

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Dalam era modern masa kini, usaha jasa boga menjadi gaya hidup yang tidak bisa dihindari, dan kepentingannya bagi masyarakat semakin meningkat. Menteri Kesehatan Republik Indonesia No.1096 (2011), Jasa boga ialah usaha pengelolaan makanan dilakukan secara pribadi disajikan di luar tempat menurut jangkauan luas yang di operasikan. Usaha jasa boga ialah salah satu industri dalam bidang *hospitality* yang merupakan bidang seni yang mengolah dan melayani aneka ragam makanan dan minuman untuk memenuhi suatu institusi ataupun individu yang dilengkapi dengan peralatan dan perlengkapan untuk proses pembuatan, penyimpanan, juga penyajian, dan dapat dikirimkan ke lokasi yang diinginkan pelanggan atau pemesan.

Restoran yakni pengelolaan tempat secara komersial dan memberikan pelayanan prima kepada seluruh tamunya (Marsum, 2005). Tujuan operasional restoran, seperti yang didefinisikan oleh Vanko Christian, seorang profesor di Fakultas Manajemen Hotel Universitas Cornell, adalah untuk mendapatkan keuntungan. Selain tujuan bisnis dan peningkatan keuntungan, kepuasan pelanggan juga menjadi tujuan operasional restoran yang paling penting menggunakan bahan baku yang baik dan berkualitas tinggi.

Semakin banyak restoran yang muncul semakin meningkat pula daya saing antar restoran yang terjadi. Demikian daripada itu, cara untuk memikat pelanggan ialah menerapkan *food safety* sesuai standar HACCP dalam proses operasional restoran. Venkitanarayanan dan Thakur (2019) mengatakan bahwa *Food Safety* atau keamanan makanan merupakan masalah yang menyangkut pada kesehatan masyarakat. Keamanan makanan ini bisa dikontrol melalui pengawasan terhadap potensi bahaya pada makanan dari ancaman mikrobiologis yang bisa terjadi dalam proses produksi makanan. Saat operasional produksi makanan di dapur, banyak faktor yang perlu diperhatikan, seperti kebersihan makanan, konsistensi rasa, dan porsi makanan, serta kesegaran bahan yang diolah. Hal ini akan menentukan kualitas dari makanan yang disajikan.

Kualitas pangan merupakan persyaratan utama dalam kegiatan produksi makanan, karena makanan rentan terhadap segala bentuk kontaminasi, seperti

kontaminasi fisik, kimia, dan biologis yang mungkin terjadi selama proses penerimaan bahan, penyimpanan, sampai ke penyajian.

Tempat penyimpanan makanan merupakan salah satu aspek yang perlu diperhatikan apalagi, jika berhadapan dengan produk makanan yang bersifat *perishable* seperti daging. Buku *Professional Cooking 7 edition* karya Gisslen (2011) mengatakan bahwa:

“*The following rules of safe food storage have 2 purposes:*

(1) To avoid contamination of food materials;

(2) To avoid growth of bacteria that may already be in food materials. Controlling temperature is an important part of food storage. Perishable foods must be kept out of the Food Danger Zone—41°F to 135°F (5°C to 57°C)—as much as possible, because these temperatures support bacterial growth.”

Pendapat tersebut dapat diartikan bahwa peraturan penyimpanan bahan makanan yang aman:

(1) Untuk mencegah kontaminasi makanan

(2) Untuk mencegah pertumbuhan bakteri yang mungkin sudah ada dalam makanan.

Kontrol suhu merupakan bagian penting dari penyimpanan makanan. Makanan yang mudah rusak harus dijauhkan dari Zona Bahaya Makanan - 41 ° F hingga 135 ° F (5° C hingga 57 ° C) - sebanyak mungkin, karena suhu ini mendukung pertumbuhan bakteri.”

Dengan demikian, penyimpanan makanan yang benar dapat memperlambat waktu kerusakan pada bahan makanan. Bartono dan Ruffino (2005) pada buku *Food Product Management* mengatakan dalam penyimpanan bahan makanan dapat di klasifikasikan menjadi dua jenis yaitu, *groceries* dan *perishable* (bahan makanan yang mudah rusak). Adapun contoh dari bahan *groceries* simpan ahan di suhu ruangan dalam jangka waktu relatif lama seperti tepung, gula, beras, minyak, pasta kering, produk kalengan, kopi, teh, produk botolan, dan kacang-kacangan. Sedangkan bahan makanan *perishable* seperti susu, *seafood*, daging sapi, ayam, buah-buahan dan sayur-sayuran yakni bahan makanan yang memiliki tingkat kemungkinan rusaknya tinggi dan membutuhkan tempat penyimpanan yang khusus seperti *chiller* ataupun *freezer*. Pembahasan lebin lanjut dijelaskan oleh penulis pada Skripsi ini hanya mengenai bahan makanan *perishable* saja.

