

## *Vegetable Storage Procedures in the Hotel Kitchen: A Case Study at Grand Seminyak Lifestyle Boutique Bali Resort*

### **Prosedur Penyimpanan Sayuran di Dapur Hotel: Studi Kasus di Grand Seminyak Lifestyle Boutique Bali Resort**

**Emiliana Florentina Degong<sup>1\*</sup>, I Made Sunata<sup>2</sup>, I Putu Tiana Raditya<sup>3</sup>**

<sup>1,2,3</sup> Program Studi Diploma IV Perhotelan, Konsentrasi Pengelolaan Perhotelan, Fakultas Bisnis, Pariwisata, dan Pendidikan, Universitas Triatma Mulya, Bali, Indonesia

(\*) Corresponding Author: [emilianaflorentianadegong@gmail.com](mailto:emilianaflorentianadegong@gmail.com)

#### Article info

<p><b>Keywords:</b> Vegetable Storage, Procedure, Hotel Kitchen, FIFO, Food Quality</p>	<p style="text-align: center;"><b>Abstract</b></p> <p><i>This study examines vegetable storage procedures in the kitchen of Hotel Grand Seminyak Lifestyle Boutique Bali Resort. The hospitality industry demands strict adherence to food safety and storage standards to ensure guest health and operational efficiency. Observations revealed challenges including chiller instability, inconsistent FIFO application, and limited storage space. Using a descriptive qualitative method through observation, interviews with executive sous chef and commis, and documentation, the study identifies seven procedural stages: receiving, sorting, cleaning, placement, chiller storage at 4–8°C, FIFO application, and periodic inspection. Key constraints include storage space limitations, variable supplier quality, improper stacking, and equipment malfunctions. Mitigation efforts include systematic reorganization, stricter quality checks at receiving, consistent FIFO enforcement, and routine chiller temperature monitoring. The study concludes that while procedural frameworks are established, consistency gaps exist between standard operating procedures and actual kitchen practice, particularly during peak operational periods.</i></p>
<p><b>Kata kunci:</b> Penyimpanan Sayuran, Prosedur, Dapur Hotel, FIFO, Kualitas Makanan</p>	<p style="text-align: center;"><b>Abstrak</b></p> <p>Penelitian ini mengkaji prosedur penyimpanan sayuran di <i>kitchen</i> Hotel Grand Seminyak Lifestyle Boutique Bali Resort. Industri perhotelan menuntut kepatuhan ketat terhadap standar keamanan pangan dan penyimpanan untuk menjaga kesehatan tamu dan efisiensi operasional. Hasil observasi menemukan permasalahan berupa ketidakstabilan suhu <i>chiller</i>, penerapan FIFO yang belum konsisten, serta keterbatasan ruang penyimpanan. Dengan metode deskriptif kualitatif melalui observasi, wawancara dengan <i>executive sauce chef</i> dan <i>commis</i>, serta dokumentasi, penelitian ini mengidentifikasi tujuh tahapan prosedur: penerimaan (<i>receiving</i>), penyortiran (<i>sorting</i>), pencucian (<i>cleaning</i>), penempatan, penyimpanan dalam <i>chiller</i> pada suhu 4–8°C, penerapan FIFO, dan pengecekan berkala. Kendala utama meliputi keterbatasan ruang penyimpanan, kualitas bahan dari <i>supplier</i> yang tidak selalu optimal, penataan yang kurang rapi, dan kerusakan peralatan. Upaya penanganan mencakup penataan ulang bahan, pengecekan kualitas lebih ketat saat</p>

penerimaan, penerapan FIFO secara konsisten, dan pemantauan suhu *chiller* secara rutin. Penelitian ini menyimpulkan bahwa meski kerangka prosedur telah ditetapkan, masih terdapat kesenjangan antara SOP dengan praktik nyata di lapangan, terutama pada saat kondisi operasional sibuk.

## PENDAHULUAN

Industri perhotelan merupakan salah satu sektor strategis dalam perekonomian Indonesia, khususnya di Bali sebagai destinasi wisata internasional. Rahma (2020) menegaskan bahwa pariwisata memiliki potensi besar dalam mendorong pertumbuhan ekonomi nasional melalui berbagai sektor pendukungnya, termasuk industri perhotelan. Suweta (2020) menjelaskan bahwa kebudayaan Bali menjadi daya tarik utama pengembangan pariwisata budaya, sehingga layanan perhotelan berperan krusial dalam menjaga citra destinasi. Dalam konteks ini, Maulina (2023) mengemukakan bahwa inovasi dan standar layanan yang tinggi menjadi kunci keunggulan bersaing di industri perhotelan modern.

