

# BAB 1

## PENDAHULUAN

---

### 1.1 Latar Belakang

Hotel adalah suatu perusahaan yang dikelola oleh pemiliknya dengan menyediakan pelayanan makanan, minuman, dan fasilitas kamar untuk tidur kepada orang-orang yang melakukan perjalanan dan mampu membayar dengan jumlah yang wajar sesuai dengan pelayanan yang diterima tanpa adanya perjanjian khusus (Sulastiyono, 2011).

Dalam beberapa tahun terakhir, hotel juga mengalami perubahan-perubahan akibat kemajuan teknologi. Seiring dengan perkembangan teknologi, penginapan mulai menawarkan pemesanan melalui online, dan menawarkan pelayanan seperti pemesanan kamar melalui aplikasi, layanan pesan antar makanan dan minuman, serta penggunaan teknologi canggih lainnya, untuk memberikan pengalaman penginapan yang lebih baik bagi para tamu.

Di dalam hotel terdapat beberapa departemen, salah satunya adalah departemen *Food and Beverage*. *Food and Beverage* adalah bagian yang bertugas atau mengolah, memproduksi dan menyajikan makanan dan minuman untuk keperluan hotel, baik dalam kamar, *restaurant*, makanan karyawan dan sebagainya (Zarief, Abd, 2005). *Food and Beverage* adalah salah satu bagian terpenting yang ada di dalam bisnis hotel. Hotel perlu menyajikan berbagai pilihan makanan dan minuman menarik untuk tamu dan memberikan pengalaman menginap yang lebih baik bagi para tamu yang datang.

The Papandayan Hotel merupakan salah satu hotel berbintang lima yang ada di Kota Bandung. The Papandayan Hotel berlokasi di Jl. Gatot Subroto No. 83, Malabar, Kec. Lengkong, Kota Bandung, Jawa Barat. Berdasarkan lokasinya The Papandayan Hotel dapat digolongkan sebagai *City Hotel*, yaitu hotel yang berada di pusat kota besar, khususnya kawasan bisnis.

The Papandayan Hotel memiliki beberapa departemen diantaranya *Front Office, Housekeeping, Security, Accounting, Purchasing, Receiving, Human Resource Development, Food and Beverage*. *Food and Beverage* di The Papandayan Hotel memiliki dua departemen yaitu *food and beverage service* dan *food and beverage product*. Pada penelitian kali ini penulis hanya akan membahas *food and beverage product* dimana objek penelitian penulis ada di *cold kitchen*.

The Papandayan Hotel adalah hotel yang menyediakan akomodasi jasa dalam bentuk jasa penginapan maupun makanan dan minuman. Pengertian *product* yang dihasilkan organisasi *food and beverage* adalah totalitas dari makanan dan minuman seperangkat atribut lainnya, termasuk di dalamnya adalah rasa, warna, aroma makanan, harga, dan lain-lain (Soekresno, 2001). Dalam industri hotel dan restoran, produk makanan dan minuman sangat penting. Hotel dan restoran biasanya berusaha untuk menciptakan menu yang menarik, inovatif, dan mencerminkan citra mereka. Hal ini memungkinkan mereka untuk menarik lebih banyak tamu dan mempertahankan kepuasan tamu yang lebih tinggi.

Di The Papandayan Hotel, *food and beverage product* terbagi lagi menjadi beberapa *section* diantaranya yaitu, *hot kitchen, cold kitchen, pastry kitchen, dan banquet, butcher*.

*Cold Kitchen* di The Papandayan Hotel bertanggung jawab atas pembuatan *appetizer* atau makanan pembuka yang meliputi pembuatan salad, *canapé, dressing, garnish, sandwich, dan slice fruit*. *Cold kitchen* biasanya terdiri dari berbagai area yang berbeda, seperti area persiapan bahan makanan dingin, dan area penyajian makanan dingin.

