

TUGAS AKHIR

**PENYIMPANAN BAHAN MAKANAN DI
COLD KITCHEN FOUR SEASONS RESORT
BALI AT JIMBARAN BAY**



POLITEKNIK NEGERI BALI

Kadek Dwi Putri Agustini

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2024**

TUGAS AKHIR

**PENYIMPANAN BAHAN MAKANAN DI
COLD KITCHEN FOUR SEASONS RESORT
BALI AT JIMBARAN BAY**



POLITEKNIK NEGERI BALI

Kadek Dwi Putri Agustini
NIM: 2115823007

**PROGRAM STUDI DIII PERHOTELAN
JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2024**

TUGAS AKHIR

PENYIMPANAN BAHAN MAKANAN DI COLD KITCHEN FOUR SEASONS RESORT BALI AT JIMBARAN BAY

Tugas Akhir ini diajukan sebagai salah satu syarat penyusunan Tugas Akhir
Program Studi DIII Perhotelan Jurusan Pariwisata
Politeknik Negeri Bali



POLITEKNIK NEGERI BALI

**Kadek Dwi Putri Agustini
NIM: 2115823007**

**PROGRAM STUDI DIII PERHOTELAN
JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2024**

HALAMAM PERSETUJUAN TUGAS AKHIR

**PENYIMPANAN BAHAN MAKANAN DI
COLD KITCHEN FOUR SEASONS RESORT
BALI AT JIMBARAN BAY**

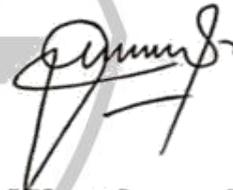
Tugas Akhir ini telah disetujui oleh para Dosen Pembimbing dan Koordinator
Program Studi DIII Perhotelan Politeknik Negeri Bali Pada, 23 juli 2024

Pembimbing I,



Ayu Dwi Yulianthi, SE., M.Si, Ak
NIP. 198507152010122002

Pembimbing II,



I Ketut Suarta, SE., M.Si
NIP. 196309151990031002

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

Mengetahui,
Koordinator Program Studi DIII Perhotelan,
Politeknik Negeri Bali



Kadek Dwi Pradnyani Novianti, S.Pd., M.Eng
NIP. 1990111112022032009

LEMBAR PERSETUJUAN TUGAS AKHIR

**PENYIMPANAN BAHAN MAKANAN DI
COLD KITCHEN FOUR SEASONS RESORT
BALI AT JIMBARAN BAY**

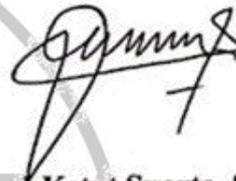
Tugas Akhir ini telah disetujui oleh para Dosen Pembimbing dan Ketua
Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali pada, 12 Agustus 2024

Pembimbing I,



Ayu Dwi Yulianthi, SE., M.Si., Ak
NIP. 198507152010122002

Pembimbing II,



Ketut Suarta, SE., M.Si
NIP. 196309151990031002

Mengetahui,
Ketua Jurusan Pariwisata,
Politeknik Negeri Bali

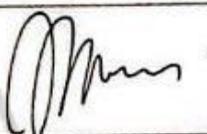
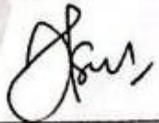


Dr. Ni Nyoman Sri Astuti, SST. Par., M. Par
NIP. 198409082008122004

LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR

PENYIMPANAN BAHAN MAKANAN DI COLD KITCHEN FOUR SEASONS RESORT BALI AT JIMBARAN BAY

Tugas Akhir ini telah disetujui oleh para Penguji dan Koordinator Program studi D-III Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali pada, 12 Agustus 2024

	Nama Tim Penguji	Tanda tangan
Ketua	Ayu Dwi Yulianthi, S.E.,M.Si.Ak. NIP. 198507152010122002	
Anggota	I Made Darma Sucipta, S.Pd.,M.Pd NIP. 199301282023211015	
Anggota	Ida Ayu Ketut Sumawidari, S.E., M.Agb NIP. 197205072005012001	

JURUSAN PARIWISATA
Mengetahui,
Koordinator Program Studi DIII Perhotelan,
Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali
POLITEKNIK NEGERI BALI



