

## Pengaruh penyimpanan bahan makanan terhadap kualitas bahan makanan *dikitchen* hotel the patraresort and villas bali

Jenni Yuliana Gultom<sup>1)</sup>, Ni Made Ariani<sup>2)</sup>, Ni Nyoman Sri Aryanti<sup>3)</sup>

Diploma IV Pariwisata Fakultas Pariwisata, Universitas Udayana

Jl.Dr.R.Goris No.7 Denpasar Telp/fax : (0361) 223798

E-mail : [fakultaspariwisata\\_unud@yahoo.com](mailto:fakultaspariwisata_unud@yahoo.com)

E-mail: [jennigultom66@gmail.com](mailto:jennigultom66@gmail.com)<sup>1)</sup>, [ayukariani97@yahoo.com](mailto:ayukariani97@yahoo.com)<sup>2)</sup>, [sriaryanti@unud.ac.id](mailto:sriaryanti@unud.ac.id)<sup>3)</sup>

### Abstrak

Penyimpanan bahan makanan sangat diperlukan penerapannya untuk meningkatkan kualitas bahan makanan itu sendiri dan menghindari bahan makanan terbuang secara sia-sia. Penyimpanan bahan makanan Hotel The Patra Jasa Resort dan Villas mengalami biaya cukup besar pada periode tahun 2016-2017. Jenis bahan makanan terbuang atau *spoil* di Hotel The Patra Jasa Bali Resort and Villas yaitu jenis bahan makanan *perishable* dan *groceries* diantaranya sayuran, buah-buahan, ikan dan tepung, biji-bijian Hal ini dikarenakan karyawan *foodproduct* atau *kitchen* kurangnya menerapkan standar penyimpanan yang baik dan sehingga menyebabkan hotel mengalami kerugian dari segi *financial*. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh penyimpanan bahan makanan terhadap kualitas bahan makanan di Hotel Patra Jasa Bali Resort and Villas. Teknik sampel ditentukan secara sensus dengan jumlah responden 40 orang responden. Analisis data yang digunakan teknik kualitatif data kuantitatif meliputi statistik deskriptif dengan skala likert dan statistik inferensia meliputi uji validitas dan reliabilitas, regresi sederhana, uji korelasi dan determinasi. Analisis data dibantu dengan *Statistical of social science* (SPSS) for windows versi 23. Berdasarkan hasil penelitian diperoleh bahwa penyimpanan bahan makanan terhadap kualitas makanan di hotel The Patra Resort and Villas Bali dari hasil uji korelasi dan determinasi sebesar 63,2% dan sisanya 36,2% dimana dipengaruhi oleh faktor lain yang belum diteliti. Serta sebesar berpengaruh melauhi uji determinasi hasil uji korelasi terdapat hubungan yang kuat antara pengaruh penyimpanan bahan makanan dengan kualitas makanan dengan nilai 0,795. Hasil yang diperoleh dari persamaan regresi yaitu  $Y = 19,809 + 0,471X$ , dengan hasil uji t-test hipotesis  $t_{hitung} 3,334 > t_{tabel} 2,024$  taraf signifikan  $\alpha = 0,025$  maka hipotesis  $H_0$  ditolak dan  $H_a$  diterima, yaitu ada pengaruh signifikan antara penyimpanan bahan makanan terhadap kualitas makanan. Adapun saran yang dapat penulis berikan yaitu terhadap *food and beverage product* memberikan pelatihan dan pengawasan mengenai penyimpanan bahan makanan yang baik dan benar sesuai dengan SOP agar bahan makanan tidak mengalami *spoil*.

**Kata kunci:** *Penyimpanan bahan makanan, Bahan Makanan dan Kualitas Bahan Makanan*

### Abstract

Food storage is very much needed to apply it to improve the quality of the food ingredients themselves and avoid wasted food ingredients. Hotel foodstuff storage The Patra Services Resort and Villas experience considerable costs in the 2016-2017 period. Types of food ingredients wasted or spoiled at The Patra Jasa Bali Resort and Villas Hotel, namely types of perishable foodstuffs and groceries including vegetables, fruits, fish and flour, grains this is because the employees of food products or kitchen lack good storage standards and thus causing the hotel to suffer financial losses. The purpose of this study was to determine the effect of storage of food ingredients on the quality of food ingredients at the Patra Jasa Bali Resort and Villas Hotel. The sample technique is determined by census with the number of respondents 40 respondents. Data analysis used qualitative techniques of quantitative data including descriptive statistics with likert scale and inferential statistics including validity and reliability, simple regression, correlation test and determination. Data analysis was assisted by Statistical of social science (SPSS) for Windows version 23. Based on the results of the study, it was found that the storage of foodstuffs to the quality of food at The Patra Resort and Villas Bali hotel from the results of the correlation and determination test was 63.2% and the remaining 36.2% which influenced by other factors that have not been studied. And as much as influential through the determination test results of the correlation test there is a strong relationship between the effect of storing food ingredients with food quality with a value of 0.795. The results obtained from the regression equation are  $Y = 19,809 + 0,471X$ , with the results of the t-test hypothesis  $t_{count} 3,334 > t_{table} 2,024$  significant level  $\alpha = 0,025$  then hypothesis hypothesis  $H_0$  is rejected and  $H_a$  is accepted, that is there is a significant effect between food storage to food quality. The advice that the writer can give is that the food

and beverage product provides training and supervision regarding the storage of good and correct food ingredients in accordance with SOP so that food ingredients will not be spoiled.

**Keywords:** *food storage, food ingredients and food quality*

## 1. PENDAHULUAN

Bali memiliki daya tarik wisata yang didukung sarana prasarana yang memadai sehingga menjadi daya tarik tersendiri untuk wisatawan berkunjung ke Bali. Perkembangan pariwisata Bali dibuktikan dengan beberapa penghargaan sebagai pulau terbaik di Asia 2015 versi majalah *Travel and Leisure* dan pada tahun 2017 mendapatkan penghargaan *The World's Best Destination* (cnnindonesia.com,2017) dan *The Best Ministry Of tourism* pada *Award Ceremony & Gala dinner 29th Annual TTG Travel 2018*. Melihat penghargaan yang didapatkan pulau Bali semakin dikenal di tingkat international maupun nusantara setiap tahunnya jumlah wisatawan yang berkunjung ke Bali selalu mengalami peningkatan, ini dapat dilihat dalam Tabel 1 berikut.

Tabel 1 Tingkat kunjungan Wisatawan ke Bali Tahun 2012-2017

No	Tahun	Jumlah wisatawan		Jumlah (orang)	Pertumbuhan (%)
		Asing	Domestik		
1	2012	2892019	6063558	8955577	-
2	2013	3278598	6976536	10255134	14,51
3	2014	3766638	6392460	10159098	-0,94
4	2015	4001835	7147100	11148935	9,74
5	2016	4927937	8643680	13572617	21,74
6	2017	5697739	9135740	14833479	9,29
Jumlah		24564766	44359074	68924840	54,35
Rata – rata		4094127,667	7393179	11487473,33	10,87

Sumber: Disparda Provinsi Bali, 2018 (<http://www.disparda.baliprov.go.id/Statistik2>)

Melihat pertumbuhan kunjungan wisatawan yang terus meningkat berkunjung ke Bali maka harus ada akomodasi sebagai penunjang wisatawan selama di Bali yaitu diantaranya adalah, *Amenities* (fasilitas) yang merupakan alat pemenuh kebutuhan wisatawan ketika berkunjung ke suatu destinasi wisata, *Acces* (akses) yang merupakan cara menuju daya tarik wisata, dan *Ancillary Service* (pelayanan tambahan) sebagai fasilitas yang sangat penting penunjang wisatawan yang datang ke Bali, salah satu akomodasi sangat penting yaitu hotel, yang merupakan faktor penting dalam mengembangkan bidang pariwisata dan dunia bisnis, karena hotel merupakan sarana penginapan bagi para wisatawan baik dalam negeri maupun luar negeri. Industri perhotelan didalamnya terdapat beberapa bagian yang saling berkaitan seperti *departemen food and beverage, accounting, front office, house keeping*, dan lainnya. Selain menyediakan fasilitas menginap hotel juga menyediakan kebutuhan wisatawan yaitu menyediakan makan dan minum selama tamu menginap di hotel atau tamu luar yang mengunjungi hotel yang ingin menikmati makan dan minum di hotel tersebut. Restoran yang terdapat didalam hotel beragam istilah dan jenisnya tergantung pada besar kecilnya kelas hotel dan kebijakan pengolahan manajemennya. Menurut Marsum W.A (2005) definisi restoran adalah suatu tempat atau bangunan yang diorganisasikan secara komersial, yang menyelenggarakan pelayanan dengan baik kepada semua tamu, baik berupa kegiatan makan maupun minum.

Menyediakan kebutuhan makanan dan minuman butuh prosedur yang baik untuk memperoleh hasil olahan makanan yang berkualitas dan mempunyai harga jual yang tinggi. Kualitas makanan dipengaruhi oleh bahan makanan, untuk itu pengolahan dan penyimpanan bahan makanan tersebut harus diperhatikan oleh *food product* atau *kitchen* agar memperoleh kualitas makanan yang baik. Apabila penyimpanan bahan makanan dilakukan sesuai dengan

standar dapat memberikan keuntungan dari segi kualitas makanan juga dapat mengurangi kerusakan bahan makanan agar tidak terbuang sia-sia.

