

***TEMPORARY FOOD STORAGE STANDARS (PARSTOCK) IN THE  
PASTRY SECTION LABERSA TOBA HOTEL AND CONVENTION  
CENTRE BALIGE***

**Oleh : Septia Warda Ningsih**

Email : tiaaaaaa270900@gmail.com

**Pembimbing: Prof. Dr. Dra. Rd Siti Sofro Sidiq, M.Si**

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 standars (parstock) in the Pastry Section Labersa Toba Hotel And Convention Centre Balige. This research uses research methods qualitave descriptive and to get the data author uses interview techniques, observation, and documentation. To achieve the standards that have been set, there are several standard storage procedures that must be applied. Among them are appropriate storage space and equipment, appropriate temperature applied, proper preparation method, cleanliness of storage space and equipment, food labeling, appropriate packaging, and sufficient supplies. During the 4 months of conducting research at the Labersa Toba Hotel And Convention Center Balige, it was found that the storage was in good condition but did not meet the correct storage standard procedures.*

***Keywords : Storage Standards, Ingredients, Pastry Section, Hotel***

## PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang Masalah

Pada setiap departemen memiliki tugas dan tanggung jawabnya masing-masing namun masih terikat terhadap satu sama lain. Salah satu sumber pendapatan Hotel Labersa Toba and Convention Centre adalah dari penjualan kamar, *restaurant, food & beverage outlet, sewa ball room, meeting room.*

*Pastry section* merupakan salah satu bagian dari *Food And Beverage Product* yang fokus pada pembuatan kue, roti, dan produk *bakery* lainnya. Dalam proses pembuatan produk *pastry*, standar penyimpanan bahan makanan sangat penting untuk menjaga kualitas dan keamanan produk yang dihasilkan. Penyimpanan bahan makanan sementara (*parstock*) menjadi salah satu bagian dari standar penyimpanan yang sangat penting. *Parstock* adalah jumlah bahan makanan yang disimpan sementara di area penyimpanan sebelum digunakan untuk proses produksi (Bartono & Ruffino, 2005).

Namun, pada praktiknya, tidak semua industri *pastry section* memiliki standar penyimpanan bahan makanan yang baik dan benar. Beberapa faktor seperti kurangnya pengetahuan dan kesadaran akan pentingnya standar penyimpanan, ketidakmampuan dalam mengelola *parstock*, dan kurangnya pengawasan, dapat mengakibatkan penurunan kualitas produk dan kerugian finansial. Oleh karena itu, penelitian ini dilakukan dengan tujuan untuk menentukan standar penyimpanan bahan makanan sementara (*parstock*) yang tepat dan efektif di *pastry section*.

Setelah peneliti melakukan pra riset terhadap Labersa Toba Hotel And Conventin Centre Balige perihal standar penyimpanan bahan makanan sementara (*Parstock*). Peneliti mendapati adanya beberapa permasalahan yang kerap terjadi karena penyelenggan SOP yang ada. Berikut permasalahan yang terjadi diantaranya yaitu:

**Tabel 1.3**  
**Permasalahan**  
**Penyimpanan Bahan Makanan**  
**Di Pastry Section**

No	Permasalahan	Keterangan
1	Kurangnya jumlah <i>staff</i> yang ada sehingga mengakibatkan <i>overhandle</i> tugas dan <i>overtime</i> dalam bekerja	Jumlah <i>staff</i> yang kurang memadai sehingga sering terjadi <i>overhandle</i> tugas dan <i>overtime</i> waktu kerja menyebabkan hasil pekerjaan yang kurang maksimal dan tidak sesuai dengan yang diharapkan.
2	Sisa bahan makanan yang telah digunakan dibiarkan disimpan bercampur dengan bahan yang belum digunakan tanpa ada	Sisa bahan makanan yang telah digunakan tidak diberi label sampai kapan boleh digunakan.

