

Food Storage Procedures in the Kitchen of Renaissance Bali Uluwatu Resort & Spa

Prosedur Penyimpanan Bahan Makanan di Kitchen Renaissance Bali Uluwatu Resort & Spa

Frederikus Mulyadi^{1*}, I Gusti Nyoman Wiantara², Ida Ayu Karina Putri³

^{1,2,3} Program Studi Diploma III Perhotelan, Manajemen Food and Beverage,
Universitas Triatma Mulya, Bali, Indonesia

(*) Corresponding Author: fredricusmulyadi@gmail.com

Article info

Keywords:

Food Storage, FIFO, Food Safety, Kitchen, Hotel

Abstract

The hotel kitchen is a critical operational area that directly affects food quality and guest safety. This study aims to analyze the food storage procedures implemented at the Kitchen of Renaissance Bali Uluwatu Resort & Spa, identify the challenges encountered in their implementation, and describe the efforts taken to overcome those challenges. The study used a qualitative descriptive approach with data collected through observation, interviews with the Executive Sous Chef, and documentation. The results show that food storage procedures have been carried out according to international hotel operational standards, including categorization by type (dry, fresh, frozen), temperature regulation, consistent application of the First In First Out (FIFO) principle, food separation to prevent cross-contamination, structured receiving processes, and routine sanitation. However, several challenges were identified: lack of staff discipline, particularly during peak hours; limited storage capacity during peak seasons; and insufficient understanding among new staff regarding food safety principles and labeling systems. Efforts to address these challenges include conducting routine briefings, implementing daily operational checklists, optimizing storage layout through re-arrangement, applying vertical storage methods, and organizing regular food safety training. This study concludes that continuous improvement of human resources, work systems, and facilities is essential to ensure food storage procedures are applied effectively and consistently.

Kata kunci:

Penyimpanan Bahan Makanan, FIFO, Keamanan Pangan, Dapur, Hotel

Abstrak

Dapur hotel merupakan area operasional yang sangat penting karena berpengaruh langsung terhadap kualitas makanan dan keselamatan tamu. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis prosedur penyimpanan bahan makanan yang diterapkan di Kitchen Renaissance Bali Uluwatu Resort & Spa, mengidentifikasi kendala yang dihadapi dalam pelaksanaannya, serta mendeskripsikan upaya yang dilakukan untuk mengatasinya. Penelitian menggunakan pendekatan deskriptif kualitatif dengan teknik pengumpulan data melalui observasi, wawancara dengan *Executive Sous*

Chef, dan dokumentasi. Hasil penelitian menunjukkan bahwa prosedur penyimpanan bahan makanan telah dilaksanakan sesuai standar operasional hotel bertaraf internasional, meliputi pengelompokan bahan berdasarkan jenis (kering, segar, beku), pengaturan suhu, penerapan prinsip *First In First Out* (FIFO), pemisahan bahan untuk mencegah kontaminasi silang, proses penerimaan yang terstruktur, dan sanitasi rutin. Namun, ditemukan kendala berupa kurangnya kedisiplinan staf, keterbatasan kapasitas ruang penyimpanan saat *peak season*, serta kurangnya pemahaman staf baru tentang prinsip keamanan pangan. Upaya mengatasi kendala dilakukan melalui briefing rutin, penggunaan *checklist* harian, optimalisasi tata letak ruang penyimpanan, penggunaan rak vertikal, dan pelatihan *food safety* secara berkala. Penelitian menyimpulkan bahwa peningkatan berkelanjutan terhadap sumber daya manusia, sistem kerja, dan fasilitas sangat diperlukan agar prosedur penyimpanan bahan makanan dapat berjalan efektif dan konsisten.

PENDAHULUAN

Industri perhotelan merupakan salah satu sektor strategis dalam mendukung perkembangan pariwisata, khususnya di Bali sebagai destinasi wisata unggulan Indonesia (Suwesta, 2020). Hotel tidak hanya berfungsi sebagai tempat menginap, tetapi juga sebagai penyedia layanan makanan dan minuman yang menjadi komponen penting dalam pengalaman tamu. Oleh karena itu, kualitas layanan di setiap departemen hotel, termasuk dapur (*kitchen*), perlu dikelola dengan standar yang tinggi.