Oleh karena itu, produksi hidangan di *cold kitchen* The Papandayan Hotel harus diperhatikan mulai dari pembuatan, penyimpanan, dan mutu dari hidangan yang dihasilkan. Jika bahan makanan di *cold kitchen* The Papandayan Hotel tidak diperhatikan atau tidak dicek secara berkala maka akan terjadi kerusakan pada bahan makanan tersebut dan mempengaruhi cita rasa pada

makanan yang akan dihidangkan. Dibawah adalah contoh bahan makanan di *cold kitchen* The Papandayan Hotel yang tidak dicek secara berkala:



**Gambar 1.1 Buah-Buahan yang Rusak di The Papandayan Hotel**

**Sumber: Penulis, 2023**

Maka dari itu, cara penyimpanan bahan yang ada di *cold kitchen* harus sesuai dengan prosedur yang sudah ditentukan, agar tetap terjaga kebersihan, kualitas, serta nilai gizi yang terkandung dalam makanan itu sendiri. Selain itu, peraturan penyimpanan dan keamanan bahan makanan juga telah berkembang untuk memastikan bahwa bahan makanan disimpan dan ditangani dengan benar untuk mencegah kontaminasi dan memastikan kesegarannya.

Hal ini menjadi semakin penting di era modern seperti sekarang dengan meningkatnya kesadaran masyarakat tentang keamanan pangan dan kesehatan. Dengan teknologi dan peraturan penyimpanan yang semakin berkembang, penyimpanan bahan makanan di *cold kitchen* menjadi lebih mudah dan aman. Hal ini memungkinkan para *staff cold kitchen/cheff* untuk mempersiapkan hidangan dingin yang berkualitas tinggi dengan bahan makanan yang segar dan aman dikonsumsi oleh tamu.

Penyimpanan bahan makanan yang salah di hotel dapat membahayakan berbagai masalah seperti, kesehatan pada tamu, merugikan bisnis hotel itu sendiri, dan dapat juga berpengaruh pada biaya, sehingga biaya yang dikeluarkan oleh hotel menjadi lebih banyak dan mengakibatkan kerugian bagi

hotel, hal ini dikarenakan bahan makanan yang ada di hotel yang cepat rusak atau busuk. dibawah adalah contoh sisa bahan makanan yang tidak disimpan dengan baik:



**Gambar 1.2 Sisa Bahan Makanan di The Papandayan Hotel**

**Sumber: Penulis, 2023**

Gambar diatas menunjukkan bahwa *staff kitchen* masih kurang menerapkan metode FIFO pada penyimpanan bahan makanan, sehingga penyimpanan pada sisa bahan makanan yang akan dipakai kembali di simpan begitu saja tidak disimpan dengan baik. Jika sisa bahan makanan yang masih terpakai tidak disimpan dengan baik, maka akan berpengaruh juga terhadap kualitas makanan itu sendiri. Oleh karena itu, hotel harus memastikan bahwa *staff* yang bertanggung jawab atas penyimpanan bahan makanan telah mendapatkan pelatihan, infrastruktur dan peralatan disediakan yang memadai, dan memastikan pengawasan berkala harus dilakukan untuk memastikan bahwa makanan disimpan dengan benar. Hal ini dapat dilakukan dengan menerapkannya metode FIFO (*First In First out*) pada penyimpanan bahan makanan.

Metode FIFO (*First In First Out*) sesuai dengan namanya metode ini yaitu masuk pertama keluar pertama, asumsinya persediaan yang pertama dibeli akan dijual atau digunakan terlebih dahulu sehingga unit yang tertinggal dalam

persediaan akhir adalah yang dibeli atau diproduksi kemudian (Weygandt, 2007).