Salah satu aspek vital dalam operasional hotel adalah pengelolaan dapur (*kitchen*), yang mencakup proses pengadaan, penerimaan, penyimpanan, pengolahan, hingga penyajian makanan kepada tamu. Noviastruti dan Cahyadi (2020) menjelaskan bahwa kualitas pelayanan hotel sangat ditentukan oleh standar operasional yang diterapkan di setiap departemen, termasuk departemen *Food & Beverage*. Ananda dkk. (2023) dalam penelitiannya tentang kinerja profesional pelayanan restoran di Hotel Plataran Ubud menyatakan bahwa pengelolaan bahan makanan secara tepat berdampak langsung pada kepuasan tamu. Penyimpanan bahan makanan, khususnya sayuran, menjadi salah satu aspek yang sering kali kurang mendapat perhatian optimal dalam operasional dapur hotel. Atmaja dan Yulianie (2023) menyoroti bahwa penerapan hygiene dan sanitasi di dapur resort dan spa berdampak signifikan terhadap kualitas produk makanan yang disajikan. Sementara itu, Kusumayanti (2022) mengkaji penerapan hygiene sanitasi di dapur hotel dan menemukan bahwa kepatuhan terhadap prosedur menjadi faktor penentu keamanan pangan. Sayuran merupakan bahan makanan yang sangat rentan terhadap kerusakan akibat faktor biologis, kimiawi, dan fisik. Pradipta (2025) menjelaskan bahwa sayuran termasuk dalam kategori bahan makanan *perishable* yang memerlukan penanganan khusus sejak proses penerimaan hingga penggunaan. Noordianty dkk. (2024) dalam kajian literaturnya tentang penerapan aspek sanitasi terhadap mutu produk pangan menegaskan bahwa kontrol suhu dan kebersihan alat penyimpanan merupakan faktor kritis dalam menjaga mutu sayuran. Hotel Grand Seminyak Lifestyle Boutique Bali Resort adalah salah satu hotel bintang lima di kawasan Seminyak yang melayani tamu domestik maupun mancanegara. Dapur hotel (*kitchen*) yang dikenal dengan nama Moonlite Kitchen and Bar Restaurant mengelola berbagai jenis bahan makanan, termasuk sayuran, dalam volume besar setiap harinya. Berdasarkan hasil observasi awal, ditemukan beberapa permasalahan dalam pengelolaan penyimpanan sayuran, antara lain: kerusakan sayuran akibat penyimpanan yang kurang optimal, ketidakstabilan suhu chiller, serta penerapan sistem First In First Out (FIFO) yang belum konsisten (Degong, 2026).

Berbagai penelitian terdahulu telah mengkaji prosedur penyimpanan bahan makanan di hotel. Aryapratama (2023) meneliti prosedur penyimpanan bahan makanan di Legian Beach Hotel dan menemukan bahwa prosedur yang baik berkontribusi pada efisiensi operasional dapur. Linton dan Darsana (2025) dalam penelitiannya mengenai prosedur penyimpanan bahan makanan di restoran menekankan pentingnya konsistensi penerapan SOP. Diana (2022) menganalisis penyimpanan bahan makanan di LV8 Resort Hotel dan mengidentifikasi berbagai faktor yang memengaruhi efektivitas penyimpanan.

Perdani dan Hakim (2024) mengkaji prosedur penyimpanan bahan makanan terhadap kualitas makanan di Hotel Dafam Fortuna Malioboro Yogyakarta dan menemukan korelasi positif antara kepatuhan prosedur dengan kualitas akhir makanan. Zakharia dkk. (2023) meneliti peranan metode penyimpanan bahan makanan dalam meningkatkan kualitas makanan di Hotel Bintang Labuhan Bajo Flores dan menyimpulkan bahwa metode penyimpanan yang tepat secara signifikan meningkatkan kualitas produk.

Penelitian ini penting karena sayuran merupakan bahan pangan paling mudah rusak (*highly perishable*) yang kesalahan penyimpanannya dapat memicu kontaminasi mikroba, penurunan kualitas gizi, bahkan keracunan pangan pada tamu hotel. Di industri perhotelan bintang lima, kepuasan tamu sangat ditentukan oleh kualitas hidangan, sehingga prosedur penyimpanan sayuran yang tepat menjadi faktor kritis yang sering terabaikan. Studi ini mengungkap kesenjangan nyata antara SOP dan praktik lapangan saat operasional padat, memberikan masukan konkret bagi manajemen hotel untuk meningkatkan pengawasan, perawatan alat, dan disiplin staf. Secara akademis, penelitian ini memperkaya literatur manajemen dapur hotel dengan fokus pada komoditas spesifik, berbeda dari studi umum sebelumnya. Hasilnya juga bermanfaat bagi hotel lain di Bali yang menghadapi tantangan serupa dalam menjaga keamanan pangan dan mengurangi *food waste*.

