

Pengelolaan Penyimpanan Bahan Pangan Perishable: Daging, Ikan, Ayam Di Hot Kitchen Restoran Gormeteria Bandung

[Heri Atmojo](#)^{1*}, [Ilham Robbani](#)²

¹Perhotelan, Akademi Pariwisata NHI Bandung, Indonesia

²Perhotelan, Akademi Pariwisata NHI Bandung, Indonesia

*Email: htratmojo10@gmail.com

Diterbitkan oleh Akademi Pariwisata NHI Bandung

Info Artikel ABSTRAK

Diterima : Penelitian ini menganalisis sistem penyimpanan bahan perishable: daging ikan dan ayam di *freezer box* dan *chiller cabinet* yang terkait dengan suhu, wadah, penempatan rak dan kebersihan area sekitarnya. di *hot kitchen* yang dikelola oleh 27 orang staf dapur Restoran Gormeteria Bandung. Penelitian ini menerapkan metode kualitatif deskriptif menggunakan observasi, wawancara, dan dokumentasi; analisis meliputi pengumpulan data, reduksi, dan kesimpulan, dengan saran pelatihan dan SOP. Untuk pengukuran menggunakan skala Guttman, presentasi data menggunakan model diagram Pie. Teknik analisis data diambil dari data *statistic* yang digunakan dengan mendeskripsikan, menyederhanakan serta menyajikan data sampel yang lebih mudah. Adapun kesimpulan dan rekomendasi analisis dari 27 responden staf dapur adalah; tentang suhu penyimpanan bahan pangan perishable; di restoran Gormeteria Bandung bahwa staf kurang memahami tentang pengelolaan penyimpanan bahan pangan perishable pada *freezer box* dan *chiller cabinet* terkait suhu dan kondisi peralatan yang minim. Mengenai wadah penyimpanan bahan pangan perishable di *freezer box* dan *chiller cabinet* pada *hot kitchen Restoran* Perihal Penempatan rak penyimpanan bahan perishable pada *freezer box* dan *chiller cabinet*. Perihal kebersihan Area penyimpanan bahan makanan.

Kata Kunci: *perishable, suhu, wadah, rak penempatan dan kebersihan.*

ABSTRACT

This study analyzes the storage system for perishable materials: fish and chicken meat in freezer boxes and chiller cabinets related to temperature, containers, shelf placement, and the cleanliness of the surrounding area in the hot kitchen managed by 27 kitchen staff at Gormeteria Restaurant in Bandung. Improper storage of these perishable food items can lead to spoilage. This study applied a descriptive qualitative method using observation, interviews, and documentation; the analysis included data collection, reduction, and conclusions, with recommendations for training and standard operating procedures (SOPs). For measurement, the Guttman scale was used, and data presentation utilized a pie chart model. Data analysis techniques were derived from statistical data, which were used to describe, simplify, and present the sample data in a more accessible manner. The conclusions and recommendations from the analysis of 27 kitchen staff respondents are as follows: 1. Regarding the storage temperature of perishable food ingredients. at the Gormeteria Bandung restaurant staff lack understanding about the management of perishable food ingredients in freezer boxes and chiller cabinets in relation to temperature and the condition of equipment that is poorly. 2. Regarding the storage containers for perishable food ingredients in freezer boxes and chiller cabinets in the restaurant's hot kitchen 3. Regarding the placement of perishable food storage shelves in freezer boxes and chiller cabinets, 4. Regarding the cleanliness of the food storage area.

Keywords: perishable, temperature, containers, storage racks, and cleanliness

Alamat Korespondensi : Jl. Raya Lembang No. 112, Jawa Barat, Indonesia 40359

Pendahuluan

Penyimpanan yang tidak tepat pada bahan pangan perishable dapat menyebabkan pemborosan biaya dan resiko keamanan pangan. Bahan pangan jenis *perishable*; adalah bahan yang tidak tahan lama, cendrung yang berbiaya tinggi seperti daging, ikan dan ayam yang harus disiapkan dan dikelola oleh bagian dapur. Menurut Aprilia (2018) dapur merupakan salah satu tempat dimana para koki menyiapkan dan memproduksi makanan kepada tamu lewat restoran. Restoran biasanya juga menyuguhkan keunikan tersendiri sebagai daya tariknya, melalui pilihan menu masakan, hiburan maupun tampilan fisik bangunan. Sedangkan Ninemeier dan Hayes (2006: 11) mendefinisikan Restoran merupakan suatu operasi layanan makanan dan minuman yang mendatangkan keuntungan berupa penjualan makanan dan minuman kepada pengunjung.

