

ANALISIS PENERAPAN METODE FIFO (FIRST IN FIRST OUT) PADA PENYIMPANAN BAHAN MAKANAN DI COLD KITCHEN THE PAPANDAYAN HOTEL

ANALYSIS OF THE APPLICATION OF THE FIFO (FIRST IN FIRST OUT) METHOD TO STORING FOOD INGREDIENTS IN THE COLD KITCHEN OF THE PAPANDAYAN HOTEL

Silvia Novi Lestari^{1*}, Dendi Gusnadi¹, Tito Pandu Raharjo¹

¹Program Studi D3 Perhotelan, Fakultas Ilmu Terapan, Telkom University,
Jl. Telekomunikasi. 1, Terusan Buahbatu - Bojongsoang, Sukapura,
Kec. Dayeuhkolot, Kab. Bandung, Jawa Barat, 40257

ABSTRAK

The Papandayan Hotel merupakan salah satu hotel berbintang lima yang ada di Kota Bandung yang menyediakan akomodasi jasa dalam bentuk jasa penginapan maupun makanan dan minuman. *Cold kitchen* di The Papandayan Hotel bertanggung jawab atas pembuatan *appetizer* atau makanan pembuka. Masih terdapat ketidaksesuaian karyawan dalam menerapkan metode FIFO (*First In First Out*). Maka dari itu, cara penyimpanan bahan yang ada di *cold kitchen* harus sesuai dengan prosedur yang sudah ditentukan, agar tetap terjaga kebersihan, kualitas, serta nilai gizi yang terkandung dalam makanan itu sendiri. Tujuan penelitian ini adalah ingin mengetahui pelaksanaan metode FIFO yang diterapkan di *cold kitchen* The Papandayan dan bagaimana pengendalian dan pengawasan metode FIFO yang dilaksanakan. Metode penelitian ini menggunakan metode kualitatif, yaitu melalui observasi, wawancara, dan dokumentasi. Hasil penelitian yang diperoleh adalah penerapan metode FIFO (*First In First Out*) dalam penyimpanan bahan makanan sehingga produk makanan yang ada di *cold kitchen* sesuai dengan standart kualitas produk hotel sehingga meningkatkan kualitas makanan yang disajikan untuk meningkatkan kepuasan tamu terhadap produk makanan yang disajikan.

Kata Kunci: Metode FIFO, Penyimpanan Bahan Makanan, *Cold Kitchen*, *Hotel*

ABSTRACT

The Papandayan Hotel is a five-star hotel in the city of Bandung which provides accommodation services in the form of lodging services as well as food and beverages. The cold kitchen at The Papandayan Hotel is responsible for making appetizers. There are still employee discrepancies in applying the FIFO (First In First Out) method. Therefore, the method of storing ingredients in the cold kitchen must be in accordance with predetermined procedures, in order to maintain the cleanliness, quality, and nutritional value contained in the food itself. The purpose of this research is to find out the implementation of the FIFO method applied in the cold kitchen of The Papandayan and how the control and supervision of the FIFO method is implemented. This research method uses qualitative methods, namely through observation, interviews, and documentation. The research results obtained are the application of the FIFO (First In First Out) method in storing food ingredients so that food products in the cold kitchen are in accordance with hotel product quality standards so as to improve the quality of food served to increase guest satisfaction with food products served.

Key words: *FIFO Method, Foodstuff Storage, Cold Kitchen, Hotel*

Pendahuluan

Dalam beberapa tahun terakhir, hotel mengalami perubahan-perubahan akibat kemajuan teknologi. Seperti menawarkan

penginapan dan pemesanan kamar melalui aplikasi online, layanan pesan antar makanan dan minuman, serta penggunaan teknologi canggih lainnya, untuk memberikan pengalaman penginapan yang lebih baik bagi para tamu. Di dalam hotel, terdapat beberapa departemen, salah

^{*}) Penulis Korespondensi.

E-mail: silvianovi228@gmail.com

satunya adalah departemen *Food and Beverage*. *Food and Beverage* adalah salah satu bagian terpenting yang ada di dalam bisnis hotel. Hotel perlu memberikan pelayanan dan berbagai pilihan makanan serta minuman yang terbaik untuk menarik tamu yang datang, salah satu hotel yang menyediakan akomodasi jasa dalam bentuk jasa penginapan maupun makanan dan minuman yaitu The Papandayan Hotel.

