



**PENGARUH PENYIMPANAN BAHAN MAKANAN *PERISHABLE*
TERHADAP KUALITAS BAHAN MAKANAN DI
RESTORAN R&B GRILL PALEMBANG**

PROYEK AKHIR

**KARINA LEONITA
22126009P**

**PROGRAM STUDI PENGELOLAAN PERHOTELAN
FAKULTAS VOKASI
UNIVERSITAS BINA DARMA
PALEMBANG
2024**

**PENGARUH PENYIMPANAN BAHAN MAKANAN *PERISHABLE*
TERHADAP KUALITAS BAHAN MAKANAN DI
RESTORAN R&B GRILL PALEMBANG**



Disusun Oleh :

KARINA LEONITA

22126009P

Diajukan Sebagai Salah Satu Syarat untuk Meraih Gelar Sarjana Terapan
Pada Program Studi Pengelolaan Perhotelan

**PROGRAM STUDI PENGELOLAAN PERHOTELAN
FAKULTAS VOKASI
UNIVERSITAS BINA DARMA
PALEMBANG
2024**

HALAMAN PENGESAHAN

Pengaruh Penyimpanan Bahan Makanan *Perishable* Terhadap Kualitas Bahan Makanan Di Restoran R&B Grill Palembang

Karina Leonita

22126009P

Karya Akhir

**Telah Diterima Sebagai Salah Satu Syarat Memperoleh Gelar Sarjana
Terapan Pariwisata Pada Program Studi Pengelolaan Perhotelan**

Menyetujui,

Palembang 10, Februari 2024

Fakultas Vokasi

Universitas Bina Darma

Pembimbing

Dekan



Nurvia Nathasya S.E, M.M.Par



Prof. Dr. Edi Surya Negara, M.Kom

HALAMAN PERSETUJUAN KOMISI PENGUJI

Karya Akhir Berjudul : "PENGARUH PENYIMPANAN BAHAN MAKANAN PERISHABLE TERHADAP KUALITAS BAHAN MAKANAN DI RESTORAN R&B GRILL PALEMBANG"

Oleh " Karina Leonita" , Telah dipertahankan didepan penguji pada tanggal 20 Februari 2024 dan dinyatakan sudah memenuhi syarat untuk diterima.

KOMISI PENGUJI

1. Nurvia Nathasya S.E, M.M. Par
2. Lili Anggraini,S.Pd.,M.Par
3. Andrian Noviardy, SE.,M.Si

Ketua Penguji ()
Anggota Penguji 1 ()
Anggota Penguji 2 ()

Palembang, 20 Februari 2024

Program Studi Pengelolaan Perhotelan
Fakultas Vokasi
Universitas Bina Darma Palembang
Ketua Program Studi



(Nurvia Nathasya S.E M.M.Par)

SURAT PERNYATAAN

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Karina Leonita

NIM : 22126009P

Dengan ini menyatakan :

1. Proyek akhir ini adalah asli dan belum pernah di ajukan untuk mendapatkan gelar sarjana di Universitas Bina Darma atau diperguruan tinggi lainnya;
2. Proyek akhir ini murni gagasan, rumusan, dan penelitian saya sendiri dengan arahan tim pembimbing;
3. Didalam proyek akhir ini tidak terdapat karya dan pendapat yang telah ditulis atau dipublikasikan orang lain, kecuali secara tertulis dengan jelas dikutip dengan mencantumkan nama pengarang dan memasukkan kedalam daftar rujukan;
4. Saya bersedia proyek akhir yang saya hasilkan ini di cek keasliannya menggunakan *plagiarism checker* serta di unggah ke internet sehingga dapat diakses publik secara daring;
5. Surat pernyataan ini saya tulis dengan sungguh – sungguh dan apabila terbukti melakukan penyimpangan atau ketidak benaran dalam pernyataan ini, saya bersedia menerima sangsi sesuai dengan peraturan dan perundang – undangan yang berlaku.