Pengelolaan penyimpanan yang baik dan benar dapat menjaga kualitas bahan pangan tersebut selalu layak pakai dan mengurangi kerugian. Untuk mencapai hal tersebut pastikan kondisi yang tepat terjaga untuk menjaga kesegaran dan kualitas bahan pangan perishable tersebut. Menurut Muchtadi (2013) jenis-jenis bahan pangan menurut stabilisasinya dibagi menjadi 3 yaitu: 1). *Non-Perishable Food* Bahan pangan yang tidak mudah rusak. Yaitu bahan pangan yang dapat disimpan dalam jangka waktu relatif lama pada suhu kamar. Contoh bahan pangan seperti ini, antara lain: Beras (*Rice*), kacang-kacangan (*nuts*) yang telah dikeringkan, serta produk-produk lainnya. 2). *Semi perishable food*, bahan pangan yang agak mudah rusak. Yaitu bahan pangan yang dapat disimpan pada jangka waktu terbatas pada suhu kamar seperti contohnya: Bawang dan umbi-umbian. 3). *Perishable Food*, bahan pangan yang mudah rusak. Yaitu bahan pangan yang cepat sekali rusak jika disimpan tanpa perlakuan dan penanganan seperti contohnya: daging, ikan, ayam, susu segar, buah-buahan yang sudah matang dan sayur-sayuran. Daging, ikan, ayam mentah merupakan media yang ideal untuk pertumbuhan bakteri jika tidak disimpan dan ditangani dengan benar. Menurut Asean Tool Box dalam *Receive and store kitchen supplies and food stock* (2013), ada dua syarat utama yang harus dipenuhi saat menyimpan bahan pangan perishable

Pada *freezer box* dan *chiller cabinet* di suhu: 1°C hingga 3°C Kelembapan: 85%. Penyimpanan bahan makanan adalah suatu prosedur untuk mengatur, menyimpan, menjaga, dan memelihara makanan kering dan basah serta mencatat hasilnya menurut (Kristian and Koeswiryono 2024). Ketika makanan disimpan secara tidak benar dan tidak sesuai dengan metode penyimpanan yang ditentukan, itu berbahaya bagi produsen dan konsumen, bahan makanan menjadi cepat rusak dan tidak segar, dan berbahaya juga bagi produsen dan konsumen karena konsumen menerima makanan yang tidak segar (Apiliani, Balikpapan, and Timur 2021). Penyimpanan bahan makanan merupakan kegiatan menata, memelihara, mencatat, dan melaporkan bahan makanan (BakhshBaloch, 2017). Dengan tujuan untuk memastikan ketersediaan, kualitas dan mencegah pembusukan pada bahan makanan. Penyimpanan bahan makanan terbagi menjadi dua yaitu penyimpanan bahan makanan yang mudah rusak (*perishable*) dan bahan makanan yang tidak mudah rusak (*non-perishable*) dan setiap bahan makanan memiliki kondisi penyimpanan yang berbeda-beda dan fokus dalam penelitian ini adalah untuk bahan pangan Perishable, jenis daging, ikan dan ayam.

Menurut Salsadila Desti, dkk, (2023) dalam jurnalnya berjudul, Sistem Penyimpanan Bahan *Perishable* di *Kitchen* Resinda Hotel Karawang, menyatakan Prosedur penyimpanan bahan makanan ini bertujuan untuk meminimalisir bakteri yang dapat terkontaminasi langsung dengan makanan yang akan diolah. karena penyimpanan makanan yang buruk dan tidak sesuai prosedur. Karena itu sangatlah penting diketahui bagaimana bahan makanan tersebut disimpan dengan baik sebelum diberikan kepada tamu. Masih menurut Salsadila, Bahan makanan yang mudah rusak dapat lebih cepat rusak jika disimpan dalam kondisi yang tidak sesuai, seperti suhu dan kelembapan yang tidak terkontrol dengan baik. Sedangkan menurut Edwin Kurnia Haryadi, dkk. (2024) Dalam jurnalnya berjudul "*Analisis Improvement Standard Operating Procedure* Dalam Penyimpanan bahan makanan di *Cil Room Café*", menyatakan Untuk dapat menjaga bahan makanan tetap optimal dapat dilakukan dengan berbagai macam cara yang diberikan pengawasan dan pengecekan kebersihan tempat penyimpanan secara berkala agar bahan makanan bebas dari bakteri yang ditimbulkan oleh bahan makanan lainnya. Pengecekan suhu tempat penyimpanan bahan makanan dan proses *labeling* untuk menuliskan tanggal masuk sehingga bisa diterapkan sistem FIFO (*First In First Out*) dalam mencegah adanya barang yang kedaluwarsa.

