

**SISTEM PENYIMPANAN BAHAN MAKANAN SEMENTARA (PARSTOCK) DI
PASTRY SECTION HOTEL PANGERAN PEKANBARU**

Oleh : Dewi Yuli Astri

Pembimbing : Rd.Siti Sofro Sidiq

E-mail : dewiyuli.4420@student.unri.ac.id,sitISOFRSIDIQ@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

This study aims to determine the temporary food storage system (parstock) in the pastry section of Pangeran Hotel Pekanbaru. In order for the storage system to run properly, it must carry out several procedures that are a requirement for temporary food storage. Food ingredients are divided into 2 namely Groceries and Perishable materials, the storage of the two materials must be applied in a sustainable manner starting from the type of storage room and equipment, storage arrangement, storage location, storage security and labeling of food ingredients until the ingredients are ready to be processed in order to obtain quality good material. This study used qualitative research methods and to obtain data the authors used interview, observation and documentation techniques. From the result of the research that the author did for 1 month at the Pangeran Hotel Pekanbaru, it was found that the storage system was in good condition but did not meet the correct storage procedures.

Keywords : Storage System, Foodstuffs, Groceries, Perishable

BAB I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Saat ini telah banyak bermunculan bisnis jasa perhotelan di kota Pekanbaru, baik dari bisnis berskala kecil sampai bisnis berskala besar dengan akomodasi dan fasilitas serta pelayanan yang bervariasi.

Menurut SK Menteri Pariwisata, Pos, dan Telekomunikasi No KM 37/PW. 340/MPPT-86 Industri perhotelan pada upaya penyediaan akomodasi di Riau khususnya kota Pekanbaru terus memperlihatkan perkembangan yang signifikan, perkembangan ini didorong oleh pemerintah daerah untuk menjadikan kota Pekanbaru sebagai kota tujuan wisata MICE (*Meeting, Incentive, Convention, Exhibition*) dimana hotel saat ini tidak hanya menjadi tempat penginapan para tamu, industri perhotelan saat ini diharapkan mampu menjadi media untuk menyalurkan apa yang menjadi kebutuhan masyarakat yang semakin modern seperti pelaksanaan *event* diantaranya penyediaan fasilitas kesehatan, kuliner, kecantikan, media pertemuan bisnis, seminar serta tempat berlangsungnya pesta pernikahan.

Meskipun pertumbuhan hotel di Pekanbaru begitu pesat pada beberapa tahun belakangan, namun hotel Pangeran Pekanbaru mampu bertahan dan bersaing. Selain dari penjualan kamar salah satu sumber penghasilan di sebuah hotel adalah dari penjualan makanan dan minumannya. Departemen yang berperan dalam penjualan makanan dan minuman adalah *Food and Beverage Department*. Secara umum *Food and beverage department* terbagi menjadi dua yaitu

food and beverage product dan *food and beverage service*.

Tugas utama *Food and Beverage Product* adalah sebagai penyedia makanan dan minum yang dibutuhkan tamu selama menginap di hotel. Di dalam *Departemen Food and Beverage Product* juga terdapat beberapa section/divisi, salah satunya adalah *pastry section*.

Pastry Section merupakan salah satu divisi dari hotel yang bertugas membuat olahan makanan khususnya kue dan roti yang disajikan kepada tamu hotel. *Pastry Section* terbagi dua, yaitu kue-kue oriental dan kue-kue kontinental. Perbedaan dari kedua jenis kue tersebut adalah kue kontinental pada umumnya menggunakan lemak padat seperti margarine, mentega, shortening, kue kontinental adalah *bread, cake, cookies*, dan *pudding*. Kue oriental pada umumnya menggunakan lemak cair, seperti santan dan minyak atau lebih ke kue Indonesia atau lebih tepatnya seperti kue tradisional seperti serabi, nagasari, lemper.

Dalam pembuatan kue, harus mempunyai tata cara dan kualifikasi yang baik dari bahan-bahan dan peralatan yang digunakan. Jika bahan-bahan yang digunakan mempunyai kualitas yang buruk, maka kue yang dihasilkanpun menjadi tidak enak atau tidak bagus. Oleh karena itu bahan-bahan harus disimpan sesuai dengan karakternya, agar bahan-bahan tersebut tidak bisa rusak dan tetap mempunyai kualitas yang baik.

Untuk menyimpan bahan makanan harus memenuhi standar yang ditetapkan oleh pihak manajemen hotel dan tidak asal simpan. Standar operasional prosedur dibuat sebagai panduan para *staff* ketika akan menyimpan bahan makanan agar tidak terjadinya kesalahan serta terjaganya

kualitas bahan makanan khususnya bahan makanan di *pastry section*.

