

Persepsi karyawan *food and beverage product* terhadap teknik penyimpanan bahan *perishable* pada bali rani hotel kuta bali

I Made Asta Yasa¹⁾Ni Made Ariani²⁾I Nyoman Tri Sutaguna³⁾

¹Program Studi Diploma IV Pariwisata, Fakultas Pariwisata, Universitas Udayana¹²³

Jalan Dr.Goris nomor 7 Denpasar, Bali, kode pos : 80234

Telp/Fax: (0361)223798, Email: fpar@unud.ac.id

Email : astayasa24@gmail.com, ayukariani97@yahoo.com, trisutaguna@unud.ac.id

Abstrak

Tujuan dalam penelitian ini untuk mengetahui persepsi karyawan *Food and Beverage Product* terhadap teknik penyimpanan bahan *Perishable* di Bali Rani Hotel Kuta. Jenis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah data kuantitatif dan data kualitatif. Teknik pengumpulan data menggunakan teknik observasi, wawancara terstruktur, studi kepustakaan, dokumentasi dan kuisioner. Untuk penentuan sampel menggunakan sampel jenuh sedangkan untuk teknik analisis yang digunakan adalah teknik analisis deskriptif kuantitatif dengan skala guttman dan teknik analisis deskriptif kualitatif. Hasil penelitian menunjukkan bahwa di Bali Rani Hotel Kuta memiliki standar operasional prosedur untuk penyimpanan bahan *Perishable* yang dimulai dari tahap penerimaan bahan *Perishable* yang terdiri dari mengecek kualitas bahan makanan *Perisable* ketika baru datang dari *Supplier* dan membuat laporan bulanan mengenai pemasukan dan pengeluaran barang. Tahap penyimpanan yang terdiri dari melakukan sistem *FIFO* kepada bahan makanan *Perisable*, penyimpanan buah pada suhu 40 derajat sampai 100 derajat *celcius*, memberikan label kepada bahan makanan *Perisable*, mengecek kondisi *Refrigerator*, mencuci bersih bahan *Perisable* dan menyimpan daging pada tempat yang berlubang dan tahap pengeluaran bahan *Perishable* terdiri dari merecord bahan makanan *Perisable* yang masuk dan keluar dari *Store*. Hal ini belum berjalan dengan baik, dibuktikan dari hasil kuisioner yang disebarakan ke 30 karyawan *FB Product*. Berdasarkan 19 pertanyaan hanya 8 pertanyaan yang di dominan jawaban "Iya" dan sisanya di dominan jawaban "Tidak". Dari analisis *skala guttman* menunjukkan hasil sebesar 42,6 % yang berarti kurang baik. hal ini disebabkan kurangnya pengawasan dan kedisiplinan oleh *Departement Food and Beverage product*. Saran yang dapat diberikan penulis yaitu manajemen *Food and Beverage Product* memberikan pelatihan tentang teknik penyimpanan bahan *Perishable* yang baik dan benar sehingga meminimalkan kerusakan bahan *perishable*

Kata kunci : *Food and Beverage Product*, Bahan *Perisable* dan Tehnik Penyimpanan.

Abstract

The purpose of this study was to determine the perceptions of Food and Beverage Product employees on the quality of perishable material storage techniques at Bali Rani Hotel Kuta. The types of data used in this research are quantitative data and qualitative data. Data collection techniques using observation techniques, structured interviews, literature study, documentation and questionnaires. For the determination of the sample using a saturated sample, while the analysis technique used is the quantitative descriptive analysis technique with the Guttman scale and the qualitative descriptive analysis technique. The result of reset show that in bali rani hotel kuta have procedur standar operational for save perishable ingredient start from receive step perishable that consists of the check quality foods perishable ingredient when arrive from supplier and make a month report about entry and release of good. storage of step consists of system fifo to foods perisable ingredient. storage of fruits on temperature forty degree until temperature one hundred degree give a label to foods perisable ingredient. Check condition of refrigerator wash parisable ingredient clean and storage the meat in perforated place. Release step of perisable ingredient consists of check the foods perisable ingredient that entry and release from store. This is not going well proven by quisioner test deployed to thirty employees fb product based on nineteen questions only eight questions that have answer "yes" and others question "no". From scale analysis guttman showed the result amonting to 42,6 % that mean not good. percent that mean not good and that thing caused by lack of diciplinary oversight from departement food and beverage product. The suggestion that can be given by the writer is Food and Beverage Product management, which provides training on proper and correct perishable material storage techniques to minimize damage to perishable materials.

Keywords: *Food and Beverage Product*, Storage Technique, perishable material

1. PENDAHULUAN

Pariwisata telah mengalami perkembangan yang cukup pesat. Kegiatan pariwisata yang awalnya hanya sebagai pelengkap kehidupan, kini telah menjadi salah satu aktivitas wajib yang dilakukan setiap orang. Kegiatan wisata dilakukan dengan berbagai macam motivasi, mulai dari melepas lelah dan penat, rekreasi, mempererat hubungan keluarga dan kerabat, berobat serta yang lain sebagainya. Perkembangan pariwisata pun telah tersebar keberbagai penjuru dunia, dan dengan adanya teknologi yang menjadi salah satu faktor penyebab semakin meningkatnya minat setiap orang untuk berwisata. Pariwisata di Indonesia telah mulai berkembang sejak jaman kolonial, dimulai dengan datangnya kunjungan orang-orang dari Belanda ke beberapa daerah yang ada di Indonesia. Tahun 1947 pemerintah Indonesia mulai fokus dalam mengembangkan kepariwisataannya, dimulai dengan didirikannya suatu badan bernama HONET (*Hotel National & Tourism*), kegiatan kepariwisataan di Indonesia semakin tumbuh seiring dengan semakin dikembangkannya pariwisata sebagai sektor penghasil devisa oleh pemerintah Indonesia. Perkembangan pariwisata yang pesat di Indonesia turut serta mempengaruhi beberapa daerah potensi wisata yang ada di negara ini, salah satu daerah tersebut adalah Bali.

Bali memiliki pesona alam dan budaya yang membuat wisatawan mancanegara dan domestik tertarik untuk mengunjunginya. Perkembangan pariwisata di Bali dimulai ketika datangnya kunjungan orang-orang Belanda ke beberapa daerah yang ada di pulau ini, seperti misalnya Tabanan. Kegiatan pariwisata di Bali semakin tumbuh dan berkembang seiring dengan meningkatnya usaha pemerintah daerah dalam mengembangkan pariwisata sebagai sumber pendapatan daerah yang potensial. Hal tersebut menjadikan Bali sebagai tempat yang banyak dikunjungi oleh wisatawan dan Bali terpilih menjadi tempat pelaksanaan *event-event* besar seperti *Annual Meeting Internasional Monetary Fund – world Bank Grup (AM IMF-WBG)*, *Our Ocean Conference (OOC)*, *World Conference On Creative Economy* yang dihadiri seluruh delegasi negara di dunia menurut artikel metronews.com. *Event-event* internasional ini juga menjadi ajang promosi untuk mendatangkan wisatawan domestik maupun mancanegara untuk berkunjung ke Bali. Hal tersebut dapat dibuktikan dari data jumlah kunjungan wisatawan mancanegara dan domestik yang berkunjung ke Bali dari tahun 2014 sampai dengan 2018, dapat dilihat pada Tabel 1. Tingkat kunjungan Wisatawan ke Bali Tahun 2014 – 2018

Tabel 1. Tingkat kunjungan Wisatawan ke Bali Tahun 2014 - 2018

NO	Tahun	Wisatawan (Orang)		Total kunjungan turis (Orang)	Pertumbuhan (%)
		Domestik	Mancanegara		
1	2014	6,394.703	3766.638	10.160.945	-
2	2015	7.147.100	4.001.835	11.148.935	9.72
3	2016	8.643.680	4.927.937	13.571.617	21.73
4	2017	8.735.633	5.697.739	14.433.372	6.35
5	2018	9.835.633	6.070.473	15.906.106	10.36
Total		40.756.353	24.464.622	65.220.975	48.74
Rata – Rata		8.151.271	4.829.924	13.044.195	9.75

Sumber: Disparda Provinsi Bali (2019)

Berdasarkan data pada Tabel 1 dapat dilihat bahwa jumlah kunjungan wisatawan ke Bali selama tahun 2014 sampai 2018 selalu mengalami peningkatan. Bali mencatat pada tahun 2018 merupakan kunjungan wisatawan terbanyak dengan total 15.906.106 orang diantaranya wisatawan domestik 9.835.633 dan wisatawan mancanegara sebanyak 6.070.473 dengan pertumbuhan 10.36%. Melihat pertumbuhan kunjungan wisatawan yang terus meningkat berkunjung ke Bali menjadikan akomodasi menjadi sangat penting sebagai penunjang wisatawan selama di Bali yaitu diantaranya adalah, fasilitas (*Amenities*) yang merupakan alat pemenuh kebutuhan wisatawan ketika berkunjung ke suatu destinasi wisata, akses (*Acces*) yang merupakan cara menuju daya tarik wisata, dan pelayanan tambahan (*Ancillary Service*). sebagai penunjang wisatawan yang datang ke Bali, dimana Hotel 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 terdapat beberapa bagian yang saling berkaitan seperti *Departemen Food and Beverage, Accounting, Front Office, Housekeeping*, 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. Hotel besar pada umumnya banyak memiliki jenis restoran antara lain, *Grill room, Coffe Shop, Supper Club* dan *Specialty Restaurant*. Menurut Marsum (2005), Restoran “merupakan suatu tempat atau bangunan yang diorganisir secara komersil, yang menyelenggarakan pelayanan dengan baik kepada semua konsumennya baik berupa makanan minuman”. Klasifikasi restoran lainnya adalah (Indrayana, 2006:32), resto atau “restoran dikelompokkan menjadi beberapa jenis menurut kegiatan dan makanan atau minuman yang disajikan. 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 pengadaan bahan makanan harus diperhatikan oleh *Food Product* dan *Purchasing Department* agar memperoleh kualitas bahan makanan yang baik. Apabila pengadaan bahan makanan dilakukan sesuai dengan standar dapat memberikan keuntungan dari segi kualitas makanan juga dapat mengurangi kerusakan bahan makanan agar tidak terbuang sia-sia. Oleh karena itu karyawan *Fb product* memiliki peranan penting dalam penyimpanan bahan *Perishable* karena semua kegiatan penyimpanan mulai dari penyimpanan bahan *perishable* di *store, coolroom, refrigerator* semuanya dilakukan oleh karyawan *fb product* dan mereka jaga bertanggung jawab atas kualitas bahan *Perishable* disimpan.