Kadek Dwi Pradnyani Novianti, S.Pd., M.Eng
NIP 1990111112022032009



**KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN, RISET DAN TEKNOLOGI
POLITEKNIK NEGERI BALI**

JURUSAN PARIWISATA

PRODI DIII PERHOTELAN

Jalan Kampus Bukit Jimbaran, Kuta Selatan, Kabupaten Badung, Bali 80364

Telp. (0361) 701981 (hunting) Fax. 701128

Laman : pariwisata.pnb.ac.id | email : perhotelan@pnb.ac.id

POLITEKNIK NEGERI BALI

SURAT PERNYATAAN BEBAS PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Kadek Dwi Putri Agustini

NIM : 2115823007

Program Studi : Perhotelan

Dengan ini menyatakan bahwa Tugas Akhir yang berjudul :

**Penyimpanan Bahan Makanan Di Cold Kitchen
Four Seasons Resort Bali At Jimbaran Bay**

Memang benar bebas dari plagiasi. Apabila pernyataan ini terbukti tidak benar, saya bersedia menerima sanksi sesuai dengan ketentuan yang berlaku.

Demikian surat pernyataan ini saya buat untuk digunakan sebagaimana mestinya.

Badung, 31 Juli 2024

Yang membuat pernyataan,


Kadek Dwi Putri Agustini
NIM. 2115823007

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadapan Tuhan Yang Maha Esa, karena atas berkat rahmat-Nya, penulis dapat menyelesaikan tugas akhir yang berjudul Penyimpanan Bahan Makanan Di Cold Kitchen Four Seasons Resort Bali At Jimbaran Bay ini dengan baik dan tepat pada waktunya. Tugas akhir ini dibuat dengan maksud untuk menguraikan penyimpanan bahan makanan “ Penyimpanan Bahan Makanan Di Cold kitchen Four Seasons Resort Bali At Jimbaran bay” serta untuk melengkapi persyaratan pada kelulusan Program Studi D-III Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.

Dalam proses penulisan tugas akhir ini, banyak diperoleh hambatan dan kesulitan tetapi berkat bimbingan serta motivasi dari berbagai pihak, hambatan dan kesulitan tersebut dapat diatasi. Untuk itu melalui kesempatan yang baik ini disampaikan rasa terima kasih kepada:

1. I Nyoman Abdi, SE., M.eCom, selaku Direktur Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kepada penulis kesempatan untuk menempuh pendidikan di Politeknik Negeri Bali.
2. Dr. Ni Nyoman Sri Astuti, SST.Par., selaku Ketua Jurusan Pariwisata yang telah memberi kesempatan untuk menempuh pendidikan di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
3. Putu Tika Virginiya, S.Pd., selaku Sekretaris Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan untuk menempuh pendidikan di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
4. Kadek Dwi Pradnyani Novianti, S.Pd., M.Eng selaku Koordinator Program Studi D-III Perhotelan yang telah memberi kesempatan kepada penulis untuk menempuh pendidikan di Program Studi D3 Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
5. Ayu Dwi Yulianthi, SE., M.Si., Ak, selaku dosen pembimbing I yang telah memberikan bimbingan kepada penulis dalam penyusunan Proposal Tugas Akhir.

6. I Ketut Suarta,SE.,M.Si., selaku dosen pembimbing II yang telah memberikan bimbingan kepada penulis dalam penyusunan Tugas Akhir.
7. Ibu Susan Masari ,selaku Training Manager Four Seasons Bali At Jimbaran Bay yang telah memberikan arahan serta informasi mengenai hotel.
8. Bapak I Wayan Astika selaku *Sous chef* yang telah memberikan izin untuk memperoleh informasi terkait penyimpanan bahan makanan.
9. Bapak dan Ibu dosen Program Studi DIII Perhotelan yang telah sabar membimbing penulis selama menempuh Pendidikan di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
10. Bapak Inyoman Eben dan Ibu Ni Komang Sukradeni, kedua orang tua Penulis yang telah membesarkan dan mendidik sedari kecil.

Namun pada dasarnya penulis menyadari bahwa dalam penulisan laporan ini masih banyak kekurangan dan jauh dari kata sempurna karena keterbatasan kemampuan penulis sehingga masih banyak terdapat kekurangan. Untuk itu penulis mengharapkan kritik dan saran yang sifatnya membangun untuk perbaikan Tugas Akhir.

