

Metode Penyimpanan Bahan Baku Pastry & Bakery yang Meningkatkan Kualitas Layanan Hotel

Nisa Rahmanyah Utami*, Riani Ishak**, Muhammad Ibnu Fiqhan Faqih*

* Program Studi D3 Perhotelan, Sekolah Tinggi Pariwisata Bogor

** Program Studi D4 Perhotelan, Sekolah Tinggi Pariwisata Bogor

Jln. Curug Mekar No. 17, Yasmin. Kota Bogor, Jawa Barat 16113, Indonesia

Article Info

Keywords:

Raw material storage,
pastry & bakery,
R Hotel

Kata kunci:

Penyimpanan bahan baku,
pastry & bakery,
Hotel R

Corresponding author:

Nisa Rahmanyah Utami

Email:

nisarahmanyah@yahoo.com

Copyright © 2022 by Authors,

Published by Garuda.

This is an open access article
under

the CC BY-SA License

ABSTRACT

The department of food and beverage products is in charge of a section called pastry & bakery which provides a variety of cakes, breads and snacks that can be sold or enjoyed by guests. To maintain the quality of pastry & bakery products, one must do and pay attention to the storage of raw materials, one way is to do a good and correct storage method. This study aims to find out how the method used by R Hotel in an effort to maintain the quality of raw materials in the pastry & bakery section by describing what obstacles are experienced by the pastry & bakery section in storing raw materials. This study uses a qualitative method. The process of storing pastry & bakery raw materials at R Hotel uses predetermined standards. Like always checking the raw materials in the storage area, the placement of raw materials also needs to be considered in the storage process and implementing the FIFO (First In First Out) method.

SARI PATI

Food and beverage product department ini membawahi sebuah section bernama *pastry & bakery* yang bertugas untuk menyediakan berbagai kue, roti dan snack yang dapat dijual atau dinikmati oleh tamu. Untuk menjaga kualitas produk *pastry & bakery* harus melakukan dan memperhatikan mengenai penyimpanan bahan baku dengan salah satu caranya yaitu melakukan metode penyimpanan yang baik dan benar. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui bagaimana metode yang dilakukan oleh Hotel R dalam upaya menjaga kualitas bahan baku di bagian *pastry & bakery* dengan cara mendeskripsikan kendala apa saja yang dialami oleh *pastry & bakery* section dalam melakukan penyimpanan terhadap bahan baku. Penelitian ini menggunakan metode kualitatif. Proses penyimpanan bahan baku *pastry & bakery* di Hotel R menggunakan standar yang telah ditetapkan. Seperti selalu melakukan pengecekan bahan baku yang berada dalam tempat penyimpanan, penempatan bahan bahan baku yang juga perlu diperhatikan dalam proses penyimpanan dan berjalannya metode FIFO (*First In First Out*).

PENDAHULUAN

Perkembangan bisnis dalam dunia pariwisata saat ini semakin tumbuh subur dan berkembang di Indonesia. Hal ini dapat dilihat dari semakin meningkatnya pembangunan hotel, baik dari kelas non bintang sampai yang bertaraf Internasional. Hotel menawarkan jasa kamar, makanan, minuman, serta berbagai jasa lainnya untuk memenuhi kebutuhan tamu. Besarnya hotel didukung oleh beberapa departement. Departement yang akan dibahas oleh peneliti adalah *departement food and beverage*. *Food and beverage* yang dibagi menjadi dua seksi yaitu pelayanan dan produk, yang tugasnya memproduksi berbagai macam makanan dan melayani para tamu. Karena R Hotel merupakan hotel berbintang empat. Maka R Hotel di dalam memberikan pelayanan yang berupa akomodasi (kamar), makan dan minum serta jasa-jasa lainnya seperti *business center* dan lain sebagainya yang terdapat di dalam hotel, haruslah memberikan pelayanan yang terbaik bagi para tamu-tamunya. Dengan begitu maka tamu akan merasa nyaman dan senang atas pelayanan-pelayanan yang ada di dalam hotel.