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 penyimpapan juga perlu diperhatikan jika salah menyimpan dan membuat bahan makanan cepat berjamur. 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. Salah satu hotel yang berperan dalam pembangunan pariwisata di Bali adalah Hotel Bali Rani Hotel Kuta yang terletak di jalan Kartika Plaza- Kuta, Bali didirikan dan resmi dioperasikan tanggal 9 Januari 1985. Pada waktu itu Hotel Bali Rani hanya memiliki 50 kamar, satu *Coffee Shop, Drugstore* dan *Souvenir Shop*, kolam renang dan *Room Service* dengan klasifikasi sebagai hotel melati 3 (tiga). pada tahun 1996, Hotel Bali Rani mengalami perluasan dan peningkatan kelas menjadi bintang 4 (empat) dengan merenovasi total bangunan yang lama dimana awalnya jumlah kamar yang dimiliki sebanyak 50 unit, sekarang menjadi 104 unit. Tidak ketinggalan juga penambahan terhadap fasilitas penunjang lainnya seperti restoran dan bar. Selain menyediakan akomodasi untuk menginap dan beristirahat, Bali Rani Hotel Kuta juga menyediakan kebutuhan tamu dengan memberikan produk yang berkualitas dengan menyediakan fasilitas jasa makanan dan minuman di restoran yang dikelola oleh *Food and Beverage Department*. Departemen *Food and Beverage* bertugas dibagian operasional khususnya melayani makan dan minum kepada tamu di restoran. Restoran yang disediakan oleh Bali Rani Hotel Kuta antara lain *Brasseie Restaurant* dan *teraswira Restaurant* Departemen *Food and Beverage Product* memiliki hubungan yang sangat erat dengan *Purchasing Department* dalam upaya pengadaan bahan makanan untuk memperoleh bahan makanan yang berkualitas yang akan dimasak dan dihidangkan ke wisatawan. Adapun prosedur yang harus dijalankan untuk mendapatkan bahan makanan yang berkualitas dari jenis barang yang akan di beli Pembelian (*Purchasing*), Penerima (*Receiving*), Penyimpanan (*Storage*).

Pada *Section Food Product* makanan dihasilkan mulai dari bahan makanan datang dari *Supplier*, bahan makanan dimasak dan dihidangkan ke wisatawan, agar memperoleh bahan makanan yang berkualitas. cara pengadaan bahan makanan sampai dengan pengolah perlu diperhatikan dan diterapkan sesuai prosedur. Pengadaan bahan makanan yang baik yaitu sesuai dengan prosedur mulai dari Pembelian bahan makanan (*Purchasing*), Penerima (*Receiving*), penyimpanan (*Storage*). Sistem

penyimpanan dengan sistem *First In First Out (FIFO)* yaitu bahan makanan yang masuk pertama ke gudang harus dikeluarkan dan pemisahan antara bahan baku makanan yang mudah rusak dan tidak mudah rusak. Apabila pengadaan bahan makanan tidak diterapkan dengan baik maka bahan makanan tersebut akan rusak kualitasnya, terbuang dan dapat merugikan hotel dari sisi keuangan. Berikut dibawah ini Tabel jumlah data *Food Cost* di Bali Rani Hotel Kuta Pada bulan Januari – September 2019.

Tabel 2. Data *Food Cost* di Bali Rani Hotel Kuta Pada bulan Januari – September 2019

No	Bulan	Standard Food Cost (%)	Foot Cost (%)	Selisih
1	Januari	35	37,69	-2,69
2	Februari	35	36,91	-1,91
3	Maret	35	42,56	-7,56
4	April	35	43,38	-8,38
5	Mei	35	39,68	-4,68
6	Juni	35	40,47	-5,47
7	Juli	35	40,95	-5,95
8	Agustus	35	39,33	-4,33
9	September	35	46,33	-11,37

Sumber: Diolah dari data *Accounting Department* Bali Rani Hotel Kuta,(2019)

Berdasarkan Tabel 2 tersebut, dapat dilihat hasil dari *Food Cost* di Bali Rani Hotel Kuta pada bulan Januari sampai September 2019. Bali Rani Hotel Kuta memiliki standar *Food Cost* untuk departemen *Food and Beverage Product* sebesar 35 persen. Dilihat dari Tabel diatas tentang realisasi *Food Cost* di Bali Rani Hotel Kuta Bali selama bulan Januari sampai September 2019 sering berfekulatif dan selalu melebihi standar *Food Cost* yang ditentukan oleh pihak hotel. Berdasarkan hasil selisih *Food Cost* yang diperoleh, dapat disimpulkan bahwa Bali Rani Hotel Kuta selalu mengalami kerugian pada departemen *Food and Beverage Product* selama bulan Januari sampai September. Hal yang menyebabkan besarnya *Food Cost* di Bali Rani Hotel Kuta di sebabkan oleh banyaknya bahan makanan yang rusak (*Spoil*) yang diakibat oleh proses penyimpanan bahan makanan yang belum sesuai SOP yang telah ditentukan. Lemahnya pengawasan terhadap prosedur penyimpanan bahan makanan menyebabkan masih sering karyawan melakukan sistem penyimpanan bahan makanan tidak sesuai standar prosedur yang ditetapkan oleh pihak hotel, sehingga mengakibatkan kerugian dari segi keuangan.

Melihat masalah-masalah bahan makanan yang terbuang atau *Spoil* dapat merugikan secara finansial hal tersebut juga dapat dilihat pada Tabel 3 yaitu jumlah bahan makanan *Spoil* pada *Food and Beverage Product* di Bali Rani Hotel Kuta pada bulan Januari sampai Agustus 2019.

Tabel 3. Jumlah Bahan Makanan *Spoil* pada *Food and Beverage Product*di Bali Rani Hotel Kuta

No	Nama Barang	Jumlah	Harga (Rp)	Total Harga (Rp)
1	Bumbu Merah	0,2 Kg	39,92	7,984
2	Tahu	10 Pcs	500	5,000
3	Telur Rebus	20 Pcs	2,000	40,000
4	Ikan Dori <i>Fillet</i>	15 Kg	49,341	740,100
6	Buncis	1,50 Kg	14,158	21,236
7	Bunga Kol	5 Kg	23,918	119,585
8	Cabe Merah	13 Kg	46,700	607,087
9	Daun Kemangi	0,25 Kg	40,005	10,002
10	Kacang Panjang	9 Kg	12,028	108,243
11	Kentang	2.70 Kg	15,663	42,288

12	Kol Putih	1,20 Kg	8,612	10,334
13	Mix Salad	3,00 Kg	32,077	96,235
14	Sawi Putih	1,40kg	8,527	11,938
15	Selada Bulat	0,30 Kg	41,735	12,520
16	Seledri	0,10 Kg	24,037	2,404
17	Terong Ungu	14 kg	10,067	142,324
18	Timun Jepang	6 Kg	9,190	55,134
19	Zukini	8 kg	22,284	180,000
20	Touge	9 Kg	8,000	72,000
21	Chicken Breast	7 kg	54,580,65	382,000
22	Chicken Whole	15 Kg	33,188,98	497,820
23	Chocolate Dark Compound	8 Pcs	49,700	397,600
24	Daun Pisang	1 Kg	4,681,43	4.681.43
25	Daging sapi	10 kg	65,500	655,500
26	Udang	5,5 Kg	60,000	350,000
27	Cumi	4 kg	40,000	140,000
28	Kepiting	7kg	95,000	665,000
Total				5,378.000

Sumber: Diolah dari data *Accaounting Department* Bali Rani Hotel Kuta, (2019)

Berdasarkan Tabel 3 tersebut dapat disimpulkan bahwa banyaknya bahan makanan yang rusak pada bulan Januari sampai dengan Agustus tahun 2019, dengan total biaya sebesar Rp.5.378.000. Hal tersebut cukup mengalami kerugian dari segi finansial. Jadi dapat di simpulkan bahwa biaya sebesar Rp. 5,378.000 yang berasal dari bahan makan yang *Spoil* mengakibatkan kerugian secara keuangan yang mengakibatkan besarnya *Foot Cost* pada *Food and Beverage Product Department* di Bali Rani Hotel Kuta Bali. Melihat total kerugian selama tujuh bulan terakhir tersebut agar mengupayakan untuk meminimalkan bahan makanan yang terbuang sia-sia. Selain itu dampak dari banyak bahan makanan *Spoil* juga berdampak kepada kepada kualitas bahan makanan di Bali Rani Hotel Kuta. Selain prosedur penyimpanan bahan *perishable* yang dilakukan oleh semua karyawan *fb product* belum dirasa melakukan *Quality Control* sehingga banyaknya bahan makana rusak (*Spoil*) yang mengakibatkan tidak jarang terjadinya kekurangan stok bahan makanan yang menyebabkan karyawan *kitchen* terpaksa melakukan pengurangan bahan makanan pada standar *Recive* yang ada di *Kitchen* yang otomatis mengurangi kualitas menu tersebut. Bahkan tak jarang karyawan *Kitchen* mengganti untuk memproduksi suatu jenis makanan yang tidak sesuai dengan susunan menu yang tak jarang terjadinya *Complaint* dari tamu, itu dapat dilihat Tabel 4 sebagai berikut.

