

PENERAPAN SISTEM FIRST IN FIRST OUT TERHADAP BAHAN PANGAN BASAH DI DAPUR BEST WESTERN PREMIERE PANBIL HOTEL BATAM

Agustiar¹, Yulia Mandasari²

Akademi Pariwisata Bunda

chefagustiar08@gmail.com¹ dan yuliamandasari@akparbundapadang.ac.id²

Abstract

This study aims to describe the application of the first in first out system to wet food in terms of the wet material storage system. This research was described qualitative. The objective of this research to know about the first in first out system for wet food ingredients. The data sources were employees of the Best Western Premier Panbil hotel kitchen. Data collection techniques were observation, interviews and documentation. Data analysis techniques were data reduction, display data, drawing conclusions and verification. The results of this study illustrated that wet food storage was not applied at full events. This can be saw when the event was full, especially at the Banquet event where the production at the Best Western Premiere Panbil Batam kitchen reached thousands of pax. This event was almost every day full so that the items in storage were often messy and when new items entered the kitchen staff often immediately entered and stacked them in the basket without scanning where the new stock items were the old ones. They often did this because they were pursuing a target time to produce or focus more on handling the Banquet event at the Best western Premiere Panbil Batam hotel. In the storage of foodstuffs, it should be grouped and adjusted according to its type, starting from the level of hardness of the foodstuff and the mass of the foodstuff.

Keywords: Wet Food Material, First In First Out System

A. PENDAHULUAN

Perkembangan pariwisata mempunyai pengaruh yang besar terhadap penghasilan negara. Maka dari itu pemerintah meminta untuk meningkatkan pariwisata. Perkembangan pariwisata tidak terlepas dari aspek dan dampak positif maupun negatif yang akan ditimbulkan. Dampak positif dari perkembangan pariwisata yaitu meningkatkan perekonomian negara dan membuat negara Indonesia lebih dikenal akan kepariwisataan, budaya dan keindahan alamnya. Pariwisata mempunyai dampak negatif. Dampak negatif pariwisata tersebut yaitu mendatangkan kerugian dan kehancuran bagi bangsa dan negara karena adanya pengaruh budaya asing yang tidak sesuai dengan budaya Indonesia. Untuk menanggulangi dampak

negatif tersebut dapat dilakukan dengan cara tetap mempertahankan budaya asli Indonesia dan tidak terpengaruh oleh budaya asing. Perkembangan pariwisata ini terbukti dengan semakin bertambahnya pembangunan hotel dan meningkatnya jumlah kamar.

Menurut Menteri Perhubungan SK. MenHub. RI. No. PM 10/PW.391/PHB-77 bahwa “hotel adalah suatu bentuk akomodasi yang dikelola secara komersial, disediakan bagi setiap orang untuk memperoleh pelayanan penginapan berikut makan dan minum”. Berdasarkan pengertian hotel menurut para ahli, dapat disimpulkan bahwa hotel adalah salah satu usaha dari pariwisata yang menyediakan fasilitas-fasilitas yang bersifat komersil dan disediakan untuk umum. Hotel kita lihat begitu banyak di berbagai daerah. Salah satu hotel yang sering dikunjungi oleh wisatawan yaitu hotel yang ada di daerah Batam. Batam merupakan daerah yang sering dikunjungi oleh wisatawan khusus untuk berbisnis. Orang-orang yang berbisnis ini tidak mungkin pergi hanya satu hari saja, pasti mereka mempunyai waktu yang beberapa hari dan mereka pasti akan mencari tempat peristirahatan. Salah satu hotel yang menjadi tempat peristirahatan wisatawan tersebut yaitu The Best Western Premier Hotel.

Hotel Best Western Premiere Panbil Hotel Batam memiliki beberapa *department* dan terdiri dari department operasional dan non operasional yang dimana setiap department memiliki fungsi masing masing. *Department* operasional adalah department yang langsung berhubungan dengan tamu atau bisa dikatakan *department* yang langsung melayani tamu. Seperti *Front Office, Housekeeping dan Food & Beverage*. Sedangkan department non oprasional justru sebaliknya department ini tidak langsung berhadapan dengan tamu. Seperti *Human Resource Development, Marketing, dan Accounting*.

