

Food Ingredient Storage Procedures in the Kitchen of Shante Hotel Xitou Taiwan

Prosedur Penyimpanan Bahan Makanan di Kitchen Shante Hotel Xitou Taiwan

Yohanes Jerudin^{1*}, I Made Agung Rai Antara², Ni Nyoman Rusmiati³

^{1,2,3}Program Studi Diploma III Perhotelan, Fakultas Bisnis, Pariwisata dan Pendidikan, Universitas Triatma Mulya, Bali, Indonesia

(*) Corresponding Author: joyjerudin12345@gmail.com

Article info

<p>Keywords: <i>Food Storage, FIFO, Labeling, Kitchen, Hotel</i></p>	<p style="text-align: center;">Abstract</p> <p><i>Food storage is a critical control activity in hotel kitchen operations because it determines raw material quality, hygiene, stock rotation, and food safety before production. This study aimed to analyze food storage procedures, identify operational constraints, and describe corrective efforts implemented by kitchen staff at Shante Hotel Xitou Taiwan. The study used a descriptive qualitative method. Primary data were obtained through direct observation and interviews with the hotel manager and kitchen staff, while secondary data were obtained from hotel documents and relevant literature. The results show that food storage procedures generally followed hotel food safety principles, including supplier-based receiving checks, physical quality and expiry-date inspection, grouping of ingredients into dry storage, chiller, and freezer areas, use of food containers, and implementation of the First In, First Out (FIFO) system. However, field observation found several nonconformities, particularly suboptimal chiller and freezer temperatures due to ageing equipment, limited storage capacity, incomplete labeling on several food containers, and inconsistent staff discipline during busy operational periods. Corrective actions included rearranging storage space, increasing the use of food containers, strengthening FIFO through front-placement of older items, improving labeling practice, and maintaining routine sanitation. The study concludes that the procedure is generally appropriate but requires stronger temperature monitoring, labeling discipline, storage capacity control, and periodic internal supervision to ensure consistent food safety in hotel kitchen operations.</i></p>
<p>Kata kunci: <i>Penyimpanan Bahan Makanan, FIFO, Labeling, Kitchen, Hotel</i></p>	<p style="text-align: center;">Abstrak</p> <p>Penyimpanan bahan makanan merupakan aktivitas pengendalian penting dalam operasional dapur hotel karena menentukan mutu bahan baku, higiene, rotasi stok, dan keamanan pangan sebelum proses produksi. Penelitian ini bertujuan menganalisis prosedur penyimpanan bahan makanan, mengidentifikasi kendala operasional, serta mendeskripsikan upaya perbaikan yang dilakukan oleh staf kitchen Shante Hotel Xitou Taiwan. Penelitian menggunakan metode deskriptif kualitatif. Data primer</p>

diperoleh melalui observasi langsung dan wawancara dengan manajer hotel serta staf kitchen, sedangkan data sekunder diperoleh dari dokumen hotel dan literatur relevan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa prosedur penyimpanan bahan makanan secara umum telah mengikuti prinsip keamanan pangan hotel, meliputi pemeriksaan penerimaan dari pemasok, pengecekan kualitas fisik dan tanggal kedaluwarsa, pengelompokan bahan ke area *dry storage*, *chiller*, dan *freezer*, penggunaan *container food box*, serta penerapan sistem First In, *First Out* (FIFO). Namun, observasi lapangan menemukan beberapa ketidaksesuaian, terutama suhu *chiller* dan *freezer* yang kurang optimal akibat usia peralatan, keterbatasan kapasitas penyimpanan, belum lengkapnya *labeling* pada sejumlah container, dan kedisiplinan staf yang belum konsisten saat operasional sibuk. Upaya perbaikan dilakukan melalui penataan ulang ruang penyimpanan, penambahan penggunaan container, penguatan FIFO dengan menempatkan bahan lama di bagian depan, peningkatan praktik *labeling*, dan pemeliharaan sanitasi rutin. Penelitian menyimpulkan bahwa prosedur telah berjalan cukup baik, tetapi memerlukan penguatan pemantauan suhu, disiplin *labeling*, pengendalian kapasitas, dan supervisi internal berkala agar keamanan pangan dapur hotel lebih konsisten.

PENDAHULUAN

Pertumbuhan pariwisata Taiwan memperkuat kebutuhan terhadap layanan akomodasi yang aman, nyaman, dan terstandar. Dalam industri hotel, kualitas pelayanan tidak hanya ditentukan oleh kamar, *front office*, atau fasilitas umum, tetapi juga oleh mutu makanan dan minuman yang disajikan kepada tamu (Anita *et al.*, 2021; Putri *et al.*, 2025). Tourism Administration (2023) menunjukkan bahwa Taiwan memiliki pasar wisata yang terus berkembang, sehingga hotel perlu menjaga konsistensi operasional, termasuk pada bagian *Food and Beverage Product*. Pada konteks tersebut, *kitchen* menjadi unit strategis karena seluruh bahan makanan yang diterima dari pemasok harus dikelola secara benar sebelum diproses menjadi produk siap saji.

