

## **BAB V**

### **SIMPULAN, IMPLIKASI DAN REKOMENDASI**

#### **A. SIMPULAN**

Berdasarkan hasil penelitian dari pengelolaan *storage* bahan *patisserie* di hotel X bintang 4 di kota Bandung meliputi pengelolaan penerimaan bahan *patisserie*, pengelolaan penyimpanan bahan *patisserie* dan pengelolaan pengeluaran bahan *patisserie*.

Hasil tahap penerimaan bahan *patisserie* 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.

Berdasarkan hasil penelitian meliputi penerimaan, penyimpanan, dan pengeluaran bahan *patisserie* di hotel X di Kota Bandung bahwa melihat dari peralatan, aturan-aturan yang ada di hotel hampir semuanya sudah sesuai dengan aturan, hanya saja bagian pihak *receiving*, *store keeper*, dan *staff pastry* tidak melaksanakan tugas-tugasnya secara maksimal, dalam hal ini juga dipengaruhi oleh lemahnya pengawasan didalamnya atau bisa dilakukan penelitian selanjutnya mengenai penyebab tidak dilaksanakan secara maksimal tugas-tugas dan aturan pengelolaan *storage* bahan *patisserie*.



## B. IMPLIKASI

Implikasi dari penelitian ini yaitu:

1. Pengecekan bahan segar harus didahulukan dalam tahap penerimaan bahan patisserie supaya bahan segar tidak terlalu lama di ruang terbuka dan tetap terjaga kualitasnya. *Labelling* harus selalu dilakukan supaya memudahkan dalam menggunakan sistem FIFO (*First In First Out*).
2. Makanan kaleng yang ada didalam penyimpanan dingin harus dipindahkan ke dalam wadah berbahan plastik atau *stainless* karena dapat menyebabkan korosif (pengkaratan) yang dapat merusak bahan yang ada didalamnya.
3. Sistem FIFO perlu dilaksanakan dengan baik supaya tidak terjadi penumpukan bahan yang sudah lama tersimpan.

## C. REKOMENDASI

### **Rekomendasi penelitian ini ditujukan kepada:**

Berdasarkan hasil penelitian mengenai Pengelolaan *Storage* Bahan *Patisserie* di Hotel X Bintang 4 Di Kota Bandung yang telah dilakukan, maka rekomendasi yang dapat disampaikan yaitu bagi peneliti selanjutnya berdasarkan hasil penelitian ini dirasa perlu dilakukan penelitian lebih lanjut terkait pengelolaan *storage* dibagian departemen *kitchen* lainnya atau pengelolaan *storage* di hotel lain.

## DAFTAR PUSTAKA

- Arikunto, Suharsimi. (2010). *Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktis*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Atmosudirjo, P. (1982). *Administrasi Dan Manajemen Umum*. Jakarta: Ghalia Indonesia.
- Diadora. Dkk. (2012). *Penerimaan, Penyimpanan, Dan Penyaluran Bahan Makanan*. Malang: Kementerian Kesehatan Republik Indonesia Politeknik Kesehatan Malang.
- Grolier Electronic Publishing inc. (1995). *Hotel definition*. America.
- Harahap. S. (2008). *Analisis Kritis Atas Laporan Keuangan*. Jakarta: Raja Grafindo Persada.
- Irawan, D.W.P (2016). *Prinsip-Prinsip Hygiene Sanitasi Makanan Dan Minuman Di Rumah Sakit*. Jakarta: Forum Ilmiah Kesehatan.
- Manullang. (1990). *Dasar-Dasar Manajemen*. Yogyakarta: Universitas Gajah Mada Press
- McSwane, David. Et al. (2000). *Essentials Of Food Safety And Sanitation*. New Jersey: Prentice Hall.
- Minantyo. (2011). *Dasar-dasar pengolahan makanan*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Mukrie, Nursiah. (1990). *Manajemen Pelayanan Gizi Institusi Lanjut*. Jakarta: Akademi Gizi Departemen Kesehatan RI.
- Siagian. (2002). *Kepemimpinan Organisasi Dan Prilaku Administrasi*. Jakarta: Gunung Agung.
- Soekresno. (2006). *Manajemen Food And Beverage*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Suarsana, Nyoman. (2007). *Siklus Pengadaan Barang Di Hotel Dan Restoran*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Subagyo, P. (2007). *Management Pengolahan Kue Dan Roti*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Sugiyono. (2015). *Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R&D*. Bandung: Alfabeta
- Suhardjito. (2005). *Pastry dalam perhotelan*. Yogyakarta: Andi
- Sulastiyono. (2006). *Manajemen Penyelenggaraan Hotel*. Bandung: Alfabeta.
- Tim Knowles. (2002). *Food Safety In The Hospitality Industry*. Inggris: Routledge.

