

Submitted 19 Mei 2022

Accepted 30 Mei 2022

PENERAPAN METODE *FIRST IN FIRST OUT* (FIFO) PADA BAHAN MAKANAN DI HOTEL FAIRFIELD BY MARRIOT BALI LEGIAN

APPLICATION OF THE FIRST IN FIRST OUT (FIFO) METHOD ON FOOD MATERIALS AT FAIRFIELD HOTEL BY MARRIOT BALI LEGIAN

I Putu Rika Merta Andika

Diploma III Perhotelan, Institut Pariwisata dan Bisnis Internasional

puturikamertandika@gmail.com

ABSTRAK

Banyak manfaat yang kita dapatkan apabila menerapkan sistem *first in first out* dalam penyimpanan bahan makanan apalagi untuk sebuah hotel, karna memberikan dan menghasilkan makanan yang berkualitas dapat berpengaruh terhadap kemajuan kualitas, dan juga berpengaruh pada *cost* hotel tersebut. Dari fenomena diatas, peneliti ingin mengkaji lebih dalam mengenai metode *First In First Out* (FIFO) Pada Bahan Makanan di Hotel Fairfield by Marriott Bali Legian. Maka dari itu penulis mengangkat permasalahan ini menjadi sebuah judul tugas akhir yang berjudul "Penerapan Metode *First In First Out* (FIFO) Pada Bahan di Hotel Fairfield by Marriott Bali Legian". Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui bagaimana penerapan metode *first in first out* (FIFO) pada bahan makanan di Hotel Fairfield by Marriott Bali Legian. Penelitian menggunakan metode pengumpulan data dengan cara observasi, wawancara, dan studi dokumentasi. Data dipaparkan dan disajikan secara deskriptif kualitatif. Hasil yang penliti dapat dari metode observasi dan wawancara menghasilkan Penerapan metode *first in first out* (FIFO) pada bahan makanan di Hotel Fairfield by Marriott Bali Legian: datangnya *food supplies* akan dicuci terlebih dahulu sebelum dimasukan ke *chiller* atau *freezer*, tempat atau wadah untuk bahan mkanan juga harus dicuci dengan kusus untuk mencegah terjadinya berkembangnya bakteri, selanjutnya memasukan barang baru dibawah barang lama ke tempat atau wadah yang sudah di cuci tadi, agar memudahkan mengambil bahan makanan dengan metode *first in first out* (FIFO), terakhir masukan ke *storage* dan tata di rak dikelompokan sesuai dengan jenis makanan tersebut. Penerapan metode *first in first out* (FIFO) pada bahan makan di Hotel Fairfield by Marriott Bali Legian sudah baik namun ada tahapan yang tidak dilaksanakan yaitu, tidak adanya *bincard* atau kartu barang.

Kata kunci: *first in first out (FIFO)*, bahan makanan.

ABSTRACT

There are many benefits that we get when implementing a first in first out system in food storage, especially for a hotel, because providing and producing quality food can affect quality progress, and also affect the cost of the hotel. From the above phenomenon, the researcher wants to examine more deeply about the First In First Out (FIFO) method for groceries at the Fairfield by Marriott Bali Legian Hotel. Therefore, the author raised this problem into a final project title entitled "Application of the First In First Out (FIFO) Method on Materials at the Fairfield Hotel by Marriott Bali Legian". The purpose of this study was to find out how the application of the first in first out (FIFO) method to foodstuffs at the Fairfield by Marriott Bali Legian Hotel. The research uses data collection methods by means of observation, interviews, and documentation studies. The data are presented and presented in a qualitative descriptive manner. The results obtained from the observation and interview methods resulted in the application of the first in first out (FIFO) method on food ingredients at the Fairfield by Marriott Bali Legian Hotel: the arrival of food supplies will be washed first before being put into the chiller or freezer, place or container for food ingredients must also be washed specially to prevent the development of bacteria, then put new items under the old items into the place or container that has been washed earlier, in order to make it easier to take food ingredients using the first in first out (FIFO) method, finally put them in storage and arrange them shelves are grouped according to the type of food. The implementation of the first in first out (FIFO) method on food ingredients at the Fairfield by Marriott Bali Legian Hotel is good but there are steps that are not implemented, namely, there is no bin card or goods card.