Kitchen merupakan jantung operasional hotel yang berperan penting dalam menjaga kualitas dan keamanan pangan. Putra (2021) menyatakan bahwa dapur hotel bertanggung jawab atas pengelolaan bahan makanan secara menyeluruh, mulai dari penerimaan, penyimpanan, hingga pengolahan dan penyajian. Salah satu aspek kritis dalam pengelolaan dapur adalah prosedur penyimpanan bahan makanan, yang meliputi pengelompokan, pengaturan suhu, sistem rotasi stok, dan pencegahan kontaminasi silang. Kesalahan dalam proses penyimpanan dapat berakibat pada kerusakan bahan makanan, pemborosan biaya operasional, bahkan ancaman terhadap kesehatan tamu.

Penyimpanan bahan makanan merupakan salah satu tahap kritis dalam pengelolaan rantai pasokan makanan di industri perhotelan. Bakri, *et al.* (2018) mendefinisikan penyimpanan bahan makanan sebagai serangkaian kegiatan yang bertujuan untuk menjaga kualitas, keamanan, dan kesegaran bahan makanan dari saat diterima hingga saat digunakan dalam proses pengolahan. Penyimpanan yang tepat melibatkan pengaturan suhu, kelembapan, cahaya, dan sirkulasi udara yang sesuai dengan karakteristik masing-masing jenis bahan makanan. Bahan makanan secara umum diklasifikasikan menjadi tiga kategori utama berdasarkan kondisi penyimpanannya: bahan kering (*dry goods*), bahan segar (*fresh goods*), dan bahan beku (*frozen goods*). Atang (2015) menjelaskan bahwa setiap kategori memerlukan kondisi penyimpanan yang berbeda untuk mempertahankan kualitas dan mencegah kerusakan. Bahan kering disimpan pada suhu ruang dengan kelembapan terkontrol, bahan segar memerlukan pendinginan pada suhu 0-4°C, sedangkan bahan beku memerlukan suhu di bawah -18°C.

Penyimpanan bahan makanan yang tepat sangat erat kaitannya dengan prinsip-prinsip keamanan pangan (*food safety*). Sistem HACCP (*Hazard Analysis and Critical Control Points*) menekankan pentingnya pengendalian bahaya pada setiap titik kritis dalam rantai produksi makanan, termasuk penyimpanan (HACCP Guidelines, 2003). Di sisi lain, Codex Alimentarius Commission (2011) menetapkan bahwa pengelolaan suhu, higiene, dan sanitasi merupakan fondasi utama dalam menjaga mutu bahan makanan. Penerapan

metode FIFO juga merupakan praktik standar yang diakui secara internasional untuk mencegah pemborosan akibat bahan makanan yang melewati batas kedaluwarsa (Lestari, 2023; Noviar, 2025).

Sistem FIFO merupakan metode rotasi stok yang mengharuskan bahan makanan yang masuk lebih awal untuk digunakan atau dikeluarkan lebih awal pula. Ayunda *et al.* (2024) menegaskan bahwa penerapan FIFO secara konsisten dapat meminimalkan risiko bahan makanan melewati batas kedaluwarsa, mengurangi pemborosan, dan memastikan kualitas bahan yang digunakan selalu terjaga. Selain FIFO, beberapa fasilitas juga menerapkan metode FEFO (*First Expired First Out*) yang memprioritaskan bahan dengan tanggal kedaluwarsa terdekat untuk digunakan terlebih dahulu.

Mercier *et al.* (2017) menekankan pentingnya manajemen suhu sepanjang rantai dingin (*cold chain*) untuk mempertahankan kualitas dan keamanan bahan makanan. Ndraha *et al.* (2018) menambahkan bahwa penyalahgunaan suhu (*temperature abuse*) merupakan salah satu penyebab utama kerusakan bahan makanan dalam industri *food service*, yang dapat menimbulkan risiko kesehatan bagi konsumen.

Renaissance Bali Uluwatu Resort & Spa merupakan hotel bintang lima internasional yang beroperasi di kawasan Uluwatu, Bali. Sebagai hotel berstandar internasional, pengelolaan dapur dan penyimpanan bahan makanan di hotel ini tentunya mengacu pada standar operasional yang ketat. Meskipun demikian, berbagai kendala operasional seperti kedisiplinan staf, keterbatasan fasilitas, dan pemahaman tentang keamanan pangan seringkali menjadi hambatan dalam implementasi prosedur yang telah ditetapkan.

