

IMPLEMENTASI PENYIMPANAN BAHAN MAKANAN *FOOD AND BEVERAGE PRODUCTION* DI HOTEL JAYAKARTA LOMBOK

Oleh

H.Mahsun , I Made Murdana

Dosen PNS dpk pada AKPAR Mataram

Tegar Setiawan

Abstrak: Penelitian didasari oleh konsep quality of services, food quality, dan inventori control, berkaitan dengan penyimpanan bahan makanan di departemen food and beverage. Lemahnya prosedur pengawasan secara mendetail terhadap penyimpanan barang-barang mengakibatkan terjadinya kerugian yang tidak sedikit merupakan fenomena utama yang terjadi. Kualitas bahan makanan yang akan di presentasikan secara kurang baik, dikarenakan penyimpanannya yang kurang tepat sehingga mengakibatkan bahan makanan menjadi busuk. Pengambilan bahan makanan yang tidak cermat sebagai akibat dari prosedur FIFO tidak dijalankan secara sempurna sehingga bahan makanan kurang segar dan kurang berkualitas. Kebersihan wadah tempat bahan makanan yang kurang diperhatikan kebersihannya sehingga memicu tumbuhnya sumber penyakit dan bakteri. Berbagai phenomena tersebut kerap terjadi dan menjadi masalah di operasional hotel. Dalam penelitian ini memanfaatkan metode observasi dan angket dalam pengambilan data, serta dianalisa secara descriptive quantitative. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui implementasi penyimpanan bahan makanan yang terjadi di hotel Jayakarta Lombok. Berdasarkan pada analisis data dalam tabulasi data di peroleh implementasi penyimpanan bahan makanan di Hotel Jaya Karta Lombok sangat baik, terbukti dengan perolehan 86,32% menyatakan “Ya” terimplementasi dengan baik sesuai SOP, sedangkan 13,68 menyatakan “Tidak” terimplementasi dengan baik.

Kata Kunci:

PENDAHULUAN

Industri perhotelan merupakan industry pendukung pariwisata. Industri perhotelan tidak dapat terlepas dari satu kesatuan rangkaian dalam pengembangan pariwisata di suatu daerah. Industri perhotelan didalamnya, terdapat beberapa bagian yang saling terkait seperti *Departemen Front Office, Departemen Departement Food and Beverage, Accounting*, dan yang lainnya. *Departement Food and Beverage* merupakan sebuah departemen dalam operassional hotel memiliki andil dalam pencitraan hotel. *Food and Beverage Department* juga merupakandepartemen kedua sebagai *income generating departement*. Pelaksanaan operasional *Food and Beverage Department* sangat tergantung pada stok persediaan bahan yang dimiliki oleh department ini. Persediaan akan kebutuhan barang-barang di *food and beverage departement*, menuntut adanya standard prosedur penyimpanan barang yang layak dan baik. Prosedur mulai pada pemilihan bahan dan penggudangan merupakan proses penyimpanan yang harus dilakukan secara konsisten dan terstandar, selain prosedur evaluasi juga harus dilakukan. Fenomena kecendrungan yang terjadi dalam operasional hotel adalah, lemahnya prosedur pengawasan secara mendetail terhadap penyimpanan barang-barang mengakibatkan terjadinya kerugian yang tidak sedikit, selain itu beberapa masalah yang sering

terjadi di hotel tentang kualitas bahan makanan yang kurang baik, dikarenakan penyimpanannya yang kurang tepat sehingga bahan makanan menjadi busuk, pengambilan bahan makanan yang tidak cermat sebagai akibat dari prosedur FIFO tidak dijalankan secara sempurna sehingga bahan makanan menjadi busuk, serta kebersihan wadah tempat bahan makanan yang kurang diperhatikan kebersihannya sehingga memicu tumbuhnya sumber penyakit dan bakteri.

LANDASAN TEORI

a. Penyimpanan dan Persediaan Bahan Makanan

Penyimpanan bahan makanan adalah suatu tata cara menata, menyimpan, memelihara bahan makanan kering dan basah serta mencatat serta pelaporannya. Setelah bahan makanan yang memenuhi syarat diterima harus segera dibawa ke ruangan penyimpanan, gudang atau ruangan pendingin. Apabila bahan makanan langsung akan digunakan, setelah ditimbang bahan makanan dibawa ke ruangan persiapan bahan makanan, prasyarat penyimpanan bahan makanan adalah:

1. Adanya sistem penyimpanan barang.
2. Tersedianya fasilitas ruang penyimpanan bahan makanan sesuai persyaratan.
3. Tersedianya kartu stok atau buku catatan keluar masuknya bahan makanan.

