



JCH

Journal of Culinary and Hospitality

Prof. Moch Yamin Street, Ketintang, Gayungan, Surabaya, East Java

<https://ejournal.unesa.ac.id/index.php/jch/index>

082230943710



PENERAPAN METODE FIFO DAN FEFO PADA PENYIMPANAN BAHAN DI *BANQUET KITCHEN* HOTEL BUMI SURABAYA

Shakira Amalina Noviar*, Niken Purwidiani, dan Lilis Sulandari
D4 Tata Boga, Fakultas Vokasi, Universitas Negeri Surabaya, 60231, Indonesia

*Koresponden

e-mail: shakiraamalina.21048@mhs.unesa.ac.id

Diterbitkan oleh: Sarjana Terapan Tata Boga, Fakultas Vokasi, Universitas Negeri Surabaya.

ABSTRAK

Banquet kitchen memiliki peran khusus dalam penyelenggaraan acara-acara besar, yang membutuhkan pelayanan makanan dalam skala besar. Seringkali menghadapi tantangan dalam mengelola penyimpanan bahan makanan karena tingginya volume pesanan. Salah satu metode yang efisien untuk diterapkan dalam penyimpanan bahan adalah metode *FIFO* (*First In, First Out*) dan *FEFO* (*First Expired First Out*). Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis Penerapan Metode *FIFO* dan *FEFO* Pada Penyimpanan Bahan Makanan di *Banquet Kitchen* Hotel Bumi Surabaya. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah deskriptif kualitatif, dengan pengumpulan data melalui observasi dan wawancara. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penerapan metode *FIFO* dan *FEFO* diterapkan dengan baik di *Banquet Kitchen* Hotel Bumi Surabaya, hal ini memastikan bahwa bahan yang disimpan lebih lama digunakan terlebih dahulu, sehingga mengurangi resiko kerusakan dan pemborosan. Tetapi terdapat tantangan dalam keterbatasan ruang penyimpanan.

Kata Kunci: *Banquet kitchen*, FIFO, FEFO, Penyimpanan bahan.

PENDAHULUAN

Industri perhotelan merupakan salah satu sektor jasa yang berkembang pesat di Indonesia, khusus nya pada sektor F&B (Food and Beverage) product. Food And Beverage salah satu bagian terpenting hotel sebagai penunjang kepuasan tamu dan menciptakan pengalaman kuliner berkesan. Hotel Bumi Surabaya merupakan salah satu hotel bintang lima terbesar di jantung kota surabaya, di dalam departement food and beverage product terbagi menjadi beberapa section diantaranya, arumanis kitchen, kizahasi kitchen, cascade kitchen, pastry

and bakery, dan juga banquet kitchen. *Banquet kitchen* memiliki peran khusus dalam penyelenggaraan acara-acara besar, seperti pernikahan, konferensi dan berbagai acara koorporate yang membutuhkan pelayanan makanan dalam skala besar.

Penyimpanan bahan makanan yang layak dapat menjamin bahan makanan menjadi tahan lama sesuai daya tahan masing-masing bahan. Terdapat tiga kategori jenis bahan makanan mulai dari bahan kering, basah dan beku. Menurut Khan, M. I (2020)., setiap jenis bahan makanan memiliki karakteristik dan cara

penyimpanan yang berbeda. Penyimpanan bahan makanan harus mengikuti beberapa prinsip dasar untuk menjaga kualitas dan kesegaran. Menurut Bakri (2018), prinsip penting bahan makanan ada 5 T, Tepat Tempat, Tepat Waktu, Tepat Mutu, Tepat Jumlah, Tepat Nilai. Banquet kitchen seringkali menghadapi tantangan dalam mengelola penyimpanan bahan makanan karena tingginya volume pesanan dan beragamnya jenis event yang ditangani. Tanpa sistem penyimpanan yang terstruktur resiko kerugian akibat pembusukan bahan, kesalahan penggunaan stock dan tidak efisien dalam menggunakan ruang penyimpanan menjadi lebih tinggi, hal ini dapat berdampak pada kualitas produk yang dihasilkan. Oleh karena itu, penyimpanan bahan makanan yang efisien menjadi faktor utama untuk memastikan kelancaran operasional.

