

SISTEM PENYIMPANAN BAHAN BAKU PASTRY DI NONGSA POINT MARINA & RESORT BATAM

Oleh : Awidiya Sapitri

Pembimbing: Rd. Siti Sofro Sidiq

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

ABSTRAK

Saat ini industri yang berkaitan dengan jasa wisata seperti, usaha transportasi, akomodasi (hotel, wisma penginapan dan lain-lain). Kepulauan Riau khususnya Kota Batam mempunyai aset dan potensi yang berharga dan menjadi ciri khas tersendiri yang harus di kembangkan dan dikelola serta di promosikan untuk menarik wisatawan. Nongsa Point Marina & Resort Batam merupakan salah satu hotel Bintang empat yang terdapat di kota Batam. Letaknya yang strategis yaitu di Jl. Hang Lekiu, Sambau, Kec. Nongsa Kota Batam Kepulauan Riau. Diantara pulau-pulau kecil Indonesia dan juga dekat dengan negara Singapura dan Malaysia. Hal tersebut dapat menjadi faktor penarik bagi para wisatawan didalam maupun luar negeri. Dalam sebuah hotel tentu memiliki banyak fasilitas salah satunya adalah pastry. Nongsa Point Marina & Resot Batam adalah salah satu hotel yang mempunyai pastry sendiri, dapat dikatakan bahwa pastry adalah jenis olahan *dessert* yang merupakan sebuah kombinasi dari bahan mempunyai rasa manis dan mengandung lemak yang kemudian di panggang lalu di sajikan dengan minuman seperti teh dan kopi. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui sistem penyimpanan bahan baku pada pastry bagian dari Nongsa point Marina & resort Batam, agar sistem penyimpanan dapat berjalan dengan baik, harus melakukan beberapa prosedur yang menjadi syarat penyimpanan bahan baku. Bahan makanan dibedakan menjadi 2 yaitu bahan Goceries dan bahan Perishable yaitu Penyimpanan kedua bahan ini harus dilakukan secara berkesinambungan mulai dari jenis ruang dan peralatan penyimpanan, penyusunan penyimpanan, lokasi penyimpanan, penyimpanan keamanan dan pelabelan bahan pangan sampai bahan siap diolah untuk mendapatkan bahan berkualitas baik. Penelitian ini menggunakan metode penelitian kualitatif dan untuk memperoleh data penulis menggunakan wawancara, observasi dan dokumentasi. Dari hasil penelitian yang penulis lakukan selama 4 bulan di Nongsa Point Marina & Batam Resort menemukan sistem penyimpanan dalam kondisi baik namun tidak sesuai dengan tata cara penyimpanan yang benar.

Kata kunci : Nongsa Point Marina & Resort Batam, Grosir, Perishable, Sistem Penyimpanan.

ABSTRACT

Currently the industry is related to tourism services such as transportation businesses, accommodation (hotels, guest houses and others). The Riau Islands, especially Batam City, have valuable assets and potential and have their own characteristics that must be developed, managed and promoted to attract tourists. Nongsa Point Marina & Resort Batam is a four-star hotel in the city of Batam. Its strategic location is on Jl. Hang

Lekiu, Sambau, District. Nongsa, Batam City, Riau Islands. Among the small islands of Indonesia and also close to Singapore and Malaysia. This can be an attractive factor for tourists at home and abroad. A hotel certainly has many facilities, one of which is pastry. Nongsa Point Marina & Resot Batam is one of the hotels that has its own pastry. It can be said that pastry is a type of processed dessert which is a combination of ingredients that have a sweet taste and contain fat which is then baked and then served with drinks such as tea and coffee. This research aims to determine the storage system for raw materials in the pastry section of Nongsa Point Marina & Resort Batam. In order for the storage system to run well, several procedures must be carried out which are required for storing raw materials. Food ingredients are divided into 2, namely Goceries ingredients and Perishable ingredients. The storage of these two ingredients must be carried out continuously starting from the type of storage space and equipment, storage arrangement, storage location, safety storage and labeling of food ingredients until the ingredients are ready to be processed to obtain good quality ingredients. This research uses qualitative research methods and to obtain data the author uses interviews, observation and documentation. From the results of research conducted by the author for 4 months at Nongsa Point Marina & Batam Resort, it was found that the storage system was in good condition but did not comply with the correct storage procedures.