Demikian surat pernyataan ini saya buat agar dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Palembang, 20 Maret 2024

Yang membuat pernyataan,



Karina Leonita

22126009P

MOTTO DAN PERSEMPAHAN

MOTTO :

- Maka sesungguhnya Bersama kesulitan ada kemudahan (Q.S. 94:5)
- Maka apabila engkau telah selesai (dari sesuatu urusan) tetaplah bekerja keras (untuk urusan yang lain) (Q.S. 94:7)
- *Stay Hungry, Stay Foolish* (Steve Jobs)

PERSEMPAHAN

- Allah SWT yang telah memberikan kelancaran dalam menyelesaikan skripsi/jurnal ini.
- Kedua orang tua serta keluarga yang senantiasa selalu ada dalam situasi apapun
- Terima kasih kepada teman seperjuangan yang sudah sama-sama menyemangati satu sama lain hingga selesai mengerjakan projek akhir ini dengan selesai.
- Terimakasih kepada Staff R&B Grill Palembang yang sudah memberikan dukungan kepada penulis dalam pembuatan skripsi ini.

DAFTAR RIWAYAT HIDUP

KARINA LEONITA
UnderGraduate, Hotel Management of Bina Darma University

PALEMBANG, SOUTH SUMATERA 30114 085267682036 karinaleonita.kl@gmail.com

PERSONAL INFORMATION

Date of Birth : August 9th , 1999
Adress : Jl. Perintis Kemerdekaan
No.61 RT.22 Kel.Duku
Ilir Timur Tiga (30114)
South Sumatera, Palembang
Nationality : Indonesia
Marital Status : Single



EDUCATION BACKGROUND

2022 - 2024 **Bina Darma University**
Faculty of Vokasi
Hotel Management
Bachelor Of Tourism

2017 - 2021 **Palembang Polytechnic Of Tourism**
Faculty of Hospitality
Culinary Arts
Associate Expert Of Tourism

Award

July, 2023 **Best Video Winner Competition Ganjil 2021-2022**
Universitas Bina Darma

ABSTRAK

Untuk menghindari bahan makanan yang terbuang sia-sia (*food waste*), pencegahan yang bisa dilakukan adalah dengan memperhatikan tempat penyimpanan bahan makanan tersebut. Jika tempat penyimpanan bahan makanan sudah sesuai klasifikasinya, bahan makanan dapat mempertahankan kualitasnya Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh penyimpanan bahan makanan *Perishable* terhadap kualitas bahan makanan di Restoran R&B *Grill* Palembang, Penelitian ini memusatkan pada indikator tempat ataupun penyimpanan bahan makanan *Perishable*, sistem FIFO*food labeling* dan *cleaning sanitizing* nya. Metode penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode kualitatif dan kuantitatif dengan mengambil sampel data 12orang (staff *kitchen*) menggunakan teknik pengumpulan data dengan cara membagikan kuisioner kemudian di analisis statistik deskriptif dengan skala likert serta statistik inferensia, yaitu uji validitas dan reliabilitas, regresi sederhana uji determinasi dan uji t-test. Analisis data ini dibantu dengan *Statistical of social science* (SPSS) for windows versi 27. Berdasarkan hasil penelitian yang diperoleh dari Restoran R&B *Grill* Palembang, bahwa pengaruh penyimpanan bahan makanan *perishable* terhadap kualitas bahan makanan di dari hasil validitas yaitu nilai r_{tabel} diatas 0,576 begitu juga dengan hasil uji reliabilitas diatas 0,600. Hasil yang diperoleh tdeterminasi yang dimana memberikan 77,3%. setiap penambahan tingkat penyimpanan. Adapun saran yang dapat penulis berikan yaitu adanya pengawasan atau pelatihan khusus untuk *food and beverage product* mengenai penyimpanan bahan makanan *perishable* yang baik, teratur dan sesuai dengan SOP agar kualitas bahan makanan terjaga dengan baik dan tidak mengalami *food waste*.

Kata kunci: Bahan Makanan *Perishable*, Kualitas Bahan Makanan, Penyimpanan Bahan Makanan.

