasi saat mengadakan wawancara dengan pihak – pihak yang bersangkutan dan berwenang agar memberikan keterangan serta informasi – informasi yang diperlukan.

Wawancara ini penulis lakukan dengan *Executive Chef, Demi Chef Garde Manger, Commis Garde Manger, Cook Helper Garde Manger* serta *Storekeeper* di Novotel Pekanbaru.

3.5.2 Observasi

Pada teknik ini penulis mengamati secara langsung bagaimana proses *staff* dalam mengatur penyimpanan bahan *perishable*.

3.5.3 Studi Literatur

Studi literatur yang dilakukan penulis yakni mengambil data dengan cara mengumpulkan data dari catatan pihak *Cold Kitchen section* Novotel Pekanbaru.

3.5.4 Dokumentasi

Dokumen berbentuk tulisan misalnya catatan harian, sejarah kehidupan, biografi, peraturan dan kebijakan. Dokumen yang berbentuk karya ilmiah misalnya foto, gambar hidup, sketsa. Dokumentasi yang digunakan berupa foto-foto yang diambil

untuk kepentingan dokumentasi Novotel Pekanbaru, video dan gambar lain yang dianggap penting untuk penelitian ini.

3.6 Teknik Analisis Data

Sesuai dengan metode penelitian, teknik analisis data yang dipergunakan penulis pada penelitian ini ialah teknik analisis data kualitatif, yaitu analisa data yang dihasilkan atas kemampuan nalar peneliti saat menghubungkan fakta, informasi dan data yang diperoleh dari pihak Novotel Pekanbaru.

BAB IV

HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

4.1 Gambaran Umum Novotel Pekanbaru

4.1.1 Sejarah Novotel Pekanbaru

Novotel tersebar di beberapa wilayah di Indonesia, salah satunya yaitu di kota Pekanbaru. Novotel Pekanbaru berlokasi di Jl. Riau, yang paling sibuk distrik bisnis terkenal di kota dan di sebelah Ciputra Seraya *Shopping Mall* dan Teater XXI Riau. Hanya 5 menit dari pusat bisnis dan hiburan, 15 menit dari kantor pemerintah dan Pasar Wisata, 20 menit dari Bandara Internasional Sultan Syarif Kasim II. Novotel Pekanbaru adalah sebuah akomodasi yang menawarkan berbagai fasilitas dan pelayanan yang lengkap, dan terdiri dari 190 kamar tetapi yang beroperasi masih 150 kamar, 8 meeting room, 1 ballroom dan fasilitas bersantai seperti *fitness centre* dan *swimming pool*.

4.1.2 Visi dan Misi Novotel Pekanbaru

Visi yaitu gambaran dari pencapaian perusahaan di masa depan. Novotel Pekanbaru mempunyai visi “*Accor is leader in hospitality and tourism in Asia Pacific*” sedangkan misinya adalah “*Always exceed the expectations of our guest, employees and shareholders*”.

4.1.3 Struktur Organisasi Novotel Pekanbaru

Setiap hotel mempunyai bagian yang berbeda sesuai dengan ketentuan dari masing – masing hotel tersebut. Novotel Pekanbaru memiliki 10 departemen yang memiliki tugas dan tanggung jawab masing – masing diantaranya, *Food and Beverage Product Department, Food and Beverage Service Department, Front Office Department, Accounting Department, Talent and Culture Department, Engineering Department, Housekeeping Department, Sales, Marketing and Distribution Department.*

4.2 Hasil dan Pembahasan Penelitian

4.2.1 Sistem Penyimpanan Bahan Perishable Cold Kitchen section

Masih banyaknya *staff* yang belum menerapkan sistem penempatan yang benar karena para *staff* tidak hanya fokus dalam menyimpan sesuatu sehingga serba dimana bisa atau dalam artian terburu – buru dalam melaksanakan sesuatu.

Faktor ruang penyimpanan yang memempuni juga menjadi salah satu faktor yang sangat

mempengaruhi dalam sistem penyimpanan agar nantinya kualitas dari bahan *perishable* menjadi lebih baik. Sebagai contoh, penulis melihat sewaktu observasi masih banyak bahan yang tidak diletakkan ditempat yang seharusnya dan dalam kondisi suhu yang semestinya.

4.2.2 SOP Penyimpanan Bahan Perishable Cold Kitchen section

Food hygiene sangat penting dalam *Food and Beverage Departement*, begitu juga untuk *Cold Kitchen section*. Jika tidak menjaga *food hygiene* dari bahan makanan *perishable* tersebut, maka makanan yang dihasilkan bisa saja terkontaminasi oleh bakteri dan virus. Kontaminasi yang terjadi pada makanan dan minuman dapat menyebabkan makanan tersebut menjadi media bagi suatu penyakit.