Keywords: Nongsa Point Marina & Resort Batam, Wholesale, Perishable, Storage System.

A. Latar Belakang

Indonesia memiliki beragam macam objek wisata khususnya daerah kota Batam mempunyai aset dan potensi yang berharga dan menjadi ciri khas tersendiri yang harus di kembang kan dan harus dikelola serta dipromosikan untuk menarik wisatawan. Kota Batam merupakan sebuah pulau kecil yang berada di wilayah administrasi provinsi Kepulauan Riau. Kota Batam sebagai pusat pertumbuhan ekonomi di bidang industri karena Kota Batam memiliki letak geografis sangat strategis dengan menjadi salah satu jalur perlintasan terpadat di dunia.

Kota Batam juga memiliki keistimewaan lain yaitu termasuk kawasan *Free Trade Zone (FTZ)* yang artinya Kota Batam memiliki kekhususan dengan di berikannya

fasilitas pembebasan kewajiban pajak setiap barang yang masuk ke Kota Batam. Hal ini juga merupakan salah satu sebab pesatnya pertumbuhan industri, ekonomi, dan penduduk di Kota Batam. (Sumber: <https://Batam.go.id/Gambaran-Umum-Kota-Batam>)

Batam merupakan Wilayah Kota terbesar yang ada di Provinsi Kepulauan Riau. Kota Batam memiliki luas 1.575 km² yang sebagian besar wilayahnya terdiri dari lautan yang tentunya sangat berpotensi untuk menarik wisatawan dan peningkatan pengunjung hotel yang ada di kota Batam ini. Hotel adalah jenis akomodasi yang menawarkan layanan dan penginapan selain layanan makanan dan minuman yang diselenggarakan dan dikelola secara komersial. (Sumber: <https://batam.go.id/gambaran-umum-kota-batam>)

Perkembangan hotel di kota batam terbilang sangat pesat. Banyaknya potensi destinasi wisata dan lokasi yang strategis tentu menjadi alasan datangnya wisatawan baik domestik maupun luar negeri. Sehingga banyak dibangunnya hotel berbintang di kota ini.

Tabel 1.1
Daftar Hotel Bintang Empat di Kota Batam

No	Nama Hotel	Alamat
1.	Nongsa Point Marina & Resort	Jl. Hang Lekiu, Sambau, Kec. Nongsa, Kota Batam, Kepulauan Riau 29466
2.	Turi Beach	Jl. Hang Lekiu, Sambau, Kecamatan Nongsa, Kota Batam, Kepulauan Riau 29465
3.	Harris Resort Barolong Batam	Termbesi, Kecamatan Sepuluh, Kota Batam, Kepulauan Riau 29439
4.	Batam View Beach Resort	Jl. Hang Lekiu, Sambau, Kec. Nongsa, Kota Batam, Kepulauan Riau 29465
5.	Fave Hotel Nagrya	Komplek Nagrya Thamrin City, Jl. Imam Bonjol, Lubuk Baja Kota, Kec. Lubuk Baja, Kota Batam, Kepulauan Riau 29444

Sumber : [Traveloka.com](https://www.traveloka.com)

Dari tabel 1.1 terlihat ada beberapa hotel Bintang 4 yang ada di kota Batam salah satunya yaitu Nongsa Point Marina & Resort. Nongsa Point Marina & Resor Batam berada di Jl. Hang Lekiu, Nongsa, Batam Kepulauan Riau. (Sumber: [Traveloka.com](https://www.traveloka.com), 2023)

Pendapatan hotel terbesar di peroleh dari penjualan kamar, ini merupakan sumber pertama untuk pendapatan hotel. Sumber penghasilan terbesar kedua di peroleh dari penjualan makanan dan minuman, melalui *restaurant, cafe, Bar, Cake Shop* yang dimiliki oleh pihak hotel tersebut. Salah satu bisnis yang terkenal di Nongsa Point Marina & Resort ini adalah *Food and Beverage*. *Food and Beverage* atau biasa di sebut dengan F&B adalah departemen hotel yang menangani suatu hal hal yang berkaitan dengan mengolah, menyediakan makanandan minuman.

F&B adalah divisi dengan beberapa sektor pelayanan lain. Adapun sektor yang masih menjadi satu bagian dengan divisi F&B yaitu restoran. (Sumber: <https://repository.uinair.ac.id>).