Food and Beverage di The papandayan Hotel memiliki dua departemen yaitu *food and beverage service dan food and beverage product*. Menurut Soekresno (2001) *product* yang dihasilkan organisasi *food and beverage* adalah totalitas dari makanan dan minuman seperangkat atribut lainnya, termasuk di dalamnya adalah rasa, warna, aroma makanan, harga, dan lain-lain. Di dalam departement *food and beverage product* terbagi menjadi beberapa *section* diantaranya yaitu, *hot kitchen, cold kitchen, pastry kitchen, dan banquet, butcher*. *Cold Kitchen* di The Papandayan Hotel bertanggung jawab atas pembuatan *appetizer* atau makanan pembuka yang meliputi pembuatan salad, *canapé, dressing, garnish, sandwich, dan slice fruit*. Oleh karena itu, produksi hidangan di *cold kitchen* The Papandayan Hotel harus diperhatikan mulai dari pembuatan, penyimpanan, dan mutu dari hidangan yang dihasilkan.

Maka dari itu, cara penyimpanan bahan yang ada di *cold kitchen* harus sesuai dengan prosedur yang sudah ditentukan yaitu dengan menerapkan metode *First In First Out* (FIFO). Menurut Weygandt (2007) Metode *First In First Out* (FIFO) sesuai dengan namanya 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.

Penelitian ini sangat penting untuk diteliti karena di The Papandayan Hotel masih kurang menerapkan metode *First In First Out* (FIFO) pada penyimpanan bahan makanan di *cold kitchen*. Hal ini mengakibatkan bahan makanan di The Papandayan Hotel masih banyak yang rusak atau busuk sehingga berkurangnya cita rasa pada makanan dan minat bagi para tamu untuk mencoba makanannya.

Berdasarkan penjelasan diatas maka penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pelaksanaan metode *First In First Out* (FIFO) yang diterapkan di *cold kitchen* The Papandayan Hotel. Adapun tujuan lainnya ialah untuk

mengetahui pengendalian dan pengawasan metode *First In First Out* (FIFO) yang dilaksanakan di *cold kitchen* The Papandayan Hotel.

Metode Penelitian

Penelitian ini menggunakan metode kualitatif dengan studi deskriptif dan menggunakan studi pustaka. Maka untuk memahami suatu realitas, peneliti membutuhkan proses berfikir induktif, yaitu penelitian yang terlibat langsung dalam situasi dan latar belakang fenomena yang diteliti dan memusatkan perhatian pada suatu peristiwa kehidupan sesuai dengan konteks penelitian.

Dengan menggunakan metode kualitatif, tujuan peneliti ini untuk menjelaskan mengenai penerapan metode *First In First Out* (FIFO) terhadap penyimpanan bahan makanan yang ada di *cold kitchen* The Papandayan Hotel.

Dalam hal ini peneliti menjadi alat untuk merekam informasi selama penelitian itu berlangsung. Instrumen yang dilakukan dalam penelitian ini adalah pedoman dalam melakukan observasi, wawancara, dan dokumentasi.

Studi Lapangan Observasi

Menurut Riyanto (2010) observasi merupakan metode pengumpulan data yang menggunakan pengamatan secara langsung maupun tidak langsung. Dalam penelitian ini, penulis menggunakan observasi partisipan, yang dimana penelitian dilakukan dengan cara mengamati langsung metode *First In First Out* (FIFO) pada penyimpanan bahan makanan di *cold kitchen* The Papandayan Hotel.

Wawancara

Menurut Yusuf (2014) wawancara adalah suatu kejadian atau proses interaksi antara pewawancara dan sumber informasi atau orang yang diwawancarai melalui komunikasi secara langsung atau bertanya secara langsung mengenai suatu objek yang diteliti.