Kitchen hotel berfungsi sebagai pusat produksi makanan, sekaligus titik kontrol mutu bahan baku, higiene, sanitasi, dan efisiensi penggunaan persediaan. Dapur tidak hanya berperan sebagai tempat memasak, tetapi juga sebagai ruang pengendalian bahan sejak penerimaan, penyortiran, penyimpanan, pengeluaran, sampai pengolahan (Widyarini *et al.*, 2022; Nurhayati *et al.*, 2024). Apabila prosedur penyimpanan tidak konsisten, bahan makanan dapat mengalami penurunan kualitas, pembusukan, kontaminasi silang, pemborosan stok, dan peningkatan risiko keluhan tamu (**World Health Organization, 2006; Codex Alimentarius Commission, 2022; Food Standards Australia New Zealand, 2025**) Oleh sebab itu, penyimpanan bahan makanan menjadi bagian dari manajemen operasional hotel yang harus dilakukan secara sistematis dan terdokumentasi.

Standar keamanan pangan menekankan bahwa pengelolaan bahan makanan harus dilakukan melalui pengendalian higiene, pemisahan bahan mentah dan matang, penggunaan suhu aman, serta pemilihan bahan baku yang layak (World Health Organization, 2006; Codex Alimentarius Commission, 2022; Food and Drug Administration, 2022). Prinsip tersebut penting karena bahan makanan yang tidak disimpan dengan benar dapat mengalami kerusakan mutu, kontaminasi silang, dan peningkatan risiko pertumbuhan mikroorganisme (**Food and Drug Administration, 2024; Food Standards Australia New Zealand, 2025**). World Health Organization (2006) merumuskan lima kunci pangan aman, yaitu menjaga kebersihan, memisahkan bahan mentah dan matang, memasak secara menyeluruh, menjaga makanan pada suhu aman, serta

menggunakan air dan bahan baku yang aman. Codex Alimentarius Commission (2022) juga menegaskan bahwa higiene pangan harus dikendalikan pada seluruh rantai proses, termasuk penyimpanan. Prinsip ini relevan bagi *kitchen* hotel karena bahan makanan memiliki karakteristik berbeda, seperti bahan kering, bahan segar, bahan beku, bahan berbau tajam, dan bahan mudah rusak.

Dalam praktik hotel, prosedur penyimpanan yang efektif mencakup pemeriksaan bahan saat penerimaan, pengelompokan berdasarkan jenis dan kebutuhan suhu, penggunaan wadah tertutup, pelabelan tanggal, pengawasan suhu, serta penerapan metode *First In, First Out* (FIFO). Metode FIFO membantu memastikan bahwa bahan yang diterima lebih awal digunakan terlebih dahulu sehingga risiko pembusukan dan pemborosan dapat dikurangi (Nursetiowati dan Dewi, 2023; Lestari *et al.*, 2023). Dalam konteks penyimpanan dingin, Food and Drug Administration (FDA, 2024) menjelaskan bahwa zona bahaya suhu berada pada kisaran 5°C sampai 57°C sehingga waktu keberadaan makanan pada rentang tersebut perlu diminimalkan. Food Standards Australia New Zealand (2025) juga menekankan pentingnya penyimpanan makanan yang aman melalui pengendalian suhu, pencegahan kontaminasi, dan pemantauan kondisi penyimpanan.

Hotel merupakan usaha akomodasi yang dikelola secara profesional untuk menyediakan jasa penginapan, makanan, minuman, serta fasilitas pendukung lain bagi tamu (Hendrik, 2022; Insani dan Setiyariski, 2020). Dalam struktur operasional hotel, kitchen berada di bawah fungsi *Food and Beverage Product* yang bertanggung jawab terhadap penyiapan bahan, proses produksi makanan, dan pengendalian mutu produk. Kinerja kitchen tidak dapat dipisahkan dari prosedur kerja karena prosedur menjadi pedoman tahapan aktivitas yang harus dilakukan secara konsisten, teratur, dan dapat dipertanggungjawabkan.

Bahan makanan adalah semua bahan yang dapat diolah menjadi makanan atau minuman, baik berasal dari sumber hayati, air, maupun bahan tambahan yang digunakan dalam proses pengolahan (Linton & Darsana, 2025). Berdasarkan kebutuhan penyimpanannya, bahan makanan dapat dikelompokkan menjadi bahan kering, bahan segar, bahan dingin, dan bahan beku. Apriyanto (2022) menjelaskan bahwa bahan pangan memiliki karakteristik berbeda, seperti padi-padian, umbi-umbian, kacang-kacangan, sayuran, buah, daging, unggas, telur, susu, dan ikan. Perbedaan karakteristik tersebut menentukan suhu, wadah, sirkulasi udara, serta lama penyimpanan yang sesuai.