Menurut Syahnan,R (2019), bahwasanya Kerusakan bahan makanan *perishable* masing sering terjadi di Dapur Soi23 Pacific Regency Hotel dikarenakan FIFO, pengecekan suhu dan penempatan wadah penyimpanan yang sangat sulit diterapkan. Penyimpanan bahan makanan *perishable* terkadang menjadi hal yang selalu dianggap remeh untuk sebagian orang yang bekerja di dunia industri. Penyimpanan bahan makanan terkadang menjadi tidak sesuai dan tidak teratur. Padahal, untuk penyimpanan bahan makanan *perishable*, harus memiliki sistem penyimpanan yang tepat, mengingat bahan makanan *perishable* adalah bahan makanan yang mudah rusak. Jika dalam sistem penyimpanan nya banyak masalah yang ditemukan, maka akan berpengaruh dalam kualitas bahan makanan yang dibuat. Masalah lain yang timbul adalah bertambahnya cost dan bahan makanan akan terbuang sia sia, sehingga menimbulkan *food impact* atau *food*

Kualitas bahan makanan yang baik tidak terlepas dari proses penyimpanan yang baik pula,sehingga bahan makanan tidak mudah rusak dan dapat memperpanjang umur simpan bahan makanan tersebut. Prosedur penyimpanan yang baik dan benar akan lebih awet dan bisa bertahan dari proses pembusukan. Sebaliknya, jika prosedur penyimpanan yang tidak benar akan mengakibatkan bahan makanan akan cepat mengalami pembusukan atau cepat rusak (Bartono & Rufino (2005:97).

Adapun permasalahan yang ada di dapur Restoran Gormeteria Bandung adalah dalam penyimpanannya terjadi penurunan kualitas daging sapi, ikan dan ayam sehingga terbuang (*food wastage*) dan tidak bisa dimanfaatkan. Dari data *inventory* April sampai dengan Mei 2024 dapat disimpulkan bahwa restoran Gormeteria mengalami kerugian yang di sebabkan oleh *wastage food* sebesar 30% pada bulan April dan 25% pada bulan Mei.

Hasil perhitungan *inventory* tingkat *wastage food* sebesar 30% artinya bahwa persentase makanan yang terbuang atau terbuang dalam inventaris adalah sebesar 30%. Dalam konteks bisnis kuliner atau industri makanan, tingkat *wastage food* menggambarkan jumlah makanan yang dibuang atau rusak selama proses persiapan, penyajian, atau penyimpanan. Tingkat *wastage food* yang tinggi dapat menjadi masalah serius karena berdampak pada efisiensi operasional dan juga keuangan perusahaan. Oleh karena itu, penting bagi bisnis kuliner untuk memahami dan menerapkan prinsip-prinsip penyimpanan bahan makanan yang baik untuk menghindari kerusakan dan memastikan kualitas makanan yang aman dan segar. Selain itu, penerapan sistem manajemen persediaan yang efektif dan pengawasan yang ketat atas penyimpanan bahan makanan dapat membantu mengurangi risiko kerusakan dan pemborosan yang berdampak negatif pada bisnis kuliner. Menurut Dittmer (2003).

Secara umum, standar penyimpanan makanan harus mematuhi lima prinsip berikut terkait kondisi fasilitas dan peralatan. Faktor-faktor yang memengaruhi kondisi internal meliputi suhu, wadah penyimpanan, rak penyimpanan, dan kebersihan. Masalah-masalah ini dapat menyebabkan kerusakan dan pemborosan: Suhu Salah satu faktor kunci dalam penyimpanan makanan adalah suhu fasilitas penyimpanan. Secara umum, suhu optimal untuk penyimpanan makanan: Daging segar: 34°-36°F Sayuran segar: 34°-36°F Produk susu segar: 34°-36°F Ikan segar: 30°-34°F Makanan beku: -10°-0°F. Wadah penyimpanan untuk menjaga makanan pada suhu yang benar harus ditempatkan dalam wadah yang sesuai. Penempatan makanan di rak Penempatan makanan di rak harus sesuai dengan standar keamanan pangan yang berlaku. Ayam, daging, dan sayuran dapat disimpan dalam satu lemari pendingin, dengan sayuran di bagian atas, kemudian ayam di bawahnya, dan terakhir daging. Adapun seafood, harus disimpan di tempat terpisah. Kebersihan Tentu saja kebersihan adalah syarat mutlak yang harus diterapkan di semua fasilitas penyimpanan makanan setiap saat.