Kemudian berdasarkan Pra Riset yang penulis lakukan di Hotel Pangeran pekanbaru mengenai sistem penyimpanan bahan makanan sementara (*parstock*) di *pastry section*, penulis menemukan beberapa permasalahan yang terjadi karena tidak memperhatikan SOP yang ada. Berikut merupakan permasalahan yang terjadi diantaranya :

Tabel 1.5
Permasalah yang terjadi di *pastry section*

No	Permasalahan	Keterangan
1	Bahan makanan jenis <i>perishable</i> yang barudatang tidak langsung di simpan di dalam <i>freezer</i> .	Lambatnya penanganan terhadap bahan makananyang mudah rusak.
2	Sisa bahan makanan yang sudah digunakan dibiarkan bercampu dengan bahan yang Belum digunakan tanpa adanya tempat penyimpanan khusus sementara.	Sisabahanmaka nantersebut tidak diberi label Sampai kapan
3	Kurangnya ruang penyimpanan bahanmakanan <i>perishable</i> .	Ruang penyimpanan bahan makanan yang tidak memadai sehingga bahan makanan di tumpuk dalam <i>freezer</i> dan

		menyebabkan kualitasbahan makanan menjadi berkurang.
4	Tidak adanya label jangka waktu <i>expired</i> setiap jenis bahan (<i>Food Labeling</i>).	Kurangnya terhadap keadaan bahan.

Sumber : Pra Riset Langsung (2021)

Berdasarkan table 1.5 yang merupakan hasil Pra Riset yang peneliti lakukan di Hotel Pangeran Pekanbaru, bahan makanan yang ada di hotel pangeran tidak disimpan berdasarkan standar penyimpanan yang baik karena faktor diatas. Untuk itu peneliti tertarik untuk melakukan riset lanjutan guna mengetahui keadaan yang sebenarnya mengenai sitem penyimpanan di Hotel pangeran Pekanbaru dengan judul penelitian “ **Sistem Penyimpanan Bahan Makanan Sementara (*Parstock*) di *Pastry Section* Hotel Pangeran Pekanbaru**”.

1.2 Rumusan Masalah

Adapun rumusan masalah dari latar belakang diatas yaitu :

1. Bagaimana sistem penyimpanan bahan makanan sementara (*parstock*) di *pastry section* Hotel Pangeran Pekanbaru?
2. Bagaimana solusi terhadap kendala pada sistem penyimpanan bahan makanan sementara (*parstock*) di *pastry section* Hotel Pangeran Pekanbaru?

1.3 Batasan Masalah

Agar penelitian yang dilakukan dapat lebih spesifik, fokus, dan mendalam maka penulis membatasi pada Sistem Penyimpanan Bahan Makanan Sementara (*Parstock*) di *Pastry Section* Hotel Pangeran Pekanbaru. Penulis membatasi permasalahan yang dibahas agar tidak terlalu luas ataupun menyimpang dan dapat mencapai tujuan penulis dalam menyelesaikan kegiatan penelitian ini.

1.4 Tujuan Penelitian

Adapun tujuan dari penelitian ini adalah :

1. Untuk mengetahui tentang sistem penyimpanan bahan makanan sementara (*parstock*) di *Pastry Section* Hotel Pangeran Pekanbaru.
2. Untuk mengetahui solusi terhadap kendala pada sistem penyimpanan bahan makanan sementara (*parstock*) di *Pastry Section* Hotel Pangeran Pekanbaru.

1.5 Manfaat Penelitian

Manfaat penelitian ini diharapkan dapat membantu pihak-pihak yang terkait dalam penelitian ini. Adapun manfaat yang ingin dicapai dari penelitian ini adalah:

- a. Bagi perusahaan, dari penelitian ini dapat dijadikan referensi pengelola hotel khususnya *Pastry Section* untuk memperhatikan lebih bagaimana sebenarnya sistem penyimpanan bahan makanan sementara (*parstock*) yang benar dan memenuhi standar.
- b. Bagi peneliti, sebagai pengetahuan langsung bagaimana proses kerja dilapangan dalam sistem penyimpanan bahan makanan sementara (*Parstock*) khususnya di

Pastry Section Hotel Pangeran Pekanbaru.

- c. Bagi pembaca, sebagai referensi sekaligus meningkatkan wawasan dan mampu memberi inspirasi untuk melakukan penelitian di hotel lain.

1.6 Manfaat Penelitian

Manfaat penelitian ini diharapkan dapat membantu pihak-pihak yang terkait dalam penelitian ini. Adapun manfaat yang ingin dicapai dari penelitian ini adalah:

- a. Bagi perusahaan, dari penelitian ini dapat dijadikan referensi pengelola hotel khususnya *Pastry Section* untuk memperhatikan lebih bagaimana sebenarnya sistem penyimpanan bahan makanan sementara (*parstock*) yang benar dan memenuhi standar.
- b. Bagi peneliti, sebagai pengetahuan langsung bagaimana proses kerja dilapangan dalam sistem penyimpanan bahan makanan sementara (*Parstock*) khususnya di *Pastry Section* Hotel Pangeran Pekanbaru.
- c. Bagi pembaca, sebagai referensi sekaligus meningkatkan wawasan dan mampu memberi inspirasi untuk melakukan penelitian di hotel lain.

