



TUGAS AKHIR

**Identifikasi Penyimpanan
Bahan Makanan Kering
pada Ruang Penyimpanan Bahan
di Hotel Santika Kota Cirebon
pada Tahun 2024**

**Arzeti Sukma Marsendy
P2.06.31.2.22.006**

PROGRAM STUDI DIPLOMA TIGA GIZI CIREBON

**JURUSAN GIZI
POLITEKNIK KESEHATAN TASIKMALAYA
KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA
TAHUN 2025**



TUGAS AKHIR

**Identifikasi Penyimpanan
Bahan Makanan Kering
pada Ruang Penyimpanan Bahan
di Hotel Santika Kota Cirebon
pada Tahun 2024**

**Arzeti Sukma Marsendy
P2.06.31.2.22.006**

**PROGRAM STUDI DIPLOMA TIGA GIZI CIREBON
JURUSAN GIZI
POLITEKNIK KESEHATAN TASIKMALAYA
KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA
TAHUN 2025**

HALAMAN PERSETUJUAN

Tugas Akhir dengan judul

**“Identifikasi Penyimpanan Bahan Makanan Kering pada Ruang
Penyimpanan Bahan di Hotel Santika Kota Cirebon Pada Tahun 2024”**

Tugas Akhir ini dipersiapkan dan disusun oleh:

ARZETI SUKMA MARSENDY

NIM.P2.06.31.2.22.006

Pembimbing:



Isnar Nurul Alfiyah, S.Gz, M.Gizi

NIP. 199006042019022001

HALAMAN PENGESAHAN

TUGAS AKHIR

Tugas Akhir dengan judul

**“Identifikasi Penyimpanan Bahan Makanan Kering pada Ruang
Penyimpanan Bahan di Hotel Santika Kota Cirebon Pada Tahun 2024”**

Disusun Oleh

Nama : **ARZETI SUKMA MARSENDY**

NIM : P2.06.31.2.22.006

Telah dipertahankan dihadapan Dewan Penguji pada tanggal 16 Mei 2025
dan dilakukan revisi sesuai saran Dewan Penguji

Susunan Dewan Penguji

Ketua Dewan Penguji

Isnar Nurul Alfiyah, S.Gz, M.Gizi

NIP. 199006042019022001

()

Penguji 1

Samuel, SKM, M.Gizi

NIP. 196409021987031005

()

Penguji 2

Jongga Adiyaksa, SKM, M.Biomed

NIP. 198602182009021002

()

Mengetahui:

Program Studi D III Gizi Cirebon

Ketua,

Dr. Hj. Wiwit Estuti, STP, M.Si

NIP. 196804181993012001



Identifikasi Penyimpanan Bahan Makanan Kering pada Ruang Penyimpanan Bahan di Hotel Santika Kota Cirebon

Arzeti Sukma Marsendy¹, Isnar Nurul Alfiah²

INTISARI

Penyimpanan bahan makanan kering merupakan salah satu aspek penting dalam penyelenggaraan makanan di institusi komersial seperti hotel, karena berpengaruh terhadap kualitas, keamanan, dan ketahanan bahan makanan.

Tujuan penelitian untuk mengidentifikasi sistem penyimpanan bahan makanan kering di ruang penyimpanan Hotel Santika Kota Cirebon, mencakup jenis bahan makanan, sarana prasarana, serta penerapan sistem FIFO (*First In First Out*) dan FEFO (*First Expired First Out*).

Metode yang digunakan adalah deskriptif observasional dengan pendekatan cross sectional. Data dikumpulkan melalui observasi langsung dan wawancara dengan pihak pengelola dapur hotel.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa jenis bahan makanan kering yang disimpan telah memenuhi spesifikasi yang sesuai. Namun, sarana prasarana penyimpanan dinilai kurang baik karena tidak seluruh peralatan tersedia sesuai standar. Sistem penyimpanan FIFO dan FEFO telah diterapkan sebagian, tetapi belum optimal karena belum diterapkannya pengelompokkan bahan berdasarkan abjad atau frekuensi penggunaan.