Sehingga dari penjelasan Dittmer diatas dapat dibuat kesimpulan berupa, ada beberapa faktor-faktor dalam memelihara kondisi internal yang memiliki kaitan dengan kondisi dari fasilitas penyimpanan bahan makanan yang harus diperhatikan dengan baik untuk menjaga agar bahan makanan perishable tersebut yang disimpan di *freezer Box & chiller cabinet* terjaga kualitasnya. Dibawah ini adalah kesimpulan suhu yang sesuai menurut Dittmer untuk menyimpan bahan *perishable*:

Metode Penelitian

Metode penelitian deskriptif adalah pendekatan untuk menggambarkan secara sistematis suatu fenomena, peristiwa, atau kondisi apa adanya (as is), fokus pada "apa" yang terjadi, bukan "mengapa", tanpa memanipulasi variabel, dan bertujuan memberikan gambaran lengkap dan akurat tentang objek penelitian. Menurut Nazir (2003:4) Metode deskriptif adalah suatu metode dalam meneliti status kelompok manusia, suatu objek, suatu set kondisi, suatu sistem pemikiran, ataupun suatu kelas peristiwa pada masa sekarang". Penelitian deskriptif memudahkan peneliti untuk melakukan analisis terhadap data yang telah dikumpulkan, sehingga hasilnya dapat disajikan dengan cara yang sistematis dan terstruktur.

Hasil dan Pembahasan

Pengelolaan penyimpanan bahan pangan perishable.

Dalam *Receive and store kitchen supplies and food stock* (2013), hal yang mendasar adalah Identifikasi, persyaratan dan kondisi penyimpanan untuk pengiriman bahan makanan yang diterima, seperti; Area penyimpanan, berkaitan dengan makanan, terdapat 3 opsi penyimpanan standar: Gudang barang kering, Penyimpanan pendingin, Penyimpanan beku.

Dalam penelitian ini hanya fokus kepada penyimpanan dingin dan beku khususnya untuk bahan pangan perishable; daging, ikan dan burung/ayam. Semua area penyimpanan ini harus dibersihkan sesuai dengan jadwal pembersihan yang tercantum dalam FSP (Food Safety Process; adalah rangkaian kegiatan sistematis yang bertujuan untuk mengendalikan bahaya keamanan pangan sepanjang rantai pasok makanan. Proses ini tidak hanya mencakup tindakan pencegahan kontaminasi, tetapi juga mencakup strategi deteksi dini dan respon cepat terhadap potensi risiko)

Pengemasan vakum. sistem di mana daging dimasukkan ke dalam kantong plastik khusus. Semua udara kemudian dihisap menggunakan mesin khusus, yang kemudian menyegel kantong dengan panas. Daging yang dikemas dengan cara ini biasanya disimpan pada suhu minus satu derajat hingga nol derajat Celsius (-1°C hingga 0°C). Hal ini memperpanjang masa simpan daging yang disimpan di lemari pendingin. Harus disimpan dalam lapisan tunggal, bagian berlemak menghadap ke atas, di atas nampan. Kantong harus tetap tetap kedap udara.

Penyimpanan pendingin . Ini digunakan untuk menyimpan buah-buahan, sayuran, produk susu, dan daging. Bentuknya dapat berupa ruang pendingin, lemari es rumah tangga, unit di bawah meja, atau unit mandiri dengan pintu kaca. Beberapa tempat memiliki ruang pendingin terpisah untuk kategori makanan yang berbeda. Misalnya; mereka mungkin memiliki ruang pendingin daging, ruang pendingin sayuran, dan ruang pendingin untuk produk susu.

Pembekuan ikan dan seafood. Ikan dan seafood beku tidak pernah sebaik yang segar, namun jika harus dibekukan, pedoman berikut harus diikuti harus disimpan pada suhu -18°C hingga -24°C. Ikan utuh, fillet, dan potongan ikan harus dibungkus dengan rapat menggunakan plastik, menghilangkan sebanyak mungkin udara – atau dibungkus vakum.

Tinjauan tentang suhu penyimpanan Bahan makanan Perishable pada Frezer Cabinet dan Chiller Box di bagian *hot kitchen* .

Bagian *Hot Kitchen* juga dapat diartikan sebagai main kitchen atau dapur utama yang meliputi makanan utama, *soup*, dan *sauce*. *Hot Kitchen* berada ditengah area dapur lain, agar dapat memudahkan berkomunikasi dengan bagian-bagian lain di dapur. Suhu penyimpanan bahan pangan perishable sangat krusial untuk menjaga kesegaran dan keamanannya. Daging, ikan dan ayam adalah salah satu bahan makanan yang termasuk dalam kategori perishable atau mudah rusak, sehingga diperlukan penanganan dan penyimpanan yang tepat untuk menghindari pertumbuhan bakteri berbahaya dan pembusukan. Adapun penyimpanan bahan jenis *perishable* disana berupa *chiller* bentuk *filling cabinet* dengan kapasitas 1000L dan *freezer* berbentuk *box* dengan kapasitas 460L adapun jumlahnya bisa dilihat pada *table* di bawah ini:

Wadah penyimpanan daging di bagian *hot kitchen* perishable di hot kitchen Restoran Gormeteria Bandung.