BAB II TINJAUAN PUSTAKA

2.1 Hotel

2.1.1 Pengertian Hotel

Sulastiyono (2011), menyatakan bahwa hotel adalah Suatu instansi yang dikelola oleh pemiliknya dengan menyediakan pelayanan makan dan minum serta fasilitas kamar untuk orang-orang yang melakukan perjalanan dan mampu membayar dengan jumlah yang

wajar sesuai dengan pelayanan yang diterima tanpa ada perjanjian khusus.

2.2 Food and Beverage Department

Menurut Soekarno Pendit (1998) Hotel mempunyai departemen yang masing-masing saling berhubungan. Salah satu departemen yang ada adalah *Food and Beverage* yang memiliki tanggung jawab untuk menyediakan, menyiapkan serta melayani makanan dan minuman kepada tamu hotel baik yang menginap ataupun yang sekedar berkunjung saja dan membutuhkan makanan dan minuman. *Food and Beverage Department* memiliki fungsi untuk menyediakan pelayanan makanan dan minuman kepada tamu-tamu hotel. Karena fungsinya tersebut, maka ruang gerak aktivitas departemen makanan dan minuman terbagi menjadi 2 fungsi ruang yaitu sebagai berikut :

1. Ruang yang memberikan dukungan/support dalam memberikan pelayanan disebut *the support service area*, seperti dapur (*kitchen*), gudang (*store*), *stillroom*, tempat cuci peralatan makanan dan memasak (*dishwashing*).
2. Ruang yang bisa mendapatkan keuntungan disebut *the revenue producing areas*, seperti restoran, *bar*, *lounge service* dan *banquet*.

Food and Beverage Departemen dibagi menjadi dua bagian, yaitu:

1. *Food product* atau *kitchen* yang bertugas serta bertanggung jawab pada tersedianya makanan dan minuman *non alcohol* yang dibutuhkan tamu yaitu dengan memasak bahan mentah menjadi makanan atau minuman yang siap dihidangkan kepada tamu.
2. *Food and Beverage Service* yang

bertugas serta bertanggung jawab pada pelayanan dan penyajian makanan dan minuman yang dibutuhkan tamu.

2.3 Pastry

2.3.1 Pengertian Pastry

Subagjo (2007), berpendapat bahwa: "... *pastry* ialah bagian *Food and Beverage Departement* dibawah *Food Product* yang memiliki tugas dalam pembuatan *dessert, snack, cake and bread*."

Sudewi dan Patriasih (2005), mengungkapkan bahwa: "...*pastry* merupakan adonan yang berlapis lapis dengan mentega/lemak agar menghasilkan produk yang berlapisan atau berlembaran".

2.3.2 Bahan baku Pastry

Menurut Anni Faridah, dkk (2008), Bahan baku yang dibutuhkan pada pengolahan produk *pastry* adalah sebagai berikut:

1. Bahan Utama
 - a. Gula /*Sugar*
 - b. Telur /*Egg*
 - c. Tepung /*Flour*
 - d. Lemak /*Fat*
 - e. Ragi /*Yeast*
 - f. Garam/*Salt*
 - g. Susu/*Milk*
 - h. Cairan
2. Bahan Tambahan *Pastry*
 - a. Kacang-kacangan/*Nuts*
 - b. Aroma dan *essens*
 - c. Buah-buahan kering/*Dry fruits*
 - d. Rempah-rempah/*Spices*
 - e. Pala/*nutmeg*
 - f. Liquor/minuman beralkohol
 - g. Manisan buah/*Candied Fruits*
3. Bahan Lain (Others Ingredients)
Yang banyak digunakan sebagai

penambah cita rasa pada adonan atau isi aneka jenis pastry adalah keju, misalnya keju parmesan, edam, gouda, vla dan lain-lain. Juga aneka selai, seperti selai cokelat, stroberi, kulit jeruk dan lain-lain.

2.4 Sistem

Azhar Susanto (2013) mengatakan : “Sistem merupakan suatu kumpulan dari sub sistem atau komponen apapun baik phisik ataupun non phisik yang saling berhubungan satu sama lain dan bekerja sama secara harmonis untuk mencapai tujuan tertentu”.

2.5 Bahan Makanan

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

2.5.1 Klasifikasi Bahan Makanan

Bartono & Ruffino (2005) membagi jenis bahan Makanan menjadi

a. Bahan *Perishable*

Bahan *perishable* merupakan bahan makanan yang memiliki sifat tidak tahan lama atau mudah rusak. Penyimpanannya harus sesuai standar agar bahan tetap dalam keadaan baik sampai bahan tersebut siap diolah.

b. Bahan *Groceries*

Bahan *Groceries* merupakan bahan yang tahan lama karena sifatnya. Contohnya sereal, kacang-kacangan, tepung, beras, gula, bumbu rempah.