Bahan makanan terdapat dua golongan yaitu *groceries* dan *perishable*, bahan makanan *perishable* yang mudah rusak memerlukan perlakuan khusus sehingga kualitasnya tetap terjaga dan untuk bahan makan *groceries* walaupun tidak mudah rusak tetapi untuk penyempapan juga perlu diperhatikan jika salah menyimpan dan membuat bahan makanan cepat berjamur. Teknik bahan baku yang tidak tepat akan memudahkan bahan makanan tersebut rusak. Teknik penyimpanan makanan seperti *First In First Out (FIFO)* yaitu barang yang masuk pertama ke gudang atau kedalam *chiller* harus pertama dikeluarkan dan pemisahan antara bahan makanan yang mudah rusak dan yang tidak mudah rusak. Apabila teknik penyimpanan ini tidak diterapkan dengan baik maka bahan makanan tersebut akan rusak kualitasnya, terbuang dan merugikan hotel.

[Bali terpilih menjadi tempat pelaksanaan event-event besar seperti pemilihan Miss world 2013 dan konferensi internasional Koferensi Tingkat Tinggi \(KTT APEC \) yang dihadiri](#) seluruh delegasi negara di dunia. Penurunan pertumbuhan di tahun 2014 hal ini dikarenakan persaingan pasar wisata di beberapa negara berkembang dan menurunnya nilai rupiah menurut artikel metronews.com. Tetapi hal ini tidak berpengaruh kepada wisatawan mancanegara yang tetap mengalami peningkatan kunjungan setiap tahunnya. Wisatawan mancanegara merasa Bali memiliki keindahan pantai dan pariwisata budaya yang memiliki keunikan tersendiri bagi wisatawan mancanegara. Begitu juga pada tahun 2016, Bali 13.572.617 orang dengan rata-rata pertumbuhan sebanyak 21,74 %. Salah satu hotel yang berperan dalam pembangunan pariwisata di Bali adalah The Patra Jasa Resort dan Villas Bali. Hotel ini mampu bersaing dengan hotel-hotel lainnya Melihat lamanya berdiri dan penghargaan atas pelayanan yang diberikan kepada pengunjung yaitu *The BestHotel & Service Excellent of The Year by* Kementerian Republik Indonesia (Pariwisata, Perdagangan, kadin Indonesia). Berikut dapat dilihat jumlah kunjungan wisatawan ke The Patra Jasa Resort dan Villas Bali pada Tabel berikut

Tabel2 Jumlah Kunjungan Tamu yang Menginap Hotel The Patra Jasa Resort dan Villas Bali Tahun 2012-2017

Tahun	Room Sold (%)	Occupancy (%)
2012	63.494	76,69
2013	60.457	73,47
2014	65.868	70,03
2015	68.687	75,08
2016	62.657	78,65
2017	60.147	72, 47

Sumber : The Patra Jasa Resort dan Villas Bali (2018)

The Patra Jasa Resort dan Villas Bali adalah hotel yang dikelola oleh badan usaha milik negara yaitu Pertamina, hotel bintang 5 pertama yang ada di Bali. Pada hotel ini memiliki fasilitas kamar *villas* dan *resort* dengan jumlah karyawan 292 orang karyawan. Hotel The Patra Jasa Bali Resort dan Villas memiliki 9 departemen antara lain: *Executive Department, Front Office Department, House Keeping Departmen, Accounting, HRD (Humans Resource Department), Security, Sales and Marketing Department, Engineering dan Food and Beverage Department*. Keseluruhan departemen mempunyai andil dalam mencapai tujuan perusahaan. Berdasarkan pada departemen yang ada di Hotel The Patra Jasa Bali Resort dan Villas dapat dilihat jumlah karyawan pada Tabel berikut:

Tabel 3 Jumlah Karyawan Hotel The Patra Jasa Bali Resort dan Villas Tahun 2017

No	Departemen	Karyawan (orang)
1	Executive	7
2	Front Office	32
3	Sales and Marketing	12
4	Humand Resources	7

5	Accounting	30
6	House Keeping	70
7	Food and Beverage	86
8	Engineering	28
9	Security	20
Jumlah Karyawan		292

Sumber : HRD The Patra Jasa Bali (2018)

Departemen *Food and Beverage* terbagi menjadi dua *section* yaitu *foodservice* dan *section food product*. Pada *section food product* makanan dihasilkan mulai dari bahan makanan datang dari *supplier*, bahan makanan dimasak dan dihidangkan ke wisatawan, agar memperoleh hasil olahan makanan yang berkualitas cara pengolah dan penyimpanan perlu diperhatikan dan diterapkan sesuai prosedur. Penyimpanan bahan makanan yang baik yaitu sesuai dengan prosedur salah satu cara penyimpanan dengan sistem *first in first out* (FIFO) yaitu barang yang masuk pertama ke gudang harus dikeluarkan dan pemisahan antara bahan baku makanan yang mudah rusak dan tidak mudah rusak. Apabila cara penyimpanan tidak diterapkan dengan baik maka bahan makanan tersebut akan rusak kualitasnya, terbuang dan dapat merugikan hotel dari sisi keuangan. Berikut dibawah ini tabel menjelaskan realisasi anggaran *Food and beverage* hotel The Patra Jasa Bali

Fenomena kecenderungan yang terjadi dalam operasional *Food and beverage* departemen adalah *spoilage* yang artinya bahan-bahan yang rusak akibat mesin penyimpan macet, bahan hilang karena disiangi atau *Loss in trimming* yang dimana staff melakukan proses pemilihan barang yang akan dibersihkan dan barang jelek akan dibuang. Lemahnya prosedur pengawasan secara mendetail terhadap penyimpanan barang-barang mengakibatkan terjadinya kerugian yang tidak sedikit, selain beberapa masalah yang sering terjadi di hotel tersebut, Pengambilan bahan makanan yang tidak tepat dengan prosedur FIFO dan tidak dijalankan secara sempurna menimbulkan kebersihan wadah tempat bahan makanan yang kurang diperhatikan memicu tumbuhnya penyakit dari bakteri yang dihasilkan pembusukan, sehingga mempengaruhi kualitas bahan makanan.

Melihat masalah-masalah tersebut bahan makanan terbuang atau *spoil* dan dapat merugikan secara finansial, dimana banyak bahan makanan yang terbuang dapat dilihat Tabel berikut

Tabel 4 Jumlah Bahan Makanan *Spoil* di *Food and Beverage Store* Hotel The Patra Jasa Bali Tahun 2016-2017

No	Bahan Makanan dan Minuman	Jumlah (Rp)	
		2016	2017
1	Ikan	2.775.000	510.000
2	Buah-buahan	1.826.000	1.025.000
3	Daging	1.290.667	733.000
4	Sayuran	3.552.000	2.267.000
5	Telur	915.923	915.923
6	Susu	846.000	1.354.600
7	Tepung	867.000	652.000
8	Kentang	1.172.701	1.079.000
9	Keju	760.769	2.966.700
10	Juice	612.000	732.000
Total		14.618.060	12.235.223

Sumber : The Patra Jasa Resort dan Villas, 2018.

Melihat jumlah anggaran untuk yang mengalami *spoil* diperoleh perbandingan persen di tahun 2016 sebesar 8% dan tahun 2017 sebesar 7% *spoil* cukup mengalami kerugian dari segi keuangan. Melihat total kerugian selama dua tahun terakhir tersebut agar mengupayakan untuk meminimalkan bahan makanan yang terbuang sia-sia, walaupun persentasi yang diperoleh sedikit tetapi hal ini dapat menekan kerugian pihak hotel secara keuangan.

Memperoleh kualitas bahan makanan ditentukan bagaimana cara penyimpanan bahan makan dilakukan agar bahan makanan tetap terjaga kualitas dan ketahanannya, berdasarkan permasalahan yang terjadi, maka dilakukan penelitian tentang Pengaruh Penyimpanan Bahan Baku Makanan Terhadap Kualitas Makanan *Kitchen* di The Patra Resort dan Villas Bali. Tujuan penelitian adalah untuk mengetahui bagaimana proses penyimpanan bahan makanan di *Food and Beverage store* dan untuk mengetahui pengaruh penyimpanan bahan makanan terhadap kualitas bahan makanan yang dihasilkan hotel The Patra Resort and Villas Bali

## 2. METODE PENELITIAN

Penelitian dilakukan di Patra Jasa Bali Resort dan Villas, lokasinya sangat strategis dimana dari Airport hanya memerlukan waktu 5 menit menuju hotel. Untuk mencapai pusat kota Denpasar hanya memerlukan waktu 20 menit. Hotel Patra Jasa beralamat Jalan Ir. H. Juanda South Kuta Beach Bali, Indonesia.