Keywords: *first in first out (FIFO)*, food material

PENDAHULUAN

Perkembangan pariwisata memberikan dampak positif bagi perekonomian masyarakat. Dalam pengembangan sebuah destinasi pariwisata, berbagai aspek terkait menjadi pertimbangan untuk perencanaan yang efektif dan efisien serta tepat sasaran dengan melibatkan seluruh pemangku kepentingan terkait. Peran serta masyarakat lokal juga diperlukan untuk turut andil dalam mengembangkan, memberikan kontribusi, serta menjaga kegiatan pariwisata di daerah mereka. Selain itu, faktor sosial budaya yang juga berkaitan dengan pariwisata dapat menjadi pertimbangan dalam mengembangkan dan mengelola pariwisata agar dapat beriringan dengan nilai-nilai budaya masyarakat lokal (jurnal pariwisata, Universitas Udayana Vol 6, No 2 2018). *Food and Beverage Restaurant Product* adalah salah satu tempat makan yang sangat penting di sebuah restoran, karena *Food and Beverage Restaurant Product* bertanggung jawab terhadap pengolahan makanan dan minuman yang di hidangkan kepada konsumen yang berkunjung di outlet *Food and Beverage* yang ada di

restoran. *Food and Beverage Restaurant Product* mencakup ruang lingkup makanan, mulai dari persiapan pengolahan sampai dengan menghadirkan makanan itu sendiri yang bersifat tradisional maupun internasional. *Food and Beverage Restaurant Product* juga bertanggung jawab terhadap pengolahan semua makanan dan minuman yang dihadirkan kepada konsumen yang berkunjung (Sudjarwadi, 2017).

Dengan adanya bahan makanan dan tempat penyimpanan bahan yang layak maka akan dapat menjamin bahwa bahan makanan tersebut menjadi lebih tahan lama sesuai dengan daya tahan masing-masing bahan makanan. Maka dari itu penempatan bahan makanan yang akan diolah harus di simpan pada tempat dimana seharusnya bahan tersebut di simpan agar tidak berpengaruh terhadap bahan makanan yang lainnya. Apabila bahan makanan tersebut tidak di simpan pada tempat yang sesuai maka akan berpengaruh terhadap rasa atau warna bahkan penampilan dari makanan itu sendiri sehingga membuat makanan tersebut menjadi kurang berkualitas.

Seperti yang sudah kita ketahui bahwa makanan dikategorikan kedalam bahan makanan *perishable* dan *non perishable*. Sebagaimana di jelaskan oleh Soenardi dkk. (2013:18) bahwa, bahan makanan yang tidak lama umur daya tahannya dan mudah mengalami kerusakan dan harus disimpan di dalam lemari es atau *freezer*, dengan tujuan memperlambat terjadinya kerusakan, seperti yang diterapkan di Hotel Fairfield by Marriott Bali Legian pada penyimpanan bahan *perishable* dan *non perishable* yang di simpan di *dry store*, *chiller* atau *freezer* masih banyak bahan yang di simpen tidak sesuai dengan teori para ahli.

Dalam penyimpanan makanan secara umum khususnya tentang *first in first out* sangat menentukan kualitas produk, prosedur penyimpanan yang tepat sangat penting karena produk makanan merupakan bahan yang tidak tahan lama atau mudah rusak, pengolahan makan tidak hanya mampu memilih teknik pengolahan yang tepat tetapi juga harus di dukung dengan penerapan system *first in first out* (FIFO). Dampak buruk yang terjadi jika tidak menjalankan sistem *first in first out* (FIFO) yaitu banyak bahan makanan yang mudah rusak dan berkurangnya kualitas makanan, pengambilan dengan menggunakan sistem *first in first out* (FIFO) yaitu barang yang pertama datang atau pertama kali disimpan harus juga yang pertama kali diambil atau diolah, dengan tujuan agar bahan yang sudah lama tidak rusak dan agar bahan makanan tidak terbuang akibat banyak bahan yang busuk ataupun bahan yang rusak, sistem *first in first out* (FIFO) ini juga bertujuan untuk menjaga kualitas bahan makanan agar tetap layak untuk diolah. Banyak manfaat yang kita dapatkan apabila menerapkan sistem *first in first out* dalam penyimpanan bahan makanan apalagi untuk sebuah hotel, karna memberikan dan menghasilkan makanan yang berkualitas dapat berpengaruh terhadap kemajuan kualitas, dan juga

berpengaruh pada *cost* hotel tersebut. Dari fenomena diatas, peneliti ingin mengkaji lebih dalam mengenai metode *First In First Out* (FIFO) Pada Bahan Makanan di Hotel Fairfield by Marriott Bali Legian. Maka dari itu penulis mengangkat permasalahan ini menjadi sebuah judul tugas akhir yang berjudul “Penerapan Metode *First In First Out* (FIFO) Pada Bahan Makanan di Hotel Fairfield by Marriott Bali Legian”.

Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang di atas, maka dirumuskan permasalahan yang hendak diteliti yaitu: Bagaimana penerapan metode *first in first out* (FIFO) pada bahan makanan di Hotel Fairfield by Marriott Bali Legian?