Nongsa Point Marina & Resort adalah salah satu hotel yang memiliki pastry sendiri. Pastry sendiri adalah salah satu bidang yang berfokus pada penyajian serta pengolahan hidangan jenis kue, pastry memang termasuk kedalam departemen *Food and Beverage Product* yang dimana tuugasnya adalah membuat hidangan kue dan juga dessert untuk keperluan *breakfast, coffee break*, maupun makanan siang atau malam. Secara umum pastry adalah kue yang terbuat dari adonan yang biasanya dibuat dari campuran tepung, lemak, dan air.

Agar dapat menghasilkan pastry yang baik sangatlah penting untuk mengetahui bahan bahan yang digunakan dalam proses pembuatan roti ataupun kue harus memiliki kualitas yang baik. Maka dari itu perlu diperhatikan dengan teliti bagaimana proses penyimpanan bahan baku pastry tersebut, penyimpanan adalah metode yang dapat digunakan, karena hampir semua bahan makanan akan tahan lama jika di simpan dalam suhu yang rendah dan dalam kelembapan yang tinggi

Berdasarkan latar belakang diatas, maka Penelitian ini dimaksudkan untuk mengetahui “**Sistem Penyimpanan Bahan Baku Pastry di Nongsa Point Marina & Resort Batam**”.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas, dapat disimpulkan rumusan masalah “ Bagaimana Sistem Penyimpanan Bahan Baku Pastry di Nongsa Point Marina & Resort Batam?”

C. Batasan Penelitian

Berdasarkan Rumusan Masalah diatas, maka penulis memberikan batasan masalah pada system penyimpanan bahan baku pastry di Nongsa Point Marina & Resort Batam.

D. Tujuan Penelitian

Adapun yang menjadi tujuan dari penelitian ini adalah Untuk mengetahui sistem penyimpanan bahan baku pastry di Nongsa Point Marina & Resort Batam

E. Manfaat Penelitian

Adapun manfaat dari penelitian ini adalah :

1. Manfaat Teoritis
 - a. Agar mengetahui bagaimana sistem penyimpanan bahan baku pastry di Nongsa Point Marina & Resort Batam.
 - b. Agar mengetahui bagaimana cara menjaga kualitas bahan baku pastry
2. Manfaat Praktis

Sebagai sarana untuk memperluas wawasan di bidang perhotelan yang berkaitan dengan pastry.

F. TINJAUAN PUSTAKA

1. Pengertian Hotel

Menurut (Bagyono, 2014), Hotel adalah jenis akomodasi yang dikelola secara komersial dan profesional, disediakan bagi setiap orang untuk mendapatkan pelayanan penginapan, makan dan

minum serta pelayanan lainnya. Hotel merupakan tempat menginap yang terdiri atas beberapa atau banyak kamar yang disewakan kepada masyarakat umum untuk waktu-waktu 13 tertentu serta menyediakan makanan dan minuman untuk para tamunya.

2. Pengertian *F&B Departement*

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.

3. Definisi Kitchen

Menurut Sulastiyono (2008) menyebutkan bahwa “ dapur adalah tempat untuk melaksanakan usaha pengembangan produk makanan, merencanakan kegiatan kegiatan yang dapat menarik tamu untuk makan di *restaurant* hotel, melakukan pembelian bahan bahan makanan, penyimpanan bahan bahan makanan, melakukan pengelolaan, penyajian makanan serta perhitungan produk”.

4. 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.*”

5. Bahan Baku Pastry

Menurut Anni Faridah, dkk (2008) bahan baku yang di butuhkan pada pengolaan produk pastry adalah sebagai berikut :

- a. Bahan utama

- Gula, telur, tepung, lemak, ragi, garam, susu, dan air.
- b. Bahan tambahan
Kacang-kacangan, aroma atau essens, buah-buahan kering, rempah, pala dan manisan buah
- c. Bahan lain
Penambah pada citra rasa yang digunakan di pastry adalah keju, misalnya keju permaisian, edam, gounda, vla dan lain-lain.

6. Sistem

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

7. 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.

8. Klasifikasi Bahan Makanan

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

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.