Sistem penyimpanan bahan makanan yang baik menekankan pengendalian suhu, pemisahan bahan, pencatatan stok, pengawasan kebersihan, serta rotasi penggunaan bahan. Mokodongan *et al.* (2021) menemukan bahwa penyimpanan bahan makanan perlu membedakan bahan mudah rusak dan bahan kering, menggunakan *chiller* serta *freezer* sesuai kebutuhan, dan menerapkan pencatatan stok untuk memudahkan monitoring. Zakharia *et al.* (2023) menambahkan bahwa pelabelan dan pemisahan bahan dalam wadah tertutup diperlukan untuk mencegah kontaminasi serta mempermudah identifikasi tanggal penerimaan dan masa simpan.

Beberapa penelitian empiris mendukung pentingnya pengawasan penyimpanan bahan makanan di hotel. Aryapratama (2023) menunjukkan bahwa penyimpanan bahan makanan di Legian Beach Hotel masih menghadapi ketidaksesuaian pada jarak rak, kebersihan *chiller*, dan suhu penyimpanan daging. Paramartha dan Ekasani (2023) menemukan bahwa sebagian besar penyimpanan bahan makanan di *resort* telah sesuai standar, tetapi masih terdapat persoalan penempatan bahan segar yang belum sepenuhnya teratur. Lestari *et al.* (2023) membuktikan bahwa penerapan FIFO memerlukan standar tertulis, pengawasan harian, dan tindakan korektif agar bahan yang rusak tidak tetap berada dalam alur produksi. Dengan demikian, penelitian pada Shante Hotel Xitou Taiwan dapat memperkaya kajian praktik penyimpanan bahan makanan pada konteks hotel lintas negara.

Berbeda dari penelitian-penelitian terdahulu yang umumnya membahas prosedur penyimpanan bahan makanan pada hotel dan *resort* di Indonesia, penelitian ini berfokus pada praktik penyimpanan bahan makanan di kitchen Shante Hotel Xitou Taiwan. Aryapratama (2023) meneliti prosedur penyimpanan bahan makanan di Legian Beach Hotel dengan temuan utama terkait jarak rak, kebersihan *chiller*, dan suhu penyimpanan daging. Paramartha dan Ekasani (2023) membahas penyimpanan bahan makanan di resort dengan fokus pada kesesuaian penempatan bahan dan standar penyimpanan. Lestari et al. (2023) menekankan penerapan metode FIFO pada *cold kitchen*, sedangkan Zakharia et al. (2023) menyoroti peranan metode penyimpanan bahan makanan dalam meningkatkan kualitas makanan hotel. Dengan demikian, penelitian ini memiliki perbedaan konteks dan fokus karena mengkaji prosedur penyimpanan bahan makanan pada hotel di Taiwan berdasarkan pengalaman operasional *kitchen*, khususnya pada aspek penerimaan bahan, pengelompokan bahan, suhu penyimpanan, penggunaan container *food box*, *labeling*, penerapan FIFO, serta kendala kapasitas *chiller* dan *freezer*. Penelitian ini penting dilakukan karena penyimpanan bahan makanan merupakan titik awal pengendalian mutu, higiene, sanitasi, efisiensi stok, dan keamanan pangan sebelum bahan diolah menjadi produk makanan bagi tamu hotel. Kontribusi penelitian ini adalah memberikan gambaran empiris mengenai kesenjangan antara prosedur penyimpanan standar dan praktik operasional harian di *kitchen* hotel, sekaligus menawarkan rekomendasi praktis berupa penguatan monitoring suhu, disiplin *labeling*, penerapan FIFO, pengendalian kapasitas penyimpanan, dan supervisi internal berkala agar keamanan pangan dan kualitas bahan makanan dapat terjaga secara konsisten.

Berdasarkan observasi awal pada *kitchen* Shante Hotel Xitou Taiwan, ditemukan tiga permasalahan utama, yaitu penerapan FIFO yang belum selalu disiplin, keterbatasan container *food box* untuk memisahkan bahan berdasarkan jenis dan tanggal penerimaan, serta ketidaksesuaian antara pemesanan dan pembukuan stok yang dapat menyebabkan penyusutan persediaan. Permasalahan tersebut menunjukkan adanya kesenjangan antara prosedur standar dengan praktik operasional harian. Kebaruan praktis penelitian ini terletak pada analisis prosedur penyimpanan bahan makanan pada hotel di Taiwan yang dikaji dari perspektif pengalaman kerja *kitchen*, bukan hanya dari sisi teori penyimpanan. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis prosedur penyimpanan bahan makanan di kitchen Shante Hotel Xitou Taiwan, mengidentifikasi kendala yang dihadapi, dan merumuskan upaya perbaikan yang dilakukan oleh staf *kitchen*.

METODE

Penelitian ini menggunakan pendekatan deskriptif kualitatif untuk menggambarkan praktik penyimpanan bahan makanan, kendala operasional, serta upaya perbaikan yang dilakukan di kitchen Shante Hotel Xitou Taiwan. Lokasi penelitian adalah Shante Hotel Xitou Taiwan yang beralamat di No. 18, 24, Jalan Xingchan, Xitou, Lugu, Nantou, Taiwan. Penelitian dilaksanakan pada periode Januari sampai Maret 2026.