Langkah-langkah penyimpanan bahan makanan:

- a) Setelah bahan makanan yang memenuhi syarat diterima, harus segera dibawa ke ruangan penyimpanan, gudang atau pendingin ruangan.
- b) Apabila bahan makanan langsung digunakan, setelah ditimbang dan diawasi oleh bagian penyimpanan bahan makanan setempat dibawa ke ruang persiapan bahan makanan. Untuk semua kelas rumah sakit diperlukan ruang penyimpanan untuk bahan makanan kering (gudang bahan makanan) dan ruang pendingin, serta ruang pembeku (*freezer*). Luas macam dan jenisnya berbeda menurut rumah sakit masing-masing. *Freezer* (pembeku) umumnya dimiliki oleh instansi yang besar yang dimaksudkan untuk menyimpan bahan makanan dalam jangka waktu yang agak lama (Utari (2009), (Depkes RI, 2003) "Pedoman teknis proses persediaan makanan dalam sistem penyelenggaraan makanan institusi").

Sedangkan tahapan-tahapan dalam proses penyimpanan bahan makanan menurut *National Restaurant Association*, tahun 2004 adalah

- a) *Food labeling*
Semua makanan yang mempunyai potensi bahaya, makanan siapa jadi, dan bahan makanan yang telah dipersiapkan untuk diolah 24 jam mendatang atau lebih, harus diberi label tanggal, bulan dan tahun makanan diterima sampai bahan makanan tersebut diolah maka label harus dibuang.
- b) Perputaran barang
Untuk memastikan barang yang lebih lama harus dipakai terlebih dahulu, atau lebih sering kita sebut dengan istilah FIFO (*First In First Out*).
- c) Membuang barang yang telah mencapai tanggal kadaluarsa.
- d) Membuat jadwal pengecekan barang.
Untuk memastikan bahwa makanan yang telah mencapai tanggal kadaluarsa harus dikosongkan dari kontainer kemudian membersihkan dan mengisi ulang dengan bahan makanan yang baru.
- e) Memindahkan makanan antar kontainer dengan cara yang benar
- f) Hindari bahan makanan dari temperatur *danger zone* (temperatur dimana bakteri dapat hidup dan berkembang biak dengan cepat).
- g) Mengecek temperatur bahan makanan yang disimpan dan area tempat penyimpanan.
- h) Simpan bahan makanan di tempat yang didesain untuk penyimpanan bahan makanan.

- i) Menjaga semua area penyimpanan tetap kering dan bersih.

Dalam penataan/penempatan barang, bahan makanan harus disusun peraturan, diberi tanggal penerimaan dan setiap jenis bahan makanan diberi pembatas. Bahan makanan yang peraturannya cepat, diletakkan dekat dengan tempat penyaluran dan sebaliknya. Bahan makanan yang berbau tajam seperti terasi, harus dipisahkan dan tidak berdekatan dengan bahan makanan yang mudah menyerap bau seperti tepung-tepungan.

Indikator Syarat penyimpanan bahan makanan kering (gudang):

- a) Bahan makanan harus ditempatkan secara teratur menurut macam, golongan ataupun urutan pemakaian bahan makanan.
- b) Menggunakan bahan yang diterima lebih dahulu (FIFO= *first in first out*). Untuk mengetahui bahan makanan yang diterima diberi tanda tanggal penerimaan.
- c) Pemasukan dan pengeluaran bahan makanan serta berbagai pembukuan di bagian penyimpanan bahan makanan ini, termasuk kartu stock bahan makanan harus segera diisi tanpa ditunda, diletakkan pada tempatnya, diperiksa dan diteliti secara kontinyu.
- d) Kartu/buku stock dan pengeluaran bahan makanan, harus segera diisi dan diletakkan pada tempatnya
- e) Gudang dibuka pada waktu yang telah ditentukan.
- f) Semua bahan makanan ditempatkan dalam tempat tertutup, terbungkus rapat dan tidak berlobang. Di letakkan di atas rak bertingkat yang cukup kuat dan tidak menempel pada dinding.
- g) Pintu harus selalu terkunci pada saat tidak ada kegiatan serta dibuka pada waktu-waktu yang ditentukan. Pegawai yang masuk dan keluar gudang juga hanya pegawai yang ditentukan.
- h) Suhu ruangan harus kering hendaknya berkisar antara 19-21
- i) Pembersihan ruangan secara periodik, 2 kali seminggu.
- j) Penyemprotan ruangan dengan insektisida hendaknya dilakukan secara periodik dengan mempertimbangkan keadaan ruangan.
- k) Semua lubang yang ada digudang harus berkasa, serta bila terjadi pengerusakan oleh binatang pengerat, harus segera diperbaiki (Depkes RI, 2007)

