

PENTINGNYA PENERAPAN METODE FIFO DALAM MENINGKATKAN STANDART KUALITAS BAHAN BAKU DI HOTEL

Oki Nursetiowati¹, Kartika Dewi²

¹Akademi Pariwisata (AKPAR) Bina Sarana Informatika Bandung, nur66468@gmail.com

²Akademi Pariwisata (AKPAR) Bina Sarana Informatika Bandung, kartika.dewi@ars.ac.id

ABSTRAK

Penelitian ini dilatar belakangi oleh sering terjadinya pemakaian bahan baku yang tidak sesuai dengan sistem FIFO sehingga mempengaruhi ketersediaan bahan baku dalam dapur *pastry* dikarenakan rusaknya bahan baku tersebut karena kadaluarsa maupun sudah berjamur. Masalah yang dibahas dalam penelitian ini meliputi penerapan sistem FIFO terhadap pemakaian bahan di dapur *pastry*, kendala yang sering dihadapi dalam menjalankan sistem FIFO dan upaya-upaya yang dilakukan pihak dapur terkait permasalahan ini. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk menganalisa sejauh mana pemakaian menurut sistem FIFO tersebut berpengaruh terhadap daya tahan bahan baku yang ada di dapur *pastry*. Penulis menggunakan metode penelitian kualitatif deskriptif, yang meliputi observasi, wawancara dan dokumentasi. Berdasarkan hasil penelitian yang didapat mengenai sistem pemakaian bahan baku di dapur *pastry*, penulis memahami bahwa kurangnya kesadaran individu terhadap sistem pemakaian bahan baku yang benar, seperti tidak terpantaunya sistem *labeling* pada setiap produk maupun bahan baku *pastry* menjadi salah satu faktor tidak berjalannya pemakaian menurut sistem FIFO dan juga dapat mengganggu kegiatan selama operasional.

Kata Kunci : Metode FIFO, Bahan Baku, Standar Kualitas

ABSTRACT

This research is motivated by the frequent use of raw materials that are not in accordance with the FIFO system so that it affects the availability of raw materials in the pastry kitchen due to damage to these raw materials due to expiration or mold. The problems discussed in this study include the application of the FIFO system to the use of ingredients in the pastry kitchen, the obstacles that are often faced in running the FIFO system and the efforts made by the kitchen regarding this problem. The purpose of this study is to analyze the extent to which the use according to the FIFO system affects the durability of the raw materials in the pastry kitchen. The author uses descriptive qualitative research methods, which include observation, interviews and documentation. Based on the results of the research obtained regarding the system of using raw materials in the pastry kitchen, the author understands that the lack of individual awareness of the correct use of raw materials, such as not monitoring the labeling system for each product or pastry raw material, is one of the factors that does not work according to the FIFO system. and can also disrupt activities during operations.

Keywords: Fifo Method, Raw Material, Quality Standards

PENDAHULUAN

Hotel merupakan bisnis jasa akomodasi yang didalamnya terdapat unsur pelayanan, kenyamanan, serta fasilitas penginapan yang dibutuhkan bagi mereka yang menghendaki sarana penginapan untuk kepentingan keluarga maupun liburan. Di dalam hotel itu sendiri terdapat terdapat beberapa bagian diantaranya *departemen kitchen*. Adapun *kitchen* secara umum merupakan tempat – tempat yang mempunyai fasilitas dan digunakan untuk persiapan, memasak serta menyelesaikan makanan. Bagian *kitchen* memiliki beberapa outlet antara lain yaitu *hot kitchen*, *cold kitchen*, *butcher*, serta *pastry dan bakery section*.

Hotel selalu berusaha untuk memenuhi tuntutan konsumen dalam mempertahankan standar kualitas produk dari bahan baku yang digunakan, agar sesuai dengan standar resep yang telah ditetapkan oleh hotel tersebut. Dengan adanya bahan baku yang bagus dan berkualitas akan menghasilkan produk yang baik sehingga akan memberikan kepuasan kepada konsumen.

Untuk mendapatkan bahan baku yang bagus dan berkualitas, dalam hal ini penyimpanan terhadap bahan baku makanan tersebut juga harus diperhatikan. Penyimpanan yang sesuai dengan standar penyimpanan yang telah ditentukan akan sangat berpengaruh terhadap kualitas bahan baku makanan yang digunakan. Dalam proses pemakaian bahan makanan, perputaran persediaan bahan makanan perlu dilakukan karena bertujuan untuk menghindari pembusukan.

