

KATA PENGANTAR

Puji Syukur saya panjatkan kepada Allah SWT atas karunia dan nikmat-Nya sehingga saya bisa menyelesaikan penulisan karya tulis ilmiah skripsi yang berjudul “Pengelolaan *Storage* Bahan *Patisserie* di Hotel X Bintang 4 Di Kota Bandung”.

Tak lupa saya mengucapkan terima kasih kepada semua pihak yang telah terlibat dan membantu dalam penyusunan karya tulis ilmiah skripsi. Penyusunan karya tulis ilmiah skripsi ini disusun untuk memenuhi salah satu syarat mendapatkan gelar sarjana pendidikan tata boga. Penyusunan skripsi ini berisi mengenai laporan penelitian yang saya lakukan mengenai Pengelolaan *Storage* Bahan *Patisserie* di Hotel X Bintang 4 di Kota Bandung.

Saya menyadari masih banyak kekurangan yang terjadi pada penyusunan laporan karya tulis ilmiah skripsi ini, untuk itu saya selaku penyusun meminta maaf apabila ada perkataan yang kurang berkenan di hati pembaca karena saya juga masih pada tahap pembelajaran. Semoga penelitian ini dapat memberikan informasi yang bermanfaat untuk para pembaca.

Bandung, Januari 2019

Penulis

LEMBAR PERNYATAAN BEBAS PLAGIARISME

Dengan ini saya menyatakan bahwa skripsi dengan judul “Pengelolaan *Storage* Bahan *Patisserie* di Hotel X Bintang 4 di Kota Bandung” ini beserta seluruh isinya adalah benar-benar karya saya sendiri. Saya tidak melakukan penjiplakan atau pengutipan dengan cara-cara yang tidak sesuai dengan etika ilmu yang berlaku dalam masyarakat keilmuan. Atas pernyataan ini, saya siap menanggung resiko /sanksi apabila dikemudian hari ditemukan adanya pelanggaran etika keilmuan atau ada klaim dari pihak lain terhadap keaslian karya saya ini.

Bandung, Januari 2019

Peneliti

UCAPAN TERIMA KASIH

Skripsi dapat diselesaikan tidak lepas dari bimbingan, dukungan dan bantuan dari beberapa pihak baik secara langsung maupun tidak langsung. Oleh karena itu pada kesempatan ini penulis menyampaikan ucapan terimakasih kepada:

1. Allah SWT yang senantiasa memberikan kemudahan dan kelancaran dalam penyusunan kertas kerja ini.
2. Dra. Hj. Tati Setiawati, M. Pd, M.M., Selaku Dosen Pembimbing I yang telah meluangkan waktu, memberikan pengarah, motivasi dengan penuh kesabaran dan ketelitian, sehingga penulis dapat menyelesaikan penelitian karya tulis ilmiah skripsi.
3. Dr. Ai Mammudatussa'adah, M.Si., Selaku Dosen Pembimbing II yang juga meluangkan waktu, memberikan pengarah, motivasi dengan penuh kesabaran dan ketelitian, sehingga penulis dapat menyelesaikan penelitian karya tulis ilmiah skripsi.
4. Dr. Ellis Endang Nikmawati, M. Si., Drs. Karpin, M.Pd., serta Dr. Ade Juwaedah, M. Pd., selaku dosen penguji yang telah memberikan saran serta arahan dalam melakukan penelitian ini.
5. Dra. Sudewi Yogha, M.Si. Selaku Ketua Departemen Pendidikan Kesejahteraan Keluarga dan Dr. Hj. Ai Nurhayati, M.Si. Selaku Ketua Prodi Pendidikan Tata Boga Pembimbing Akademik yang memberikan motivasi dalam menyelesaikan studi di Prodi Pendidikan Tata Boga.
6. *Executive Chef* Sofyan dan *Pastry Chef* teguh Nuryadin yang telah mengizinkan melakukan penelitian, dan memberikan informasi terkait penelitian
7. Seluruh Dosen Prodi Pendidikan Tata Boga Universitas Pendidikan Indonesia yang memberikan motivasi dalam menyelesaikan studi di Prodi Pendidikan Tata Boga.