Beberapa penelitian sebelumnya telah membahas aspek penyimpanan bahan makanan di lingkungan perhotelan dan katering, namun kajian yang berfokus pada hotel berbintang lima di kawasan Bali Selatan masih relatif terbatas. Diana (2022) menganalisis penyimpanan bahan makanan di LV8 Resort Hotel Bali dan menemukan beberapa ketidaksesuaian dengan standar operasional. Sihotang (2024) menganalisis metode penyimpanan di The Stone's Hotel dan merekomendasikan perbaikan dalam sistem rotasi stok. Lestari (2023) mengkaji penerapan FIFO di The Papandayan Hotel dan mengidentifikasi tantangan konsistensi penerapan di lapangan.

Lestari (2023) dalam penelitiannya di hotel bintang empat menemukan bahwa konsistensi penerapan FIFO dipengaruhi oleh faktor kedisiplinan staf dan ketersediaan ruang penyimpanan yang memadai. Noviar (2025) menambahkan bahwa program orientasi dan pelatihan yang intensif bagi staf baru sangat diperlukan untuk memastikan pemahaman dan kepatuhan terhadap prosedur rotasi stok.

Keamanan pangan (*food safety*) dalam konteks penyimpanan mencakup upaya pencegahan kontaminasi fisik, kimia, maupun biologis pada bahan makanan. Kharisma (2019) menjelaskan bahwa kontaminasi silang (*cross-contamination*) dapat terjadi apabila bahan mentah dan bahan siap saji disimpan berdekatan tanpa pemisahan yang jelas. Untuk mencegah hal ini, penempatan bahan mentah di rak bawah dan bahan siap saji di rak atas menjadi standar yang umum diterapkan di industri perhotelan internasional.

Berdasarkan latar belakang tersebut, penelitian ini dilakukan dengan tujuan untuk: (1) menganalisis prosedur penyimpanan bahan makanan yang diterapkan di Kitchen Renaissance Bali Uluwatu Resort & Spa; (2) mengidentifikasi kendala yang dihadapi dalam penerapan prosedur tersebut; dan (3) mendeskripsikan upaya yang dilakukan untuk mengatasi kendala tersebut. Penelitian ini diharapkan dapat memberikan kontribusi dalam pengembangan standar operasional penyimpanan bahan makanan di industri perhotelan, khususnya di Bali.

METODE

Penelitian ini menggunakan pendekatan deskriptif kualitatif yang bertujuan untuk menggambarkan dan menganalisis fenomena sosial secara mendalam berdasarkan data yang diperoleh dari lapangan. Menurut Sugiyono (2019), penelitian kualitatif adalah metode penelitian yang berlandaskan pada filsafat *postpositivisme*, digunakan untuk meneliti kondisi objek yang alamiah, di mana peneliti merupakan instrumen kunci. Penelitian dilaksanakan di Kitchen Renaissance Bali Uluwatu Resort & Spa, yang berlokasi di kawasan Uluwatu, Kabupaten Badung, Bali. Pengambilan data dilakukan selama periode Januari hingga Maret 2026. Objek penelitian mencakup seluruh area penyimpanan bahan makanan di *kitchen* hotel tersebut, meliputi area *receiving*, *dry storage*, *chiller room*, dan *freezer room*. Data primer dikumpulkan melalui tiga teknik utama. Pertama, observasi langsung (Hasanah, 2017) dilakukan di seluruh area penyimpanan dengan menggunakan *checklist* observasi untuk mencatat kondisi dan aktivitas secara sistematis. Kedua, wawancara mendalam (Hansen, 2020) dilaksanakan dengan *Executive Sous Chef* sebagai informan utama yang memiliki pengetahuan komprehensif tentang standar operasional prosedur penyimpanan bahan makanan. Ketiga, dokumentasi dilakukan melalui pengumpulan foto-foto area penyimpanan dan dokumen-dokumen pendukung seperti SOP, struktur organisasi, dan data persediaan (Mahardika, 2021). Data sekunder diperoleh dari berbagai literatur ilmiah, jurnal, buku, dan laporan penelitian yang relevan dengan topik penelitian. Teknik analisis data menggunakan metode deskriptif kualitatif. Braun dan Clarke (2022) menjelaskan bahwa teknik penyajian hasil analisis data yang baik harus terstruktur sehingga pembaca dapat melihat susunan tema atau temuan dengan jelas. Analisis dilakukan dengan mengaitkan temuan lapangan dengan teori-teori yang terdapat pada tinjauan pustaka, sehingga dapat diketahui kesesuaian antara praktik penyimpanan bahan makanan yang diterapkan dengan standar yang seharusnya. Instrumen penelitian meliputi pedoman wawancara, *checklist* observasi, catatan lapangan, dan dokumen-dokumen pendukung.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil

Berdasarkan hasil wawancara, observasi, dan dokumentasi yang dilakukan di Kitchen Renaissance Bali Uluwatu Resort & Spa, prosedur penyimpanan bahan makanan dilaksanakan mengacu pada standar keamanan pangan, sanitasi, dan pengendalian mutu yang sesuai dengan kebijakan hotel internasional.