Peneliti melakukan wawancara mendalam untuk mendapatkan data yang diperlukan. Wawancara penelitian dilaksanakan secara langsung. Berikut informan yang membantu peneliti untuk mendapatkan data dalam penelitian ini:

Tabel 1. Informan Penelitian

No	Nama	Jumlah
1.	<i>Sous Chef</i>	1
2.	<i>CDP (Chef de Partie) Cold Kitchen</i>	1
3.	<i>Daily Worker</i>	1
4.	<i>Cassual</i>	1

Sebagai informan penulis memilih *sous chef* di The Papandayan Hotel, yang berperan langsung dalam jalannya operasional di *kitchen* dan jalannya metode *First In First Out* (FIFO) pada penyimpanan bahan makanan di The Papandayan Hotel, *CDP (Chef de Partie) cold kitchen* di The Papandayan Hotel, karena tugasnya berperan langsung dalam jalannya operasional di *cold kitchen* The Papandayan Hotel, dan seorang *daily worker* dan seorang *cassual* sebagai informan pendukung karena dari mereka lah peneliti mendapatkan data yang berkaitan dengan penerapan FIFO di *cold kitchen* The Papandayan Hotel.

Dokumentasi

Menurut Sugiyono (2018) dokumentasi adalah suatu cara yang digunakan untuk memperoleh data dan informasi dalam bentuk buku, arsip, dokumen, tulisan angka dan gambar yang berupa laporan serta keterangan yang dapat mendukung penelitian. Dokumen yang digunakan penulis yaitu mengumpulkan data atau catatan yang didalamnya terdapat sebuah peristiwa yang sudah berlalu mengenai metode *First In First Out* (FIFO) pada penyimpanan bahan makanan di *cold kitchen* The Papandayan Hotel.

Hasil dan Pembahasan

Profil Hotel

The Papandayan Hotel terletak di Jalan Gatot Subroto No. 83 Bandung. Nama Hotel Papandayan diambil dari nama jalan yang saat ini sudah berubah menjadi Jalan Gatot Subroto. Pemilik The Papandayan Hotel yang pertama adalah Bapak Abdul Kadir. Hotel ini dibangun pada tanggal 18 Juli 1982, dengan nama PT. Yasmin Interbuana Hotels yang mulai beroperasi pada pertama kali pada tanggal 28 Maret 1989 dilanjut dengan *grand opening* pada tanggal 30 Januari 1990, yang diresmikan oleh MENPARPOSTEL Bapak Soesilo Soedarman (alm).

The Papandayan merupakan hotel berbintang empat dengan fasilitas seperti kamar 235, restaurant, bar, kolam renang, pusat kebugaran, balai konferensi, binatu, kolam

“Jacuzzi”, dan lapangan tennis. Dari tahun 1991-1997 The Papandayan terus beroperasi dan sempat dipindahkan oleh hak kepemilikannya.

Citra Nusa Bangun Persada (Grup Media Indonesia) membeli Hotel Papandayan Bandung dari PT. Detta Marina/ PT. Artie sampai saat ini. Pada bulan Oktober 2001 dilakukan pembokaran pada gedung Residence, Annex, Lapangan Tennis dan *Coffee House* untuk memperluas area parkir dan meningkatkan fasilitas para tamu sehingga jumlah kamar turun dari 245 menjadi 188 kamar dan menambah ruang rapat dan pameran. Pada Desember 2009 Hotel Papandayan melakukan renovasi secara total sehingga operasional hotel ditutup. Pada tanggal 30 April 2011 The Papandayan buka kembali dengan nama baru yaitu The Papandayan Hotel. Pembukaan The Papandayan Hotel dilakukan oleh Bapak Surya Paloh.

The Papandayan Hotel menjadi hotel dengan klasifikasi bintang 5 mempunyai tampilan yang lebih baru dengan fasilitas-fasilitas yaitu 172 kamar, Pago Restaurant, Cantigi Fine Dining, Mirten Lounge. Fasilitas lain adalah *Swimming Pool*, Edelweiss Spa.

Sejak April 2013 R. Bobby Renaldi menjabat sebagai General Manager The Papandayan Hotel sampai dengan saat ini. Untuk lebih meningkatkan pelayanan The Papandayan Hotel terus menambah fasilitas yaitu: HB Grill Garden dibuka April 2016 dan TP Stage dibuka Oktober 2016.