Wadah penyimpanan daging adalah kontainer atau wadah yang digunakan untuk menyimpan daging secara aman, higienis, dan efisien. Pilihan wadah penyimpanan yang tepat sangat penting dalam menjaga kualitas daging, mencegah kontaminasi silang, dan menghindari pemborosan.

Bahan wadah penyimpanan daging umumnya terbuat dari plastik, kaca, logam (seperti *stainless steel*), atau bahan lain yang aman dan tahan terhadap suhu rendah. Pastikan wadah tersebut tahan terhadap korosi dan tidak berbahaya bagi kesehatan jika digunakan dalam suhu dingin, tertutup Rapat, kedap Udara, Tersedia dalam Berbagai Ukuran, mudah Dibersihkan, Dapat Ditandai, Sesuai dengan Jenis Daging dan dapat diberi penyekat.

Menurut "*receive and store kitchen supplies and food stock*" ASEAN trainee manual (2013); *Correct storage procedures for meat, poultry and seafood must be adopted to ensure its maximum shelf life and to prevent contamination by bacteria. Vacuum packaging This is a system by which meat is placed in special plastic bags. All the air is then withdrawn using a special machine, which then heat seals the bag, it should be stored in single layers, fat side up, on a tray. The bags must remain airtight.* Adapun ini adalah hasil kuesioner dari 27 staff kitchen Restoran Gormeteria Bandung yang menempatkan daging di wadah yang di *vacuum packed* 51,90 % menjawab tidak. Sedangkan untuk mewadahi daging secara terpisah sesuai jenisnya 59.30 % menjawab; *tidak*., sedangkan untuk menempatkan daging, ikan dan ayam secara terpisah 59.30 % menjawab; *tidak*, untuk yang menempatkan daging, ikan dan ayam dalam satu wadah 59,30 % menjawab; *iya*. Menurut Dittmer dan Griffin (1980 : 91), *food ingredients that are perishable must be placed separately from one another so that there is plenty of air circulation in the refrigerator (35-40 inches or 90-100 cm is very suitable). Placement of shelves that are located a few inches above the floor for large and heavy sizes, which can also be placed in warehouses or cold rooms.* Dari hasil angket diketahui 51.90% staf dapur sudah memisahkan antara rak dengan yang yang lainnya dengan jarak 90- 100 cm. yang menempatkan daging dalam urutan paling bawah 63% menjawab; *tidak* . Sedangkan yang memisahkan sayuran , dairy product dan daging, ikan dan ayam; 63% menjawab tidak.

Kebersihan; Area, Sarana dan Prasarana Penyimpanan Perishable food Freezer Box & Chiller Cabinet.

Perawatan adalah suatu kegiatan yang dilakukan secara berulang-ulang dengan tujuan agar peralatan selalu memiliki kondisi yang sama dengan keadaan awalnya. Perawatan juga dilakukan untuk menjaga agar peralatan tetap berada dalam kondisi yang dapat di terima oleh penggunaanya.

Arti area adalah bagian permukaan bumi; daerah;. secara umum dari pengertian sarana lebih ditujukan untuk alat atau benda-benda yang bergerak sedangkan prasarana lebih ditujukan untuk alat atau benda-benda yang tidak bergerak. Menurut Dittmer dan Griffin (1980: 92), *that a clean condition must be maintained at all times in all warehouse facilities. In the cooling room, this cleanliness will prevent the accumulation of spoilage of food ingredients which can cause bad odors and other consequences for food ingredients. Periodic eradication is also carried out to prevent the development of rats and insects which can cause damage and disease.*

Kebersihan; Area, Sarana dan Prasarana Penyimpanan Perishable food Freezer Box & Chiller Cabinet.