Teknik bahan baku yang tidak tepat akan memudahkan bahan makanan tersebut rusak. Teknik penyimpanan makanan seperti *First In First Out* (FIFO) yaitu barang yang masuk pertama harus pertama dikeluarkan. Hotel adalah usaha yang bergerak dalam bidang jasa yang mencari keuntungan dengan melakukan pelayanan kepada para tamunya yang menginap (Budi, 2013).

KAJIAN LITERATUR

Klasifikasi Hotel

Menurut (Bagyono, 2020) hotel dapat diklasifikasikan berdasarkan ukuran. Ukuran hotel bergantung pada jumlah kamar yang

dimilikinya. Berdasarkan ukurannya, hotel dapat diklasifikasikan menjadi 4, yaitu:

- Small* hotel, yaitu hotel dengan total kamar kurang dari 25 buah.
- Average* hotel, yaitu hotel dengan total kamar antara 25-100 kamar.
- Above average* hotel, yaitu hotel dengan total kamar antara 100–300 kamar.
- Large* hotel, yaitu hotel dengan total kamar lebih dari 300 kamar.

Menurut (Komar, 2016) *food and Beverage department* adalah *departemen dalam hotel yang bertanggung jawab dalam penyediaan (production), pelayanan (service) makanan dan minuman untuk tamu yang menginap di resort, tamu-tamu dari luar resort yang menginginkan makanan dan minuman dari resort, dan pelayanan lain seperti pesta pernikahan (wedding celebration), rapat (conference) dan pesanan makanan keluar (out of doors catering)*. Dalam hotel sendiri, *Food and Beverage Department* dibagi lagi menjadi dua bagian, yaitu *Food and Beverage Product* yang bertugas untuk mengolah berbagai macam bahan makanan hingga siap dihidangkan dan *Food and Beverage Service* yang bertugas untuk mengantar makanan kepada tamu dan melayani tamu.

Pengertian Kitchen

Menurut (Minatyo, 2020) *kitchen* adalah tempat menyimpan dan menyiapkan bahan makanan untuk diolah menjadi makanan yang akan disajikan sesuai dengan standar sehingga layak dikonsumsi.

Dalam definisi lain, *kitchen* dapat dikatakan sebagai ruangan khusus dengan perlengkapan dan peralatan yang digunakan untuk mengolah makanan sebelum disajikan (Mahdi, 2010).

Standar Kualitas Bahan baku

Kualitas makanan menjadi hal utama yang wajib diperhatikan guna memenuhi hasrat para tamu. Makanan khas bercitarasa tinggi dengan tampilan yang memikat mata dan lidah.. Untuk mendapatkan makanan yang berkualitas diperlukannya perlakuan spesifik dan berbeda berasal setiap bahan kuliner yang akan diolah, sebab sangat erat

kaitannya antara kualitas makanan yg disajikan dengan bahan makanan yang akan diolah nanti. Pemilihan bahan baku sangat diperhatikan dalam setiap makanan yang akan diberikan kepada tamu, karena setiap sajian makanan yang berkualitas terciptadari bahan baku yang berkualitas pula.

Bahan baku ialah sejumlah barang- barang bahan kuliner yg dibeli asal pemasok (supplier) serta akan digunakan atau diolah menjadi produk yang akan didapatkan sang perusahaan (Shilda, 2016). Penyimpanan bahan makanan bertujuan untuk memelihara dan menjaga kualitas serta kuantitas bahan makanan baik di gudang bahan kering maupun dingin/beku (Basuki, 2019).

Metode FIFO

Menurut (Stice, 2011) *First In First Out* (FIFO) / masuk pertama keluar pertama Metode FIFO atau Masuk Pertama Keluar Pertama mendasarkan pada asumsi bahwa barang yang terjual lebih dulu adalah barang yang dibeli lebih awal.

Menurut (Weygandt, 2007) sesuai dengan nama metode ini yaitu masuk pertama keluar pertama, asumsinya persediaan yang pertama dibeli akan dijual atau digunakan terlebih dahulu sehingga unit yang tertinggal dalam persediaan akhir adalah yang dibeli atau diproduksi kemudian. Dengan metode FIFO, harga pokok barang yang lebih dulu dibeli merupakan biaya yang pertama kali diakui sebagai harga pokok penjualan.

