

ANALISIS PENYIMPANAN BUAH DAN SAYUR DI CHILLER KITCHEN HOTEL GRAND SAVERO BOGOR

[*Analysis Of Fruit And Vegetable Storage In The Chiller Kitchen Of The
Grand Saverio Hotel Bogor*]

Alan Darma Saputra¹, Tatik Sriwulandari²

¹Sekolah Tinggi Pariwisata Bogor, alandharmasaputra10@gmail.com

²Sekolah Tinggi Pariwisata Bogor, tsriwulandari@gmail.com

INFO ARTIKEL

ABSTRACT

Diterima

Disetujui

Tersedia Secara
Online

One factor that can support food quality is maintaining the cleanliness and freshness of raw materials for food products. The background of this research is to find out how the system for storing perishable food ingredients, especially fruit and vegetables at the Chiller Kitchen Hotel Grand Saverio Bogor, ensures the health of guests and the quality of the food served. This research is qualitative research using data source triangulation analysis techniques and source triangulation, namely interviewing three sources to compare with documentary evidence and theories used in the research. The results of the research show that the storage of perishable food ingredients at the Chiller Kitchen Hotel Grand Saverio Bogor has not been fully implemented well, because there are still 2 things that need to be improved, namely the arrangement of vegetables on shelves that do not match their type and the lack of supervision in the First In First Out storage method so that old and new food ingredients are mixed up and not well organized.

Keywords : ChillerKitchen, Storage of Fruits and Vegetables, Grand Saverio Hotel Bogor.

ABSTRAK

Salah satu faktor yang dapat menunjang mutu pangan adalah menjaga kebersihan dan kesegaran bahan baku produk pangan. Latar belakang penelitian ini adalah untuk mengetahui bagaimana sistem penyimpanan bahan makanan yang mudah rusak khususnya buah dan sayur di *Chiller Kitchen* Hotel Grand Saverio Bogor dalam menjamin kesehatan bagi para tamu dan kualitas makanan yang disajikan. Penelitian ini merupakan penelitian kualitatif dengan menggunakan teknik analisis triangulasi sumber data dan triangulasi sumber yaitu mewawancarai tiga orang narasumber untuk diperbandingkan dengan bukti-bukti dokumenter dan teori yang digunakan dalam penelitian. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penyimpanan bahan makanan yang mudah rusak di *Chiller Kitchen* Hotel Grand Saverio Bogor belum sepenuhnya terlaksana dengan baik, dikarenakan masih ada 2 hal yang perlu diperbaiki, yaitu penataan sayuran pada rak yang tidak sesuai dengan jenisnya serta kurangnya pengawasan dalam metode penyimpanan *First In First Out* sehingga bahan makanan yang lama dengan yang baru datang tercampur dan tidak terorganisir dengan baik.

Kata Kunci: *Chiller Kitchen, Storage of Fruits and Vegetables, Hotel Grand Savero Bogor*

PENDAHULUAN

Latar Belakang

Saat proses penyimpanan bahan makanan setelah barang diterima dari supplier, penyimpanan dilakukan dengan kurang teratur dan masih belum memenuhi standar penyimpanan yang baik, peneliti juga mengamati karyawan *kitchen* masih sering menggunakan buah dan sayuran yang baru datang sedangkan persediaan yang lama masih ada dan masih cukup, hal ini dapat menyebabkan bahan menjadi *spoil* atau busuk, artinya implementasi FIFO belum sepenuhnya dilakukan. Selain itu, peneliti juga melihat sering terjadinya bahan makanan yang sudah setengah matang dan matang tidak di wrap dengan rapih atau wrap terbuka (tidak rapat), serta tidak dibuat *labelling* hal ini bisa mengakibatkan kontaminasi silang antar bahan baku makanan dan tidak diketahui masa kadaluarsa dari bahan tersebut. Peneliti juga mengamati belum terlaksananya jadwal pembersihan *chiller* yang teratur. Masalah-masalah yang timbul dalam pengelolaan *chiller* dalam fungsinya sebagai alat untuk penyimpanan makanan memiliki dampak negatif yang signifikan, baik dari segi finansial maupun reputasi hotel, Beberapa dampak negatif tersebut antara lain:

1. Tidak mengimplementasikan FIFO dan penempatan yang benar maka menimbulkan Peningkatan Limbah Makanan; Buah dan sayur yang busuk atau rusak sebelum digunakan akan menjadi limbah makanan, meningkatkan biaya operasional hotel dan memberikan kontribusi terhadap masalah lingkungan.
2. Penurunan Kualitas Makanan: Penurunan kualitas buah dan sayur akan berdampak pada rasa dan tampilan hidangan yang disajikan, sehingga mengurangi kepuasan tamu.
3. Risiko Keracunan Makanan: Kontaminasi bakteri patogen pada buah dan sayur dapat menyebabkan keracunan makanan pada tamu, yang dapat berujung pada masalah kesehatan yang serius dan kerusakan reputasi hotel.

Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian yang disusun sesuai dengan pola rumusan masalah, yaitu untuk mengetahui apakah penyimpanan buah dan sayuran di *Chiller* Hotel Grand Savero Bogor sudah sesuai standar.

KAJIAN LITERATUR

1. Penyimpanan Bahan Makanan

Pemahaman dalam menentukan teknik penyimpanan bahan makanan maka terlebih dahulu harus mengenali tempat dan karakteristik bahan makanan. bahwa dalam sistem penyimpanan bahan makanan terdapat tiga tempat penyimpanan bahan makanan secara garis besar.

Swasono & Prastowo, (2021) mengemukakan bahwa dalam sistem penyimpanan bahan makanan terdapat tiga tempatnya penyimpanan bahan makanan secara garis besar, yaitu berikut penjelasannya :

a) *Dry Storage*

Jenis penyimpanan ini adalah untuk menyimpan bahan-bahan makanan yang kering dan tidak mudah rusak.

b) *Cold Storage*

Memiliki komponen yang sama dengan lemari es, namun kapasitas yang lebih besar, lebih mahal, mampu menyimpan produk yang relatif lebih lama. Temperatur atau suhu yang diperlukan untuk ruangan penyimpanan ini berkisar antara 7°C, - 20C dan akan lebih baik jika temperatur untuk setiap jenis makanan yang tersimpan di sini dibedakan untuk setiap jenis bahan.

c) *Freezer Storage*

Temperatur atau suhu yang digunakan untuk semua jenis bahan yang tersimpan di sini pada umumnya sama yaitu berkisar antara -23C – 30C sampai 17,7C. Daging beku (*frozen meat* atau *poultry*) yang disimpan pada suhu ini kualitasnya masih bisa bertahan dalam jangka waktu 12 bulan. Sedangkan untuk *frozen fish*, pada suhu ini kualitas daging ikan dapat bertahan selama 3 bulan.

2. Penyimpanan Buah dan Sayur di *Chiller*

Buah dan sayur memiliki kandungan udara yang tinggi dan sensitif terhadap perubahan suhu. Ketika disimpan dalam suhu ruangan atau suhu yang terlalu panas, buah dan sayur akan mengalami proses penuaan dan memanas dengan cepat. Oleh karena itu, *Chiller* menjadi sangat penting karena dapat memberikan lingkungan penyimpanan dengan suhu yang dingin dan terkontrol. *Chiller* berperan penting dalam memperlambat proses kematian dan penuaan produk buah dan sayuran. Selain itu, *chiller* juga membantu mengurangi aktivitas mikroorganisme dan enzim, sehingga memperpanjang masa simpan buah dan sayur. Cara menyimpan dengan prosedur yang benar akan membuat bahan lebih awet dan bertahan dari proses kerusakan. Sebaliknya, penyimpanan yang salah dapat membuat bahan cepat rusak dan membuat *food cost kitchen* semakin tinggi. Pelaksanaan *storing* (penyimpanan) diharapkan dapat mencegah tidak muncul biaya yang tidak terduga selama proses pengolahan bahan baku sampai makanan siap dihidangkan. Muncul biaya biasanya disebabkan oleh kerusakan bahan ditempat penyimpanan sehingga bahan akan terbuang percuma ataupun bahan tidak bisa dipakai karena hilang (*pilferage*). Pernyataan diatas yang menjadi fungsi *storing* yaitu mencegah timbulnya biaya tambahan yang merugikan hotel.