2.5.2 Rasio Persediaan Bahan Makanan

Berikut adalah alasan perlu adanya

rasio persediaan bahan makanan di area *kitchen* menurut Bartono PH & Ruffino (2005) :

1. *Occupancy* atau tingkat hunian
2. Banyaknya *event*
3. Kemampuan alat
4. Karakteristik bahan
5. Tingkat keamanan perusahaan

2.6 Penyimpanan Bahan Makanan

Dalam buku *Principles of Food Beverage and Labor Cost Control 9th Edition* karya Paul R. Dittmer dan J. Desmond Keefe (2009) dinyatakan bahwa dalam keseluruhan standar yang dibuat dalam proses penyimpanan bahan makanan harus memerhatikan 5 hal:

1. Ruang penyimpanan dan peralatannya

Faktor-faktor yang terlibat dalam menjaga kondisi internal yang tepat meliputi suhu, wadah penyimpanan, rak, dan kebersihan. Masalah atau kondisi ini dapat menyebabkan pembusukan dan pemborosan. Hal ini harus diperhatikan karena semua negara dan banyak kota memiliki kode sanitasi dan kesehatan yang harus diikuti oleh semua fasilitas, jasa makanan. 2 bagian, yaitu:

2. Penyusunan penyimpanan

Faktor-faktor yang terlibat dalam memelihara pengaturan internal yang sesuai dari makanan termasuk menjaga agar barang-barang yang paling sering digunakan selalu tersedia, memperbaiki dengan pasti lokasi untuk setiap item, dan stok berputar.

3. Lokasi tempat penyimpanan

Jika memungkinkan, fasilitas lokasi tempat penyimpanan untuk bahan makanan yang mudah busuk dan tidak busuk harus ditempatkan di antara area

penerima dan area persiapan, sebaiknya dekat dengan keduanya. Lokasi tersebut memfasilitasi perpindahan bahan makanan dari area penerimaan ke penyimpanan dan dari penyimpanan ke area persiapan.

4. Keamanan penyimpanan

Makanan tidak boleh disimpan dengan cara yang memungkinkan pencurian. Itu adalah alasan lain untuk memindahkan bahan makanan dari area penerima ke penyimpanan dengan cepat mungkin. Setelah disimpan, keamanan yang sesuai harus dijaga. Gudang untuk bahan makanan pokok tidak boleh dibiarkan terbuka dan tanpa perawatan. Karyawan tidak diizinkan untuk memindahkan barang sesuka hati.

5. Penanggalan (*Food Labeling*)

Dianjurkan untuk menentukan tanggal bahan makanan yang disimpan di rak, sehingga karyawan dapat memastikan usia semua barang dan membuat ketentuan untuk penggunaannya sebelum rusak. Yang menjadi perhatian khusus adalah item yang jarang digunakan. Karyawan harus sering memeriksa stok secara visual untuk memastikan barang mana yang mulai kadaluarsa dan kemudian memberi tahu koki, sehingga item dapat dimasukkan ke dalam menu sebelum rusak.

2.6.1 Tujuan Penyimpanan Bahan Makanan

1. Memelihara dan mempertahankan kondisi serta mutu bahan makanan yang disimpan.
2. Melindungi bahan makanan yang disimpan dari kerusakan, kebusukan, serta gangguan

lingkungan lain.

3. Melayani kebutuhan macam dan jumlah bahan makanan dengan mutuserta waktu yang tepat.
4. Menyediakan persediaan bahan makanan dalam jumlah, macam, sertamutu yang memadai.

2.6.2 Prinsip Penyimpanan Bahan Makanan

Bakri, Intiyati & Widartika, (2018) Prinsip penting dalam penyimpanan bahan makanan adalah 5T, yaitu sebagai berikut :

1. Tepat Tempat : bahan makanan ditempatkan sesuai dengan karakteristiknya, bahan makanan yang kering pada ruangan penyimpanan kering dan bahan makanan yang segar ditempatkan pada ruangan penyimpanan basah dengan suhu yang tepat.
2. Tepat waktu : lama penyimpanan harus tepat sesuai dengan jenis bahan makanan.
3. Tepat mutu : dengan penyimpanan tidak akan menurunkan mutu makanan.
4. Tepat Jumlah : dengan penyimpanan tidak akan terjadi penyusutan jumlah akibat rusak/hilang.
5. Tepat nilai : akibat penyimpanan tidak akan terjadi penurunan nilai harga bahan makanan.

BAB III

METODE PENELITIAN

3.1 Desain Penelitian

Menurut Sukardi (2004) secara umum desain penelitian adalah segala proses dalam perencanaan dan pelaksanaan penelitian. Pada konteks ini

komponen desain dapat mencakup semua struktur penelitian yang diawali sejak ditemukannya ide sampai diperoleh hasil penelitian.

Sementara itu dalam arti sempit desain penelitian menurut Sukardi (2004) merupakan gambaran secara nyata tentang hubungan antara variabel, yang dimaksud pengumpulan data dan analisis data, sehingga dengan desain yang baik peneliti ataupun orang lain yang berkepentingan mempunyai gambaran tentang bagaimana keterkaitan antara variabel, serta bagaimana mengukurnya. Pada penelitian ini metode yang dipakai adalah deskriptif kualitatif sebagai prosedur penelitian.

