

STUDI KOMPARASI PELAKSANAAN STANDAR OPERASIONAL PROSEDUR PENYIMPANAN BAHAN MAKANAN DI HOTEL ASTON PASTEUR BANDUNG DAN ÉL HOTEL ROYALE BANDUNG TAHUN 2020

Siti Jумыati Sukma¹, Nurlena.,S.ST.Par.,M.Sc², Dendi Gusnadi.,S.Par.,MM.Par³
Program Studi D3 Perhotelan, Fakultas Ilmu Terapan, Universitas Telkom

Corresponding Author : Sitijumyatisukma@student.telkomuniversity.ac.id¹,
nurlena@tass.telkomuniversity.ac.id², dendi@tass.telkomuniversity.ac.id³

ABSTRAK

Standard Operational Procedure (SOP) sangat penting dilaksanakan di sebuah hotel karena memudahkan mengatur dan menertibkan sistem kerja. SOP penyimpanan bahan makanan sangat penting karena erat kaitannya dengan kualitas makanan untuk tamu. Di hotel Aston Pasteur Bandung dan ÉL Hotel Royale Bandung terdapat beberapa masalah dalam proses penyimpanan bahan makanan, antara lain: tidak menerapkan FIFO (*first in first out*), kurangnya *hygiene* dan sanitasi di area tempat penyimpanan bahan makanan, serta kurangnya pengawasan di kedua hotel tersebut. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pelaksanaan SOP dan hambatan penyimpanan bahan makanan di kedua hotel tersebut. Metode penelitian yang digunakan adalah metode penelitian deskriptif kualitatif dan studi komparasi. Pengumpulan data dilakukan dengan mengobservasi tempat penyimpanan di kedua hotel tersebut selama enam bulan, mewawancarai *pastry chef* dan *chef de partie banquet* dan melakukan studi dokumentasi. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa dua belas dari dua puluh dua SOP di Hotel Aston Pasteur Bandung tidak dilaksanakan dengan baik, dan sepuluh dari dua puluh dua standar operasional di ÉL Hotel Royale Bandung tidak dilaksanakan dengan baik. Hambatan yang ditemui di kedua hotel tersebut antara lain tidak menerapkan sistem FIFO, tidak memberikan label pada bahan makanan, dan kurangnya fasilitas tempat penyimpanan bahan makanan. Kedua hotel tersebut disarankan mengevaluasi pelaksanaan SOP penyimpanan bahan makanan, melakukan pengecekan temperatur dan *hygiene* sanitasi di area penyimpanan.

Kata kunci : penyimpanan, bahan makanan, SOP

Standard Operating Procedures (SOP) are very important to be carried out in a hotel because they are approved and put in place a work system. SOP for storing food is very important because it is related to the quality of food for guests. At Aston Pasteur Hotel Bandung and ÉL Hotel Royale Bandung related problems in the process of storing foodstuffs, including: not implementing FIFO (*first in first out*), improving cleanliness and sanitation in food storage areas, as well as improving in both hotels. This study discusses the implementation of SOPs and food storage in the two hotels. The research method used is descriptive qualitative research methods and comparative studies. Data collection was done by observing the storage in the second hotel for six months, interviewing pastry chefs and chef de partie dinners and conducting documentation studies. The results of this study indicate twelve of the twenty-two SOPs at Aston Pasteur Hotel Bandung were not implemented properly, and ten of twenty-two operational standards at the ÉL Hotel Royale Bandung were not implemented properly. The obstacles encountered in this second hotel include not implementing the FIFO system, not labeling food ingredients, and adding food storage facilities. The two hotels requested approval of the implementation of SOP for food storage, checking temperature and sanitation hygiene in storage areas.