Wiyasha. (2006). *F&B Cost Control Untuk Hotel Dan Restoran*. Yogyakarta: Andi Offset.

### **Skripsi:**

Khotimah. M. (2015). *Gambaran penerapan food safety pada pengolahan makanan di instalasi gizi rumah sakit bhakti wira tamtama semarang*. Skripsi. Universitas Negeri Semarang

Mahsun. Muardana. (2014). *Implementasi Penyimpanan Bahan Makanan Food And Beverage Production Di Hotel Jayakarta Lombok*. Mataram: Akpar Mataram.

### **Sumber Kementerian:**

Depkes RI. (2004). *Standar Pelayanan Minimal Rumah Sakit*. Jakarta: Menteri Kesehatan RI.

Depkes RI. (2013). *Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit*. Jakarta: Direktorat Jendral Bina Kesehatan Masyarakat.

Keputusan Menteri Kebudayaan Dan Pariwisata No.KM.3/HK.001/MKP.02/2002 Tentang Penggolongan Hotel.

Keputusan Menteri Parpostel No. Km 94/HK103/MPPT1987 Tentang Definisi Hotel.

Peraturan Menteri Kesehatan RI Nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011 Tentang Hiegeine Sanitasi Jasaboga.

Peraturan Menteri Pariwisata Dan Ekonomi Kreatif Republic Indonesia Nomor PM.53/HM.001/MPEK/2013 Tentang Standar Usaha Hotel.

Undang-Undang RI. (2012). *Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 18 Tahun 2012 tentang pangan*. Diakses dari [Online]. [http://codexindonesia.bsn.go.id/uploads/download/UU\\_Pangan\\_No.18\\_.pdf](http://codexindonesia.bsn.go.id/uploads/download/UU_Pangan_No.18_.pdf). 15 April 2018.

### **Sumber Dari Internet:**

Citra. (2018). Penyimpanan Persediaan Bahan Makanan. [online]. Diakses dari [file:///D:/TUGAS%20KULIAH/SEMESTER%208/SKRIPSI/contoh/SCI\\_-\\_Artikel\\_Penyimpanan\\_Persediaan\\_Bahan\\_Makanan.pdf](file:///D:/TUGAS%20KULIAH/SEMESTER%208/SKRIPSI/contoh/SCI_-_Artikel_Penyimpanan_Persediaan_Bahan_Makanan.pdf)

Faridah anni. Dkk. (2008). *Patiseri jilid 2*. [Online]. Diakses dari [file:///D:/TUGAS%20KULIAH/SEMESTER%208/SKRIPSI/BUKU/Patiseri\\_Jilid\\_2\\_Kelas\\_11\\_Anni\\_Faridah\\_dkk\\_2008.pdf](file:///D:/TUGAS%20KULIAH/SEMESTER%208/SKRIPSI/BUKU/Patiseri_Jilid_2_Kelas_11_Anni_Faridah_dkk_2008.pdf)

KBBI. (2018). *Kamus Besar Bahasa Indonesia (KBBI)*. [Online] available at: <http://kbbi.web.id/bahanmakanan> [diakses tanggal 15 Mei 2018].

Kusmayadi. (2008). *Cara memilih dan mengolah makanan untuk perbaikan gizi masyarakat*. [Online]. Diakses dari <http://database.deptan.go.id>