Bahan makanan terbagi atas dua yaitu bahan makanan yang mudah rusak. (*perishable*) dan bahan makanan yang tidak mudah rusak (*groceries*). Kedua bahan makanan ini memerlukan penanganan yang berbeda sehingga bahan makanan tidak cepat mudah rusak. Dengan menggunakan prosedur yang baik dengan sistem penyimpanan yang baik akan mengurangi biaya bahan makanan yang *spoilage*.

Suhu *chiller* yang tepat sangat penting untuk menjaga kesegaran sayur dan buah-buahan. Suhu Yng terlalu tinggi bisa membuat sayur dan buah cepat layu dan membusuk, sedangkan suhu yang terlalu rendah bisa menyebabkan pembekuan dan kerusakan tekstur. Oleh karena itu, mengatur suhu *chiller* dengan benar sangat penting untuk mencegah kerusakan dan menjaga kualitas nutrisi. Suhu *chiller* yang ideal untuk menyimpan sayuran dan buah-buahan berkisar antara 4°C hingga 7°C. Suhu ini cukup dingin untuk memperlambat proses pembusukan dan pertumbuhan mikroorganisme, tetapi tidak terlalu dingin sehingga merusak tekstur dan rasa.

Menurut (Gisslen, 2018), Simpan semua makanan yang mudah rusak di dalam kulkas dengan benar. Perhatikan batas bawah Zona Bahaya Makanan (41°F/5°C) hanya batas atas untuk penyimpanan di kulkas. Sebagian besar makanan bahkan lebih baik disimpan pada suhu yang lebih rendah. Pengecualian utamanya adalah buah dan sayuran segar, yang tidak dianggap sebagai

makanan yang berpotensi berbahaya.

Tabel 2.1 Suhu Penyimpanan yang Disarankan untuk Berbagai Makanan.

Food Storage Temperatures		
Raw vegetables and fruits	40°-45°F	4°-7°C
Eggs	38°-40°F	3°-4°C
Milk and cream	36°-40°F	2°-4°C
Poultry and meat	32°-36°F	0°-2°C
Fish and seafood	30°-34°F	-1°-1°C

1. Jangan menumpuk kulkas. Beri jarak antar-barang agar udara dingin dapat bersirkulasi.
2. Tutup pintu kulkas kecuali saat mengeluarkan atau memasukkan makanan.
3. Jaga agar rak dan bagian dalam kulkas tetap bersih.
4. Simpan makanan mentah dan matang secara terpisah, jika memungkinkan.
5. Jika makanan mentah dan matang harus disimpan di kulkas yang sama, simpan makanan matang di atas makanan mentah. Jika makanan matang disimpan di bawah makanan mentah, makanan tersebut dapat terkontaminasi oleh tetesan dan tumpahan. Kemudian, jika tidak dimasak lagi sebelum disajikan, makanan tersebut dapat berbahaya.
6. Simpan makanan yang didinginkan dalam keadaan terbungkus atau tertutup dan dalam wadah yang bersih.
7. Jangan biarkan permukaan yang tidak bersih, seperti bagian bawah wadah lain, menyentuh makanan apa pun.
8. Dinginkan makanan secepat mungkin di atas es atau dalam air dingin sebelum memasukkannya ke dalam lemari es. Satu galon kaldu yang dimasukkan ke dalam lemari es yang masih panas dari kompor mungkin memerlukan waktu 10 jam untuk turun di bawah suhu 41°F (5°C), sehingga bakteri memiliki cukup waktu untuk tumbuh.
9. Saat menyimpan makanan seperti salad protein dalam bak air dingin atau meja berpendingin untuk disajikan, jangan menumpuk makanan di atas permukaan wadah. Makanan di atas permukaan ini tidak akan cukup dingin.

METODE PENELITIAN

Dalam penelitian ini digunakan metode penelitian kualitatif deskriptif. Kualitatif adalah kata sifat yang berarti objek alamiah, berkaitan dengan suatu jumlah yang dapat di lihat. Penelitian kuantitatif deskriptif merupakan salah satu jenis penelitian yang menghasilkan analisa data secara melihat atau memotret dan menghasilkan data yang akurat. Definisi lain penelitian kuantitatif deskriptif adalah rumusan masalah yang memandu penelitian untuk mengeksplorasi atau memotret situasi sosial yang akan diteliti secara menyeluruh, luas dan mendalam. Lokasi penelitian adalah di Hotel Grand Savero Bogor, Jl. Raya Pajajaran No.27, RT.03/RW.08, Babakan, Kecamatan Bogor Tengah, Kota Bogor Jawa Barat.