	pemisahan tempat khusus.	
3	Setiap bahan yang masuk dan keluar tidak langsung dicatat, sehingga sering menyebabkan <i>overorder</i> atau <i>overcost</i> pengorderan bahan.	Tidak ada <i>staff</i> khusus yang bertanggungjawab menangani pencatatan bahan masuk atau keluar.
4	Tidak adanya label jangka waktu <i>expired</i> setiap jenis bahan ( <i>food labelling</i> ).	Kurangnya kesadaran masing-masing <i>staff</i> terhadap keadaan bahan.
5	Fasilitas penyimpanan yang kurang memadai sehingga bercampur antara bahan makanan <i>pastry</i> dengan bahan makanan <i>kitchen</i> .	Ruang dan alat penyimpanan antara <i>pastry</i> dan <i>kitchen section</i> bercampur dan tidak ada pembeda atau penyekat diantaranya.
6	Jadwal <i>general cleaning</i>	Jadwal kebersihan yang bisa

fasilitas penyimpanan yang tidak menentu.	terjadi kapan saja atau dalam kurun waktu yang tidak terarah mengakibatkan penurunan kualitas dan jumlah <i>stock</i> barang.
---	---

Sumber : Pra Riset Langsung (2022)

Berdasarkan tabel 1.3 yang merupakan hasil pra riset langsung yang dilakukan peneliti di Labersa Toba Hotel And Convention Centre Balige, penyimpanan bahan masih dalam keadaan belum memenuhi standar penyimpanan yang tepat karena beberapa faktor yang ada. Untuk itu peneliti melakukan riset yang berguna untuk mengetahui keadaan yang sebenarnya terjadi dalam proses penyimpanan di Labersa Toba Hotel And Convention Centre Balige.

Oleh karena itu, berdasar dari latar belakang yang telah dikemukakan diatas, penulis tertarik untuk mengambil judul penelitian mengenai; **“Standar Penyimpanan Bahan Makanan Sementara (*Parstock*) Di *Pastry Section* Labersa Toba Hotel And Convention Centre Balige”**.

## 1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan isi latar belakang diatas, maka rumusan masalah pada penelitian ini adalah :

1. Bagaimanakah Standar Penyimpanan Bahan Makanan Sementara (*Parstock*) Di *Pastry Section* Labersa Toba Hotel And Convention Centre Balige yang diterapkan?

2. Apa saja kendala dalam Standar Penyimpanan Bahan Makanan Sementara (*Parstock*) Di *Pastry Section* Labersa Toba Hotel And Convention Centre Balige yang diterapkan?

### 1.3 Batasan Masalah

Agar mendapatkan hasil yang baik pada penulisan ini, maka perlu adanya pembatasan masalah untuk lebih memperjelas tujuan dari penulisan ini. Adapun batasan masalah dalam penelitian ini adalah untuk lebih fokus terhadap pembahasan seputar penyimpanan bahan baku dan produk *pastry*.

### 1.4 Tujuan Penelitian

Dari rumusan masalah diatas, diharapkan bahwa dengan penelitian ini akan mencapai tujuan yaitu :

1. Untuk mengetahui standar penyimpanan bahan makanan sementara (*parstock*) di *pastry section* Labersa Toba Hotel And Convention Centre Balige yang diterapkan.
2. Untuk mengetahui kendala dalam Standar Penyimpanan Bahan Makanan Sementara (*Parstock*) Di *Pastry Section* Labersa Toba Hotel And Convention Centre Balige yang diterapkan.

### 1.5 Manfaat Penelitian

Manfaat penelitian ini diharapkan bisa membantu pihak-pihak yang terhubung dalam penelitian ini. Adapun manfaat penelitian ini adalah:

- a. Bagi Penulis  
Sebagai penambah wawasan penulis mengenai pengetahuan yang ada di bidang *food and beverage* khususnya tentang peranan standar Penyimpanan Bahan Makanan

Sementara (*Parstock*) *pastry section* Labersa Toba Hotel And Convention Centre Balige.

- b. Bagi Perusahaan

Dengan menjalin relasi lebih dekat dalam membangun kerjasama antara Labersa Toba Hotel And Convention Centre Balige dengan Universitas Riau. Juga sebagai bahan referensi pengelola hotel khususnya *pastry section* dalam memenuhi standar penyimpanan bahan makanan sementara (*parstock*).

- c. Bagi Universitas

Penelitian ini dapat dijadikan bahan referensi bagi penelitian selanjutnya.