Berdasarkan kutipan diatas dapat disimpulkan bahwa bahan makanan yang disimpan pasti mengalami penurunan nutrisi sesuai dengan masa simpannya, tetapi hilangnya nutrisi tersebut bisa diperlambat dengan penyimpanan yang tepat khususnya pada suhu pendinginan yang benar. Bartono dan Rufino (2005) mengatakan bahwa penyimpanan bahan yang kurang tepat membuat tinggi *food cost kitchen* yang diartikan tepat dalam hal ini antara lain ;

- (1) Perangkat penyimpanan yang sesuai.
- (2) Suhu yang memenuhi kriteria.
- (3) Cara pengorganisasian dan penataan produk.
- (4) Wadah ataupun alat pengolahan yang sesuai.
- (5) Kebersihan peralatan penyimpanan dan kondisi kebersihan lingkungan.
- (6) Waktu penyimpanan maksimum.
- (7) Penutup atau pengemasan untuk mencegah kontaminasi.
- (8) Pemilihan saat menata bahan.

Sering terjadi bahan rusak oleh alaynya menyimpan akan dilakukan pemrosesan oleh petugasnya mana yang dibersihkan dan akan di buangkan. Bahan makanan yang telah kadaluarsa harus segera di pindahkan lalu harus lalu dibuatkan penanda (*food labeling*). pengecekan suhu ruang atau *chiller* sesuai dengan kebutuhan bahan makanan, pencatatan bahan makanan yang keluar masuk, *Gruping* atau mengelompokkan bahan makanan menurut jenis barang berdasarkan pengelompokkan bahan makanan, lalu melakukan (*first in first out*) yaitu perputaran bahan makanan agar mencegah adanya bahan makanan yang kadaluarsa atau rusak. Hal ini didukung oleh penelitian menurut Dariska (2022) dengan judul penelitian “Pengaruh Penyimpanan Bahan Makanan Perishable Terhadap Kualitas Bahan Makanan Di 9 *Rivers Restaurant Wyndham Opi Hotel Palembang*

Kurangnya prosedur kontrol secara mendetail mengenai penyimpanan bahan-bahan akan rugi lalu, maka minimnya fokus pada kebersihan pada tempat simpannya akan menimbulkan banyak bakteri pastinya terpengaruh apad kualitasnya yang ada. Salah satu restoran yang berkualitas di Palembang adalah restoran R&B *Grill* Palembang. Restoran R&B *Grill* Palembang merupakan salah satu restoran *steak* yang berkonsep *casual dining*. Restoran R&B *Grill* Palembang berlokasi di Jl. Diponegoro Kel No.5, RT.027/RW.001, Kecamatan Bukit Kecil, Palembang, Sumatera Selatan 30135. Restoran ini menyajikan menu *western food*, antara lain menu *vegetarian*,

salad, soup, steak, pasta, aneka sandwich dengan beragam pilihan roti seperti *baguette, focaccia* dan roti *Turkish*, selain itu juga tersedia *burger* dan *hotdog*, aneka makanan penutup (*dessert*) seperti *cake, pudding* juga *ice cream* dan tersedia pula menu *kids meal* untuk anak-anak sehingga restoran ini cocok untuk seluruh keluarga. restoran yang memiliki *tagline “Best Steak in Town”* ini terkenal akan menu *steak* nya selain itu restoran ini memiliki dapur yang terbuka atau *open kitchen*, oleh karena itu tamu dapat melihat keadaan dapur secara langsung. Meskipun memiliki fasilitas yang terlihat baik namun pada kenyataannya departmen dapur memiliki masalah terhadap makanan terbuang atau *spoil* dan dapat merugikan secara finansial, dimana banyak bahan makanan yang terbuang dapat dilihat pada Tabel berikut.

TABEL 1.1 Laporan *Damage* Bahan Makanan *Perishable Kitchen* R&B Grill Palembang 2023

No	Bulan	Total <i>Damage</i>
1.	Januari	Rp 825.810,92
2.	Februari	Rp 583.753,61
3.	Maret	Rp 743.616,90
4.	April	Rp 461.479,61
5.	Mei	Rp 432.898,65
6.	Juni	Rp 303.545,73
7.	Juli	Rp 801.863,65
8.	Agustus	Rp 509.203,96
9.	September	Rp 134.870,83
10.	Oktober	Rp 476.233,70
11.	November	Rp 287.324,63
12.	Desember	Rp 831.069,54
Total Keseluruhan		Rp 6.391.581,73

Sumber : Restoran R&B Grill Palembang (2023)

Berdasarkan tabel diatas dapat dilihat bahwa terdapat laporan *damage* tertinggi terdapat pada bulan desember, laporan *damage* bahan makanan *perishable* disini merupakan kumpulan dari berbagai bahan makanan yang tidak sesuai dengan SOP restoran, mulai dari sayuran yang layu karena penyimpanan tidak tepat, *seafood* yang

tidiri dari cumi dan ikan salmon yang beraroma busuk dan amis, serta daging sapi atau daging ayam yang berwarna gelap tidak segar. Tingginya *food waste* yang terjadi Restoran R&B GRILL Palembang selama tahun 2023, hal ini dapat dihindari dan diminimalisir dengan cara melakukan pengawasan prosedur penyimpanan yang. Perlu memebrikan perhatian khusus dengan tingkat kualitas makanan. Yang untung adalah perusahaan itu sendiri jika semuanya baik dan tidak ada kerusakan