9. Tempat Penyimpanan

Bahan Menurut Utari (2009) penyimpanan bahan makanan adalah suatu cara menyimpan, menata, memelihara bahan makanan baik yang kering maupun yang basah serta mencatat pelaporannya, setelah bahan makanan yang diterima harus segera dibawah keruang penyimpanan makanan untuk di simpan baik itu gudang atau ruang pendingin. Persyarat penyimpanan bahan makanan adalah :

- a. Adanya sistem penyimpanan barang
- b. Tersedianya fasilitas
- c. Dan adanya kartu palebelan.

G. METODE PENELITIAN

1. Desain Penelitian

Menurut penjelasan Sugiyono (2018), metode penelitian kualitatif didasarkan pada filosofi dan digunakan untuk menyelidiki situasi ilmiah (eksperimen) di mana peneliti berperan sebagai instrumennya. Metode pengumpulan data dan analisis kualitatif mengutamakan signifikansi. Tujuan metodologi penelitian kualitatif adalah untuk mengkaji dan mengkarakterisasi peristiwa atau subjek kajian melalui interaksi sosial, perspektif individu atau kelompok, dan sikap. Asumsi mengenai evaluasi hipotesis secara deduktif, memberikan perlindungan terhadap bias,

memberikan penjelasan alternatif atau kontrafaktual, dan kemampuan untuk menggeneralisasi dan mengulangi temuan dipegang oleh individu yang melakukan penelitian kualitatif.

Penelitian ini menggunakan pendekatan deskriptif yang dikombinasikan dengan metodologi kualitatif. Menurut Moleong (2017), penelitian kualitatif bertujuan untuk memahami fenomena yang berkaitan dengan pengalaman subjek penelitian, seperti perilaku, persepsi, motivasi, tindakan, dan lain sebagainya, secara holistik dan melalui deskripsi verbal dan linguistik dalam suatu konteks, khususnya yang alamiah dengan menggunakan berbagai metode alami.

2. Waktu dan Tempat Penelitian

Penelitian ini dilakukan di Nongsa Point Marina & Resort Batam yang beralamat di Jl. Hang Lekiu, Sambau, Kecamatan Nongsa, Kota Batam, Kepulauan Riau 2946. Penelitian ini dilakukan selama 4 bulan yaitu pada bulan September-Desember 2023.

3. Jenis dan Sumber Data

a. Data Primer

Data primer menurut Hasan (2002) adalah informasi yang dikumpulkan langsung di lapangan oleh peneliti atau orang yang memerlukannya. Data primer dikumpulkan dari sumber informan, yaitu orang-orang atau orang-orang yang turut serta dalam wawancara yang dilakukan peneliti

b. Data Sekunder

Sugiyono (2016) mengartikan data sekunder sebagai sumber informasi yang diperoleh pengumpul data secara tidak langsung, baik

melalui dokumen maupun melalui individu lain. Sumber data pelengkap yang dikenal dengan sumber data sekunder berfungsi untuk melengkapi informasi yang diperlukan untuk data utama.

Penelitian ini menggunakan informan yang mengetahui langsung dengan permasalahan yang diteliti. (2005 : 171-172), informan penelitian ini meliputi tiga macam yaitu :

- a. Informan Kunci
- b. Informan Utama
- c. Informan Tambahan

Berdasarkan hal-hal tersebut maka informan yang akan peneliti ambil adalah :

- a. Chef pastry
- b. Staf pastry

4. Teknik Pengumpulan Data

Adapun teknik pengumpulan data menurut Yusuf (2014) dalam penelitian ini adalah:

- a. Observasi
- b. Wawancara
- c. Dokumentasi

5. Teknik Analisis Data

Menurut Sugiyono (2016), Dalam penelitian kualitatif, analisis data dilakukan selama dan setelah proses pengumpulan data selesai dalam jangka waktu tertentu. Peneliti telah memeriksa tanggapan orang yang diwawancarai pada saat wawancara. Obrolan dengan tujuan yang jelas disebut wawancara

H. Hasil Dan Pembahasan

1. Sejarah Umum Hotel

Nongsa Point Marina, Turi Beach Resort, Nongsa Village, Tamarin Santana, Infinite Studio,

Nongsa Pura Feri Terminal serta Nongsa Digital Park berada dalam satu naungan Nongsa group. Pemilik Nongsa group adalah Bapak Kris Taenar Wiluan, khususnya untuk Nongsa Point Marina & Resort Batam sendiri dikelola oleh putra beliau yang bernama Bapak Mike Wiluan. Nongsa Point Marina & Resort Batam terletak di Nongsa Jl. Hang Lekiu di bagian timur laut Pulau Batam, terletak di tengah 7,7 hektar landscape hijau yang indah di sebuah desa tropis yang tenang. (HRD Nongsa Point Marina & Resort Batam)