Agar *food hygiene* dari bahan makanan *perishable* dapat terjaga dengan baik, maka perlu dirancang beberapa aturan dalam hal penyimpanan atau biasa disebut SOP (*Standard Operational Procedure*) dalam hal penyimpanan bahan *perishable Cold Kitchen section*.

Dalam proses penyimpanan bahan *perishable*, ada beberapa faktor yang harus diperhatikan, diantaranya:

- a. Pengendalian suhu dan kelembaban penyimpanan bahan *perishable*

Suhu dan kelembaban pada penyimpanan bahan yang ada di *Cold Kitchen* Novotel Pekanbaru sudah terbilang dalam kategori baik dan sesuai

SOP karena para *staff* selalu melakukan pengecekan suhu sehingga tempat penyimpanan bahan *perishable* selalu terjaga, stabil, dan sudah memenuhi standar penyimpanan bahan *perishable*.

b. Pengaturan dan penempatan bahan *perishable*

Masih banyak bahan *perishable* yang belum ditempatkan atau disimpan di tempat yang semestinya seperti beberapa bahan *perishable* yang digabungkan dalam 1 wadah, buah utuh diletakkan diruang terbuka sehingga dapat mempercepat kerusakan pada buah tersebut dan lain sebagainya. Hal tersebut terjadi karena masih ada beberapa *staff* sibuk akan halnya masing – masing sehingga dalam menyimpan bahan *perishable* hal penempatan dan pengaturan tidak diperhatikan secara baik.

c. Penanggalan bahan *perishable* (*labelling*)

Proses *labelling* pada bahan *perishable* di *Cold Kitchen section* Novotel Pekanbaru sudah terbilang baik. Karena setiap bahan *perishable* yang disimpan di tempat penyimpanan *Cold Kitchen section* sudah terdapat tanggal atau *labelling*. Dengan begitu setiap *staff* bisa menggunakan bahan *perishable* yang sudah lama disimpan terlebih dahulu.

d. Letak ruang penyimpanan bahan *perishable*

Posisi ruang penyimpanan bahan *perishable Cold Kitchen section* Novotel Pekanbaru

benar – benar mudah dijangkau, dikarenakan ruang penyimpanan bahan *perishable Cold Kitchen section* bersebelahan langsung dengan ruang kerja *Cold Kitchen section*. Sehingga jika *Cold Kitchen section* kekurangan bahan *perishable* sewaktu operasional, *staff Cold Kitchen section* bisa segera mengambil barang yang kurang tersebut. Hal ini bisa membuat waktu operasional menjadi lebih efisien.

e. Pencatatan bahan *perishable* masuk dan keluar

Store Novotel Pekanbaru sudah melakukan pencatatan bahan *perishable* dengan baik. Dibuktikan dengan sewaktu penulis melakukan penelitian, penulis melihat langsung Kartu Gudang atau *Bin Card* yang digunakan oleh *Store Keeper* untuk mengatur kelancaran pemakaian bahan *perishable Cold Kitchen section* Novotel Pekanbaru.

4.2.3 Fasilitas Penyimpanan Bahan *Perishable Cold Kitchen section*

Fasilitas penyimpanan memiliki peranan penting dalam suatu hotel, sebaiknya tempat penyimpanan tersebut berada dalam kondisi yang baik, bebas dari gangguan bakteri dan aman dari segala bentuk pengambilan yang tidak sesuai dengan kebutuhan dengan kata lain aman dari segala bentuk pencurian.

Oleh sebab itu fasilitas penyimpanan sangat penting dalam adanya penyimpanan bahan *perishable*. Adapun fasilitas

penyimpanan bahan *perishable* yang digunakan oleh *Cold Kitchen section* Novotel Pekanbaru antara lain sebagai berikut:

1. *Cold storage* atau *Walk in Chiller* merupakan fasilitas penyimpanan bahan *perishable* yang bersuhu antara 2° C – 7° C. Setelah bahan *perishable* sudah dibersihkan, maka bahan tersebut akan disimpan. Oleh karena itu sangat penting tempat penyimpanan *chiller* bagi bahan *perishable* agar bahan tersebut tahan lama dan tidak mudah rusak. Bahan *perishable* di *Cold Kitchen* yang biasanya disimpan pada *chiller* adalah berbagai sayuran seperti (macam – macam *lettuce*, bayam, kangkung, pakis, tauge, dan sawi), berbagai macam buah – buahan kupas seperti (pepaya, nenas, melon, semangka, apel, pir, pisang, dan sebagainya), dan juga berbagai macam jus.
2. *Freezer storage* atau *Walk in Freezer* merupakan fasilitas penyimpanan bahan *perishable* dengan suhu - 15° C atau lebih rendah. Penyimpanan bahan *perishable* di *freezer* tidak berbeda jauh pada tempat penyimpanan *chiller*, hanya bahan *perishable* tertentu yang dapat disimpan pada *freezer* seperti bahan – bahan *frozen*, sosis, *chicken breast*, *nuggets*, *smoke beef*, *seafood* dan lain sebagainya.

Kondisi serta letak fasilitas penyimpanan bahan *perishable*

yang ada di *Cold Kitchen section* Novotel Pekanbaru sudah baik dikarenakan suhu serta kondisi fasilitas penyimpanan bahan *perishable* selalu diperhatikan dan dilakukannya *maintenance* oleh para *staff* dan untuk letak fasilitas penyimpanan bahan *perishable* itu sendiri sangat strategis dan mudah dijangkau sehingga para *staff* tidak kesusahan sewaktu mengambil bahan ketika hendak digunakan. Namun dalam jumlah fasilitasnya, menurut penulis masih dikategorikan masih kurang mengingat penulis melihat masih sering terjadi kelebihan kapasitas pada saat penyimpanan bahan dan untuk buah utuh yang belum disimpan pada fasilitas yang seharusnya sehingga mengakibatkan terjadinya kerusakan bahan karena kurangnya fasilitas penyimpanan bahan *perishable* tersebut.

4.2.4 Kartu Stock atau Buku Catatan Keluar Masuknya Bahan *Perishable Cold Kitchen section*

Bahan tersebut dicatat sesuai bahan *perishable* yang digunakan pada saat pembuatan produk dari *Cold Kitchen section* Novotel Pekanbaru. Dimulai dari stok awal, bahan masuk ataupun bahan keluar, hingga sampai stok akhir bahan *perishable* harus dihitung dan dicatat guna untuk mempermudah sewaktu pendataan *inventory* pada akhir bulan maupun akhir tahun.

4.2.5 Jenis Bahan *Perishable Cold Kitchen section*

4.2.5.1 *Fresh Fruits*

Fresh fruit yang digunakan oleh *Cold Kitchen section* Novotel Pekanbaru sangat beragam seperti Semangka, Pepaya, Nanas, Melon, Apel Hijau, Apel Merah, Belimbing, Bengkoang, Pir, Lemon, *Strawberry*, Kiwi, Alpukat, dan Kedondong.

4.2.5.2 *Fresh Vegetables*

Fresh vegetables yang digunakan oleh *Cold Kitchen section* Novotel Pekanbaru sangat beragam seperti *White Cabbage*, *Red Cabbage*, *Curly Lettuce*, *Red Lolorona*, *Romaine Lettuce*, *Red Bell Pepper*, *Green Bell Pepper*, Tomat, Buncis, Taoge, Timun, Tomat Cherry dan Daun Bawang.

4.2.5.3 *Meats*

Meats yang digunakan oleh *Cold Kitchen section* Novotel Pekanbaru ialah *Chicken Breast Fillet* dan *Beef*.

4.2.5.4 *Frozen Foods*

Frozen foods yang digunakan oleh *Cold Kitchen section* Novotel Pekanbaru ialah *Frozen Corn Kernels*, *Frozen Peas*, *Frozen French Fries*, *Frozen Meatballs*, *Frozen Fishball* dan *Frozen Smoked Beef*.

4.2.5.5 *Seafoods*

Seafoods yang digunakan oleh *Cold*

Kitchen section Novotel Pekanbaru ialah *Fish Fillet*, *Prawn* dan *Squid Tube*.

4.2.5.6 *Salad Dressings*

Salad dressings yang digunakan oleh *Cold Kitchen section* Novotel Pekanbaru ialah *Tar – tar Sauce*, *Honey Mustard*, *Cocktail Dressing*, *French Dressing*, *Balsamic Dressing*, *Thousand Island*, *Fruit Mayo*, *Italian Dressing*, *Thai Sauce*, *Sweet Mayo* dan *Caesar Dressing*.