Data primer penelitian ini diperoleh melalui observasi langsung terhadap area penyimpanan bahan makanan dan wawancara dengan manajer serta staf *kitchen*. Data sekunder diperoleh dari dokumen hotel, struktur organisasi, catatan observasi, dan literatur yang relevan. Instrumen penelitian meliputi panduan wawancara, checklist observasi, alat tulis, alat rekam, dan dokumentasi. Zayrin et al. (2025) menjelaskan bahwa instrumen penelitian digunakan untuk mengumpulkan data terkait variabel atau fenomena yang diamati, sehingga penggunaan panduan wawancara dan checklist observasi membantu menjaga konsistensi pengumpulan data.

Teknik pengumpulan data dilakukan melalui observasi, wawancara, dan dokumentasi. Observasi digunakan untuk melihat secara langsung kondisi *chiller*, *freezer*, *dry storage*, *container food box*, *labeling*, dan praktik *FIFO*. Wawancara digunakan untuk memperoleh informasi mengenai prosedur standar, kendala, dan upaya perbaikan. Dokumentasi digunakan untuk mendukung bukti lapangan berupa foto, catatan, dan informasi perusahaan. Analisis data dilakukan secara deskriptif kualitatif melalui reduksi data, penyajian data, interpretasi temuan, dan penarikan simpulan. Hasil analisis disajikan secara informal melalui uraian naratif dan secara formal melalui tabel serta gambar.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil

Hasil wawancara dengan manajer dan staf kitchen menunjukkan bahwa prosedur penyimpanan bahan makanan di Shante Hotel Xitou Taiwan telah dimulai dari tahap penerimaan bahan dari pemasok. Setiap bahan yang datang diperiksa kualitas fisik, tanggal kedaluwarsa, serta kesesuaian jumlah dengan nota pemasok. Bahan yang rusak atau tidak layak dikembalikan kepada pemasok. Setelah itu, bahan dibersihkan, dikelompokkan berdasarkan jenisnya, dan ditempatkan pada *dry storage*, *chiller*, atau *freezer* sesuai kebutuhan. Prosedur ini menunjukkan bahwa hotel telah memiliki alur dasar pengendalian bahan makanan sejak tahap penerimaan.

Secara umum, bahan makanan nabati seperti sayuran daun, sayuran buah, sayuran akar, dan buah berdaging lembut disimpan dalam *chiller* setelah diperiksa dan dibuka dari kemasan plastik. Bahan *groceries* seperti mie telur, beras, saus, kecap asin, minyak goreng, MSG, dan garam disimpan pada *dry storage*. Bumbu dan rempah kering diletakkan pada *toples* atau wadah tertutup, sedangkan bumbu segar seperti bawang putih, jahe, dan lengkuas disimpan dalam *chiller*. Bahan makanan hewani seperti unggas, *seafood*, dan daging diperiksa, dipotong sesuai kebutuhan, dibungkus ulang, dan disimpan pada ruang dingin. Ringkasan temuan prosedur penyimpanan ditampilkan pada Tabel 1.

Tabel 1. Prosedur Penyimpanan Bahan Makanan di Kitchen Shante Hotel Xitou Taiwan

Kelompok bahan	Contoh bahan	Prosedur utama	Suhu/lama penyimpanan berdasarkan observasi	Catatan kesesuaian
Sayuran dan buah	Bayam, kangkung, kol, tomat, labu, paprika, timun, semangka, jeruk, melon	Diperiksa, kemasan plastik dibuka, dibersihkan, dikelompokkan, lalu ditempatkan dalam <i>chiller/container</i>	10-15°C selama 3-4 hari	Perlu evaluasi karena suhu observasi lebih tinggi dari standar <i>cold holding</i> untuk bahan mudah rusak.
<i>Groceries</i>	Mie telur, beras, saus tomat, kecap asin, minyak goreng,	Diperiksa, dipindahkan ke <i>dry storage</i> , disusun dengan metode FIFO	24-28°C sekitar 1 bulan	Cukup sesuai untuk bahan kering apabila area tetap

	kerupuk, MSG, garam				bersih, kering, dan tertutup.
Bumbu dan rempah	Ketumbar, kayu manis, bunga lawang, cengkeh, bawang putih, jahe, lengkuas	Rempah kering ditempatkan pada stoples; bumbu segar disimpan dalam <i>chiller</i> sesuai jenisnya	24-28°C untuk rempah kering; 10-15°C untuk bumbu segar		Perlu <i>labeling</i> tanggal masuk dan pemisahan bahan berbau tajam.
Bahan hewani	Ayam, bebek, ikan, udang, cumi, daging sapi, babi	Diperiksa, dipotong sesuai kebutuhan, dibungkus kembali, lalu ditempatkan pada <i>chiller/freezer</i>	0-3°C sekitar 3 hari		Prosedur dasar sudah baik, tetapi perlu monitoring suhu rutin dan pencatatan.