Salah satu fasilitas yang diincar oleh tamu hotel seperti tempat makan (restoran). Best Western Premier Hotel memiliki beberapa tempat restoran yaitu restoran utama Andaliman *Restaurant, Kayu Manis Lounge, Oasis Poolside Bar, serta La Bella Vita Rooftop Bar & Silangit executive lounge*. Restoran yang ada di dalam hotel merupakan salah satu fasilitas yang sering dikunjungi, baik oleh tamu hotel, maupun tamu yang tidak menginap di hotel. Sebuah restoran di hotel dinilai sukses karena disukai oleh pelanggan dan juga dilihat dari pelayanan, suasana dan rasa makanan tersebut.

Agar rasa makanan tersebut dinilai baik bagi tamu, maka makanan tersebut diolah dari seorang yang berperan di bidang pengolahan makanan yaitu adanya seorang koki (Chef). Seorang koki harus kompeten di bidangnya, karena sebuah produk makanan dinilai dari kualitas dan rasa. Agar rasa makanan tersebut dinilai baik bagi tamu, maka makanan tersebut diolah dari seorang yang berperan di bidang pengolahan makanan yaitu adanya seorang koki (Chef). Koki haruslah memperhatikan bahan yang akan diolah dimulai dari bahan bahan makanan basah dan bahan makanan kering bahan makanan yang diperhatikan oleh koki tersebut dilihat dari bahan makan tersebut dan aroma. Selain itu mereka harus tahu tentang

bagaimana menangani masing-masing bahan makanan tersebut. Produk makanan yang diolah berupa bahan pangan dari seafood, unggas, sayuran, telur, tepung dan bumbu dapur. Semua bahan pangan tersebut tentu membutuhkan tempat penyimpanan. Penyimpanan bahan makanan atau pangan dibagi menjadi 2 yaitu penyimpanan kering dan penyimpanan basah.

Menurut Bartono (2005) bahwa “bahan pangan kering adalah bahan makanan yang memiliki Aw (Aktive Water) sangat rendah yaitu sekitar 0,065 dimana pada Aw (Aktive Water) tersebut bakteri dan khamir sudah tidak dapat tumbuh kecuali beberapa jenis kapang yang pertumbuhannya hanya membutuhkan kadar air yang sangat rendah. Jenis bahan makanan kering diantaranya adalah tepung-tepungan, mie, beras, bumbu kering, aneka pasta dan beberapa penyedap rasa”. Bahan makanan kering yang dipakai untuk produksi makanan adalah yang memiliki kriteria tertentu, seperti berkualitas baik dan segar, higienis dan bersih, harga dan timbangan yang jelas, cara penyimpanan yang tepat, jumlahnya dalam persediaan dan stok tidak pernah kosong dan mudah dibedakan dengan barang lain.

Menurut Sudarmadji (2003) bahwa “bahan pangan basah merupakan bahan pangan yang memiliki kadar air yang tinggi”. Bahan pangan basah dapat saja memiliki Aw (Aktive Water) yang tinggi maupun Aw (Aktive Water) yang rendah karena air dalam bahan pangan dapat dibedakan menjadi beberapa golongan yaitu air bebas, air yang terikat secara lemah, dan air dalam keadaan terikat kuat. Penyimpanan bahan pangan, tentu kita ingin barang tersebut nantinya tidak mengalami kerusakan saat diperlukan. Untuk itu, kita akan memerlukan suatu metode penyimpanan barang atau prosedur tertentu yang perlu diterapkan. Penyimpanan bahan pangan terdiri dari dua metode penyimpanan barang yang biasa digunakan. Metode atau prosedur penyimpanan tersebut adalah First in First Out (FIFO) dan Last in First Out (LIFO). Sistem First in First out (FIFO) adalah suatu sistem penyimpanan barang yang dilakukan dengan sistem barang yang masuk terlebih dahulu, yang juga dikeluarkan terlebih dahulu. Salah satu hotel yang sudah menerapkan sistem FIFO yaitu hotel Best Western Premier Panbil Batam. Berdasarkan hasil observasi yang peneliti temukan di Hotel Best Western Premier Panbil Batam pada bulan Juni sampai dengan Desember 2018 yaitu barang pangan basah yang baru datang dari suplayer seperti sayur-sayuran, buah-buahan dan daging-dagingan tentu membutuhkan penyimpanan.