Salah satu untuk meningkatkan pendapatan hotel adalah dengan memasarkan produk-produk hotel tersebut. *Departement* yang banyak memberikan keuntungan bagi hotel salah satu nya adalah *food and beverage*. *Food and beverage product* yang akan disampaikan peneliti adalah bagian *pastry & bakery*. Kegiatan yang ada di *pastry & bakery* adalah yang bertanggung jawab dalam pembuatan berbagai macam *cake* yang dibutuhkan oleh konsumen dan pihak hotel. Contohnya *cake, bread, tradisional cake, untuk breakfast, lunch, dinner* dengan tampilan yang indah. Seperti yang lagi diminati banyak orang sekarang di dunia *pastry & bakery* adalah *rainbow cake, red velvet cake, blueberry new york chesse cake* dan macaroon. Dalam menyediakan berbagai produk, produk harus menggunakan bahan baku dengan kualitas yang terbaik dengan cara menggunakan metode penyimpanan yang tepat. Agar produk yang dihasilkan berkualitas dan tamu-tamu yang datang merasa nyaman di hormati, puas dan senang dengan produk yang dihasilkan *pastry & bakery*.

Kendala dalam metode penyimpanan bahan baku *pastry & bakery* ditemukan di R Hotel seperti bahan baku tidak dapat bertahan lama (suhu ruangan yang tidak stabil) karena ada bahan baku yang memerlukan suhu tertentu supaya tidak terjadi pembusukan, bahan baku yang diletakkan tidak sesuai dengan ketahanan dan jenisnya/tercampurnya bahan baku satu dengan yang lain karena penempatan yang kurang baik (jenis pengolahan produk *pastry & bakery* basah atau olahan *pastry & bakery* kering yang kemudian terpisah antara bahan baku dan bahan yang sudah jadi), tidak berjalannya labelling date yang dilakukan dalam penyimpanan bahan baku, 3 kurang berjalannya metode *FIFO (first in first out)* dan *FEFO (first expired first out)*, serta kurangnya komunikasi antara staff *pastry & bakery* satu dengan yang lain mengenai bahan apa saja yang masuk atau keluar dari ruang penyimpanan, serta kendala lainnya yang berakibat pada bahan baku. Hal ini dapat menghambat berjalannya kegiatan operasional akibat tidak teraturnya sistem penataan, penempatan, dan penyusunan bahan baku *pastry & bakery*. Berdasarkan latar belakang di atas adapun rumusan masalah yang ditemukan di R Hotel yaitu mengenai metode penyimpanan bahan baku *pastry & bakery*.

KAJIAN LITERATUR

Penyimpanan Bahan Baku

Penyimpanan bahan makanan ini bertujuan untuk menjaga bahan makanan tersedia apabila diperlukan dalam proses pembuatan makanan yang sesuai dengan pesanan yang ada, dan untuk menjaga daya tahan bahan makanan tersebut, menjaga kualitas, serta untuk mempermudah para pekerja untuk menemukan bahan makanan yang diperlukan. Penyimpanan bahan makanan pada *pastry & bakery* harus sangat diperhatikan karena bahan makanan pada dasarnya memiliki sifat yang mudah rusak, apalagi jika disimpan dengan cara atau metode yang tidak bersih, tidak teratur dan juga tidak dijaga dengan baik. Menurut Ahmad Sulaeman (2017:52), secara umum terdapat empat kemungkinan cara untuk menyimpan bahan makanan, yaitu : 1) Dalam unit penyimpanan kering, untuk menyimpan lebih dan item-item yang tidak mudah rusak; 2) Dalam *refrigerators*, untuk penyimpanan jangka pendek dari item yang *perishable*; 3) Dalam unit yang dirancang khusus (*Deep-chilling* unit) untuk periode singkat; 4) Dalam satu *freezer*, untuk penyimpanan pangan mudah rusak untuk jangka lebih panjang. Penyimpanan bahan makanan adalah suatu tata cara menata, menyimpan, memelihara keamanan bahan makanan kering baik berkualitas maupun kuantitas di gudang bahan makanan kering serta pencatatan dan pelaporan (Pudjirahardjo, 2013).

Metode penyimpanan bahan baku sesuai jenisnya (Basah dan kering) Menurut Ahmad Sulaeman (2017:52-55), tiap tipe penyimpanan mempunyai persyaratan sanitasi dan keamanan sendiri yang harus dipenuhi.