Nongsa Point Marina (NPM) adalah sebuah *Resort* berbintang 4 dikawasan Nongsa yang merupakan bagian dari Nongsa *Resort*. Dimana Nongsa *Resort* terdiri dari 3 *Resort* diantaranya adalah Turi Beach, Nongsa Village dan Nongsa Point Marina sendiri. Nongsa Point Marina memiliki 29 Kamar yang di lengkapi dengan TV LCD, Wifi, Layanan *room service* 24 jam, *Air conditioner*, serta ruangan yang nyaman. Selain *hotel room* NPM juga memiliki beberapa *Villa* dan *Apartment*.

Nongsa Point Marina Resort hotel didirikan pada 3 Januari 1994 yang merupakan tanggal *soft opening*, dan untuk *Grand Opening* di adakan pada tanggal 12 September 2006 yang langsung diresmikan oleh presiden ke 6 Republik Indonesia yaitu Bapak Susilo Bambang Yudhoyono beserta ibu Negara ibuk Ani Yudhoyono.

Beliau menandatangani miniatur sebagai simbol peresmian nongsa point marina resort. (HRD Nongsa Point Marina & Resort Batam)

Pembahasan sistem penyimpanan bahan baku pastry di Nongsa Point Marina & Resort Batam

1. Bahan Groceries

Bahan *groceries* merupakan jenis bahan makanan yang tidak mudah rusak, dan termasuk kedalam jenis bahan kering. Contoh bahan *groceries* pastry adalah seperti makanan kemasan kaleng ataupun kotak, beras, gula, tepung, minyak, bumbu kering, kopi, pasta dan lain-lain.

a. Ruang Penyimpanan dan Peralatannya

Dry stronge merupakan gudang untuk menyimpan bahan makanan dalam kemanasan, makanan kaleng, plastik, kardus, botol, atau bahan kering lainnya. *Dry Stronge* biasanya di pertahankan pada suhu antara 18° C-38° C hal ini bertujuan agar gudang terhindar dari serangan hama dan serangga. Ukuran gudang penyimpanan bahan *groceries* 6x8 m² untuk peralatannya adalah rak-rak dan wadah dapat berupa *stainless-steel* dan wadah plastik. Selain itu ada juga bahan *groceries* yang mudah tercecer yang tidak di simpan di store tapi di simpan di dalam wadah atau tempat terpisah seperti, tepung-tepungan, gula pasir, seres dan bahan yang mudah tercecer lainnya. Untuk kebersihan ruang penyimpanan dan peralatannya rutin di bersihkan setiap tiga kali dalam seminggu oleh *steward* dan staff pastry.

Adapun prosedur penyimpanan bahan *groceries* adalah : Gunakan suhu sejuk dan udara yang kering dengan ventilasi yang baik, Jaga ruang agar tetap bersih dan tidak lembab dan pastikan rak yang digunakan berjarak minimal 15

cm dari dinding lantai atau 60 cm dari langit-langit ruangan dan Rutin membersihkan rak.

Dari hasil wawancara diatas adalah ruang penyimpanan untuk bahan groceries sudah baik dan peralatannya sudah memadai. Untuk kebersihan ruang penyimpanan dan alat-alatnya rutin di bersihkan tigakali dalam seminggu. Hanya saja perlu di evaluasi yaitu kinerja staff dalam menjaga kebersihan alat dan ruangnya.

b. Penyusunan Penyimpanan Bahan

Penyusunan bahan groceries sudah dilakukan dengan baik di NPM. 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.

Hasil dari wawancara di atas adalah setiap bahan di susun secara terpisah sesuai dengan jenisnya agar bahan makanan tidak terkontaminasi dan tidak bercampur dengan bahan yang bukan sejenisnya.

c. Lokasi Tempat Penyimpanan

Penyusunan penyimpanan bahan groceries di gudang, pastikan letaknya mudah untuk di jangkau agar bisa di akses dengan mudah. Dari lokasi pintu penerimaan barang menuju lokasi tempat penyimpanan bahan groceries jaraknya sekitar 20 m. Akses yang biasanya di

gunakan untuk mengangkat barang adalah troli.