Secara umum setiap jenis bahan makanan segar memiliki suhu penyimpanan tertentu yang optimal untuk menjaga kualitas. Pengelompokkan bahan makanan segar sesuai dengan suhu penyimpanan adalah:

- a) Penyimpanan segar (*Fresh cooling*), bahan makanan disimpan dalam lemari pendingin dengan suhu yang berkisar antara 1-4⁰ C. C.
- b) Penyimpanan dingin (*chilly*), bahan makanan disimpan di lemari es dengan suhu antara suhu (-5)-0⁰ C. Suhu ini dibutuhkan untuk menyimpan daging ikan atau unggas tidak lebih dari 3 (tiga) hari.
- c) Penyimpanan beku (*Freezer*), suhu di ruang penyimpanan ini sangatlah dingin yaitu sekitar (-10)⁰ C dapat digunakan untuk menyimpan daging dalam waktu lama.

Suhu gudang bahan makanan segar diperiksa dua kali sehari, yaitu pada saat gudang dibuka dan ditutup sehingga keamanan bahan makanan didalamnya dapat terkontrol. Bahan makanan segar mudah sekali rusak dalam suhu tinggi atau sinar matahari langsung, maka bahan makanan ini harus disimpan dalam temperatur yang dingin sesuai dengan suhu yang diperlukan. Adapun indikator syarat penyimpanan bahan makanan dalam lemari pendingin adalah:

- a) Suhu tempat harus betul-betul sesuai dengan keperluan bahan makanan, agar tidak menjadi rusak.
- b) Pengecekan terhadap suhu dilakukan dua kali sehari dan pembersihan lemari es/ruangan pendingin dilakukan setiap hari.
- c) Pencairan lemari es harus segera dilakukan setelah terjadi pengerasan. Pada beberapa lemari es tertentu pencairan terdapat alat otomatis di dalam alat pendingin tersebut.
- d) Semua bahan yang akan dimasukkan ke lemari/ruang pendingin sebaiknya dibungkus plastik atau kertas timah.
- e) Tidak menempatkan bahan makanan yang berbau keras bersama bahan makanan yang berbau.
- f) Khusus untuk sayuran, suhu penyimpanan harus betul-betul diperhatikan. Untuk buah-buahan, ada yang tidak memerlukan pendingin, perhatikan sifat buah tersebut sebelum dimasukkan ke dalam ruang/lemari pendingin. (Depkes RI, 2007).

b. Persediaan

Persediaan (*inventory*) dalam konteks produksi dapat diartikan sebagai sumber daya menganggur (*idle resource*). Sumber daya menganggur ini belum digunakan karena menunggu proses lebih lanjut. Yang dimaksud dengan proses lebih lanjut dapat berupa kegiatan produksi pada sistem manufaktur, kegiatan pemasaran pada sistem distribusi ataupun kegiatan konsumsi seperti pada sistem rumah tangga

c. Bahan Makanan

Bahan makanan adalah bahan yang biasanya berasal dari hewan atau tumbuhan, yang dapat dimakan oleh makhluk hidup untuk memberikan tenaga dan nutrisi. Adapun contoh bahan makanan dari hewan seperti : daging sapi, ayam, bebek, ikan, dan lain-lain yang berasal dari hewan. Berikut contoh bahan makanan dari tumbuh-tumbuhan seperti sayur-sayuran, kacang-kacangan dan buah-buahan. Bahan makanan yang sehat adalah bahan makanan yang segar dan terjaga kebersihan serta kualitasnya demi mendapatkan hasil olahan yang baik dan bermutu tinggi juga berguna bagi tubuh dan dapat menyehatkan bagi yang mengonsumsinya (minantyo. 2011).

d. Klasifikasi Bahan Makanan

Material yang akan diolah diklasifikasikan pada dua golongan besar yaitu :

1. Barang *Perishables*, yaitu bahan yang mudah rusak karena sifat-sifatnya, seperti sayur, buah, daging, keju, telur, ikan. Barang ini perlu disimpan secara khusus dengan fasilitas pendingin yang baik dan menurut jumlah barang.
2. Barang *Groceries*, yaitu bahan kelontong seperti beras, gula, minyak, bumbu kering, kopi, *spaghetti* dan tidak harus disimpan dengan suhu dingin, cukup dengan hawa sejuk.