Tujuan Penelitian

Berdasarkan dari rumusan masalah diatas, maka tujuan dari penelitian yang dilakukan ini adalah: Untuk mengetahui bagaimana penerapan metode *first in first out* (FIFO) pada bahan makann di Hotel Fairfield by Marriott Bali Legian.

TINJAUAN PUSTAKA

Definisi Penyimpanan

Menurut Arjana (2008 : 104) Penyimpanan merupakan langkah-langkah manajemen dalam usaha untuk menjaga agar barang atau bahan-bahan yang diadakan atau dibeli selalu tersimpan dan terjaga dengan baik, serta mampu menekan kemungkinan adanya kerusakan bahkan kehilangan dengan serendah mungkin. Dalam penyimpanan barang atau bahan-bahan keperluan hotel baik *Food, Beverage* maupun *Material & Supplies* diperlukan persyaratan atau prosedur yang harus diperhatikan untuk menghindari atau mengurangi tingkat kerusakan dan kehilangan barang atau bahan itu sendiri. Setiap barang atau bahan-bahan yang dibeli oleh hotel atau restoran akan selalu disimpan terlebih dahulu di gudang sebelum dipergunakan untuk operasional. Sehingga gudang sebagai tempat penyimpanan harus mendapatkan perhatian yang lebih baik untuk menjaga agar setiap barang atau alat dan bahan yang disimpan tidak lekas rusak. Apapun kategori, jenis, bentuk dan karakter dari barang atau alat dan bahan tersebut harus disimpan agar tidak cepat rusak pada tempat atau gudang yang sesuai dengan ruangan serta suhu yang sesuai.

Mengingat pentingnya pengklasifikasian penyimpanan atas beberapa jenis bahan sehingga dapat menjaga ketahanan atau kualitas bahan makanan tersebut tetap baik. Untuk keperluan tersebut gudang yang

direncanakan atau yang sudah tersedia di hotel haruslah dibuat dengan memperhatikan: ukuran yang luas, suhu kelembaban udara, ventilasi udara, dan yang lainnya.

Jenis-jenis Gudang (*Store*)

Menurut Arjana (2008:106) Sesuai dengan fungsinya masing-masing, maka gudang juga dapat di klasifikasikan menjadi beberapa bagian. Seperti gudang untuk penyimpanan barang- barang yang tahan lama dan gudang untuk penyimpanan barang-barang yang tidak tahan lama. Ada pula gudang yang fungsinya untuk menyimpan barang-barang yang memerlukan tempat khusus serta dengan temperatur yang sangat spesifik. Adapun beberapa jenis-jenis gudang yang secara umum terdapat di hotel atau *restaurant* yaitu:

General Store (Gudang Umum)

Menurut Arjana (2008:106) adalah sebuah tempat atau bangunan di hotel yang dipergunakan untuk menyimpan barang-barang persediaan, baik yang akan dijual kepada tamu, maupun barang-barang yang dijual kepada tamu atau hanya untuk konsumsi hotel.

Daily Storage

Menurut Arjana (2008:106) adalah tempat menyimpan barang-barang yang dipergunakan untuk keperluan sehari-hari (setiap saat) serta berada pada masing-masing bagian di hotel.

Dry Storage

Menurut Arjana (2008:107) Adalah sebuah gudang yang biasanya dipergunakan untuk menyimpan bahan-bahan makanan kaleng, tepung, gula, dan minyak. Adapun suhu kelembaban yang dibutuhkan gudang ini adalah antara 50^oF - 75^oF (10^oC - 24^oC) dengan suhu minimum 40^oF (7^oC) dan maximum 120^oF (38^oC).

Refrigerator

Menurut Arjana (2008:107) Adalah Gudang yang dipergunakan untuk menyimpan bahan- bahan makanan yang cepat rusak (*perisable*), diantaranya:

1. Buah-buahan dengan suhu antara 45°F -50°F (7°C - 10°C).
2. Sayur, telur, *fastries*, serta makanan yang sudah diolah dengan suhu antara 40°F - 45°F (4°C - 7°C).
3. *Dairy product* atau bahan hasil dari olahan lemak hewani, seperti susu, keju, *butter* dengan suhu antara 34°F - 38°F (1,8°C - 32°C)
4. *Fresh meat* (daging segar) disimpan pada suhu antara 34°F - 38°F (1,8°C - 3,2°C)
5. *Fresh fantry, fish, sea food* disimpan pada suhu antara 32°F - 36°F (0°C - 2,2°C)

Frozen Storage (Frieecer)

Menurut Arjana (2008:107) Adalah gudang yang dipergunakan untuk menyimpan dan membekukan bahan makanan yang memerlukan suhu atau *temperature* antara 0°F atau minus 12°C - minus 18°C (-12°C - 18°C).