- a) Penyimpanan kering
- b) Penyimpanan dingin
- c) Pendinginan pada suhu lebih rendah (*Deep-chilling*)

Pastry & Bakery

Pastry & bakery section merupakan *section* atau divisi di bawah naungan main *kitchen* yang bertanggung jawab menangani berbagai *event-event* hotel seperti *wedding, birthday party, coffee break, breakfast, lunch, dinner* dan lain-lain. *Pastry & bakery section* merupakan divisi perdapuran yang mengelola pembuatan kue, roti, dan *dessert* (Ryandi & Oda, 2014). *Pastry* merupakan suatu bagian dari *food product* atau dapur yang terdapat di dalam lingkup *food & beverage department* yang memiliki tugas di dalam pembuatan *dessert* atau juga makanan 10 penutup, *snack* atau makanan pengirim minuman, seperti misalnya kue dan roti (Emita Devi, 2020:1).

METODE

Pada penelitian ini, peneliti menggunakan metode kualitatif. Peneliti menggunakan teknik observasi dimana peneliti akan turun ke lapangan dan melakukan wawancara langsung dengan pihak yang bersangkutan, sehingga peneliti menghasilkan data yang sesuai dengan fakta. Maka dari itu laporan penelitian akan berisi dengan kutipan-kutipan data untuk memberikan gambaran penyajian laporan tersebut dari naskah wawancara, catatan atau

memo, dokumen pribadi dan dokumen lainnya. Dalam penelitian kualitatif, instrumen utama dalam pengumpulan data adalah peneliti.

HASIL DAN DISKUSI

Hasil penelitian ini diperoleh melalui teknik pengumpulan data dengan wawancara, teknik tersebut dilakukan untuk memperoleh data yang alamiah. Struktur wawancara yang peneliti rancang bukan merupakan pedoman yang baku, jadi apabila jawaban yang diberikan informan kurang jelas, maka peneliti mengajukan pertanyaan lain agar jawaban yang diberikan bisa lebih jauh saat mereka menjabarkan, maka peneliti dapat menganalisa metode penyimpanan bahan baku *pastry & bakery* yang digunakan oleh karyawan pada bagian pastry di Hotel R.

- 1) Standar penyimpanan bahan baku *pastry & bakery* Berdasarkan hasil wawancara secara mendalam dengan informan dan melakukan observasi langsung, hasil yang ditemukan dari standar dalam penyimpanan bahan baku *pastry & bakery* yang disampaikan oleh pastry chef dan commis pastry di Hotel R bahwa standar bertujuan menjadi acuan seorang atasan untuk mengawasi pekerjaan yang dilaksanakan olehnya dan bawahannya supaya pelaksanaan yang dilakukan selaras dengan rencana dan sesuai dengan hasil yang diinginkan. Maka dari itu, standar penyimpanan bahan baku khususnya pada bagian *pastry & bakery* sangat penting dilakukan untuk menjaga kualitas dari bahan-bahan baku yang disimpan agar tetap bagus. Mengenai standar penyimpanan bahan baku *pastry & bakery* apa saja yang menjadi ketetapan di bagian *pastry & bakery* Hotel R sebagai acuan bagi karyawan dalam melakukan penyimpanan bahan baku.

Hasil pemaparan peneliti dengan wawancara dan observasi di Hotel R pada bagian *pastry & bakery* mengenai standar penyimpanan bahan baku. Mengatakan dari kelima informan (Informan kunci dan informan pendukung) di atas bahwa Hotel R memiliki SOP (Standar Operasional Prosedur) penyimpanan bahan baku *pastry & bakery*. Standar tersebut merupakan acuan yang sangat penting untuk dijalankan, mengingat bahan baku yang digunakan harus memiliki kualitas yang baik sebelum digunakan maka harus dilakukan penyimpanan bahan baku *pastry & bakery* dengan baik agar hasilnya sesuai dengan yang diinginkan serta selaras dengan yang direncanakan.