4.2.5.7 *Bahan Perishable lainnya*

Bahan *perishable* lainnya yang digunakan oleh *Cold Kitchen section* Novotel Pekanbaru ialah Telur, Susu, *Mayonaise*, keju *Cheedar*, keju *Parmesan*, *Yogurt*, *Chilli Sauce* dan juga *Tomato Sauce*.

Bahan *perishable* yang digunakan oleh *Cold Kitchen section* Novotel Pekanbaru terbilang cukup banyak dan sudah memenuhi kebutuhan *Cold Kitchen section* Novotel Pekanbaru selama operasional nya.

4.2.6 *Kualitas Bahan Perishable Cold Kitchen section*

Sistem penyimpanan bahan *perishable* di *Cold Kitchen section* Novotel Pekanbaru terbilangimbang. Dalam artian, dibeberapa kasus sudah baik dan dibeberapa kasus masih perlu diperhatikan kembali.

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah diteliti mengenai “Sistem Penyimpanan Bahan *Perishable* di *Cold Kitchen section* Novotel Pekanbaru”, maka penulis dapat mengambil kesimpulan sebagai berikut:

1. Untuk menjawab rumusan masalah penelitian yang pertama mengenai jenis bahan *perishable* yang dikelola oleh *Cold Kitchen section* Novotel Pekanbaru, peneliti menemukan ada beberapa jenis bahan *perishable* yang digunakan oleh *Cold Kitchen section* Novotel Pekanbaru dalam operasionalnya. Bahan tersebut yaitu:
 - a. *Fresh Fruits* (Semangka, Pepaya, Nanas, Melon, Apel Hijau, Apel Merah, Belimbing, Bengkoang, Pir, Lemon, *Strawberry*, Kiwi, Alpukat, dan Kedondong)
 - b. *Fresh Vegetables* (*White Cabbage*, *Red Cabbage*, *Curly Lettuce*, *Red Lolorona*, *Romaine Lettuce*, *Red Bell Pepper*, *Green Bell Pepper*, Tomat, Buncis, Taoge, Timun, Tomat Cherry dan Daun Bawang)
 - c. *Meats* (*Chicken Breast Fillet* dan *Beef*)
 - d. *Frozen Foods* (*Frozen Corn Kernels*, *Frozen Peas*, *Frozen French Fries*, *Frozen Meatballs*, *Frozen Fishball* dan *Frozen Smoked Beef*)

- e. *Seafoods* (*Fish Fillet*, *Prawn* dan *Squid Tube*)
- f. *Salad Dressings* (*Tar – tar Sauce*, *Honey Mustard*, *Cocktail Dressing*, *French Dressing*, *Balsamic Dressing*, *Thousand Island*, *Fruit Mayo*, *Italian Dressing*, *Thai Sauce*, *Sweet Mayo* dan *Caesar Dressing*)
- g. Bahan *perishable* lainnya (Telur, Susu, *Mayonaise*, keju *Cheedar*, keju *Parmesan*, *Yogurt*, *Chilli Sauce* dan juga *Tomato Sauce*).

2. Untuk menjawab rumusan masalah penelitian yang kedua mengenai sistem penyimpanan bahan *perishable* di *Cold Kitchen section* Novotel Pekanbaru peneliti dapat menjelaskan bahwa sistem penyimpanan bahan *perishable* di *Cold Kitchen section* Novotel Pekanbaru terbilang imbang. Dalam artian, dibeberapa kasus sudah baik dan dibeberapa kasus masih perlu diperhatikan kembali.

5.2 Saran

Berdasarkan hasil temuan, maka penulis mencoba mengemukakan saran terkait sistem penyimpanan bahan *perishable* di *Cold Kitchen section* kepada pihak manajemen sebagai berikut:

1. Pihak Novotel Pekanbaru sebaiknya lebih memperhatikan penerapan sistem penyimpanan bahan *perishable* agar bahan tersebut lebih bertahan lama, mengingat bahan *perishable* sendiri ialah bahan yang mudah rusak. Meskipun beberapa *staff*

- sudah melakukan SOP penyimpanan namun tidak sedikit juga tata cara penyimpanan yang masih kurang baik atau kurang diperhatikan;
2. Sebaiknya lebih memperbanyak fasilitas penyimpanan bahan *perishable* karena ada beberapa bahan yang disimpan tidak pada tempatnya dikarenakan masih kurangnya fasilitas penyimpanan bahan *perishable*;
 3. Selalu rutin mengecek suhu setiap *chiller dan freezer* yang ada di *Cold Kitchen section* Novotel Pekanbaru.