Akhir kata, penulis berharap semoga laporan ini dapat bermanfaat bagi semua pembaca baik dari lingkungan Politeknik Negeri Bali maupun dari luar lingkungan Politeknik Negeri Bali

JURUSAN PARIWISATA
Badung, Agustus 2024
POLITEKNIK NEGERI BALI

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN COVER	i
HALAMAN PERSYARATAN PENGAJUAN TUGAS AKHIR	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
HALAMAM PERSETUJUAN TUGAS AKHIR	iv
LEMBAR PERSETUJUAN TUGAS AKHIR	v
LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR	vi
LEMBAR PERSYARATAN ORIGINALITAS	vii
KATA PENGANTAR	viii
DAFTAR ISI	x
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR GAMBAR	xiii
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang Masalah	1
B. Rumusan Masalah	5
C. Tujuan dan Manfaat Penulisan	5
D. Metode Penulisan Tugas Akhir	6
BAB II LANDASAN TEORI	9
A. Hotel	9
B. Food and Beverage Department	10
C. Kitchen	11
D. Hygiene dan Satinasi	13
E. Jenis Bahan Makanan	13
F. Penyimpanan Bahan Makanan.....	14
G. Pengertian Metode FIFO dan LIFO	16
BAB III GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN	18
A.Lokasi dan Sejarah Hotel	18
B.Bidang Usaha dan Fasilitas Four Seaosn Resort Bali At Jimbaran Bay.....	20
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	28
A. Penyimpanan Bahan Makanan Di Cold Kitchen Four Seasons Resort Bali At Jimbaran Bay	28
B. Kendala yang Dihadapi dan Solusinya.....	36

BAB V PENUTUP	40
A. Simpulan	40
B. Saran	41
DAFTAR PUSTAKA	



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR TABEL

Tabel 3.1 Jenis kamar di Four Seasons Resort Bali At Jimbaran Bay	20
Tabel 3.2 Jenis restoran di Four Seasons Resort Bali At Jimbaran Bay	21



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3.1 Logo Four Seasons Resort Bali At Jimbaran Bay	18
Gambar 3.2 Jimbaran Bay Villa.....	21
Gambar 3.3 Healling Village Spa	22
Gambar 3.4 Struktur Organisasi Four Seasons Resort Bali At Jimbaran Bay	26
Gambar 3.5 Struktur Organisasi Department Culinary	27



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Hotel memiliki salah satu akomodasi yang dikelola secara komersial yang menyediakan jasa layanan penginapan, makanan dan minuman serta layanan lainnya. Salah satu hotel yang menjadi pilihan wisatawan untuk menginap selama berlibur ke Bali adalah Four Seasons Resort Bali At Jimbaran Bay yang dimana merupakan hotel bintang 5 (lima) dengan hunian eksklusif dari 147 villa yang dibangun dengan gaya tradisonal dan memiliki lima restoran . Hotel harus selalu memenuhi kebutuhan tamu, dari segi kualitas dan waktu yang telah ditentukan. Four Seasons Resort Bali At Jimbaran Bay memiliki beberapa layanan yang menyumbangkan beberapa persen dari pendapatan hotel.

Pendapatan dari jasa layanan seperti kamar menyumbangkan 80% dari pendapatan hotel, sedangkan pendapatan dari makanan dan minuman hanya menyumbangkan 60% dari pendapatan hotel serta untuk pendapatan yang terakhir yaitu pendapatan lainnya seperti *spa, mice, dan kid's club* hanya 30% setengah dari pendapatan kamar, makanan dan minuman. Industri perhotelan didalamnya terdapat beberapa bagian yang saling berkaitan seperti: food and beverage department, accounting, front office, housekeeping, sales & marketing, spa & recreation. Selain menyediakan fasilitas menginap hotel juga menyediakan makanan dan minumam selama tamu menginap dihotel tersebut. Restoran yang terdapat di dalam hotel beragam jenisnya tergantung dari konsep pengolahan yang dimiliki manajemennya. Untuk menyediakan kebutuhan makanan dan minuman

membutuhkan proses yang baik agar memperoleh hasil olahan makanan yang berkualitas dan mempunyai harga jual yang tinggi. Kualitas makanan dipengaruhi oleh bahan makanan, untuk itu pengolahan dan penyimpanan bahan makanan tersebut harus diperhatikan oleh *food product* atau *kitchen* agar memperoleh kualitas makanan yang baik. Menurut Yunus, Astina, & Hasan, (2022) penyimpanan bahan makanan dan minuman adalah salah satu cara menata, menyimpan, memelihara bahan pangan kering dan basah, baik kualitas maupun kuantitas di gudang bahan makanan kering dan basah.