8. Orang tua penulis tercinta yaitu ayah Hasbullah, Ibu Ropi'ah dan keluarga yang telah memberikan dukungan moril dan materil, kasih sayang, pengertian, semangat dan doa kepada penulis.
9. Reski Patriansah sebagai orang spesial yang telah memberikan dukungan moril, kasih sayang, pengertian, semangat dan doa kepada penulis.
10. Rekan-rekan oyakodong, Giga Lusnita P, Kurnia Rahmawati, Elok Enggar Tyas, Faridah Nurjannah, Ghita Nadhira, dan Lisa Putri yang telah memberikan dukungan, dan motivasi kepada penulis.
11. Teman kecil BID, Dini Abella F, Holiday, Serta Rekan Kosan Putri Obos Nerilya Pamudita dan Miranti yang telah memberikan dukungan, dan motivasi kepada penulis.
12. Rekan-rekan Pendidikan Tata Boga 2014 dan semua pihak yang penulis tidak bisa sebutkan satu-persatu yang telah memberikan motivasi dan memberikan masukan kepada penulis.
13. Serta seluruh pihak yang terlibat pada penelitian ini yang tidak dapat peneliti sebutkan satu persatu atas bantuan yang diberikan

Semoga semua dukungan dan do'a yang telah diberikan kepada penulis supaya mendapatkan pahala dari Allah S.W.T. Penulis berharap agar Skripsi ini dapat memberi manfaat baik bagi pembaca umumnya kepada penulis khususnya.

ABSTRAK

Aldia Sefti Kurnia. Pengelolaan *Storage* Bahan *Patisserie* di Hotel X Bintang 4 di Kota Bandung. Dibawah bimbingan Hj. Tati Setiawati dan Ai Mahmudatussa'adah

Pengelolaan *storage* bahan *patisserie* yaitu suatu tata cara menata, menyimpan, memelihara jumlah, kualitas, dan keamanan bahan *patisserie* supaya bahan terjaga, tidak mudah rusak atau busuk dan menjaga ketersediaan bahan supaya tidak kekurangan pada saat dibutuhkan. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk memperoleh gambaran mengenai pengelolaan penerimaan, penyimpanan, dan pengeluaran bahan *patisserie*. Penelitian ini adalah penelitian kualitatif dengan metode deskriptif. Teknik pengumpulan data menggunakan pengamatan (observasi), wawancara (*interview*) dan dokumentasi. Lokasi penelitian ini bertempat di hotel X bintang 4 di Kota Bandung. Subjek dari penelitian ini adalah *Receiving, Storage Keeper, dan Staff Pastry Hotel*. Hasil penelitian menunjukkan bahwa tahap penerimaan bahan meliputi letak ruang penerimaan, pengecekan suhu, pencatatan bahan yang diterima, dan penanggalan bahan menunjukkan beberapa indikator yang kurang maksimal dilaksanakan yaitu pengecekan suhu, bahan makanan kering tidak didahulukan pada saat barang datang, dan *labelling*. Tahap penyimpanan bahan yang dilakukan yaitu pengaturan dan penempatan bahan, letak gudang penyimpanan, penyimpanan bahan kering, dingin, dan beku terdapat indikator yang kurang maksimal dilaksanakan yaitu sistem FIFO (*First In First Out*), penutupan bahan makanan (mentah) dan produk makanan, dan terdapat bahan makanan yang masih didalam kaleng pada tempat penyimpanan dingin. Tahap pengeluaran bahan meliputi prosedur pengeluaran bahan dan dokumen pengeluaran bahan terdapat indikator yang kurang maksimal dilaksanakan yaitu rotasi pengeluaran bahan tidak sesuai dengan sistem FIFO. Rekomendasi dari penelitian ini yaitu dilakukan penelitian lebih lanjut terkait pengelolaan *storage* dibagian departemen *kitchen* lainnya atau pengelolaan *storage* dihotel lain.

Kata kunci: Hotel, *Patisserie*, Pengelolaan *Storage*

**STORAGE MANAGEMENT OF PATTISERRIE AT HOTEL X 4 STAR IN
BANDUNG CITY**

ABSTRACT

Storage management of patisserie material is a procedure for arranging, storing, maintaining the amount, quality, and the safety of patisserie materials so as the ingredients are maintained, not easily damaged or rotten and maintain the availability of materials so that they are not deficient when needed. The purpose of this study is to obtain an overview of the management of the receipt, storage, and expenditure of patisserie materials. This research is a qualitative research with descriptive method. Data collection techniques use observation (interviews), interviews (interviews) and documentation of this research at hotel x 4 star in Bandung city. The subject of this study are Receiving, Storage Keeper, dan Staff Pastry Hotel. The results indicate that the stage of material acceptance are location of the reception room, checking the temperature, recording of received materials, and handling of material show some of the less overall indicator of temperature checking, dry food does not come first when goods come and labeling. The material storage stage that is carried out is the arrangement and placement of materials, storage location for storing, dry, cold and frozen materials. There are indicators that are not maximally implemented, namely FIFO (First In First Out) system, closure of food (raw) and food products, and there are groceries found in cans on cold storage. The material expenditure phase includes the procedure for dispensing materials and material expenditure documents, there are indicators that are not maximally implemented, namely the rotation of material expenditure is not in accordance with the FIFO system. Recommendations of this study is to research further research on storage unit in other parts of kitchen or storage management in other hotels.