Pelaksanaan Penerapan Metode FIFO (*First In First Out*) di The Papandayan Hotel

Proses suatu pekerjaan harus disusun dan dikembangkan. Kesalahan yang terjadi pada saat bekerja dapat terjadi jika prosedur tidak disusun dan diterapkan dengan baik. Prosedur pekerjaan dibuat agar operasional berjalan efektif dan efisien. Seorang *chef* dalam melakukan kegiatan operasionalnya harus didasarkan pada prosedur-prosedur metode FIFO.

Prosedur-prosedur tersebut harus dilaksanakan sesuai dengan urutan karena jika tidak, akan berpengaruh terhadap kualitas dan kepuasan tamu. Berikut merupakan hasil dari penerapan standar operasional prosedur metode *First In First Out* (FIFO) di *cold kitchen* The Papandayan Hotel:

Tabel 1. Rekapitulasi Pelaksanaan Metode FIFO (*First In First Out*) yang diterapkan

No.	Pertanyaan	Ya	Tidak
1.	Penyimpanan bahan makanan.	✓	
2.	Penggunaan bahan makanan.	✓	
3.	Pemasukan dan pengeluaran bahan makanan.	✓	
4.	Waktu pembukaan gudang.		✓
5.	Penempatan bahan makanan.	✓	
6.	Keadaan pintu dijam tertentu.	✓	
7.	Keadaan suhu ruangan.	✓	
8.	Pembersihan ruangan	✓	
9.	Penggunaan insektisida pada ruangan.	✓	

Menurut tabel diatas maka dapat dibahas oleh penulis sebagai berikut:

1. Poin 1: Penyimpanan bahan makanan.
Menurut ke 4 informan dan penulis setuju dengan poin tersebut, karena ketika berjalannya operasional *staff* diharuskan menyimpan bahan makanan dengan benar.
2. Poin 2: Penggunaan bahan yang sesuai.
Hasil dari tabel di atas menunjukkan bahwa ke 4 informan setuju dengan poin tersebut, kerena *staff* selalu menyimpan bahan makanan sesuai dengan kedatangannya, jadi ketika bahan akan digunakan akan sesuai dengan metode FIFO.
3. Poin 3: Pemasukan dan pengeluaran bahan makanan.
Penulis dan informan setuju memilih ya dalam poin ini, karena *staff* sudah menerapkan poin tersebut dalam kegiatan selama operasional berjalan.
4. Poin 4: Waktu pembukaan gudang.
Menurut ke 2 informan sudah melakukan poin ke 4 ini dengan baik. Tetapi, menurut ke 2 informan dan penulis masih menemukan *staff kitchen* yang belum melakukan poin tersebut dengan baik, seperti ketika berjalannya operasional masih banyak *staff* yang tidak menutup kembali pintu gudang ketika sudah mengambil barang dari gudang.
5. Poin 5: Penempatan bahan makanan.
Menurut ke 4 informan sudah melakukan poin tersebut dengan baik. Tetapi, ketika

melakukan observasi langsung penulis masih menemukan penempatan bahan makanan yang tidak sesuai dengan prosedur metode FIFO. Seperti contoh penyimpanan sisa keju parmesan disimpan dalam plastik dengan keadaan plastik terbuka, sisa *slice beef* yang disimpan dalam plastik dengan keadaan plastik terbuka, tempat penyimpanan roti *croutont* ditempatkan di wadah yang sudah rusak atau berlubang, sisa potongan buah yang tidak *warp* secara rapih, sisa roti yang tidak di *warp* kembali dengan rapih.

6. Poin 6: Keadaan pintu dijam tertentu.
Hasil dari tabel diatas menunjukkan bahwa ke 4 informan setuju dengan poin tersebut, karena ketika pintu sudah tidak dipakai *staff* selalu mengunci pintu *chiller* dan *chiller box* untuk menghindari berkurangnya bahan makanan tanpa sepengetahuan *staff kitchen*.
7. Poin 7: Keadaan suhu ruangan.
Dari tabel diatas informan dan penulis setuju dengan poin tersebut, karena setiap hari nya selalu ada pengecekan suhu.
8. Poin 8: Pemberihan ruangan.
Informan dan penulis setuju dengan poin tersebut, karena para *staff* selalu melakukan *general cleaning* 2kali dalam seminggu.
9. Poin 9: Penggunaan insektisida pada ruangan.
Informan dan penulis setuju dengan poin tersebut, karena *staff* sudah melakukan penggunaan insektisida sesuai dengan prosedur metode FIFO.