ABSTRACT

To avoid wasting food (food waste), prevention that can be done is to pay attention to where the food is stored. If the storage place for food ingredients is in accordance with its classification, the food ingredients can maintain their quality. The aim of this research is to determine the effect of storing Perishable food ingredients on the quality of food ingredients at the R&B Grill Restaurant in Palembang. This research focuses on indicators of the place or storage of Perishable food ingredients, the FIFO food system, labeling and cleaning sanitizing. The research method used in this research is a qualitative and quantitative method by taking a data sample of 12 people (kitchen staff) using data collection techniques by distributing questionnaires then analyzing descriptive statistics with a Likert scale and inferential statistics, namely validity and reliability tests, multiple regression, determination test and t-test. Analysis of this data was assisted by Statistics of Social Science (SPSS) for Windows version 27. Based on research results obtained from the R&B Grill Restaurant in Palembang, the effect of storing perishable food ingredients on the quality of food ingredients was based on the validity of the r table value above 0.576 and so on. with reliability test results above 0.600. The results obtained were determined which gave 77.3%. each additional storage level. The advice that the author can give is that there should be special supervision or training for food and beverage products regarding storing perishable food ingredients properly, regularly and in accordance with SOPs so that the quality of food ingredients is well maintained and food waste does not occur.

Keywords: *Perishable Food Ingredients, Food Ingredient Quality, Food Ingredient Storage*

KATA PENGANTAR

Alhamdulillah, puji dan syukur penulis panjatkan kehadirat Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat dan karunia-Nya, shalawat seta salam tak lupa penulis haturkan kepada junjungan besar kita, Nabi Muhammad SAW beserta keluarga, sahabat, serta pengikutnya sampai akhir zaman, sehingga penulis dapat menyelesaikan penulisan jurnal ini. Adapun tujuan dari penulisan jurnal ini adalah untuk memenuhi salah satu syarat untuk menyelesaikan Sarjana Terapan Pariwisata (S.Tr.Par) pada program studi Pengelolaan Perhotelan.

Dalam penyusunan jurnal ini penulis banyak mendapatkan bimbingan, petunjuk, dan nasihat dari semua pihak. Untuk itu penulis ingin mengucapkan terima kasih yang tulus dan sebesar-besarnya kepada :

1. Dr. Sunda Ariana, M.Pd., M.M. selaku Rektor Universitas Bina Darma
2. Prof. Dr. Edi Surya Negara, M.Kom selaku Dekan Fakultas Vokasi
3. Nurvia Nathasya, SE., M.Par selaku Ketua Program Studi Pengelolaan Perhotelan sekaligus selaku Dosen Pembimbing yang telah banyak memberikan arahan, bimbingan dan petunjuk dalam menyelesaikan penulisan jurnal ini.
4. Kepada seluruh Dosen yang telah membantu atas berjalannya proyek akhir ini.
5. Kepada bapak Teddy Susanto Tjuatja selaku General Manager R&B Grill Palembang dan seluruh karyawan R&B Grill Palembang atas bantuannya dalam pembuatan proyek akhir ini.
6. kepada kedua orang tua dan keluarga serta teman-teman yang senantiasa mendukung dan memberikan semangat.
- 7.

Palembang, 20 Februari 2024

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
COVER	i
HALAMAN JUDUL	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
HALAMAN PERSETUJUAN KOMISI PENGUJI	iv
HALAMAN PERNYATAAN	v
MOTO	vi
DAFTAR RIWAYAT HIDUP	vii
ABSTRAK	viii
ABSTRACT	ix
KATA PENGANTAR	x
DAFTAR ISI	xi
DAFTAR GAMBAR	xiii
DAFTAR TABEL	xiv
DAFTAR LAMPIRAN	xv
 BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Perumusan Masalah.....	5
1.3 Tujuan Penelitian.....	6
1.4 Manfaat Penelitian.....	6
1.5 Ruang Lingkup Penelitian.....	6
1.6 Sistematika Penulisan.....	7
 BAB II TINJAUAN PUSTAKA	8
2.1 Landasan Teori	8
2.1.1 Klasifikasi bahan makanan.....	8
2.1.2 Penyimpanan <i>Perishable</i>	8
2.1.3 Prosedur Penyimpanan Bahan	9
2.1.4 Pengendalian Suhu Optimal	9
2.1.5 FIFO	10
2.1.6 Clean & Sanitazing.....	10
2.1.7.Kualitas Makanan.....	11
2.2 Restoran	12
2.2.1 Definisi Restoran.....	12
2.2.2 Restoran R&B Grill Palembang	12
2.3 Hubungan antar variabel	13
2.4 Penelitian terdahulu	16
2.5 Kerangka berpikir.....	19