DAFTAR PUSTAKA

- Alamsyah, Alik Ansyori. 2003. *Rekayasa Jalan Rel*. Malang : Bayu Media.
- Arikunto, A. 2006. *Metodologi Penelitian* Yogyakarta: Bina Aksara.
- Bartono, P.H dan Ruffino E.M. 2005. *Food Product Management*. Yogyakarta: CV. Andi Offset.
- Bagyono, 2007. *Pariwisata & Perhotelan*. Cetakan Kedua. Bandung : Alfabeta.
- Bagyono dan Agus Sambodo. 2006. *Dasar-dasar Kantor Depan Hotel*. Yogyakarta: CV. Andi Offset.
- DEPKES, RI. 2003. *Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit*. Direktorat Gizi Masyarakat. Jakarta.
- DEPKES, RI. 2007. *Pedoman Pengelolaan Rekam Medis Rumah Sakit di Indonesia*. Jakarta.
- Dittmer, Paul R dan Gerald G Griffin. 1980. *Principle of Food and baverage, and Labour Cost Control for Hotel and Restaurant*. Fourth Edition. New York : Van Nostrand Reinhold.
- Endar, Sugiarto dan Sri Sulartiningrum, 1996, *Pengantar Industri Akomodasi dan Restoran*, Jakarta : Gramedia Pustaka Utama
- Fuad, Laksmi, dkk. 2008. *Manajemen Perkantoran Modern*. Jakarta: Penerbit. Purnama.
- Hayes, David K., Ninemeier, Jack D. 2009. *Human Resources Management in the Hospitality Industry*. Canada: John Wiley & Sons.
- Keputusan Menteri Pariwisata, Pos dan Telekomunikasi Nomor KM.94/HK.103/MPPT-1987 tentang Ketentuan Usaha dan Penggolongan Hotel.
- Minantyo, Hari. 2011. *Dasar-Dasar Pengolahan Makanan*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Ninemeier, Jack. 2009. *Principles of Food and Beverage Operation*. Michigan: Educational Institute of American Hotel and Motel Association.
- Pauli, Philip. 1999. *Classical Cooking The Modern Way, 3rd Edition*. Canada: John.
- Subagyo, Joko. 2011. *Metode Penelitian Dalam Teori dan Praktik*. Jakarta: Rineka
- Sugiyono. 2011. *Statistika Untuk Penelitian*. Bandung: Alfabeta.
- Sugiyono. 2012. *Memahami Penelitian Kualitatif*. Bandung: Alfabeta

- Sugiyono. 2018. *Metode Penelitian Kombinasi (Mixed Methods)*. Bandung: Alfabeta.
- Suhardjo, dkk. 1986. *Pangan, Gizi, dan Pertanian*. Jakarta: Universitas Indonesia. (UI Press).
- Surat Keputusan Direktur Jenderal Pariwisata Nomor : 14/U/88 tanggal 25 Februari 1988 tentang Pelaksanaan Ketentuan Usaha dan Penggolongan Kelas Hotel
- Utari, R. 2009. *Evaluasi Pelayanan Makanan Pasien Rawat Inap di Puskesmas Gondang Tejo Karang Anyar*. Karya Tulis Ilmiah Mahasiswa Program DIII Gizi Fakultas Ilmu Kesehatan.
- Wursanto. 2001. *Etika Komunikasi Kantor. Edisi ketiga belas*. Yogyakarta: PT. Kanisius
- Aida, Yasti. 2020. *Sistem Penyimpanan Bahan di Travelodge Hotel Batam*. Universitas Riau: JOM FISIP Vol. 7 No. 2 Edisi Juli-Desember 2020.
- Fuaddah. 2016. *Pengaruh Penyimpanan Bahan Perishable Terhadap Kualitas Produk di Cold Kitchen Hotel Santika Premiere Dyandra Medan*. Universitas Sumatera Utara.
- Sarni. 2017. *Sistem Penyimpanan Bahan Makanan di Tom's Café Tembilahan*. Universitas Riau: JOM FISIP Vol. 4 No.2 Edisi Oktober 2017.
- Sitohang, Aci Helena A. 2017. *Pengaruh Sistem Penyimpanan Buah dan Sayur Terhadap Kualitas Produk Makanan Cold Kitchen Grand Swiss-Belhotel Medan*. Universitas Sumatera Utara.
- Wibowo, Bimo Satrio. 2020. *Pelaksanaan Tugas Bartender di Molecule Gastro Bar Novotel Kota Pekanbaru*. Universitas Riau: JOM FISIP Vol. 7 No.2 Edisi Juli-Desember 2020.