## TINJAUAN PUSTAKA

### 2.1 Hotel

Hotel adalah suatu bangunan yang dirancang untuk menyediakan penginapan sementara dengan sarana dan prasarana yang memadai serta mampu menyediakan fasilitas dan pelayanan yang baik kepada tamu (Brooks & Dunn, 2015).

### 2.2 Food And Beverage Departement

Food and Beverage Department adalah unit bisnis di hotel yang bertanggung jawab atas penyediaan makanan, minuman, dan layanan terkait seperti katering, restoran, bar, dan room service (Kotler & Keller, 2012).

### 2.3 Pastry Section

*Pastry section* adalah bagian di dapur yang khusus menyiapkan produk *bakery* seperti roti, kue, *pastry*, dan *dessert*. Bagian ini biasanya dipimpin oleh seorang *pastry chef* yang memiliki keterampilan khusus dalam membuat produk *bakery*. *Pastry section* biasanya terpisah dari

bagian dapur lainnya karena produk *bakery* memerlukan peralatan dan teknik yang berbeda dari makanan biasa. Peralatan yang umum digunakan di *pastry section* antara lain oven, mixer, penggiling, cetakan kue, dan alat-alat ukur lainnya. *Pastry section* juga bertanggung jawab untuk menyiapkan hidangan penutup atau dessert yang biasanya disajikan di restoran atau hotel. Hidangan penutup ini meliputi berbagai macam kue, *pudding*, es krim, dan *dessert* lainnya yang menjadi penutup makanan utama (Suhardjito, 2006).

#### 2.4 Bahan Makanan

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

Untuk setiap bahan yang menjadi keperluan operasional hotel baik untuk kebutuhan yang menginap maupun tidak harus tetap dalam keadaan tersedia diruang penyimpanan. Hal ini perlu dilakukan guna mencegah berbagai kendala yang terjadi baik dari segi kuantitas maupun kualitas yang dihasilkan. Berikut merupakan alasan perlu adanya rasio persediaan bahan makanan di area *kitchen* (Bartono & Ruffino, 2005):

- a. *Occupancy* atau tingkat hunian ; Presentase *occupancy* akan mengalami naik turun dalam setiap hari tergantung tamu yang menginap, presentase ini ditentukan dari jumlah kamar

yang terjual. Entuk memastikan berapa banyak jumlah persediaan yang harus ada perlu adanya komunikasi antar *department* untuk memastikan agat tidak terjadi pemborosan *food cost* pada saat pemesanan bahan makanan.

- b. Banyaknya *event-event* yang terjadi dapat berupa pernikahan, *anniversary*, seminar, rapat, *valentine*, *X-mas day*, buka puasa, tahun baru dan masih banyak *event* lainnya yang memungkinkan perlu banyaknya persediaan bahan makanan.
- c. Banyaknya kebutuhan persediaan bahan dapat diakumulasikan jauh-jauh hari sesuai dengan pe sanan yang sudah dijadwalkan.
- d. Kemampuan alat : Rasio persediaan bahan makanan juga harus diimbangi dengan kemampuan alat-alat yang digunakan untuk menyimpan bahan agar tidak terjadi overload. tidak sesuat antara kapasitas ruang penyimpanan dengan bahan yang akan disimpan.
- e. Karakteristik bahan : Hal ini perlu diperhatikan jenis bahan yang masuk merupakan bahan *perishable* atau *groceries*. Untuk bahan *groceries* dapat disediakan dalam jumlah banyak karena sifatnya yang tahan lama dan tidak mudah rusak serta tidak mengharuskan disimpan dalam peralatan khusus cukup ruang bersuhu dingin, untuk bahan *groceries* boleh disediakan maksimal dalam jangka waktu 1 tahun untuk

jenis seperti rempah-rempah Namun tidak untuk bahan jenis *perishable*, bahan ini tidak dapat disimpan dalam waktu lama karena sifatnya tidak tahan lama. Jika ruang penyimpanan memadai bahan *perishable* bisa disimpan maksimal 3 hari setelah bahan datang.