Salah satu metode yang efisien untuk diterapkan dalam penyimpanan bahan adalah metode FIFO (First In, First Out) dan FEFO (First Expired First Out). FIFO adalah metode dimana bahan makanan yang pertama kali masuk ke tempat penyimpanan harus digunakan terlebih dahulu sebelum bahan yang baru datang, FEFO adalah metode bahan makanan yang sudah hampir kadaluarsa digunakan terlebih dahulu, sehingga dapat meminimalisir resiko kerusakan bahan dan memastikan kualitas makanan tetap terjaga. Dampak buruk akan terjadi jika tidak menggunakan metode FIFO (First In, First Out) dan FEFO (First Expired First Out), seperti bahan makanan mudah rusak dan berkurang kualitas bahan makanan. Peneliti ingin menganalisis lebih dalam mengenai metode FIFO dan FEFO pada bahan makanan dalam banquet kitchen hotel Bumi Surabaya.

METODE

Penelitian ini menggunakan metode kualitatif. Jenis penelitian yang digunakan untuk menjelaskan mengenai Penerapan Metode FIFO Dan FEFO Pada Penyimpanan Bahan Di Banquet Kitchen Hotel Bumi Surabaya, dalam hal ini

peneliti akan terlibat dalam proses penelitian. Penelitian ini dilakukan di Hotel Bumi Surabaya yang terletak di jalan Jenderal Basuki Rachmat, dilaksanakan selama enam bulan mulai dari tanggal 5 agustus 2024 – 4 februari 2025.

Dalam penelitian ini, data yang diperoleh melalui observasi dan wawancara dianalisis secara induktif untuk memahami Penerapan Metode FIFO Dan FEFO Pada Penyimpanan Bahan Di Banquet Kitchen. observasi peneliti terlibat langsung dalam kegiatan metode FIFO dan FEFO Peneliti mengamati aktivitas dapur, alur kerja, dan penyimpanan bahan makanan di Hotel Bumi Surabaya. wawancara digunakan untuk mendapatkan informasi mendalam dari para pihak yang terlibat dalam proses penyimpanan bahan. Wawancara Kepada 6 informan untuk mendapatkan data yang diperlukan, Sous Chef satu orang, Commis satu orang dan trainee empat orang. Teknik wawancara digunakan untuk mendapatkan informasi mendalam dari para pihak yang terlibat dalam proses penyimpanan bahan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Banquet kitchen memiliki peran khusus dalam penyelenggaraan acara-acara besar, seperti pernikahan, konferensi dan berbagai acara korporate yang membutuhkan pelayanan makanan dalam skala besar. Mempunyai peran masing masing dalam proses penyimpanan bahan, Sous chef Mengamati Proses penyimpanan bahan, melakukan pembelian bahan dan melakukan pencatatan barang masuk, Cdp mengamati proses penyimpanan, melakukan pemilihan proses penyimpanan bahan dan mengecek kembali bahan makanan, dan pengecekan suhu secara berkala, Commis melakukan proses penyimpanan bahan, pembersihan storage secara berkala, Casual mengajarkan para trainee proses penyimpanan bahan menggunakan metode FIFO Dan FEFO, Trainee melakukan pemilihan bahan makanan dan membersihkan tempat penyimpanan bahan. Hasil wawancara

menunjukkan beberapa poin penting yang mencerminkan penerapan metode FIFO.

Tabel 1. Hasil wawancara yang mencerminkan penerapan metode FIFO

Aspek Yang Diamati	Keterangan	
	Ya	Tidak
Penataan Bahan Makanan		
Apakah Bahan Makanan Ditata Sesuai Dengan Metode FIFO dan FEFO ?	Ya	
Penggunaan Label		
Apakah Semua Bahan Diberi Label Dengan Tanggal Pembuatan Dan Kadaluwarsa ?	Ya	
Proses Pengambilan Bahan		
Apakah Proses Pengambilan Bahan Mengikuti Prinsip FIFO dan FEFO ?	Ya	
Kebersihan Area Penyimpanan		
Apakah Area Penyimpanan Bahan Terjaga Kebersihannya ?	Ya	
Pelatihan Staf		
Apakah Staf Mendapatkan Pelatihan Mengenai Metode FIFO dan FEFO ?	Ya	