Penyimpanan biasanya dilakukan dalam sebuah walk in chiller atau pun freezer. Sebelum melakukan penyimpanan biasanya bahan bahan tersebut harus dibersihkan terlebih dahulu, terutama pada sayuran. Gunanya untuk menghilangkan zat pestisida yang ada pada sayuran, seperti Leek biasanya dibersihkan pada bagian akar. Leek yang dibersihkan pada bagian akar berguna untuk supaya tidak adanya bakteri yang menyebar ke bahan pangan lainnya. Setelah bahan pangan tersebut dibersihkan, lalu dilakukan pemasukan ke dalam keranjang sayur yang sudah tersedia. Bahan pangan yang sudah di dalam keranjang kemudian melakukan tahap penyimpanan ke chiller. Penyusunan dilakukan dengan cara berdasarkan jenis dan

pengelompokan barang tersebut. Penyimpanan bahan pangan yang dilakukan pada bahan pangan selalu menerapkan sistem FIFO. Namun, dari hasil pengamatan yang peneliti lihat bahwa pada saat event penuh penerapan sistem FIFO ini tidak terjadi sepenuhnya. Hal ini dikarenakan oleh kesibukan karyawan dapur dalam mengurus event yang penuh.

Karyawan dapur yang sibuk mengolah makanan pada saat event penuh menyebabkan terjadinya bahan pangan yang tidak tersusun sesuai dengan jenisnya, terutama untuk bahan pangan basah. Bahan pangan basah tersebut banyak yang rusak saat event penuh, dikarenakan kurangnya perhatian karyawan dapur dalam penanganan penyimpanan bahan pangan basah yang mengakibatkan terjadinya pembusukan pada bahan. Bahan pangan basah yang rusak seperti sayur sayuran, buah-buahan dan bahan pangan setengah jadi. Bahan pangan basah yang rusak tentu menyebabkan banyaknya bahan yang terbuang dan tidak bisa lagi digunakan dalam masakan. Bahan pangan basah yang rusak, seperti sayuran yang sudah dibeli dari suplayer tidak dibersihkan terlebih dahulu sebelum disimpan di dalam keranjang dan sayuran juga tidak disusun berdasarkan sistem FIFO.

Penyimpanan tidak hanya bahan pangan mentah saja. Namun, penyimpanan juga dilakukan pada bahan pangan yang setengah matang. Bahan pangan yang masih setengah matang, terdapat kerusakan yang diakibatkan oleh penyimpanan tidak sesuai dengan sistem FIFO pada saat event penuh. Bahan pangan setengah matang tersebut, apabila digunakan akan mempengaruhi kualitas dari makanan tersebut. Terutama kualitas kesegaran dari bahan tidak ada lagi kandungan vitamin dan zat gizi yang terkandung di dalam bahan pangan tersebut. Permasalahan yang terjadi juga dilihat pada dampak dari tidak berjalannya sistem FIFO. Hal ini, juga menyebabkan kotornya tempat penyimpanan yang disebabkan bekas sayuran yang busuk dan jatuh berserakan. Penyimpanan dan penumpukan bahan pangan basah yang tidak benar mempengaruhi bahan pangan yang masih segar lainnya sehingga menyebabkan bahan pangan yang masih segar menjadi terkontaminasi. Berdasarkan permasalahan di atas, maka tujuan dari penelitian ini yaitu 1) mendeskripsikan sistem first in first out terhadap bahan pangan basah, 2) mendeskripsikan cara proses penataan bahan dasar.

B. METODE PENELITIAN

Berdasarkan permasalahan dan tujuan penelitian yang telah dikemukakan, maka penelitian yang digunakan adalah penelitian deskriptif Kualitatif, yaitu penelitian yang mencoba menggambarkan, menuturkan dan menafsirkan suatu fenomena yang terjadi pada masa sekarang. Penelitian deskriptif kualitatif adalah penelitian yang bertujuan untuk memberikan gambaran atau mengungkapkan fenomena yang terjadi secara objektif atau ilmiah, yang diangkat dari fakta-fakta secara wajar bukan dalam kondisi yang terkontrol dan manipulasi. Sesuai dengan konteks penelitian deskriptif kualitatif, maka peneliti memilih penelitian ini dengan metode deskriptif kualitatif agar dapat mengungkap keadaan yang sebenarnya tanpa rekayasa. Jadi jenis penelitian yang penulis gunakan yaitu deskriptif kualitatif, dimana peneliti akan meneliti

tentang penerapan first in first out terhadap bahan basah. Penelitian ini dilakukan di dapur Best Western Premiere Panbil Hotel Batam dan waktu penelitian dilakukan pada Bulan Januari s/d Februari 2019. Jenis data yang digunakan yaitu data primer dan sekunder.