Berdasarkan hasil wawancara mendalam dengan Bapak Dedi Mostofa selaku *Executive Sous Chef* Renaissance Bali Uluwatu Resort & Spa, diperoleh data bahwa seluruh prosedur penyimpanan bahan makanan di hotel ini mengacu pada standar operasional Marriott International yang telah terintegrasi dengan kebijakan keamanan pangan lokal. Beliau menyatakan: “Kami menerapkan standar penyimpanan yang sangat ketat sesuai dengan brand standard Marriott. Setiap bahan makanan wajib disimpan pada area dan suhu yang telah ditentukan, dan seluruh staf bertanggung jawab atas kepatuhan terhadap prosedur tersebut.” Pernyataan ini menegaskan bahwa komitmen terhadap standar internasional menjadi fondasi utama dalam pengelolaan dapur hotel tersebut.

Temuan wawancara tersebut dibahas lebih lanjut dalam kaitannya dengan hasil observasi dan kajian literatur. Secara keseluruhan, prosedur penyimpanan bahan makanan

yang diterapkan di Kitchen Renaissance Bali Uluwatu Resort & Spa mencerminkan kesesuaian antara standar operasional hotel internasional dengan praktik nyata di lapangan. Hasil wawancara dengan Executive Sous Chef mengonfirmasi bahwa setiap aspek penyimpanan—mulai dari pengelompokan bahan, pengaturan suhu, penerapan FIFO, hingga sanitasi rutin—dijalankan secara terstruktur dan konsisten, meskipun masih ditemukan beberapa tantangan dalam implementasinya.

Setiap bahan makanan dikelompokkan berdasarkan jenis dan kondisi (kering, segar, beku), kemudian disimpan pada area yang sesuai untuk memastikan kesegaran, keamanan, dan terhindar dari kontaminasi. Temuan ini sejalan dengan standar pengelolaan dapur yang dikemukakan oleh Walker (2016), yang menyatakan bahwa klasifikasi dan pemisahan bahan makanan merupakan fondasi dari sistem penyimpanan yang aman dan efisien. Bahan kering seperti tepung, beras, gula, bumbu bubuk, minyak kemasan, garam, kecap, dan produk kalengan disimpan di area *dry storage*. Ruang penyimpanan ini dijaga tetap kering, bersih, bebas kelembapan tinggi, dan tidak terpapar sinar matahari langsung. Bahan-bahan tersebut ditempatkan di rak yang terangkat dari lantai minimal 15-20 cm dan menggunakan wadah tertutup agar terhindar dari debu dan kontaminan. Setiap wadah diberi label yang mencantumkan nama bahan, tanggal masuk gudang, dan tanggal kedaluwarsa, sehingga memudahkan staf dalam melakukan pengecekan stok secara berkala. Penerapan sistem pelabelan ini merupakan praktik baik yang direkomendasikan oleh Adeyeye (2017) untuk meminimalkan risiko penggunaan bahan yang telah melewati batas kedaluwarsa. Bahan mentah segar seperti sayuran, buah, susu, dan daging segar disimpan pada *chiller* dengan suhu standar -1°C sampai -4°C untuk menjaga kesegaran dan kualitas. Sementara itu, bahan beku seperti daging beku, ikan beku, dan produk beku lainnya disimpan di dalam freezer dengan suhu -18°C sampai -22°C . Mercier *et al.* (2017) menegaskan bahwa manajemen suhu yang tepat sepanjang rantai dingin merupakan faktor kritis dalam mempertahankan kualitas dan keamanan bahan makanan. Pemeriksaan suhu dilakukan secara rutin setiap hari oleh staf *kitchen*, dan apabila terjadi perubahan suhu yang tidak normal segera dilaporkan kepada bagian engineering untuk dilakukan perbaikan.