Tabel 5 Definisi Operasional Variabel

Sumber	Variabel	Indikator	Sub Indikator
Bartono PH, (2005:108)	Penyimpanan Bahan Makanan (X)	Tempat penyimpanan	Membedakan tempat penyimpanan bahan makanan <i>perishable</i> (sayuran, buah-buahan, daging dan <i>seafood</i> ) dan <i>groceries</i> )
		<i>Gruping</i>	Mengelompokan bahan makanan menurut jenis barang berdasarkan bau dan tidak mengeluarkan bau. Keduanya harus dipisah.
		<i>Food Labeling</i>	Pemberian tanggal, bulan dan tahun pada bahan baku makanan sebelum disimpan
		FIFO	Melakukan perputaran bahan makanan dengan sistem FIFO ( <i>First in First Out</i> )
		<i>Classifying</i>	Melakukan Penyimpanan sejuk ( <i>cooling</i> ) yaitu dengan suhu 10 <sup>0</sup> C-15 <sup>0</sup> C, untuk buah dan sayuran. Melakukan Penyimpanan dingin ( <i>chilling</i> ) yaitu suhu penyimpanan 4 <sup>0</sup> -10 <sup>0</sup> C, untuk jenis bahan makanan berprotein yang akan segera diolah kembali. Melakukan penyimpanan suhu Dingin sekali ( <i>freezing</i> ) yaitu suhu penyimpanan 0 <sup>0</sup> C -4 <sup>0</sup> C, untuk bahan makanan yang berprotein yang mudah rusak untuk jangka waktu sampai 24 jam. Melakukan Penyimpanan suhu beku ( <i>frozen</i> ) yaitu suhu penyimpanan <0 <sup>0</sup> C, untuk bahan makanan yang berprotein yang mudah rusak untuk jangka waktu >24 jam

		<i>Recording</i>	Melakukan Pencatatan secara sistematis bagaimana pengolahan bahan makanan setiap hari
		<i>Cleaning and sanitizing</i>	Membersihkan <i>store</i> ruang penyimpanan minimal satu minggu sekali
		<i>Inventory</i>	Melakukan pengecekan jumlah bahan makanan yang digunakan.
		<i>Reporting</i>	Membuat laporan bulanan mengenai penerimaan dan pengeluaran bahan makanan
		<i>Checking</i>	Memeriksa kembali bahan makanan yang diperoleh dari <i>store</i> sebelum diolah
<b>Marsum W.A 2005)</b>	<b>Kualitas Bahan Makanan (Y)</b>	Warna	Kualitas warna dari bahan - bahan makanan harus segar tidak layu supaya vitamin yang terkandung dalam bahan makanan tidak hilang.
		Tekstur	Pemakaian bahan makanan dibedakan berdasarkan tekstur bahan makanan antara lain halus atau tidak, cair atau padat, keras atau lembut, kering atau lembab. Tingkat tipis dan halus serta bentuk makanan dapat dirasakan lewat tekanan
		Aroma	Penggunaan bahan makanan aroma yang bagus tidak berbau busuk bahan makanan yang baik beraroma segar.
		Kondisi	Melihat dan memperhatikan Kondisi dimana bahan makanan tidak terdapat hama seperti ulat atau serangga
		Bentuk	Memperhatikan bentuk dari bahan makanan yang datang masih segar tidak rusak dan layak untuk diolah menjadi makanan

Sumber : Hasil Modifikasi Bartono, PH (2005) dan Marsum (2005)

Jenis data Penelitian ini yaitu kuantitatif dimana data dari pengaruh penyimpanan bahan makanan terhadap kualitas bahan makanan dengan perhitungan menggunakan bantuan *Statistical Package for Social Science* (SPSS) dan menggunakan analisis data statistik dan data kualitatif yaitu data tidak berbentuk angka, dimana jenis data ini berisi uraian-uraian informasi yang dijelaskan berbentuk wawancara dari hasil observasi. Sumber data digunakan primer dan sekunder dan teknik penentuan sampel yaitu penelitian ini teknik sampel yang dipakai adalah sampel jenuh atau sensus dimana penentuan sampel dengan pertimbangan tertentu (*purposive sampling*) berhubungan dengan judul penyimpanan bahan makanan yang dijadikan sampel adalah karyawan *food and beverage product* 40 orang

Penelitian ini menggunakan jenis statistik inferensial yaitu jenis statistik yang digunakan untuk menganalisis data sampel, dan hasilnya akan digeneralisasikan (diinferensikan) untuk populasi dimana sampel diambil. Statistik inferensial terbagi atas dua yaitu statistik parametris dan non parametris yang sesuai dengan penelitian ini statistik yang digunakan statistik parametris

karena berbentuk *interval* atau *ratio* sesuai dengan asumsi penelitian ini menggunakan uji t-test dan analisis regresi linear sederhana dalam menguji hipotesisnya

## 2.2 Pengujian Instrumen

Uji instrumen adalah suatu alat yang dapat digunakan untuk memperoleh, mengolah dan menginterpretasikan informasi dari para responden yang dilakukan dengan menggunakan pola ukur yang sama, dalam penelitian ini menggunakan 2 jenis uji validitas dan reliabilitas

### 1.3 Uji Validasi

Uji Validitas untuk menguji untuk mengukur sah atau valid tidaknya suatu kuesioner. Suatu kuesioner dikatakan valid jika pertanyaan pada kuesioner mampu mengungkapkan sesuatu yang diukur. Syarat minimum untuk dianggap memenuhi syarat adalah kalau  $r = 0,3$ . Korelasi antara butir dengan skor kurang dari 0,3 maka butir instrumen tidak valid (Sugiyono:2016).

### 1.4 Uji Reliabilitas

Reliabilitas adalah alat untuk mengetahui sejauh mana hasil pengukuran tetap konsisten, apabila dilakukan pengukuran dua kali atau lebih terhadap gejala yang sama dengan menggunakan alat pengukur yang sama pula. Secara internal, reliabilitas alat ukur dapat diuji dengan menganalisis konsistensi butir-butir yang ada pada instrument dengan teknik tertentu.(Siregar,Sofyan:2013:55)

### 1.5 Skala Likert

Skala likert adalah skala yang dapat digunakan untuk mengukur sikap, pendapat dan persepsi seseorang tentang objek atau fenomena tertentu. Skala likert memiliki dua bentuk pernyataan, yaitu: pernyataan positif dan negatif. Pernyataan positif diberi skor 5, 4, 3, 2 dan 1; sedangkan bentuk pernyataan negatif diberi skor 1, 2, 3, 4, dan 5. Bentuk jawaban skala likert terdiri atas sangat setuju, setuju, ragu-ragu, tidak setuju dan sangat tidak setuju. Menggunakan skala likert, maka variabel yang akan diukur dijabarkan dari variabel menjadi dimensi, dimensi dijabarkan menjadi indikator, dan dimensi dijabarkan menjadi indikator, dan dari indikator dijabarkan menjadi sub-indikator yang dapat diukur. Akhirnya sub-indikator dapat dijadikan pertanyaan atau pernyataan yang perlu dijawab responden yaitu *staff kitchen* Hotel The Patra Resort and Villas Bali. Pengukuran disajikan dalam bentuk kuesioner yang disebarkan kepada responden. Pada setiap pertanyaan terdapat lima pilihan alternatif jawaban dengan bobot yang berbeda untuk setiap pertanyaan yang positif dan negatif.

### 1.6 Regresi Linear Sederhana

Analisis regresi diartikan sebagai suatu analisis tentang hubungan suatu variabel kepada variabel lain yaitu variabel bebas dalam rangka membuat estimasi atau prediksi dari nilai rata-rata variabel terikat dengan diketahuinya nilai variabel bebas. Regresi linier sederhana digunakan hanya untuk variabel bebas dan satu

### 2.7 Analisis Korelasi

Menurut Siregar, Sofyan (2017:250) adalah suatu bentuk analisis data dalam penelitian yang bertujuan mengetahui kekuatan atau arah hubungan diantara dua variabel atau lebih dan besarnya pengaruh yang disebabkan oleh variabel yang satu (variabel bebas) terhadap variabel lainnya (variabel terikat) menghitung nilai r (korelasi)

### 2.8 Koefisien determinasi

Koefisien determinasi (KD) adalah angka yang digunakan untuk mengetahui atau sumbangan yang diberikan oleh sebuah variabel atau lebih X (bebas) terhadap variabel Y (terikat)

### 2.9 Uji t-test

Uji t-test dasarnya menunjukkan apakah semua variabel bebas yang dimasukkan ke dalam model mempunyai pengaruh secara bersama-sama terhadap variabel terikat.