Rak Penyimpanan Barang (*Shelving*)

Menurut Arjana (2008:108) Barang atau bahan yang disimpan di gudang sebaiknya dibuatkan tempat, agar terhindar dari hal-hal yang tidak diharapkan. Rak merupakan salah satu tempat yang baik untuk penyimpanan barang atau bahan makanan yang ada di hotel. Sedangkan penempatan rak yang baik adalah tidak langsung menyentuh lantai, melainkan sebaiknya diberikan jarak beberapa centimeter atau diatas lantai.

Syarat-syarat Untuk Penyimpanan Bahan Makanan

Menurut Ninemeier (dikutip oleh Mahendra, 2013), untuk menghindari dan mencegah terjadinya kerusakan bahan makanan selama penyimpanan maka syarat-syarat yang perlu diketahui dalam teknik penyimpanan yaitu: *temperature*, pengaturan rak, kebersihan, ruang penyimpanan, dan keamanan.

Definisi *First In First Out (FIFO)*

Menurut Sudiara (2010) “metode ini adalah rotasi penyimpanan dan pengeluaran persediaan bahan makanan berdasarkan penerimaan yang terlebih dahulu diletakan paling depan atau di atas dari tempat penyimpanannya. Pada proses pengeluaran tersebut, didahulukan pada bahan makanan yang diterima terlebih dahulu. Pengawasan atau kontrol barang makanan dilakukan menggunakan kartu barang atau bincard yaitu kartu untuk mencatat jumlah barang makanan yang masuk dan keluar serta sisanya dan tanggal terjadinya.

Definisi Bahan Makanan

Bahan makanan adalah berasal dari hewan atau tumbuhan yang akan di olah lagi untuk menjadi makanan dan akan dimakan oleh makhluk hidup untuk mendapatkan tenaga dan nutrisi. Makanan yang dibutuhkan manusia biasanya diperoleh dari hasil bertani atau berkebun yang meliputi sumber hewan dan tumbuhan. Beberapa orang menolak untuk memakan makanan dari hewan seperti, daging, telur dan lain-lain. Mereka yang tidak suka memakan daging dan sejenisnya disebut *vegetarian* yaitu orang yang hanya memakan sayuran sebagai makanan pokok mereka.

Pengertian Bahan Baku Makanan *Perishable* dan *Non Perishable*

Menurut Bartono dan Ruffino (2005:94), pengertian bahan baku *perishable* adalah bahan baku makanan yang dengan mudah mengalami kerusakan, kebusukan atau berjamur dalam jangka waktu yang sangat cepat, dan bahan baku *nonperishable* dapat disimpan dalam jangka waktu yang lama pada suhu kamar

Pengertian bahan baku makanan *perishable* adalah bahan baku makanan yang mudah rusak, membusuk apabila disimpan dalam jangka waktu yang relatif lama jika tidak disimpan dalam lemari pendingin (*chiller*) pada suhu 4°C atau dibawah suhu beku -17°C maka bahan baku makanan menjadi tidak aman untuk dikonsumsi. Pengertian bahan baku makanan *non perishable* adalah bahan baku makanan yang tidak mudah rusak jika disimpan dengan baik dan benar dalam jangka waktu yang relatif lama pada suhu kamar.

METODE

Tempat dan Waktu Penelitian

Penelitian ini dilakukan di Hotel Fairfield by Marriott Bali Legian yang bertempat di Jalan Sri Rama no.8C, Legian, Kabupaten Badung, Bali. Penelitian ini dilaksanakan selama lima bulan mulai dari Februari – Juni 2021. Pelaksanaan penelitian dimulai dengan studi pendahuluan, revisi pematangan proposal, persiapan penelitian dan pengurusan ijin, lalu dilanjutkan dengan pelaksanaan penelitian ke lapangan, pengumpulan data sekunder, wawancara mendalam, dan pengolahan analisis data, penulis mengajukan laporan penelitian, bimbingan konsultasi dan revisi draft laporan penelitian, ujian tugas akhir, hingga penyempurnaan tugas akhir.

Sumber Data dan Jenis Data

Ada dua sumber data yang digunakan dalam penelitian ini adalah data primer dan data sekunder.

Data Primer

Menurut Moleong (2014:157) data primer adalah data yang dihasilkan dari hasil wawancara dan pengamatan secara mendalam kepada informannya langsung. seperti hasil wawancara terhadap *chef de partie* di Hotel Fairfield by Marriott Bali Legian. Untuk memperoleh data, peneliti membuat table untuk mencocokkan teori menurut para ahli dengan keadaan di lapangan dan sekaligus wawancara dengan *chef de partie* di Hotel Fairfield by Marriott Bali Legian.