Hasil tabel diatas menunjukkan bahwa keempat informan sudah melakukan metode *First In First Out* (FIFO) pada penyimpanan bahan makanan sesuai dengan standar operasional prosedur yang ada. Tetapi, menurut penulis ketika melakukan observasi secara langsung masih menemukan beberapa karyawan atau *staff* yang melanggar prosedur metode *First In First Out* (FIFO) pada penyimpanan bahan makanan yang mengakibatkan kualitas bahan makanan menjadi berkurang atau terjadinya kerusakan pada bahan makanan seperti poin ke 4 dan 5.

Pengendalian dan Pengawasan Metode FIFO (*First In First Out*) di The Papadayan Hotel

Kualitas makanan yang baik akan tercipta jika seorang *chef* bekerja sesuai dengan Standar Operasional Prosedur (SOP) metode *First In First Out* (FIFO) pada penyimpanan bahan makanan di *cold kitchen* The Papandayan Hotel dan untuk memaksimalkan standar operasional

prosedur metode FIFO *First In First Out* (FIFO) pada penyimpanan bahan makanan berjalan dengan baik maka harus adanya partisipasi dari seorang *executif chef*, *sous chef* dan CDP (*Chef de Partie*) untuk memeriksa pengendalian dan pengawasan secara langsung.

Menurut menurut Supriyono (2000) dalam proses pengendalian harus memenuhi aspek-aspek sebagai berikut:

- a. Menentukan objek-objek yang akan diawasi.
- b. Menetapkan standar sebagai alat ukur pengawasan atau yang menggambarkan pekerjaan yang dikehendaki.
- c. Menentukan prosedur, waktu dan teknik yang digunakan.
- d. Membandingkan antara hasil kerja dengan standar untuk mengetahui apakah ada perbedaan.
- e. Melakukan tindakan-tindakan perbaikan (korektif) terhadap suatu penyimpangan).

Menurut Yahya (2006) dalam proses pengawasan biasanya paling sedikit harus memenuhi 5 tahap, diantaranya sebagai berikut:

- a. Penetapan standar pelaksanaan.
- b. Penentuan pengukuran pelaksanaan kegiatan.
- c. Pengukuran pelaksanaan kegiatan.
- d. Perbandingan pelaksanaan dengan standar dan analisa penyimpangan.
- e. Pengambilan tindakan koreksi apabila diperlukan.

Penulis melakukan observasi dan wawancara kepada *sous chef* dan CDP (*Chef de Partie*) penulis mengetahui bahwa pengendalian dan pengawasan terhadap metode *First In First Out* (FIFO) yang terdapat di The Papandayan Hotel sebagai berikut:

1. Poin 1: Menentukan objek yang diawasi.

Ke 2 informan selalu menentukan objek apa saja yang harus diawasi setiap harinya. Seperti, melakukan pengendalian dan pengawasan pada pembelian barang yang dilakukan sesuai dengan kebutuhan dan metode *First In First Out* (FIFO).

2. Poin 2: Menetapkan standar pengendalian dan pengawasan.

Ke 2 informan menyatakan bahwa sudah adanya standar pengendalian dan pengawasan

secara tertulis untuk menjadi alat ukur pengendalian dan pengawasan, yaitu berupa *store requestion* dan *bin card*. Standar pengendalian dan pengawasan itu pun sudah diketahui oleh semua *staff* terutama oleh *executif chef* dan di The Papandayan Hotel sudah menetapkannya standar pengendalian dan pengawasan terhadap barang yaitu menempatkan barang dengan sesuai dan dijaga oleh *store keeper*.

3. Poin 3: Menentukan prosedur pengendalian dan pengawasan.

Menurut ke 2 informan di The Papandayan Hotel pengendalian dan pengawasan barang menganut sistem *direct purchase* dan pengawasannya dilakukan tiap hari sesuai *event*. Pengendalian dan pengawasan yang dilakukan yaitu mencatat di *bin card*, *issuing record* dan pengelompokan barang, agar memudahkan dan menghitung *cost*.