Tabel 4. Jenis dan Jumlah *Complaint* di Restoan Bali Rani Hotel Kuta Bali Bulan September 2018 sampai Agustus 2019

No	Jenis <i>Complaint</i>	Bulan												Jumlah (orang)
		9	10	11	12	1	2	3	4	5	6	7	8	
1	<i>Over Cook</i>	1	1	1	1	2	3		3	2	1	4	1	20
2	Rasa Makanan	2	2	1	1	2	7		5	2	5	11	2	40
3	Penyajian Tidak Sesuai SOP		1	1	1	1	1		1	1	1		1	9
4	Keterlambatan Makanan		1	1		1	1	1	2		1	1	1	10

5	Presentasi Makanan Yang Kurang Menarik			1		1			1		2	3	2	10
	Jumlah Complaint Per Bulan	3	5	5		3	7	1	1 2	5	10	10	16	
Total Complaint														89

Sumber : Bali Rani Hotel Restaurant,(2019)

Berdasarkan Tabel 4 tersebut dapat dilihat jumlah *Complaint* pada bulan September 2018 sampai dengan Agustus 19 sebanyak 89 *Complaint* dan 40 *Complaint* terjadi terhadap rasa makanana. Hal ini di sebabkan oleh sering terjadinya kekurangan stok bahan makanan yang menyebabkan karyawan *Kitchen* terpaksa melakukan pengurangan bahan makanan pada standar *recive* yang ada di *Kitchen* yang otomatis mengurangi kualitas menu tersebut. Bahkan tak jarang karyawan *Kitchen* mengganti untuk memproduksi suatu jenis makanan yang tidak sesuai dengan susunan menu di Bali Rani Hotel Kuta. Memperoleh kualitas bahan makanan ditentukan bagaimana cara penyimpanan bahan makan dilakukan agar bahan makanan tetap terjaga kualitas dan ketahananya, berdasarkan permasalahan yang terjadi, maka dilakukan penelitian tentang “ Persepsi karyawan *Food and Beverage Product* terhadap teknik penyimpanan bahan *Perishable* pada Bali Rani Hotel Kuta Bali”. Dan adapun tujuan dari penelitian ini adalah Untuk mengetahui teknik penyimpanan bahan makanan *Perishable* pada Bali Rani Hotel Kuta Bali dan Bagaimana persepsi karyawan *Food And Beverage Product* terhadap teknik penyimpanan bahan makanan *Perishable* di Bali Rani Hotel Kuta Bali. Penelitian ini juga memiliki korelasi penelitian oleh Andini Margaretta Andini dengan judul “Persepsi *F&B Product* Terhadap Pengawasan Mutu Makanan dan Minuman di Hotel Alam Kulkul Boutique Resort Kuta-Bali, Sandiyasa Ketut (2012) yang berjudul Upaya Pengadaan Bahan Makanan untuk Meningkatkan Mutu Makanan pada Melia Benoa All Inclusive Resort dan yang terakhir Olivia A.hutabarat (jurnal penelitian 2009) yang berjudul “Analisis tentang *Food Quality Control* di hotel grand Antares Indonesia

Berdasarkan tiga telaah penelitian sebelumnya dapat dilihat memiliki beberapa perbedaan dengan penelitian sekarang, untuk perbedaan bisa dilihat dari lokasi penelitian, fokus penelitian, tahun penelitian, jumlah sampel digunakan disetiap penelitian jumlah yang digunakan dan teknik analisis berbeda penelitian sekarang dengan penelitian sebelumnya. Sedangkan untuk persamaan penelitian sebelumnya dengan penelitian sekarang bisa dilihat dari metode penelitian yang digunakan memiliki kesamaan yaitu sama-sama menggunakan data primer dan sekunder, dengan menggunakan teknik pengumpulan data seperti observasi, wawancara, dan studi kepustakaan, kuisiонер, dokumentasi. Teknik penentuan sampel menggunakan sampel jenuh/ sensus. sedangkan dalam teknik analisis data terdapat perbedaan penelitian sebelumnya dengan penelitian sekarang. Penelitian sebelumnya menggunakan deskriptif kualitatif dengan analisa skala likert. sedang penelitian sekarang menggunakan deskriptif kualitatif dengan analisa skala Guttman.

2. METODE PENELITIAN

Bartono dan Ruffino (2005: 108), adapun syarat penyimpanan bahan *Perishable* yaitu:

1. *FIFO (First in First out)*. Berkaitan dengan urutan penyimpanan dan pengambilan bahan makanan *Perishable*, seperti bahan makanan yang disimpan pertama dan dipakai pertama.
2. *Recording* atau pencatatan secara sistematis. Adanya pencatatan setiap barang yang masuk dan barang yang keluar. Ada dua hal yang dilakukan dalam hal pencatatan
3. *Classifying* atau mengklasifikasikan barang.
 - 1) Penyimpanan sejuk (*Cooling*) yaitu suhu penyimpanan 10⁰C-15⁰C.
 - 2) Penyimpanan dingin (*Chilling*) yaitu suhu penyimpanan 4⁰-10⁰C.
 - 3) Dingin sekali (*Freezing*) yaitu suhu penyimpanan 0⁰C-4⁰C.
 - 4) Penyimpanan beku (*Frozen*) yaitu suhu penyimpanan <0⁰C,

4. *Labeling* atau memberi label identifikasi. Setiap bahan makanan dan minuman harus diberi label dan catatan. Catatan itu berisi nama barang, *Quantity*, tanggal masuk ke *Store*.
5. *Gruping*, berkaitan dengan pemisahan bahan makanan *Perishable* ditempat penyimpanan.
6. *Checking* atau memeriksa berkaitan dengan yang berhubungan dengan penyimpanan bahan *Perishable*
7. *Reporting* atau membuat laporan bulanan tentang pemasukan dan pengeluaran barang.
8. *Cleaning* dan *Sanitizing* berkaitan dengan .
10. Wadah penyimpanan berkaitan dengan wadah untuk tempat penyimpanan bahan *Perishable* yaitu
 - 1) Wadah penyimpanan sayur
 - 2) Wadah penyimpanan daging
 - 3) Wadah penyimpanan buah
 - 4) Wadah penyimpanan ikan

Bahan *Perishable* yang dimaksud adalah bahan makanan *Perishable* yang terdapat di Hotel Bali Rani Kuta Bali yang mengalami kerusakan dan memerlukan perlakuan khusus dalam cara penyimpanan. Bahan *Perishable* yang dimaksud dalam penelitian ini adalah sayur, daging, buah dan ikan. Dipilihnya bahan –bahan tersebut dikarenakan paling banyak mengalami kerusakan. Untuk memperjelas definisi operasional variabel dalam penelitian ini mengenai penyimpanan bahan *Perishable* di Bali Rani Hotel kuta dapat dilihat pada Tabel 5 sebagai berikut.

Tabel 5 Definisi Operasional Variabel

Sumber	Variabel	Indikator	Sub Indikator
Bartono PH, (2005)	Teknik penyimpanan Bahan <i>Parishable</i>	FIFO	Pengambilan bahan makanan <i>Parishable</i> menggunakan sistem FIFO
		<i>Recording</i>	1. Pencatatan barang masuk dan keluar 2. Pencatatan suhu <i>refrigerator</i>
		<i>Classfyng</i>	1. Melakukan penyimpanan <i>Parishable</i> suhu 10 ⁰ C-15 ⁰ C(<i>cool</i>) 2. Melakukan penyimpanan <i>Parishable</i> suhu 4 ⁰ -10 ⁰ C (<i>chilling</i>) 3. Melakukan penyimpanan <i>Parishable</i> suhu 0 ⁰ C -4 ⁰ C,
		<i>Gruping</i>	Pemisahan bahan sesuai dengan jenisnya
		Labeling	Pemberian label pada bahan <i>Parishable</i> yang berisikan tanggal masuk ke <i>store, quantity</i> , dan nama bahan
		<i>Checking</i>	1. Memeriksa bahan <i>Parishable</i> ketika sampai dari <i>supplier</i> 2. Memeriksa kondisi <i>refrigerator</i>
		<i>Inventory</i>	Melakukan pengecekan jumlah bahan makanan yang digunakan.
		<i>Cleaning</i>	1. Membersihkan bahan <i>Parishable</i> 2. Membersihkan <i>refrigerator</i>

		<i>Tempat penyimpanan</i>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Tempat penyimpanan sayur 2. Tempat penyimpanan daging 3. Tempat penyimpanan buah 4. Tempat penyimpanan ikan
--	--	---------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Sumber : hasil modifikasi Bartono (2005)

Jenis data yang digunakan dalam penelitian ini yaitu Data Kualitatif berupa sejarah hotel, fasilitas dan struktur organisasi hotel sedangkan Data Kuantitatif yaitu berupa angka-angka yaitu perhitungan pengendalian biaya makanan dan minuman Sumber data dalam penelitian ini yaitu sumber data primer dan sumber data sekunder. Sedangkan teknik pengumpulan data dalam penelitian ini yaitu : Observasi,wawancara terstruktur, dokumentasi, kuisisioner dan studi kepustakaan. Penentuan sampel dalam penelitian ini menggunakan sampel jenuh. Dan untuk teknik penentuan dalam penelitian ini menggunakan *Purposive Sampling* penentuan informan berdasarkan ciri-ciri dan sifat tertentu yang dipandang memiliki hubungan dengan judul permasalahan yang dibahas dalam penelitian ini. Teknik analisis data dalam penelitian ini yaitu teknik analisis data deskriptif kualitatif yang terdiri dari data yang terkumpul dalam pengamatan secara langsung melalui observasi, dokumentasi, kuisisioner, studi kepustakaan dan wawancara. Sedangkan teknik analisis data deskriptif kuantitatif dalam penelitian ini yaitu perhitungan skala guttman Skala ini digunakan untuk memberikan jawaban tegas pada kuisisioner yang akan disebar dengan skoring perhitungan responden.