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan, penelitian ini bertujuan untuk mendeskripsikan secara mendalam prosedur penyimpanan sayuran yang diterapkan di dapur Hotel Grand Seminyak Lifestyle Boutique Bali Resort, mengidentifikasi berbagai kendala yang timbul dalam pelaksanaan prosedur tersebut, serta menjelaskan upaya-upaya yang telah dilakukan untuk mengatasi kendala yang ada. Hasil penelitian ini diharapkan memberikan kontribusi akademis dan praktis bagi pengembangan standar operasional penyimpanan sayuran di industri perhotelan.

## METODE

Penelitian ini menggunakan pendekatan deskriptif kualitatif. Menurut Bogdan dan Taylor (2023), penelitian kualitatif didefinisikan sebagai prosedur penelitian yang menghasilkan data deskriptif berupa kata-kata tertulis atau lisan dari orang-orang dan perilaku yang diamati. Sugiyono (2023) menambahkan bahwa metode kualitatif deskriptif merupakan metode yang berdasarkan pada filsafat *postpositivisme* yang digunakan untuk meneliti kondisi objek yang alamiah, di mana peneliti berperan sebagai instrumen kunci. Penelitian dilaksanakan di *Kitchen* Hotel Grand Seminyak Lifestyle Boutique Bali Resort, yang berlokasi di Jalan Camplung Tanduk, Seminyak, Kabupaten Badung, Bali. Pengumpulan data dilakukan pengumpulan data dilakukan selama 3 bulan, terhitung dari bulan Januari hingga Maret 2026). Objek penelitian adalah prosedur penyimpanan sayuran yang diterapkan oleh staf dapur hotel. Data dikumpulkan melalui tiga teknik utama. Pertama, observasi langsung terhadap praktik penyimpanan sayuran di dapur hotel, menggunakan cek *list* observasi yang telah disusun sebelumnya. Kedua, wawancara mendalam dengan dua narasumber utama yaitu *Executive Sauce Chef* dan *Commis* yang bertugas di *kitchen* hotel. Ketiga, dokumentasi berupa foto dan dokumen hotel terkait SOP penyimpanan bahan makanan dan rekaman suhu penyimpanan. Laili dkk. (2023) menekankan pentingnya triangulasi metode dalam penelitian kualitatif untuk memastikan keabsahan data. Data primer diperoleh langsung dari hasil observasi dan wawancara dengan narasumber, sedangkan data sekunder mencakup sejarah hotel, struktur organisasi *kitchen*, dan dokumen SOP hotel. Teknik analisis data menggunakan analisis deskriptif kualitatif dengan tahapan reduksi data, penyajian data, dan penarikan kesimpulan. Robbins dan Coulter (2020) menjelaskan bahwa analisis kualitatif yang sistematis memungkinkan peneliti mengidentifikasi pola dan hubungan antar variabel secara mendalam.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

### *Prosedur Penyimpanan Sayuran di Kitchen Hotel Grand Seminyak Lifestyle Boutique Bali Resort*

Berdasarkan hasil observasi dan wawancara yang dilakukan dengan *Executive Sauce Chef* dan *Commis*, prosedur penyimpanan sayuran di *kitchen* Hotel Grand Seminyak Lifestyle Boutique Bali Resort terdiri dari tujuh tahapan utama. Aryapratama (2023) dalam penelitiannya di Legian Beach Hotel menemukan bahwa prosedur penyimpanan yang sistematis menjadi fondasi utama dalam menjaga kualitas bahan makanan di dapur hotel. Senada dengan itu, Linton dan Darsana (2025) menegaskan bahwa setiap tahapan dalam prosedur penyimpanan memiliki peran spesifik yang saling menopang satu sama lain.

Tabel 1 di bawah ini menyajikan perbandingan antara standar prosedur yang dijelaskan oleh *Executive Sauce Chef* dengan praktik di lapangan yang dilaksanakan oleh *Commis*.

Tabel 1. Perbandingan Prosedur Penyimpanan Sayuran: Standar vs Praktik Lapangan

No	Tahapan	Standar ( <i>Executive Chef</i> )	Praktik Lapangan ( <i>Commis</i> )
1	<i>Receiving</i>	Pengecekan menyeluruh warna, aroma, tekstur, kondisi fisik	Pengecekan cepat terutama saat sibuk, fokus pada kerusakan visual
2	<i>Sorting</i>	Pemisahan berdasarkan standar kualitas yang terperinci	Pemisahan sederhana layak/tidak layak tanpa standar detail
3	<i>Cleaning</i>	Pencucian untuk menghilangkan kotoran dan sisa pestisida	Tidak semua sayuran dicuci; beberapa disimpan kering
4	Penempatan	Wadah bersih dan tertutup, terpisah dari bahan lain	Fleksibel menyesuaikan kondisi lapangan jika wadah terbatas
5	<i>Chiller Storage</i>	Suhu stabil 4–8°C	Suhu tidak selalu stabil, sering terjadi gangguan <i>chiller</i>
6	FIFO	Diterapkan konsisten	Kadang tidak maksimal saat operasional padat
7	Pengecekan Berkala	Rutin mengecek kondisi sayuran	Tidak selalu rutin saat volume kerja tinggi