Key words: *Hotel, Patisserie, Storage Management*

DAFTAR ISI

	Hal
LEMBAR PENGESAHAN	
KATA PENGANTAR	i
LEMBAR PERNYATAAN BEBAS PLAGIARISME	ii
UCAPAN TERIMA KASIH.....	iii
ABSTRAK	v
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR TABEL.....	ix
DAFTAR LAMPIRAN.....	x
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang Penelitian	1
B. Rumusan Masalah Penelitian	3
C. Tujuan Penelitian	3
D. Manfaat Penelitian	4
E. Struktur Organisasi	4
BAB II KAJIAN PUSTAKA	
A. Pengertian dan Kriteria Hotel Bintang 4.....	6
1. Pengertian Hotel.....	6
2. Kriteria Usaha Hotel Bintang 4.....	6
B. Pengelolaan <i>Storage</i>	9
1. Pengertian Pengelolaan	9
2. Fungsi-fungsi Pengelolaan	9
3. <i>Store/ Gudang</i> Bahan Makanan Hotel.....	10
C. <i>Storage Patisserie</i>	13
1. Prinsip-prinsip Penerimaan Bahan Makanan Hotel	15
2. Penyimpanan Bahan <i>Patisserie</i>	19
3. Pengeluaran Bahan Makanan dari Gudang	30

D. Hasil Penelitian Terdahulu Yang Relevan	33
BAB III METODE PENELITIAN	
A. Desain Penelitian	36
B. Partisipan dan Tempat Penelitian	36
C. Prosedur Penelitian.....	37
D. Instrumen Penelitian	39
E. Tahapan Penelitian	40
F. Analisis Data	41
BAB IV TEMUAN DAN PEMBAHASAN	
A. Penerimaan Bahan Patisserie	43
B. Penyimpanan Bahan Patisserie	50
C. Pengeluaran Bahan Patisserie	59
BAB V SIMPULAN, IMPLIKASI DAN REKOMENDASI	
A. Simpulan	65
B. Implikasi	66
C. Rekomendasi	66
DAFTAR PUSTAKA	67
LAMPIRAN.....	69

DAFTAR TABEL

	Hal
Tabel 2.1 Ruang Penerimaan, Dapur dan Ruang Penyimpanan	7
Tabel 2.2 Suhu Penyimpanan Bahan Makanan.....	21
Tabel 4.1 Sub Fokus Penelitian Observasi Penerimaan Bahan <i>Patisserie</i>	44
Tabel 4.2 Sub Fokus Penelitian Wawancara Penerimaan Bahan <i>Patisserie</i>	45
Tabel 4.3 Dokumentasi Penerimaan Bahan <i>Patisserie</i>	47
Tabel 4.4 Sub Fokus Penelitian Observasi Penyimpanan Bahan <i>Patisserie</i>	50
Tabel 4.5 Sub Fokus Penelitian Wawancara Penyimpanan Bahan <i>Patisserie</i> .	53
Tabel 4.6 Dokumentasi Penyimpanan Bahan <i>Patisserie</i>	55
Tabel 4.7 Sub Fokus Penelitian Observasi pengeluaran Bahan <i>Patisserie</i>	60
Tabel 4.8 Sub Fokus Penelitian Observasi pengeluaran bahan <i>patisserie</i>	61
Tabel 4.9 Dokumentasi Pengeluaran Bahan <i>Patisserie</i>	62

DAFTAR LAMPIRAN

	Hal
Lampiran 1(Pedoman Wawancara).....	69
Lampiran 2 (Pedoman Observasi).....	71
Lampiran 3 (Kisi-kisi pedoman observasi).....	74
Lampiran 4 (Kisi-kisi pedoman wawancara)	79
Lampiran 5 (Kisi-Kisi Pedoman Dokumentasi).....	80
Lampiran 6 (Hasil Wawancara)	81
Lampiran 7 (Hasil Observasi).....	86
Lampiran 8 (Tabel Reduksi Data).....	89
Lampiran 9 (Dokumentasi Penerimaan Bahan <i>Patisserie</i>).....	98
Lampiran 10 (Dokumentasi Penyimpanan Bahan <i>Patisserie</i>)	102
Lampiran 11 (Dokumentasi Pengeluaran Bahan <i>Patisserie</i>)	107