Menurut Sugiyono (2009) berpenapat bahwa penelitian kualitatif merupakan satu metode yang berlandaskan pada filsafat *post positiveme*, digunakan untuk meneliti kondisi objek yang alamiah dimana peneliti adalah sebagai instrumen kunci, pengambilan sampel sumber data dilakukan secara *purposive*, teknik pengumpulan dengan trigulasi, analisis data bersifat induktif/kualitatif, dan hasil penelitian kualitatif lebih menekankan makna dari pada generalisasi.

3.2 Lokasi dan Waktu Penelitian

Penelitian ini dilakukan di Hotel Pangeran Pekanbaru di JL. Jenderal Sudirman No. 371-373, cinta Raja Sail, Kota Pekanbaru. Peneliti mengambil waktu penelitian yang dilakukan pada bulan Januari 2022 – Februari 2022 bersamaan saat penulis melaksanakan *On Job Training* selama 6 bulan di Hotel Pangeran Pekanbaru.

3.3 Subyek Penelitian

Subjek penelitian dalam hal ini adalah orang yang diminta informasinya berkaitan pada topik serta permasalahan

penelitian. Informasi yang didapatkan merupakan suatu fakta ataupun pendapat dari subyek yang akan dilakukan oleh peneliti. Sebagaimana yang dijelaskan oleh Arikunto (2006) subjek penelitian adalah subjek yang dituju untuk diteliti oleh peniliti.

Berdasarkan penjelasan tersebut, maka penentuan subjek penelitian pada penelitian ini digunakan untuk memperoleh informasi yang dibutuhkan. Pada penelitian ini peneliti menggunakan subjek penilitian *Chef Pastry* dan *cook pastry*.

3.4 Jenis dan Sumber Data

Pada penelitian ini, penulis menggunakan jenis data primer dan sekunder.

3.4.1 Data Primer

Data primer adalah data yang dikumpulkan serta diolah sendiri oleh pengguna data. Wardiyanta (2006) berpendapat bahwa data primer ialah informasi yang diperoleh dari sumber-sumber primer, yaitu yang asli, informasi dari tangan pertama ataupun responden. Metode yang digunakan untuk mendapatkan data primer, yaitu: 1) metode *survey*, 2) metode observasi, dan 3) metode wawancara. Data primer diperoleh secara langsung dari *Chef Pastry* dengan wawancara dan metode observasi mengenai Sistem penyimpanan bahan makanan sementara (*Parstock*) di *Pastry Section* Hotel Pangeran Pekanbaru.

3.4.2 Data Sekunder

Data sekunder adalah data yang diperoleh secara tidak langsung misalnya mengetahui data yang telah diolah dan dipublikasikan oleh orang atau pihak lain (Nawawi, 2006). Sumber data tidak hanya sekedar manusia yang menyatakan

pendapat dengan mempergunakan kata-kata (lisan dan tulisan) tetapi bisa pula dari sumber-sumber tertulis yang diimplementasikan. Selain itu, sebagai penunjang dapat juga dipergunakan sumber data berupa foto, film, video, serta pengamatan.

3.5 Teknik Pengumpulan Data

3.5.1 Observasi

Observasi adalah melakukan pengamatan secara langsung ke objek penelitian untuk melihat langsung kegiatan yang dilakukan. Pengamatan secara langsung dilakukan dilokasi penelitian untuk memperoleh data yang akurat mengenai hal yang diteliti berkaitan dengan sistem penyimpanan bahan makanan sementara (*parstock*) di *pastry section* Hotel Pangeran Pekanbaru.

3.5.2 Wawancara

Sugiono (2009), Berpendapat bahwa wawancara merupakan pertemuan dua orang dengan tujuan untuk bertukar informasi dan ide melalui tanya jawab sehingga dapat dikonstruksikan makna dalam suatu topik tertentu dengan wawancara. Pada penelitian ini peneliti mewawancarai satu *Chef Pastry* dan *Cook Pastry*.

3.5.3 Dokumentasi

Patton (2002) menyatakan bahwa dokumen tulis lainnya dari memorandum organisasi, klinis, atau catatan program, publikasi, laporan resmi, surat-surat, foto serta tanggapan tertulis untuk survei terbuka.

3.6 Teknik Analisis Data

Sesuai dengan topik masalah dan tujuan penelitian, teknik analisis data yang digunakan pada penelitian ini ialah

teknik deskriptif kualitatif. Sesuai dengan kaidah analisis kualitatif, data yang terdiri dari observasi serta wawancara dianalisis secara terus menerus selama proses pengumpulan data lapangan berlangsung (Moleong, 2000).

BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

4.1 Gambaran Umum Hotel

4.1.1 Sejarah Hotel Pangeran

Hotel Pangeran Pekanbaru merupakan salah satu hotel berbintang 4 yang berdiri di kota Pekanbaru, Riau. Hotel yang terletak di Jl. Jendral Sudirman No. 371-373 ini merupakan salah satu hotel yang dimiliki oleh Bapak Starifudin Datuk Pangeran atau yang lebih dikenal dengan nama Bapak Datuk. Bapak Datuk merupakan seorang pengusaha dari Padang Sumatera Barat. Beliau mengawali usaha di bidang perhotelan dengan mendirikan hotel berbintang 2 yang bernama Hotel Pangeran City Padang. Hotel ini berdiri pada tahun 1981 dan memiliki 100 kamar yang beralamat di Jl. Dobi No. 3 Padang.