Sumber: Data Primer, 2026

Tahap pertama adalah penerimaan sayuran (*receiving*). Pada tahap ini, staf *kitchen* menerima sayuran dari *supplier* dan melakukan pengecekan terhadap kualitas bahan yang datang, meliputi kondisi fisik seperti warna, kesegaran, aroma, tekstur, serta memastikan sayuran tidak busuk atau rusak. Menurut Perdani dan Hakim (2024), tahap penerimaan merupakan *gate control* pertama dalam memastikan bahan makanan yang masuk memenuhi standar kualitas yang ditetapkan hotel. Tahap kedua adalah penyortiran (*sorting*). Sayuran yang telah diterima disortir untuk memisahkan yang masih layak dengan yang tidak layak digunakan. Sumardiana (2022) dalam penelitiannya di Kitchen Gardin Bostro menyatakan bahwa proses sortasi yang baik mencegah kontaminasi silang antara bahan makanan segar dengan bahan yang mulai rusak. Fani Yeremia (2022) dalam penelitiannya di Bali Rani Hotel juga menekankan bahwa penyortiran yang cermat berdampak langsung pada kualitas akhir produk makanan. Tahap ketiga adalah pencucian (*cleaning*). Beberapa jenis sayuran yang memerlukan pencucian dibersihkan terlebih dahulu untuk menghilangkan kotoran, tanah, atau sisa pestisida. Setelah dicuci, sayuran ditiriskan sebelum disimpan. Atmaja dan Yulianie (2023) menyatakan bahwa proses

pembersihan bahan makanan sebelum penyimpanan merupakan bagian integral dari penerapan hygiene dan sanitasi dapur yang baik.

Tahap keempat adalah penempatan sayuran dalam wadah bersih dan tertutup. Penempatan bertujuan menjaga kebersihan serta menghindari kontaminasi dengan bahan makanan lainnya. Sulastri dan Sumerta (2024) dalam penelitiannya di Kitchen Hotel Four Seasons Resort Bali At Sayan menegaskan bahwa pemilihan dan penggunaan wadah penyimpanan yang tepat merupakan faktor penentu kualitas penyimpanan bahan makanan. Tahap kelima adalah penyimpanan dalam *chiller* pada suhu 4°C–8°C. Suhu rendah memperlambat pertumbuhan mikroorganisme dan proses pembusukan. Noordianty dkk. (2024) menjelaskan bahwa kontrol suhu merupakan aspek kritis dalam sanitasi pangan, di mana suhu yang tidak terkontrol dapat menyebabkan proliferasi bakteri patogen yang membahayakan konsumen. Tahap keenam adalah penerapan sistem FIFO (First In First Out). Bahan makanan yang lebih dahulu masuk harus digunakan terlebih dahulu untuk menghindari bahan tersimpan terlalu lama. Zakharia dkk. (2023) mengemukakan bahwa penerapan FIFO secara konsisten adalah salah satu metode terbaik dalam manajemen penyimpanan bahan makanan di hotel, karena secara langsung mengurangi *food waste* dan mempertahankan kualitas. Tahap ketujuh adalah pengecekan berkala. Staf *kitchen* secara rutin memeriksa kondisi sayuran yang tersimpan di ruang pendingin. Sayuran yang mulai layu atau rusak segera dipisahkan agar tidak memengaruhi kualitas sayuran lainnya. Diana (2022) dalam analisisnya di LV8 Resort Hotel menyatakan bahwa pengecekan berkala merupakan mekanisme kontrol kualitas yang efektif dalam sistem penyimpanan bahan makanan.

### Kendala dalam Penerapan Prosedur Penyimpanan Sayuran

Dalam pelaksanaan prosedur penyimpanan sayuran di *Kitchen* Hotel Grand Seminyak Lifestyle *Boutique* Bali Resort, masih ditemukan berbagai kendala yang menghambat penerapan standar secara optimal. Berdasarkan hasil observasi yang dituangkan dalam Tabel 2, seluruh delapan indikator pengamatan menunjukkan ketidaksesuaian antara standar operasional dan praktik nyata.