Keywords: storage, food ingredients, SOP

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Bandung merupakan salah satu Kota yang berada di provinsi Jawa Barat yang menjadi pilihan Wisatawan dalam berkunjung hal tersebut disebabkan oleh banyaknya daya tarik produk wisata yang dimiliki kota Bandung. Kota Bandung dikenal sebagai kota belanja, dengan *mall* dan *factory outlet* yang banyak tersebar di kota ini, wisata yang beragam yaitu wisata edukasi, wisata kuliner, wisata religi, wisata alam, seperti desa seni dan pasanggrahan yang berbasis desa dari gabungan wisata alam dengan wisata budaya sunda. Achmad, S. H. (2019)

Saat ini kota Bandung juga berangsur-angsur menjadi kota wisata kuliner, Saat ini kota Bandung merupakan salah satu kota tujuan utama pariwisata dan pendidikan. Selain itu, Kota Bandung memiliki jasa pelayanan seperti *villa*, *guest house*, hotel melati, hotel *resort*, dan hotel berbintang lainnya.

Hotel yang ditawarkan kota Bandung sangat beragam dan berada di berbagai wilayah di Kota Bandung, seperti dekat dengan objek wisata, dititik pusat kota, dekat perkantoran dan dekat dengan pusat perbelanjaan. Seperti Hotel yang berada di Pasteur, Lembang, Dago dan di wilayah Bandung lainnya. Hotel – hotel di Bandung ini memiliki lokasi yang sangat strategis karena terletak di dekat dengan pusat kota, berbagai tempat wisata dan pusat perbelanjaan di kota Bandung yang menjadi daya tarik kota Bandung, Sehingga dengan mudah untuk wisatawan mencari tempat penginapan yang nyaman.

Menurut Widanaputra (2009:16) definisi hotel adalah suatu jenis akomodasi yang dikelola secara komersial dengan menggunakan sebagian atau seluruh bangunan yang ada untuk menyediakan fasilitas pelayanan jasa penginapan, makanan, dan minuman serta jasa yang lainnya dimana fasilitas

dan pelayanan tersebut disediakan untuk para tamu dan masyarakat umum yang ingin menginap. Didalam suatu hotel terdapat beberapa departemen seperti *front office*, *housekeeping*, *food and beverage*, *kitchen*, dan lain sebagainya. Dari semua departemen memiliki tugas dan tanggung jawabnya masing-masing sesuai dengan tugas dan fungsi kerjanya sehingga dapat melaksanakan operasional kerja dengan baik dan efisien. Seperti departemen *kitchen* yang mengolah dan menyajikan hidangan untuk kebutuhan restoran dan tamu, seperti *breakfast*, *ala carte*, *coffebreak* dan acara lainnya yang memerlukan hidangan makanan.

Kitchen (dapur) adalah salah satu bagian hotel yang tugas utamanya adalah mengolah makanan atau memproduksi makanan. Dapur hotel memegang peranan penting didalam hotel dan tak kalah penting dengan bagian-bagian lain yang ada dihotel. Sedangkan menurut Syamsul Rijal (2000:14), dapur adalah suatu ruangan khusus yang diperuntukkan sebagai tempat untuk memasak makanan. Dapur dapat ditemui di dalam rumah, warung, rumah makan, restoran maupun hotel, Departemen *kitchen* sendiri tugas dan tanggung jawab departemen *kitchen* dalam pengolahan makanan dan memiliki tanggung jawab atas penyimpanan bahan makanan mulai dari bahan makanan yang baru diterima, sampai penyimpanan bahan makanan yang sesuai dengan standar operasional prosedur (SOP). Dalam Proses penyimpanan bahan makanan *kitchen* terdapat standar operasional prosedur (SOP) yang sangat penting diterapkan oleh seorang karyawan di *food product* dalam melaksanakan penyimpanan bahan makanan. Oleh karena itu, Departemen *kitchen* memiliki tanggung jawab penting dalam proses penyimpanan bahan makanan seperti : *perishable*, *semi perishable* dan *non perishable*.