Sumber: Data hasil observasi dan wawancara, 2026

Meskipun alur prosedur telah tersedia, observasi lapangan menemukan beberapa ketidaksesuaian. Pertama, suhu penyimpanan pada beberapa area *chiller* dan *freezer* belum optimal karena usia peralatan yang sudah lama. Kedua, beberapa *container food box* tidak memiliki label tanggal penerimaan atau masa simpan. Ketiga, kapasitas *chiller* dan *freezer* terbatas ketika bahan datang dalam jumlah besar sehingga penataan menjadi padat. Keempat, penerapan FIFO tidak selalu berjalan optimal karena bahan lama dan baru dapat tercampur saat area penyimpanan penuh. Temuan visual mengenai container tanpa *labeling* ditampilkan pada Gambar 1.



Gambar 1. *Container Food Box* yang Belum Dilengkapi *Labeling*
Sumber: Dokumentasi peneliti, 2026

Pembahasan

Prosedur penerimaan bahan makanan di Shante Hotel Xitou Taiwan telah menunjukkan praktik awal yang tepat karena bahan dari pemasok tidak langsung disimpan, tetapi diperiksa terlebih dahulu berdasarkan kualitas, kondisi fisik, tanggal kedaluwarsa, dan kesesuaian jumlah. Tahap ini penting karena kesalahan pada penerimaan dapat memengaruhi seluruh proses penyimpanan dan produksi makanan. Temuan ini sejalan dengan Codex Alimentarius Commission (2022) yang menegaskan bahwa pengendalian hygiene harus diterapkan pada seluruh rantai pangan, mulai dari penerimaan, penyimpanan, pengolahan, hingga penyajian. Temuan ini juga mendukung ISO 22000:2018 yang

menempatkan pengendalian bahaya keamanan pangan sebagai bagian dari sistem manajemen yang harus diterapkan secara konsisten dalam organisasi pangan (International Organization for Standardization, 2018). Selain itu, hasil penelitian ini sejalan dengan Widyarini et al. (2022) yang menjelaskan bahwa kitchen hotel tidak hanya berfungsi sebagai tempat produksi makanan, tetapi juga sebagai pusat pengendalian mutu bahan, kebersihan, dan kelancaran operasional. Dengan demikian, pemeriksaan awal yang dilakukan di Shante Hotel Xitou Taiwan dapat dipandang sebagai bentuk pencegahan risiko sejak bahan makanan memasuki area *kitchen*.

Pengelompokan bahan makanan ke dalam *dry storage*, *chiller*, dan *freezer* juga menunjukkan bahwa Shante Hotel Xitou Taiwan telah menerapkan prinsip dasar penyimpanan berdasarkan karakteristik bahan. Bahan kering ditempatkan pada ruang kering, sedangkan bahan segar dan bahan hewani ditempatkan pada ruang dingin. Temuan ini sejalan dengan Mokodongan et al., (2021) yang menunjukkan bahwa penyimpanan bahan makanan perlu membedakan bahan mudah rusak dan bahan kering, serta memanfaatkan *chiller* dan *freezer* sesuai kebutuhan bahan. Hasil ini juga mendukung Zakharia et al., (2023) yang menegaskan bahwa pemisahan bahan dalam wadah dan ruang penyimpanan yang sesuai dapat membantu menjaga kualitas makanan di hotel. Namun, temuan penelitian ini berbeda dengan Paramartha dan Ekasani (2023) yang menemukan bahwa sebagian besar penyimpanan bahan makanan di *resort* telah berjalan cukup teratur dan sesuai standar. Pada Shante Hotel Xitou Taiwan, pengelompokan bahan memang sudah dilakukan, tetapi masih menghadapi kendala kapasitas ruang penyimpanan dan ketidakkonsistenan penataan saat bahan datang dalam jumlah banyak. Perbedaan ini menunjukkan bahwa penerapan prinsip penyimpanan tidak hanya bergantung pada pemahaman staf, tetapi juga pada ketersediaan fasilitas penyimpanan yang memadai.

Hasil observasi menunjukkan bahwa suhu penyimpanan beberapa bahan nabati berada pada kisaran 10–15°C. Kondisi ini perlu mendapat perhatian karena bahan mudah rusak idealnya disimpan pada suhu dingin yang mampu memperlambat pertumbuhan mikroorganisme. Food and Drug Administration (2024) menjelaskan bahwa makanan paling rentan terhadap pertumbuhan patogen ketika berada pada zona bahaya suhu 5°C–57°C, sehingga waktu bahan makanan berada pada rentang tersebut harus diminimalkan. Food Standards Australia New Zealand (2025) juga menekankan bahwa makanan berisiko tinggi perlu disimpan pada suhu aman agar tidak mengalami kontaminasi dan penurunan mutu. Temuan ini mendukung Aryapratama (2023) yang menemukan bahwa penyimpanan bahan makanan di Legian Beach Hotel masih menghadapi ketidaksesuaian pada aspek suhu penyimpanan dan kebersihan *chiller*. Dengan demikian, persoalan suhu penyimpanan di Shante Hotel Xitou Taiwan bukan merupakan masalah yang berdiri sendiri, tetapi juga ditemukan dalam penelitian hotel sebelumnya. Namun, temuan ini berbeda dengan Paramartha dan Ekasani (2023) yang menunjukkan bahwa sebagian besar prosedur penyimpanan di *resort* telah sesuai standar. Perbedaan tersebut memperlihatkan bahwa kondisi fasilitas, usia peralatan, dan intensitas penggunaan *chiller/freezer* dapat memengaruhi konsistensi suhu penyimpanan.