Tabel 2. Hasil *Checklist Observasi* Prosedur Penyimpanan Sayuran

No	Prosedur Penyimpanan	Sesuai	Tidak Sesuai	Keterangan
1	Suhu penyimpanan sesuai standar ( <i>chiller</i> 4–8°C)		✓	Suhu <i>chiller</i> tidak selalu stabil
2	Sayuran rusak ditolak saat <i>receiving</i>		✓	Kadang diterima karena kebutuhan operasional
3	Sayuran disortir sesuai kualitas	✓		Dilakukan tetapi tidak selalu detail
4	Sayuran dicuci sebelum disimpan		✓	Tidak semua sayuran dicuci
5	Penataan tidak bertumpuk		✓	Sering terjadi penumpukan akibat keterbatasan ruang
6	Sistem FIFO diterapkan		✓	Belum konsisten saat kondisi sibuk
7	Ada label tanggal masuk		✓	Belum diterapkan secara maksimal
8	Pengecekan dilakukan rutin		✓	Tidak rutin saat volume kerja tinggi

Sumber: Data Primer, 2026

Kendala pertama adalah keterbatasan ruang penyimpanan. Ketika volume sayuran yang diterima dari *supplier* melebihi kapasitas *chiller*, sayuran terpaksa ditumpuk sehingga mempercepat kerusakan. Sulastri dan Sumerta (2024) menemukan permasalahan serupa dalam penelitiannya, di mana keterbatasan kapasitas penyimpanan menjadi tantangan umum di dapur hotel yang beroperasi dengan volume bahan makanan tinggi. Kendala kedua adalah variabilitas kualitas sayuran dari *supplier*. Tidak semua sayuran yang diterima berada dalam kondisi optimal, namun kadang kala tetap diterima karena kebutuhan operasional yang mendesak. Fani Yeremia (2022) mencatat bahwa hubungan dengan *supplier* dan standar seleksi pemasok merupakan faktor penting dalam menjaga konsistensi kualitas bahan makanan yang masuk ke dapur hotel. Kendala ketiga adalah kesalahan dalam penataan bahan makanan. Penataan yang kurang rapi, terutama saat kondisi *kitchen* sedang sibuk, menyebabkan sayuran tertindih oleh bahan lain sehingga mempercepat kerusakan. Perdani dan Hakim (2024) menegaskan bahwa ketepatan penataan bahan makanan dalam ruang penyimpanan berdampak langsung pada kualitas dan daya tahan bahan tersebut. Kendala keempat adalah gangguan teknis pada *chiller*. Kerusakan *chiller* atau fluktuasi suhu yang tidak terkontrol dapat mempercepat proses pembusukan sayuran secara dramatis. Sari (2024) menekankan bahwa perawatan peralatan dapur secara berkala merupakan tanggung jawab manajemen sumber daya manusia di industri perhotelan untuk memastikan kelancaran operasional. Kendala kelima adalah penerapan FIFO yang belum konsisten. Pada kondisi operasional yang padat, sistem FIFO sering tidak berjalan sebagaimana mestinya karena staf lebih memprioritaskan pemenuhan kebutuhan operasional yang sedang berlangsung. Ananda dkk. (2023) menyebutkan bahwa inkonsistensi penerapan prosedur operasional standar di dapur hotel merupakan tantangan yang umum ditemui, terutama saat volume tamu tinggi.

### Upaya Mengatasi Kendala dalam Prosedur Penyimpanan Sayuran

Untuk mengatasi berbagai kendala yang ditemukan, pihak *kitchen* Hotel Grand Seminyak Lifestyle Boutique Bali Resort telah dan terus berupaya menerapkan beberapa langkah perbaikan. Rahmawati dan Althalets (2021) menyatakan bahwa strategi operasional yang adaptif merupakan kunci keberhasilan hotel dalam menghadapi tantangan di lapangan. Upaya pertama adalah pengaturan penempatan sayuran yang lebih terstruktur. Staf *kitchen* menata sayuran sesuai jenisnya dan memastikan tidak terjadi penumpukan berlebihan di dalam *chiller*. Sumardiana (2022) merekomendasikan penggunaan sistem penataan berbasis kategori bahan makanan sebagai solusi efektif untuk mengoptimalkan penggunaan ruang penyimpanan. Upaya kedua adalah peningkatan pengecekan kualitas bahan saat penerimaan. Sayuran yang tidak memenuhi standar kualitas dikembalikan kepada *supplier*. Aryapratama (2023) menjelaskan bahwa penguatan prosedur penerimaan bahan makanan dengan penolakan tegas terhadap bahan berkualitas rendah akan mendorong *supplier* untuk meningkatkan standar pengiriman mereka. Upaya ketiga adalah penerapan sistem FIFO secara lebih konsisten dan ter disiplin. Dengan kesadaran penuh dari seluruh staf *kitchen*, bahan makanan yang lebih lama tersimpan diprioritaskan penggunaannya. Zakharia dkk. (2023) menemukan bahwa penerapan FIFO yang konsisten mampu mengurangi *food waste* secara signifikan dan meningkatkan efisiensi operasional dapur hotel. Upaya keempat adalah pemantauan suhu *chiller* secara rutin. Staf *kitchen* memastikan suhu ruang pendingin tetap stabil pada kisaran 4°C–8°C dan segera melaporkan gangguan teknis kepada pihak engineering hotel. Linton dan Darsana (2025) menegaskan bahwa monitoring suhu secara berkala merupakan praktik terbaik dalam