Perawatan adalah suatu kegiatan yang dilakukan secara berulang-ulang dengan tujuan agar peralatan selalu memiliki kondisi yang sama dengan keadaan awalnya. Perawatan juga dilakukan untuk menjaga agar peralatan tetap berada dalam kondisi yang dapat diterima oleh penggunaannya. Menurut Dittmer dan Griffin (1980: 92), *that a clean condition must be maintained at all times in all warehouse facilities. In the cooling room, this cleanliness will prevent the accumulation of spoilage of food ingredients which can cause bad odors and other consequences for food ingredients. Periodic eradication is also carried out to prevent the development of rats and insects which can cause damage and disease..* Sedangkan Menurut *“receive and store kitchen supplies and food stock” ASEAN trainee manual (2013)* *Essentially you will be required to make sure that all the storage areas for which you have responsibility are: Clean, At the required temperature, Free from vermin and pest infestation and Free from defects. The general requirements that are commonly applied industry-wide in order to maintain a stock area are: Keeping the stores area clean and tidy at all times this: Helps prevent contamination and cross contamination Lowers the potential for deterioration of items, Provides for easy identification and access of products, Facilitates stocktaking activities and Reduces tripping and other hazards.* Dari 27 responden, yang menjaga kebersihan untuk memudahkan pencarian bahan pangan 59.30 menjawab; iya. Sedangkan yang rutin membersihkan chilling cabinet dan freezer box setiap harinya sudah 37%. Sedangkan 43% sudah melakukan pencegahan hama dan serangga.

Analisa tentang suhu penyimpanan Bahan makanan Perishable pada Freezer Cabinet dan Chiller Box di bagian hot kitchen.

Menurut Sugiyono (2018:482) adalah proses mencari dan menyusun secara sistematis data yang diperoleh dari hasil wawancara, catatan lapangan dan dokumentasi, dengan cara mengorganisasikan data ke dalam kategori, menjabarkan ke dalam unit-unit, melakukan sintesa, menyusun ke dalam pola, memilih mana yang penting dan yang akan dipelajari, dan membuat kesimpulan sehingga mudah dipahami oleh diri sendiri maupun orang lain.

Kegiatan analisis data adalah proses mencari dan menyusun secara sistematis data yang diperoleh dari wawancara, catatan lapangan dan dokumentasi dengan cara mengorganisasikan data ke dalam kategori, menjabarkan ke dalam unit – unit, melakukan sintesa, menyusun ke dalam pola, memilih nama yang penting dan yang akan dipelajari dan membuat kesimpulan sehingga mudah dipahami oleh diri sendiri maupun orang lain. *Staff* memiliki tingkat pemahaman suhu penyimpanan bahan daging yang kurang yaitu dalam hal tentang menyimpan daging di suhu chiller yang tepat, menyimpan daging di suhu freezer yang tepat, tentang pengecekan suhu.

Analisa wadah penyimpanan Perishable food di Freezer Box dan chiller cabinet pada *hot kitchen Restoran Gormeteria Bandung*.

Penilaian pengetahuan penjamah makanan Jika jawaban iya diberi nilai = 1, Jika jawaban tidak diberi nilai = 0 Perhitungan:

- Nilai maksimal = $\Sigma \text{soal} \times \text{Nilai} = 3 \times 1 = 3$
- Nilai minimum = $\Sigma \text{soal} \times \text{Nilai} = 3 \times 0 = 0$
- Kelas interval = 2 (Baik, Kurang),
- Jarak interval = $\frac{\text{nilai maksimal} - \text{nilai minimum}}{2} = \frac{3 - 0}{2} = 1,5$

Cara kualifikasi Persentase :

Klasifikasi Baik = $9 \times 100\% = 33\%$

Klasifikasi kurang = $18 \times 100\% = 67\%$

Maka kesimpulannya dari hasil kuesioner yang diberikan kepada 27 *staff* tentang wadah penyimpanan bahan *perishable* (daging) di Gormeteria Bandung hasilnya adalah mereka kurang memahami tentang fungsi dan manfaat wadah penyimpanan. Penilaian wadah penyimpanan bahan daging didapatkan hasil yaitu terdapat 27 *staff*, sebanyak 9 (33 %) menjawab iya sedangkan sebanyak 18 (67 %) menjawab tidak. Jadi kesimpulannya *staff* memiliki tingkat pemahaman wadah penyimpanan bahan daging yang kurang yaitu dalam hal: tentang menempatkan *perishable food* di wadah *vaccum packed*, tentang mewadahi *perishable food* secara terpisah dan tentang mewadahi *perishable food* sesuai jenisnya. Dari data penelitian ada beberapa lampiran foto yang bisa menggambarkan faktor yang berpengaruh terhadap kondisi internal agar tetap terjaga mengenai wadah penyimpanan yang tidak sesuai dengan jumlah item *perishable food* yang disimpan.

Analisis Penempatan rak penyimpanan bahan perishable pada Freezer box dan Chiller cabinet pada hot kitchen restoran Gormeteria Bandung.

Penilaian penempatan rak penyimpanan bahan daging didapatkan hasil yaitu terdapat 27 *staff*, sebanyak 14 (52 %) menjawab iya sedangkan sebanyak 13 (48 %) menjawab tidak. Jadi kesimpulannya *staff* memiliki tingkat pemahaman penempatan rak penyimpanan bahan daging yang sudah cukup. Tentang memisahkan antara rak dengan 90-100cm, Tentang menempatkan daging diurutan paling bawah dan Tentang memisahkan sayuran, dairy product dan daging.