- 2) Partisipasi karyawan terhadap metode penyimpanan bahan baku di bagian *pastry & bakery* Hasil wawancara mendalam dan observasi partisipasi yang dilakukan mengenai partisipasi karyawan mengenai metode penyimpanan bahan baku *pastry & bakery*, diilustrasikan seperti pada wawancara dengan informan kunci. Disampaikan oleh Bapak Slamet selaku pastry chef yang menambahkan dan memperjelas perihal partisipasi karyawan dalam penggunaan metode penyimpanan.
- 3) Bahan baku *pastry & bakery* Menjaga kualitas bahan baku adalah hal yang harus diperhatikan dengan cara melakukan penyimpanan dengan baik dan benar. Bahan baku memiliki 2 bagian yaitu *perishable dan groceries*. Mengenai bahan baku

perishable dan groceries harus menggunakan metode penyimpanan yang baik dan benar. Hasil pemaparan diatas yang dikatakan oleh informan kunci dan informan pendukung, serta dengan observasi di Hotel R yang peneliti lakukan bahwa bahan *perishable* harus disimpan pada suhu dingin sedangkan bahan *groceries* sebaliknya yaitu dapat disimpan di suhu ruang.

- 4) Metode penyimpanan bahan baku *pastry & bakery* Penyimpanan bahan baku yang tepat dapat memelihara kondisi, kualitas serta daya tahan bahan baku yang disimpan. Biasanya, kondisi fisik bahan baku yang disimpan akan lebih terjamin dibanding jika bahan baku tersebut disimpan sembarangan. Biasanya aktivitas penyimpanan bahan baku dilakukan berdasarkan karakteristiknya dan harus memenuhi beberapa syarat seperti aman, efisien dan sederhana, mudah ditemukan, dan persediaan yang sudah disimpan lama tetap bisa dikeluarkan terlebih dahulu (Prinsip FIFO (*First In First Out*) dan FEFO (*First Expired First Out*)). Agar kondisi bahan baku tetap aman dan baik serta tersusun sesuai jenis dan karakteristiknya, maka pola penyimpanannya harus diperhatikan dengan baik dan harus memenuhi standar penyimpanan. Hal ini akan membantu karyawan dalam meningkatkan kualitas bahan baku sebelum digunakan, lalu apa saja metode penyimpanan bahan baku *pastry & bakery* yang digunakan di Hotel R.

Pembahasan penelitian ini akan mendeskripsikan dan membahas data serta informasi yang diperoleh melalui observasi dan wawancara secara mendalam kepada beberapa informan penelitian, yang terkait dengan metode penyimpanan bahan baku *pastry & bakery* di Hotel R. Metode penyimpanan bahan baku adalah suatu tata cara menata, menyimpan, memelihara bahan baku kering dan basah serta mencatatnya, juga salah satu cara untuk menjaga ketersediaan bahan baku agar tidak kekurangan pada saat dibutuhkan. Penyimpanan bahan baku dilakukan berdasarkan jenis, kondisi atau karakteristik dari bahan baku tersebut. Penggunaan metode penyimpanan bahan baku *pastry & bakery* di Hotel R sangat dibutuhkan agar bahan baku tidak cepat rusak, agar tidak terjadi kehilangan, agar bahan baku tersusun rapih sehingga mudah ditemukan jika dibutuhkan serta memudahkan dalam pengawasan. Penyimpanan bahan baku *pastry & bakery* di Hotel R harus sangat diperhatikan karena pada dasarnya bahan baku memiliki sifat yang mudah rusak, apalagi jika disimpan pada tempat yang tidak bersih, tidak teratur, dan juga tidak dijaga dengan baik. Jika hal ini tidak diperhatikan maka pada akhirnya akan mengalami kerusakan bahan baku, kerugian dan bahkan berakibat pada kebangkrutan. Oleh karena itu, pihak *pastry & bakery* khususnya di Hotel R harus banyak memberikan perhatian dalam proses penyimpanan bahan baku, salah satunya dengan menerapkan metode penyimpanan sesuai dengan SOP (*Standar Operasional Prosedur*) yang berlaku.