Berkaitan dengan penerapan FIFO dan pencegahan kontaminasi silang, Executive Sous Chef menyatakan: “Semua staf kami diwajibkan mengikuti sistem FIFO tanpa pengecualian. Pada setiap re-stock, bahan lama selalu dipindahkan ke depan rak dan bahan baru diletakkan di belakang. Hal ini sudah menjadi kebiasaan yang kami tanamkan sejak pelatihan awal.” Lebih lanjut, beliau menambahkan bahwa pemisahan bahan mentah dan bahan siap saji merupakan prosedur yang tidak dapat ditawar: “Kami tidak mentolerir tercampurnya bahan mentah dan bahan siap saji. Daging dan ikan selalu berada di rak paling bawah, sementara produk siap saji di rak atas. Wadah pun dibedakan berdasarkan warna dan label agar tidak tertukar.”

Departemen *Food Product* menerapkan prinsip FIFO secara konsisten di seluruh area penyimpanan. Setiap kali *re-stock*, staf diwajibkan menata ulang rak dengan menempatkan bahan lama di bagian depan atau atas, sedangkan bahan baru di bagian belakang atau bawah. Ayunda *et al.* (2024) menyatakan bahwa penerapan FIFO secara konsisten dapat meminimalkan risiko bahan makanan melewati batas kedaluwarsa dan mengurangi pemborosan. Sistem ini membantu mencegah penumpukan bahan yang hampir kedaluwarsa, mengurangi risiko kerusakan, dan menekan pemborosan bahan baku. Untuk mencegah kontaminasi silang, Departemen *Food Product* menerapkan pemisahan bahan (*food separation*). Bahan mentah, terutama daging dan ikan, disimpan di rak paling bawah, sedangkan bahan siap saji seperti buah segar potong, salad, dan produk bakery siap saji ditempatkan di rak atas. Kharisma (2019) menjelaskan bahwa pemisahan antara bahan mentah dan bahan siap saji merupakan langkah kritis dalam pencegahan kontaminasi silang di lingkungan dapur komersial. Wadah untuk bahan mentah dan bahan siap saji juga

berbeda dari segi ukuran, warna, maupun label, sehingga tidak mudah tertukar. Seluruh bahan yang masuk melewati proses penerimaan (*receiving*) yang terstruktur. Petugas *receiving* memeriksa kualitas bahan, tanggal kedaluwarsa, kondisi kemasan, dan suhu bahan (khususnya produk beku). Bahan yang tidak memenuhi standar kualitas atau kedaluwarsa akan ditolak atau dikembalikan kepada pemasok. Rahayu dan Arnawa (2024) dalam penelitiannya menegaskan bahwa proses penerimaan yang ketat merupakan garis pertahanan pertama dalam memastikan hanya bahan berkualitas yang masuk ke dapur. Setelah disetujui, bahan diteruskan ke area penyimpanan yang sesuai dan status stok langsung diperbarui dalam sistem *inventory*. Seluruh area penyimpanan menjalani pembersihan dan sanitasi rutin setiap hari. Lantai, rak, wadah, dan area di sekitar pendingin dibersihkan setiap hari, sedangkan interior chiller dan freezer dibersihkan secara berkala. Bagaskoro *et al.* (2022) menekankan bahwa standar kebersihan dapur yang tinggi merupakan prasyarat utama dalam menjaga kualitas dan keamanan produk makanan yang dihasilkan.

Tabel 1. Checklist Observasi Penerapan Prosedur Penyimpanan Bahan Makanan

No	Indikator Observasi	Ya	Tidak	Keterangan
1	Prosedur penyimpanan dilakukan sesuai standar hotel	V		Pengelompokan bahan berdasarkan jenis dan kondisi
2	Pengaturan suhu <i>chiller</i> dan <i>freezer</i> sesuai standar	V		Suhu diperiksa rutin setiap hari oleh staf <i>kitchen</i>
3	Sistem FIFO diterapkan dalam penyimpanan bahan makanan	V		Bahan yang pertama masuk digunakan terlebih dahulu
4	Terdapat kendala dalam penerapan prosedur penyimpanan		V	Ditemukan pada jam operasional yang sibuk
5	Keterbatasan ruang mempengaruhi penataan bahan makanan		V	Penyimpanan sering penuh saat peak <i>season</i>
6	Seluruh staf disiplin dalam menjalankan prosedur		V	Sebagian staf masih lupa menutup wadah dan cek label
7	Upaya mengatasi kendala penyimpanan dilakukan	V		Briefing rutin, pengawasan, dan penataan ulang storage