Kendala kapasitas *chiller* dan *freezer* menjadi salah satu persoalan utama karena bahan yang datang dalam jumlah besar menyebabkan penumpukan, sirkulasi udara tidak merata, dan kesulitan memisahkan bahan lama dengan bahan baru. Temuan ini mendukung Mokodongan et al., (2021) yang menunjukkan bahwa sistem penyimpanan bahan makanan perlu didukung oleh ruang, suhu, dan pengelompokan bahan yang memadai. Apabila kapasitas penyimpanan terbatas, staf akan lebih sulit menjaga kerapian, memisahkan bahan berdasarkan jenis, serta memastikan rotasi bahan berjalan dengan baik. Temuan ini juga sejalan dengan Zakharia et al., (2023) yang menekankan pentingnya metode penyimpanan yang teratur untuk menjaga kualitas makanan di hotel. Namun, hasil penelitian ini sedikit

berbeda dengan Setiono dan Sudarmawan (2024) yang menggambarkan bahwa prosedur penyimpanan dapat berjalan lebih optimal apabila didukung oleh sistem kerja dan fasilitas yang lebih tertata. Pada Shante Hotel Xitou Taiwan, prosedur dasar sudah tersedia, tetapi keterbatasan kapasitas menyebabkan praktik penyimpanan belum sepenuhnya stabil. Hal ini menunjukkan bahwa prosedur tertulis perlu didukung oleh fasilitas fisik yang mencukupi.

Penerapan FIFO di Shante Hotel Xitou Taiwan sebenarnya telah dikenal oleh staf *kitchen*, tetapi pelaksanaannya belum konsisten. Temuan ini sejalan dengan Nursetiowati dan Dewi (2023) yang menegaskan bahwa FIFO penting untuk menjaga standar kualitas bahan baku hotel. Temuan ini juga mendukung Lestari et al. (2023) yang menunjukkan bahwa penerapan FIFO di *cold kitchen* membutuhkan standar tertulis, pengawasan harian, pencatatan, dan tindakan korektif agar bahan yang rusak tidak tetap berada dalam alur produksi. Dalam penelitian ini, kelemahan FIFO berkaitan dengan tiga faktor utama, yaitu ruang penyimpanan yang padat, kurangnya *labeling*, dan kedisiplinan staf yang menurun saat operasional sibuk. Kondisi ini berbeda dengan konsep FIFO ideal yang menuntut bahan yang masuk lebih dahulu harus digunakan lebih dahulu secara konsisten. Dengan demikian, penerapan FIFO tidak cukup dilakukan melalui instruksi lisan, tetapi perlu diperkuat dengan label tanggal, bin card, *checklist stok*, serta supervisi harian oleh *kitchen chef*.

Ketiadaan *labeling* pada sebagian *container food box* merupakan temuan penting karena label berfungsi sebagai alat identifikasi tanggal penerimaan, tanggal kedaluwarsa, jenis bahan, dan prioritas penggunaan. Temuan ini sejalan dengan Zakharia et al., (2023) yang menyatakan bahwa pelabelan memudahkan pengawasan bahan berpotensi berbahaya dan bahan yang akan diolah dalam waktu tertentu. Tanpa label, staf sulit menentukan bahan mana yang lebih dulu harus digunakan, sehingga risiko pembusukan, kehilangan stok, dan ketidaktepatan penggunaan bahan meningkat. Temuan ini juga mendukung Lestari et al. (2023) yang menegaskan bahwa FIFO memerlukan dukungan pencatatan dan pengawasan agar dapat berjalan secara efektif. Namun, kondisi di Shante Hotel Xitou Taiwan menunjukkan bahwa penggunaan *container* saja belum cukup untuk menjamin keamanan dan keteraturan penyimpanan apabila tidak dilengkapi dengan informasi identitas bahan. Dengan demikian, penggunaan *container food box* perlu dilengkapi standar label sederhana yang berisi nama bahan, tanggal masuk, tanggal kedaluwarsa, dan nama penanggung jawab.

Kebersihan dan sanitasi area penyimpanan juga perlu dijaga secara konsisten. World Health Organization (2006) menempatkan kebersihan dan pemisahan bahan mentah-matang sebagai prinsip dasar keamanan pangan. Food Standards Australia New Zealand (2025) menjelaskan bahwa penyimpanan aman mencakup pengendalian kondisi penyimpanan untuk mencegah kontaminasi dan menjaga makanan tetap aman. Temuan penelitian ini menunjukkan bahwa kebersihan di Shante Hotel Xitou Taiwan telah dilakukan secara rutin, tetapi ketidakkonsistenan masih terjadi saat operasional sibuk. Hasil ini sejalan dengan Aryapratama (2023) yang menemukan bahwa kebersihan *chiller* masih menjadi persoalan dalam penyimpanan bahan makanan hotel. Namun, temuan ini berbeda dengan penelitian Paramartha dan Ekasani (2023) yang menunjukkan bahwa sebagian prosedur penyimpanan di resort telah berjalan lebih teratur. Perbedaan tersebut menunjukkan bahwa sanitasi tidak hanya bergantung pada pengetahuan staf, tetapi juga pada jadwal pembersihan, pembagian tanggung jawab, beban kerja, dan pengawasan langsung dari *kitchen chef*.