Metode FIFO (*First In First Out*) merupakan metode manajemen persediaan yang digunakan untuk mengatur aliran barang masuk dan keluar dari gudang atau tempat penyimpanan. Metode ini didasarkan pada prinsip bahwa barang yang pertama kali masuk ke gudang atau tempat penyimpanan juga yang pertama kali keluar dari gudang atau tempat penyimpanan. Dalam industri makanan dan minuman, metode FIFO (*First In First Out*) ini sangat penting untuk menjaga kualitas dan kesegaran bahan makanan dan minuman.

Penelitian ini sangat penting untuk diteliti karena di The Papandayan Hotel masih kurang menerapkan metode FIFO (*First In First Out*) pada penyimpanan bahan makanan di *cold kitchen*. Hal ini mengakibatkan bahan makanan yang ada di The Papandayan Hotel masih banyak yang rusak atau busuk sehingga berkurangnya cita rasa pada makanan dan minat bagi para tamu untuk mencoba makanannya.

Berdasarkan latar belakang diatas maka penulis mengambil judul “Analisis Penerapan Metode FIFO (*First In First Out*) pada Penyimpanan Bahan Makanan di *Cold Kitchen* The Papandayan Hotel”.

## 1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang dikemukakan maka dapat dirumuskan masalah :

1. Bagaimana pelaksanaan metode FIFO (*First In First Out*) yang diterapkan di *cold kitchen* The Papandayan Hotel?
2. Bagaimana pengendalian dan pengawasan metode FIFO (*First In First Out*) yang dilaksanakan di *cold kitchen* The Papandayan Hotel?

### 1.3 Tujuan Penelitian

Berdasarkan permasalahan yang diteliti maka dibangun sebuah aplikasi yang mengacu pada pengelolaan penjualan dan pengkajian berbasis web. Adapun Tujuan dalam penyusunan Proyek Akhir ini yaitu menghasilkan aplikasi yang dapat :

1. Ingin mengetahui pelaksanaan metode FIFO (*First In First Out*) yang diterapkan di *cold kitchen* The Papandayan Hotel.
2. Ingin mengetahui pengendalian dan pengawasan metode FIFO (*First In First Out*) yang dilaksanakan di *cold kitchen* The Papandayan Hotel.

### 1.4 Batasan Masalah

Penulis menetapkan batasan masalah dalam penelitian akhir ini mengacu pada penerapan metode FIFO (*First In First Out*) di *clod kitchen* dan pengendalian dan pengawasan metode FIFO (*First In First Out*) yang dilaksanakan di *cold kitchen*. Karena, kerusakan yang terjadi pada bahan makanan diakibatkan oleh tidak di terapkan metode FIFO (*First In First Out*) yang tepat.

### 1.5 Kegunaan Penelitian

1. Kegunaan Praktis
  - a. Penelitian ini sebagai acuan untuk menghadapi kendala penerapan metode FIFO terhadap penyimpanan bahan makanan di *cold kitchen* The Papandayan Hotel.
  - b. Penelitian ini sebagai referensi penerapan metode FIFO terhadap penyimpanan bahan makanan di *cold kitchen* The Papandayan Hotel.
2. Kegunaan Teoritis
  - a. Bagi Program Studi D3 Perhotelan Telkom University  
 Penelitian ini bermanfaat untuk memberikan ilmu pengetahuan yang baru bagi mahasiswa/i terhadap analisis penerapan metode FIFO terhadap penyimpanan bahan makanan di *cold kitchen*.

b. Bagi Penulis

Penelitian ini bermanfaat untuk meningkatkan pengetahuan tentang analisis penerapan metode FIFO terhadap penyimpanan bahan makanan di *cold kitchen*.

c. Bagi Hotel

Penelitian ini bermanfaat sebagai informasi kepada pihak hotel The Papandayan terhadap analisis penerapan metode FIFO terhadap penyimpanan bahan makanan di *cold kitchen*.

d. Bagi Peneliti Lebih Lanjut

Penelitian ini bermanfaat sebagai referensi bagi peneliti yang akan datang mengenai analisis penerapan FIFO terhadap penyimpanan bahan makanan di *cold kitchen*.