Data Sekunder

Menurut Moleong (2014:157) data skunder dalah sumber data yang tidak langsung namun dapat memberikan data tambahan yang mendukung data primer. Data ini mendukung pembahsan dan penelitian, untuk itu beberapa sumber buku atau data yang diperoleh akan membantu dan mengkaji secara kritis penelitian ini. Untuk memperoleh data, peneliti mengambil data dari beberapa buku atau jurnal.

Populasi dan Sampel Populasi

Menurut Morissan (2012: 19), Populasi ialah sebagai suatu kumpulan subjek, variabel, konsep, atau fenomena. Kita dapat meneliti setiap anggota populasi untuk mengetahui sifat populasi yang bersangkutan.

Sampel

Sugiyono (2008: 118), Sampel adalah suatu bagian dari keseluruhan serta karakteristik yang dimiliki oleh sebuah Populasi.

1. Jika Populasi tersebut besar, sehingga para peneliti tentunya tidak memungkinkan untuk mempelajari keseluruhan yang terdapat pada populasi tersebut oleh karena beberapa kendala yang akan di hadapkan nantinya seperti: keterbatasan dana, tenaga dan waktu. Maka dalam hal ini perlunya menggunakan sampel yang diambil dari populasi itu.
2. Dan selanjutnya, apa yang dipelajari dari sampel tersebut maka akan mendapatkan kesimpulan yang nantinya diberlakukan untuk Populasi. Oleh karena itu sampel yang didapatkan dari Populasi memang harus benar- benar representatif (mewakili).

Adapun informan yang dipilih pada penelitian ini adalah bapak I Gede Erik Andhika sebagai *chef de partie* di Hotel Fairfield by Marriott Bali Legian.

Instrumen Pengumpulan Data Dokumentasi

Metode dokumentasi menurut Arikunto (2006:231) yaitu mencari data mengenai variabel yang berupa catatan, transkrip, buku, surat kabar, majalah, prasasti, notulen rapat, agenda dan sebagainya.

Wawancara

Menurut Esterberg dalam Sugiyono(2010:72) wawancara adalah pertemuan yang dilakukan oleh dua orang untuk bertukar informasi mupun suatu ide dengan cara tanya jawab, sehingga dapat dikerucutkan menjadi sebuah kesimpulan atau makna dalam topik tertentu.

Observasi

Menurut Sugiyono(2014:145)"observasi merupakan suatu proses yang kompleks, suatu proses yang tersusun dari pelbagai proses biologis danpsikologis". Menurut Riyanto(2010:96)"obser vasi merupakan metode pengumpulan data yang menggunakan pengamatan secara langsung maupun tidak langsung. Dalam penelitian ini, penulis mengamati langsung metode *first in first out* di Hotel Fairfield by Marriott Legian Bali.

Teknik Analisis Data

Dalam penelitian ini penulis menggunakan metode penelitian kualitatif, Menurut Strauss dan Corbin (2007:1), penelitian kualitatif merupakan jenis penelitian yang temuannya tidak diperoleh melalui prosedur statistik atau bentuk hitungan lainnya. Meskipun datanya dapat dihitung dan disampaikan dalam angka-angka sebagaimana dalam sensus,

analisis datanya bersifat kualitatif. Penelitian kualitatif merujuk pada analisis data non-matematis. Prosedur ini menghasilkan temuan yang diperoleh melalui data-data yang dikumpulkan dengan beragam sarana, antara lain wawancara, pengamatan, dokumen atau arsip, dan tes. Analisis data dilakukan dengan memaparkan hasil wawancara, observasi dan menarik kesimpulan terkait penerapan metode *first in firstout* di hotel Fairfield by Maerriott Bali Legian.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan oleh peneliti, maka selanjutnya akan dipaparkan hasil dari penelitian yang telah dilakukan di Hotel Fairfield by Marriott Bali Legian. Selain itu peneliti juga akan membahas hasil penelitian yang didapatkan melalui teknik wawancara, observasi, dan data dokumentasi yang didapat peneliti dari *key informant* mengenai Penerapan Metode *First In First Out* (FIFO) Pada Bahan Makanan di Hotel Fairfield by Marriott Bali Legian. Pembahasan penelitian ini dijelaskan dengan menggunakan tinjauan teori para ahli dan konsep yang telah dibahas sebelumnya. Penjabaran pembahasan penelitian ini sebagai berikut:

Proses Penyimpanan

Pada Hotel Fairfield by Marriott Bali Legian store biasanya dipusatkan pada satu gudang milik kitchen yang di atur oleh staf kitchen itu sendiri. Penyimpanan bahan *perishable* mempunyai standarnya tersendiri agar bahan *perishable* secara fisiknya tidak berubah dan bahan *perishable* tersebut sesuai dengan karakter bahan tersebut. Dalam penyimpanan bahan *perishable* memerlukan fasilitas pendingin yaitu di *cool room* yang harus diterapkan standarnya yaitu:

1. Bahan yang cukup didinginkan disimpan pada suhu 3°C – 5°C. Bahan ini siap untuk dimasak atau dijual, sudah dibersihkan atau disiangi sehingga sudah dalam kondisi rapi.
2. Bahan yang tak segera dijual dan harus lama disimpan, seperti daging, ikan, ayam, disimpan pada suhu dibawah nol (-16°C sampai -18°C).
3. Bahan kering harus disimpan diruang sejuk (18°C – 25°C).
4. Didalam kulkas, jika ada beberapa jenis bahan mentah dan matang, yang matang diletakan paling atas dan tertutup sedangkan yang mentah diletakan di bawah.

5. Bahan yang berbeda aroma dan karakternya harus disimpan secara terpisah. Seperti daging, ikan, ayam dengan sayuran atau buah – buahan jangan disatukan dalam satu tempat penyimpanan.

Jenis-jenis Penyimpanan dan Penerepan Metode FIFO

Berdasarkan hasil wawancara dengan informan Bapak I Gede Erik Andhika selaku *chef de partie* di Hotel Fairfield by Marriot Bali Legian, hasil observasi dan dokumentasi yang dilakukan di Hotel Fairfield by Marriot Bali Legian menggunakan tiga jenis penyimpanan yaitu:

Dry Store

Dry storage di Hotel Fairfield by Marriott Bali Legian merupakan gudang untuk menyimpan bahan makanan dalam kemasan, makanan dalam kaleng, plastik, kardus, botol, atau bahan makanan kering lainnya. *Dry storage* biasanya dipertahankan pada suhu antara 18°C-25°C yang sudah sesuai dengan teori Arjana (2008:107). Hal ini bertujuan agar gudang terhindar dari serangan hama dan serangga.

Ciller

Chiller storage di Hotel Fairfield by Marriott Bali Legian merupakan gudang penyimpanan yang tersedia untuk bahan makanan yang mudah rusak (*perishable*) dan *dairy products*, seperti telur, mentega, buah-buahan, sayur- sayuran dan susu. Bahan makanan akan terjaga jika disimpan pada suhu antara 3°C sampai 5°C yang sesuai dengan teori Menurut Arjana (2008:107). Selain itu, di dalam chiller storage, bahan makanan juga harus diletakkan pada rak yang terpisah, karena jika disatukan, dapat menyebabkan terjadinya kontaminasi yang berakibat pada kerusakan bahan makanan.

Freezer

Freezer storage di Hotel Fairfield by Marriott Bali Legian merupakan gudang penyimpanan dengan suhu -16 sampai -18°C yang sudah sesuai dengan teori Menurut Arjana (2008:107). *Freezer* digunakan untuk menyimpan berbagai jenis daging dan *frozen food*, dan es krim yang dikonsumsi dalam jangka waktu yang cukup lama. Dari penjelasan di atas bahwa *dry store, chiller dan freezer* di Hotel Fairfield by Marriott Bali Legian sudah sesuai dengan teori ahli menurut Ninemeier (2009), dimana sudah dilakukan metode *first in first out* (FIFO) untuk bahan makanan dimana barang yang baru datang akan ditaruh lebih belakang atau lebih bawah dari pada barang lama. Dan mentata barang di *dry store, chiller dan freezer* juga sudah baik dengan mentata sesuai dengan jenis-jenisnya agar melakukan metode *first in first out* (FIFO) lebih mudah.

Tetapi menurut teori Sudiara (2010) dikatakan bahwa Pengawasan atau kontrol barang makanan dilakukan menggunakan kartu barang atau *bincard* yaitu kartu untuk mencatat jumlah barang makanan yang masuk dan keluar serta sisanya dan tanggal terjadinya yang belum sesuai diterapkan di Hotel Fairfield by Marriott Bali Legian. Di Hotel Fairfield by Marriott Bali Legian tidak menggunakan *bincard*, diaman setelah barang datang dari *purchasing* lalu diambil oleh staf *kitchen* untuk dimasukkan ke *storage* untuk metata barang tersebut dengan metode *first in first out* (FIFO). Dan apabila stok barang di *storage* sudah menipis, *chef de partie* akan melakukan *report* kepada bagian *purchasing* agar bisa segera melakukan pembelian untuk menambah stok barang.