Meskipun prosedur penyimpanan bahan makanan telah disusun secara terstruktur dan mengacu pada standar operasional hotel bertaraf internasional, dalam pelaksanaannya masih ditemukan beberapa kendala yang memengaruhi konsistensi penerapannya. Berdasarkan hasil wawancara dengan *Executive Sous Chef* dan observasi lapangan, terdapat tiga kendala utama yang diidentifikasi. Pertama, kurangnya kedisiplinan sebagian staf dalam menjalankan prosedur penyimpanan bahan makanan. *Executive Sous Chef* menjelaskan bahwa beberapa staf masih kurang memperhatikan tanggal kedaluwarsa, lupa menutup wadah dengan rapat, serta belum konsisten dalam menerapkan prinsip FIFO, terutama saat jam operasional yang sibuk. Akibatnya, staf cenderung mengambil bahan yang paling mudah dijangkau tanpa memeriksa tanggal dan posisinya, sehingga bahan yang

seharusnya digunakan lebih dahulu berisiko terlupakan, rusak, atau bahkan kedaluwarsa. Temuan ini konsisten dengan penelitian Sihotang (2024) yang menemukan bahwa faktor perilaku individu staf merupakan variabel kritis yang memengaruhi efektivitas sistem penyimpanan bahan makanan. Kedua, keterbatasan kapasitas gudang dan ruang penyimpanan, khususnya pada saat *peak season*. Meningkatnya jumlah tamu berdampak pada kebutuhan stok bahan yang lebih besar, sehingga gudang kering, *chiller*, dan freezer sering berada dalam kondisi penuh. Hal ini mengakibatkan penataan bahan menjadi kurang terorganisir, menyulitkan proses pengecekan stok, serta menghambat penerapan prinsip FIFO karena adanya bahan yang tertumpuk dan tidak terlihat secara jelas. Ndraha *et al.* (2018) menyatakan bahwa keterbatasan kapasitas penyimpanan merupakan salah satu tantangan umum yang dihadapi industri *food service*, yang berpotensi memicu penyalahgunaan suhu dan kerusakan bahan makanan. Ketiga, kurangnya pemahaman sebagian staf, terutama staf baru, terhadap prinsip keamanan pangan dan teknik penyimpanan yang tepat. *Executive Sous Chef* mengungkapkan bahwa beberapa staf belum sepenuhnya memahami pentingnya pemisahan antara bahan mentah dan bahan siap saji, pengaruh suhu terhadap kualitas bahan makanan, serta cara membaca label kedaluwarsa dan sistem kode penyimpanan yang berlaku. Diana (2022) dalam penelitiannya di hotel bintang di Bali juga menemukan bahwa kurangnya pengetahuan staf tentang *food safety* merupakan salah satu faktor utama yang berkontribusi terhadap ketidaksesuaian prosedur penyimpanan di lapangan.

Pembahasan

Berdasarkan hasil wawancara dan observasi, pihak manajemen Kitchen Renaissance Bali Uluwatu Resort & Spa telah melakukan berbagai upaya untuk mengatasi kendala-kendala tersebut secara sistematis dan berkelanjutan.

Upaya mengatasi kurangnya disiplin staf dilakukan melalui peningkatan pengawasan dan pembiasaan kerja yang sesuai standar operasional. Departemen *Food Product* mengadakan briefing rutin sebelum *shift* dimulai untuk mengingatkan pentingnya penerapan prinsip FIFO dan pengecekan tanggal kedaluwarsa bahan. Penggunaan checklist harian pada saat *opening* dan *closing shift* membantu memastikan setiap prosedur telah dijalankan dengan benar. Selain itu, pengawasan langsung oleh *leader* di setiap *outlet* ditingkatkan, disertai dengan sistem *reward* dan *punishment* untuk meningkatkan akuntabilitas staf. Pratiwi, Rahmawati, dan Andiani (2019) menyatakan bahwa pengawasan aktif oleh supervisor merupakan salah satu faktor determinan dalam peningkatan kualitas operasional dapur hotel.