- f. Tingkat keamanan perusahaan : Keamanan harus tetap terjaga untuk menyimpan bahan diluar gudang Hal ini perlu diperhatikan untuk melindungi bahan dan meminimalisir penggunaan *food cost* pencurian.

g.

## 2.5 Sistem Penyimpanan

Sistem penyimpanan adalah suatu sistem yang dirancang dan digunakan untuk menyimpan barang atau bahan dalam jumlah besar dan terorganisir dengan tujuan untuk memudahkan pengambilan dan penggunaan kembali barang atau bahan tersebut di masa yang akan datang. Sistem penyimpanan meliputi berbagai hal seperti penataan barang, penempatan barang di dalam rak atau lemari, penggunaan label untuk identifikasi barang, dan pengelolaan persediaan barang. Tujuan utama dari sistem penyimpanan adalah untuk mengoptimalkan penggunaan ruang dan memaksimalkan efisiensi dalam penyimpanan dan pengambilan barang atau bahan (Wirsanto, 2011).

Penyimpanan yang benar apabila memenuhi syarat antara lain (Bartono & Ruffino, 2005):

- a. Ruang dan Alat penyimpanan yang sesuai

- b. Suhu yang diterapkan sesuai
- c. Cara penyusunan yang tepat
- d. Kebersihan ruang dan alat penyimpanan
- e. *Food labeling*
- f. Pengemasan yang sesuai
- g. Persediaan yang cukup

## METODE PENELITIAN

### 3.1. Desain Penelitian

Dalam penelitian ini peneliti menggunakan metode penelitian kualitatif dengan pendekatan deskriptif. Penelitian kualitatif adalah salah satu prosedur penelitian yang menghasilkan data deskriptif berupa ucapan atau tulisan dan perilaku orang-orang yang diamati (Bogdan & Taylor, 1992). Alasan memilih desain penelitian ini karena dapat menjabarkan kejadian yang sedang terjadi dan data dapat dicari melalui tanya jawab secara langsung dan kemudian dijelaskan lebih rinci agar mudah dipahami. Metode penelitian deskriptif kualitatif mengungkapkan masalah-masalah yang sering terjadi baik itu menyangkut tata cara, hubungan, sikap, situasi, cara pandang, perilaku, dan pengaruh dalam suatu kelompok (Strauss, Anselem, & Corbin, 1997).

### 3.2. Lokasi Dan Waktu Penelitian

#### 1.2.1 Lokasi Penelitian

Penelitian dilakukan di Labersa Toba Hotel and Convention Centre Balige Jl. Raya Pematang Siantar - Balige, Kabupaten Toba Samosir, Sumatera Utara, Indonesia.

#### 1.2.2 Waktu Penelitian

Waktu penelitian Standar Penyimpanan Bahan Makanan Sementara (*Parstock*) di *Pastry*

*Section Labersa Toba Hotel And Convention Centre Balige* dilaksanakan pada September 2022 sampai dengan Desember 2022.

### 1.3 **Key Informan & Informan**

Dalam melaksanakan penelitian ini penulis menggunakan *key informan* untuk mendapat informasi secara umum mengenai area dapur, *staff* dan sistem penyimpanan secara teori maupun praktek. *Key informan* yang digunakan terdiri dari 1 orang *Executive Chef*. Selain itu juga digunakan *informan* seputar standar operasional prosedur penyimpanan bahan makanan sementara (*Parstock*) di *Pastry Section Labersa Toba Hotel And Convention Centre Balige* yang terdiri dari *Junior Sous Chef*, *CDP Pastry*, *pastry cook*, dan *supplier*.

### 1.4 **Jenis Dan Sumber Data**

#### 1.4.1 **Data Primer**

Data primer merupakan data yang diperoleh langsung di lapangan oleh peneliti sebagai obyek penulisan. Metode wawancara mendalam atau *in-depth interview* dipergunakan untuk memperoleh data dengan metode wawancara dengan narasumber yang akan diwawancarai (Umar, 2003).

Penelitian langsung dari sumber utamanya untuk mengetahui informasi dan memfokuskan persoalan yang akan diteliti saja. Dalam penelitian data primer ini peneliti melakukan wawancara dengan *Executif Chef* dan *Junior Sous Chef* dari *Labersa Toba Hotel And Convention Centre Balige*.