FIFO (*First In First Out*) merupakan sebuah istilah yang merujuk pada metode fisik. Artinya, barang yang pertama masuk (dibeli atau diproduksi) akan pertama kali dikeluarkan (dijual), sehingga barang yang tersisa pada akhir periode adalah barang hasil pembelian atau produksi terakhir (Rudianto, 2014). Dari beberapa teori diatas, penulis menyimpulkan bahwa pengaturan dalam pengambilan maupun penyimpanan terhadap bahan baku makanan harus sangat diperhatikan.

Barang yang digunakan pertama harus barang yang paling lama disimpan, maka dalam setiap makanan yang disimpan harus adanya sistem pemberian tanggal, hal ini memudahkan agar metode yang digunakan

dapat berjalan dengan baik. Metode ini juga dapat menjagakualitas bahan baku makanan dan meningkatkan daya simpan bahan baku itu sendiri. Sehingga bahan dapat terpakai dengan baik dan mampu mengurangi biaya dari pembelian bahan.

METODE PENELITIAN

Metode penelitian yang digunakan adalah deskriptif kualitatif. Menurut (Nazir, 2011) metode deskriptif kualitatif adalah metode yang digunakan untuk meneliti fenomena seperti kelompok manusia, objek, set kondisi, sistem pemikiran, atau kelas peristiwa pada masa sekarang.

Menurut (Sugiyono, 2011), penelitian kualitatif adalah penelitian yang memandang objek penelitian sebagai sesuatu yang dinamis, merupakan hasil dari konstruksi pemikiran dan interpretasi terhadap fenomena yang diamati, serta utuh (*holistic*). Hal ini disebabkan setiap aspek dari objek itu mempunyai satu kesatuan yang tidak dipisahkan. (Sukmadinata, 2011) mengemukakan pengertian lain. Menurutnya, penelitian deskriptif kualitatif adalah penelitian yang bertujuan untuk mendeskripsikan fenomena-fenomena yang diamati, baik bersifat alamiah maupun rekayasa. Fokus penelitian deskriptif kualitatif adalah karakteristik, kualitas, dan keterkaitan antar fenomena yang ada.

Penelitian deskriptif memberlakukan variasi perlakuan, manipulasi, atau perubahan pada variabel-variabel yang diteliti. Artinya, penelitian ini menggambarkan kondisi yang apa adanya. Satu-satunya perlakuan yang diberikan hanyalah penelitian itu sendiri, yang dilakukan melalui observasi, wawancara, dan dokumentasi. (Sugiyono, 2012) Menyatakan bahwa secara umum terdapat 4 macam teknik pengumpulan data, meliputi observasi, wawancara, dokumentasi dan teknik triangulasi atau menggabungkan 3 teknik pengumpulan data (observasi, wawancara dan dokumentasi).

Teknik yang digunakan dalam penelitian guna mengambil data yang diperlukan dengan teknik observasi, wawancara dan dokumentasi sebagai berikut;

a. Observasi

Teknik observasi yang digunakan dalam penelitian ini adalah observasi terstruktur

dan tersamar. Menurut (Sugiyono, 2012) observasi terstruktur adalah observasi di mana peneliti menyatakan bahwa ia sedang melakukan penelitian sehingga subjek penelitian mengetahui kegiatan penelitian yang sedang dilakukan.

b. Wawancara

Teknik wawancara yang digunakan adalah wawancara semi terstruktur, yaitu wawancara yang pada pelaksanaannya lebih fleksibel meski tetap berpegang pada kaidah-kaidah wawancara yang telah dirancang sebelumnya (Sugiyono, 2012). Ketika melakukan wawancara, peneliti tetap menggunakan pedoman wawancara untuk memfokuskan wawancara. Meskipun demikian, pertanyaan dapat dimodifikasi atau ditambah sesuai dengan kebutuhan data dari informan. Peneliti juga memakai alat bantu rekam untuk memudahkan pada proses pengumpulan serta pengolahan data.

c. Dokumentasi

Dokumen adalah catatan harian peristiwa yang telah berlalu. Dokumen memiliki berbagai bentuk seperti tulisan, gambar, hingga karya-karya monumental seseorang (Sugiyono, 2011). Dokumen yang berbentuk tulisan misalnya catatan harian, sejarah kehidupan, cerita, biografi, peraturan, dan kebijakan. Dokumen yang berbentuk gambar misalnya foto. Studi dokumen merupakan pelengkap dari penggunaan metode observasi dan wawancara dalam penelitian kualitatif.

