

**PELAKSANAAN STANDAR OPERASIONAL
PROSEDUR PENYIMPANAN BAHAN MAKANAN
PADA HOTEL LE MERIDIEN BALI JIMBARAN**



POLITEKNIK NEGERI BALI

Oleh

**I Gusti Ayu Liliana Dewi
NIM. 2115713061**

**PROGRAM STUDI ADMINISTRASI BISNIS
JURUSAN ADMINISTRASI BISNIS
POLITENIK NEGERI BALI
BADUNG
2024**

**PELAKSANAAN STANDAR OPERASIONAL
PROSEDUR PENYIMPANAN BAHAN MAKANAN
PADA HOTEL LE MERIDIEN BALI JIMBARAN**



POLITEKNIK NEGERI BALI

Oleh

**I Gusti Ayu Liliana Dewi
NIM. 2115713061**

**PROGRAM STUDI ADMINISTRASI BISNIS
JURUSAN ADMINISTRASI BISNIS
POLITENIK NEGERI BALI
BADUNG
2024**

SURAT PERNYATAAN KEASLIAN KARYA TUGAS AKHIR

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : I Gusti Ayu Liliana Dewi

NIM : 2115713061

Prodi/Jurusan : D3 Administrasi Bisnis / Administrasi Bisnis

Dengan ini menyatakan bahwa naskah Tugas Akhir saya dengan judul: "**Pelaksanaan Standar Operasional Prosedur Penyimpanan Bahan Makanan Pada Hotel Le Meridien Bali Jimbaran**" adalah memang benar asli karya saya. Dengan ini saya juga menyatakan bahwa dalam naskah Tugas Akhir ini tidak terdapat karya orang lain yang pernah diajukan untuk memperoleh gelar di suatu perguruan tinggi, dan atau sepanjang pengetahuan saya juga tidak terdapat karya atau pendapat yang pernah ditulis atau diterbitkan oleh orang lain, kecuali yang secara tertulis diacu dalam naskah Tugas Akhir ini dan disebutkan pada daftar pustaka.

Bilamana di kemudian hari ditemukan ketidaksesuaian dengan pernyataan ini, maka saya bersedia dituntut dan menerima sanksi akademis dalam bentuk apapun.

Badung, 3 September 2024

Yang menyatakan,



I Gusti Ayu Liliana Dewi
NIM. 2115713061

LEMBAR PERSETUJUAN DAN PENGESAHAN

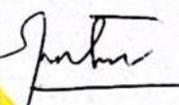
PELAKSANAAN STANDAR OPERASIONAL PROSEDUR PENYIMPANAN BAHAN MAKANAN PADA HOTEL LE MERIDIEN BALI JIMBARAN

Projek Akhir ini diajukan guna memenuhi syarat untuk memperoleh Ijazah
Program Studi Administrasi Bisnis pada Jurusan Administrasi Bisnis
Politeknik Negeri Bali

I GUSTI AYU LILIANA DEWI
NIM 2115713061

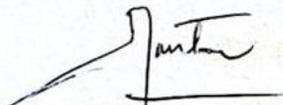
Badung, 3 September 2024

Disetujui oleh,

Nama Dosen Penguji	Tanda Tangan
Ketua Dosen Penguji, Dr. Gede Santanu, SE.,MM NIP. 196007241990031002	
Dosen Penguji 1, Dr. Phil. Kadek Dwi Cahaya Putra, S. Pd.M.Sc. NIP. 197703052001121001	
Dosen Penguji 2, Ketut Vini Elfarosa, SE., M.M. NIP. 197612032008122001	

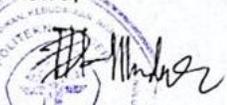
Pembimbing:

Dosen Pembimbing 1



Dr. Gede Santanu, SE.,MM
NIP. 196007241990031002

Disahkan oleh,
Jurusan Administrasi Bisnis
Ketua,

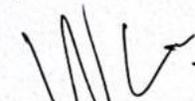

Nyoman Indah Kusuma Dewi, S.E.,MBA.,Ph.D.
NIP. 196409291990032003

Dosen Pembimbing 2,



I Putu Yoga Laksana, S.Pd., M.Pd.
NIP. 198809092019031013

Diketahui oleh,
Program Studi Administrasi Bisnis
Ketua,


I Made Widiyantara, S.Psi.,M.Si
NIP. 197902182003121002

PRAKATA

Puji syukur penulis panjatkan kehadapan Tuhan Yang Maha Esa, karena berkat rahmat-Nya penulis dapat menyelesaikan tugas akhir yang berjudul "Pelaksanaan Standar Operasional Prosedur Penyimpanan Bahan Makanan Pada Hotel Le Meridien Bali Jimbaran" ini tepat pada waktunya. Adapun tujuan dari penulisan Tugas Akhir ini adalah untuk memenuhi salah satu syarat dalam menyelesaikan program pendidikan Diploma III Jurusan Administrasi Bisnis prodi Administrasi Bisnis Politeknik Negeri Bali.

Dalam penyusunan Tugas Akhir ini tentunya tidak terlepas dari bantuan serta bimbingan dari berbagai pihak. Oleh karena itu, pada kesempatan ini penulis mengucapkan terima kasih kepada yang terhormat:

1. Bapak I Nyoman Abdi, SE., M.eCom. selaku Direktur Politeknik Negeri Bali yang telah memberika ijin, sehingga mahasiswanya mendapatkan kesempatan untuk langsung terjun di dunia kerja sesuai tuntutan ilmu yang dimiliki melalui Magang Kerja pada perusahaan swasta maupun negara.
2. Ibu Nyoman Indah Kusuma Dewi, SE, M.BA,Ph.D selaku Ketua Jurusan Administrasi Bisnis yang telah memberikan pembekalan yang sangat bermanfaat untuk mahasiswanya sehingga mahasiswa benar-benar mampu untuk terjun langsung didunia kerja yang kian ketat persaingannya melalui Magang Kerja pada perusahaan swasta maupun negara.

3. Bapak I Made Widiantera. S.Psi.,M.Si selaku Ketua Program Studi D3 Administrasi Bisnis yang telah memberikan petunjuk dan dorongan kepada penulis dalam menyelesaikan Tugas Akhir ini.
4. Bapak Dr. Gede Santanu, SE.,MM selaku dosen pembimbing pertama yang telah bersedia untuk meluangkan waktu untuk membimbing, memeriksa, serta memberikan petunjuk-petunjuk dalam menyusun Tugas Akhir ini.
5. Bapak I Putu Yoga Laksana, S.Pd., M.Pd. selaku dosen pembimbing kedua yang telah bersedia untuk meluangkan waktu untuk membimbing, memeriksa, serta memberikan petunjuk-petunjuk dalam menyusun Tugas Akhir ini.
6. Ibu Ni Nyoman Teristiyani Winaya, SE.,M.M selaku Koordinator Magang Kerja Politeknik Negeri Bali yang memudahkan serta mengawasi masa Magang Kerja.
7. Para Dosen pengajar Jurusan Administrasi Bisnis Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan bimbingan dan ilmu pengetahuan yang luas kepada penulis selama mengikuti perkuliahan di Jurusan Administrasi Bisnis.
8. Bapak Aulia Syarif selaku Head Chef di hotel Le Meridien Bali Jimbaran dan para staf lainnya di Food and Beverage Product yang telah memberikan izin kepada penulis untuk melaksanakan bimbingan dan melaksanakan Praktek Kerja

9. Orang tua saya tercinta, keluarga tersayang, sahabat saya Putri Anindya serta teman-teman yang selalu memberikan semangat dan dorongan serta dukungan moral maupun material dalam penyusunan Tugas Akhir ini.
10. Dan orang teristimewa yang tidak bisa saya sebutkan namanya yang selalu menemani dan memberikan motivasi semangat selama menyusun Tugas Akhir ini, terima kasih banyak atas semuanya.

Penulis menyadari bahwa Tugas Akhir ini masih jauh dari kata sempurna dan banyak terdapat kekurangan. Untuk itu penulis mengharapkan saran dan kritik yang sifatnya membangun dari pembaca guna kesempurnaan Tugas Akhir ini. Penulis berharap semoga Tugas Akhir ini bermanfaat serta mampu memberikan tambahan pengetahuan kepada para pembaca.