Proses penyimpanan bahan makanan harus disimpan sesuai dengan jenis bahan, temperatur suhu, dan tempat penyimpanan (*dry storage, chiller storage dan freezer storage*). Bahan-bahan tersebut disimpan dengan standar dan sistem *FIFO (first in first out)* bahan pertama datang bahan pertama keluar, standar dan sistem ini dilakukan dalam upaya meningkat dan menjaga kualitas bahan makanan, mengurangi terjadinya kerusakan (kontaminasi), mempermudah dalam penataan bahan makanan. Tetapi sering terjadi disetiap hotel atau perusahaan yang tidak menerapkan dan bahkan jarang sekali melaksanakan standar operasional prosedur penyimpanan bahan makanan sehingga banyaknya bahan makanan yang mengalami kerusakan bahkan mengalami kerugian yang akan berdampak buruk terhadap hotel tersebut.

Penelitian ini hanya dibatasi dengan jenis makanan *perishable* (bahan makanan mudah rusak), *semi perishable* (bahan makanan mudah rusak tetapi memiliki daya tahan lebih), *non perishable* (bahan makanan tidak mudah rusak). Oleh karena itu, pada saat menyimpan dan menatakan haruslah mengutamakan sistem *first in first out*, kebersihan dari area penyimpanan bahan makanan seperti bebas dari kotoran, bebas dari bahan makanan yang busuk atau kerusakan pada produk agar bahan makanan yang lain tidak terkontaminasi dan rusak, mengutamakan kebersihan tempat penyimpanan dan suhu dalam *chiller/ freezer* untuk mencegah kerusakan, dan tetap selalu mengecek usia dari produk bahan makanan tersebut untuk menghindari kadaluwarsa (*expired date*).

Jika proses pelaksanaan penyimpanan bahan makanan sesuai dengan standar operasional prosedur (SOP) diterapkan dapat menjaga, meningkatkan kualitas bahan masakan itu sendiri mulai dari rasa dan tekstur yang diolah oleh seorang juru masak dihotel dan nantinya berpengaruh terhadap kepuasan tamu yang menghasilkan pendapatan untuk hotel.

Berdasarkan latar belakang yang telah dijabarkan diatas, maka penulis merasa perlu melakukan penelitian mengenai dua hotel di kota Bandung yaitu : Hotel Aston Pasteur Bandung dan éL Hotel Royale Bandung, dengan tujuan untuk mengetahui perbandingan pelaksanaan standar operasional penyimpanan bahan makanan yang sesuai, dan untuk menunjukkan bahwa menerapkan kebersihan itu seperti: kebersihan pribadi, seragam, dan kebersihan makanan untuk mengupayakan dalam kebrsihan dan sanitasi di lingkungan kerja. Gusnadi. D (2019)

Maka penulis melakukan penelitian dengan judul **“STUDI KOMPARASI PELAKSANAAN STANDAR OPERASIONAL PROSEDUR PENYIMPANAN BAHAN MAKANAN DI HOTEL ASTON PASTEUR BANDUNG DAN éL HOTEL ROYALE BANDUNG TAHUN 2020”**.

II. Kajian Pustaka

Penyimpanan bahan makanan adalah suatu cara menata, menyimpan, memelihara bahan pangan kering dan basah, baik kualitas maupun kuantitas di gudang bahan makanan kering dan basah. Utari (2009) yang mengutip pedoman teknis proses penyediaan makanan dalam sistem penyelenggaraan institusi (Depkes RI, 2003). Klasifikasi bahan makanan, dalam beberapa kategori, sebagai berikut :

1. Bahan makanan *perishable* (bahan makanan yang mudah rusak)

Makanan *perishable* yaitu bahan makanan yang mudah dan cepat rusak, jika disimpan tanpa perlakuan dan penanganan khusus. seperti : susu, daging, ikan, buah-buahan, sayuran dan makanan yang telah dimasak.

2. *Semi perishable* (bahan makanan mudah rusak memiliki daya tahan lebih)

Makanan *semi perishable* yaitu bahan makanan yang dapat disimpan pada jangka waktu terbatas pada suhu ruangan, dan memiliki daya tahan lebih dari makanan *perishable*, seperti : bawang, umbi-umbian dan roti.

3. Non perishable (bahan makanan yang tidak mudah rusak)

Makanana non perishable yaitu bahan makanan yang dapat disimpan dalam jangka waktu panjang atau lama pada suhu ruangan, seperti : beras, tepung, gula, kacang-kacangan, serta produk kering lainnya.