Bahan makanan adalah bahan - bahan yang berasal dari hewan atau tumbuhan yang akan diolah lagi untuk menjadi makanan dan akan dimakan oleh makhluk hidup dan mendapatkan tenaga dan nutrisi. Bahan makanan dapat dibagi menjadi dua yaitu, *perishable* dan *groceries*, menurut Andika, (2022) bahan makanan *perishable* merupakan bahan pangan yang mudah rusak maksudnya adalah bahan pangan tersebut akan mudah busuk bila dibiarkan begitu saja di suhu ruang. Sedangkan bahan makanan *groceries* bahan makanan yang tidak mudah rusak tetapi untuk penyimpanan perlu juga diperhatikan agar bahan makanan tidak cepat berjamur, bahan baku yang tidak tepat akan membuat bahan makanan tersebut cepat rusak maka dalam penyimpanan bahan makanan di lakukan penyimpanan makanan seperti *First in First Out* (FIFO) yaitu membedakan mana barang yang masuk terlebih dahulu ke dalam penyimpanan dan mana barang yang harus dikeluarkan terlebih dahulu.

Dalam proses penyimpanan bahan makanan berupa *perishable* dan *groceries* yang menjadi salah satu kesalahan dalam penyimpanan bahan makanan

dikarenakan kurangnya pengetahuan karyawan dalam penyimpanan bahan makanan tersebut yang menjadikan bahan makanan mudah rusak, bau, dan terkontaminasi. Seperti halnya penyimpanan bahan makanan *groceries* yang merupakan bahan yang tidak mudah rusak seperti tepung, bumbu kering, gula, minyak, kacang dan biji-bijian, namun pada saat penyimpanan di *dry store* para karyawan masih sering salah dalam penyimpanan bahan tersebut seperti contohnya saat melakukan penyimpanan bahan berupa kacang dan biji – bijian yang tidak memenuhi syarat dalam penyimpanan sehingga tidak tersimpan dalam suhu ruang yang mengakibatkan bahan tersebut mudah layu dan rusak. Berbeda dengan masalah berikutnya yaitu penyimpanan pada bahan *perisable* yang merupakan bahan yang mudah rusak seperti buah – buahan, sayur, keju, susu, dan daging yang dimana dalam penyimpanan bahan tersebut harus tersimpan di dalam refrigerator dengan suhu 4°c namun dikarenakan kurangnya menerapkan disiplin dalam penyimpanan bahan membuat bahan tersebut mudah busuk,layu hingga mengeluarkan bau yang tidak sedap. Aroma yang tidak sedap pada daging dan ikan dikarenakan penyimpanan daging dan ikan tersebut tidak di *vacuum* dan di biarkan dalam keadaan plastik terbuka sehingga daging dan ikan tersebut mudah mengeluarkan bau tidak sedap dan menjadi busuk hingga mengeluarkan lendir, juga pada penyimpanan keju yang sering ditemukan berjamur dan bau karena kurangnya pengecekan pada label yang terdapat pada bahan tersebut. Kurangnya pemahaman karyawan dalam menyortir barang mana saja yang seharusnya menjadi barang yang pertama keluar, yang mana yang terakhir keluar dari gudang sehingga mengakibatkan kerugian pada hotel.

Razif, (2014) melakukan observasi tentang “Penyimpanan Bahan Dasar Makanan *Perishable*”, di dalam penelitian ini membahas mengenai penyimpanan bahan makanan *perishable* dimana dalam Tugas Akhir ini menemukan hasil dari cara penataan bahan makanan yang masih salah dan kurangnya pengetahuan karyawan tentang penyimpanan bahan makanan sehingga dapat menimbulkan kontaminasi pada makanan serta sistem *First in First Out* yang tidak berjalan dengan baik. Observasi yang dilakukan oleh Aristin (2014) yang berjudul “Hubungan penyimpanan Bahan Makanan dan Pencucian Alat Dengan Kualitas Bakteriologis Lalapan di Wilayah Kerja Puskesmas Denpasar Selatan” yang membahas mengenai proses penyimpanan, pengolahan yang nantinya akan dikonsumsi oleh konsumen. Hasil dari Jurnal oleh Aristin, (2014) adalah penyimpanan bahan makanan yang tidak memenuhi syarat dan adanya kesalahan dalam pencucian alat masak dan alat makan.