Upaya mengatasi keterbatasan ruang penyimpanan dilakukan dengan mengoptimalkan pemanfaatan ruang yang tersedia melalui penataan ulang (*re-layout*) area storage secara lebih sistematis dan efisien. Penataan bahan makanan dilakukan dengan mengelompokkan berdasarkan jenis dan karakteristiknya. Penggunaan rak bertingkat (*vertical storage*) membantu meningkatkan kapasitas penyimpanan tanpa perlu menambah luas ruang. Wulansari dan Hakim (2019) menekankan bahwa optimalisasi tata letak ruang penyimpanan merupakan solusi praktis yang dapat diimplementasikan tanpa memerlukan investasi infrastruktur yang besar.

Upaya mengatasi kurangnya pemahaman staf dilakukan melalui peningkatan pelatihan dan edukasi secara berkelanjutan. Departemen *Food Product* mengadakan training rutin mengenai *food safety* serta teknik penyimpanan yang baik sesuai standar operasional, serta memberikan program *On the Job Training* bagi staf baru. Penyediaan label yang jelas dan panduan penyimpanan juga membantu staf memahami sistem yang berlaku. Selain itu, komunikasi antar *shift* ditingkatkan melalui briefing singkat maupun

penggunaan log book agar informasi terkait kondisi bahan dan stok dapat tersampaikan secara jelas. Adeyeye (2017) menegaskan bahwa investasi dalam pelatihan sumber daya manusia merupakan strategi jangka panjang yang efektif untuk meningkatkan kepatuhan terhadap standar keamanan pangan.

SIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian di Kitchen Renaissance Bali Uluwatu Resort & Spa, dapat disimpulkan bahwa sistem penyimpanan bahan makanan telah dilaksanakan secara terencana dan sesuai dengan standar operasional hotel internasional. Pelaksanaan penyimpanan memperhatikan prinsip keamanan pangan, sanitasi, dan pengendalian kualitas melalui pengelompokan bahan sesuai jenis, pengaturan suhu yang tepat, penerapan metode FIFO, pemisahan bahan untuk mencegah kontaminasi silang, proses penerimaan yang terstruktur, dan sanitasi rutin.

Dalam pelaksanaannya, masih terdapat beberapa kendala yang memengaruhi konsistensi penerapan prosedur, yaitu: (1) kurangnya kedisiplinan staf dalam menjalankan prosedur, terutama saat jam operasional sibuk; (2) keterbatasan kapasitas ruang penyimpanan pada saat *peak season*; dan (3) kurangnya pemahaman staf baru terkait prinsip keamanan pangan dan teknik penyimpanan yang tepat. Upaya yang dilakukan untuk mengatasi kendala tersebut meliputi: peningkatan pengawasan dan kedisiplinan melalui briefing rutin dan *checklist* harian; optimalisasi ruang penyimpanan melalui penataan ulang dan penggunaan rak vertikal; serta peningkatan pemahaman dan komunikasi melalui pelatihan *food safety* dan penggunaan log book. Penelitian ini merekomendasikan agar manajemen hotel terus meningkatkan komitmen terhadap pelatihan staf, pengembangan fasilitas penyimpanan, dan penerapan sistem monitoring berbasis teknologi untuk meningkatkan efektivitas dan konsistensi prosedur penyimpanan bahan makanan.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kasih kepada Bapak Drs. I Gusti Nyoman Wiantara, MM dan Ibu Ida Ayu Karina Putri, S.Par., M.Par selaku dosen pembimbing yang telah memberikan bimbingan dan arahan dalam penyelesaian penelitian ini. Terima kasih juga disampaikan kepada Bapak Dedi Mostofa selaku *Executive Sous Chef Renaissance Bali Uluwatu Resort & Spa* yang telah bersedia menjadi informan dan memberikan izin penelitian, serta kepada seluruh staf *kitchen* yang telah membantu kelancaran pengumpulan data.