STANDAR OPERASIONAL PROSEDUR

Menurut Insani (2010:1) SOP atau Standar operasional prosedur adalah dokumen yang berisi serangkaian instruksi tertulis yang dibakukan mengenai berbagai proses penyelenggaraan administrasi perkantoran yang berisi cara melakukan pekerjaan, waktu pelaksanaan, tempat penyelenggaraan dan aktor yang berperan dalam kegiatan.

III. METODE PENELITIAN

Metode yang digunakan adalah metode penelitian kualitatif, Menurut Saryono (2010:1), penelitian kualitatif merupakan penilitian yang digunakan untuk menyelidiki, menemukan, menggambarkan, dan menjelaskan kualitas atau keistimewaan dari pengaruh sosial yang tidak dapat dijelaskan, diukur atau digunakan melalui pendekatan kualitatif. Dan penelitian ini menggunakan teknik penelitian komparatif untuk membandingkan standar operasional posedur dalam penyimpanan bahan makanan. Penelitian ini menggunakan metode penelitian kualitatif dengan teknik pengumpulan data berupa observasi, wawancara dan data dokumentasi.

IV. HASIL DAN PEMBAHASAN

4.1 Pelaksanaan standar operasional prosedur penyimpanan bahan makanan di Hotel Aston Pasteur Bandung dan éL Hotel Royale Bandung.

1. Standar Operasional Prosedur di Hotel Aston Pasteur Bandung

penulis dengan *pastry chef* Hotel Aston Pasteur terdapat 10 poin kategori penilaian dari standar operasional prosedur penyimpanan bahan makanan yang selalu diterapkan oleh *staff kitchen*, 8 poin kategori penilaian dari standar operasional prosedur penyimpanan bahan makanan yang jarang diterapkan oleh *staff kitchen*, dan terdapat 4 poin kategori penilaian dari standar operasional prosedur penyimpanan bahan makanan yang tidak diterapkan oleh *staff kitchen*. hal ini sangat berpengaruh terhadap standar operasional prosedur penyimpanan bahan makanan yang sudah di tetapkan oleh hotel. Berdasarkan hasil wawancara, observasi dan data dokumentasi penulis dengan *pastry chef* di hotel Aston Pasteur Bandung dengan hasil tersebut menyatakan bahwa standar penyimpanan bahan makanan di hotel Aston Pasteur Bandung menggunakan teknik FIFO (*first in first out*).

2. Standar Operasional Prosedur di éL Hotel Royale Bandung

Berdasarkan hasil wawancara dan observasi penulis dengan *chef de partie Banquet éL Hotel Royale Bandung* terdapat 12 poin kategori penilaian dari standar operasional prosedur penyimpanan bahan makanan yang selalu diterapkan oleh *staff kitchen*, 6 poin kategori penilaian dari standar operasional prosedur penyimpanan bahan makanan yang jarang diterapkan oleh *staff kitchen*, dan terdapat 4 poin kategori penilaian dari standar operasional prosedur penyimpanan bahan makanan yang tidak diterapkan oleh *staff kitchen*. hal ini sangat berpengaruh terhadap standar operasional prosedur penyimpanan bahan makanan yang sudah di tetapkan oleh hotel. Berdasarkan hasil wawancara, observasi dan data dokumentasi penulis dengan *chef de partie Banquet* di éL Hotel Royale Bandung dengan hasil tersebut menyatakan bahwa standar penyimpanan bahan makanan di hotel

(*first in first out*).