#### 1.4.2 **Data Sekunder**

Data sekunder adalah data yang tidak langsung memberikan

data kepada peneliti, misalnya penelitian harus melalui orang lain atau mencari melalui dokumen. Data ini diperoleh dari buku dan catatan-catatan yang berhubungan dengan penelitian dan juga dari internet yang menjadi media pendukung untuk peneliti (Sugiyono, 2009).

### 1.5 **Teknik Pengumpulan Data**

#### 1.5.1 **Wawancara**

Wawancara adalah pertemuan dua orang untuk bertukar informasi dan ide melalui tanya jawab sehingga dapat dikonstruksikan makna dalam suatu topik tertentu dan dengan wawancara, peneliti akan mengetahui hal-hal yang lebih mendalam tentang partisipan dalam menginterpretasikan situasi dan fenomena yang terjadi yang tidak mungkin bisa ditemukan melalui observasi (Sugiyono, 2009). Wawancara ini dilakukan untuk mendapatkan informasi dari satu *Executif Chef* dan *Junior Sous Chef*.

#### 1.5.2 **Observasi**

Teknik ini merupakan salah satu teknik pengumpulan data dalam penelitian. Metode observasi atau pengamatan meliputi kegiatan pemusatan perhatian dengan menggunakan seluruh alat indra (Suharismi, 2016). Penelitian ini dilakukan secara langsung dan mengamati lokasi untuk mendapatkan data secara akurat dan lebih tepat mengenai tentang hal apa yang sedang diteliti dengan berkaitan seputar standar operasional prosedur penyimpanan bahan makanan sementara (*Parstock*) di *Pastry Section Labersa Toba Hotel And Convention Centre Balige*.

### 1.5.3 Dokumentasi

Dokumentasi yaitu mencari hal-hal atau *variabel-variabel* yang berupa catatan, transkrip, buku, surat kabar, majalah, prasasti, notulen rapat, agenda, *ledger*, dan sebagainya. Dokumentasi ini di ambil untuk digunakan sebagai kepentingan penelitian (Suharismi, 2016).

### 1.6 Teknik Analisis Data

Penelitian dengan menggunakan metode deskriptif bermaksud membuat penyandaraan secara sistematis, faktual dan akurat mengenai fakta-fakta dan sifat-sifat populasi serta menganalisa kebenarannya berdasarkan data yang diperoleh (Usman & Akbar, 2011). Untuk analisis data ini peneliti menggunakan teknik deskriptif kualitatif.

## HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

Dalam pelaksanaan kegiatan operasional Labersa Toba Hotel And Convention Centre Balige saat memberikan pelayanan kepada tamu maka baik buruknya pelayanan yang diberikan, termasuk pelayanan makan dan minum yang disediakan dari *food and beverage product departement*. Guna mendapatkan hasil produk yang baik maka dibutuhkan penggunaan bahan-bahan yang berkualitas baik. Kualitas bahan dapat tetap terjaga jika disimpan dengan baik sesuai dengan prosedur penyimpanan yang ditetapkan. Oleh karena penting adanya pemeriksaan dan pengawasan terhadap bahan-bahan yang diorder dan akan dipakai agar tidak membuat *food cost* membengkak dan menghindari kerusakan bahan-bahan. Berikut ini merupakan hasil penelitian terhadap

sistem penyimpanan bahan makanan sementara (*parstock*) yang dilakukan penulis di Labersa Toba Hotel And Convention Centre Balige.