Kutipan Observasi

Tabel Observasi

No	Prosedur First In First Out (Fifo) Di Hotel Fairfield By Marriott Bali Legian	Hasil Observasi		Keterangan
		S	T	
1	Melakukan pengecekan barang pada saat barang datang dari <i>purchasing</i>	√		Sudah dilakukan
2	Melakukan pencucian/pembersihan barang sebelum masuk ke <i>store</i>	√		Sudah dilakukan
3	Mencuci toples plastic atau stainless yang akan digunakan untuk wadah menaruh bahan-bahan makanan di <i>store</i>	√		Sudah dilakukan
4	Menaruh bahan makanan yang baru datang dibawah barang lama	√		Sudah dilakukan
5	Mentata barang di <i>store</i> sesuai jenisnya	√		Sudah dilakukan
6	Mencatat barang masuk atau keluar dari <i>store</i> menggunakan <i>bincard</i> atau kartu barang		√	Tidak dilakukan karena kurangnya karyawan dan untuk mempercepat waktu pada saat melakukan metode <i>first in first out</i> (FIFO)

7	Mengecek tanggal kadaluarsa	√		Sudah dilakukan
8	Mengecek suhu <i>chiller & freezer</i> dua hari sekali	√		Sudah dilakukan
9	Melakukan pembersihan store secara berkala sesuai standar	√		Sudah dilakukan

Keterangan :

S = Sudah dilakukan

T = Tidak dilakukan

Kutipan Wawancara

Dari hasil wawancara yang sudah peneliti dapat proses penerapan metode *first in first out* (FIFO) pada bahan makanan di Hotel Fairfield by Marriott Bali Legian masih memiliki beberapa kekurangan yang dapat di bahas. Berikut adalah beberapa hal yang dapat dibahas mengenai proses penerapan metode *first in first out* (FIFO) pada bahan makanan di Hotel Fairfield Bali Legian.

1. Metode Penyimpanan

Dari wawancara yang dilakukan peneliti, metode penyimpanan bahan makanan yang diterapkan di Hotel Fairfield by Marriott Bali Legian sudah melakukan metode *first in first out* (FIFO) dengan baik, namun masih ada saja karyawan yang masih tidak menghiraukan pentingnya metode ini diterapkan sehingga bahan yang masuk terlebih dahulu bisa disimpan dibawah barang yang baru saja datang.

2. Temperatur Ruang Penyimpanan

Temperatur atau suhu pada ruang penyimpanan di Hotel Fairfield by Marriott Bali Legian begitu dijaga. Dari wawancara dan observasi yang peneliti lakukan di Hotel Fairfield by Marriott Bali Legian, pernyataan yang diberikan oleh bapak I Gede Erik Andhika selaku *chef de partie* di Hotel Fairfield by Marriott Bali Legian sudah sesuai dengan apa yang diterapkan pada ruang penyimpanan. Adapun standar temperatur ruang penyimpanan yang diterapkan di Hotel Fairfield by Marriott Bali Legian yaitu :

(1) 18°C sampai 25°C untuk *dry store*

(2) 3°C sampai - 5°C untuk susu *chiller*

(3)-16 C sampai -18°C untuk suhu *freezer*

3. Kendala Dalam Penerapan FIFO Pada Bahan Makanan

Dalam penerapan *first in first out* (FIFO) di bahan makanan sudah pasti ada kendala yang menyebabkan proses tersebut tidak berjalan dengan baik. Begitu juga yang terjadi dalam penerapan *first in first out* (FIFO) bahan makanan di Hotel Fairfield by Marriott Bali Legian, ada proses penerapan *first in first out* (FIFO) bahan makanan yang belum dijalankan sesuai standar yang berlaku dikarenakan adanya kendala baik itu dari faktor sumber daya manusia dan kurangnya waktu untuk menjalankan penerapan *first in first out* (FIFO) bahan makanan ini.

a) Faktor Sumber Daya Manusia

Dari penerapan *first in first out* (FIFO) bahan makanan, salah satu faktor penting agar proses tersebut berjalan dengan baik adalah dari sumber daya manusia itu sendiri, karena jika sumber daya manusia atau pekerja yang bertugas dalam penyimpanan bahan makanan lalai bertugas maka akan mengurangi kualitas dari bahan makanan yang tersimpan. Metode *first in first out* (FIFO) di Hotel Fairfield by Marriott Bali Legian sudah diterapkan tetapi kurang berjalan dengan baik karena masih ada saja pekerja yang kurang memahami tentang pemahaman penerapan *first in first out* (FIFO) tersebut.