### 3. HASIL DAN PEMBAHASAN

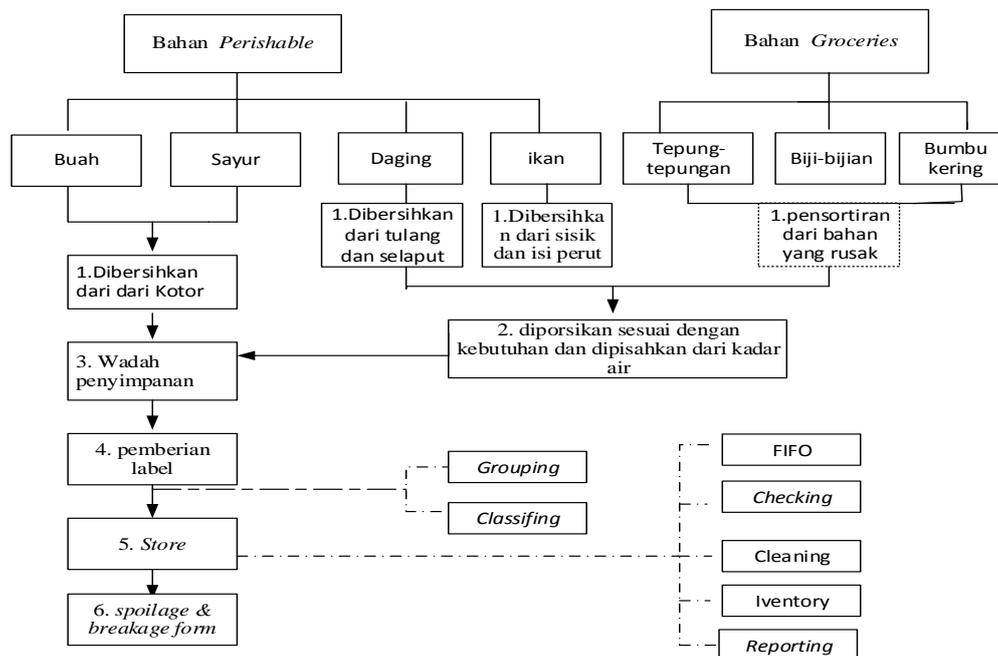
#### 3.1 Gambaran Umum The Patra Resort and Villas Bali

Penelitian ini dilakukan di Hotel The Patra Jasa Resort dan Villas menjadi lokasi penelitian berdasarkan dari pertimbangan yaitu pertama The Patra Jasa Resort dan Villas adalah hotel berbintang lama yang mulai beroperasi sejak tahun 1972 dan merupakan hotel di bawah badan usaha milik negara (BUMN) yang artinya hotel ini mempunyai sejarah pengalaman yang panjang dalam memberikan pelayanan di bidang akomodasi sehingga sangat tepat bagaimana penyimpanan bahan makanan yang terdapat di Hotel The Patra Jasa untuk menghasilkan kualitas bahan makanan yang baik. Adapun penghargaan diperoleh hotel The Patra diantaranya adalah:

1. *The Best Hotel & Service Excellent of The Year by Kementrian Republic Indonesia (Pariwisata, Perdagangan, Kadin Indonesia, Education) and International Business & Company Award.*
2. *ITTA AWARDS as THE Best Indonesia Leading Airport Hotel in Indonesia by Tourism Ministry & ITTA Foundation.*
3. *The Best of The Best For Food Festival at Art Centre.*

#### 3.2 Proses Penyimpanan *Perishable* dan *Groceries* di *Food and Beverage store* The Patra Jasa Resort And Villas

Prosedur penyimpanan bahan makanan yaitu penyimpanan dimana bahan makanan sampai di simpan di *store* dan *chiller* Adapun prosedur penyimpanan bahan makanan di Gambar 1 Hotel The Patra Jasa Bali Resort dan Villas dapat dilihat berikut



Gambar 1. Prosedur Penyimpanan Bahan Makanan di *Kitchen* Hotel The Patra Resort and Villas

Berikut penjelasan mengenai Gambar bagan 3.1 diatas adalah berawal dari proses tahapan penyimpanan untuk jenis bahan makanan *perishable* berawal dari pembersihan, sayur dan buah dibersihkan dari kotoran, untuk daging dibersihkan dari bagian yang tidak diperlukan untuk dibersihkan dari sisik dan isi perutnya dikeluarkan lalu dilanjutkan untuk bahan makanan jenis daging dan ikan untuk daging dan ikan yang sudah dibersihkan lalu potong, diporsikan sesuai keperluan dan dimasukkan kedalam plastik sesuai dengan kebutuhan menu yang ada. Selanjutnya setelah dilakukan pembersihan dari kotoran dilanjutkan pada pemilahan sesuai wadah penyimpanan, bahan penyimpanan disimpan pada tempatnya masing-masing. untuk sayuran dan

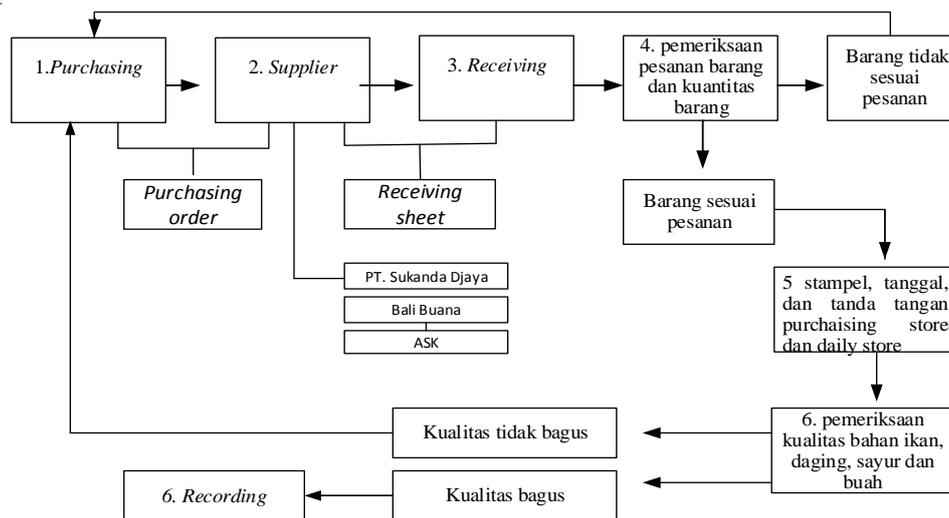
buah ditempatkan pada *container*, daging dan ikan disimpan pada *container* yang berlubang yang sebelumnya daging telah dimasukkan kedalam plastik.

Tahap berikutnya adalah *labeling*, bahan makanan yang diberikan label yang berisi nama bahan makanan, kuantitas bahan, dan tanggal masuk *store*. Bahan makanan dipisahkan sesuai dengan jenisnya mana yang bahan *perishable* dan bahan *groceries* pada bahan *perishable* seperti sayuran dan buah disimpan kedalam *refrigerator* pada suhu  $-4^{\circ}\text{C}$ -  $8^{\circ}\text{C}$ , pada daging dan ikan disimpan dengan suhu  $-15^{\circ}\text{C}$  sampai  $-20^{\circ}\text{C}$ . Setelah diberikan label bahan makanan dipisahkan menurut jenisnya (*grouping*) dan disimpan pada masing-masing suhu kedalam *refrigerator* yang telah ditentukan (*classifying*). Dilanjutkan proses pemasukan bahan makanan keadal *Store* atau *chiller*. Bahan makanan dimasukkan ke dalam *store* oleh karyawan *food product* dengan menjalankan sistem FIFO. Pemeriksaan bahan makanan dilakukan seminggu 2 kali untuk meminimalisasi bahan makanan yang kadaluarsa. Apabila ada bahan makanan yang rusak dicatat dalam *spoilage and Breakage Form*. Pemeriksaan tempat penyimpanan 2 kali dalam satu bulan. *Inventory* dilakukan akhir bulan. Jumlah bahan makanan yang di sistem dicek jumlahnya sesuai dengan kenyataannya. Setiap akhir bulan membuat laporan bahan makanan dari *supplier*, permintaan bahan makanan dari *kitchen*akan dicatat oleh *purchasing* atau *daily store* dan bahan makanan yang rusak atau masuk dalam *spoilage and breakage form* lalu diserahkan ke bagian *cost and control*. Tahapan terakhir yaitu *Spoilage and breakage form*, adalah form pencatatan untuk bahan makanan yang sudah rusak dan tidak dipakai.

Bahan makanan yang *groceries* atau kering seperti tepung, biji-bijian dan pasta di simpan dalam wadah yang kedap udara seperti karton atau wadah plastik yang terhindar dari air dan suhu dingin agar bahan makanan ini tidak berjamur dan busuk melakukan tahapan proses penyimpanan sama menyerupai dengan bahan makanan jenis *perishable* namun untuk wadah penyimpanan dan ruangan penyimpanan harus benar-benar kering terhindar dari kelembapan dengan menggunakan suhu ruangan dan menggunakan FIFO sistem Barang yang sejenis harus disimpan bersamaan

### 3.3 Prosedur Penerimaan Bahan Makanan

Prosedur penerimaan yaitu proses bagaimana bahan makanan datang yang berawal dari *purchase order* yang departemen *food and beverage product* lalu pemesanan melalui *supplier* hingga pemasokan bahan makanan yang dipesan ke hotel. Prosedur di setiap hotel berbeda-beda adapun prosedur penerimaan bahan makanan di Hotel The Patra Jasa Bali Resort dan Villas dapat dilihat pada Gambar 4.11 berikut ini



Gambar 2. Prosedur Penerimaan Bahan Makanan di Hotel The Patra Jasa Bali Resort dan Villas Bali