Pengelompokan bahan

Penyimpanan bahan terbagi menjadi tiga mulai dari bahan kering, basah dan beku. Bahan Kering seperti beras, kacang-kacangan, rempah-rempah, gula, garam, minyak sayur, mie, kerupuk. Untuk penyimpanan rempah-rempah bubuk diwadahi thinwall dan untuk rempah-rempah besar diwadahi toples. Daya tahan mulai dari 1 bulan hingga 1 tahun. Bahan basah seperti sayuran, buah, dan produk susu. Pada sayuran dan buah ditaruh di keranjang, untuk sayuran yang mudah layu seperti seledri selada dicuci lalu dikeringkan disimpan dengan cara ditutup menggunakan wrap diberi alas tisu, Daya tahan mulai dari 1 hari hingga 1 Bulan. Bahan makanan yang disimpan dalam keadaan beku yaitu daging, ikan, makanan frozen food coffee break. Daya tahan mulai dari 1 minggu hingga 5 bulan.

Pelabelan Bahan Makanan Yang Masuk

Pelabelan dilakukan pada setiap jenis bahan makanan ketika penataan barang, diberi tanggal kedatangan dan juga tanggal kadaluwarsa agar tidak terjadi kesalahan dalam menata bahan.

Tempat Penyimpanan Bahan

Ada beberapa tempat penyimpanan di hotel bumi surabaya ada empat, chiller dan showcase, Freezer box, Dry Store dan Shelving/Rak. Di hotel bumi surabaya melakukan penataan bahan sesuai dengan metode FIFO dan FEFO sebagai berikut. Chiller dan showcase, tempat menyimpan bahan makanan seperti, produk susu, sayuran, buah, dan telur. Dengan suhu -4-6°C. Cara penyimpanan nya ketika bahan diterima, ditempatkan di belakang, dan bahan yang lama diletakkan dibagian depan agar mudah diakses. Freezer box, tempat menyimpan bahan seperti daging dan juga makanan siap saji. Dengan suhu 0-18°C.

Cara penyimpanan saat bahan datang diletakkan di bawah bahan lama, beberapa bahan yang sudah terpakai di wrap kemudian diberi label, agar bisa digunakan kembali tanpa terkontaminasi bahan lainnya. Dry store, tempat menyimpan bahan seperti tepung, kerupuk, mie, pasta, sauce, makanan siap saji dalam kaleng dan juga beras. Dengan suhu ruang. Cara penyimpanan susun pertepungan di dalam gastronim agar tepung tidak tumpah, kemudian untuk per-sauce an dan lain-lain diperiksa terlebih dahulu kadaluwarsa nya kemudian ditata sesuai tanggal yang sudah lama. Shelving, tempat menyimpan bahan seperti bubuk cabai, kayu manis, jinten dan lain-lain. Dengan suhu ruang, dalam keadaan tertutup oleh wadah. Cara penyimpanan dimasukkan ke dalam wadah kedap udara yaitu thinwall atau toples, agar tidak terkontaminasi dengan udara maupun benda lain. Setiap wadah diberi tanggal masuk. Dengan suhu 26°C.

Menjaga Area Penyimpanan

Dengan menjaga area penyimpanan bahan tidak mudah rusak, setiap hari area penyimpanan diperiksa dan dibersihkan untuk memastikan tidak ada bahan yang tumpah atau terkontaminasi. Menjaga area penyimpanan termasuk juga dengan faktor pendukung berjalan nya metode FIFO dan FEFO. Bahan yang sudah lama masuk tidak cepat rusak.

Pengawasan dilakukan setiap hari secara bergantian Cdp dan juga Commis, Trainee bertugas untuk membersihkan Area penyimpanan. Dry store dan Shelving di bersihkan setiap satu bulan sekali, chiller dibersihkan seminggu sekali dan Freezer box dibersihkan seminggu sekali jika tidak ramai event.