Ekawatiningsih dkk (2008) dalam buku Restoran mengatakan :

- a) menggunakan catatn penyimpanan agar aman dan dapat dikeluarkan secara tepat dan sesuai. ; b) *FIFO(First in First Out)* bahan makan serta penataan ; c) (*Labeling*) dipakai agar mengetahui penanggalan diterima dan dikeluarkan ; d) Kegiatan inventarisasi proses gudang secara rutin.

Menurut Ryu & Han (2010) kualitas sangat terpenting yakni kualitas makan. Menurut Potter dan Hotchkiss (2012, p.1) *food quality* atau kualitas makanan adalah karakteristik kualitas dari makanan yang dapat diterima oleh konsumen, seperti ukuran, bentuk, warna, konsistensi, tekstur, dan rasa. Makanan yang memiliki cita rasa enak dan segar memainkan peran penting dalam upaya untuk melampaui pesaing. Dengan demikian, kualitas makanan adalah salah satu cara terbaik untuk memaksimalkan keberhasilan dalam bisnis restoran.

Berdasarkan masalah di Restoran R&B Grill Palembang, penulis tertarik terhadap proses pengelolaan penyimpanan bahan makanan *perishable* serta kualitas bahan makanan yang disajikan di restoran tersebut.

Pembahasan ini akan membahas keterkaitan antara penyimpanan bahan baku *perishable* terhadap kualitas bahan makanan di Restoran R&B Grill Palembang.

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

Pembahasan ini akan membahas keterkaitan antara penyimpanan bahan baku

perishable terhadap kualitas bahan makanan di Restoran R&B Grill Palembang.

1.2. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang tersebut maka penulis akan menjabarkan rumusan masalah sebagai berikut :

1. Bagaimana pengaruh penyimpanan bahan makanan *perishable* dengan metode *First in First Out (FIFO)*, *Labeling* dan *cleaning & sanitazing* terhadap kualitas bahan makanan yang ada di di R&B Grill Palembang ?

1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan dalam penelitian ini adalah :

1. Untuk mengetahui pengaruh penyimpanan bahan makanan *perishable* dengan metode *First in First Out (FIFO)*, *Labeling* dan *cleaning & sanitazing* terhadap kualitas bahan makanan yang ada di di R&B Grill Palembang

1.4. Manfaat Penelitian

Manfaat dalam penelitian ini adalah :

1. Bagi perusahaan untuk menjaga mutu dan kualitas bahan *perishable* serta menjaga kepercayaan pelanggan dalam hal kualitas makanan yang berpengaruh terhadap kepuasan terhadap restoran.
2. Bagi peneliti untuk menambah ilmu pengetahuan, informasi serta wawasan dari segala aspek mulai dari penulisan dan penelitian.
3. Bagi Universitas, penelitian ini diharapkan dapat memberikan kontribusi penambahan ilmu pengetahuan, khususnya bagi Program Studi Pengelolaan Perhotelan.

1.5. Ruang Lingkup Penelitian

Dalam penulisan Tugas Akhir ini, penulis memiliki ruang lingkup penelitian yang dibahas yaitu bagaimana pengaruh prosedur penyimpanan bahan *perishable* mempengaruhi kualitas bahan makanan di Restoran R&B Grill Palembang. Penelitian ini dimulai pada bulan Oktober 2023.

1.6. Sistematika Penulisan

Sistematika Penulisan Tugas Akhir ini mencakup 5 bab yaitu :

BAB I PENDAHULUAN

Bab ini berisikan tentang dasar-dasar penulisan Tugas Akhir yang mencakup latar belakang, Perumusan masalah, Tujuan penelitian, Manfaat penelitian, Ruang lingkup penelitian dan sistematika penulisan

BAB II TINJAUAN PUSTAKA

Pada bab ini, berisi tentang teori-teori dasar yang diperoleh dari Buku, jurnal, skripsi, tesis dan lain-lain lalu digunakan dalam penelitian

BAB III METODE PENELITIAN

Bab ini berisi tentang metode penelitian yang berupa pendekatan kuantitatif, dengan jenis penelitian deskriptif.

BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN

Bab ini berisi tentang hasil pembahasan mengenai pengaruh penyimpanan Penyimpanan Bahan Makanan *Perishable* dengan Kualitas bahan Makanan dengan hasil yang di dapat dari metode penelitian.

BAB V KESIMPULAN DAN SARAN

Bab ini berisi tentang kesimpulan dari keseluruhan pembahasan yang telah dibahas dan saran untuk semua pembaca.