Kemudian, asal bahan tersebut, yang akan digolongkan menjadi lokal dan bahan impor. Keduanya memiliki perbedaan harga yang tinggi sehingga harus ditangani secara hati-hati. Berdasarkan tingkat kesiapannya untuk diolah, bahan dikategorikan menjadi tiga tingkatan :

1. Barang mentah yang masih harus disiangi dan diolah.
2. Barang setengah jadi dan siap dimasak.
3. Barang jadi yang tinggal disajikan.

Adapun jenis bahan yang dipakai untuk produksi makanan, mereka memiliki kriteria yang sama, yaitu :

1. Berkualitas baik dan segar.
2. Hygienis dan bersih.
3. Harga dan timbangan yang jelas.
4. Cara penyimpanan yang tepat.
5. Rasional dalam jumlah persediaannya.
6. Selalu ada dan stok tak pernah kosong.
7. Mudah dibedakan dengan barang lain.

Dalam pengoperasian gudang, semua kriteria diusahakan untuk dipenuhi demi menunjang produksi yang akan dijual.

e. Penyimpanan Bahan Makanan yang Benar

Cara menyimpan dengan prosedur yang benar akan membuat bahan lebih awet dan dapat bertahan dari proses kerusakan. Sebaliknya,

penyimpanan yang salah dapat membuat bahan cepat rusak dan membuat tinggi *food cost kitchen*. Variabel-variabel penyimpanan yang baik dan benar:

1. Jenis alat penyimpanan yang tepat sesuai bahan makanan yang disimpan.
2. Suhu yang seharusnya diterapkan.
3. Cara menyusun dan menempatkan barang.
4. Alat atau wadah bahan makanan yang dimaksud.
5. Kebersihan alat penyimpanan dan sekitarnya.
6. Lama maksimum penyimpanan.
7. Penutupan atau pembungkusan bahan agar tidak tercemar.
8. Pemilahan dalam menata bahan.

Untuk memperjelas masalah-masalah dapur, suatu manajemen yang profesional tentu telah menyiapkan *chef manual* yang di dalamnya dilengkapi berbagai prosedur yang harus dilakukan *staff kitchen* dalam melaksanakan pekerjaan teknis maupun manajerial, termasuk teknik sanitasi dan penyimpanannya. Adanya manual prosedur tersebut sangat membantu karyawan yang bertugas dalam menghadapi masalah-masalah yang kemungkinan akan timbul serta dapat dijadikan pedoman dan payung hukum bekerja (Agusti. 1996).

f. Alat Penyimpanan Bahan Makanan

Dalam operasional dapur, ada beberapa macam alat-alat penyimpanan meliputi alat penyimpanan dingin, alat penyimpanan beku dan alat penyimpanan panas. Alat penyimpanan panas mampu mempertahankan tingkat panas makanan agar tetap panas dan dapat disajikan secara panas pula. Contoh dari alat-alat penyimpanan panas adalah:

1. *Barin-marie* yang berupa bak air panas untuk menyimpan sup, kaldu panas dan saus panas.
2. *Food warmer* yang berupa lemari dari logam, dipanasi dengan elemen listrik, untuk makanan panas.
3. *Infrared warmer*, yang panasnya memakai inframerah dan fungsinya juga sebagai pemanas.
4. *Rechaud*, yang merupakan pemanas listrik untuk 8 porsi atau piring makanan.

g. Alat Penyimpanan Dingin

Penyimpanan dingin diperlukan pada situasi tertentu dimana makanan memang perlu disajikan dingin dengan piring-piring dingin, tetapi bukan berarti beku. Pendingin atau "Cooler" ini mengikuti aturan seperti alat penyajian lain, harus higienis, bersih dan cukup dingin bagi makanan. Selain makanan, alat ini juga berguna untuk buah, minuman dingin, dessert dan soft drink. Banyak

tipe dan model pendingin yang ditawarkan, tetapi paling tepat adalah pendingin yang serbaguna, dapat dipindah-pindah dan mampu menjawab masalah pendinginan yang tepat. Alat penyimpanan dingin ini harus bebas dari barang-barang berupa makanan atau minuman yang rusak atau berbau karena dapat mempengaruhi barang lainnya. Bahan yang biasa disimpan dalam pendingin jenis ini adalah :