Adapun perbandingan penelitian yang ditulis oleh Razif (2014) dan Aristin (2014) dengan Tugas Akhir ini adalah memiliki persamaan tentang kesalahan dalam penyimpanan bahan makanan dan kurangnya pengetahuan dalam penyimpanan bahan makanan yang menyebabkan bahan makanan mudah rusak. Perbedaan dua penelitian di atas dengan penelitian yang akan diambil oleh penulis yaitu dari jenis bahan makanan yang diobservasi dan jenis gudang tempat bahan makanan disimpan serta dimana bahan yang terdapat pada *cold kitchen* merupakan bahan makanan yang lebih rentang akan terkena bakteri dan proses penyimpanan yang harus teliti. Berdasarkan latar belakang diatas, maka hal ini yang mendasari penulis ingin melakukan pengamatan lebih mendalam mengenai penyimpanan

bahan makanan yang diangkat ke dalam sebuah Tugas Akhir yang berjudul “Penyimpanan Bahan Makanan di *Cold Kitchen* Four Seasons Resort Bali At Jimbaran Bay”

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas maka penulis mendapatkan rumusan masalah sebagai berikut :

1. Bagaimana penyimpanan bahan makanan pada *cold kitchen*?
2. Apa saja kendala – kendala dan solusi dalam penyimpanan bahan makanan?

C. Tujuan dan Manfaat Penulisan

Berdasarkan rumusan masalah yang telah diuraikan di atas, maka tujuan dan kegunaan dari penulisan Tugas Akhir ini sebagai berikut :

1. Tujuan penulisan

Tujuan dari penulisan Tugas Akhir ini untuk menjawab pertanyaan dari rumusan masalah yang telah diuraikan, yaitu :

- a. Untuk mengetahui bagaimana alur dalam penyimpanan bahan makanan di *cold kitchen*
- b. Untuk mengetahui kendala – kendala dan solusi dalam penyimpanan bahan makanan di *cold kitchen*

2. Manfaat penulisan

a. Bagi Mahasiswa

- 1) Sebagai salah satu persyaratan untuk menyelesaikan Pendidikan Diploma III Program Studi Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.

- 2) Menambah wawasan dan ilmu pengetahuan mahasiswa mengenai dunia perhotelan khususnya di bidang *Food and beverage Product*.
- 3) Mahasiswa diharapkan mampu memahami cara penyimpanan pada bahan makanan di *cold kitchen* Four Seasons Resort Bali At Jimbaran Bay

b. Bagi Politeknik Negeri Bali

- 1) Sebagai sumber informasi dan referensi yang dapat digunakan sebagai perbandingan antara teori dan praktik yang didapatkan di kampus dengan yang ada di lapangan.
- 2) Digunakan sebagai tolak ukur dalam proses pembelajaran di kampus dan sebagai acuan pembuatan tugas akhir para mahasiswa.
- 3) Sebagai referensi di perpustakaan Politeknik Negeri Bali yang nantinya digunakan sebagai bahan untuk menambah wawasan dan pengetahuan dalam bidang *F&B Product* khususnya pada penyimpanan bahan makanan.

c. Perusahaan

Bagi perusahaan Laporan Tugas Akhir ini diharapkan dapat memberikan masukan kepada perusahaan sehingga perusahaan dapat meningkatkan kualitasnya dalam penyimpanan bahan makanan yang akan di olah nantinya untuk wisatawan Four Seasons Resort Bali At Jimbaran bay.

D. Metode Penulisan Tugas Akhir

Dalam penulisan Tugas Akhir ini, penulis akan menggunakan metode dan teknik pengumpulan data yang digunakan untuk penulisan Tugas Akhir ini yaitu sebagai berikut :

1. Metode Pengumpulan data

Adapun metode dan Teknik pengumpulan data yang penulis gunakan dalam penyusunan tugas akhir adalah sebagai berikut :

a. Metode observasi

Metode observasi adalah metode pengumpulan data dengan melakukan pengamatan secara langsung dan mencatat hal-hal penting yang berkaitan dengan sistem prnyimpanan bahan makanan di *cold kitchen* Four Seasons Resort Bali At Jimbaran Bay.

b. Metode Wawancara

Metode wawancara adalah metode pengumpulan data dengan mengajukan pertanyaan secara langsung kepada pemimpin restoran dan staff terkait dengan sistem penyimpanan bahan makanan di *cold kitchen* Four Seasons Resort Bali At Jimbaran Bay.

c. Studi Kepustakaan

Metode kepustakaan adalah metode pengumpulan data dengan cara mencari, membaca, dan mempelajari buku – buku serta sumber tertulis lainnya yang berkaitan dengan permasalahan yang dibahas.