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan dapat diketahui bahwa ruang dan alat penyimpanan yang ada di Labersa Toba Hotel And Convention Centre Balige memiliki jenis yang cukup beragam. Namun dari segi jumlah masih kurang cukup untuk penggunaan sehari-hari. Hal ini dikarenakan tidak adanya *staff* khusus yang mengurus proses penyimpanan bahan-bahan makanan. Kekurangan ruang dan alat yang disediakan juga membuat tidak adanya pemisahan antara bahan-bahan milik *pastry section* dan *main kitchen* sehingga dapat menjadi penyebab bahan-bahan tercampur dan memiliki masa penyimpanan yang kurang maksimal. Akibatnya bahan-bahan lebih cepat mengalami kerusakan didukung oleh kurangnya pengawasan terhadap bahan-bahan karena tidak ada label waktu yang diberikan. Meskipun pihak *executive chef* sendiri sudah mencoba untuk memaksimalkan proses penyimpanan untuk mengikuti standar yang ditetapkan. Menurut Soardi (2013) mengemukakan bahwa untuk jenis bahan makanan yang mudah mengalami kerusakan dan tidak tahan lama harus disimpan pada lemari pendingin 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).

Berdasarkan hasil penelitian dapat diketahui bahwa untuk ruang dan alat penyimpanan memiliki ketetapan suhunya masing-masing, seperti suhu ruangan *dry store* berkisar antara 20-25° C, suhu *chiller* berkisar antara 2-5 ° C, dan untuk suhu *freezer* berkisar antara 0-(-18) ° C. Hal ini ditetapkan berdasarkan standar internasional agar mencegah bakteri berkembang dan merusak bahan makanan maupun stok makanan yang telah jadi sehingga memiliki masa simpan yang lebih lama. Berdasarkan hasil wawancara mengenai cara penyusunan yang tepat dapat diketahui bahwa cara penyusunan yang dilakukan telah diusahakan mengikuti standar yang ditetapkan seperti keamanan dan kebersihan, pengelompokan bahan-bahan, pertimbangan massa bahan, serta sistem FIFO yang diterapkan. Namun hal ini tidak jarang juga menjadi kendala sistem penyimpanan yang tepat karena satu dan lain hal seperti kurangnya kontrol *staff*, terlalu sering digunakan sehingga beberapa kali terjadi kerusakan baik ruang dan alat penyimpanan maupun bahan-bahan an produk yang ada.

Berdasarkan hasil wawancara diatas maka dapat disimpulkan bahwa kebersihan ruang dan alat penyimpanan sangat dijaga oleh *FB product staff*. Hal ini dapat dilihat dari pemberian jadwal *general cleaning* yang diadakan pada waktu-waktu tertentu juga keikutsertaan setiap *staff* untuk bertanggung jawab dalam menjaga kebersihan. Maka dapat dikatakan bahwa kebersihan ruang dan alat penyimpanan bahan makanan telah berusaha memenuhi standar yang ditetapkan.

Berdasarkan hasil wawancara yang dilakukan mengenai proses pemberian *food labelling* di Labersa Toba Hotel And Convention Centre Balige dapat disimpulkan bahwa pada prosedur pemberian *food labelling* masih belum sesuai dengan standar yang ditetapkan karena faktor kekurangan staff menjadi penyebab standar prosedur penyimpanan bahan makanan tidak dapat dijalankan sepenuhnya karena dapat menyebabkan *overhandle job* dan *overtime working*. Hal ini dapat menjadi masalah yang besar apabila *staff* tidak teliti saat akan menggunakan bahan dengan cara memeriksa warna, bau dan tekstur serta tanggal kadaluarsa yang ada pada beberapa kemasan produk bahan.

Berdasarkan hasil wawancara yang dilakukan mengenai proses pengemasan yang sesuai di Labersa Toba Hotel And Convention Centre Balige dapat disimpulkan bahwa pemberian kemasan untuk menyimpan bahan-bahan hanya dilakukan untuk bahan-bahan tertentu saja. Contoh bahan-bahan yang memerlukan perlakuan khusus berupa pengemasan yakni bahan *perishable*, bahan makanan setengah jadi, dan produk yang digunakan untuk stok.

Berdasarkan hasil wawancara yang dilakukan mengenai rasio persediaan yang cukup di Labersa Toba Hotel And Convention Centre Balige dapat disimpulkan bahwa prosedur penyediaan yang cukup sudah dilakukan dengan baik serta diawasi langsung oleh *executive chef* agar operasional hotel berjalan dengan lancar. Persediaan yang cukup ada setelah perhitungan yang matang sebelum pengorderan

sehingga proses penyimpanan dapat dilakukan secara efektif dan efisien.