1. *Cold Sandwich dan Cold Canape*.
2. *Cold Meat Platter, Fruit Platter, Chesse Platter*.
3. *Cold Salad, Meat Salad, Fruit Salad*.
4. *Pudding, Punch, Juices, Shakes, Cold Sauces, Dessert Sauces*.
5. *Cold Vegetables, Pickled Vegetables*.
6. *Cold Roast atau Smoked Chicken, Rollmops, Caviear*.
7. *Cake, Sponge Cake, Choux Eclairs, Mousse*.

h. Alat Penyimpan Bahan Makanan Beku

Penyimpanan dingin dengan alat pembeku atau "freezer" biasa digunakan untuk bahan makanan mentah, setengah jadi, atau bahan yang sudah siap dimakan. Pembekuan di bawah 0° C diperlukan untuk keawetan bahan tersebut dan menghambat perkembangan bakteri. Selain itu, juga untuk menjaga agar tekstur bahan makanan tetap konsisten tidak cair atau berubah menjadi lembek. Alat ini selain harus higienis dan bersih, juga tidak boleh sering mati, sehingga fungsinya sebagai pembeku gagal dan malah mempercepat kerusakan makanan. Bahan yang dapat disimpan dengan alat ini misalnya :

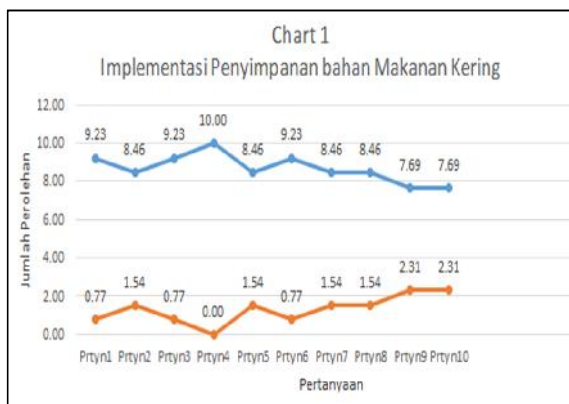
1. Berbagai jenis ikan laut, ikan darat, udang dan lobster.
2. Berbagai jenis daging sapi, kambing, babi.
3. Daging ayam, sosis, daging asapan.
4. Sisa-sisa penyiangan berupa tulang dan tetelan.
5. Bahan seperti *French fried potatoes*.
6. Bahan semacam *ice cream, cassata*.
7. Bahan impor yang perlu dibekukan, misalnya *brisselspront*.

PEMBAHASAN

Dalam menganalisa implementasi penyimpanan bahan makanan *food & baverage* di Hotel Jayakarta Lombok, dipresentasikan dalam dua kelompok yaitu (1) kelompok bahan makanan kering, dan (2) kelompok bahan makanan dengan pendingin. Masing masing kelompok di jabarkan dengan indikator syarat penyimpanan bahan makanan yang sesuai dengan kelompoknya. Adapun rincian indikator syarat penyimpanan adalah:

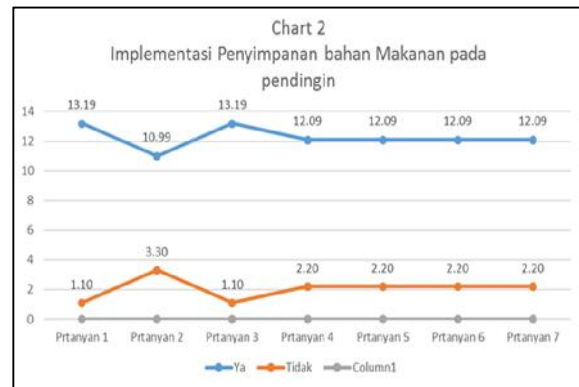
1. Apakah Penempatan barang sudah disesuaikan dengan urutan golongannya oleh staff?
2. Apakah penerimaan barang telah dilakukan menurut konsep FIFO= *First In First Out* dan diberi tanggal penerimaan ?
3. Apakah saat memasukan dan mengeluarkan bahan makanan, langsung dicatat dalam bin card bahan makanan masing-masing?
4. Apakah Kartu bin card diposisikan ditempatnya?
5. Apakah Gudang dibuka sesuai dengan waktu yang ditentukan ?
6. Sudahkah bahan makanan ditempatkan dalam tempat tertutup, terbungkus rapat dan tidak berlobangdan di letakkan di atas rak bertingkat dan di letakkan di atas rak bertingkat yang cukup kuat dan tidak menempel pada dinding?
7. Apakah Pintu selalu terkunci pada saat tidak ada kegiatan serta dibuka pada waktu-waktu yang ditentukan dan pegawai yang masuk dan keluar gudang juga hanya pegawai yang ditentukan ?.
8. Apakah staff melakukan pengecekan suhu ruangan melalui termometer dinding ?.
9. Apakah pembersihan ruangan dilakukan secara periodik, 2 kali seminggu ?.
10. Adakah jadwal penyemprotan dengan insektisida yang dilakukan secara periodik dengan mempertimbangkan keadaan ruangan ?

Dari masing-masing indicator syarat penyimpanan bahan makanan tersebut, yang dituangkan dalam sebuah daftar pertanyaan untuk mengetahui tentang konsistensi implementasi penyimpanan bahan makanan *food & baverage* Hotel Jayakarta Lombok. Masing masing kelompok pertanyaan dilakukan melalui observasi dan wawancara dengan 13 responden, sehingga menghasilkan hasil tentang bagan(chart) implementasi kegiatan.



Gambar 1. Chart Implementasi Kegiatan

Berdasarkan pada hasil tabulasi data implementasi penyimpanan bahan makanan kering food & baverage di Hotel Jayakarta Lombok, dengan jumlah responden sebanyak 13 orang staff F&B dan pertanyaan dari indicator syarat penyimpanan bahan makanan kering sebanyak 10 pertanyaan, maka diperoleh hasil yang menjawab ya adalah sebanyak 113 item sedangkan yang menjawab tidak sebanyak 17 item. Mengacu pada jawaban tersebut maka prosentase perolehannya adalah yang menjawab ya sebesar 86,92%, sedangkan yang menjawab tidak sebesar 13,08%. Dengan perolehan tersebut maka dapat di nyatakan bahwa implementasi penyimpanan bahan makanan kering food & baverage di Hotel Jayakarta sangat bagus dengan perolehan 86,92%. Dominannya karyawan menjawab (Ya) cenderung akibat dari ketatnya pengawasan yang dilakukan oleh superpisor serta oleh pemasangan standar baku penyimpanan di setiap gudang penyimpanan.



Gambar 2. Chart implementasi penyimpanan bahan makanan pada pendingin

Tentang implementasi penyimpanan bahan makanan pada pendingin *Food & Beverage Production* di Hotel Jayakarta Lombok, dengan jumlah responden sebanyak 13 orang staff *Food & Beverage Production* dan pertanyaan dari indicator syarat penyimpanan bahan makanan pada pendingin sebanyak 7 pertanyaan, maka diperoleh hasil yang menjawab ya adalah sebanyak 78 item sedangkan yang menjawab tidak sebanyak 13 item. Mengacu pada jawaban tersebut maka prosentase perolehan yang tercapai adalah (1) yang menjawab ya sebesar 85,71%, sedangkan (2) yang menjawab tidak sebesar 14,29%. Dengan perolehan tersebut maka dapat di nyatakan bahwa implementasi penyimpanan bahan makanan pada pendingin food & baverage di Hotel Jayakarta sangat bagus dengan perolehan 85,71%. Dominannya karyawan menjawab (Ya) cenderung akibat dari ketatnya pengawasan yang dilakukan oleh superpisor serta oleh pemasangan standar baku penyimpanan di setiap gudang penyimpanan.