DAFTAR PUSTAKA

- Adeyeye, S. A. O. (2017). The role of food processing and appropriate storage technologies in ensuring food security and food availability in Africa. *Nutrition & Food Science*, 47(1), 122-139.
- Atang, A. (2015). Manajemen penyimpanan dan pengelolaan bahan makanan di instalasi gizi rumah sakit dan industri hospitality. Penerbit EGC.
- Ayunda, H. M., Irtantri, S., Safrida, S., & Febriansyah, M. I. (2024). Overview of dry and wet food storage using FIFO and FEFO methods at the nutrition installation of Datu Beru Regional Hospital, Central Aceh. *Journal of Nutrition Science*, 5(1).
- Bagaskoro, B., Saptadinata, A., Sulistiyowati, R., Nindita, S., & Rusnadi, M. S. A. A. (2022). Peningkatan kualitas standar kebersihan dapur di Politeknik Sahid Jakarta. *Jurnal Hospitality dan Pariwisata*, 3(1), 1-12.
- Bakri, S., Intiyati, & Widartika. (2018). Tinjauan pustaka penyimpanan bahan makanan. Repository PKR.
- Braun, V., & Clarke, V. (2022). Toward good practice in thematic analysis: Avoiding common problems and becoming a knowing researcher. *International Journal of Health, Transgender*, 24(1), 1-6.
- Codex Alimentarius Commission. (2011). General principles of food hygiene. Food and Agriculture Organization of the United Nations & World Health Organization.
- Diana, N. G. A. P. L. (2022). Analisis penyimpanan bahan makanan di Lv8 Resort: Hotel food storage analysis at Lv8 Resort Hotel. *Jurnal Ilmiah Pariwisata dan Bisnis*, 1(11), 3038-3053.
- U.S. Department of Agriculture. (2003). Hazard analysis and critical control points in food safety. USDA Food Safety and Inspection Service.
- Hansen, S. (2020). Investigasi teknik wawancara dalam penelitian kualitatif manajemen konstruksi. *Jurnal Teknik Sipil*, 27(3), 283-294.
- Hasanah, H. (2017). Teknik-teknik observasi (Sebuah alternatif metode pengumpulan data kualitatif ilmu-ilmu sosial). *At-Taqaddum*, 8(1), 21-46.
- Kharisma, A. D. M. (2019). In-flight catering service and food safety: Implementation of Hazard Analysis and Critical Control Point system in PT Aerofood ACS Surabaya. *Jurnal Kesehatan Lingkungan*, 11(1), 17-25.
- Lestari, S. N. (2023). Analisis penerapan metode FIFO pada penyimpanan bahan makanan di cold kitchen The Papandayan Hotel. *Jurnal Pengolahan Pangan*, 4(2), 20-28.
- Mahardika, I. G. (2021). Metodologi penelitian kualitatif. Universitas Negeri Malang.
- Mercier, S., Villeneuve, S., Mondor, M., & Uysal, I. (2017). Time-temperature management along the food cold chain: A review of recent developments. *Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety*, 16(4), 647-667.
- Ndraha, N., Hsiao, H. I., Vlajic, J., Yang, M. F., & Lin, H. T. V. (2018). Time-temperature abuse in the food cold chain: Review of issues, challenges, and recommendations. *Food Control*, 89, 12-21.
- Noviar, S. A. (2025). Penerapan metode FIFO dan FEFO pada penyimpanan bahan di banquet kitchen Hotel Bumi Surabaya. *Journal of Culinary and Hospitality*, 6(1), 15-24.
- Pratiwi, K. S., Rahmawati, P. I., & Andiani, N. D. (2019). Strategi chef de partie hot kitchen dalam meningkatkan kualitas makanan di Discovery Kartika Plaza Hotel. *Jurnal Manajemen Perhotelan dan Pariwisata*, 2(1), 1-14.
- Putra, I. G. N. (2021). Peranan kitchen dalam menunjang kualitas pelayanan food and beverage product di hotel berbintang. *Jurnal Kepariwisata dan Hospitaliti*, 5(2), 55-63.

- Rahayu, N. K. R., & Arnawa, I. P. (2024). Analisis pengendalian internal prosedur penerimaan dan pengeluaran barang di Hotel X. *Journal of Accounting and Hospitality*, 1(2), 74-84.
- Sihotang, P. M. (2024). Analisa metode penyimpanan untuk menjaga kualitas bahan makanan di The Stone's Hotel. *Syntax Literate: Jurnal Ilmiah Indonesia*, 9(3), 2100-2110.
- Sugiyono. (2019). Metodologi penelitian kuantitatif, kualitatif, dan R&D. Alfabeta.
- Suwesta, I. M. (2020). Bali sebagai destinasi wisata unggulan Indonesia. *Jurnal Pariwisata Budaya*, 1(1), 1-10.
- Walker, J. R. (2016). Introduction to hospitality management (5th ed.). Pearson.
- Wulansari, D. M., & Hakim, M. N. (2019). Pelaksanaan operasional food and beverage department dalam pencapaian excellent service. *Jurnal Khasanah Ilmu*, 10(2), 154-161.