2. Metode Analisis dan Penyajian Hasil

Teknik penulisan yang digunakan dalam penyusunan Tugas Akhir ini adalah Teknik deskriptif kualitatif, yaitu cara memaparkan dan menggambarkan dengan lengkap kondisi, situasi, dan permasalahan yang terjadi dengan cara melakukan observasi, wawancara, dan studi kepustakaan mengenai penyimpanan bahan makanan.

E. Sistematika (Rencana Isi) Penulisan Tugas Akhir

Bab I Pendahuluan (Latar Belakang Masalah; Rumusan masalah; Tujuan dan Manfaat Penulisan; Metode penulisan; Sistematika penulisan).

Bab II Landasa teori (Pengertian Hotel; Klasifikasi Hotel; Food and Beverage Department; Pengertian kitchen; dan jenis – jenis kitchen; Pengertian Gardemanger; Pengertian Hygiene dan sanitasi; Jenis bahan makanan; Penyimpanan Bahan Makanan; Pengertian Metode FIFO dan LIFO).

Bab III Gambaran Umum Perusahaan (Lokasi dan Sejarah Perusahaan/ Hotel, Bidang Usaha dan Fasilitas Perusahaan/Hotel, dan Struktur Organisasi Perusahaan/Hotel).

Bab IV Hasil dan Pembahasan Bab ini menjelaskan mengenai bagaimana penyimpanan bahan makanan, serta kendala-kendala yang dialami saat melakukan penyimpanan bahan makanan.

Bab V Penutup Bab ini memuat kesimpulan mengenai penyimpanan bahan makanan serta saran-saran dari kendala yang dihadapi.

BAB V PENUTUP

A. Simpulan

Berdasarkan hasil pembahasan yang telah diuraikan pada pembahasan sebelumnya tentang Penyimpanan Bahan Makanan Di Cold Kitchen Four Seasons Resort Bali At Jimbaran Bay, maka dapat penulis simpulkan sebagai berikut :

1. Tahap persiapan diri

Sebagai seorang staf dalam penyimpanan bahan makanan di *cold kitchen* persiapan yang harus dilakukan yaitu persiapan kebersihan diri, dan persiapan alat.

2. Penyimpanan Bahan Makanan Di Cold Kitchen Four Seasons Resort Bali At Jimbaran Bay.

Sebagai *leader* yang bertanggung jawab akan kebersihan tempat penyimpanan dan *hygiene* dalam makanan harus memastikan semua staf yang berperan dalam menyimpan bahan makanan harus memiliki pengetahuan yang benar akan penyimpanan bahan baik berupa bahan *perishable* dan *groceries* agar tidak ada bahan yang cepat rusak dimana menyebabkan kerugian besar terhadap hotel dan staf harus melakukan *briefing* setiap akan melakukan kerja untuk memastikan mereka paham akan penyimpanan baik dari segi kebersihan tempat, suhu ruang, dan masa kadaluarsa pada bahan makanan. Selain itu seorang *leader* juga harus membuatkan dan menyiapkan kartu barang pada setiap gudang untuk para staf agar memudahkan dalam mencatat dan

pengecekan bahan makanan apabila bahan makanan datang atau dipinjam oleh restoran lain.

B. Saran

Berdasarkan hasil pembahasan yang telah diuraikan maka dapat ditemukan beberapa saran untuk *Food And Beverage Product* khususnya pada tempat penyimpanan bahan makanan sebagai berikut :

1. Perlu meningkatkan kerja sama antar team sehingga menjadikan operasional bisa berjalan dengan lancar dan baik.
2. Perlunya ketelitian pada saat melakukan penyimpanan bahan seperti melakukan cek kembali bahan makanan setiap hari nya untuk mengurangi terjadinya kerusakan bahan karena hal ini sangat berdampak pada operasional.
3. Sebagai *leader* harus membuat dan mengecek selalu persediaan kartu barang pada tempat penyimpanan bahan agar staf bisa lebih mudah untuk mencatat bahan makanan yang baru masuk ataupun yang akan keluar dan memudahkan para staf untuk mencatat serta mengetahui bahan makanan apabila akan dipinjam oleh restoran lain.