Data primer yang penulis dapatkan yaitu penulis langsung melihat ke hotel tersebut untuk melakukan observasi, wawancara dan melakukan pengamatan secara langsung serta mencari data-data yang diperlukan dalam penelitian ini, sedangkan data sekunder penulis dapatkan dari berbagai sumber bacaan yang penulis dapatkan tentang first in first out terhadap bahan pangan basah. Informan pada penelitian ini, yaitu karyawan dapur hotel Best Western Premier Panbil dengan kode A, B, C, D dan E. Penetapan informan berdasarkan hasil wawancara, observasi dan dokumentasi yang dilakukan. Pengumpulan data dalam penelitian ini menggunakan teknik *Snowball Sampling*. Teknik pengumpulan data adalah observasi, wawancara, dan dokumentasi. Alat pengumpulan data dalam penelitian ini adalah pedoman observasi untuk teknik observasi dan pedoman wawancara dengan membawa lembaran pertanyaan, serta dokumentasi dengan menggunakan kamera. Teknik yang digunakan untuk memperoleh data yang diperlukan dalam penelitian ini adalah (1) *Data Reduction* (Reduksi Data), (2) *Data Display* (Penyajian Data), (3) Penarikan Kesimpulan/Verifikasi (*Verification/Conclusion Drawing*).

C. HASIL DAN PEMBAHASAN

Bahan pangan disimpan di *chiller* terutama untuk bahan pangan basah seperti sayur, buah, daging hingga makanan setengah jadi. Semua bahan makanan basah disimpan sesuai dengan standar. Standar yang digunakan hotel Best Western Premier Panbil Batam yaitu sistem FIFO. Sistem FIFO yang digunakan bertujuan untuk menghindari hal yang tidak diinginkan seperti kerusakan bahan pangan dan menyebabkan pembengkakan *cost* dalam penyediaan bahan pangan terutama pada bahan pangan basah. Bahan pangan basah sangat rentan terhadap kerusakan untuk itu penyimpanan untuk bahan basah harus sangat di perhatikan.

Penerapan Sistem *First In First Out* sangat penting apalagi dengan hotel yang sudah berbintang. Karena hotel yang sudah berbintang memiliki *scoop* yang lebih besar dibandingkan hotel yang belum berbintang. Karena pengaruh adanya fasilitas restoran yang dimana kitchennya membutuhkan penyimpanan. Tujuan dari penerapan sistem *First In First Out* diterapkan dalam penyimpanan bahan pangan adalah Agar masing-masing produk tidak tertimbun terlalu lama dan menghindari masa kadaluarsa dan kerusakan pada bahan pangan terutama pada bahan pangan basah. Penyimpanan bahan pangan basah di hotel Best Western Premier Panbil Batam biasanya dilakukan dalam sebuah *walk in chiller* atau *frezzer*. Saat event penuh penyimpanan bahan pangan basah tidak sesuai dengan standar sistem FIFO yang sudah ada dikarenakan kesibukan *staff* menyebabkan kurangnya perhatian. Bahan pangan basah yang datang langsung saja dimasukkan ke dalam keranjang yang masih berisi dengan bahan pangan persediaan sebelumnya tanpa harus mengeluarkan terlebih dahulu. Sehingga bahan pangan tersebut banyak yang rusak dikarenakan bahan pangan basah yang lama dihipit oleh bahan pangan basah yang baru datang menyebabkan bahan pangan

basah yang lama tidak digunakan terlebih dahulu dan bahan pangan basah tersebut menjadi tidak terpakai. Penyimpanan bahan pangan harus menerapkan sistem FIFO, karena banyak bahan pangan memiliki masa umur simpan yang singkat terutama pada bahan pangan basah.

Kebiasaan *staff kitchen* di hotel Best Western Premier Panbil Batam saat event penuh mereka tidak lagi memperhatikan sistem FIFO tersebut. Sehingga menyebabkan bahan pangan menjadi rusak dan tidak terpakai dan ini juga berdampak kepada penyimpanan menjadi terlihat berantakan dan kotor. Bukan hanya itu pembengkakan *cost* untuk bahan pangan menjadi besar karena banyak bahan pangan terbuang dibandingkan yang diolah menjadi sebuah produk makanan. Penyimpanan bahan pangan basah dihotel Best Western Premier Panbil Batam biasanya dilakukan dalam sebuah walk in chiller atau freezer. Saat event penuh penyimpanan bahan pangan basah tidak sesuai dengan standar sistem FIFO yang sudah ada dikarenakan kesibukan staff menyebabkan kurangnya perhatian. Bahan pangan basah yang datang langsung saja dimasukkan ke dalam keranjang yang masih berisi dengan bahan pangan persediaan sebelumnya tanpa harus mengeluarkan terlebih dahulu. Sehingga bahan pangan tersebut banyak yang rusak dikarenakan bahan pangan basah yang lama dihipit oleh bahan pangan basah yang baru datang menyebabkan bahan pangan basah yang lama tidak digunakan terlebih dahulu dan bahan pangan basah tersebut menjadi tidak terpakai. Penyimpanan bahan pangan harus menerapkan sistem FIFO, karena banyak bahan pangan memiliki masa umur simpan yang singkat terutama pada bahan pangan basah.