## PENUTUP

### 5.1. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian tentang standar penyimpanan bahan makanan sementara (*parstock*) di *pastry section* Labersa Toba Hotel And Convention Centre Balige yang telah dilakukan melalui penelitian secara langsung, wawancara, observasi, dan dokumentasi dapat disimpulkan bahwa :

1. Guna menjawab tujuan pertama penulis dalam mengetahui standar penyimpanan bahan makanan sementara (*parstock*) di *pastry section* Labersa Toba Hotel And Convention Centre Balige dinilai sudah menerapkan standar penyimpanan. Namun, ada beberapa proses penyimpanan bahan makanan sementara yang tidak diterapkan secara maksimal dikarenakan oleh beberapa faktor. Oleh karena itu, diperlukan adanya pengawasan khusus agar dapat terus dilaksanakan dan dapat menjaga kualitas bahan makanan yang baik sampai jangka waktu digunakan bahan tersebut. Seperti :
  - a. Ruang dan alat penyimpanan yang sudah disediakan masih kurang memadai jumlahnya sehingga bahan-bahan yang tidak seharusnya ditempatkan di tempat yang sama menjadi tercampur.
  - b. Kebersihan ruang dan alat penyimpanan yang

kurang diperhatikan sehingga sering menyebabkan kerusakan atau fungsi alat menurun dan harus segera diperbaiki.

- c. Pemberian label terhadap bahan-bahan yang akan disimpan beberapa sudah diterapkan namun tidak dilaksanakan secara berkala.
  - d. Persediaan bahan makanan yang sudah diorder sering tidak tercukupi atau bahkan berlebih karena perhitungan yang tidak *balance*.
2. Guna menjawab tujuan kedua penulis dalam mengetahui solusi terhadap kendala dalam Standar Penyimpanan Bahan Makanan Sementara (*Parstock*) Di *Pastry Section* Labersa Toba Hotel And Convention Centre Balige penulis selama masa penelitian telah menemukan kendala yang sering terjadi di area *FB Product* yaitu :
    - a. Kurangnya jumlah *staff*
    - b. Kurangnya ruang dan alat penyimpanan
    - c. Tidak ada pencatatan *stock* pada *bin card*
    - d. Tidak ada *food labelling*Oleh karena itu, guna menanggulangi masalah tersebut dibutuhkan solusi berupa penambahan jumlah alat serta *staff* hingga memberikan *trainee* pelaksanaan standar penyimpanan yang tepat.

## 5.2. Saran

Berdasarkan kesimpulan yang sudah disebutkan diatas maka dapat diberikan saran diantaranya yaitu :

1. Kepada pihak manajemen Labersa Toba Hotel And Convention Centre Balige agar sebaiknya mengadakan penambahan jumlah *staff FB Product* yang dapat bertanggung jawab terhadap bagian penyimpanan serta penambahan alat penyimpanan yang memenuhi standar dan memadai fungsinya.
2. Kepada pihak manajemen Labersa Toba Hotel And Convention Centre Balige agar mengadakan *training* terhadap standar penyimpanan bahan makanan yang tepat berupa penerapan *food labelling* dan pencatatan *stock* pada *Bin Card* yang dapat dilaksanakan pada waktu yang berkala sehingga dapat melihat kemajuan terhadap pelaksanaan yang tepat.
3. Kepada pihak manajemen Labersa Toba Hotel And Convention Centre Balige terutama *executive chef* untuk lebih memperhatikan prosedur penyimpanan yang dilaksanakan agar dapat memenuhi standar sehingga kualitas bahan tetap terjaga.
4. Kepada pihak manajemen Labersa Toba Hotel And Convention Centre Balige terutama *executive chef* untuk melakukan penjadwalan *general cleaning* secara berkala sehingga setiap staff menjadi paham mengenai proses pemeliharaan ruang

dan alat penyimpanan juga pentingnya kebersihan bagi *section* ini terhadap kegiatan operasional.