Pengecekan Penyimpanan Bahan

Saat melakukan pemeriksaan stok bahan, memastikan bahwa semua bahan dalam kondisi baik dan tidak ada yang mendkati tanggal kadaluwarsa. Buang bahan yang sudah kadaluwarsa atau tidak layak dikonsumsi untuk menjaga kualitas dan kewanamanan makanan. Agar saat menyusun bahan menggunakan metode FIFO Dan FEFO tidak terjadi penumpukan bahan di dalam tempat penyimpanan. Pengecekan Penyimpanan bahan dilakukan setiap hari dikarenakan, setiap harinya selalu ada event dan juga memasak menu catering staff. Penerapan Metode FIFO Dan FEFO dapat meningkatkan efisiensi penyimpanan. Karena dapat mencegah pemborosan, meningkatkan kualitas produk dan memudahkan pengelolaan stok.

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian mengenai penerapan Metode FIFO Dan FEFO pada penyimpanan bahan makanan di Banquet Kitchen Hotel Bumi Surabaya, dapat disimpulkan sebagai berikut.

Penerapan Metode FIFO Dan FEFO diterapkan dengan baik di Banquet Kitchen Hotel Bumi Surabaya. Proses penataan bahan makanan dilakukan dengan mengelompokkan bahan menjadi

tiga mulai dari bahan kering, basah dan beku, serta memberikan label yang jelas pada setiap bahan dengan tanggal kedatangan dan tanggal kadaluwarsa. Hal ini memastikan bahwa bahan yang disimpan lebih lama digunakan terlebih dahulu, sehingga mengurangi resiko kerusakan dan pemborosan. Tetapi terdapat tantangan dalam keterbatasan ruang penyimpanan, terutama ketika menangani pesanan dalam skala besar, yang dapat menyulitkan pengaturan bahan sesuai dengan prinsip FIFO.

SARAN

Penting untuk melakukan pelatihan Metode FIFO Dan FEFO agar dapat mencakup pembaruan tentang praktik terbaik dalam penyimpanan bahan serta dapat mengatasi tantangan yang mungkin muncul.

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. *Jurnal Ilmiah Pariwisata Dan Bisnis*, 1(5), 1065–1080.
<https://doi.org/10.22334/paris.v1i5.75>
- Dewi, R. A., & Azizah, F. N. (2022). Analisis Tata Letak dan Penerapan Sistem First In First Out Pada Gudang Barang Jadi Studi Kasus : PT. SAMCON. *Jurnal Ilmiah Wahana Pendidikan*, 8(10), 264–270.
<https://doi.org/10.5281/zenodo.6800387>
- Ghosh, S., & Ghosh, S. (2022). "Freezing of Food Products: A Review." *Food Science and Technology International*, 28(1), 3-15. DOI: [10.1177/10820132211012345](<https://doi.org/10.1177/10820132211012345>)
- Gultom et al. (2019). "Pengaruh Penyimpanan Terhadap Kualitas Bahan Makanan." *Jurnal Ilmiah Pangan*, 5(2), 45-52.
- Hadinata, S. T., & Adriyanto, H. (2020). Tinjauan Penyimpanan Sistem Fifo

- Pada Bahan Hewani Yang Berdampak Pada Proses Pengolahan Makanan Di Morrissey Hotel Jakarta. *Emerging Markets : Business and Management Studies Journal*, 6(2), 103–109
<https://doi.org/10.33555/ijembm.v6i2.100>
- Kader, A. A. (2021). "Postharvest Handling and Storage of Fresh Produce." *Postharvest Biology and Technology*, 172, 111-120. DOI: 10.1016/j.postharvbio.2020.111120.
- Khan, M. I., & Kaur, S. (2020). "Drying Techniques for Food Preservation: A Review." *Journal of Food Science and Technology*, 57(1), 1-12. DOI: 10.1007/s11483-019-01645-5.
- Lestari, S. N., Dendi Gusnadi, & Raharjo, T. P. (2023). Analisis Penerapan Metode Fifo (First in First Out) Pada Penyimpanan Bahan Makanan Di Cold Kitchen the Papandayan Hotel. *Jurnal Pengolahan Pangan*, 8(2) 119–124.
<https://doi.org/10.31970/pangan.v8i2.122>
- Nursetiowati, O., & Dewi, K. (2023). Pentingnya Penerapan Metode Fifo Dalam Meningkatkan Standart Kualitas Bahan Baku Di Hotel. *Jurnal Sains Manajemen*, 5(1), 46–51.
<https://doi.org/10.51977/sainsm.v5i1.1066>