4.2 Studi komparasi pelaksanaan standar operasional prosedur penyimpanan bahan makanan di Hotel Aston Pasteur Bandung dan éL Hotel Royale Bandung

1. Hotel Aston Pasteur Bandung

- a. jarang diterapkan proses mengeluarkan semua bahan makan dari dalam *storage* untuk mempermudah dalam proses penataan bahan makanan, hal ini biasa terjadi oleh training.
- b. Jarang diterapkan menata bahan makanan menurut jenis *container* (box penyimpanan) karena kurangnya fasilitas atau jumlah *container* (box penyimpanan) kurang memadai.
- c. Jarang diterapkan sistem pengecekan kembali oleh *staff* terhadap bahan makanan *perishable*, *semi perishable* dan *non perishable*, terhadap kesesuaian tempat penyimpanan bahan makanan, guna menghindari adanya kesalahan dalam penyimpanan bahan makanan seperti : *dry storage*, *chiller storage* dan *freezer storage*.
- d. Jarang diterapkan pengecekan temperatur suhu tempat penyimpanan bahan makanan oleh *staff kitchen*, hal ini jarang dilakukan karena hanya ada waktu pengecekan rutin dalam satu bulan sekali.
- e. Selalu menerapkan standar *hygiene area* tempat penyimpanan dan gudang penyimpanan, biasa dilakukan oleh anak *trainee* setelah melakukan penyimpanan.
- f. Tidak diterapkan jarak pada penyimpanan bahan makanan, seperti jarak antara rak lain, jarak antara dinding, jarak antara langit-langit, dan jarak antara lantai. Hal ini tidak diterapkan karena luas lokasi.
- g. Jarang dilakukan perawatan rutin terhadap *equipment* dan *utensil* sebagai alat penunjang penyimpanan bahan makanan, *equipment* dan

memiliki sangat berpengaruh terhadap kualitas, suhu, keamanan, hygiene dan sanitasi bahan makanan yang akan disimpan.

2. éL Hotel Royale Bandung

- a. Selalu diterapkan teknik mengeluarkan bahan makanan didalam *storage* untuk mempermudah dalam proses penataan bahan makanan sehingga akan lebih mudah dalam mengecek kondisi bahan, membersihkan dan menyusun kembali.
- b. Selalu diterapkan proses menata bahan makanan menurut jenis *container* (box penyimpanan) karena jumlah yang cukup memadai sesuai dengan jumlah bahan makanan yang tersedia.
- c. Selalu diterapkan sistem pengecekan kembali oleh seorang *staff* terhadap bahan makananan *perishable*, *semi perishable* dan *non perishable*, terhadap kesesuaian tempat penyimpanan bahan makanan guna menghindari adanya kesalahan dalam penyimpanan bahan makanan, seperti : *dry storage*, *chiller storage* dan *freezer storage*.
- d. Tidak diterapkan pengecekan rutin terhadap temperatur suhu tempat penyimpanan bahan makanan oleh *staff kitchen*, hal ini tidak dilakukan karenakurang adanya kesadaran dan tanggung jawab atas standar penimpanan bahan makanan.
- e. Jarang diterapkan standar *hygiene area* tempat penyimpanan dan gudang penyimpanan bahan makanan, karena hanya ada jadwal rutin yang dilakukan dalam satu bulan sekali, dan pembersihan area tempat penyimpanan yang jarang dilakukan kebersihan.
- f. Jarang diterapkan jarak pada penyimpanan bahan makanan, seperti jarak antara dinding, jarak antara langit-langit, jarak antara rak lainnya dan jarak antara lantai. Hal ini jarang diterapkan karena saat menatakan bahan

g. Makanan memang jarang memberikan jarak dengan bahan lainnya, dan rak dengan rak lainnya.

h. Selalu dilakukan perawatan rutin terhadap *equipment* dan *utensil* sebagai alat penunjang

Berdasarkan hasil studi komparasi pelaksanaan standar operasional prosedur penyimpanan bahan makanan di Hotel Aston Pasteur Bandung dan Hotel Royale Bandung, terdapat beberapa perbedaan sistem dan pelaksanaan dalam standar operasional prosedur penyimpanan bahan makanan yang diterapkan, sesuai dengan aturan yang diterapkan oleh hotel tersebut dengan tujuan yang berbeda dan untuk mengukur bagaimana sistem yang telah dilaksanakan dengan tujuan untuk mengetahui apakah sudah sesuai atau masih belum terlaksana dengan baik sesuai dengan standar operasional prosedur penyimpanan bahan makanan.