manajemen keamanan pangan di industri jasa boga. Upaya kelima adalah peningkatan kesadaran dan disiplin kerja seluruh staf *kitchen*. Melalui supervisi yang lebih intensif dari *Executive Chef* dan *Sous Chef*, diharapkan seluruh staf dapat menjalankan prosedur penyimpanan sayuran secara optimal meski dalam kondisi operasional yang padat. Robbins dan Coulter (2020) menyatakan bahwa manajemen yang efektif memerlukan pengawasan berkelanjutan dan komunikasi yang baik antara pimpinan dan staf operasional.

Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa prosedur penyimpanan sayuran di *Kitchen Hotel Grand Seminyak Lifestyle Boutique Bali Resort* secara garis besar telah mengikuti standar yang direkomendasikan dalam literatur manajemen dapur hotel. Prosedur tujuh tahap yang diterapkan mulai dari *receiving* hingga pengecekan berkala selaras dengan temuan Aryapratama (2023), Linton dan Darsana (2025), serta Sulastri dan Sumerta (2024) yang menemukan pola serupa di hotel-hotel bintang di Bali. Namun demikian, kesenjangan antara standar yang ditetapkan dan praktik di lapangan merupakan tantangan nyata yang perlu segera diatasi. Perdani dan Hakim (2024) juga menemukan fenomena serupa dalam penelitiannya di Hotel Dafam Fortuna Malioboro, di mana tekanan operasional sering kali menyebabkan staf mengabaikan sebagian tahapan prosedur. Diana (2022) mengidentifikasi bahwa kepadatan operasional merupakan faktor utama yang memengaruhi tingkat kepatuhan staf terhadap SOP penyimpanan bahan makanan. Ketidakstabilan suhu *chiller* merupakan masalah teknis yang berimplikasi serius terhadap keamanan pangan. Noordianty dkk. (2024) menegaskan bahwa fluktuasi suhu penyimpanan di atas 8°C dapat meningkatkan risiko pertumbuhan bakteri patogen secara eksponensial. Oleh karena itu, perawatan preventif terhadap peralatan pendingin harus menjadi prioritas dalam manajemen dapur hotel. Sari (2024) menambahkan bahwa investasi dalam sumber daya manusia yang terampil dan peralatan yang andal merupakan kunci dalam mempertahankan standar keamanan pangan di industri perhotelan. Ketidakkonsistenan penerapan FIFO merupakan permasalahan yang umum ditemui di dapur hotel dengan volume operasional tinggi. Zakharia dkk. (2023) menekankan bahwa pelatihan rutin dan pengawasan aktif dari pimpinan dapur menjadi solusi utama dalam membangun budaya kerja yang patuh pada prosedur. Fani Yeremia (2022) menambahkan bahwa sistem pelabelan bahan makanan yang sederhana namun konsisten dapat membantu staf dalam menerapkan FIFO meski dalam kondisi sibuk.

Permasalahan kualitas bahan dari *supplier* juga memerlukan penanganan sistematis melalui manajemen rantai pasok yang lebih baik. Sumardiana (2022) merekomendasikan adanya evaluasi berkala terhadap kinerja *supplier*, termasuk penerapan standar minimum kualitas yang dipersyaratkan dalam kontrak pengadaan bahan makanan. Atmaja dan Yulianie (2023) menyoroti bahwa aspek sanitasi pada proses penerimaan bahan makanan dari *supplier* harus mendapat perhatian yang sama dengan aspek penyimpanan. Secara keseluruhan, penelitian ini mengkonfirmasi bahwa manajemen penyimpanan sayuran yang efektif memerlukan kombinasi antara prosedur yang jelas, sumber daya yang memadai, pengawasan yang konsisten, dan komitmen seluruh staf. Maulina (2023) menyatakan bahwa digitalisasi dan inovasi teknologi dalam pengelolaan dapur hotel, seperti sistem monitoring suhu otomatis dan pencatatan digital, berpotensi meningkatkan efisiensi dan kepatuhan terhadap standar keamanan pangan secara signifikan.

## SIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan yang telah diuraikan, dapat ditarik beberapa simpulan sebagai berikut:

Prosedur penyimpanan sayuran di *Kitchen* Hotel Grand Seminyak Lifestyle Boutique Bali Resort meliputi tujuh tahapan, yaitu penerimaan (*receiving*), penyortiran (*sorting*), pencucian (*cleaning*), penempatan dalam wadah, penyimpanan dalam *chiller* pada suhu 4°C–8°C, penerapan sistem FIFO (First In First Out), dan pengecekan berkala. Meskipun prosedur ini telah ditetapkan secara formal oleh manajemen, masih terdapat kesenjangan antara standar yang dijelaskan oleh *Executive Sauce Chef* dengan praktik yang dilakukan oleh Commis di lapangan, terutama pada kondisi operasional yang padat. Kendala yang dihadapi dalam penerapan prosedur penyimpanan sayuran meliputi: keterbatasan kapasitas ruang penyimpanan yang menyebabkan penumpukan bahan, variabilitas kualitas sayuran dari *supplier*, kesalahan penataan akibat tekanan operasional, gangguan teknis pada peralatan *chiller* yang menyebabkan ketidakstabilan suhu, serta penerapan sistem FIFO yang belum konsisten. Faktor-faktor ini secara kolektif berpotensi menurunkan kualitas dan keamanan sayuran yang disimpan. Upaya yang dilakukan untuk mengatasi kendala mencakup: pengaturan penempatan sayuran yang lebih terstruktur, peningkatan pengecekan kualitas bahan saat penerimaan dari *supplier*, penerapan sistem FIFO secara lebih disiplin, pemantauan suhu *chiller* secara rutin, serta peningkatan supervisi dan disiplin kerja seluruh staf *kitchen*. Implementasi upaya-upaya ini secara konsisten diharapkan dapat menjembatani kesenjangan antara standar operasional dan praktik di lapangan.

Untuk penelitian selanjutnya, disarankan untuk mengkaji penerapan teknologi monitoring suhu berbasis digital sebagai solusi inovatif dalam meningkatkan konsistensi penyimpanan bahan makanan di dapur hotel. Selain itu, studi komparatif antara beberapa hotel berbintang di Bali dapat memberikan gambaran yang lebih komprehensif tentang praktik terbaik dalam manajemen penyimpanan sayuran di industri perhotelan..

## UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kasih kepada seluruh staf *Kitchen* Hotel Grand Seminyak Lifestyle Boutique Bali Resort, khususnya kepada Bapak I Putu Cari Artayasa selaku *Executive Sauce Chef* yang telah meluangkan waktu untuk memberikan informasi yang diperlukan dalam penelitian ini. Ucapan terima kasih juga ditujukan kepada Bapak Drs. I Made Sunata, M.M. dan Bapak I Putu Tiana Raditya, S.S., M.Par. selaku dosen pembimbing yang telah memberikan arahan dan bimbingan akademis, serta kepada seluruh pihak Universitas Triatma Mulya yang telah memberikan dukungan dalam proses penelitian dan penulisan artikel ini.