Badung, 17 Juli 2024

JURUSAN ADMINISTRASI BISNIS
Penulis
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR ISI

SURAT PERNYATAAN KEASLIAN KARYA TUGAS AKHIR.....	i
LEMBAR PERSETUJUAN DAN PENGESAHAN.....	ii
PRAKATA.....	iii
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR TABEL.....	viii
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR LAMPIRAN	x
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang Masalah.....	1
B. Pokok Masalah.....	6
C. Tujuan Penelitian.....	7
D. Manfaat Penelitian.....	7
E. Metode Penelitian.....	8
BAB II LANDASAN TEORI.....	12
A. <i>Supply Chain Management</i>	12
B. <i>Food and Beverage Product (Kitchen)</i>	16
C. Standar Operasional Prosedur	22

D. Penyimpanan Bahan Makanan	29
E. Flowchart.....	40
BAB III GAMBARAN UMUM LOKASI PENELITIAN	48
A. Sejarah Le Meridien Bali Jimbaran.....	48
B. Bidang Usaha Le Meridien Bali Jimbaran	51
C. Struktur Organisasi dan Uraian Jabatan	64
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	69
A. Kebijakan Le Meridien Bali Jimbaran pada Penyimpanan Bahan Makanan	69
B. Analisis dan Interpretasi Data.....	74
BAB V SIMPULAN DAN SARAN	92
A. SIMPULAN.....	92
B. SARAN.....	93
DAFTAR PUSTAKA	93
LAMPIRAN.....	95



JURUSAN ADMINISTRASI BISNIS
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR TABEL

Tabel 2. 1 Simbol-simbol Flowchart	41
Tabel 3. 1 Tipe Kamar	57
Tabel 3. 2 Tipe- tipe Jimbaran Meeting Room.....	62



JURUSAN ADMINISTRASI BISNIS
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2. 1 Contoh Flowchart Squence	44
Gambar 2. 2 Contoh Flowchart Branching	45
Gambar 3. 1 Logo Le Meridien	51
Gambar 3. 2 Letak Geografis Le Meridien	51
Gambar 3. 3 Struktur Organisasi Le Meridien.....	65
Gambar 3. 4 Struktur Organisasi Culinary Department.....	65
Gambar 4. 1 Flowchart Prosedur Penyimpanan Bahan Makanan di Le Meridien Bali Jimbaran	75
Gambar 4. 2 Food Labelling	76
Gambar 4. 3 Bahan Makanan yang diterima Purchasing.....	78
Gambar 4. 4 Kartu Stock Barang.....	80
Gambar 4. 5 Gelato Record	82
Gambar 4. 6 Pengecekan Temperatur	83
Gambar 4. 7 HCCP Form A3	85
Gambar 4. 8 Chiller Bersih.....	86

JURISAN ADMINISTRASI BISNIS
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR LAMPIRAN

LAMPIRAN 1 Daftar Pertanyaan

LAMPIRAN 2 Standar Operasional Penyimpanan Bahan Makanan

LAMPIRAN 3 Kartu Stock Barang

LAMPIRAN 4 HACCP Form A3

LAMPIRAN 5 Dokumentasi Wawancara

LAMPIRAN 6 Keterangan Perubahan Judul

LAMPIRAN 7 Proses Bimbingan Dospem I

LAMPIRAN 8 Proses Bimbingan Dospem II

LAMPIRAN 9 Penyelesaian Tugas Akhir



JURUSAN ADMINISTRASI BISNIS
POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Perkembangan industri pariwisata telah menjadi trend yang saat ini masih diminati oleh masyarakat dunia, karena masyarakat dunia memiliki ketertarikan untuk merasakan keanekaragaman budaya, bahasa dan adat istiadat setiap negara di dunia. Pariwisata menjadi salah satu sektor yang tetap memiliki peranan penting dalam menunjang pembangunan nasional, mengingat bahwa sektor pariwisata dapat menghasilkan devisa bagi negara. Pembangunan pariwisata juga dapat digunakan untuk memperkenalkan dan mendayagunakan keindahan alam dan kebudayaan Indonesia serta dapat meningkatkan persahabatan nasional dan internasional.