Penggunaan Skala Guttman, disebut juga dengan metode scalogram atau analisa skala sangat baik untuk meyakinkan peneliti tentang kesatuan dimensi dari sikap atau sifat yang diteliti. Dalam prosedur Guttman, suatu atribut universal mempunyai dimensi satu jika atribut ini menghasilkan suatu skala komulatif yang perfect. Skala pengukuran dengan tipe ini, akan didapat jawaban yang tegas, yaitu “ya-tidak” atau “benar-salah” atau yang lain sebagainya. Data yang diperoleh dapat berupa data interval atau rasio dikotomi (dua *Alternative*). Skala Guttman hanya ada dua interval yaitu “ya” atau “tidak”. Penelitian menggunakan Skala Guttman dilakukan bila ingin mendapatkan jawaban yang tegas terhadap suatu permasalahan yang ditanyakan. Menurut Usman Rianse dan Abdi bahwa “Skala Guttman sangat baik untuk menyakinkan penelitian tentang kesatuan dimensi dan sikap atau sifat yang diteliti, yang sering disebut dengan atribut universal” (Usman Rianse dan Abdi, 2011:155), skala Guttman disebut juga dengan skala scalogram yang sangat baik untuk menyakinkan hasil penelitian mengenai kesatuan dimensi dan sikap atau sifat yang diteliti. Adapun skoring perhitungan responden dalam skala Guttman akan dijelaskan sebagai berikut:

Tabel 6. Skoring Skala Guttman

Alternatif Jawaban	Skor Alternatif Jawaban	
	Positif	Negatif
IYA	1	0
TIDAK	0	1

Sumber: Usman Rianse dan Abdi,(2011)

Berdasarkan hal tersebut, untuk mengetahui interval dari skala guttman dari praktek pengukuran yang sering ditemukan tidak 0% atau 100%, maka untuk memudahkan memberikan penilaian, secara operational maka digunakan rentang skala persentase antara 0% sampai 50% (mendekati kurang baik, 50% dan 50% (mendekati kurang baik dan baik), 50% sampai dengan 100% (mendekati baik). Dengan perhitungan sebagai berikut:

1. Nilai Jawaban “Ya”: 1
2. Nilai JawabanY tidak”: 0 Dikonversikan dalam persentase

3. Jawaban “Ya” : 1X100%: 100%
4. Jawaban “Tidak” : 0X100% : 0 (Sehingga tidak perlu dihitung)

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

3.1 Gambaran Umum

Bali Rani Hotel Kuta Bali adalah salah satu hotel berbintang empat yang berada di kabupaten Badung, tetaptnya di jalan Kartika Plaza – Kuta Bali. Bali Rani Hotel Kuta Bali dimiliki oleh keluarga Bapak Anton Wijaya dan juga selaku direktur di hotel tersebut. Bali Rani Hotel Kuta Bali resmi dioperasikan tanggal 9 Januari 1985, Pada waktu itu Bali Rani Hotel Kuta Bali hanya memiliki 50 kamar, satu *coffee shop*, *drugstore* dan *souvenir shop*, kolam renang dan *room service* dengan klasifikasi sebagai hotel melati 3 (tiga). Seiring dengan pertumbuhan kepariwisataan Bali, khususnya di bidang perhotelan yang sangat pesat maka tidak dapat dihindari adanya persaingan yang bertambah ketat dan keras dengan adanya hotel-hotel baru baik yang diklasifikasikan melati maupun bintang, oleh karena itu Bali Rani Hotel Kuta Bali melakukan peningkatan mutu produk dan fasilitas agar dapat bertahan dan bersaing dalam insdustri pariwisata. Akhirnya pada tahun 1994 dilakukan perluasan area, dengan merenovasi total bangunan yang lama dimana awalnya jumlah kamar yang dimiliki sebanyak 50 unit, sekarang menjadi 104 unit. Tidak ketinggalan juga penambahan terhadap fasilitas penunjang lainnya seperti restoran dan bar serta peningkatan kelas menjadi bintang 4 (empat).

Bali Rani Hotel Kuta Bali memiliki lokasi yang cukup strategis, yang berdekatan dengan pantai kuta dan *Airport I Gusti Ngurah Rai*. Di sepanjang jalan Kartika Plaza banyak terdapat tempat yang menjual *Souvenir* sehingga mempermudah wisatawan berbelanja.

Bali Rani Hotel Kuta Bali memberikan fasilitas setiap kamar yang memadai sehingga wisatawan dapat menikmati kamar tidur yang nyaman dan pemandangan kolam renang serta pohon- pohon yang ada di halaman hotel sehingga udara sejuk tercipta. Terdapat dua restoran didalam dan didepan hotel. Restoran yang ada di dalam hotel bernama *Teraswira restaurant* dimana restoran ini bertugas menyediakan *Breakfast* untuk tamu yang menginap dan menyediakan *Al`carte* untuk wisatawan *In House*. sedangkan restoran yang kedua yaitu *Brazzerie Restaurant*. Restoran ini terletak di bagian depan hotel langsung menghadap ke jalan raya. *Restoran* ini diprioritaskan untuk wisatawan luar yang ingin menikmati santapan yang di sediakan di restoran ini.

Teraswira Restaurant dan *Brazzeries Restaurant* yang dikelola oleh *Food and Beverage Departement* menyediakan berbagai jenis makanan seperti *Indonesian Food*, *Western Food*, *Italian Food*, dan *Cahinese Food*, sehingga wisatawan yang datang kesini dapat menikmati berbagai macam makanan disediakan.

3.2 Karakteristik responden di Bali Rani Hotel Kuta Bali

Pada penelitian ini pengambilan sampel dengan menggunakan sampel jenuh dimana populasi menjadi sampelnya, yang berjumlah 30 responden. Responden yang diambil yaitu seluruh karyawan *Food And Beverage Product Department* di Bali Rani Hotel Kuta Bali sebanyak 30 orang, dikarenakan mereka yang melaksanakan teknik penyimpanan bahan *Perishable* dan mengetahui kualitas bahan makanan. karakter karyawan *Food and Beverage Product* dapat dilihat dari aspek jenis kelamin, usia, dan aspek pendidikan. Hal tersebut dapat dilihat pada Tabel 7 sebagai berikut

Tabel 7. Karakteristik Responden di Bali Rani Hotel Kuta Bali

No	Karakteristik Responden	Keterangan	Jumlah	
			Orang	Persentase (%)
1	Jenis Kelamin	Laki-Laki	20	66,1
		Perempuan	10	33
	Jumlah		30	100

2	Usia	< 20 Tahun	5	16,6
		21-30 Tahun	8	26,7
		31-40 Tahun	13	43,4
		> 41 Tahun	4	12,3
		Jumlah	30	100
3	Pendidikan	SMA/SMK	4	13,11
		Diploms	26	86,67
		Sarjana	0	0
		Jumlah	30	100

Sumber: Data diolah (2019)

Berdasarkan Tabel 7 tersebut dapat di ketahui kateristik karyawan *Food and Beverage Product* yang digunakan dalam penelitian ini berjumlah 30 orang. Dimana karyawan yang paling dominan adalah karyawan laki-laki dibandingkan karyawan perempuan. Hal ini dikarenakan dalam operasional pada bagian *Fb product*/dapur karyawan laki-laki dianggap memiliki tenaga lebih jika dibandingkan dengan karyawan perempuan. Sedangkan responden pada kelompok usia, yang terbanyak yaitu pada rentang usia 31- 40 tahun, hal ini sangat berpengaruh dalam produktivitas dimana pada usia tersebut karyawan sudah memiliki cukup pengalaman di bidang *Fb Product*. Dan pendidikan terakhir yaitu Diploma. Hal ini menandakan manajemen Bali Rani Hotel Kuta Bali menyerap karyawan lulusan Diploma, karena lulusan Diploma dianggap sudah memiliki kemampuan dan siap bekerja secara professional di dunia industri. Selain itu penyerapan karyawan hotel tersebut adalah kebanyakan orang-orang yang sudah pernah *Trainee* di hotel tersebut, apabila selama *Trainee* mereka dilihat memiliki kinerja yang bagus, maka akan dipanggil kembali.

3.3 Pembahasan

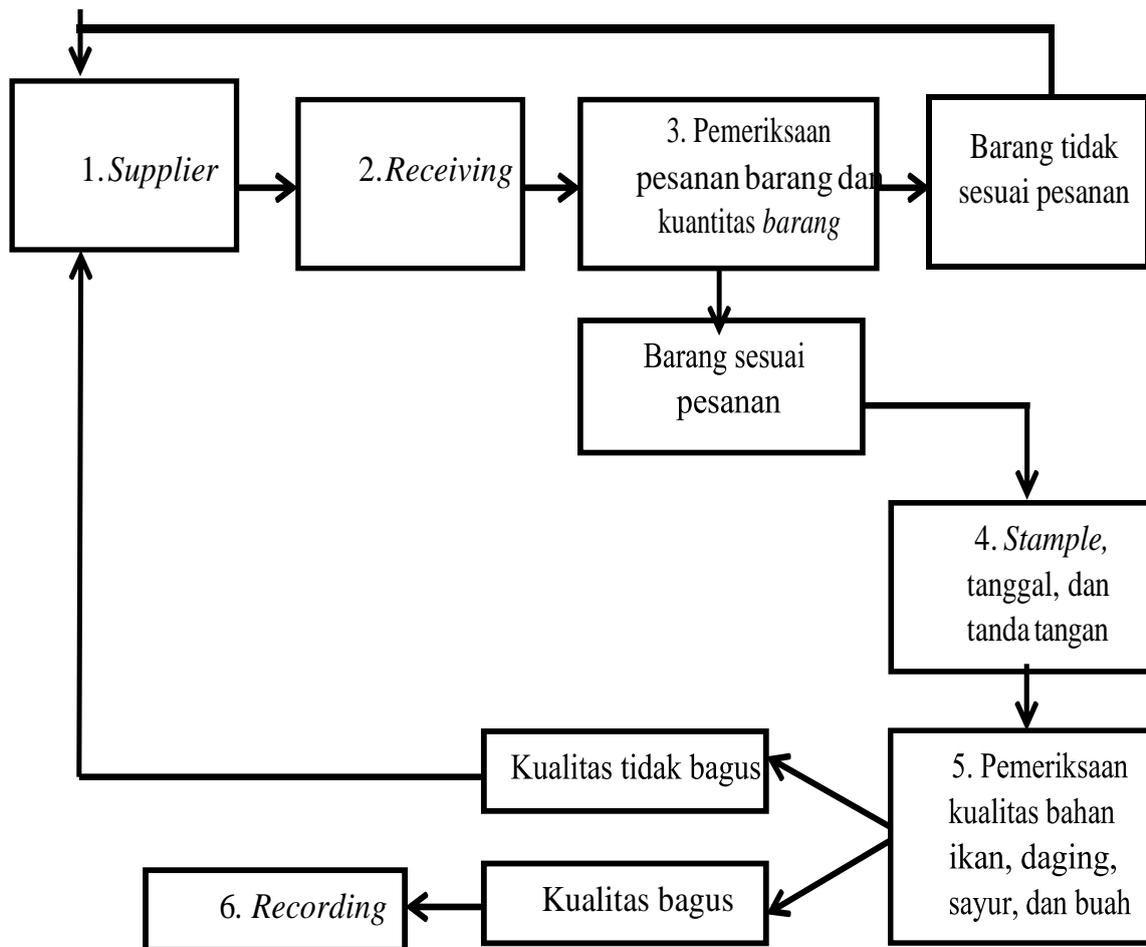
Pada sub bab ini akan dijelaskan mengenai hasil dari rumusan masalah yang diambil dalam penelitian ini yaitu bagaimana teknik penyimpanan bahan *Perishable* di Bali Rani Hotel Kuta Bali dan bagaimana persepsi karyawan *Food and Beverage Product* terhadap teknik penyimpanan bahan *Perishable* di Bali Rani Hotel Kuta Bali. Berikut penjelasannya:

1. Teknik Penyimpanan Bahan *Perishable* di Bali Rani Hotel Kuta Bali

Penyimpanan bahan makanan adalah suatu tata cara menata, menyimpan, memelihara bahan makanan, baik kualitas maupun kuantitas. Standar penyimpanan bahan makanan juga harus diperhatikan karena cara penyimpanan yang salah dapat mempengaruhi kualitas barang yang disimpan. *Store* biasanya dipusatkan pada satu gudang milik *Kitchen* yang di atur oleh *Store Keeper*. penyimpanan bahan makanan dalam penelitian ini adalah bagai mana standar penyimpanan bahan *Perishable* yang diterapkan oleh Bali Rani Hotel Kuta mulai dari bahan *Perishable* datang dari *Supplier* sampai bahan dikeluarkan dari tempat penyimpanan. Adapun hal tersebut akan dijelaskan sebagai berikut:

Teknik Penerimaan Bahan *Perishable*

Penyimpanan bahan makanan adalah suatu tata cara menata, menyimpan, memelihara bahan makanan, baik kualitas maupun kuantitas. Standar penyimpanan bahan makanan juga harus diperhatikan karena cara penyimpanan yang salah dapat mempengaruhi kualitas barang yang disimpan. *Store* biasanya dipusatkan pada satu gudang milik *Kitchen* yang di atur oleh *Store Keeper*. penyimpanan bahan makanan dalam penelitian ini adalah bagai mana standar penyimpanan bahan *Perishable* yang diterapkan oleh Bali Rani Hotel Kuta mulai dari bahan *Perishable* datang dari *Supplier* sampai bahan dikeluarkan dari tempat penyimpanan. Adapun hal tersebut akan dijelaskan sebagai berikut:



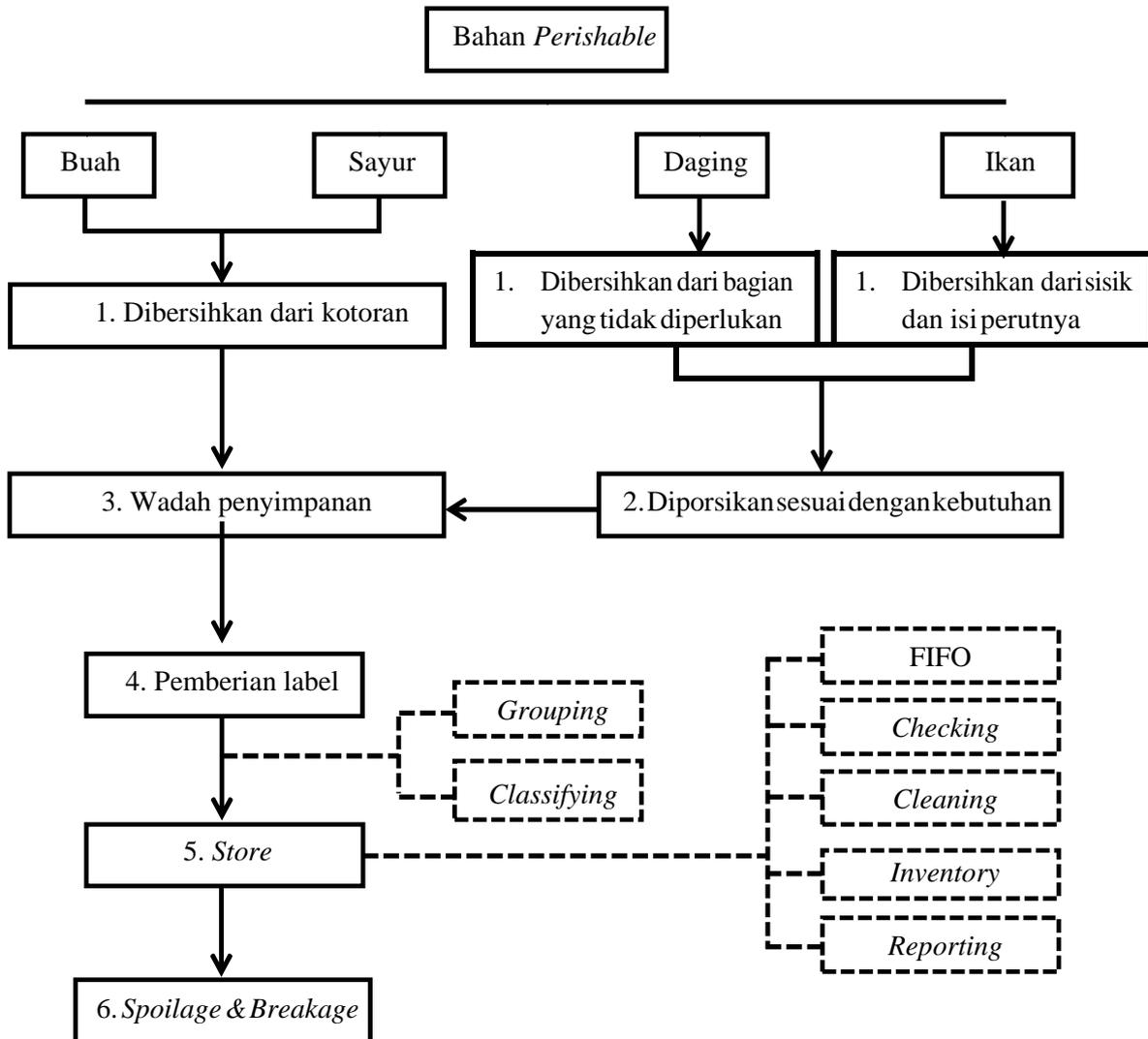
Gambar 1 Teknik Penerimaan Bahan *Perishable* di Bali Rani Hotel Kuta
Sumber: *Food and Beverage Product* Bali Rani Hotel Kuta Bali

Pada Gambar Teknik Penerimaan Bahan *Perishable* di Bali Rani Hotel Kuta Bali. Adapun penjelasannya sebagai berikut:

- a. *Supplier*: bahan *Perishable* datang ke bagian *Receiving*
- b. *Receiving*: menerima barang yang dibawa oleh *supplier*, dan menyerahkan nota/*Invoice*.
- c. Memeriksa kualitas barang: *Receiving* mengecek jumlah barang yang datang, *Invoice*, *Purchase Order* (PO), *Purchase Requisition* (PR), dan *Daily Market List*. Apa bila barang yang dapatng tidak sesuai atau kurang jumlahnya pihak *Receiving* berhak mengembalikan barang tersebut ke *Supplier*. Apabila barang sesuai dengan pesanan akan diproses lebih lanjut.
- d. *Stampel*: nota 3 rangkap yang sesuai dengan barang datang, akan di *Stampel*, di *Receiving*, pemberian tanggal, penerima barang, dan tanda tanda tangan *Receiving*. Selanjutnya nota rangkap pertama dan terakhir kan di simpan di *Reciving* dan nota kedua akan dibawa oleh *Supplier*.
- e. Pemeriksaan kualitas: pemeriksaan kualtas bahan *Perishable* oleh karyawan *Kitchen*. Dalam pemeriksaan memliki 4 katagori penilaian yaitu, aroma, tekstur, warna dan kondisi lainnya. Bahan *Perishable* yang tidak masuk dalam katagori penilaian berhak dikembalikan ke *Reciving* dan *Receiving* akan mengembalikan ke *Supplier* dan akan dikirim ulang dengan kualitas yang lebih baik.
- f. *Recording*: bahan yang telah diterima dan nota rangkap pertama dan terakhir disimpan dan *directed* ke dalam sistem yang berisi nama, harga barang, total harga barang.

Teknik Penyimpanan Bahan *Perishable* di Bali Rani Hotel Kuta

Prosedur penyimpanan bahan *Perishable* yaitu penyimpanan dimana bahan *Perishable* sampai disimpan di *Store*, adapun prosedur penyimpanan bahan *Perishable* di Bali Rani Hotel Bali dapat dilihat pada Gambar 2 berikut.