Standar penyimpanan bahan baku *pastry & bakery* Hotel R Standar Penyimpanan Bahan Baku merupakan acuan yang digunakan untuk mengawasi pekerjaan yang dilaksanakan karyawan baik atasan maupun bawahan supaya pelaksanaan yang dilakukan selaras dengan rencana dan sesuai dengan hasil yang diinginkan (Bahan baku yang disimpan dapat berkualitas). Hotel R khususnya bagian *pastry & bakery* memiliki SOP (*Standar Operasional Prosedur*) dalam penyimpanan bahan baku, yaitu Penyimpanan bahan baku harus sesuai dengan penempatan dan jenisnya (mengkategorikan penyimpanan

kering atau basah), harus menggunakan metode FIFO (*First In First Out*) dan FEFO (*First Expired First Out*) dalam persediaan bahan baku, *labelling date* harus dilaksanakan secara teratur, melakukan *inventory* bahan baku dengan terinci, harus melakukan *controlling* terhadap kualitas bahan baku. *pastry & bakery* di Hotel R juga memiliki SOP (*Standar Operasional Prosedur*) tentang *parstock* seperti yang dikatakan oleh bapak slamet.

Partisipasi karyawan terhadap metode penyimpanan bahan baku di bagian *pastry & bakery* Hotel R Keterlibatan dan partisipasi karyawan merupakan aspek yang penting dalam setiap perusahaan begitu pula pada bagian *pastry & bakery* di Hotel R, hal ini dapat memberikan pengaruh pada kinerja individu karyawan dan pada akhirnya akan memberikan dampak yang sangat besar terhadap keberhasilan *pastry & bakery* dalam pencapaian suatu tujuan. Pada bagian *pastry & bakery* di Hotel R, semua karyawan (*pastry chef maupun commis*) serta *trainee* berpartisipasi terhadap penyimpanan bahan baku dan memiliki tanggung jawabnya masing-masing. Partisipasi karyawan juga melakukan proses komunikasi antar karyawan mengenai penyimpanan bahan baku yang ada di *pastry & bakery* pun berjalan dengan lancar. Mereka melakukan komunikasi dengan baik, disaat pergantian shift mereka menitip pesan jika ada yang harus dilakukan atau diberitahu untuk karyawan yang melanjutkan shift selanjutnya.

Bahan baku *pastry & bakery* Bahan baku adalah bahan yang digunakan dalam membuat suatu produk akhir atau barang jadi yang akan dijual kepada konsumen. Pengetahuan bahan baku dan sifat-sifatnya sangatlah penting diketahui oleh karyawan karna sangat berpengaruh dalam proses penyimpanan bahan baku, hal ini bertujuan untuk menghindari kerusakan pada bahan baku tersebut. Mengenai bahan baku yang telah dibahas dalam wawancara adalah jenis dari bahan baku yang perlu diperhatikan dalam penyimpanannya yaitu bahan baku *perishable* dan bahan baku *groceries*. Yang pertama adalah *perishable* yaitu bahan baku yang mudah rusak sehingga membutuhkan tempat dan suhu tertentu dalam penyimpanannya.

Metode penyimpanan bahan baku *pastry & bakery* yang digunakan di Hotel R, Metode penyimpanan merupakan salah satu media yang digunakan untuk memperoleh ketahanan bahan baku agar mendapatkan kualitas bahan baku yang baik serta dapat bertahan lama. Dalam melakukan penyimpanan, metode yang dilakukan sangat penting untuk diperhatikan. Agar bahan baku nantinya tidak mengalami kerusakan saat diperlukan. Adapun metode penyimpanan yang digunakan pada *pastry & bakery* di Hotel R adalah 1) Metode *FIFO (First In First Out)* Metode *FIFO (First In First Out)* adalah metode dimana bahan yang pertama kali disimpan pertama kali juga untuk dipakai, metode ini penting dalam penyimpanan bahan baku karena tidak ada bahan yang tersimpan lama dan menjaga kualitas bahan baku. 2) Penataan bahan baku sesuai jenisnya (Basah dan kering) atau sesuai tempatnya (*Dry storage, chiller, freezer*), 3) *Inventory* *Inventory* adalah pencatatan bahan baku dalam penyimpanan, dalam metode ini *pastry & bakery* di Hotel R biasanya menggunakan pencatatan ini dalam pemesanan bahan baku, manfaat metode ini dapat mengetahui kualitas dan kuantitas yang terdapat di bahan baku dan juga supaya tidak terjadinya kekurangan bahan saat diperlukan. 4) *Controlling* yang dimaksud dalam penyimpanan bahan baku adalah pengecekan dan keamanan bahan baku tersebut, dalam pengecekan bahan baku yang dilakukan *pastry & bakery* Hotel R biasanya seorang karyawan melakukan pengecekan kembali supaya jika ada beberapa bahan yang tidak disimpan sesuai dengan jenisnya atau tempatnya akan segera dipindahkan dengan sesuai. Dan dalam keamanan karyawan bertugas menghindari dari pencurian bahan dan keamanan biasanya dilakukan nya pencatatan dengan nota jika ada yang ingin meminjam atau meminta bahan baku tersebut.