4.1 Hambatan pelaksanaan standar operasional prosedur penyimpanan bahan makanan di Hotel Aston Pasteur Bandung dan Hotel Royale Bandung

1. Hambatan di hotel Aston Pasteur Bandung

hambatan yang terjadi di Hotel Aston Pasteur Bandung terjadi akibat kelalaian dari *staff* karena kurangnya dari segi pengecekan, keamanan dan standar operasional prosedur sehingga akan mengakibatkan adanya kerusakan dari bahan makanan karena menurunnya kualitas, kesadaran saat melaksanakan standar yang telah ditetapkan, dan ketidak tanggung jawaban saat melakukan penataan bahan makanan yang tidak menerapkan standar operasional prosedur penyimpanan bahan makanan. Permasalahan ini sangat berakibat fatal dan merugikan.

2. Hambatan di hotel Hotel Royale Bandung

Hambatan yang terjadi di Hotel Hotel Royale Bandung sering sekali terjadi Karena kurangnya kesadaran dalam melaksanakan sistem yang telah ditetapkan, dan kurangnya pengecekan dari *staff* atau atasan. Sehingga, pelaksanaan

penyimpanan bahan makanan, *equipment* dan *utensil* ini sangat berpengaruh terhadap kualitas, suhu, keamanan, hygiene dan sanitasi bahan makanan yang akan disimpan.

standar operasional prosedur penyimpanan bahan makanan terhambat bahkan tidak dijalani, permasalahan ini akan mengakibatkan masalah besar karena sangat berpengaruh terhadap kualitas bahan makanan, kualitas makanan yang akan disajikan, rasa dan bahkan kerugian.

V. KESIMPULAN

1. Berdasarkan studi komparasi pelaksanaan standar operasional prosedur penyimpanan bahan makanan di Hotel Aston Pasteur Bandung dan Hotel Royale Bandung

a. Berdasarkan hasil penelitian studi komparasi pelaksanaan standar operasional prosedur penyimpanan bahan makanan di Hotel Aston Pasteur Bandung belum terlaksana dengan baik, karena masih terdapat pelaksanaan standar operasional prosedur penyimpanan bahan makanan yang jarang diterapkan, Standar ini dipengaruhi oleh masih kurangnya kesadaran dan tanggung jawab terhadap pelaksanaan penyimpanan bahan makanan di hotel, masih sering terjadi kerusakan didalam bahan makanan yang disebabkan atas kurangnya pengecekan kembali terhadap bahan makanan yang telah disimpan.

b. Berdasarkan hasil penelitian studi komparasi pelaksanaan standar operasional prosedur penyimpanan bahan makanan di Hotel Royale Bandung belum terlaksana dengan baik, karena masih terdapat pelaksanaan standar operasional prosedur penyimpanan bahan makanan masih kurangnya terlaksana, seperti jarang adanya perawatan secara rutin di area gudang penyimpanan sehingga dapat mempengaruhi terhadap *hygiene* dan sanitasi di area tempat penyimpanan bahan makanan.

2. Berdasarkan studi komparasi hambatan standar operasional prosedur penyimpanan bahan makanan di Hotel Aston Pasteur Bandung dan éL Hotel Royale Bandung

a. Berdasarkan hambatan penelitian studi komparasi pelaksanaan standar operasional prosedur penyimpanan bahan makanan di Hotel Aston Pasteur Bandung, yaitu adanya kendala didalam pelaksanaan penyimpanan tidak menerapkan sistem FIFO (*first in first out*), kurangnya pengecekan terhadap bahan makanan sehingga adanya kotoran yang tertinggal, dan kurangnya keamanan di area tempat penyimpanan yang sering terjadi seperti pencurian. sehingga hal ini sangat berpengaruh terhadap pelaksanaan standar operasional penyimpanan bahan makanan.

b. Berdasarkan hambatan penelitian studi komparasi pelaksanaan standar operasional prosedur penyimpanan bahan makanan di éL Hotel Royale Bandung, yaitu kurang adanya standar *hygiene dan sanitasi* di area tempat penyimpanan bahan makanan, kurangnya penerapan standar SOP dan sistem FIFO dalam penyimpanan sehingga dapat merusak standar pada penyimpanan bahan makanan yang telah ditetapkan, dan kurangnya keamanan terhadap area tempat penyimpanan sehingga sering terjadi pencurian.