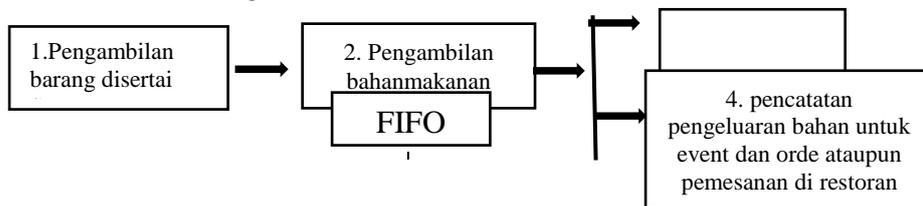
Berdasarkan penjelasan Gambar 4.11 diatas prosedur penerimaan bahan makanan di The Patra Jasa melakukan beberapa tahapan dalam proses penerimaan bahan makanan yaitu dari perolehan nota *invoice* dari *purchase order* (PO), *purchase requisition* dan *daily market list* di

order sesuai dengan kuantitas pesanan bahan makanan sesuai dengan pemesanan pada PO. Selanjutnya lanjut ke tahap pemesanan kepada *supplier* berdasarkan jenis bahan makanan yang telah di order *supplier* biasanya sudah bekerja sama pada pihak hotel The Patra Jasa Bali. Setelah itu dilanjutkan ke tahap *receiving*, dimana bagian ini menerima barang yang dibawa oleh *supplier* dengan menyertai nota atau *invoice* 3 rangkap. Setelah itu akan dilanjutkan ketahap empat dimana dilakukan pemeriksaan pesanan barang dan kuantitas barang oleh petugas *receiving* mengecek jumlah barang yang datang sesuai dengan nota atau *invoice* dan *purchase order* (PO), *Purchase Requisition* (PR), dan *Daily Market List*. Apabila barang yang datang tidak sesuai dengan pesanan makan *receiving* berhak menagih barang yang kurang atau mengembalikan barang yang lebih apabila barang sesuai dengan pesanan makan akan diproses lebih lanjut.

Tahap selanjutnya adalah stampel, untuk nota 3 rangkap yang sesuai dengan barang yang datang, masing-masing di stampel oleh *purchasing* dan *receiving*, pemberian tanggal penerimaan barang, dan tanda tangan *receiving*, nota rangkap pertama dan terakhir disimpan dan rangkap kedua oleh *supplier* dan akan dilakukan pemerikaan kualitas, pemeriksaan bahan makanan oleh karyawan oleh karyawan *kitchen* dengan empat kategori penilaian yaitu aroma, warna, tekstur, dan kondisi lainnya. Bahan makanan yang kualitas tidak sesuai dan kualitasnya buruk pihak hotel berhak mengembalikan ke *supplier* dan dikirim ulang dengan kualitas baik tahapan terakhir yang akan dilakukan adalah *recording*, bahan yang telah diterima dan nota rangkap pertama dan ketiga disimpan dan di *record* ke dalam sistem yang berisikan nama *supplier*, nama barang, jumlah barang yang datang, harga barang dan total harga barang

### 3.4 Prosedur Pengeluaran Bahan Makanan

Prosedur pengeluaran bahan yaitu keluarnya barang dari *purchasing* dan daily store untuk digunakan untuk memenuhi kebutuhan bahan makanan di *food and beverage product*. Adapun prosedur pengeluaran barang di Hotel The Patra Jasa Bali Resort dan Villas dapat dilihat pada Gambar 3 Prosedur Pengambilan Bahan Makanan di Hotel The Patra Jasa Bali Resort dan Villas



Gambar 3. Prosedur pengeluaran bahan Makanan di Hotel The Patra Jasa Bali Resort dan Villas Bali

Tahapan awal proses Pengambilan barang disertai SR, setiap pengambilan bahan makanan harus disertai *Food and Beveragelstore Requisition From* (SR) yang sudah ditandatangani oleh *departmen head, purchasing atau daily store* dan orang yang mengambil tersebut lalu setiap pengambilan bahan makanan, SR diberikan kepada karyawan *food product* yang sedang menjaga *daily store*. Setiap karyawan yang mengambil harus melakukan *First In First Out* dengan memenuhi ketentuan jumlah items bahan makanan yang akan diambil dan jenis bahan makanan yang diambil *groceries* atau *perishable* selanjutnya yaitu pencatatan *summary breakfast, lunch dan Dinner* bahan makanan yang telah digunakan untuk konsumsi *breakfast, lunch dan dinner* dicatat pada *summary*. Tahapan terakhir yaitu pencatatan pengeluaran bahan untuk pengeluaran bahan makanan pada event tertentu seperti Gala dinner, *wedding*, Indonesia Buffet, BBQ dinner buffet dan seminar banquet dan melakukan pencatatan keterangan pada kolom *remark*, tanggal dan nomor seri *request*

### 3.5 Pengaruh Penyimpanan Bahan Makanan Terhadap Kualitas Bahan Makanan di Hotel The Patra Jasa Resort and Villas

### 3.5.1 Karakteristik Responden

Responden dalam penelitian ini yaitu karyawan *Food and Beverage Product* di hotel The Patra Jasa Bali Resort dan Villas yang berhubungan langsung terhadap prosedur penyimpanan bahan makanan jumlah karyawan sebanyak 40 orang, adapun karakteristik responden yang diambil yaitu berdasarkan jenis kelamin, usia, tingkat pendidikan, lama bekerja dan jabatan,

Berdasarkan jenis kelamin karyawan *food product* didominasi oleh laki-laki yaitu berjumlah 29 orang atau 72,5 persen sedangkan jumlah karyawan perempuan yaitu 11 orang atau 27,5 persen. Hal ini dikarenakan dapur memiliki tenaga untuk kerja yang berat sehingga karyawan laki-laki lebih banyak. Berdasarkan usia karyawan *Food Product* yang berusia antara 21-30 tahun paling banyak sekitar 23 orang atau 57,5 persen, sedangkan yang berusia dibawah 20 tahun sebanyak 10 atau 25 persen lulusan Diploma jurusan Tata Boga dipilih karena lulusan yang sudah siap bekerja.

Rata-rata usia karyawan *Food Product* di Hotel The Patra Jasa Bali Resort dan Villas didominasi oleh karyawan yang berumur 21-30 tahun karena pada usia tersebut merupakan usia dimana stamina masih terjaga dan merupakan usaha produktif. Berdasarkan tingkat pendidikan karyawan *food Product* didominasi oleh tingkat pendidikan, SMA atau SMK berjumlah 28 orang atau sebesar 70 persen, Diploma jurusan Tata Boga yaitu berjumlah 10 orang atau sebesar 25 persen dan Sarjana berjumlah 2 orang atau sebesar 5 persen. Untuk pemilihan karyawan kebanyakan berasal dari orang yang telah pernah training sebelumnya di Hotel The Patra Jasa Bali Resort dan Villas dan sekolah SMK yang berkerja sama dengan Hotel The Patra Jasa Bali Resort, berdasarkan lamanya bekerja karyawan *food and beverage product* paling lama bekerja lebih dari 2 tahun sebanyak 24 karyawan dan bekerja 1-2 tahun sebanyak 16 orang adalah karyawan muda berasal dari Diploma. Karyawan lebih banyak lama bekerja adalah karyawan yang sudah lama bekerja hotel Patra Jasa Bali Resort lebih dari 2 tahun melihat hotel Patra Jasa

Bali Resort dan Villas sudah lama berdiri. Berdasarkan jabatan mendominasi jabatan adalah bekerja sebaik *cook*, dengan *second cook* dengan jumlah presentase 17,5 kemudian dilanjut dengan *first cook* dan *cook helper* presentase 7,5% sama dengan *cook pastry* 7,5% terakhir untuk jabatan chef de parte dan steward sama dengan 5% hingga presentase terkecil adalah 2,5% dari presentase keseluruhan jabatan yang telah dijabarkan dapat disimpulkan yang paling mendominasi melakukan penyimpanan yaitu dengan jabatan sebagai *cook*, *second cook*, dan *first cook* sesuai dengan tanggung jawab dan job desk yang diberikan ketiga jabatan tersebut paling sering bertugas dalam penyimpanan bahan dan pengolahan bahan makanan. Variabel dalam penelitian memuat 18 pernyataan dan pertanyaan, adapun kriteria yang digunakan dalam penelitian ini adalah dengan membandingkan nilai  $r_{hitung}$  dengan  $r_{tabel}$ , untuk penelitian ini responden dimiliki sebanyak 40 orang staff untuk itu nilai signifikan yang diperoleh adalah  $r_{hitung} 5\% = 0,312$  jika  $r_{hitung} > r_{tabel}$ , maka butir pernyataan valid (Ghozali, 2001). Berdasarkan analisis yang telah dilakukan, maka hasil pengujian validitas dapat diperoleh hasil uji validitas, sebagai berikut.