IMPLIKASI MANAGERIAL

Selalu menerapkan metode penyimpanan bahan baku *pastry & bakery* yang sudah berjalan (Metode FIFO (*First In First Out*), metode inventory, metode pemisahan bahan baku sesuai dengan jenisnya (*Perishable dan groceries*), metode *controlling*, dan mengatur suhu dan temperatur pada tempat penyimpanan) sebaik mungkin sesuai dengan standar penyimpanan yang telah ditetapkan oleh Hotel R.

Perlu melakukan peningkatan kesadaran dan pengetahuan tentang penerapan metode penyimpanan bahan baku yang baik serta faktor-faktor yang mempengaruhinya sehingga bahan baku memiliki kualitas yang lebih baik dan layak untuk digunakan serta mempermudah penyimpanan dan pengambilan bahan baku. Sebaiknya perusahaan khususnya pada bagian *pastry & bakery* mengadakan evaluasi pekerjaan terutama pada proses penyimpanan bahan baku, agar perusahaan dapat lebih mengontrol kinerja karyawan dan meminimalisir terjadinya kerusakan bahan.

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian kualitatif menggunakan teknik observasi, wawancara dan dokumentasi yang dilakukan di Hotel R selama bulan Maret – Juni 2022 tentang metode penyimpanan bahan baku *pastry & bakery*, peneliti telah menarik beberapa kesimpulan dari hasil penelitian yang telah dilakukan. Beberapa kesimpulan tersebut diuraikan sebagai berikut :

- 1) Berdasarkan pemeriksaan operasional dan wawancara dengan informan yang telah dilakukan, peneliti mengetahui bahwa terdapat keunggulan dari metode penyimpanan bahan baku yaitu perusahaan telah menerapkan kebijakan dan beberapa SOP (*Standar Operasional Prosedur*) terkait penggunaan metode penyimpanan bahan baku untuk mendukung kelancaran kegiatan operasional perusahaan bagian *pastry & bakery*.
- 2) Hotel R memiliki SOP (*Standar Operasional Prosedur*) terkait penyimpanan bahan baku dalam mendukung pengelolaan persediaan bahan baku. Adapun metode yang digunakan karyawan Hotel R dalam penyimpanan bahan baku yaitu bahan baku *pastry & bakery* yang baru tiba harus langsung disimpan di tempat penyimpanan bahan baku sesuai dengan karakteristiknya (Bahan baku disimpan sesuai suhu normal ruangan dan bahan baku disimpan di *dry storage, chiller, freezer*), menerapkan metode FIFO (*First In First Out*) pada bahan baku *perishable* maupun bahan baku *groceries* yang tiba di *pastry* harus diletakkan di bagian bawah atau belakang sisa stock bahan baku yang telah ada sebelumnya (hal ini bertujuan agar karyawan *pastry & bakery* dapat menggunakan terlebih dahulu stock bahan baku yang telah ada sebelumnya), melakukan *controlling* (Pengawasan) secara rutin oleh *pastry chef* (Bapak Slamet) dengan tujuan agar *controlling* dapat memicu terjadinya

tindak pengoreksian yang tepat dalam merumuskan suatu kendala, mengatur suhu pada tempat penyimpanan sesuai dengan standar yang ada.