Upaya yang telah dilakukan *staf kitchen* meliputi penataan ulang ruang, penambahan penggunaan *container food box*, penempatan bahan lama di bagian depan, pemberian label, peningkatan disiplin prosedural, serta pembersihan rutin. Upaya tersebut

telah mengarah pada perbaikan yang tepat karena menjawab akar masalah berupa keterbatasan ruang, pencampuran bahan, kelemahan FIFO, dan ketidakkonsistenan sanitasi. Temuan ini mendukung Lestari et al. (2023) yang menegaskan bahwa tindakan korektif diperlukan agar sistem FIFO dapat berjalan konsisten. Temuan ini juga sejalan dengan Codex Alimentarius Commission (2022) yang menekankan pentingnya pengendalian higiene dan tindakan pencegahan pada setiap tahap rantai pangan. Namun, agar hasilnya berkelanjutan, manajemen hotel perlu menambahkan monitoring suhu harian, *checklist labeling*, jadwal audit storage, dan pelatihan singkat tentang *food safety* bagi seluruh *staf kitchen*. Dengan demikian, perbaikan penyimpanan bahan makanan tidak hanya bersifat reaktif, tetapi juga menjadi sistem pengendalian internal yang terencana dan terdokumentasi.

SIMPULAN

1. Berdasarkan hasil penelitian, prosedur penyimpanan bahan makanan di kitchen Shante Hotel Xitou Taiwan secara umum telah mengacu pada prinsip penyimpanan bahan makanan hotel. Prosedur tersebut meliputi pemeriksaan bahan dari pemasok, pengecekan kualitas fisik dan tanggal kedaluwarsa, pengelompokan bahan berdasarkan jenis dan kebutuhan suhu, penyimpanan pada *dry storage*, *chiller*, dan *freezer*, penggunaan container *food box*, serta penerapan FIFO untuk mengatur rotasi penggunaan bahan.
2. Kendala utama yang ditemukan meliputi keterbatasan kapasitas *chiller* dan *freezer*, suhu penyimpanan yang belum sepenuhnya optimal, penerapan FIFO yang belum konsisten, belum lengkapnya *labeling* pada beberapa *container*, serta kebersihan area penyimpanan yang belum selalu stabil saat operasional sibuk. Kendala tersebut menunjukkan bahwa prosedur dasar telah tersedia, tetapi pelaksanaan masih memerlukan penguatan pada aspek fasilitas, kedisiplinan staf, monitoring suhu, dan dokumentasi penyimpanan.
3. Upaya perbaikan yang dilakukan oleh staf *kitchen* mencakup penataan ulang ruang penyimpanan, peningkatan penggunaan *container food box*, penempatan bahan lama di bagian depan, pemberian label, penegasan kedisiplinan prosedural, serta pembersihan area storage secara rutin. Penelitian ini memiliki keterbatasan karena hanya dilakukan pada satu hotel dan menggunakan pendekatan deskriptif kualitatif. Penelitian berikutnya disarankan membandingkan beberapa hotel dengan audit suhu, catatan stok, dan pengukuran food waste agar evaluasi penyimpanan bahan makanan menjadi lebih komprehensif.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis menyampaikan terima kasih kepada Manajemen Shante Hotel Xitou Taiwan, staf kitchen, Program Studi Diploma III Perhotelan Universitas Triatma Mulya, dosen pembimbing, serta seluruh pihak yang telah membantu proses pengumpulan data, penyusunan laporan, dan pengembangan artikel ilmiah ini.