Penempatan makanan ke dalam rak harus memperhatikan standar *food safety* yang ada. Untuk bahan makanan ayam, daging dan sayur memungkinkan untuk disimpan di dalam satu *chiller*, dengan urutan paling atas sayuran, kemudian dibawahnya ayam dan yang terakhir adalah daging. Sedangkan untuk *seafood* harus disimpan di tempat terpisah, Selanjutnya adalah lampiran foto yang menunjukkan penempatan daging pada rak yang salah dan bersebelahan dengan bahan lainnya.

Analisis kebersihan Area penyimpanan perishable food di hot kitchen Restoran Gormeteria Bandung.

Penilaian pengetahuan penjamah makanan Jika jawaban iya diberi nilai = 1, Jika jawaban tidak diberi nilai = 0 Perhitungan

1. Nilai maksimal = $\Sigma \text{soal} \times \text{Nilai} = 3 \times 1 = 3$
 2. Nilai minimum = $\Sigma \text{soal} \times \text{Nilai} = 3 \times 0 = 0$
 3. Kelas interval = 2 (Baik, Kurang)
- Jarak interval = $\frac{\text{nilai maksimal} - \text{nilai minimum}}{2} = \frac{3 - 0}{2} = 1,5$.

Cara kualifikasi;

$$\text{Persentase} = \text{Klasifikasi baik} = \frac{14 \times 100\%}{27} = 52\%$$

$$\text{Klasifikasi kurang} = \frac{13}{27} \times 100\% = 48\%.$$

Maka dari itu kesimpulannya dari hasil kuesioner yang diberikan kepada 27 *staff* tentang penempatan kebersihan penyimpanan bahan perishable (daging) di Gormeteria Bandung bahwa hasilnya adalah kurang memahami tentang perencanaan dan perorganisasian kebersihan.

Simpulan dan Saran

Adapun kesimpulan dan saran dari hasil kuesioner yang diberikan kepada 27 *staff* kitchen, adalah sebagai berikut:

1. Tentang suhu penyimpanan bahan *perishable* (daging) di Gormeteria Bandung bahwa hasilnya adalah kurang memahami tentang perencanaan dan perorganisasian suhu serta kondisi peralatannya yang minim perawatan dan sudah dimakan usia, apabila hal diabaikan akan berdampak pada *food wastage*, *food cost* yang tidak standar dan mengurangi keuntungan. Untuk kedepannya perlu pelatihan untuk para staf dan peralatan yang sudah tidak layak untuk bisa di ganti dengan yang baru untuk mencapai hasil profit yang ditargetkan.
2. Mengenai wadah penyimpanan Perishable food di Freezer Box dan chiller cabinet pada *hot kitchen Restoran* Gormeteria Bandung, hal ini terlihat para staf masih belum disiplin dan belum paham tentang fungsi wadah tersebut , serta ada Sebagian yang sudah tidak layak pakai, hal ini akan menimbulkan kontaminasi makanan berdampak kepada berisikonya Keamanan pangan yang bertujuan mencegah penyakit akibat makanan (keracunan/wabah) dan melindungi kesehatan konsumen yang mengkonsumsinya. Kedepannya perlu selalu ada pengontrolan dari atasan langsung, membuat dan menerapkan standar prosedur operasional penyimpan dan wadah yang rusak untuk segera di ganti dengan yang baru.
3. Penempatan rak penyimpanan bahan perishable pada *Freezer box* dan *Chiller cabinet* pada *hot kitchen* restoran Gormeteria Bandung. Hal ini sudah terlihat para staf masih belum paham dalam penyusunan bahan pangan perishable yang disesuaikan dengan jenis dan durasi penyimpanannya, apakah kategori chilling dan/ freezing, bila hal ini diabaikan akan berdampak tidak terjaminnya keamanan pangan bagi konsumen. Untuk kedepannya perlu segera diberikan pelatihan untuk mencegah kerugian yang lebih besar dan setelah pelatihan selalu dikontrol apakah sudah diterapkan secara efektif
4. Perihal kebersihan Area penyimpanan ada untuk perishable food di *hot kitchen* Restoran Gormeteria Bandung, bahwa penyimpanan *Freezer box* dan *chilling cabinet* dan area nya terlihat tidak dibersihkan sehingga menjadi kotor dan tidak higienis, juga dapat menyebabkan kontaminasi dan munculnya serangga/hama yang juga akan berdampak tidak terjaminnya keamanan pangan bagi konsumen di restoran tersebut. Kedepannya perlu diperbaiki adanya pelatihan yang terkait, dibuat dan diterapkan standar Prosedur Operasional kebersihan area penyimpanan dan selalu ada pengawasan langsung dari atasannya secara priodik.