Di Indonesia, pulau Bali merupakan salah satu daerah tujuan wisata yang dikenal oleh wisatawan mancanegara. Hal ini disebabkan kebudayaan adat istiadat dengan pemandangan alamnya yang menarik, serta mempunyai ciri khas makanan yang kaya akan rasa dan aromanya. Seiring dengan meningkatnya kunjungan wisatawan terhadap pariwisata di Bali, usaha penyedia layanan jasa hotel juga semakin berkembang pesat. Maka dari itu, dunia pariwisata memiliki hubungan yang sangat erat dengan industri perhotelan dan dapat dikatakan bahwa industri perhotelan merupakan salah satu pondasi pendukung dari dunia pariwisata.

Hotel merupakan salah satu bidang usaha jasa pariwisata, yang dimana hotel menjadi sarana akomodasi bagi para wisatawan yang mengunjungi destinasi pariwisata (Ihsannudin, Nugraha & Chotimah, 2022). Hotel terdiri dari berbagai macam *departement* yang bertugas dan bertanggung jawab terhadap bidang pekerjaan tertentu, salah satunya adalah *Food and Beverage Product (Kitchen)*. *Food and Beverage Product (Kitchen)* bertanggung jawab atas perencanaan menu, pengadaan bahan baku, pengawasan proses memasak, presentasi hidangan, dan manajemen staf dapur. Tujuan utama dari *Food and Beverage Product (Kitchen)* adalah untuk menyajikan hidangan berkualitas tinggi kepada pelanggan dengan konsistensi dan kepuasan yang optimal.

Le Meridien Bali Jimbaran sebagai salah satu hotel terkemuka di daerah Jimbaran, melakukan kegiatan operasionalnya dengan melakukan kolaborasi antar *department*. Departemen-departemen ini selalu bekerja sama antara satu dengan yang lainnya agar dapat memberikan pelayanan yang maksimal kepada tamu. *Department* yang mempunyai peranan untuk meningkatkan usaha perhotelan selain *Front Office* yaitu *Food and Beverage Product (Kitchen)* yang bertanggung jawab penuh dalam penyimpanan bahan makanan, pengolahan sampai pada saat menyajikan makanan.

Food and Beverage Product (Kitchen) dibagi lagi menjadi beberapa bagian yaitu terdiri dari *hot kitchen*, *cold kitchen*, *butcher* dan *pastry kitchen*. Bagian *hot kitchen* di khususkan untuk menyajikan semua jenis hidangan utama, *cold kitchen* bertugas untuk menyediakan hidangan pembuka, *butcher* bertugas untuk mempersiapkan semua jenis bahan dari hewani sebelum dilakukan pengolahan dan *pastry kitchen* bertugas untuk menyiapkan hidangan penutup atau dessert. *Food and Beverage Product* memegang peran penting dalam menentukan kepuasan tamu, hal ini dapat dilihat dari kualitas makanan yang disajikan.

Dalam menjaga mutu dan kualitas rasa dari sebuah produk terdapat beberapa faktor yang dapat mempengaruhi, salah satunya ialah penggunaan bahan baku. Semakin baik kualitas bahan baku yang

akan diolah maka produk yang dihasilkan pun akan memiliki mutu dan kualitas rasa yang baik. Untuk mendapatkan kualitas bahan baku yang baik, pemilihan bahan baku serta penyimpanan bahan baku harus diperhatikan dengan sungguh-sungguh.

Chiller merupakan tempat penyimpanan bahan baku makanan yang bersuhu 4°C dengan karakteristik dingin namun tidak membekukan (Artini, Mahardiananta & Nugraha, 2022). Dalam proses penyimpanan bahan baku ke *chiller room* perlu dilakukan alur penyimpanan dan pengambilan bahan makanan yang seimbang. Keseimbangan penyimpanan dan pengambilan bahan makanan dapat dicapai dengan metode FIFO atau *first in first out*. Yang artinya barang yang terlebih dahulu dimasukkan pada tempat penyimpanan harus terlebih dahulu dikeluarkan pula. Hal ini dilakukan agar tidak ada bahan yang terlalu lama disimpan sehingga berkurang kesegarannya, tidak terkontaminasi dan tidak cacat supaya produk yang dihasilkan berkualitas.