Kebiasaan *staff kitchen* di hotel Best Western Premier Panbil Batam saat event penuh mereka tidak lagi memperhatikan sistem FIFO tersebut. Sehingga menyebabkan bahan pangan menjadi rusak dan tidak terpakai dan ini juga berdampak kepada penyimpanan menjadi terlihat berantakan dan kotor. Bukan hanya itu pembengkakan *cost* untuk bahan pangan menjadi besar karena banyak bahan pangan terbuang dibandingkan yang diolah menjadi sebuah produk makanan.

Penyimpanan bahan pangan basah di Hotel Best Western Premier Panbil Batam ini ditangani dengan cara sistem FIFO. Contohnya saat sayuran yang baru datang dari suplayer, staff di kitchen yang menangani penyimpanan langsung melakukan tindakan seperti sayuran yang lama langsung dikeluarkan dari chiller dan dilakukan pembongkaran keranjang sayur setelah itu dilakukan pensortiran dari yang busuk dan layu untuk dipisahkan dan dibuang. Setelah itu sayuran disusun kembali ke dalam keranjang dan menggabungkannya dengan sayuran yang baru datang dengan cara menyusun sayuran yang lama dibagian atas dan yang baru pada bagian bawah setelah itu baru di masukan ke dalam chiller. Sistem ini FIFO ini gunanya untuk menghindari terjadinya penumpukan persediaan lama yang bisa mengakibatkan rusaknya bahan pangan tersebut.

Penerapan standar FIFO sudah berjalan dengan baik, karena bahan pangan seperti sayuran, buah dan bahan pangan basah lainnya pada saat baru datang dilakukan pembersihan setelah pembersihan bahan pangan yang lama di keluarkan

dari penyimpanan dan dilakukan pensortiran dan dipilih dipilah dari yang tidak baik lagi. Selanjutnya disusun sesuai mana bahan pangan baru dan mana bahan pangan yang lama. Untuk bahan pangan lama di susun pada bagian atas dan yang baru di susun pada bagian bawah. Untuk bahan pangan seperti susu, keju yang memiliki masa kedaluwarsa disusun sesuai masanya untuk yang masa kedaluwarsa yang hampir dekat di susun pada bagian depan agar saat penggunaan staff mengambilnya terlebih dahulu.

Standar FIFO di hotel Best Western Panbil Batam ini sudah berjalan dengan kurang baik karena saat event banquet penuh semua staff sibuk melakukan pengolahan produk untuk event tersebut bahkan saat kabar datang dari orang bagian store bahwa bahan pangan datang banyak yang mengabaikan untuk melakukan pengambilan dan melakukan penyimpanan ke kitchen dikarenakan kesibukan semua staff mengurus event walaupun ada mereka saat penyimpanan langsung saja memasukan ke dalam keranjang penyimpanan yang ada di chiller tanpa harus melakukan pembersihan dan pensortiran. Ketika event penuh keadaan chiller menjadi berantakan dan keliatan kotor.

Pemahaman staff tentang standar penyimpanan sistem FIFO ini mereka semua sudah paham. Kerena kebanyakan dari mereka sudah berpengalaman bertahun-tahun di dapur. Tentu tentang standar FIFO ini mereka sudah cukup paham dan tidak perlu diragukan lagi. Karena standar FIFO merupakan ilmu dasar dalam penyimpanan bahan pangan ketika sudah memasuki dunia dapur. Untuk standar FIFO ini seorang supervisor di dapur sering melakukan pembekalan terhadap anggota yang masih baru belajar atau anggota yang baru memulai pengalaman untuk bekerja di sebuah dapur. Pemahaman tentang standar FIFO ini semua staff sudah memahami FIFO karena staff disini rata-rata memiliki pengalaman yang sudah cukup lama untuk mengerti tentang sebuah standar penyimpanan di dapur tetapi masih ada dari beberapa staff memiliki sikap tidak peduli akan hal sebuah standar penyimpanan ini apalagi saat pekerjaan mereka banyak dan mereka mulai merasa stress ini terjadi saat event penuh dan mereka merasa tertekan ditambah lagi tanpa ada pengawasan dari supervisor sikap ketidak peduli mereka pun muncul. Sistem FIFO tidak berjalan dengan baik dikarenakan sibuknya semua staff mengurus event ketika penuh. Ini terjadi juga dikarenakan jumlah anggota yang kurang dan juga tidak ada team untuk melakukan penyimpanan bahan pangan. Walaupun ada orang yang menangani bahan pangan mereka bekerja asal karena memikirkan waktu untuk bekerja dalam mengurus event yang ada sehingga saat bahan pangan yang baru datang mereka langsung saja menyimpannya kepenyimpanan tanpa harus melakukan standar penyimpanan sistem FIFO lagi bahkan saat event penuh keadaan chiller menjadi kotor dan banyak juga bahan pangan yang menjadi rusak dikarenakan penumpukan bahan yang asal dan tidak sesuai dengan standarnya.