Berawal dari Hotel Pangeran City Padang dan seiring berjalannya waktu, Bapak Datuk memperoleh kesuksesan dan kemajuan. Tahun 1990, beliau kembali mendirikan hotel berbintang 3 yang bernama Hotel Pangeran Beach. Hotel ini berlokasi di tepi Pantai Purus Kota Padang, tepatnya terletak di Jalan IR. Juanda No. 79 Padang dengan 139 kamar.

Berangkat dari kesuksesan kedua hotel tersebut, maka pihak manajemen ingin mengembangkan usaha perhotelan di Pekanbaru. Karena pesatnya perkembangan kota ini dan banyaknya anjuran rekan-rekan bisnis Bapak Datuk,

Beliau mencoba mencari keterangan lokasi untuk mendirikan Hotel Pangeran di Pekanbaru.

Setelah melalui proses yang cukup panjang maka dipilih lokasi hotel yang berada di Jl.Sudirman No. 371-373 Tangkerang, Pada tahun 1996, Hotel Pangeran Pekanbaru dibangun. Pada tanggal 7 agustus 2003, PHRI (Perhimpunan Hotel dan Restoran Indonesia) memutuskan bahwa Hotel Pangeran Pekanbaru berhak menyandang hotel berbintang 4 setelah melalui proses penilaian pada tanggal 3-4 juli 2003.

4.2 Pembahasan Sistem Penyimpanan Bahan Makanan Sementara (Parstock) di Pastry Section

4.2.1 Bahan Groceries

4.2.1.1 Ruang Penyimpanan dan Peralatannya

Ruang penyimpanan *dry store* dan peralatannya sudah baik. Peralatannya sudah cukup lengkap dan memadai. Untuk kebersihan ruang penyimpanan rutin dibersihkan setiap hari oleh *steward* dan untuk kebersihan peralatannya rutin dibersihkan sebulan sekali oleh *staff pastry*. Hanya saja yang perlu di evaluasi yaitu kinerja *staff* dalam menjaga kebersihan alat agar peralatan penyimpanan dapat bertahan lama dan meminimalisir pengeluaran *cost* untuk membeli alat.

4.2.1.2 Penyusunan Penyimpanan

Penyusunan bahan *groceries* sudah dilakukan dengan baik. Penempatan dan pengambilan bahan di atur dengan sistem *FIFO (First In First Out)* artinya bahan makanan yang masuk terlebih dahulu harus di keluarkan terlebih dahulu agar stok bahan terus berputar dan bahan yang lama tidak rusak. Setiap bahan di susun secara terpisah sesuai dengan jenisnya

agar bahan makanan tidak terkontaminasi dan *chef pastry* selalu mengecek keadaan bahan setiap hari nya.

4.2.1.3 Lokasi Tempat Penyimpanan

Lokasi tempat penyimpanan bahan sudah cukup baik dan mudah di jangkau sehingga bahan *pastry* bisa segera disimpan.

4.2.1.4 Keamanan Penyimpanan

Keamanan penyimpanan bahan *groceries* dapat disimpulkan bahwa keamanan penyimpanan bahan *pastry* sudah cukup baik. *Chef pastry* selalu mengawasi penyimpanan bahan dan mengecek persediaan bahan setiap kali bahan baru disimpan.

4.2.1.5 Penaggalan (Food Labeling)

Pemberian label pada bahan makanan sangat perlu dilakukan hanya saja karena keterbatasan *staff* menyebabkan sistem penyimpanan bahan tidak dilakukan dengan baik. Dan bahan *pastry* juga tidak di stok dalam waktu yang lama sehingga keadaan bahan masih bisa terkontrol dengan baik.

4.2.2 Bahan Perishable

4.2.2.1 Ruang Penyimpanan dan Peralatannya

Ruang penyimpanan bahan *perishable* di *pastry section* tidak memadai dan ketika banyak *event* karyawan di *pastry* sangat kesulitan untuk menyimpan bahan. Untuk peralatan *pastry* sudah memadai dan kebersihannya cukup di jaga dengan baik, tetapi tidak semua karyawan memiliki inisiatif untuk membersihkan sebelum mendapat instruksi. Untuk suhunya sudah di terapkan dengan baik agar bahan tetap terjaga kualitasnya.

4.2.2.2 Penyusunan Penyimpanan

Penyusunan penyimpanan bahan *perishable* sudah cukup baik hanya saja terkadang terkendala dengan banyaknya pekerjaan di *pastry* dan jumlah karyawan yang terbatas. Untuk penyimpanan bahan *perishable* ini harus lebih di perhatikan karena sifatnya yang mudah rusak.

4.2.2.3 Lokasi Tempat Penyimpanan

Lokasi penyimpanan bahan *perishable* letaknya dekat dengan area penerima. Tetapi terkadang ketika bahan baru datang, karyawan *store* lambat menginformasikan ke *pastry* sehingga bahan lambat disimpan dan kualitas bahan menjadi berkurang.