JURUSAN ADMINISTRASI BISNIS
POLITEKNIK NEGERI BALI

Untuk menghasilkan produk yang berkualitas, selain harus memperhatikan bahan yang akan diolah juga harus melakukan penyimpanan yang baik supaya kualitas makanan tetap terjaga, staff kitchen harus menempatkan bahan yang tepat pada tempat yang tepat, yaitu sayuran segar dan buah-buahan perlu ditempatkan pada wadah tertentu dan dijauhkan dari telur dan produk susu. Memisahkan bahan

kering dan bahan basah, memisahkan bahan tabur dengan bahan krim, bahan yang baru datang diletakkan pada bagian dalam lemari penyimpanan atau bagian bawah bahan jenis yang sudah ada.

Faktor lainnya yang dapat meningkatkan kualitas bahan saat penyimpanan adalah melakukan inventaris dan pengendalian bahan yang disimpan, yaitu secara berkala mendata jumlah dan waktu penyimpanan. Apabila ada bahan makanan yang sudah rusak, perlu segera dipisahkan dengan bahan yang masih utuh, bahan yang masih segar perlu dipisahkan dari bahan yang sudah busuk, hal ini dilakukan supaya bahan yang sudah rusak tidak mempengaruhi bahan lainnya dan juga dapat mengurangi *cost* pada pembelian bahan.

Berdasarkan hasil wawancara dengan Chef Gede Partamandana, disebutkan bahwa masalah utama pada penyimpanan bahan makanan, yaitu *jobdesc* pada penyimpanan bahan makanan kurang diterapkan dan dilaksanakan oleh *Commis Chef*, kurang menerapkan metode *first in first out*, sehingga bahan baku yang pertama disimpan tertimpa oleh bahan baku yang baru. Akibatnya bahan baku yang lama akan mulai rusak dan bahkan busuk, kemudian dapat mengontaminasi bahan baru tersebut dan apabila diolah akan mengurangi mutu dan kualitas rasa dari produk yang dihasilkan.

Berdasarkan hasil observasi di *kitchen* Le Meridien Bali Jimbaran, bahan baku di *chiller room* yang sudah rusak ataupun busuk

tidak secepatnya dikeluarkan dari *chiller room* sehingga dapat memicu bahan baku lain terkontaminasi dan cepat rusak karena terdapat bakteri didalamnya. Kemudian pada bagian lantai *chiller* terdapat daun sayuran yang jatuh ke lantai tidak segera dibersihkan. Lalu penggunaan *container* atau *box* sebagai wadah penyimpanan bahan baku makanan tidak terlebih dahulu dibersihkan atau dibilas sebelum meletakkan bahan baku kedalamnya untuk disimpan. *Container* yang tersedia tidak mencukupi untuk keperluan menyimpan sayuran maupun bahan baku yang hendak disimpan di *chiller*. Akibatnya dalam satu *container* terdapat dua jenis bahan baku makanan.

Dari pemaparan di atas merujuk pada Standar Operasional Prosedur dalam Penyimpanan Bahan Makanan yang dimana terdapat beberapa kendala dalam proses pelaksanaannya. Hal inilah yang menjadi dasar untuk penulis mengangkat sebuah judul “**Pelaksanaan Standar Operasional Prosedur Penyimpanan Bahan Makanan Pada Hotel Le Meridien Bali Jimbaran**”

B. Pokok Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah yang telah disampaikan, maka dapat menjadi pokok permasalahan, yaitu “Bagaimana Pelaksanaan Standar Operasional Prosedur Penyimpanan Bahan Makanan Pada Hotel Le Meridien Bali Jimbaran”

C. Tujuan Penelitian

Untuk mengetahui Pelaksanaan Standar Operasional Prosedur Penyimpanan Bahan Makanan Pada Hotel Le Meridien Bali Jimbaran.

D. Manfaat Penelitian

Jika tujuan ini dapat dicapai, maka penelitian ini akan memberikan manfaat sebagai berikut:

1. Bagi Mahasiswa

Dapat menjadikan mahasiswa lebih disiplin dan bertanggung jawab dalam bekerja dan melaksanakan tugasnya. Mahasiswa dapat mengaplikasikan teori atau ilmu yang sudah diperolehnya dalam permasalahan yang timbul selama melakukan Penelitian Tugas Akhir.