Tabel 1 Rekapitulasi Tabulasi Data dua katagori Implementasi Penyimpanan bahan Makanan *FOOD & Beverage* di Hotel Jayakarta Lombok

No	Katagori Implementasi	Jumlah		Prosentase (%)	
		Ya	Tidak	Ya	Tidak
1	Implementasi Penyimpanan Bahan Makanan Kering	113	17	86,92	13,08
2	Implementasi Penyimpanan Bahan Makanan pada pendingin	78	13	85,71	14,29
Total Average Prosentase (%)				86,32	13,69

Sumber : Data diolah, 2014

Berdasarkan pada hasil table 1 tentang rekapitulasi tabulasi data dua katagori implementasi penyimpanan bahan makanan food & beverage di Hotel Jayakarta Lombok, setelah di rata-ratakan maka diperoleh hasil yang menjawab Ya adalah sebesar 86,32% sedangkan yang menjawab Tidak diperoleh hasil sebesar 13,69%. Jadi dapat digeneralisasikan bahwa pelaksanaan / implementsai indicator syarat penyimpanan bahan makanan food & beverage di hotel Jayakarta Lombok sangat baik dengan prosentase 86,32%.

PENUTUP

Berdasarkan hasil analisis data diatas dapat ditarik kesimpulan tentang implementasi penyimpanan bahan makanan *food & beverage* di Hotel Jayakarta Lombok:

1. Implementasi penyimpanan bahan makanan kering food & beverage di Hotel Jayakarta Lombok adalah sangat baik yaitu yang telah melaksanakan indikator syarat penyimpanan sebesar 86,92%, sedangkan yang belum melaksanakan indicator syarat penyimpanan sebesar 13,08%. Dominannya karyawan menjawab (Ya) cenderung akibat dari ketatnya pengawasan yang dilakukan oleh superpisior serta oleh pemasangan standar baku penyimpanan di setiap gudang penyimpanan, sehingga pelaksanaan SOP sangat baik.
2. Implementasi penyimpanan bahan makanan segar (pada pendingin) food & beverage di Hotel Jayakarta Lombok adalah juga sangat baik yaitu yang telah melaksanakan indicator syarat penyimpanan sebesar 85,71%, sedangkan yang belum melaksanakan indikator syarat penyimpanan sebesar 14,29%. Dominannya karyawan menjawab (Ya) cenderung akibat dari ketatnya pengawasan yang dilakukan oleh superpisior serta oleh pemasangan standar baku penyimpanan di setiap gudang penyimpanan, sehingga pelaksanaan SOP sangat baik.
3. Hasil keseluruhan dua katagori penyimpanan bahan makanan yang dilakukan di Hotel

Jayakarta Lombok, memperoleh hasil yang sangat baik dengan rata-rata nilai sebesar 86,32% yang menjawab melaksanakan implementasi penyimpanan bahan makanan dengan baik, sedangkan sisanya sebesar 13,69% menjawab tidak melaksanakan indikator penyimpann bahan makanan dengan baik, sehingga secara umum pelaksanaan penyimpanan bahan makanan di *Food and Beverage Product* sudah sangat bagus.

DAFTAR PUSTAKA

- Anonimus. Standard Operasional Prosedur Food And Beverage Hotel Jayakarta Lombok. Hotel Jayakarta Lombok. Mataram. 2014
- Anonimus. "Pedoman Penyelenggaraan Makanan Rumah Sakit." Jakarta : Direktorat Jenderal Bina Pelayanan Medik, Departemen Kesehatan Republik Indonesia, 2007
- Anonimus. "Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit" Jakarta: Direktorat Jenderal Bina Pelayanan Medik, Departemen Kesehatan Republik Indonesia, 2005
- Anonimus. "Pedoman Penyelenggaraan Makanan Rumah Sakit." Jakarta : Direktorat Jenderal Bina Pelayanan Medik, Departemen Kesehatan Republik Indonesia, 2003
- Departemen Kesehatan Republik Indonesia. "Seri Perencanaan Pedoman Teknis Sarana Dan Prasarana Rumah Sakit Kelas " Jakarta: Direktorat Jenderal Bina Pelayanan Medik, Departemen Kesehatan Republik Indonesia, 2009
- West, Bessie Brook, et al. *Food Service in Institutions Fourth Edition*. New York. John Miley & Sons, Inc 1967
- Subagyo. 2004. *Metode Penelitian*. Jakarta : PT Rineka Cipta.
- Narbuko. 1999. *Metode Pengolahan Dan Analisa Data*. Jakarta : Rineka Cipta
- Arikunto, Suharsimi. 2006. *Prosedur Penelitian*. Jakarta : PT Rineka Cipta.
- Bartono, PH. 2005. *Food Product Management*, Yogyakarta : ANDI.
- Minantyo. 2011. *Dasar-dasar pengolahan makanan*. Yogyakarta : Graha Ilmu