Hasil wawancara di atas adalah lokasi tempat penyimpanan bahan sudah cukup baik dan mudah untuk di jangkau sehingga bahan pastry bisa segera di simpan ketika barang datang.

d. Keamanan Penyimpanan

Untuk menyantap makanan lezat dan sehat tentunya harus di barengi dengan prosedur penyimpanan yang tepat dan aman. Aman di sini berarti jauh dari binatang, mikroba, dan virus berbahaya lainnya yang dapat mempengaruhi kualitas nutrisi pada makanan tersebut.

Keamanan tempat penyimpanan bahan groceries harus di pastikan aman terhindar dari pencurian ataupun dari gangguan hama maupun hewan seperti tikus yang dapat merusak kualitas bahan .

Hasil wawancara diatas adalah dapat di simpulkan bahwa keamanan tempat penyimpanan bahan sudah cukup baik dan staff pastry selalu mengawasi ruang tempat penyimpanan dan slalu mengecek persediaan bahan pastry setiap kali bahan baru datang.

e. Pemberian Label (*Food Labelling*)

Pemberian label pada bahan makanan sangat perlu dilakukan. Namun di NPM sendiri belum menerapkan *Food labelling* karena bahan pastry juga tidak di stok dalam waktu yang lama dan tidak banyak sehingga keadaan bahan masih

bisa terkontrol dengan baik oleh staff pastry.

Berdasarkan hasil wawancara di atas menyatakan bahwa penyimpanan bahan baku pastry *groceries* di Nongsa Point Marina & Resort harus bersih dan rapi barang di susun di rak-rak dan tidak terkontaminasi dengan serangga, ada ruang penyimpanan kering dan ruang penyimpanan basah, sudah menerapkan sistem FIFO dan keamanan tempat penyimpanan sudah terbilang aman. Namun belum menerapkan *food labelling* atau belum memberikan label pada bahan di karenakan masih bisa di kontrol oleh staff yang ada.

2. Bahan *Perishable*

Bahan *perishable* merupakan bahan basah ataupun bahan yang muda rusak, dan memerlukan perhatian khusus agar kualitasnya terjaga, tidak cepat berjamur, dan tidak terbuang sia sia. Contoh bahan *perishable* pastry antara lain, susu, keju, telur, sayur sayuran dan buah-buahan.

a. Ruang Penyimpanan dan Peralatannya

Cold storage merupakan gudang penyimpanan yang tersedia untuk bahan makanan yang mudah rusak (*perishable*) bahan makanan akan terjaga di simpan dengan suhu antara -1°C sampai -7°C . ukuran ruangan tempat penyimpanan bahan *perishable* tidak jauh berbeda dengan ruang penyimpanan bahan *groceries* yaitu $6 \times 3 \text{ m}^2$, peralatannya sendiri biasa menggunakan freezer dan *chiller* untuk menyimpan bahan yang mudah rusak atau rak yang

digunakan untuk menyimpan jenis buah buahan. Bagi masing-masing makanan ringan dan makanan berat juga memiliki tingkat kekebalan ketahanan yang berbeda tergantung di mana penyimpanannya. Misalnya pada sayuran di perlukan temperatur sekitar $0-2^{\circ}\text{C}$.

Bahan makanan juga sebaiknya di tempatkan pada rak-rak yang terpisah untuk masing-masing jenis. Tujuannya untuk menghindari kontaminasi atau pembusukan cepat.

Adapun prosedur penyimpanan *perishable* adalah Bahan makanan yang baru di pisah dari makanan yang sudah siap saji, Makanan yang memiliki bau yang tajam harus di tutup menggunakan plastik *wrap* yang rapat dan pisahkan dengan makanan lain agar baunya tidak merembet, Bahan makanan yang di simpan di lemari es sebaiknya segera di konsumsi maksimal 3 hari, Lemari pendingin tidak boleh sering di buka karena bisa mempengaruhi suhu dan menyebabkan kerusakan pada bahan makanan.

Hasil dari wawancara di atas adalah tempat atau alat penyimpanan bahan *perishable* tidak memadai ketika banyaknya *event* besar para staff mengalami kesulitan untuk menyimpan barang dikarenakan keterbatasan alat dan ruang tempat penyimpanan.

b. Penyusunan Penyimpanan

Penyusunan penyimpanan bahan *perishable* juga dilakukan dengan baik oleh para staff, penempatan dan pengambilan barang juga di atur

dengan sistem FIFO (*first in First Out*) yang mana bahan yang datang terlebih dahulu harus digunakan juga terlebih dahulu.