Kesimpulannya, penyimpanan bahan makanan kering di Hotel Santika Kota Cirebon sudah cukup baik, namun masih terdapat beberapa aspek yang perlu ditingkatkan terutama dalam hal kelengkapan sarana prasarana dan optimalisasi sistem penyimpanan bahan. Hasil penelitian ini dapat menjadi masukan untuk perbaikan sistem penyimpanan makanan di lingkungan hotel.

Kata kunci: Penyimpanan, Bahan Makanan Kering, FIFO, FEFO, Hotel

1. Mahasiswa Prodi DIII Gizi Cirebon Poltekkes Kemenkes Tasikmalaya
2. Dosen Prodi DIII Gizi Cirebon Poltekkes Kemenkes Tasikmalaya

Identifikasi Penyimpanan Bahan Makanan Kering pada Ruang Penyimpanan Bahan di Hotel Santika Kota Cirebon

Arzeti Sukma Marsendy¹, Isnar Nurul Alfiah²

ABSTRAK

Storage of dry food ingredients is one of the important aspects in organizing food in commercial institutions such as hotels, because it affects the quality, safety, and durability of food ingredients.

This study aims to identify the storage system of dry food ingredients in the storage room of Hotel Santika Kota Cirebon, including the types of food ingredients, facilities and infrastructure, and the implementation of the FIFO (First In First Out) and FEFO (First Expired First Out) systems.

The method used is descriptive observational with a cross-sectional approach. Data were collected through direct observation and interviews with the hotel kitchen management.

The results of the study showed that the types of dry food ingredients stored had met the appropriate specifications. However, the storage facilities and infrastructure were considered less than good because not all equipment was available according to standards. The FIFO and FEFO storage systems have been partially implemented, but are not optimal because there is no grouping of ingredients based on alphabet or frequency of use.

In conclusion, the storage of dry food ingredients at Hotel Santika Kota Cirebon is quite good, but there are still several aspects that need to be improved, especially in terms of the completeness of facilities and infrastructure and optimization of the material storage system. It is hoped that the results of this study can be input for improving the food storage system in the hotel environment.

Keywords: Storage, Dry Food Ingredients, FIFO, FEFO, Hotel.

1. Student of DIII Nutrition Study Program, Cirebon, Poltekkes, Ministry of Health, Tasikmalaya
2. Lecturer of DIII Nutrition Study Program, Cirebon, Poltekkes, Ministry of Health, Tasikmalaya.

KATA PENGANTAR

Puji syukur atas kehadiran Allah SWT, karena atas rahmat dan karunia-nya Penulis dapat menyelesaikan Laporan Tugas Akhir dengan judul **“Identifikasi Penyimpanan Bahan Makanan Kering pada Ruang Penyimpanan Bahan di Hotel Santika Kota Cirebon Pada Tahun 2024”**. Penulisan Laporan Tugas Akhir ini adalah sebagai salah satu syarat untuk menyelesaikan pendidikan pada diploma III (tiga) kesehatan pada program gizi.

Dalam penyusunan Laporan Tugas Akhir ini, Penulis banyak mendapat bantuan dan bimbingan dari pihak lain, baik materil maupun moril, untuk itu pada kesempatan ini saya sebagai Penulis menyampaikan ucapan terima kasih kepada:

1. Ibu Dr. Dini Mariani, S.Kep, Ners, M.Kep sebagai Direktur Politeknik Kementrian Kesehatan Tasikmalaya.
2. Ibu Dr, Hj. Wiwit Estuti, STP, Msi sebagai Ketua Program D III Gizi Cirebon Politeknik Kementrian Kesehatan Tasikmalaya Wilayah Cirebon.
3. Ibu Isnar Nurul Alfiyah S.Gz, M.Gizi sebagai Dosen Pembimbing yang telah memberikan bimbingan, dukungan, semangat, saran, solusi dan motivasi kepada penulis sehingga dapat menyelesaikan Tugas Akhir tepat waktu.
4. Bapak Samuel, SKM, M.Gizi selaku penguji I yang telah memberikan arahan, motivasi dan saran yang sangat terima untuk kelancaran Tugas Akhir.