4.2.2.4 Keamanan Penyimpanan

Keamanan penyimpanan bahan *perishable* di *pastry* sudah cukup aman dan Setiap saat karyawan *pastry* selalu mengawasi ruang penyimpanan bahan.

4.2.2.5 Penanggalan (*Food Labeling*)

Pemberian label pada bahan *perishable* ini belum dijalankan karena persediaan bahan *pastry* tidak di stok dalam jumlah banyak dan sifatnya juga tidak tahan lama.

4.3 Pembahasan Solusi terhadap kendala dalam Sistem Penyimpanan Bahan Makanan Sementara (*Parstock*) di *Pastry Section*

4.3.1 Kendala dalam Sistem Penyimpanan

4.3.1.1 Jumlah *Staff*

Jumlah *staff* di *pastry* sangat berpengaruh terhadap sistem penyimpanan dan hasil kinerja *staff* di karenakan banyaknya pekerjaan dan juga

overhandle tugas dengan *shift* berikutnya. Dalam hal ini upaya yang dilakukan *Chef Pastry* adalah melibatkan *casual* untuk membantu pekerjaan di *pastry*.

4.3.1.2 Jumlah Ruang Penyimpanan

Jika ruang penyimpanan memadai maka sistem penyimpanan juga akan baik. Namun kendala di *pastry* sendiri jumlah ruang penyimpanannya sangat kurang khususnya *freezer* untuk menyimpan bahan *perishable*, sehingga ketika banyak *event staff* akan kesulitan untuk menyimpan bahan.

4.3.1.3 Tidak menerapkan *Food Labeling*

Food labeling sangat membantu dalam sistem penyimpanan bahan makanan. Namun di *pastry* belum menerapkan *food labeling* dikarenakan persediaan bahan *pastry* tidak di stok dalam jangka waktu yang lama, sehingga *chef pastry* beranggapan keadaan bahan makanan masih bisa terkontrol jangka waktunya tanpa pemberian *food labeling*.

4.3.2 Solusi terhadap Kendala Sistem Penyimpanan

4.3.2.1 Penambahan Jumlah *Staff*

Untuk penambahan jumlah *staff* di *pastry section* masih di usahakan oleh pihak manajemen. *Pastry section* sangat membutuhkan *staff* tambahan untuk meringankan pekerjaan di *pastry* agar tidak terjadi *overhandle* kerja dan semua *staff pastry* akan sangat setuju jika penambahan jumlah *staff* dilakukan.

4.3.2.2 Penyusunan bahan lebih teratur

Penyusunan bahan yang lebih teratur harus dilakukan untuk mengurangi kendala yang ada, dikarenakan ruang

penyimpanan yang terbatas dan diharapkan semua *staff pastry* memiliki kesadaran dan inisiatif untuk menyusun bahan dengan teratur.

4.3.2.3 Pemberian *Briefing*

Pemberian *briefing* dapat dilakukan untuk mengurangi permasalahan yang ada terutama pada sistem penyimpanan bahan agar karyawan mengetahui bagaimana kinerjanya.

BAB V PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian mengenai sistem penyimpanan bahan makanan sementara (*parstock*) di *pastry section* Hotel Pangeran Pekanbaru yang dilakukan melalui penelitian langsung, wawancara serta dokumentasi penulis menarik kesimpulan bahwa :

1. Sistem penyimpanan bahan makanan sementara (*parstock*) di *pastry section* Hotel Pangeran sudah cukup baik. Tetapi, ada beberapa hal dalam sistem penyimpanannya yang belum di terapkan sehingga belummencapai sistem penyimpanan yang maksimal dikarenakan beberapa faktor. Oleh karena itu, perlunya pengawasan agar sistem penyimpanan bisa berjalan dengan baik dan kualitas bahan tetap terjaga sampai proses penggunaannya. Seperti :
 - a. Penyimpanan bahan *groceries* di *dry store*, penyimpanan bahan *groceries* ini sudah cukup baik dan mengikuti sebagian standar contohnya penyusunan bahan yang teratur sesuai jenisnya dan bahan yang mudah pecah diletakkan dibagian bawah rak. Tetapi, Belum menerapkan *food labeling* pada bahan makanan.

- b. Penyimpanan bahan *perishable* di *Freezer* dan kulkas, penyimpanan bahan *perishable* ini juga sudah cukup baik dan mengikuti sebagian standar contohnya bahan disimpan sesuai dengan jenis dan ukurannya dan bahan yang tidak perlu di bekukandisimpan di kulkas. Tetapi, terkadang sistem penyimpanannya terkendala dengan jumlah ruang penyimpanan yang terbatas dan *food labeling* pada bahan *perishable* juga belum di terapkan.