## DAFTAR PUSTAKA

- Aida, Y. (2020). Sistem Penyimpanan Bahan Pastry Di Travelodge Hotel Batam. *JOM FISIP*.
- Andriani, V. (2020). Pengawasan Chef Pastry Dalam Penyimpanan Bahan Di Parstock Pesonna Hotel Pekanbaru. *JOM FISIP*.
- Astri, D. Y. (2022). Sistem penyimpanan bahan makanan sementara (parstock) di pastry section hotel pangeran pekanbaru. *JOM Fisip*.
- Bagyono. (2007). *Pariwisata dan perhotelan*. Bandung: Cv Alfabeta.
- Baroto, T. (2002). *Perencanaan dan pengendalian produksi*. Jakarta: Ghalia Indonesia.
- Bartono, P. S., & Ruffino, E. (2005). *Food Product Management*. Yogyakarta: ANDI.
- Bogdan, & Taylor. (1992). *Pengantar Metode Kualitatif*. Surabaya: Usaha Nasional.
- Brooks, R. M., & Dunn, P. R. (2015). *Business and Management for the IB Diploma*.
- Fuaddah. (2016). Pengaruh Penyimpanan Bahan Perishable Terhadap Kualitas Produk Di Cold Kitchen Hotel Santika Premiere Dyandra Medan. *JOM FISIP*.
- Kotler, P., & Keller, K. (2012). *Manajemen Pemasaran*. Jakarta: Erlangga.

- Minantyo, H. (2011). *Dasar-dasar Pengolahan Makanan*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Prabandari, W. D., Sembiring, V. A., & Karunia, G. P. (2022). 5. Analisis Pengaruh Sistem Penyimpanan Makanan Terhadap Kualitas Produk Cookies di Pastry Departemen Shangri-La Hotel Jakarta . *JOM TRISAKTI*.
- Rachman, A. A. (2005). *Pengantar Ilmu Perhotelan* (Cetakan pertama ed.). Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Sarni. (2017). Sistem Penyimpanan Bahan Makanan di Tom's Cafe Tembilahan Kabupaten Indragiri Hilir Provinsi Riau. *JOM FISIP*, 4,2.
- Setiawati, N. (2020). Penerapan Standar Penyimpanan Bahan Makanan Sementara (Parstock) di Section Kitchen Fox Hotel Pekanbaru. *JOM FISIP*.
- Sihite, R. (2000). *Pengetahuan dasar Glossary(istilah-istilah) sekolah menengah kejuruan* (Buku Pertama ed.). Jakarta.
- Sihotang, A. H. (2017). pengaruh sistem penyimpanan buah dan sayur terhadap kualitas produk makanan cold kitchen grand swiss-belhotel medan. *JOM Fisip*.
- Strauss, Anselem, & Corbin, J. (1997). *Dasar-Dasar Penelitian Kualitatif*. Surabaya: PT. Bina Ilmu.
- Subagjo, A. (2007). *Manajemen Pengolahan Kue & Roti* (Pertama ed.). Jakarta: Graha Ilmu.
- Sugiyono. (2009). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif Dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- Suhardjito, Y. (2006). *Pastry dalam Perhotelan*. Yogyakarta: ANDI.
- Suharismi, A. (2016). *Prosedur penelitian suatu Pendekatan Praktik*. Jakarta.
- Sulastiningrum. (1998). *Pengantar Akomodasi dan Restoran*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Sulastiyono, A. (2011). *Manajemen Penyelenggaraan Hotel*. Bandung: Alfabeta.
- Sutadi, T. d. (2004). *Peralatan Patiseri*. Bandung: Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
- Umar. (2003). *Tata Cara Penulisan Penelitian Deskriptif*. Bandung: Alfabeta.
- Usman, & Akbar. (2011). *Pengantar Statistika*. Jakarta: PT. Bumi Aksara.
- Wernanda, W. A. (2022). Pengawasan Penyimpanan Parstock Oleh Chef Pastry Di Grand Elite Hotel Pekanbaru. *JOM FISIP* .
- Wirianto, I. (2011). *Manajemen Penyimpanan Pangan*. Yogyakarta: Kanisius.
- Zakharia, F. (2020). Pengaruh Penyimpanan Bahan Makanan Terhadap Kualitas Makanan Pada Hotel Neo Kupang. *Jurnal Pariwisata Trisakti*.