Hasil dari wawancara di atas adalah penyusunan penyimpanan bahan perishable sudah cukup baik hanya saja terkadang banyaknya pekerjaan dan jumlah karyawan yang terbatas sehingga kadang bahan yang masih baru tercampur dengan bahan yang lama karena kurangnya pengecekan

c. Lokasi Penyimpanan

Letak gudang penyimpanan harus strategis serta memungkinkan setiap barang yang di terima dapat segera di simpan. Strategis dalam asri letak gudang harus mudah untuk di jangkau oleh karywan. Untuk lokasi tempat penyimpanan bahan perishable tidak jauh jarak nyasekiar 20 m dari pintu penerimaan barang, biasanya ketika barang datang barang di letakkan di depan pintu kemudian staff akan menghitung jumlah barang yang di pesan barulah kemudian di angkat lalu di simpan ke tempat dimana semestinya barang itu di simpan.

Hasil dari wawancara di atas adalah jarak tempat penyimpanan tidak jauh dari tempat area penerimaan barang. Tapi terkadang ketika bahan baru datang karyawan store lambat menginformasikan ke pastry sehingga bahan lambat di simpan dan kualitas bahan jadi menurun.

d. Keamanan Penyimpanan

Keamanan persediaan bahan makanan merupakan

suatu kegiatan yang harus di kelola secara serius bagi semua pihak NPM. Selain itu, setiap barang yang keluar dari gudang harus di sertai dengan surat permintaan dan tanda tangan petugas yang berwenang. Hal ini bertujuan untuk mencegah pencurian dari dalam gudang.

Dapat di katakan bahwa di NPM, keamanan penyimpanan bahan *perishable* di pastry sudah cukup aman, tempat penyimpanan bahan tidak boleh sembarang orang yang masuk, alat-alat yang digunakan tempat menyimpan tidak di biarkan terbuka begitu saja dan Setiap saat karyawan pastry selalu mengawasi ruang penyimpanan bahan.

Hasil dari wawancara di atas adalah keamanan penyimpanan di NPM bisa di katakan aman karena pada setiap harinya pada pergantiansiff pasti selalu ada staff yang menjaga dan tempat penyimpanan tidak di biarkan terbuka dan tidak boleh sembarang orang yang masuk dan barang yang keluar maupun masuk harus di setai dengan surat permintaan dan tanda tangan oleh pihak *purcesing*.

e. Penanggalan (*Food Labelling*)

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

Berdasarkan hasil wawancara di atas menyatakan bahwa penyimpanan bahan baku pastry *perishable* di Nongsa Point Marina & Resort Batam, tempat penyimpan nya

masih kurang, dan penyusunan barang sudah rapi. Namun, terkadang para staff lupa membedakan bahan yang mudah rusak dengan barang yang baru datang yang mengakibatkan barang itu tercampur sehingga dapat menurunkan kualitas dari bahan tersebut. Keamanannya sudah cukup baik namun belum menerapkan pemberian label pada bahan, karena bahan juga tidak di stok dalam jumlah yang banyak, sehingga bahan cepat habis dan kemudian mengorder kembali.

Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian mengenai sistem penyimpanan sisa bahan baku pastry di pastry section di Nongsa Point Marina & Resort yang dilakukan melalui penelitian langsung, wawancara serta dokumentasi penulis menarik kesimpulan bahwa

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, 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 bekukan disimpan di kulkas. Tetapi, terkadang sistem penyimpanannya terkendala dengan jumlah ruang penyimpanan yang terbatas dan *food labeling* pada bahan *perishable* juga belum di terapkan.