- 3) Proses penyimpanan bahan baku dengan metode *labelling date* dan penerapan *inventory* di bagian *pastry & bakery* Hotel R selama ini masih kurang efektif & efisien. Dalam penelitian ini, peneliti menemukan beberapa kelemahan terkait metode *labelling date* dan penerapan *inventory* yang kurang efektif dan efisien yaitu: a) Karyawan tidak menerapkan pemasangan *labelling* atau tanda untuk setiap jenis bahan baku yang disimpan. b) Karyawan bagian *pastry & bakery* hanya mencatat jenis bahan baku yang perlu dibeli di catatan kebutuhan pembelian bahan baku dan mencatat penerimaan dan penggunaan bahan baku saat proses produksi selesai di catatan persediaan bahan baku, namun tidak melakukan pencatatan terkait kerusakan bahan baku yang terjadi. c) Perusahaan tidak memiliki kebijakan mengenai batas minimum persediaan bahan baku. Hal ini menyebabkan karyawan bagian *pastry & bakery* membuat catatan kebutuhan pembelian bahan baku hanya berdasarkan perkiraan sehingga berdampak pada pembelian bahan baku yang terlalu banyak atau terlalu sedikit.
- 4) Beberapa kendala atau permasalahan yang dihadapi karyawan dalam menyimpan bahan baku *pastry & bakery* adalah kurangnya koordinasi antar karyawan, terdapat beberapa karyawan yang lalai dan tidak mematuhi peraturan penyimpanan bahan, seperti bahan-bahan yang tidak diletakkan kembali pada tempatnya ketika habis digunakan yang mengakibatkan terdapat beberapa bahan yang disimpan tidak seperti standar dan ada beberapa bahan yang disimpan tidak sesuai dengan tempatnya, kurangnya karyawan pada saat pandemi covid-19 yang mengakibatkan karyawan keteteran dan kelelahan sehingga sering terjadi *human error*, kurangnya space atau tempat pada bagian *pastry & bakery* untuk menyimpan bahan baku, kurangnya persediaan bahan baku karena adanya peningkatan permintaan dan adanya mekanisme pencatatan persediaan bahan baku (*Inventory*) yang kurang efektif dan efisien, tidak menerapkan metode *FEFO (First Expired First Out)* yang menyebabkan bahan baku menjadi tidak terpakai dan basi, serta ketika keadaan hotel sedang ramai pengunjung, suhu *chiller atau freezer* sering sekali kurang stabil karena karyawan yang bekerja tidak menutupnya kembali. 5) Akibat dari terjadinya kendala perusahaan harus menanggung kerugian akibat dari kerusakan bahan baku karena adanya penggunaan metode penyimpanan bahan baku yang tidak tepat. Oleh karena itu, perusahaan perlu melakukan pemeriksaan *operasional* secara berkelanjutan agar perusahaan dapat segera melakukan pencegahan atau perbaikan dari terjadinya kendala untuk meningkatkan efektivitas dan efisiensi perusahaan.

REFERENSI

- A., Morissan M. dkk.2017. Metode Penelitian Survei. Jakarta: Kencana
- Ahmad Sulaeman. 2017. Pinsip-Prinsip HACCP dan Penerapan pada Industri Jasa Makanan dan Gizi. Bogor: IPB Press
- Budiharjo, M. 2014. Panduan Praktis Menyusun SOP. Jakarta: Penerbit Emmita Devi Hari Putri & Citra Unik Mayasari. 2020. Operational Patisserie. Yogyakarta: Graha Ilmu
- Endang Indriani, 2017. Homemade Baking. Jakarta: Kawan Pustaka.
- I Gede Agus Mertayasa. 2012. Food And Beverage Service Operational-Job Preparation. Yogyakarta.
- Andi Komar, Richard. 2014. Manajemen Perhotelan. Jakarta: PT. Gramedia Widiasarana Indonesia
- Muhibbin Syah, Psikologi Pendidikan, Cet,14, (Bandung: Remaja Rosdakarya,2017)
- Nur' Aini, Fajar. 2016. Pedoman Praktis Menyusun SOP. Yogyakarta : Quadrant Prihastuti
- Ekawatiningsih, dkk. 2013. Restoran Jilid 1 untuk SMK. Jakarta: Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan
- Putri, E. D. H., & Mayasari, C. U. (2020). Operational Patisserie (1st ed.). Graha Ilmu. Swadaya Grup
- Rohmadi, Muhammad dan Yakub Nasucha. 2015. Dasar-Dasar Penelitian. Surakarta: Pustaka Brilliant.
- Sugiyono. 2014. Metode penelitian manajemen pendekatan kuantitatif, kualitatif, kombinasi (mixed methods) penelitian tindakan (action research), penelitian evaluasi. Bandung: Alfabeta Quadrant
- Suhardjito, YB. 2012. Pastry & bakery dalam Perhotelan. Yogyakarta: Andi