Berdasarkan studi komparasi pelaksanaan standar operasional prosedur penyimpanan bahan makanan terdapat aturan atau standar yang dapat dipelajari dan diperbaiki oleh Hotel Aston Pasteur Bandung dan éL Hotel Royale Bandung, seperti dalam menerapkan sistem FIFO dalam proses penyimpanan, standar *higiene sanitasi* area tempat penyimpanan, pengecekan rutin area tempat penyimpanan dan standar lainnya. Hal ini dapat dipelajari oleh Hotel Aston Pasteur terhadap pelaksanaan standar operasional prosedur di éL Hotel Royal Bandung dan dapat dipelajari oleh éL

Hotel Royale Bandung terhadap pelaksanaan standar operasional prosedur di Hotel Aston Pasteur Bandung, dengan tujuan memperbaiki standar operasional prosedur yang sesuai.

SARAN

1. Saran untuk Hotel Aston Pasteur Bandung

a. Agar bisa melaksanakan penyimpanan bahan makanan sesuai dengan SOP dan sistem FIFO yang sudah ditentukan, dan sebaiknya dalam pelaksanaan proses penyimpanan bahan makanan sebaiknya ada pengecekan kembali terhadap bahan makanan yang sudah disimpan untuk mencegah terjadinya ketidak sesuaian penyimpanan.

b. Lebih meningkatkan standar *hygiene sanitasi* di *storage* penyimpanan dan area tempat penyimpanan untuk menjaga kualitas bahan makanan dan mencegah adanya hama.

c. Meningkatkan standar keamanan pada lingkungan area tempat penyimpanan untuk menghindari pencurian bahan makanan karena bahan makanan yang disimpan siap untuk dikonsumsi dan untuk menghindari adanya kerugian terhadap hotel.

2. Saran untuk éL Hotel Royale Bandung

a. Agar bisa lebih melaksanakan standar operasional prosedur dan sistem FIFO sesuai dengan standar yang telah ditetapkan oleh hotel, dan sebaiknya dilakukan pengecekan kembali setelah pelaksanaan penyimpanan bahan makanan untuk mencegah terjadinya ketidak sesuaian bahan makanan yang sudah disimpan.

b. Memberikan *labeling* atau penandaan pada setiap bahan makanan untuk memudahkan pengecekan pada usia

bahan makanan, dan memberikan tanda terhadap bahan makanan yang tidak habis pakai.

- c. Meningkatkan dalam pengecekan temperature suhu di tempat penyimpanan untuk lebih menjaga kualitas bahan makanan saat disimpan.

DAFTAR PUSTAKA

Nazir, M. (2005). *Metode Penelitian*. Jakarta: Ghalia Indonesia.

Syamsu, R. (2000). *Peningkatan sumber daya manusia usaha akomodasi dan restoran*. kabupaten selayar: kerjasama akademi pariwisata makassar dan dinas pariwisata kabupaten selayar.

Utari, R. (2009). *evaluasi pelayanan makanan pasien rawat inap di puskesmas Gondangrejo Karanganyar*. Solo: Skirpsi.

Gusnadi, D., & Taufiq, R. (2019, December). THE APPLICATION OF HYGIENE AND SANITATION AS AN EFFORT TO IMPROVE THE QUALITY OF PATISSERIE PRODUCTS. In *Proceeding* (Vol. 1, No. 2).

Achmad, S. H. (2019). PENGEMBANGAN WISATA BERBASIS PERSEPSI PEGUNJUNG DI KAMPUNG AGROWISATA SENI BUDAYA PASANGGRAHAN UJUNG BERUNG, KOTA BANDUNG. *Jurnal Ilmiah Hospitality Management*, 10(1), 44-52.