Saran

a. Kepada pihak manajemen Nongsa Point Marina & Resort sebaiknya menambah staff khusus untuk admin di bagian pastry yang bertanggung jawab dalam pengambilan dan penyimpanan bahan sehingga sistem penyimpanan dapat memenuhi standart

b. Kepada pihak manajemen Nongsa Point Marina & Resort agar sebaiknya melakukan pelatihan kepada seluruh staff khususnya bagian *Food and Beverage Product* selaku pengelola makanan mengenai sistem penyimpanan yang memenuhi standar.

c. Kepada pihak *Pastry Section* khususnya Chef Pastry seharusnya lebih mengawasi sistem penyimpanan bahan dan penerapan *food labeling* untuk menghindari terjadinya permasalahan serta memenuhi standart dari sop yang berlaku.

d. Peraturan penyimpanan seharusnya di tulis dan di tempel di ruangan *pastry* agar anak anak *training* mudah untuk mengetahuinya

DAFTAR PUSTAKA

- Agustin, R. (2017). Penggunaan Bahan Baku Unggulan untuk Meningkatkan Kualitas Produk Pastry Hotel Grand Lagoi Village Bintan
- Al-amin, Mufham. 2006. Manajemen Pengawasan. Jakarta: Kalam Indonesia
- AndiPH, Bartono. 2006. dasar-dasar food product. Yogyakarta: Andi
- 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
- Astri, D. Y., & Sidiq, S. S. Sistem Penyimpanan Bahan Makanan Sementara (Parstock) di Pastry Section Hotel Pangeran Pekanbaru. Jurnal Online Mahasiswa (JOM) Bidang Ilmu Sosial dan Ilmu Politik, 9(2), 1-14.
- Bachyar Bakri, Dkk. 2018. Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi. Jakarta
- Bagyono. 2007. Pariwisata dan Perhotelan. Cetakan ke-2. Bandung : Alfabeta
- Baroto, Teguh. 2002. Perencanaan dan pengendalian produksi. Jakarta: Ghalia Indonesia
- Depkes RI. 2013. Pedoman Pelayan Gizi Rumah Sakit. Jakarta: Direktorat Jenderal Bina Gizi dan Kesehatan Ibu dan Anak.
- Epriyanto, M. A. (2020). Sistem Penyimpanan Bahan Makanan Di Hot Kitchen Hotel Novotel Samator Surabaya Timur (Doctoral dissertation, UNIVERSITAS AIRLANGGA).
- Fitriani, F. T. (2020). Metode Penyimpanan Alat Dan Bahan Untuk Menjaga Kualitas Produk Pastry Di Hotel Fairfield By Marriott Surabaya (Doctoral dissertation, UNIVERSITAS AIRLANGGA).
- Hanifa, H. N., Gusnadi, D., & Maulida, R. G. (2020). Penerapan Sistem Firts In First Out Untuk Bahan Perishable Sebagai Upaya Menghasilkan Produk Pastry Yang Berkualitas Di Sheraton Bandung Hotel And Towers. eProceedings of Applied Science, 6(2).
- Hoesni, Albertin. 2011. Perfect Pastry. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama
- Nursetiowati, O., & Dewi, K. (2023). Pentingnya Penerapan Metode Fifo Dalam Meningkatkan Standart Kualitas Bahan Baku Di Hotel. Jurnal Sains Manajemen, 5(1), 46-51.
- Pala, M. (2013). Sistem Penyimpanan Produk Pastry untuk Menjaga Kualitas Hasil Olahan Pastry di Hotel Santika Premiere Dyandra

- Medan (Doctoral dissertation, Universitas Sumatera Utara).
- Pulungan, Maimunah Hindun. 2018. Teknologi pengemasan dan penyimpanan. Malang: UB press
- Purba, A. Y. (2018). Sistem Penyimpanan Bahan Baku untuk Menjaga Kualitas Produk Pastry Kitchen di Hotel Garuda Plaza Medan
- Purba. Astri Yosiana. 2018. Sistem Penyimpanan Bahan Baku Untuk Menjaga kualitas produk pastry 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.
- Rinneka Cipta.Azhar susanto. 2013. Sistem Akuntansi Prosedur dan Metode. Yogyakarta: BPFE
- Rizkiani, R. (2018). Sistem Penyimpanan Bahan Makanan untuk Menjaga Kualitas Produk Pastry di Hotel Qunci Villas (Doctoral dissertation, Universitas Mataram).
- Simanjuntak, A. P. (2019). Pengawasan dan Penyimpanan Bahan Baku pada Pastry Manajemen dan Bisnis, 2(1), 84-95.
- Yuniardi, Achmadya Diaz. Metode Penyimpanan Bahan Baku dan Produk Pastry (Studi Deskriptif tentang Metode Penyimpanan Bahan Baku dan Produk Pastry di Best Western Papilio Hotel Surabaya). Diss. UNIVERSITA AIRLANGGA, 2020.