PEMBAHASAN

Bahan makanan yang pertama masuk dan disimpan adalah bahan makanan yang pertama dipakai atau digunakan, biasanya kita mengenal sistem tersebut dengan sistem FIFO (First In First Out) atau yang pertama masuk adalah yang pertama keluar. Sistem tersebut digunakan agar semua bahan yang ada di dapur dapat terpantau penyimpanan dan pemakaiannya. Tetapi dalam operasional, tentunya tidak mudah dalam menjalankan sistem tersebut. Terkadang kita sering menggunakan sistem LIFO (Last In First Out) atau yang terakhir masuk adalah yang terakhir keluar.

Dalam setiap mempertahankan suatu sistem yang konsisten dalam sebuah ruang

lingkup memang tidak mudah. Yang menjadi kendala dalam penerapan sistem bisa muncul dari berbagai faktor, bisa karena kendala dari luar atau bahkan kendala itu muncul dari kita sendiri. Berdasarkan dari hasil observasi yang penulis lakukan, pada kenyataannya penerapan pemakaian menurut sistem FIFO memang susah untuk dijalankan, terlebih banyaknya kepala yang ada dalam satu ruang lingkup membuat banyak pula komunikasi berbeda. Kurangnya komunikasi terkadang menjadi permasalahan dalam setiap pemakaian

bahan makanan yang seharusnya dipakai terlebih dahulu dan dipakai terakhir. Seperti yang penulis alami, terkadang informasi yang didapat berbeda sehingga terkadang terjadi kesalahpahaman antara barang mana yang harus kita simpan dan barang mana yang harus kita pakai.

Selain komunikasi antara sesama pihak dapur, penulis juga menemukan bahwa kurangnya kesadaran para individu juga menjadi alasan mengapa terkadang penerapan sistem FIFO tidak berjalan dengan baik. Hal ini lebih kepada bagaimana sikap para individu menentukan mana yang harus dipakai terlebih dahulu dan mana yang harus dipakai terakhir. Biasanya, kita lebih cenderung untuk menggunakan bahan-bahan yang ada di depan mata daripada mencari bahan yang harusnya dipakai terlebih dahulu. Seperti yang terkadang penulis alami sendiri adalah, jika sedang terburu-buru maka penulis akan menggunakan barang tersebut tanpa memperhatikan mana yang harus dipakai terlebih dahulu dan tanpa sadar juga tidak memperhatikan dimana seharusnya barang itu disimpan agar pemakaiannya sesuai dengan prosedur FIFO.

Hal ini sering terjadi jika memang keadaan hotel sedang ramai. Sedikit-sedikit mulai diterapkan sistem sederhana seperti mengelompokkan tempat penyimpanan, seperti bahan-bahan kering, bahan-bahan yang sering digunakan dan jarang digunakan, bahan-bahan untuk pembuatan kue dan bahan-bahan untuk pembuatan roti. Hal ini untuk memudahkan dalam hal pemakaian dan untuk memantau ketersediaan barang. Pemberian label nama pada bahan-bahan yang digunakan setiap hari. Kemudian menyusun *dry store* sesuai dengan jenis bahan

makanan dan pemberian label nama pada tempat penyimpanan yang ada di *dry store*, supaya ketika barang baru datang, kita akan tahu dimana harus menyimpan dan mencegah barang yang sudah tertata sesuai jenisnya menjadi berantakan.

Dapat memudahkan untuk pengambilan barang sesuai kebutuhan yang akan digunakan dalam pembuatan bahan makanan. Bahan makanan yang sehat harus tetap dijaga kualitasnya, dengan cara penyimpanan bahan makanan yang benar dan dapat memperhatikan kebersihan yang setiap saat harus dilakukan. Pengolahan makanan yang baik harus menggunakan sistem FIFO agar meningkatkan standar kualitas makanan tersebut.