Gambar 2. Teknik Penyimpanan Bahan *Perishable* di Bali Rani Hotel Kuta

Sumber: *Food and Beverage Product* Bali Rani Hotel Kuta Bali

Pada Gambar 2 Tentang Teknik Penyimpanan Bahan *Perishable* di Bali Rani Hotel Kuta Bali.

Adapun penjelasannya sebagai berikut:

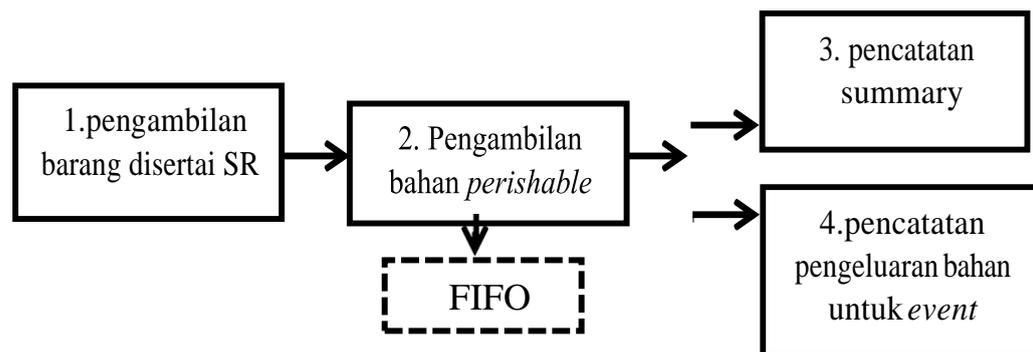
- Pembersihan: sayur dan buah dibersihkan dari kotoran. Untuk daging dibersihkan dari bagian yang tidak diperlukan, sedangkan ikan dibersihkan dari sisik dan isi perutnya.
- Diporsikan sesuai kebutuhan: untuk daging dan ikan yang sudah dibersihkan lalu dipotong sesuai dengan kebutuhan, diporsikan dan dimasukkan kedalam plastik.
- Wadah penyimpanan: bahan *Perishable* disimpan pada tempat yang berbeda berdasarkan jenisnya. Untuk sayur dan buah ditempatkan pada *Container* dan untuk daging disimpan pada *Container* yang berlubang yang sebelumnya telah dimasukkan kedalam plastik.
- Labeling*: bahan *Perishable* diberikan label yang berisi nama bahan makanan, kuantitas barang, tanggal masuk ke *Store*. Bahan dipisahkan berdasarkan jenisnya ke *Refrigerator*

yang berbeda dan dipisahkan menurut suhu pada masing – masing bahan *Perishable*. Penyimpanan sayur pada suhu $10^{\circ}\text{C} - 15^{\circ}\text{C}$, penyimpanan buah pada suhu $4^{\circ}\text{C} - 10^{\circ}\text{C}$, untuk buah yang sudah dipotong dan daging yang akan segera di pakai disimpan pada suhu $1^{\circ}\text{C} - 4^{\circ}\text{C}$, sedangkan untuk penyimpanan ikan dan daging pada suhu $> 0^{\circ}\text{C}$. Setelah diberikan label bahan amakanan dipisahkan menurut jenisnya (*grouping*) dan disimpan pada masing – masing *Refrigerator* yang telah ditentukan (*Classifying*).

- e. *Store*: bahan *Perishable* yang dimasukkan kedalam *Store* oleh karyawan *Food and Beverage Product* dengan menjalan kan sistem *FIFO*. Pemeriksaan bahan makanan dilakukan satu minggu 2 kali untuk meminimalisasikan bahan bahan makanan yang kadaluarsa. Apabila ada bahan makanan yang rusak dicatat dalam *Spoilage and Break Form*. Peperiksaan tempat penyimpanan dilakukan dua kali dalam satu bulan. *Inventory* dilakukan setiap akhir bulan. Jumlah bahan *Perishable* yang ada di sistem di cek jumlahnya sesuai degan kenyataan. Setiap akhir bulan membuat laporan mengenai bahan *Perishable* yang diterima dari *Supplier*, permintaan bahan *Perishable* dari *Kitchen*, dan bahan *Perishable* yang rusak atau masuk kedalam *Spoilage And Breakage Form* dan di serahkan kebagian *Accounting*.

Prosedur pengeluaran bahan *Perishable* di Bali Rani Hotel Kuta Bali

Prosedur pengeluaran bahan makanan yaitu keluarnya barang dari *Store*. Adapun prosedur pengeluaran barang di Bali Rani Hotel Kuta Bali dapat dilihat pada Gambar 3 sebagai berikut.



Gambar.3 Prosedur pengeluaran bahan makanan

Sumber: *Food and Beverage Product* Bali Rani Hotel Kuta Bali.2020

Pada Gambar 3 tentang Prosedur pengeluaran bahan *Perishable* Bali Rani Hotel Kuta Bali. Adapun penjelasanya sebagai berikut:

- a. Pengambilan barang disertai SR: Setiap pengambilamn bahan makanan harus disertai *Food and Beverage Store Requisition From (SR)* yang sudah di tandatangani oleh *Deprtement Head, Store Keeper*, dan orang yang nengambil barang tersebut.
 - b. Pengambilan barang *Perishable*
SR diberikan kepada karyawan *Food and Beverage Product* yang sedang menjaga *Cool Room*. Setiap karyawan yang mengambil harus menggunakan sistem *FIFO*.
 - c. Pencatatan *Summary Breakfast*
Bahan *Perishable* yang telah digunakan untuk konsumsi *Breakfast* dicatat pada *Summary Breakfast*
 - d. Pencatatatan pengeluaran barang *Event*:
Pencatatan pengeluaran barang saat *Event* tertentu harus dicatat pada *Inter –Departemant Transfer Form*.
2. Persepsi Karyawan *Food and Beverage Product* Terhadap Teknik Penyimpanan Bahan *Perishable* di Bali Rani Hotel Kuta Bali
Setelah mengetahui proses penyimpanan bahan *Perishable* yang dilakukan di Bali Rani

Hotel Kuta Bali. adapun penjelesan tentang persepsi karyawan *Food and Beverage Product* terhadap teknik penyimpanan bahan *perishable* di Bali Rani Hotel Kuta Bali belum mengarah pada standar yang telah ditetapkan, sehingga banyak terjadinya bahan *Perishable* yang rusak dan mengakibatkan kerugian dari segi keuangan. Hal ini perlu dicari tau apakah penyebab terjadinya kerusakan terhadap bahan *Perishable* di Bali Rani Hotel Kuta Bali. Untuk mengetahui penyebab dari hal tersebut, maka perlu diketahui apa saja penyebab yang biasanya memicu terjadinya kerusakan terhadap bahan *Perishable* di Bali Rani Hotel Kuta Bali.

Pada penyimpanan bahan *Perishable* terdapat standar operasional prosedur (SOP) yang ditetapkan seperti. Menggunakan sistem *FIFO, Recording, Classifying, Gruping, Labeling, Cheeking, Reporting, Inventory, Cleaning* dan tempat penyimpanan. Hal ini bertujuan untuk mengatur bahan *Perishable* mulai dari penerimaan, penyimpanan sampai dengan pengeluaran bahan *Perishable*. Prosedur penyimpanan bahan *Perishable* memakai bagian masing-masing, jika setiap bagian penyimpanan bahan *Perishable* dilakukan dengan SOP yang telah ditetapkan maka akan meminimalkan kerusakan terhadap bahan *Perishable*. namun apabila tidak, maka salah satu tahapan dari prosedur penyimpanan bahan *Perishable* tersebut belum diterapkan dengan baik dan perlu dilakukan koreksi terlebih dahulu.

Berdasarkan hasil persepsi dari 30 karyawan *Food and Beverage Product* terhadap teknik penyimpanan bahan *Perishable* di Bali Rani Hotel Kuta dapat dilihat pada Tabel 8 sebagai berikut.

Tabel 8. Distribusi Frekuensi

Pertanyaan	Jumlah Jawaban Iya	Jumlah Jawaban Tidak	Nilai Jawaban Rata-Rata Iya (%)
P1	0	30	0
P2	0	30	0
P3	1	29	0.5
P4	0	30	0
P5	30	0	1.6
P6	30	0	1.6
P7	30	0	1.6
P8	30	0	1.6
P9	1	29	0.5
P10	1	29	0.5
P11	2	28	0.10
P12	0	30	0
P13	29	1	1.5
P14	1	29	0.5
P15	30	0	1.6
P16	0	30	0
P17	0	30	0

P18	30	0	1.6
P19	30	0	1.6
Total	245	325	12,8
Rata-rata	12,8	17,10	

Sumber: Data diolah (2020)

Berdasarkan dari hasil kuisioner diatas, dapat dilihat bahwa untuk mengetahui posisi persentase jawaban “ya” yang diperoleh dari angket maka dilakukan perhitungan terlebih dahulu, kemudian ditempatkan dalam rentang skala persentase sebagai berikut:

$$245/19 \times 100\% = 12,8 \text{ (rata-rata jawaban iya) Selanjutnya Nilai rata-rata / jumlah responden} \times 100\% = 12,8 / 30 \times 100\% = 42,6$$

Jawaban “Ya” rata-rata: $12,8/30 \times 100\% = 42,6\%$ (dimana persentase jawaban tersebut mendekati kurang baik).

Berdasarkan analisis *Skala Gutman* diatas, dapat dilihat dari dari 30 karyawan *Food and Beverage Product* yang dijadikan responden yang menjawab kuisioner tersebut hanya 8 pertanyaan yang dijawab IYA dan selebihnya menjawab TIDAK dengan jumlah presentase 42,6 persen. Maka dari itu terdapat 11 prosedur penyimpanan bahan *perishable* yang tidak dijalankan dengan baik sehingga menyebabkan banyaknya bahan *Perishable* yang rusak atau *Spoil*.