Saat event penuh semua staff sibuk melakukan aktivitas produksi. Jadi untuk pekerjaan lainnya harus di abaikan dulu karena jumlah anggota yang sedikit tidak memungkinkan untuk melakukan kegiatan lain. Setiap penanganan event diperlukan

konsentrasi agar tidak terjadi kesalahan yang mengakibatkan fatal yang berdampak complaint tamu terhadap hotel jadi semua staff di dapur harus mementingkan event yang ada agar tidak terjadinya kesalahan. Untuk itu aktivitas seperti penyimpanan bahan pangan yang sesuai dengan sistem FIFO akan dilakukan setelah penanganan event selesai tetapi seperti bahan pangan yang harus dalam suhu tertentu harus dimasukan terlebih dahulu ke dalam chiller agar tidak terjadi kerusakan. Bahan pangan basah seperti sayuran umbi-umbian dan bahan basah lainnya dilakukan pembersihan terlebih dahulu, buah dan bahan pangan basah lainnya dilakukan penyimpanan kedalam keranjang atau wadah setelah itu disusun sesuai jenisnya mulai dari tingkat kekerasannya, masa kedaluwarsanya dan pengelompokan stok lama dan stok baru didalam keranjang serata penyimpanannya di setiap rak yang ada di sebuah chiller atau freezer tapi saat event penuh untuk penyusunan ini tidak terjadi sepenuhnya karena waktu yang tidak ada dalam penyusunan ini walaupun ada penyusunan semuanya dikerjakan dengan asal.

Berdasarkan hasil wawancara peneliti dengan responden di atas dapat disimpulkan bahwa standar penyimpan FIFO di hotel Best Western Premier Panbil batam memang ada, tetapi pada saat event penuh standar FIFO tersebut tidak berjalan dengan baik karena kesibukan staff menangani event yang ada. Penerapan sistem FIFO terhadap bahan pangan sangat penting. Penyimpanan bahan pangan, tentunya kita ingin agar barang tersebut nantinya tidak mengalami kerusakan saat diperlukan. Untuk itu, perlu adanya suatu metode penyimpanan barang atau prosedur tertentu yang harus diterapkan. Hal ini dapat dibuktikan pada gambar 1 di bawah ini:

Gambar 1.
Penyimpanan Sayuran Yang Tidak Sesuai Standar
Sumber: Dokumen Pribadi, 2018



Berdasarkan gambar 1 di atas bahwa permasalahan yang dilihat seperti sayur sawi yang ditumpuk dengan keranjang sayur lain ini sangat tidak sesuai dengan standar penyimpanan karena penumpukan bahan pangan akan menyebabkan bahan pangan menjadi rusak apalagi seperti sayur sawi yang sifatnya lunak dan gampang rusak seharusnya untuk bahan pangan lunak untuk di tumpuk pada bagian atas. Sedangkan kacang panjang yang tidak disusun dengan benar terlihat berantakan

dikarenakan saat staff Kitchen Best Western Premiere Panbil Batam saat penyimpanan mereka langsung memasukan kacang panjang yang baru kedalam keranjang tanpa menyusun terlebih dahulu tentu ini dampak dari tidak menerapkan sistem FIFO. Permasalahan yang terjadi pada gambar 2 di atas juga terlihat pada permasalahan selanjutnya yang dapat dilihat pada gambar 2 di bawah ini.