Dari penempatan bahan makanan pada rak penyimpanan juga terkadang ada kesalahan yang terjadi karena faktor sumber daya manusia yaitu bahan makanan yang diletakan tidak dikelompokkan sesuai jenisnya. Pemberian label tanggal pada bahan makanan yang disimpan juga masih ada saja bahan makanan yang tidak diberi label tanggal kapan bahan makanan tersebut dimasukan ke ruang penyimpanan sehingga saat akan digunakan tidak diketahui sudah berapa lama bahan tersebut sudah tersimpan di ruang penyimpanan.

b) Faktor Kurangnya Waktu Dalam Penerapan FIFO Pada Bahan Makanan

Pada metode penerapan *first in first out* (FIFO) bahan makanan di Hotel Fairfield by Marriott Bali Legian terkendala oleh waktu, untuk metode penerapan *first in first out* (FIFO) bahan makanan cukup menghabiskan banyak waktu, karena banyaknya barang yang datang di waktu yang bersamaan dan juga tamu yang sangat ramai mengakibatkan pihak gudang harus *over time* bekerja untuk melaksanakan metode *first in first out* (FIFO) ini.

SIMPULAN

Simpulan

Dari hasil penelitian dan pembahasan, maka dapat disimpulkan bahwa penerapan metode *first in first out* (FIFO) pada bahan makanan di Hotel Fairfield by Marriott Bali Legian sebagai berikut:

1. Penerapan metode *first in first out* (FIFO) pada bahan makanan di Hotel Fairfield by Marriott Bali Legian: datangnya *food supplies* akan dicuci terlebih dahulu sebelum dimasukkan ke *chiller* atau *freezer*, tempat atau wadah untuk bahan makanan juga harus dicuci dengan cairan kusus untuk mencegah terjadinya berkembangnya bakteri, selanjutnya memasukan barang baru dibawah barang lama ke tempat atau wadah yang sudah di cuci tadi, agar memudahkan mengambil bahan makanan dengan metode *first in first out* (FIFO), terakhir masukan ke *storage* dan tata di rak dikelompokan sesuai dengan jenis makanan tersebut.
2. Penerapan metode *first in first out* (FIFO)

Pada bahan makan di Hotel Fairfield by Marriott Bali Legian sudah baik namun ada tahapan yang tidak dilaksanakan yaitu, tidak adanya *bincard* atau kartu barang yang fungsinya untuk mencatat barang masuk dan barang keluar dari *storage*.

Saran

Diharapkan *staff kitchen* bisa menerapkan prosedur *first in first out* (FIFO) menggunakan *bincard* yaitu kartu untuk mencatat jumlah barang makanan yang masuk dan keluar agar mecegah terjadinya kehilangan barang di *store*. Bagi peneliiti selanjutnya diharapkan agar memperluas cakupan penelitian dalam bidang Food & beverage Product. Dan bagi perusahaan diharapkan untuk menambah jumlah karyawan agar saat menerapkan metode *first in first out* (FIFO) dapat dilakukan dengan cepat dan efisien.

DAFTAR PUSTAKA

- Arjana, IKR.2008.Pengendalian Biaya Hotel. Denpasar:Sekolah Tinggi Pariwisata Bali Internasional Bartono, &Ruffino (2005). Food Product Managemen. Yogyakarta: Andi

Bartono.2005.FoodPproduk. Yogyakarta: Andi. Fauziah, S. (2018). Penerapan Metode FIFO Pada Sistem Informasi Persediaan Barang. *Jurnal Teknik Komputer*, 4(1), 98-108.

Hadinata, S. T., & Adriyanto, H. (2019). Tinjauan Penyimpanan Sistem Fifo Pada Bahan Hewani Yang Berdampak Pada Proses Pengolahan Makanan Di Morrissey Hotel Jakarta. *Emerging Markets: Business And Management Studies Journal*, 6(2), 103-109.

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).

Herjanto,Eddy. 2007 Manajemen Produksi dan Operasi, PT Grasindo. Jakarta Jurnal pariwisata, Universitas Udayana Vol 6, No 2 2018

Morissan. 2012. Metode Penelitian Survei. Jakarta: Kencana Moleong. 2014. Meodologi Penelitian Kualitatif. Bandung: PT Remaja

Rosdakarya Strauss, Anselm dan Yuliet Corbin. 2007.Dasar-dasar Penelitian Kualitatif. Yogyakarta: Pustaka Pelajar.

Sudiara. (2010). Pusat Pendidikan dan Latihan Pariwisata Dhyana Pura Pusat Pendidikan dan Latihan Pariwisata Dhyana Putra.

Sudjarwadi, Ade. 2017. *Food and Beverage Restaurant Product*

Sugiyono. 2008. Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R&D. Bandung: Alfabeta