2. Bagi Politeknik Negeri Bali

Dapat menjalin kerjasama dengan baik antara mahasiswa dengan perusahaan yang dekat serta agar tahu bagaimana seorang mahasiswa dapat menerapkan pembelajaran yang telah diperoleh di Politeknik Negeri Bali.

3. Bagi Le Meridien Bali Jimbaran

Bagi hotel Le Meridien Bali Jimbaran, diharapkan dapat berguna dalam melakukan perbaikan dengan memanfaatkan

keahlian tenaga kerja dari mahasiswa magang. Dapat menjalin kerjasama dengan baik dengan pihak Politeknik Negeri Bali.

E. Metode Penelitian

1. Lokasi Penelitian

Lokasi penelitian ini dilakukan pada Hotel Le Meridien Bali Jimbaran yang berlokasi di Jalan Bukit Permai, Jimbaran, Bali 80361, Indonesia.

2. Objek Penelitian

Objek Penelitian ini adalah Pelaksanaan Standar Operasional Prosedur Penyimpanan Bahan Makanan Pada Hotel Le Meridien Bali Jimbaran.

3. Data Penelitian

a. Jenis Data

Data kualitatif adalah jenis data yang dikumpulkan dan dianalisis untuk memahami sifat atau kualitas suatu fenomena (Sarosa, 2021). Yang termasuk data kualitatif dalam penelitian ini adalah data yang berupa informasi atau keterangan – keterangan yang diperoleh dari kegiatan pengumpulan data dan tidak terwujud angka

b. Sumber Data

1) Data Primer

Data Primer adalah data yang dikumpulkan oleh peneliti langsung dari lapangan (Indrasari, 2020). Data primer dalam penelitian ini, didapatkan oleh penulis melalui wawancara dengan *Head Chef* dan *Staff Food and Beverage Product* Le Meridien Bali Jimbaran. Adapun tujuan dari wawancara ini adalah untuk mendapatkan data tentang SOP (Standar Operasional Prosedur) Penyimpanan Bahan Makanan, bagaimana Pelaksanaa SOP Penyimpanan Bahan Makanan, serta kendala - kendala apa saja yang dihadapi selama menerapkan SOP yang berlaku pada Le Meridien Bali Jimbaran. Data yang diperoleh dalam wawancara ini akan digunakan sebagai data pendukung dalam penyusunan Tugas Akhir.

2) Data Sekunder

Data sekunder adalah data yang bukan diusahakan sendiri pengumpulannya oleh peneliti, dan data sekunder biasanya terwujud data dokumentasi yang berupa data yang diperoleh dari sumber tidak langsung (Indrasari, 2020). Data Sekunder yang didapatkan oleh penulis yaitu seperti data tentang hotel, gambar restaurant serat fasilitas - fasilitas lainnya. Data tersebut akan digunakan oleh penulis untuk melengkapi data yang akan ditulis pada

Tugas Akhir. Data Sekunder tersebut didapat dari *browsing* di internet pada web Le Meridien Bali Jimbaran.

c. Metode Pengumpulan Data

1) Observasi

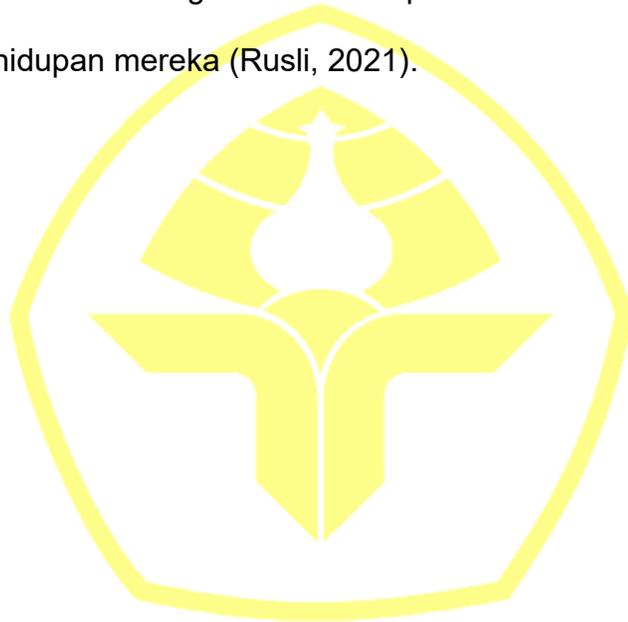
Observasi adalah teknik pengumpulan data dengan cara mengadakan pengamatan secara langsung pada objek atau tempat penelitian yang mendukung kegiatan penelitian, sehingga didapat gambaran secara jelas tentang kondisi objek penelitian tersebut (Ichsan & Ali, 2020). Dalam hal ini penulis mengadakan pengamatan pada bagian *Kitchen* di Le Meridien Bali Jimbaran.