2.6 Hipotesis.....	19
BAB III METODE PENELITIAN	21
3.1 Objek penelitian	21
3.2 Jenis & Sumber Data	21
3.2.1 Jenis penelitian	21
3.2.2 Sumber Data.....	21
3.3 Teknik Pengumpulan Data.....	22
3.3.1 Kuisioner	22
3.3.2 Studi Pustaka.....	23
3.4 Populasi dan Sampel	23
3.4.1 Populasi.....	23
3.4.2 Sampel.....	24
3.5 Teknik analisis	25
3.5.1 Uji validitas dan Reabilitas.....	25
A. Uji Validitas.....	25
B. Uji Reabilitas	25
3.5.2 Analisis Uji Statistik	25
A. Analisis Linier Sederhana.....	25
B. Uji F (Uji Simultan).....	25
C. Analisis Determinasi	25
D. Uji t- test	26
3.6 Definisi operasional dan pengukuran variabel.....	26
3.7 Instrumen Penelitian.....	28
3.8 Daftar Kuisioner	30
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	33
4.1 Restoran R&B Grill Palembang	33
4.2 Hasil penelitian.....	37
4.2.1 Karakteristik Responden	37
4.2.2 Hasil uji validitas.....	39
4.2.3 Hasil uji reliabilitas.....	41
4.2.4 Hasil uji analisis likert	43
4.2.5 Hasil uji analisis regresi linear sederhana	46
4.2.6 Hasil uji analisis Determinasi	47
4.2.7 Hasil uji tes t.....	48
4.2.8 Hasil uji f (simultan).....	50
4.3 Pembahasan.....	50
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	52
5.1 Kesimpulan	52
5.2 Saran.....	52
DAFTAR PUSTAKA	54

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 2.1 Kerangka Berpikir	19
Gambar 4.1 Restoran R&B Grill.....	32
Gambar 4.2 Menu Populer	34
Gambar 4.3 Struktur Organisasi Kitchen.....	35
Gambar 4.4 Kurva uji t-test	49

DAFTAR TABEL

Halaman

Tabel 1.1 Laporan Damage Bahan Makanan Perishable di Kitchen R&B Grill.....	4
Tabel 2.1 Food Storage Temperature (Refregerator)	9
Tabel 2.2.Food Storage Temperature Freezer.....	9
Tabel 2.3 Perbandingan Penelitian Terdahulu Dengan Penelitian yang akan Dilakukan Peneliti	17
Tabel 3.1 Informasi Sampel	23
Tabel 3.2 Definisi Operasional Variabel	28
Tabel 3.3 Kisi – Kisi Indikator Variabel.....	29
Tabel 4.1. Jumlah Staff R&B Grill	37
Tabel 4.2. Distribusi Responden Berdasarkan Jenis Kelamin	38
Tabel 4.3 Distribusi Responden Berdasarkan Usia.....	38
Tabel 4.4 r hitung Variabel X pada SPSS	39
Tabel 4.5 Variabel X.....	39
Tabel 4.6 r hitung Variabel Y pada SPSS.....	40
Tabel 4.7 Variabel Y	41
Tabel 4.8 Uji Reabilitas X adan Y	42
Tabel 4.9 Hasil Tabulasi Variabel X	43
Tabel 4.10 Hasil Tabulasi Variabel Y	45
Tabel 4.11 Tabel Regresi Sederhana	47
Tabel 4.12 Hasil Analisis Determinasi.....	48
Tabel 4.13 Tabel Anova.....	50

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1 Kuisioner.....	56
Lampiran 2 Tabel Tabulasi	59
Lampiran 3 Surat Balasan Lokus.....	60
Lampiran 4 Lembar Konsultasi	61
Lampiran 5 Lembar Persetujuan Hasil Seminar	63
Lampiran 6 Formulir Perbaikan.....	64
Lampiran 7 Formulir Pengajuan Pembimbing.....	65
Lampiran 8 Surat Izin Penelitian	66
Lampiran 9 SK Pembimbing.....	67
Lampiran 10 Turn It In.....	68