Gambar 2.
Penyimpanan Sayur Kol Yang Tidak Sesuai Standar
Sumber: Dokumen Pribadi, 2018



Berdasarkan gambar 2 di atas bahwa permasalahan yang dilihat seperti sayur kol yang ditumpuk dengan sayur kol lain yang dimana penulis lihat seharusnya sayur kol yang ada di dalam keranjang kecil (sayur kol yang baru) seharusnya bisa disusun dan dimasukan pada keranjang besar (sayur kol lama) tetapi ini tidak dilakukan karena staff kitchen Best Western Premiere Panbil Batam langsung menumpuknya ini dapat berdampak menyebabkan bahan pangan tersebut jadi rusak. Permasalahan yang terjadi pada gambar 3 di atas juga terlihat pada permasalahan selanjutnya yang dapat dilihat pada gambar 3 di bawah ini.

Gambar 3.
Penyimpanan Bumbu Yang Tidak Sesuai Standar
Sumber: Dokumen Pribadi, 2018



Berdasarkan gambar 3 di atas bahwa permasalahan yang dilihat seperti bawang putih ditumpuk dengan keranjang sayur lain dimana tumpukan tersebut menyebabkan sayur yang berada pada bagian bawah bisa menjadi rusak. Pada gambar ini juga terlihat daun pisang yang terlihat berantakan ini disebabkan penyusunan yang

tidak sesuai standar, terutama penerapan standar First In First Out dimana staff Kitchen Best Western Premiere tidak menerapkan sistem First In First Out sehingga barang yang lama tidak dirapikan dan disusun dengan benar. Permasalahan yang terjadi pada gambar 4 di atas juga terlihat pada permasalahan selanjutnya yang dapat dilihat pada gambar 4 di bawah ini.

Gambar 4.
Penyimpanan Bahan Pangan Beku Yang Tidak sesuai standar
Sumber: Dokumen Pribadi, 2018



Berdasarkan gambar 4 di atas bahwa penyimpanan makanan beku pada freezer terlihat brantakan, dengan brantakannya bahan pangan ini menyebabkan tidak tau lagi mana barang stok lama dengan barang stok baru. Semua yang ada pada masalah yang di paparkan di atas ini terjadi semua saat event penuh, terutama pada event Banquet yang dimana produksi di dapur Best Western Premiere Panbil Batam mencapai ribuan pax. Event ini hampir setiap hari penuh sehingga sering juga barang-barang yang ada pada penyimpanan sering berantakan dan saat barang baru masuk staff dapur sering langsung memasukan dan menumpuk pada keranjang tanpa memindai mana barang stok yang baru mana barang stok yang lama. Mereka sering melakukan ini di karenakan mengejar target waktu untuk memproduksi atau lebih fokus pada pekerjaan menangani event Banquet di hotel Best western Premiere Panbil Batam. Seharusnya dalam penyimpanan bahan pangan ini harus di kelompokkan dan disesuaikan dengan jenisnya mulai dari tingkat kekerasan bahan pangan dan massa dari bahan pangan tersebut.

Berdasarkan permasalahan di atas bahwa permasalahan yang terjadi yaitu penyimpanan bahan pangan basah tidak diterapkan pada saat event penuh. Hal ini terbukti bahwa penerapan ini tidak sesuai teori, menurut Usman (2002), penerapan (implementasi) adalah bermuara pada aktivitas, aksi, tindakan, atau adanya mekanisme suatu sistem. Implementasi bukan sekedar aktivitas, tetapi suatu kegiatan yang terencana dan untuk mencapai tujuan kegiatan.

Penerapan Sistem First In First Out sangat penting apalagi dengan hotel yang sudah berbintang. Karena hotel yang sudah berbintang memiliki scoop yang lebih besar dibandingkan hotel yang belum berbintang. Karena pengaruh adanya fasilitas restoran dimana kitchen membutuhkan tempat penyimpanan. Tujuan dari penerapan sistem First In First Out diterapkan dalam penyimpanan bahan pangan adalah Agar

masing-masing produk tidak tertimbun terlalu lama dan menghindari masa kadaluarsa dan kerusakan pada bahan pangan terutama pada bahan pangan basah.