2) Wawancara

Wawancara adalah salah satu metode pengumpulan data kualitatif yang populer dan efektif. Dalam wawancara, peneliti atau interviewer berinteraksi langsung dengan responden untuk mendapatkan informasi yang mendalam tentang subjek tertentu (Makbul, 2021). Wawancara yang dilakukan oleh penulis yaitu dengan cara mengajukan pertanyaan tidak terstruktur atau secara langsung dan terbuka kepada *Head Chef* serta *Staff Kitchen* di Le Meridien Bali Jimbaran.

4. Metode Analisis Data

Metode analisis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode analisis deskriptif kualitatif. Deskriptif Kualitatif merupakan strategi penelitian dimana di dalamnya peneliti menyelidiki kejadian, fenomena kehidupan individu-individu dan meminta seorang atau sekelompok individu untuk menceritakan kehidupan mereka (Rusli, 2021).



JURUSAN ADMINISTRASI BISNIS
POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB V

SIMPULAN DAN SARAN

Pada akhir penulisan tugas akhir ini, penulis memberikan kesimpulan serta saran selama melakukan penelitian di Hotel Le Meridien Bali Jimbaran.

A. SIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian mengenai Pelaksanaan Standar Operasional Prosedur Penyimpanan Bahan Makanan yang dilakukan oleh penulis selama menjalankan Magang Kerja di manajemen *Food and Beverage Product* Hotel Le Meridien Bali Jimbaran, maka dapat disimpulkan bahwa, dalam proses penyimpanan bahan makanan, *staff kitchen* telah melaksanakan sesuai dengan Standar Operasional Prosedur yang ada namun masih ada beberapa bagian dalam proses penyimpanan bahan makanan yang tidak memenuhi atau tidak menerapkan standar yang ada sehingga bahan-bahan tersebut harus selalu diperhatikan agar bahan-bahan tersebut dapat bertahan lebih lama didalam tempat penyimpanannya.

B. SARAN

Berdasarkan uraian diatas penulis ingin memberi saran yang dapat digunakan sebagai bahan masukan bagi Le Meridien Bali Jimbaran agar Pelaksanaan Penyimpanan Bahan Makanan sesuai dengan standar yang sudah ditetapkan oleh manajemen, yaitu: Berdasarkan hasil analisis observasi wawancara dapat disarankan bahwa *Head Chef* sebaiknya menentukan tanggung jawab spesifik untuk setiap *staff* dalam hal penyimpanan bahan makanan. Misalnya, ada *staff* yang khusus bertanggung jawab untuk pengecekan suhu, pelabelan, dan pemantauan tanggal kadaluarsa. Dengan pembagian tugas yang jelas, setiap *staff* akan lebih fokus pada tanggung jawabnya masing-masing dan mengurangi kemungkinan kelalaian.