Ucapan Terima Kasih (*Acknowledgement*)

Ucapan terima kasih kepada semua pihak terutama dari team pengelola Jurnal Pariwisata Vokasi Akpar NHI Bandung. Yang sudah bersedia memberikan kesempatan selama ini untuk bisa diterbitkan.

REFERENSI

- Apiliani, I. W. (2021). Analisis pengelolaan penyimpanan bahan baku. [Jurnal?], 7(2), 499–504.
- Barrows, Clayton W., Tom Powers dan Dennis Reynolds. 2012. *Introduction To. Management In The Hospitality Industry*, Tenth Edition. New Jersey: Waley.Powers,
- Ceserani and Kinton's the theory of catering . 2007.. Edition:Eleventh. . Publisher: Hodder Arnold, London,
- Compaq. (2022). Diakses pada 2 Juni 2024, <http://eprints.kwikkiangie.ac.id/3521/3/BAB%20II%20KAJIAN%20PU STA KA.pdf>. Kwik Kian Gie School of Business.
- Daniel Chee, Mai Vu, Jirayu Thangcharoensamut, Kaly Quach. Jiun. (2010). Diakses pada 5 Juni 2023, <https://dewey.petra.ac.id/repository/jiunkpe/jiunkpe/s1/hotl/2010/jiunkpe>
- Darmawan, Robby. (2020). Diakses pada 11 Juni 2023, <http://repository.uib.ac.id/2808/5/k1746042-chapter2.pdf>. Universitas Internasional Batam.
- Desti,, Salsadila dkk., (2023) *Volume 6, Nomor (9078-9082) JIIP (Jurnal Ilmiah Ilmu Pendidikan) (eISSN: 2614-8854)*
- Dittmer, P. (2003). *Principles of Food, Beverage, and Labor Cost Control* 7th ed. New York:John,Wiley&Sons,Ditmer.
- Epriyanto, Moch Arizky. (2020). Diakses pada 9 Juni 2023, <https://repository.unair.ac.id/99527/4/4.%20BAB%20I%20PENDAH ULUAN .pdf>. Universitas Airlangga.
- Haryadi, Edwin Kurnia, Nisa Rahmadiyah Utami dan Wildan Rizky Rahardian. (2024) . *ANALISIS IMPROVEMENT STANDARD OPERATING PROCEDURE DALAM PENYIMPANAN BAHAN MAKANAN DI CIL ROOM CAFÉ. JHT. Vol. 2, No. 2, Januari 2024 P-ISSN: 2963-4512 Hlm 82–96.*
- Kristian, D., & Koeswiryo, D. P. (2024). Penerapan SOP penyimpanan bahan makanan pada Kitchen Kanvaz Patisserie. *Jurnal Ilmiah Pariwisata dan Bisnis*, 3(6), 912–916. <https://doi.org/10.22334/paris.v3i6>.
- Muchtadi, Prof. Dr. Ir. Tien, M. S., Dr. Ir. Sugiyono M. App.Sc, & M. Si.Fitriyono Ayustaningwarno S.Tp. (2013). *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Bandung: Alfabeta
- Nazir,M. 2003. *Metode Penelitian*. Jakarta : Ghalia Indonesia.
- Ninemeier, J. D., & Hayes, D. (2011). *Restaurant Operations Management*. New Jersey: Prentice Hall.
- P., & Keefe, J. (2009). *Principle of Food, Beverage, and Labor Cost Control*. New Jersey: John Wiley & Sons.
- Santoso, Singgih. (2017). *Menguasai statistik dengan SPSS 24*. Jakarta: PT. Elexmedia Komputindo.
- Sugiyono. (2008). *Metode Penelitian Pendidikan Pendekatan Kuantitatif Kualitatif dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- Sugiyono. (2013). *Metode Penelitian Administrasi*. Bandung: Alfabeta
- Sugiyono. (2013). *Metode Penelitian Bisnis*, Cetakan ke-17. Bandung :
- Suyono, J. (2004). *Food Service Management; Dasar-Dasar Mengolah Bisnis Restoran*. Bandung: Enhaii Press.

- Syahnan, R., Selvie, S., dan Sinta, D. (2019). Tinjauan Penyimpanan Bahan Makanan Perishable Dapur SOI23 di Departemen Food and Beverage Pada Pacific Regency.
- Umar, Husein, 2005, "Metodologi Penelitian", Untuk Skripsi dan Tesis Bisnis, Jakarta: PT. Raja Grafindo Persada.