2. Untuk menjawab tujuan kedua penulis mengenai solusi terhadap kendala pada sistem penyimpanan bahan makanan sementara (*parstock*) di *Pastry section* Hotel Pangeran, ada beberapa kendala yang penulis temukan di *pastry section* yaitu kurangnya jumlah *staff* dan ruang penyimpanan serta tidak menerapkan *food labeling*. Oleh karena itu, untuk mengatasi permasalahan tersebut pihak Hotel Pangeran terkhusus bagian *pastry section* yang dipimpin oleh *Chef Pastry* memberikan solusi mengenai permasalahan dengan penambahan jumlah *staff*, penyusunan bahan lebih teratur, dan juga memberikan *briefing* kepada karyawan secara rutin.

5.2 Saran

1. Kepada pihak manajemen Hotel Pangeran Pekanbaru sebaiknya menambah *staff* khusus untuk admin di bagian *pastry* yang bertanggung jawab dalam pengambilan dan penyimpanan bahan sehingga sistem penyimpanan dapat memenuhi standard.
2. Kepada pihak manajemen Hotel

Pangeran Pekanbaru agar sebaiknya melakukan pelatihan kepada seluruh *staff* khususnya bagian *Food and Beverage Product* selaku pengelola makanan mengenai sistem penyimpanan yang memenuhi standar.

3. Kepada pihak *Pastry Section* khususnya *Chef Pastry* seharusnya lebih mengawasi sistem penyimpanan bahan dan penerapan *food labeling* untuk menghindari terjadinya permasalahan serta memenuhi standar dan kualitas bahan *pastry* tetap terjaga.

DAFTAR PUSTAKA

- Andriani, Vivi.2020. *Pengawasan Chef Pastry Dalam Penyimpanan Bahan Di Parstock Pesonna Hotel Pekanbaru*. JOM FISIP UNRI
- Anni Faridah. Dkk.2008. *Patiseri jilid II* . Jakarta : Direktorat pembinaan sekolah menengah kejuruan
- Ariani. D.w. 2003. *Manajemen Kualitas Pendekatan Sisi Kualitatif*. Bogor: Ghalia Indonesia.
- Arikunto, Suharismi. 2016. *Prosedur penelitian suatu Pendekatan Praktik*. Jakarta Rinneka Cipta.
- Azhar susanto. 2013. *Sistem Akuntansi Prosedur dan Metode*. Yogyakarta: BPFE
- Bachyar Bakri, Dkk. 2018. *Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi*. Jakarta
- Bagyono. 2007. *Pariwisata dan Perhotelan. Cetakan ke-2*. Bandung : Alfabeta
- Depkes RI. 2013. *Pedoman Pelayan Gizi Rumah Sakit*. Jakarta: Direktorat Jenderal Bina Gizi dan Kesehatan Ibu dan Anak.
- Dittmer, Paul R., and J. Desmond Keefe III. 2009. *Principle of Food, Beverage, and Labor Cost Control Ninth Edition*. USA: John Wiley & Sons, Inc
- Kotler, P. dan Keller, K.L. 2012. *Manajemen Pemasaran*. Jakarta: Erlangga
- Minantyo. H. 2011. *Dasar-dasar Pengolahan Makanan*. Yogyakarta : Graha Ilmu
- Moleong. 2000. *Metodologi Penelitian Kualitatif*. Bandung : PT Remaja Rosdakarya.
- Nawawi. H. (2001). *Metodologi Penelitian Sosial*. Yogyakarta: UGM Offset.
- Patton. 2002. *Qualitative Research & Evaluation Methods*. California : Sage Publications
- P.H. Bartono, SEE dan Ruffino E.M.SE. 2005 *Food Product Management di Hotel dan Restoran*, Yogyakarta : CV. Andi Offset.
- Purba. Astri Yosiana. 2018. *Sistem Penyimpanan Bahan Baku Untuk Menjaga Kualitas Produk Pastry Kitchen Di Hotel Garuda Plaza Medan* [Tugas Akhir]. Medan(ID): Universitas Sumatera Utara.
- R.M. Sumoprastowo.2006. *Memilih dan Menyimpan Sayur-mayur, Buah-buahan dan Bahan Makanan*, Buku pertama, Jakarta.
- Soenardi, Dkk. 2013. *Teori Dasar Kuliner*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Subagjo, Adjab. 2007. “*Manajemen pengolahan Kue dan Roti*” Yogyakarta : Graha Ilmu.
- Sudewi dan Patriasih 2005. “*Modul Mata Kuliah Cake & Roti*”

Sugiono. 2009. *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif*. Bandung : Alfabeta.

Sugiyono. 2009. *Memahami Penelitian Kualitatif*. Bandung: C.V Alfabeta

Sukardi. 2004. *Metodologi Penelitian Pendidikan*. Jakarta: Bumi Aksara

Sulastiyono. Agus.2011 .*Manajemen Penyelenggaraan Hotel*.Bandung: Alfabeta

Sutarman. 2009. “ *Pengantar Teknologi Informasi*“ Jakarta: Bumi aksara

Tjiptono. Fandy. 2012. *Strategi Pemasaran*. Yogyakarta: Andi.

Wardiyanta. 2006. *Metode Penelitian Pariwisata*. Yogyakarta: CV. Andi Offset