Tabel 6 Hasil Uji Validitas Variabel Penelitian

Variabel	Nilai $r_{hitung}$	Nilai $r_{tabel}$		Nilai Sig	keputusan
X1	0,364	0.312		0.00	Valid
X2	0,472	0.312		0.00	Valid
X3	0,512	0.312		0.00	Valid
X4	0,466	0.312		0.00	Valid
X5	0,356	0.312		0.05	Valid
X6	0,331	0.312		0.04	Valid
X7	0,385	0.312		0.00	Valid
X8	0,394	0.312		0.00	Valid
X9	0,565	0.312		0.00	Valid
X10	1	0.312		0.00	Valid

Variabel	Nilai r <sub>hitung</sub>	Nilai r <sub>tabel</sub>	Nilai Sig	keputusan
Y1	0,316	0.312	0.00	Valid
Y2	0,590	0.312	0.00	Valid
Y3	0,608	0.312	0.00	Valid
Y4	0,718	0.312	0.00	Valid
Y5	0,677	0.312	0.00	Valid
Y6	0,629	0.312	0.00	Valid
Y7	0,622	0.312	0.00	Valid
Y8	1	0.312	0.00	Valid

### 3.6 Uji Reliabilitas

Reliabilitas adalah alat uji untuk mengukur konsistensi variabel penelitian, dalam penelitian ini menggunakan uji internal *concictency* dengan menggunakan teknik *Alpha Cronbach* yang menghitung reliabilitas dengan dikatakan reliabel jika memberikan nilai koefisien Alpha lebih besar daripada 0,600 (Nunnaly, 1967; dalam Gozali,(2001:42). Hasil dari uji reliabilitas dalam penelitian ini dapat dilihat pada Tabel 7 dibawah ini:

Tabel 7 Hasil Uji Reliabilitas Variabel Penelitian

NO	VARIABEL	r <sub>hitung</sub>	r <sub>tabel</sub>	Keterangan
1	Penyimpanan bahan makanan	0,890	0,600	Reliabel
2	Kualitas makanan	0,867	0,600	Reliabel

Sumber : Data primer yang diolah dengan SPSS (2018)

Variabel dikatakan reliabel jika nilai alpha yang dihasilkan lebih besar r<sub>hitung</sub> terhadap r<sub>tabel</sub> nilai alpha > 0,600 Sehingga diperoleh hasil uji variabel Y 0,890 > 0,600 maka indikator dalam kuesioner tersebut reliabel. Begitu juga indikator X yang berkisar 0,867 > 0,600 maka indikator X juga dikatakan reliabel memenuhi syarat data yang dikatakan reliabel jika data uji yang dihasilkan diatas 0,600

### 3.7 Hasil Analisi Likert

#### 3.7.1 Penilaian Penyimpanan Bahan makanan

Kriteria penilaian dari indikator penyimpanan bahan makanan yaitu : SS, Sangat Sering, S: Sering KK: Kadang-Kadang, TS:Tidak Sering, dan STS: Sangat Tidak Sering. Keterangan penyimpanan bahan makanan dalam penelitian ini jika dilakukan setiap hari dalam seminggu, “sering” yaitu dilakukan 5 sampai 6 kali dalam seminggu, “kadang-kadang” yaitu dilakukan 3 sampai 4 kali dalam seminggu, dan “tidak pernah” yaitu tidak melakukan penyimpanan sama sekali berdasarkan penilaian tersebut, respon karyawan *food product* mengenai variabel

Tabel 8Skor Penilaian Penyimpanan Bahan makanan

No	Pernyataan Penyimpanan Bahan Makanan	SS	S	KK	TS	STS	Skor total	Rata-rata	Kesimpulan
1	Melakukan penyimpanan dengan sistem FIFO	6	3	14	16	1	119	2,9	Kadang-kadang
2	Food labeling sebelum bahan makanan dimasukkan kedalam chiller	7	2	17	12	2	109	2,8	tidak sering
3	Setiap hari bahan makan yang diambil dari store diperiksa kembali	12	6	12	10	0	140	3,5	sering

4	membuat laporan bulanan terkait penerimaan dan pengeluaran bahan makanan	11	5	15	15	1	137	3,5	sering
5	Melakukan penyimpanan bahan sayuran dan buah pada suhu 4C-15 <sup>0</sup> C (Cool)	3	6	20	10	1	120	3	Kadang-kadang
6	Menyimpan bahan daging dan ikan pada suhu <0 <sup>0</sup> C	7	6	14	10	0	140	2,9	Kadang-kadang
7	Inventory ketersediaan jumlah bahan makanan sesuai dengan jumlah bahan makanan diterima	14	6	6	12	2	118	3,5	sering
8	membersihkan store atau chiller Tempat penyimpanan minimal satu minggu sekali	6	3	16	13	1	114	3	Kadang-kadang
9	penyimpanan bahan makanan perishable dan groceries pada wadah yang berbeda-beda	4	5	22	8	1	123	3	Kadang-kadang
10	Melakukan penyimpanan bahan daging, ikan dan seafood menggunakan wadah yang berbeda	15	2	14	9	0	143	3,5	sering
	Total Skor						1263	31,4	
	Rata-rata						126,3	3,14	Kadang-kadang

Sumber: Hasil Penelitian Telah diolah (2018)

Kuesioner penyimpanan bahan makanan yang diterapkan oleh *staff food product* yaitu 3,14 yang dapat disesuaikan skala penilaian yang artinya “kadang-kadang”. Hal ini menunjukkan bahwa SOP terkait dengan penyimpanan bahan makanan ini jarang dilakukan oleh *staff kitchen*. Berdasarkan hasil kuesioner diperoleh skor terendah dengan rata-rata skor sebesar 2,8 dengan pernyataan *food labeling* kadang-kadang dilakukan, dimana *food labeling* ini penting dilakukan karena sebagai indenfikasi pencarian ketika bahan makanan disimpan dalam *chiller* atau refrigerator. Pemberian label berguna untuk pemberian tanggal kadaluarsa memudahkan staff untuk dalam memilah karena *labeling* juga menjelaskan jenis bahan makanan apa yang disimpan.

Selanjutnya penerapan SOP yang terendah kedua yaitu penyimpanan sistem FIFO dengan skor rata-rata sebesar 2,9 penyimpanan dengan sistem FIFO, yang jarang dilakukan ini mengakibatkan bahan makanan hilang kualitasnya dan cepat rusak terhadap bahan makanan yang disimpan pertama harus dipakai terlebih dahulu dari pada bahan makanan yang disimpan terakhir. penyimpanan FIFO penting dilakukan karena bertujuan untuk perputaran bahan makanan agar makanan yang sudah terlebih dahulu disimpan tidak tertimbun lama atau kadaluarsa. Di Hotel Patra Jasa Bali Resort and Villas

Penerapan untuk penyimpanan daging dan ikan pada suhu <0<sup>0</sup> terendah ketiga dalam pernyataan mendapat rata-rata skor sebesar 2,9 yang berarti pada hal ini penyimpanan daging dan ikan memakai bantuan box yang berisi es karena *refrigerator* atau *frezzer* terkadang mengalami penurunan suhu sehingga ikan dan daging sebagian di masukkan kedalam box yang berisikan es sebagai alat bantu. Seperti penjelasan dalam wawancara yang dilakukan dibawah ini. Pernyataan wawancara diatas menjelaskan penyebab mesin yang naik turun serta penerapan SOP yang jarang dilakukan menjadi penyebab kurang baik hasil penyimpanan bahan makanan, hal ini perlu diperhatikan karena berpengaruh pada kesegaran dan ketahanan bahan makanan tersebut.

Melakukan penerapan penyimpanan buah-buahan dan sayuran yang berada pada suhu >15<sup>0</sup>C dengan skor rata-rata 3,00 yang dimana fenomena yang terjadi lapangan buah-buahan dimana penyimpanan sayur dan buah yang dilakukan karyawan disimpan dalam satu *refrigerator* tidak terpisah yang mengakibatkan bahan makanan menjadi cepat layu dan membusuk. Penting melakukan penerapan ini agar buah-buahan tidak mengalami pembusukan dengan cepat

seharusnya penyimpanan dibedakan antara buah dengan sayuran. penerapan *grouping* untuk memisahkan bahan makanan sesuai dengan jenisnya dengan tujuan mempermudah para *staff* dalam penataan, pemeriksaan dan pencatatan lebih cepat. Seperti bahan makanan yang seharusnya disimpan tempat yang berlubang, pada fenomena yang terjadi dilapangan daging langsung disimpan dalam plastik dan dimasukkan kedalam box, selebihnya penerapan pada pernyataan diatas yang dilakukan baik dan sering dilakukan

### 3.7.2 Penilaian Kualitas Bahan Makanan di Hotel The Patra Jasa Bali Resort dan Villas

Setelah mengetahui proses penyimpanan bahan makanan yang dilakukan di Hotel The Patra Jasa Bali Resort dan Villas, adapun hasil kuesioner kualitas bahan makanan yang telah diisi oleh karyawan *Food Product* pada