Ada beberapa teknik yang yang dapat digunakan untuk mengumpulkan data, dimana satu sama lain mempunyai fungsi yang berbeda dan hendaknya dapat digunakan secara tepat sesuai dengan tujuan penelitian dan jenis data yang akan digali. Dalam penelitian ini menggunakan beberapa metode, yaitu wawancara atau interview, observasi atau pengamatan dan dokumentasi.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pada sub ini peneliti akan mendeskripsikan dan membahas data serta informasi yang diperoleh melalui observasi dan wawancara secara mendalam kepada informan yang terkait dengan penyimpanan buah dan sayuran di *Chiller Kitchen* Hotel Grand Savero Bogor. Penyimpanan buah dan sayuran sangat penting dikarenakan tata cara menata, menyimpan,

memelihara buah dan sayuran agar tetap terjaga dan tidak terjadinya barang yang rusak atau *spoil*. Dari hasil olah data yang dilakukan peneliti bahwa 7 dari 9 indikator yaitu mengenai penyimpanan buah dan sayuran sudah sesuai namun masih ada yang harus di perhatikan kembali seperti poin nomor 4 dan 6 pada tabel diatas. Penjabaran dari hasil penelitian adalah sebagai berikut:

1. Proses penyimpanan buah dan sayuran di *Chiller* sudah sesuai dengan kondisi di lapangan, hal ini menunjukkan bahwa karyawan hotel Grand Savero sudah melaksanakan proses penyimpanan sesuai dengan ketentuan.
2. Suhu *Chiller* penyimpanan buah dan sayuran sudah sesuai dengan kondisi di lapangan. Hal ini dibuktikan melalui observasi yang dilakukan oleh peneliti dan dokumen yang diambil di lokasi penelitian. Hal ini sesuai dengan pendapat dari (Ditmer et al., 2016) bahwa usia produk makanan dapat diperpanjang jika bahan makanan tersebut disimpan dalam suhu ruang yang sesuai. Dan sebaliknya bahan makanan akan mudah rusak bila temperatur *Chiller* tidak sesuai dengan ketentuan suhu penyimpanan buah dan sayuran.
3. Jarak penyimpanan buah dan sayuran dalam *Chiller* sesuai dibuktikan dengan dokumentasi yang diambil.
4. Karyawan menjaga makanan dari resiko kontaminasi silang. Namun yang didapatkan peneliti didalam *Chiller*, karyawan masih belum bisa menjaga bahan makanan dari resiko kontaminasi silang, yaitu masih ditemukannya bahan makanan yang tersimpan dalam keadaan berantakan yang berakibat terkontaminasinya bahan makanan dengan mudah.
5. Bahan makanan yang matang atau setengah matang disimpan dalam keadaan tertutup sesuai dengan kondisi di lapangan. Dibuktikan melalui observasi yang dilakukan dan dokumentasi yang peneliti ambil dilokasi penelitian.
6. Penyusunan bahan makanan buah dan sayuran berdasarkan jenisnya tidak sesuai antara hasil wawancara dengan keadaan yang ada di lapangan, yang akan mengakibatkan system penyimpanan FIFO tidak berjalan dengan baik dan mudah rusaknya bahan makanan sehingga bahan makanan akan terbuang percuma karena bahan sudah tidak dapat dipakai. Hal ini dibuktikan dengan hasil dokumentasi yang peneliti ambil dilokasi penelitian.
7. Bahan makanan yang sering digunakan diletakkan pada posisi yang mudah dijangkau sesuai dengan temuan peneliti dilapangan, hal ini akan memudahkan dan mempersingkat waktu karyawan dalam mengambil bahan makanan yang dibutuhkan.
8. Karyawan memperhatikan rotasi bahan makanan dengan metode FIFO sudah sesuai agar bahan makanan yang terdahulu disimpan dapat digunakan lebih dulu. Hal ini sesuai dengan teori dari (Kementerian Kesehatan RI, 2018). Perputaran bahan makanan untuk memastikan barang yang lebih lama masuk harus segera mungkin dipakai terlebih dahulu, atau lebih sering kita sebut dengan istilah FIFO (*First In First Out*).
9. *Chiller kitchen* memiliki jadwal pembersihan teratur untuk setiap karyawannya, hal ini menunjukkan bahwa karyawan Kitchen Hotel Grand Savero Bogor menjaga hygiene sanitasi pada *Chiller*.