**DAFTAR PUSTAKA**

- Ananda, I. W. A. T. M., Ekasani, K. A., & Sinaga, F. (2023). Kinerja Profesional Pelayanan Restoran Di Hotel Plataran Ubud. *Jurnal Ilmiah Pariwisata Dan Bisnis*, 2(5), 1153–1176.
- Aryapratama, G. N. P. D. (2023). Prosedur Penyimpanan Bahan Makanan Di Legian Beach Hotel. *Jurnal Ilmiah Pariwisata Dan Bisnis*, 2(2), 383–394.
- Atmaja, A. G. B., & Yulianie, F. (2023). Analisis Penerapan Hygiene Dan Sanitasi Di Dapur Resort And SPA. *Jurnal Ilmiah Pariwisata Dan Bisnis*, 2(10), 2301–2307.
- Bogdan, R., & Taylor, S. J. (1975). *Introduction to Qualitative Research Methods*. Wiley.
- Degong, E. F. (2026). Prosedur Penyimpanan Sayuran Di Kitchen Hotel Grand Seminyak Lifestyle Boutique Bali Resort [Laporan Tugas Akhir D-III]. Universitas Triatma Mulya.
- Diana, N. G. A. P. L. (2022). Analisis Penyimpanan Bahan Makanan Di LV8 Resort Hotel. *Jurnal Ilmiah Pariwisata Dan Bisnis*, 1(11), 3038–3053.
- Fani Yeremia. (2022). Prosedur Penyimpanan Bahan Makanan Di Teras Wira Kitchen Bali Rani Hotel [Skripsi Diploma]. Universitas Triatma Mulya.
- Kusumayanti, A. A. T. (2022). Penerapan Hygiene Sanitasi Di Dapur The Cakra Hotel Bali Selama Masa Pandemi Covid-19. *Jurnal Ilmiah Pariwisata Dan Bisnis*, 1(5), 1104–1119.
- Laili, R., Juliati, R., & Lamingthon, N. (2023). Analisis prosedur penyimpanan arsip dalam menunjang efektivitas kerja pegawai di Kantor Badan Pengawas Pemilihan Umum (Bawaslu) Kota Palembang. *Jurnal Ilmiah Administrasi Dan Sosial*, 18(1), 1–10.
- Linton, S. C., & Darsana, I. M. (2025). Prosedur Penyimpanan Bahan Makanan Di Restoran. *Jurnal Ilmiah Pariwisata Dan Bisnis*, 4(4), 2251–2267.
- Maelany, R., & Ramdani, D. (2025). Analisis Dampak Wisata Dan Alokasi Anggaran Terhadap Sosial, Ekonomi, Lingkungan Masyarakat Dan Pariwisata Berkelanjutan Di Museum Geologi Kota Bandung. *Jurnal Ilmu Ekonomi, Pendidikan Dan Teknik*, 2(4), 91–96.
- Maulina, L. (2023). Revitalisasi Industri Perhotelan Dengan Inovasi Teknologi: Meningkatkan Keunggulan Bersaing Dan Pengalaman Pelanggan. *Jurnal Ilmiah Manajemen, Ekonomi, & Akuntansi (MEA)*, 7(1), 504–519.
- Noordianty, A. S., Najma, S., & Nurlaela, R. S. (2024). Kajian Literatur: Penerapan Aspek Sanitasi Terhadap Mutu Dan Produk Pangan. *Karimah Tauhid*, 3(7), 7308–7317.
- Noviastuti, N., & Cahyadi, D. A. (2020). Peran Reservasi Dalam Meningkatkan Pelayanan Terhadap Tamu Di Hotel Novotel Lampung. *Jurnal Nusantara*, 3(1), 31–37.
- Pradipta, I. G. D. A. (2025). *Peranan receiving dalam menjaga kualitas bahan makanan perishable di Novotel Bali Nusa Dua Hotel & Residences*. <http://repository.pnb.ac.id/>
- 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.
- Rahma, A. A. (2020). Potensi Sumber Daya Alam Dalam Mengembangkan Sektor Pariwisata Di Indonesia. *Jurnal Nasional Pariwisata*, 12(1), 1–8.
- Rahmawati, A., & Althalets, F. (2021). Analisis Strategi Pemasaran Terhadap Peningkatan Jumlah Hunian Kamar Pada Hotel Bumi Senyur Samarinda. *Cendikia*, 5(1), 168–179.

- Robbins, S. P., & Coulter, M. (2020). *Management* (14th ed.). Pearson.
- Sari, R. J. (2024). *Sumber Daya Manusia Lokal Berkarier Dalam Industri Perhotelan*. CV Intelektual Manifes Media.
- Siagian, P. R. (2023). Perkembangan Pariwisata Indonesia Pada Masa Pandemi Covid-19. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Ekonomi Dan Bisnis (JIMEIS)*, 3(1), 30–38.
- Suherman, M. S. (n.d.). *Konsep Bahan Makanan, Penggolongan Dan Jenis Bahan Makanan*. Ilmu Bahan Pangan, 1.
- Sulastri, I. A. P., & Sumerta, I. K. E. (2024). Prosedur Penyimpanan Bahan Makanan Di Kitchen Hotel Four Seasons Resort Bali At Sayan. *HARMONY HOSPITALITY*, 9(2).
- Sumardiana, D. N. (2022). *Prosedur Penyimpanan Bahan Makanan Di Kitchen Gardin Bostro Pattissiera Petitenget Bali [Skripsi Diploma]*. Universitas Triatma Mulya.
- Suweta, I. M. (2020). *Kebudayaan Bali Dalam Konteks Pengembangan Pariwisata Budaya*. *Cultoure: Jurnal Ilmiah Pariwisata Budaya Hindu*, 1(1), 1–14.
- Waruwu, M. (2023). Pendekatan Penelitian Pendidikan: Metode Penelitian Kualitatif, Metode Penelitian Kuantitatif dan Metode Penelitian Kombinasi (Mixed Method) pada Bidang Pendidikan. *Analisi Teori dan Penelitian Pendidikan*, 3(1), 2200–2208.
- Zakharia, F., Adiputra, F., & Meko, P. (2023). Peranan Metode Penyimpanan Bahan Makanan Dalam Meningkatkan Kualitas Makanan Di Hotel Bintang Labuhan Bajo Flores. *Jurnal Ilmiah Global Education*, 4(4), 2153–2162.