Tabel 9 Skor Penilaian Kualitas Bahan Makanan

No	Pernyataan	Kualitas Makanan						Rata-rata	Kesimpulan
		SB	B	CB	KB	SKB	Skor total		
1	Warna sayuran dan buah-buahan berwarna diterima cerah dan segar	8	2	16	12	2	126	3,1	Kurang baik
2	Tidak terjadi perubahan pada warna daging, ikan dan bahan seafood	10	10	10	8	2	138	3,45	Cukup baik
3	Tekstur sayuran dan buah-buahan pada saat diolah dari store keras dan segar	11	6	16	7	0	141	3,5	baik
4	Tekstur daging, ikan dan bahan seafood pada saat sebelum diolah padat dan kenyal	9	12	7	12	0	138	3,45	baik
5	Aroma segar dan normal pada bahan makanan <i>perishable</i>	1	10	14	11	4	113	2,8	Kurang baik
6	Aroma segar dan bersih pada bahan makanan ikan, daging dan seafood sebelum diolah	10	7	16	7	0	140	3,5	baik
7	Kondisi bahan makanan jenis <i>groceries</i> baik, tidak rusak dan kering	4	10	8	16	2	123	3,0	Kurang baik
8	Bentuk dari bahan makanan <i>perishable</i> dan <i>groceries</i> tidak rusak secara fisik dan tidak berair sebelum diolah	16	10	8	5	1	155	3,9	Baik
Total Skor							1074	27,0	
Rata-rata								3,4	Cukup baik

Sumber: Hasil Penelitian Telah diolah (2018)

Tabel 9 diatas dapat dilihat bahwa skor yang diperoleh dari penilaian untuk kualitas makanan berdasarkan indikator yaitu Kriteria penilaian dari indikator penyimpanan bahan makanan yaitu : SB, Sangat Baik, B: Baik, CB: Cukup baik: TB: Tidak Baik, dan STB: Sangat Tidak Baik. Keterangan kualitas bahan makanan dalam penelitian mendapatkan rata-rata, netral dapat diartikan “cukup baik”, dengan Rata-rata skor yang diperoleh yaitu 3,5, hasil yang diperoleh dapat disimpulkan antara penyimpanan bahan makanan terhadap kualitas makanan memperoleh hasil yang sama yaitu rata-rata skor 3,4 yaitu netral, atau sama dengan “cukup baik” penjelasannya dapat dilihat sebagai berikut,

Hasil dari penerapan penyimpanan bahan makanan berpengaruh pada kualitas bahan makanan, ini dapat dilihat dari hasil penerapan kualitas makanan diantaranya aroma bahan makanan *perishable*, dimana mendapatkan skor 2,8 “kurang baik” ini disebabkan oleh mesin yang digunakan kurang maksimal dalam penyimpanan dimana suhu mesin sering naik turun sehingga berpengaruh kepada kesegaran dan aroma bahan makanan tersebut ini perlu diperhatikan karena aroma agar aroma bahan makanan tetap segar dan terjaga.

Begitu juga dengan bahan Kondisi bahan makanan jenis *groceries* baik, tidak rusak dan kering mendapatkan skor 3,0 “kurang baik” ini disebabkan implementasi SOP yang dilakukan kurang maksimal, dimana sering terjadi fenomena penyimpanan yang kurang tepat untuk jenis bahan makanan *groceries*. Selanjutnya bahan makanan yang mengalami skor 3,1 bahan makanan selanjutnya yang kurang baik yaitu warna sayuran dan buah-buahan yang kurang baik karena berpengaruh dari tempat penyimpanan yang mengalami ketidak stabilan dalam menyimpan makanan suhu penyimpanan yang naik turun menjadikan bahan makanan mudah layu. Selibuhnya penilaian kualitas makanan mendapat nilai yang baik dan cukup baik, penilaian yang diperoleh sesuai dengan implementasi SOP yang dilakukan oleh *staff*.

### 3.8 Analisis Uji Statistik Pengaruh Penyimpanan Bahan Makanan Terhadap Kualitas Makanan di Hotel The Patra Resort and Villas Bali

Penelitian kuantitatif menggunakan teknik penyajian dan analisis datanya meliputi pengolahan data dengan melakukan perhitungan untuk mendeskripsikan data dan melakukan pengujian hipotesis dengan menggunakan uji statistik (Siregar, Sofyan:2017). Penelitian ini menggunakan tahapan uji statistik dalam menganalisis dan membuktikan hipotesis untuk dibuktikan kebenarannya, berikut akan dijelaskan tahapan uji statistik.

#### 3.8.1 Analisis Regresi Linear Sederhana

Analisis regresi linear sederhana digunakan hanya untuk meramalkan atau memprediksi besaran nilai variabel tak bebas (*dependent*) yang dipengaruhi oleh bebas (*independent*) (Sofyan:284).

Tabel 10 Hasil Uji Regresi Linear Sederhana

#### Coefficients<sup>a</sup>

Model	Unstandardized Coefficients		Standardized Coefficients	t	Sig.	95,0% Confidence Interval for B	
	B	Std. Error	Beta			Lower Bound	Upper Bound
(Constant)	19,809	3,726		5,317	,000	12,266	27,352
Penyimpanan Makanan	,471	,141	,476	3,334	,002	,185	,757

a. Dependent Variable: Kualitas Makanan

Sumber : Data primer yang diolah dengan SPSS, (2018)

Berdasarkan *coefficients* Tabel 10 diatas dapat dijelaskan bahwa menunjukkan persamaan regresi untuk memperkirakan tingkat penjualan yang dipengaruhi oleh pengalaman kerja adalah  $Y = 19,809 + 0,471 X$

Dimana Y adalah Penyimpanan Bahan Makanan, sedangkan X adalah kualitas makanan, Hasil dari persamaan diatas dapat dianalisis beberapa hal sebagai berikut, bila bahan makanan tidak melakukan penyimpanan bahan makanan yang sesuai sebanyak ( $X=0$ ) atau diartikan  $19,8=0$ , maka diperkirakan kualitas makanan akan tidak meningkat atau sama dengan tidak ada pengaruh sama dengan 0, sedangkan bila melakukan penyimpanan dengan sesuai maka ( $X=1$ ), maka diperkirakan kualitas makanan jika disimpan sesuai dengan penyimpanan akan ada penambahan 0,471 dalam peningkatan kualitas bahan makanan atau

$$Y = 19,809 + 0,471 (1)$$

### 3.8.2 Uji Korelasi

Analisis korelasi adalah bilangan yang menyatakan kekuatan hubungan antara dua variabel atau lebih atau juga dapat menentukan arah dari kedua variabel, nilai korelasi  $(r) = (-1 < 0 < 1)$ , adapun hasil analisis korelasi dapat dilihat pada Tabel 11 dibawah ini

Tabel 11 Hasil Uji Korelasi

		PENYIMPANAN BAHAN MAKANAN	KUALITAS MAKANAN
PENYIMPANAN BAHAN MAKANAN	Pearson Correlation	1	,795**
	Sig. (2-tailed)		,000
	N	40	40
KUALITAS MAKANAN	Pearson Correlation	,795**	1
	Sig. (2-tailed)	,000	
	N	40	40

Sumber : Data primer yang diolah dengan SPSS, (2018)

Berdasarkan Tabel 11 menunjukkan bahwa hubungan korelasi antara penyimpanan bahan makanan kuat positif, yaitu 0,795. Arti positif adalah hubungan antara variabel X dan Y searah, maksud searah disini adalah semakin baik penyimpanan bahan makanan maka semakin meningkat kualitas bahan makanan, begitu sebaliknya semakin buruk penyimpanan maka semakin menurun kualitas makanan. berada pada interval tingkat korelasi dan kekuatan hubungan “Kuat” antara penyimpanan bahan makanan dengan kualitas makanan.

### 3.11 Analisis Determinasi

Koefisien determinasi adalah angka yang menyatakan atau digunakan untuk mengetahui kontribusi atau sumbangan yang diberikan oleh sebuah variabel, dapat dilihat Tabel 12 berikut ini

Tabel 12 Hasil Analisis Determinasi

#### Model Summary

Model	R	R Square	Adjusted R Square	Std. Error of the Estimate
1	,795 <sup>a</sup>	,632	,622	4,81732

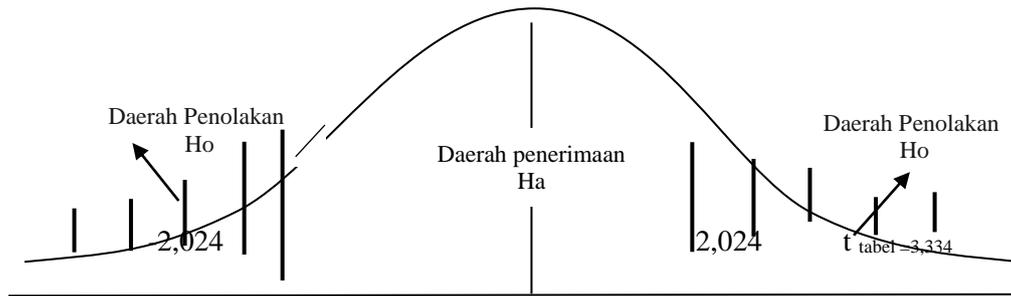
a. Predictors: (Constant), PENYIMPANAN BAHAN MAKANAN

Sumber: Data primer yang diolah dengan SPSS (2018)

Berdasarkan hasil diatas dijelaskan bahwa variabel penyimpanan bahan makanan memberikan kontribusi 63,2%. Sedangkan sisanya  $(100\% - 63,2\%) = 36,8\%$  dijelaskan oleh yang diluar model. Dapat dijelaskan bahwa variabel penyimpanan makanan memberikan 63,2% setiap penambahan tingkat penyimpanan Mengetahui besarnya pengaruh penyimpanan bahan makanan (X) terhadap kualitas makanan (Y) dalam analisis regresi linear sederhana berpedoman pada