4. Poin 4: Membandingkan dengan standar pengendalian dan pengawasan.

Menurut ke 2 informan, The Papandayan Hotel selalu membandingkan hasil kerja *staff* yang melakukan metode *First In First Out* (FIFO) pada penyimpanan bahan makanan, karena semua pengambilan barang selalu diawasi oleh *leader* atau *executif chef* dan The Papandayan Hotel selalu melakukan analisa kesalahan-kesalahan yang ada.

5. Poin 5: Melakukan tindakan perbaikan.

Menurut informan 1, pengkoreksian dalam pengendalian dan pengawasan biasanya dilakukan dengan cara penyortiran dan jika ada barang yang tidak sesuai dengan pesanan biasanya dikembalikan ke suplier dan diberikan teguran dan untuk menanggulangi kesalahan yang terjadi.

Dari hasil wawancara diatas dapat dilihat bahwa ke 3 informan sudah melakukan pengendalian dan pengawasan terhadap metode *First In First Out* (FIFO) pada penyimpanan bahan makanan sesuai dengan standar prosedur yang ada. Tetapi, ketika penulis melakukan observasi secara langsung masih menemukan banyak bahan makanan yang rusak.

Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian terkait pelaksanaan penerapan metode *First In First Out* (FIFO) pada penyimpanan bahan makanan di *cold kitchen* The Papandayan Hotel, dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Dari ke 9 aspek metode *First In First Out* (FIFO) ada 7 aspek sudah cukup baik diterapkan oleh para *staff* di *cold kitchen* The Papandayan yaitu terdiri dari:
 - a. Penyimpanan bahan makanan.
 - b. Penggunaan bahan yang sesuai.
 - c. Pemasukan dan pengeluaran bahan makanan.
 - d. Keadaan pintu dijam tertentu.
 - e. Keadaan suhu ruangan.
 - f. Pembersihan ruangan.
 - g. Penggunaan insektisida pada ruangan.

Sementara ada 2 aspek belum cukup baik diterapkan oleh para *staff*. aspek tersebut terdiri dari:

- a. Waktu pembukaan gudang.
 - b. Penempatan bahan makanan.
2. Pengendalian dan pengawasan metode *First In First Out* (FIFO) pada penyimpanan bahan makanan di The Papandayan Hotel sudah dilaksanakan sesuai standar prosedur yang ada, standar pengendalian dan pengawasan yang ada di The Papandayan Hotel masih dalam bentuk *soft file*.

Daftar Pustaka

Andika, I. P. R. M. (2022). Penerapan metode first in first out (fifo) pada bahan makanan di hotel fairfield by

marriot bali legian: Application of the first in first out (fifo) method on food materials at fairfield hotel by marriot bali legian. *Jurnal Ilmiah Pariwisata dan Bisnis*, 1(5), 1065-1080.

Fairus, F., & Syah, H. (2020). Analisis Pengendalian Internal Atas Sistem Dan Prosedur Penggajian Dalam Usaha Mendukung Efisiensi Biaya Tenaga Kerja Pada Pt Pancaran Samudera Transport, Jakarta (Internal Control Analysis Of The Payroll's System And Procedures In Supporting The Efficiency Of Labor Costs In Pt. Pancaran Samudera Transport, Jakarta). Analisis Pengendalian Internal Atas Sistem Dan Prosedur Penggajian Dalam Usaha Mendukung Efisiensi Biaya Tenaga Kerja Pada Pt Pancaran Samudera Transport, JAKARTA.

Juliyanti, J. (2021). Pelaksanaan Pengawasan Dinas Lingkungan Hidup dan Kehutanan Pada Pembalakan Liar Di Selat Panjang Kabupaten Kepulauan Meranti (studi Di Kecamatan Tebing Tinggi Barat) (Doctoral dissertation, Universitas Islam Riau).

Nursetiowati, O., & Dewi, K. (2023). Pentingnya Penerapan Metode Fifo Dalam Meningkatkan Standart Kualitas Bahan Baku Di Hotel. *Jurnal Sains Manajemen*, 5(1), 46-51.

Rahmayani, A., Gusnadi, D., & Baharta, E. (2023). Standar Operasional Prosedur Food And Beverage Product Di Dafam Fortuna Hotel Malioboro Yogyakarta. *eProceedings of Applied Science*, 8(6).