Tetapi ketika event penuh penerapan sistem FIFO ini tidak terjadi sepenuhnya ketika event penuh dikarenakan kesibukan karyawan dapur dalam mengurus event yang ada. Sehingga menyebabkan banyak bahan pangan yang tidak tersusun sesuai dengan jenisnya terutama untuk bahan pangan basah sehingga menyebabkan banyaknya bahan pangan tersebut yang rusak saat event penuh, terutama pada bahan pangan basah seperti sayur sayuran, buah-buahan dan bahan pangan setengah jadi. Dengan banyaknya bahan pangan basah yang rusak tentu menyebabkan banyaknya bahan yang terbuang dan tidak bisa lagi digunakan dalam masakan walaupun ada yang masih setengah rusak jika digunakan akan mempengaruhi kualitas dari makanan tersebut. Terutama kualitas kesegaran dari bahan tidak lagi ada dan berkurang seperti vitamin dan gizinya yang terkandung. Tidak hanya itu, dampak dari tidak berjalannya sistem FIFO ini juga menyebabkan kotornya tempat penyimpanan yang disebabkan bekas sayur-sayuran yang busuk dan jatuh dan berserakan disebabkan penyimpanan yang tidak benar dan penumpukan bahan pangan basah yang tidak benar dan tidak hanya itu penyimpanan yang kotor juga mempengaruhi bahan pangan yang masih segar lainnya sehingga menyebabkan bahan pangan yang masih segar menjadi terkontaminasi. Jika suatu penyimpanan menjadi kotor ini juga dapat mempengaruhi sanitasi dan Hygiene (Kesehatan dan Kebersihan). Dalam penyimpanan dengan sistem First In First Out kita harus sangat memperhatikan masa dari produk tersebut seperti tingkat kekerasan bahan pangan, kadar airnya dan masa kedaluwarsanya. Kadar air juga sangat berkaitan dengan mutu fisik produk bahan pangan, terutama pada bahan pangan basah, seperti kesegaran dan tekstur.

Masa kedaluwarsa bahan pangan ditentukan oleh lamanya masa penyimpanan produk pada kondisi penyimpanan yang normal atau sesuai dengan petunjuk. Menurut Badan Pengawas Obat dan Makanan BPOM 2010 Batas Kedaluwarsa adalah “keterangan batas waktu obat, obat tradisional, suplemen makanan, dan pangan layak untuk dikonsumsi dalam bentuk tanggal, bulan, dan tahun, atau bulan dan tahun”. Sistem FIFO Juga mempengaruhi terhadap cost karena apabila banyak bahan pangan banyak yang terbuang tentu membuat biaya pengadaan bahan pangan menjadi besar.

D. KESIMPULAN

Penyimpanan sebuah bahan makanan di dalam dunia industri makanan memerlukan sebuah standar penyimpanan, salah satu standar penyimpanan yang diterapkan adalah sistem First In First Out (FIFO). Tujuan dari penerapan sistem First In First Out diterapkan dalam penyimpanan bahan pangan adalah Agar masing-masing produk tidak terhimpit terlalu lama dan menghindari masa kadaluarsa dan kerusakan pada bahan pangan terutama pada bahan pangan basah. Berdasarkan uraian data yang penulis kemukakan pada bab sebelumnya, dapat diketahui bahwa sistem First In First Out (FIFO) sangat penting. Tujuan dari penerapan sistem FIFO yaitu 1)

agar bahan pangan tidak banyak yang rusak, maka sistem First In First Out sangat diperlukan dan dengan adanya penerapan sistem First In First Out ini maka bahan pangan terutama pada bahan pangan basah dapat tersusun dengan baik dan rapi, 2) apabila sistem First In First Out ini tidak berjalan dengan baik juga dapat berpengaruh terhadap pembengkakan cost yang disebabkan bahan pangan rusak terutama pada bahan pangan basah, 3) sistem First In First Out jika tidak dilaksanakan dengan baik juga mempengaruhi sanitasi dan hygiene yang dimana menyebabkan tempat penyimpanan menjadi kotor.

DAFTAR PUSTAKA

- Agustyar. (2016). *Bahan Makanan Kering*. UGM.ac.id, Yogyakarta
- Bartono,Ruftino.(2005).*Food Product Management di Hotel Restoran*.CV Andi Offset,Yogyakarta.
- Hariadi, Purwiyatno. (2019). *Masa Simpan dan Batas Kedaluwarsa Produk Pangan*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Khotimah, Mufidatul. (2015). *Gambaran Penerapan Food Safety Pada Pengolahan Makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Bhakti Wira Tamtama Semarang*. Semarang: Universitas Negeri Semarang.
- Tanzilal, Muhammad Alif. (2016). *Penyimpanan Bahan Makanan Perishable di Concorde Hotel Kuala Lumpur*. Bandung: Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
- Wiyasha. (2011). *F&B Cost Control Untuk Hotel dan Restoran*. CV Andi Offset, Yogyakarta.
- Yuliani. (2012). *Analisis Penerapan Metode First In First Out(FIFO) dan Metode Weight Average (WA) Pada PT Unisem Batam*. Batam: Politeknik Negeri Batam.
- 23 tourism. (2015). *Definisi Pariwisata*. 23tourism.blogspot.com