JURUSAN ADMINISTRASI BISNIS
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR PUSTAKA

- Adhitia, R., Firmansyah, W., & Sihabudin, E. (2022, February). Smart Smart Monitoring System Pada Dapur Hotel. In Seminar Nasional Teknologi & Sains (Vol. 1, No. 1, pp. 110-117).
- Artini, N. P. R., Mahardiananta, I. M. A., & Nugraha, I. M. A. (2022). Rancang Bangun Chiller Berbasis Mikrokontroler Untuk Evaporasi Senyawa Bahan Alam. *Jurnal RESISTOR (Rekayasa Sistem Komputer)*, 5(1), 10-16.
- Aryapratama, G. N. P. D. (2023). *Prosedur Penyimpanan Bahan Makanan di Legian Beach Hotel*. *Jurnal Ilmiah Pariwisata dan Bisnis*, 2(2), 383-394.
- Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan. (2013). *Laporan Nasional Riset Kesehatan Dasar 2013*. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.
- Bakri, B., Intiyati, A., dan Widartika. 2018. *Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi. Bahan Ajar Gizi*. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.
- Bartono, P.H dan Ruffino, E.M. 2005. *Food Product Management di Hotel dan Restoran*. Yogyakarta: C.V Andi Offset
- Damayanti, I. A. K. W., Solihin, S., & Suardani, M. (2021). *Pengantar Hotel dan Restoran*.
- Herman, H. T., Rostianingsih, S., Setiawan, A., Studi, P., Informatika, T., Industri, F. T., ... Surabaya, J. S. (2017). *Pembuatan Aplikasi Point of Sales untuk Rumah Makan Dapur Rinjani*.
- Ichsan, I., & Ali, A. (2020). Metode Pengumpulan Data Penelitian Musik Berbasis Observasi Auditif. *Musikolastika: Jurnal Pertunjukan Dan Pendidikan Musik*, 2(2), 85-93.
- Ihsannudin, S., Nugraha, R. N., & Chotimah, T. H. (2022). Penerapan Bauran Pemasaran pada Teraskita Hotel Jakarta. *Jurnal Ekonomi, Manajemen Pariwisata dan Perhotelan*, 1(3), 314-322.
- Indrasari, Y. (2020). Efisiensi Saluran Distribusi Pemasaran Kopi Rakyat Di Desa Gending Waluh Kecamatansempol (Ijen) Bondowoso. *Jurnal Manajemen Pemasaran*, 14(1), 44-50.

- Kantor Pelayanan Kekayaan Negara dan Lelang (KPKNL) Tangerang I. (2022, 16 Juni). Supply Chain Management (Manajemen Rantai Pasok). Direktorat Jenderal Kekayaan Negara Kementerian Keuangan.
- National Restaurant Association Educational Found. 2004. Serv Safe Essential (3rd ed.). USA.
- Makbul, M. (2021). Metode pengumpulan data dan instrumen penelitian.
- Pemerintah Provinsi Jambi. (n.d.). Apa itu Supply Chain Management: Manfaat, Proses, dan Contohnya. Dinas Perindustrian dan Perdagangan Provinsi Jambi.
- Perdani, E. I. Y., & Hakim, M. F. N. (2024). Prosedur Penyimpanan Bahan Makanan Terhadap Kualitas Makanan Di Hotel Dafam Fortuna Malioboro Yogyakarta. JURNAL NUSANTARA, 7(1), 1-10.
- Permata Kusherawati, D. (2021). Penerapan Hygiene dan Sanitasi dalam Proses Penyimpanan Bahan Makanan di RS PMI Bogor.
- Raharja, I., Elistyawati, I. A., & Susanto, B. (2022). Model Penyimpanan Bahan Makanan Berbasis HACCP dalam Implementasi Sustainable Lingkungan di The Kayon Resort Ubud (Doctoral dissertation, Politeknik Negeri Bali).
- Rian, H. (2014). Perancangan sistem informasi jasa servis pada astra honda gandaria jakarta. 2(1), 1–29.
- Rusli, M. (2021). Merancang penelitian kualitatif dasar/deskriptif dan studi kasus. Al-Ubudiyah: Jurnal Pendidikan Dan Studi Islam, 2(1), 48-60.
- Sarosa, S. (2021). Analisis data penelitian kualitatif. Pt Kanisius.
- Soenardi, Tuti dan Tim Yayasan Gizi Kuliner Jakarta. 2013. Teori Dasar Kuliner. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Wulansari, D. M., & Hakim, F. N. (2019). Pelaksanaan Operasional Food and Beverage Department Dalam Pencapaian Excelent Service Di Crystal Lotus Hotel Yogyakarta. Khasanah Ilmu-Jurnal Pariwisata Dan Budaya, 10(2), 154-161.