### 3.12 Uji t-test

Analisis t-test yaitu analisis yang digunakan untuk menguji telaah, uji kebenaran hipotesis yang telah ditentukan itu diterima atau ditolak jenis hipotesis dalam penelitian ini adalah *hipotesisi assosiatif* atau hubungan dimana hipotesis diuji apakah hipotesis memiliki hubungan yang positif dan signifikan antara variabel penyimpanan bahan makanan terhadap kualitas makanan,



Gambar. 4 Kurva Daerah Penolakan dan Penerimaan Ho dengan Uji t-test

Berdasarkan Gambar tersebut dapat dilihat bahwa  $t_{hitung}$  terletak di daerah positif jatuh pada daerah penerimaan  $H_0$  yaitu 3,334 sehingga dapat disimpulkan ada pengaruh positif Penyimpanan bahan makanan (Y) terhadap kualitas makanan (X) dengan hasil uji t-test atau hipotesis  $t_{hitung} 3,334 > t_{tabel} 2,024$  taraf signifikan  $\alpha = 0,025$  maka  $H_0$  ditolak dan  $H_a$  diterima, ini berarti hipotesis  $H_a$  diterima yaitu ada pengaruh signifikan antara penyimpanan bahan makanan terhadap kualitas makanan di hotel The Patra Resort and Villas Bali.

#### 4. KESIMPULAN

Kesimpulan hasil uji analisis data dari hasil kuesioner yang di uji validitas layak diujikan dengan nilai  $r_{tabel}$  diatas 0,312 begitu juga uji realibilitas melebihi 0,600, sehingga penelitian ini dapat dilakukan. Selanjutnya di uji dengan menggunakan uji linear sederhana dengan memperoleh persamaan  $Y = 19,809 + 0,471 X$  dengan hasil korelasi dengan  $r = 0,795$  dengan hubungan yang “kuat”, berikutnya melakukan analisis determinasi yang dimana  $r = 0,632$ , memberikan kontribusi 63,2% setiap penambahan tingkat penyimpanan mengetahui besarnya pengaruh penyimpanan bahan makanan terhadap kualitas makanan, begitu juga dengan hasil uji t-test untuk hipotesis memperoleh persamaan  $t_{hitung} = 3,334 > t_{tabel} = 2,024$  yang artinya  $H_0$  ditolak yang berarti  $H_a$  diterima atau dalam persamaan hipotesisnya hipotesis  $H_a$  diterima yaitu ada pengaruh signifikan antara penyimpanan bahan makanan terhadap kualitas makanan di hotel The Patra Resort and Villas Bali.

#### Ucapan terimakasih

Puji syukur penulis panjatkan kehadiran Tuhan Yang Maha Esa karena atas Rahmat dan Kasihnya penulis dapat menyelesaikan Laporan Tugas Akhir ini dengan judul “Pengaruh Penyimpanan Bahan Makanan Terhadap Kualitas Makanan di Kitchen Hotel The Patra Jasa Resort dan Villas”. Dalam penyusunan jurnal ini tidak terlepas dari bantuan banyak pihak yang telah memberikan banyak masukan. Ucapan terima kasih yang sebesar-besarnya yang telah mendukung penulisan jurnal ini dan membantu pelaksanaan penelitian, baik orang tua dan keluarga, pihak manajemen *Food and beverage* Hotel The Patra Jasa Resort dan Villas Bali dosen pembimbing, teman-teman, kekasih, serta staf dan dosen pembimbing Fakultas Pariwisata UNUD yang sudah membantu baik materi maupun materil.

#### 5. DAFTAR PUSTAKA

ADI, Kadek Suara; ARIANI, Ni Made; ARYANTI, Ni Nyoman Sri. Faktor penentu kepuasan wisatawan dalam mengikuti program cooking class pada restoran di ubud bali. **Jurnal Kepariwisataan dan Hospitalitas**, [S.l.], v. 1, n. 2, p. 1-18, nov. 2017. ISSN 2581-0669. Available at: <<https://ojs.unud.ac.id/index.php/jkh/article/view/32081>>. Date accessed: 20 jan. 2019.

- Andini, Margaret & Ariani, N.M. *Persepsi F&B Product Terhadap Pengawasan Mutu Makanan dan Minuman di Hotel Alam Kukul Boutique Resort Kuta-Bali*. *Jurnal Kepariwisata dan Hospitalitas*, 1-14.
- Aristin, et al. 2014. “*Hubungan Penyimpanan Bahan Makanan dan Pencucian Alat Dengan Kualitas Bakteriologis Lalapan di Wilayah Kerja Puskesmas III Denpasar Selatan*”. Denpasar: Jurusan Kesehatan Lingkungan Universitas Poltekes Denpasar
- ARIANI, Ni Made; ARYANTI, Ni Nyoman Sri. Peran kepuasan dan niat berperilaku wisatawan pasca kunjungan pada destinasi pariwisata bali. **Jurnal Kepariwisata dan Hospitalitas**, [S.l.], v. 2, n. 2, p. 110-119, nov. 2018. ISSN 2581-0669. Available at: <<https://ojs.unud.ac.id/index.php/jkh/article/view/44110>>.Date accessed: 20 jan. 2019.
- Arisman. 2009. *Gizi dalam daur kehidupan*. Jakarta: EGC
- Badan Pusat Statistik Provinsi Bali. 2017. Tingkat Kunjungan Wisatawan Nusantara dan Mancanegara ke Bali. <https://bali.bps.go.id/diakses> Maret 2018
- Bagus Putu Sudiara dan I Nyoman Sukana Sabudi. (1996). *Higiene dan Sanitasi*. Jakarta: Depdikbud
- Bartono dan Ruffino. 2005. *Food Produk Management*. Yogyakarta: Andi.
- 2010. *Tata Boga Industri*. Yogyakarta: Andi.
- 2005. *Analisis Food Product*. Yogyakarta: Andi
- Ghozali, Imam. 2018. *Aplikasi Analisis Multivariate IBM SPSS 25*. Semarang: Badan Penerbit UNDIP
- Hery, 2014. *Controllershship Knowledge and Management Approach*. Jakarta: Grasindo
- IGN Widyatmaja. 214. *Analisis Kebutuhan kamar hotel sebagai strategi pengambilan kebijakan dalam pembangunan hotel berbintang di Kota Denpasar*. Jakarta: Jurusan Perhotelan Sekolah Tinggi Tri Sakti
- Iqbal, M Hasan. 2002. *Pokok-pokok materi statistik 2 (statistikintensif)*. Jakarta : Bumi Aksara
- Krissetiana, Henny 2013. *Pengemasan dan Penyimpanan Bahan Pangan*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Made, Djaja.2008. *Kontaminasi E.Coli Pada Makanan Dari Tiga Jenis Tempat Pengolahan Makanan Jakarta Selatan 2003*”.Jakarta Selatan: Jurusan Kesehatan Masyarakat Universitas Negeri Jakarta
- Siregar, Syofian. 2017. *Metode Penelitian Kuantitatif*. Jakarta: Kencana
- Soekirman. 1999. *Ilmu Gizi dan Aplikasinya untuk keluarga dan masyarakat*. Dierketorat Jenderal Pendidikan Nasional:Jakarta
- Sugiyono, 2016. *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D*.Bandung: Alfabeta
- Sujarweni, W 2015. *SPSS untuk Penelitian*. Yogyakarta:Pustaka Baru Press
- Sukersno.2000.*Manajemen Food and Beverage*.Jakarta: Pt Gramedia
- Sulastiyono, Agus.2007.*Teknik dan Prosedur Divisi Kamar Pada Bidang Hotel*. Bandung: Alfabeta
- SUYASA PUTRA, I Putu; SULISTYAWATI, Agung Sri; ARYANTI, Ni Nyoman Sri. faktor-faktor yang mempengaruhi keputusan pembelian wisatawan individual ke Jendela Bali The Panoramic Resto. **Jurnal Kepariwisata dan Hospitalitas**, [S.l.], v. 2, n. 1, p. 145-164, apr. 2018. ISSN 2581-0669.Availableat<<https://ojs.unud.ac.id/index.php/jkh/article/view/37163>>.Date accessed: 20 jan. 2019.
- Suwena, I. K., Widyatmaja, I. G. N., & Atmaja, M. J. 2010. *Pengetahuan Dasar Ilmu Pariwisata*. Udayana University Press.
- Tjiptono, DKK.2011.*Service, Quality and Satisfaction*. Yogyakarta: Erlangga
- Utama, I Gusti Bagus Rai. 2012. *Metodologi Penelitian Pariwisata dan Perhotelan*. Yogyakarta: Andi

Veronika, Andini & Aryanti.S. N. *Pengaruh Teknik Penyimpanan Bahan Perishable Terhadap Kualitas Bahan Makanan di Food and Beverage Department Pada Hotel The Haven Bali Seminyak. Jurnal Kepariwisata dan Hospitalitas.1-20*