Berdasarkan dari hasil kuisioner diatas, dapat disimpulkan bahwa sistem penyimpanan bahan *Perishable* di Bali Rani Hotel Kuta Bali masih kurang baik, untuk memastikan hal tersebut, maka didukung dengan hasil wawancara dengan *Executive Souse Chef* selama dilapangan. Adapun persepsi karyawan *Food and Beverage Product* mengenai teknik penyimpanan bahan *Perishable* berdasarkan dari indikator akan dijelaskan sebagai berikut.

1. *First In dan First Out (FIFO)*

Sistem *FIFO* adalah bahan makanan yang disimpan pertama harus dipakai terlebih dahulu dari pada bahan yang disimpan terakhir. Hal ini bertujuan untuk perputuran bahan makanan agar bahan makanan yang terlebih dahulu disimpan tidak tertimbun lama atau tersimpan sampai kadaluarsa. Adapun sub variable yang jarang diterapkan di Bali Rani Hotel Kuta Bali. Adalah sebagai berikut:

Selalu melakukan sistem *FIFO* pada bahan makanan *perishable*

Teknik *FIFO* yang diterapkan di Bali Rani Hotel Kuta Bali belum berjalan dengan baik dikarenakan kesadaran karyawan *Food and Beverage Product* yang masih kurang. Akibat dari masalah tersebut banyak bahan makanana yang *spoil* atau rusak akibat tertimbun terlalu lama seperti: sayur, buah, ikan dan daging yang tidak melakukan sistem *FIFO* saat penyimpanan dan pengambilan bahan – bahan tersebut, sehingga bahan makanan yang tertimbun lama di *store* maupun di *refrigerator* akan rusak kualitasnya dan terbuang sia- sia dan dicatat dalam *spoilage and breakage form*.

2. *Recording*

Recoerding adalah kegiatan mencatat bahan *perishable* yang masuk maupun keluar dari *kitchen* dan dimasukkan kedalam sistem perusahaan. Adapun sub variable yang jarang diterapkan di Bali Rani Hotel Kuta Bali. Adalah sebagai berikut:

1) Mencatat bahan makanan yang masuk dan keluar karyawan *food and beverage product* di Bali Rani Hotel Kuta tidak melakukan pencatatan terhadap barang yang masuk ke *kitchen*, disana hanya mencatat jika ada yang keluar dan di catat pada *transfer form*, selanjutnya *form* tersebut ditanda tangani oleh *executive chef* dan diserahkan ke *cost control*. Sedangkan untuk barang yang masuk ke *kitchen* seperti barang yang datang dari *supplier*, karyawan *fb product* hanya menerima barang dan dimasuka kedalam *refrigerator* atau *store*, dan untuk tugas pencatatan dan memasukan data kesistem langsung dikerjakan oleh karyawan *purchasing*.

2) Mencatat perubahan suhu setiap *refrigerator*
Mencatat suhu *refrigerator* bertujuan untuk memastikan agar suhu *refrigerator* sesuai dengan standar suhu yang telah ditentukan, ini bertujuan agar barang yang disimpan bisa bertahan lama dan tidak cepat mengalami kerusakan. Namun hal ini tidak diterapkan di Bali Rani Hotel Kuta Bali

4 *classfying*

Classfying atau mengklasifikasikan barang adalah salah satu cara penyimpanan barang agar barang tersebut awet dan tidak mudah rusak. Adapum sub *variable* yang jarang diterapkan di Bali Rani Hotel Kuta Bali. Adalah sebagai berikut:

Menyimpan buah pada suhu 40 C-100 C (*chilling*)

Pada umumnya penyimpanan buah-buahan memiliki standar suhunya yaitu pada suhu 40 C-100 C menurut bartono dan ruffino, penyimpanan buah pada suhu tersebut bertujuan agar buah yang disimpan tidak cepat mengalami pembusukan. Namun nyatanya di Bali Rani Hotel Kuta Bali untuk penyimpanan bahan *perishable* khususnya buah belum melakukan penyimpanan pada suhu 40 C-100 C. ini dikarenakan di Bali Rani Hotel kekurangan tempat penyimpanan, sehingga penyimpanan buah diletakan pada bawah meja yang ada di *kitchen*, sehingga buah tersebut akan cepat mengalami kebusukan dikarenakan suhu yang ada diruangan tersebut tidak sesuai dengan standar suhu untuk penyimpanan buah-buahan.

5 *Labeling*

Pemberian label pada bahan makanan *perishable* yang berisikan nama bahan, jumlah, tanggal masuk ke *store*, ini bertujuan agar bisa mengetahui lama barang yang sudah disimpan dan bisa menerapkanm sistem *FIFO (First in first out)* dan perputaran barang berjalan dengan alur yang benar. Adapum sub *variable* yang jarang diterapkan di Bali Rani Hotel Kuta Bali. Adalah sebagai berikut:

Memberikan label pada bahan makanan *perishable*

Berdasarkan hasil wawancara dengan *executive sous chef* di di Bali Rani Hotel mengatakan bahwa disini sudah menerapkan sistem lebel untuk bahan makanan yang masuk atau disimpan, tetapi tidak semua karyawan *kitchen* menerapkan sistem label tersebut. Pemberian label pada bahan *perishable* tidak semuanya diberikan label seperti contohnya daging yang akan disimpan tidak semuanya diberikan label, hal ini menyulitkan ketika hendak mengambil bahan karena tidak adanya labeling dan hanya mengandalkan sitem *FIFO* untuk penyimpanan bahan yang baru pada barisan paling belakang, tetapi di bali Rani Hotel Kuta khususnya di *fb product department* tidak terlalu menerapkan sistem *FIFO*, sehingga sering terjadi kerusakan bahan makanan dikeranakan tertimbun atau sudah mengalami kadaluarsa.

6 *Checking*

Pengecekan barang (*Checking*) bertujuan untuk mengetahui baik atau tidaknya kualitas bahan makanan yang akan dikelola oleh bagian *kitchen*. Namun, ada beberapa sub *variable* yang jarang diterapkan di Bali Rani Hotel Kuta yaitu:

1) Mengecek kualitas bahan makanan *perishable* ketika baru datang dari *supplier*
Mengecek kualitas bahan makanan *perishable* ketika baru datang dari *supplier* bertujuan agar barang yang baru datang bisa diketahui kulitas barang yang datang dan bersihkan, dipilah, selanjutnya agar bisa di simpan sesuai dengan tempat dan jenisnya. Namun di Bali Rani Hotel Kuta Bali khususnya didepartemen *fb product* jarang melakukan pengecekan barang yang baru datang dari *supplier*, pengecekan barang dilakukan oleh karyawan *receving* yang bertugas menerima dan mengecek barang yang datang. Selanjutnya barang yang sudah selesai di cek oleh karyawan *receving* diserahkan ke karyawan *fb product* untuk di cek kembali, dibersihkan dan disimpan sesuai SOP yang telah

ditentukan. Namun hal tersebut jarang dilakukan barang yang diserahkan ke karyawan *fb product* langsung disimpan dan tidak melakukan pengecekan kembali dan tidak dibersihkan sebelum disimpan di *refrigerator*, sehingga menyebabkan banyaknya bahan *perishable* mengalami kerusakan dan juga berdampak terhadap tingginya *Food Cost* di *Food and Beverage Product Department*.

2) Mengecek kondisi *refrigerator*

Mengecek kondisi *refrigerator* bertujuan untuk mengetahui apakah terjadi kerusakan atau tidak. Akan tetapi berdasarkan hasil wawancara yang dilakukan di Bali Rani Hotel Kuta juga memiliki SOP terhadap pengecekan *refrigerator*, dimana pengecekan tersebut dilakukan setiap hari oleh pihak *Engineering*. tetapi berdasarkan hasil kuisisioner yang disebar di hotel, secara kondisi dilapangan pengecekan tersebut tidak terlaksana dengan baik atau jarang dilakukan, dengan adanya hal tersebut maka masih banyak terjadinya kerusakan bahan makanan seperti, daging, ikan, sayur dan buah di karenakan perubahan suhu *refrigerator* yang tidak diketahui oleh karyawan *fb product* maupun karyawan *Engineering* dan ini kan berpengaruh terhadap *spoil form* yang akan menyebabkan *food cost* yang tinggi pada akhir bula di departemen *fb product*.

7 Reporting

Reporting bertujuan untuk mengetahui jumlah barang masuk dan keluar. Adapun *sub variable reporting* jarang diterapkan di Bali Rani Hotel Kuta Bali adalah sebagai berikut:

Membuat laporan bulanan mengenai pemasukan dan pengeluaran bahan *perishable*

Biasanya bahan *perishable* masuk dan keluar setiap harinya, ada reportnya. Pembuatan laporan ini akan dilihat setiap bulan untuk mengetahui pemasukan dan pengeluaran barang di *kitchen* tersebut. Namun beda halnya dengan di Bali Rani Hotel Kuta, Pembuatan laporan pemasukan dan pengeluaran barang jarang dilakukan. Maka dari itu, tidak adanya control terhadap pemasukan dan pengeluaran barang akan menyebabnya terjadinya kenaikan *cost* diakhir bulan.

8 Cleaning

Cleaning bertujuan untuk menjaga kebersihan dan sanitasi pada bahan *perishable* agar terbebas dari debu dan kotoran. Berikut sub variable yang jarang diterapkan di Bali Rani Hotel Kuta.

Memcuci bersih bahan makanan *perishable* sebelum dimasukan kedalam *refrigerator*.

Memcuci bersih bahan makanan *perishable* sebelum dimasukan kedalam *refrigerator* merupakan standar *SOP* yang diterapkan di Bali Rani Hotel Kuta. Dengan adanya hal tersebut maka dapat menjaga kualitas bahan *perishable* meminimalkan kerusakan bahan *perishable* yang terdapat di *kitchen*. Namun lain halnya dengan situasi yang ada dilapangan, karyawan *fb product* masih sering lupa untuk mematuhi peraturan ini. Dikarenakan barang yang datang langsung dipilah dan dimasukkan kedalam *refrijerator*, tanpa melakukan pencucian terhadap bahan *perishable* terlebih dahulu. Dengan demikian, maka kualitas barang tersbut akan mudah rusak sehingga akan menyebabkan terjadinya *spoiledge* yang akan menyebabkan kenaikan *cost* di akhir bulan.