PENUTUP

Berdasarkan uraian yang penulis paparkan sebelumnya, penulis menyimpulkan bahwa: Gambaran penerapan sistem FIFO dalam pemakaian bahan baku makanan di dapur pastry and bakery Tidak diterapkannya pemakaian menurut sistem FIFO dengan benar, membuat beberapa bahan menjadi tercecer dan bahan baku dengan daya simpan yang pendek menjadi rusak dan akhirnya terbuang. Tidak terpantaunya pemakaian barang juga menyebabkan terganggunya kegiatan operasional, seperti habisnya bahan baku yang akan digunakan dan pengorderan yang berlebihan sehingga persediaan barang akan menumpuk.

Metode penyimpanan bahan baku makanan Faktor utama yang menjadi kendala pada penerapan sistem metode penyimpanan bahan baku ini adalah kurangnya komunikasi yang baik antara sesama pihak dapur sehingga menyebabkan kesalahan informasi yang diterima. Selain itu, kurangnya kesadaran individual dalam menerapkan sistem-sistem yang seharusnya bisa berjalan dengan baik. Sehingga, terkadang upaya-upaya yang ada untuk menjalankan sistem FIFO ini tidak tercapai.

Upaya pihak dapur dalam penerapan sistem FIFO untuk pemakaian bahan baku di dapur pastry and bakery Mulai dijalankannya sistem-sistem pengelompokan tempat penyimpanan bahan-bahan untuk memudahkan dalam memantau pemakaian

dan ketersediaan bahan baku baik yang ada di dapur pastry maupun yang ada di gudang. Serta, mulai menerapkan pemberian label nama pada bahan-bahan yang memang digunakan setiap harinya.

REFERENSI

- Bagyono. (2020). Kezia Hirano Danito. Peranan Operator di Front Office Department dalam Menangani Permintaan Tamu Harris Resort Bareleng Batam UIB Repository©2020. *Kezia Hirano Danito, 2006, 2–4.*
- Basuki. K. (2019). Penyimpanan Bahan Makanan. ISSN 2502-3632 (Online) ISSN 2356-0304 (Paper) Jurnal Online Internasional & Nasional Vol. 7 No.1, Januari – Juni 2019 Universitas 17 Agustus 1945 Jakarta, 53(9), 1689–1699. www.journal.uta45jakarta.ac.id
- Budi. A. P. (2013). *repository.unisba.ac.id*. 18–44.
- Komar. R. (2016). *Hotel Management*.
- Mahdi. I. (2010). 濟無No Title No TitleNo Title. *Angewandte Chemie International Edition*, 6(11), 951–952., 2002, 5–21
- Minaty. (2020). *2.1. Pengertian Dapur*. 4–10.
- Nazir. (2011). Bab Iii_Novie Isteria_13417141014. 54–66
- Rudianto, (2014). *No. 9–17.*
- Shilda. (2016). 濟無No Title No Title. *Journal of Chemical Information and Modeling*, 53(9), 1689–1699.
- Stice. (2011). 濟無No Title No Title No Title. *Angewandte Chemie International Edition*, 6(11), 951–952., 667.
- Sugiyono. (2011). 濟無 No Title No Title. *Angewandte Chemie International Edition*, 6(11), 951–952., 67–78.
- Sugiyono. (2012). *Pradiptya S. Putri, 2013 Penyesuaian Diri Remaja Yang Tinggal Di Panti Asuhan (Studi Kasus Pada 2 Orang Remaja Yang Tinggal Di Panti Asuhan Wisma Putera Bandung) Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu.*

Sukmadinata, N. S. (2011). 濟無No Title No Title No Title. *Angewandte Chemie International Edition*, 6(11), 951–952., 32–41.

Weygandt, J. J. (2007). 濟無No Title No Title No Title. *Angewandte Chemie International Edition*, 6(11), 951–952., 6–38.

BIODATA PENULIS

Nama Lengkap, Oki Nursetiowati dengan NIM (51180023), Tempat & Tanggal Lahir yaitu Kebumen, 27 Oktober 1998 dan Alamat Lengkap di Jl. Babakan Sari 3 Rt01 11/09 no. 453, Kiaracandong, Bandung. Riwayat Pendidikan terakhir SMK ICB Cinta Wisata.

Riwayat Pengalan Berorganisasi atau Pekerjaan yaitu: Pramuka SMK ICB Cinta Wisata, Anggota Himapar 2019, Daily Worker GH Universal Bandung, Daily Worker The 101 Hotel Bandung dan Worker Shabu Kojo.