Tabel 1
Rekapitulasi Triangulasi Data Penyimpanan Buah dan Sayuran

No.	Butir Wawancara	Kesuaian		Hasil	
		Hasil Wawancara	Bukti Dokumentasi	Ya	Tidak
1	Proses penyimpanan buah dan sayuran di <i>Chiler</i>	Sesuai	Sesuai, dapat dilihat pada lampiran gambar 1	√	
2	Suhu <i>Chiller</i> penyimpanan buah dan sayuran	Sesuai	Sesuai, dapat dilihat pada lampiran gambar 2	√	
3	Jarak penyimpanan buah dan sayuran dalam <i>Chiller</i>	Sesuai	Sesuai, dapat dilihat pada	√	

4	Karyawan menjaga makanan dari resiko kontaminasi silang	Tidak Sesuai	lampiran gambar 3 Tidak Sesuai, dapat dilihat pada lampiran gambar 4	√
5	Bahan makanan yang setengah matang disimpan keadaan tertutup dalam wadah bersih	Sesuai	Sesuai, dapat dilihat pada lampiran gambar 5	√
6	Penyusunan bahan makanan buah dan sayuran berdasarkan jenisnya	Tidak Sesuai	Tidak Sesuai, dapat dilihat pada lampiran gambar 6	√
7	Bahan makanan yang sering digunakan diletakkan pada posisi yang mudah dijangkau	Sesuai	Sesuai, dapat dilihat pada lampiran gambar 7	√
8	Karyawan memperhatikan rotasi bahan makanan dengan metode FIFO	Sesuai	Sesuai, dapat dilihat pada lampiran gambar 8	√
9	<i>Chiller kitchen</i> memiliki jadwal pembersihan teratur	Sesuai	Sesuai, dapat dilihat pada lampiran gambar 9	√
				78% 22%

Sumber : Olah data penelitian (2025)

SIMPULAN

Berdasarkan hasil penulisan kualitatif menggunakan teknik observasi, wawancara dan dokumentasi yang dilakukan di Grand Savero Hotel Bogor tentang Analisis Penyimpanan Sayuran dan Buah-buahan di *Chiller Kitchen* Grand Savero Hotel Bogor, peneliti dapat menarik simpulan dari hasil penulisan yang telah dilakukan. Dari hasil olah data yang dilakukan peneliti menemukan 7 dari 9 indikator penyimpanan buah dan sayuran yang sudah sesuai namun masih ada 2 hal yaitu pada poin 4 dan 6 pada tabel yang harus di perhatikan kembali seperti menjaga bahan makanan agar tidak mudah terkontaminasi dan juga penerapan metode penyimpanan bahan makanan dengan sistem FIFO yang belum dilaksanakan dengan baik sehingga mengakibatkan bahan makanan mudah rusak. Hasil dari penelitian ini dapat disimpulkan bahwa penyimpanan buah dan sayuran di *Chiller Kitchen* Hotel Grand Savero Bogor masih belum terlaksana dengan baik sesuai standar penyimpanan dan masih harus melakukan perbaikan terhadap kinerja karyawan dalam proses menyimpan bahan makanan *Perishable* di *Chiller* untuk mencegah timbulnya *Food Cost Kitchen* yang tinggi karena bahan makanan yang terbuang percuma karena sudah tidak dapat dipakai.

REFERENSI

Ditmer, M. A., Garshelis, D. L., Noyce, K. V, Haveles, A. W., & Fieberg, J. R. (2016). Are American black bears in an agricultural landscape being sustained by crops? *Journal of Mammalogy*, 97(1), 54–67.

Gisslen, W. (2018). *Professional Cooking* (9th ed.). Jon Wileys & Son.

Kementerian Kesehatan RI. (2018). *Sistem Penyelenggaraan Bahan Makanan Institusi*.

Swasono, M. A., & Prastowo, A. T. (2021). Analisis Dan Perancangan Sistem Infomasi

Pengendalian Persediaan Barang. *Jurnal Informatika Dan Rekayasa Perangkat Lunak*, 2(1), 134–143.