9 Tempat penyimpanan

Setiap hotel memiliki standar masing-masing dalam menjaga kualitas bahan makanannya. Adapun sub variable tempat penyimpanan yang jarang diterapkan di Bali Rani Hotel Kuta adalah sebagai berikut.

1) Penyimpanan buah pada tempat yang berlubang

Penyimpanan sayuran menggunakan *container* yang berlubang bertujuan agar adanya sikulasi udara dan supaya air yang ada di sayuran tersebut tidak tergenang di *container* sehingga tidak cepat mengalami kerusakan. Namun lain halnya dengan di Bali Rani Hotel Kuta Bali hal ini masih kurang diperhatikan, masih sering terjadinya sayuran ditempatkan di *container* tidak berlubang, sehingga sering terjadinya kerusakan terhadap sayuran, ini menyebabkan *cost* di akhir bulan menjadi tinggi.

2) Penyimpanan daging pada tempat berlubang

Penyimpanan daging pada *container* yang berlubang bertujuan agar cairan yang dikeluarkan oleh daging tersebut dapat menetes keluar sehingga tidak tergenang di dalam *container* hal ini bisa meminimalisasikan kerusakan terhadap daging tersebut. Namun penyimpanan daging di Bali Rani

Hotel masih kurang diperhatikan, karyawan di Bali Rani Hotel Kuta masih sering menyimpan daging menggunakan *container* yang tidak berlubang, ini menyebabkan cepat terjadinya kerusakan. Hal ini juga akan berpengaruh terhadap tingginya *cost*

5. SIMPULAN

Berdasarkan hasil pembahasan tentang persepsi karyawan *Food and Beverage Product* terhadap teknik penyimpanan bahan *Perishable* dalam meningkatkan kualitas bahan makanan di Bali Rani Hotel Kuta Bali maka dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut.

Teknik Penyimpanan Bahan Makanan *Perishable* di Bali Rani Hotel Kuta Bali di mulai dari tahap penerimaan bahan *Perishable* dari *Supplier*. *Supplier* menyerahkan bahan *Perishable* ke bagian *Receiving* selanjutnya pihak *Receiving* mengecek jumlah barang yang datang sesuai dengan *Invoice*, *Purchase Order (PO)*, *Purchase Requisition (PR)*, dan *Daily Market List*. Apabila barang sesuai dengan pesanan akan diproses lebih lanjut. Untuk bukti penerimaan pihak *Receiving* memberikan nota 3 rangkap yang sesuai dengan barang datang kepada supplier. Selanjutnya nota rangkap pertama dan terakhir kan di simpan di *Receiving* dan nota kedua akan dibawa oleh *Supplier*. Tahap selanjutnya akan diserahkan kepada karyawan *Kitchen* untuk di cek kualitasnya, Bahan *Perishable* yang tidak masuk dalam katagori penilaian berhak dikembalikan kepihak *Supplier* dan akan dikirim ulang dengan kualitas yang lebih baik. Dan tahap terakhir nota rangkap pertama dan terakhir disimpan dan *direcord* ke dalam sistem yang berisi nama, harga barang, total harga barang selanjut tahap penyimpanan bahan *Perishable*. Pertama dimulai dari teknik Pembersihan, sayur, buah, ikan dan daging dibersihkan dari kotoran. Untuk daging dan ikan yang sudah dibersihkan lalu dipotong sesuai dengan kebutuhan, diporsikan dan dimasukkan kedalam plastik kemudian disimpan pada wadah penyimpanan. Untuk sayur, buah, ikan dan daging ditempatkan pada *Container* berlubang kemudian diberikan *Labeling*, bahan *Perishable* diberikan label yang berisi nama bahan makanan, tanggal masuk ke *Store* selanjutnya disimpan berdasarkan jenisnya ke *Refrigerator* yang berbeda dan dipisahkan menurut suhu pada masing – masing bahan *Perishable (Grouping)*. Bahan *Perishable* yang dimasukkan kedalam *Store* harus menjalankan sistem *FIFO*. Apabila ada bahan makanan yang rusak dicatat dalam *Spoilage and Break Form*. Untuk *Inventory* dan pembuatan laporan mengenai bahan *Perishable* yang diterima dari *Supplier* dilakukan setiap akhir bulan sekali. Dan yang terakhir adalah Prosedur pengeluaran bahan *Perishable*. Setiap pengambilann bahan makanan harus disertai *Food and Beverage Store Requisition Form (SR)* yang sudah di tandatangani oleh *Deprtement Head*, *Store Keeper*, dan orang yang Mengambil barang tersebut. SR diberikan kepada karyawan *Food and Beverage Product* yang sedang menjaga *Cool Room*. Setiap karyawan yang mengambil harus menggunakan sistem *FIFO* sedangkan untuk bahan *Perishable* yang telah digunakan untuk konsumsi *Breakfast* dicatat pada *Summary Breakfast*.

Persepsi Karyawan *Food and Beverage Product* Terhadap Teknik Penyimpanan Bahan Makanan di Bali Rani Hotel Kuta. Berdasarkan hasil kuisioner yang disebar ke seluruh karyawan *Food and Beverage Product* yang berjumlah 30 orang terhadap teknik penyimpann bahan *Perishable* yang dilakukan oleh karyawan *Food and Beverage Product* memiliki persentase skor 42,6 persen dengan kategori kurang baik. Hal ini disebabkan oleh tahap penerimaan bahan *Perishable* yang terdiri dari mengecek kualitas bahan makanan *Perisable* ketika baru datang dari *Supplier* dan membuat laporan bulanan mengenai pemasukan dan pengeluaran barang. Tahap penyimpanan yang terdiri dari melakukan sistem *FIFO* kepada bahan makanan *Perisable*, penyimpanan buah pada suhu 40 derajat sampai 100 derajat celcius, memerikan label kepada bahan makanan *Perisable*, mengecek kondisi *Refrigerator*, mencuci bersih bahan *Perisable* dan menyimpan daging pada tempat yang berlubang dan tahap pengeluaran bahan *perishable* terdiri dari *merecord* bahan makanan *Perisable* yang masuk dan keluar dari *Store* tidak dilaksanakan dengan baik sesuai dengan prosedur yang telah disediakan

Ucapan Terima kasih

Penulis menyampaikan ucapan terima kasih kepada Dekan Fakultas Pariwisata Universitas Udayana yang telah memberikan dukungan sehingga kegiatan penelitian ini bisa berjalan dengan baik. Terima kasih penulis sampaikan kepada kordinator Program Studi Diploma IV Pariwisata Fakultas Pariwisata atas fasilitas dan dukungan moral yang telah diberikan. Terima kasih penulis

sampaikan kepada kedua pembimbing penulis yang telah membimbing dan mengarahkan penulis dalam menyelesaikan jurnal. Terima kasih kepada Bapak dan Ibu pemilik usaha Bali Rani Hotel Kuta Bali karena telah mendukung penelitian penulis, serta semua pihak yang tidak dapat kami sebutkan satu persatu yang telah banyak membantu hingga terselesaikannya penelitian ini.

DAFTAR PUSTAKA

- Andini, Margaretta dengan judul “Persepsi *F&B Product* Terhadap Pengawasan Mutu Makanan dan Minuman di Hotel Alam Kulukul Boutique Resort Kuta-Bali
- Arikunto. 1999. Tata hidangan. STIE Triatma Mulya. Denpasar..
- Bartono, ph.,SE. 2005. *Food and product management*, Yogyakarta: CV. ANDI OFFISET.
- Koentjaningrat,1994. Metode - metode penelitian masyarakat. Jakarta Greand Media
- Marsum, W A. Restoran dan segala pemasalahannya 2005
- Minaty, hari.2011. dasar – dasar pengolahan bahan makanan. Yogyakarta: graha ilmu
- Mertayasa, I Gede Agus. 2012. Food and beverage service operational, Yogyakarta: Aandi
- Olivia A.hutabarat (jurnal penelitian 2009) yang berjudul “Analisis tentang *Food quality Control* di hotel grand Antares Indonesia.
- Rasif, muhamad. 2014. “penyimpanan bahan dasar makanan *perishable* di restoran sangkuriang bandung (sebuah laporan akhir)”. Bandung : sekolah tinggi pariwisata Bandung.
- Sugiono 2012 “Metode Penelitian Bisnis. Bandung : lfabeta.
- Sugiono 2014 ” Metode penelitian manajemen”. Bandung Alfabeta.
- Sugiono 2016 “Metode Penelitian Kuantitatif, kualitatif dan R & D. Bandung Alfabeta.
- Sandiyasa Ketut (2012) yang berjudul Upaya Pengadaan Bahan Makanan untuk Meningkatkan Mutu Makanan pada Melia Benoa All Inclusive Resort
- Setiawan, margaretha Fiami, dan Edwin Japariato.2012” Analisis pengaruh Food quality dan Brand Image terhadap kepuasan pembelian Roti kecil toko roti genap di Solo. *Jurnal manajemen* pemasaran.
- Schmidgall , Raymond , S 1986 . *Hospitality Industry Managerial Accounting* . USA : The Education Institute of American Hotel and Motel Association. Syahrul. 2002. Kamus Akutansi. Jakarta : Citra Harta
- Suwena, I Gusti Ngr Widyatmaja. 2017. Pengetahuan dasar ilmu pariwisata.
- Utama, I Bagus Rai. 2016. Metodologi Penelitian Pariwisata & Hospitaliti. Denpasar Pustaka Lasaran.
- Wardiyanta. 2006.metode penelitian pariwisata. Yogyakarta : Andi
- Wiyasha . IBM 2006. F&B Cost Control untuk Hotel dan Restoran. Edisi Pertama. Yogyakarta :ANDI
- Wiyasha , IBM . 2011 . *F&B Cost Control* Edisi 2. Yogyakarta : Penerbit Andi