DAFTAR PUSTAKA

- Andika, I. P. R. M. (2022). "Penerapan metode first in first out (fifo) pada bahan makanan di hotel fairfield by marriot bali legian: Application of the first in first out (fifo) method on food materials at fairfield hotel by marriot bali legian. *Jurnal Ilmiah Pariwisata Dan Bisnis*, 1.5, 1065–1080.
- Arimbawa, I. P. . (2023). Pembuatan Indulgence Pork Ribs Oleh Commis Di Taman Wantilan Restaurant Four Seasons Bali Resort At Jimbaran Bay. *Politeknik Negeri Bali*.
- Aristin, N. P. I., Mahayan, I. M. B., & Aryasih, I. G. A. M. (2014). Hubungan Penyimpanan Bahan Makanan dan Pencucian Alat Makan dengan Kualitas Bakteriologis Lalapan di Wilayah Kerja Puskesmas III Denpasar Selatan. *Jurnal Kesehatan Lingkungan*, 4(1), 40–44.
- Bagyono. (2014). *Pariwisata dan Perhotelan*. Bandung: Alfabeta.
- Islami, A., Tjayadhi, B. I., & Par, S. S. T. (2020). *Penerapan Hygiene dan Sanitasi dale penyimpan anbahan Makanan di Garde Manger Section Sheraton Surabaya Hotel & Tower*. Universitas Muhammadiyah Jember.
- Larasati. (2016). Upaya Mengoptimalkan Waiter dan Waiterss Daalam Meningkatkan Kualitas Pelayanan Ah Yat Abalone forum restaurant Harris Hotel & Conventions Malang. *Repository.Unmuhjember*.
- Pebriawan, I. M. B. (2022). nalisis prosedur penyimpanan bahan makanan dimain kitchen sankara resort ubud: Analysis of grocery storage procedures at dimain kitchen sankara resort ubud. *Jurnal Ilmiah Pariwisata Dan Bisnis*, 1.9, 2326–2343.
- Prakoso. (2017). *Pengertian, Jenis, dan Klasifikasi Hotel*. Kajian Pustaka.
- Putra, I., Yulianthi, A. D., & Suardani, M. (2023). *Pembuatan Babi Guling Pizza oleh Commis pada Menu A'la Carte Woobar di Hotel W Bali Seminyak*. <http://repository.pnb.ac.id/id/eprint/8713>
- Razif. (2014). *Penyimpanan Bahan Dasar Makanan Perishable*. <https://id.scribd.com/document/523620725/Bab-II-Tinjauan-Pustaka-Dasar-Makanan-Perishable-Penelitian-Ini-Dilakukan-Di-Restoran-Sangkuriag>
- Richad Komar. (2014). *Food and Beverage Service*. Repository.Bsi.Ac.Id.

- Sembiring, V. A. (2019). Pelatihan Hygiene dan Sanitasi di Desa Bungaraya-Siak-Riau. *Jurnal Pemberdayaan Pariwisata, 1.1*, 49–54.
- Septiani, P. C., & Wulandari, R. A. (2020). Gambaran Hygiene Sanitasi Makanan dan Penerapan Prinsip Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) di Unit Instalasi Gizi Rumah Sakit X Tahun 201. *Jurnal Nasional Kesehatan Lingkungan Global, 1*, 55–64.
- Syahnan, R., Sianipar, S., & Diana, S. (2019). Tinjauan Penyimpanan Bahan Makanan Perishable Dapur Soi23 Di Departemen Food and Beverages Pada Pacific Regency Hotel. *Jurnal Ilmiah Skylandsea, 3(2)*, 234–237.
- Utomo, R. G. (2021). Perancangan Sistem Penjualan Barang Dengan Metode Fifo (First In First Out) Berbasis Web. *Studi Kasus: Minimarket Mbah Mu'ah*.
- Yunus, R., Astina, F., & Hasan, F. E. (2022). Analisis Kualitatif Morfologi Eritrosit Pada Apusan Darah Edta (Ethylene Diamine Tetraacetic Acid) Untuk Pemeriksaan Segera (0 Jam) Dan Pemeriksaan Ditunda (2 Jam): Qualitative Analysis of Erythrocyte Morphology in EDTA (Ethylene Diamine Tetraacetic Acid). *Borneo Journal of Medical Laboratory Technology, 5*, 326–334.