DAFTAR PUSTAKA

- Anita, T. L., & Pratomo, A. (2021). Food safety management and food quality in hospitality industry during COVID-19 pandemic. *Uncertain Supply Chain Management*, 9(3), 681–686. <https://doi.org/10.5267/j.uscm.2021.5.001>.
- Apriyanto, M. (2022). Pengetahuan dasar bahan pangan. CV. AA Rizky.
- Aryapratama, G. N. P. D. (2023). Prosedur penyimpanan bahan makanan di Legian Beach Hotel. *Jurnal Ilmiah Pariwisata dan Bisnis*, 2(2), 383–394. <https://doi.org/10.22334/paris.v2i2.315>.
- Codex Alimentarius Commission. (2022). General principles of food hygiene CXC 1-1969. FAO/WHO Codex Alimentarius.
- Food and Drug Administration. (2022). Food Code 2022: Recommendations of the United States Public Health Service Food and Drug Administration. U.S. Food and Drug Administration. <https://www.fda.gov/food/fda-food-code/food-code-2022>.
- Food and Drug Administration. (2024). Cooling cooked time/temperature control for safety food. U.S. Food and Drug Administration. <https://www.fda.gov/food>.
- Food Standards Australia New Zealand. (2025). Storing food safely. Food Standards Australia New Zealand. <https://www.foodstandards.gov.au/business/food-safety/storing-food-safely>.
- Hendrik. (2022). Pengertian hotel, jenis dan karakteristiknya. Gramedia Literasi. <https://www.gramedia.com/literasi/pengertian-hotel/>.
- Insani, Y. D., & Setiyariski, R. (2020). Meningkatkan kualitas pelayanan front office department melalui tugas dan tanggung jawab concierge pada Hotel Savoy Homann. *Jurnal Kajian Pariwisata*, 2(1), 13–28. <https://ejurnal.ars.ac.id/index.php/JIIP/article/view/297>.
- International Organization for Standardization. (2018). ISO 22000:2018 Food safety management systems—Requirements for any organization in the food chain. International Organization for Standardization. <https://www.iso.org/standard/65464.html>.
- Lestari, S. N., Gusnadi, D., & Raharjo, T. P. (2023). Analisis penerapan metode FIFO (First In First Out) pada penyimpanan bahan makanan di cold kitchen The Papandayan Hotel. *Jurnal Pengolahan Pangan*, 8(2), 119–124. <https://doi.org/10.31970/pangan.v8i2.122>.
- Linton, S. C., & Darsana, I. M. (2025). Prosedur penyimpanan bahan makanan di restoran. *Jurnal Ilmiah Pariwisata dan Bisnis*, 4(4), 2251–2267. <https://doi.org/10.22334/paris.v4i4.960>.
- Mokodongan, A., Kadir, P. A., & Pakaya, I. (2021). Sistem penyimpanan bahan makanan untuk menjaga kualitas bahan makanan di Kitchen TC Damhil UNG. *Ideas: Jurnal Pendidikan, Sosial, dan Budaya*, 7(2), 151–158. <https://doi.org/10.32884/ideas.v7i2.372>.
- Nurhayati, N., & Chaliq, A. F. (2024). Sistem penanganan kualitas section cold kitchen dalam memperlancar operasional breakfast di Hotel Harris Convention Festival Citylink Bandung. *Jurnal Nusantara*, 7(2), 47–61. <https://doi.org/10.63986/nsn.v7i2.90>.
- Nursetiowati, O., & Dewi, K. (2023). Pentingnya penerapan metode FIFO dalam meningkatkan standar kualitas bahan baku di hotel. *Jurnal Sains Manajemen*, 5(1), 46–51. <https://doi.org/10.51977/sainsm.v5i1.1066>.
- Paramartha, I. D. G. N., & Ekasani, K. A. (2023). Analisis penyimpanan bahan makanan di resort. *Jurnal Ilmiah Pariwisata dan Bisnis*, 2(11), 2436–2440. <https://doi.org/10.22334/paris.v2i11.613>.

- Putri, Z. K., Hidayat, R., & Sari, D. P. (2025). Food and beverage service quality and guest satisfaction at a four-star hotel. *International Conference on Tourism and Hospitality Business*, 1(1). <https://jurnal.bsi.ac.id/index.php/icttb/article/view/11742>.
- Setiono, D., & Sudarmawan, W. E. (2024). Analisis prosedur penyimpanan bahan makanan. *Jurnal Ilmiah Pariwisata dan Bisnis*, 3(3), 405–412. <https://doi.org/10.22334/paris.v3i3.736>.
- Sugiyono. (2020). *Metode penelitian kualitatif*. Alfabeta.
- Tourism Administration. (2023). 2023 annual survey report on visitors expenditure and trends in Taiwan. Tourism Administration, Ministry of Transportation and Communications. <https://eng.taiwan.net.tw>.
- Widyarini, A., Puspita, R., Candrasari, A., Purwanto, E. O., & Putra, N. Y. A. (2022). Strategi dan peranan kitchen untuk meningkatkan operasional di Hotel Best Western Premier The Hive Cawang, Jakarta Timur. *Jurnal Pariwisata Bisnis Digital dan Manajemen*, 1(1), 36–42. <https://doi.org/10.33480/jasdim.v1i1.4007>.
- World Health Organization. (2006). Five keys to safer food manual. World Health Organization. <https://www.who.int/publications/i/item/9789241594639>.
- Zakharia, F., Adiputra, F., & Meko, P. (2023). Peranan metode penyimpanan bahan makanan dalam meningkatkan kualitas makanan di hotel bintang Labuan Bajo Flores. *Jurnal Ilmiah Global Education*, 4(4), 2153–2162. <https://ejournal.nusantaraglobal.ac.id/index.php/jige>.
- Zayrin, A. A., Nopus, H., Maizia, K. K., Marsela, S., Hidayatullah, R., & Harmonedi, H. (2025). Analisis instrumen penelitian pendidikan: Uji validitas dan reliabilitas instrumen penelitian. *QOSIM: Jurnal Pendidikan Sosial & Humaniora*, 3(2), 780–789.