5. Bapak Jongga Adiyaksa, SKM, M.Biomed selaku penguji II yang telah memberikan arahan, motivasi dan saran yang sangat terima untuk kelancaran Tugas Akhir.
6. Seluruh dosen Prodi DIII Gizi Cirebon yang telah memberikan semangat dan dukungan dalam penyusunan Tugas Akhir.
7. Kedua orang tua tercinta yaitu mamah dan papah yang selalu memberikan dukungan baik segi materi maupun moril serta doa yang selalu dipanjatkan sehingga penulis dapat menyelesaikan Penelitian ini dengan baik dan tepat waktu.
8. Kakak kandung saya dan kakak ipar yang selalu memberikan dukungan, semangat dan motivasi dan doa yang selalu dipanjatkan sehingga penulis dapat menyelesaikan Penelitian ini dengan baik dan tepat waktu.
9. Keponakan saya yaitu Ivanna Arsyla Meyca yang selalu mendukung dan menghibur menjadi *mood booster* setiap harinya dalam proses penyusunan Tugas Akhir.
10. Sahabat saya yaitu Diva Rizka, Lailatul Azmi dan Dewi Ulfahdillah yang sudah menemani dari SMP yang selalu mendukung, menyemangati dan mendengarkan keluh kesah penulis selama kuliah dan saat menyusun Tugas Akhir ini.
11. Azmiy Afriz, Riska Sandia, Intan Saharani, Nadyne Nyssa, Annisa Syarif, dan Hana yang saling mendukung, memberikan masukan dan kritik selama penyusunan Tugas Akhir.
12. Pihak Hotel Santika yang telah memberikan kesempatan saya untuk melakukan penelitian tugas akhir.

13. Teman kelas 3A yang sudah mendukung dan memberi semangat dalam menyelesaikan Tugas Akhir ini.
14. Semua pihak yang tidak dapat disebutkan satu per satu yang telah membantu dalam bentuk apa pun selama proses penyusunan tugas akhir ini.

Penulis menyadari bahwa penyusunan Karya Tulis Ilmiah ini banyak kekurangan karena keterbatasan penulis saat penyusunan Karya Tulis Ilmiah ini. Oleh karena itu, penulis sangat membuka saran serta kritik yang membangun untuk para pembaca, agar menjadi bahan evaluasi dan bermanfaat bagi penulis kedepannya. Akhir kata penulis sangat berharap Karya Tulis Ilmiah ini dapat bermanfaat dan membantu perkembangan bagi bidang kesehatan dan gizi maupun bidang lainnya.

“Man Jadda Wajada”

“Siapa yang bersungguh-sungguh maka ia akan berhasil”

(Q.S Al-Ankabut: 69)

“Gapapa, jalanin aja seperti air mengalir ngikutin arusnya”

(Mamah)

Cirebon, 25 November 2024

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN PERSETUJUAN	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
TUGAS AKHIR	ii
INTISARI	iii
ABSTRAK	iv
KATA PENGANTAR.....	v
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR GAMBAR.....	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	4
C. Tujuan Penelitian	5
1. Tujuan Umum.....	5
2. Tujuan Khusus	5
D. Manfaat Penelitian	5
1. Manfaat Teoritis.....	5
2. Manfaat Praktis.....	5

BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	7
A. Tinjauan Teori.....	7
1. Penyelenggaraan Makanan.....	7
2. Pengadaan Bahan Makanan	12
3. Penerimaan Bahan Makanan.....	13
4. Penyimpanan Bahan Makanan.....	15
B. Kerangka Teori.....	23
C. Kerangka Konsep	23
BAB III METODE PENELITIAN	24
A. Jenis Penelitian	24
B. Waktu dan Tempat Penelitian.....	24
1. Waktu.....	24
2. Tempat	24
C. Populasi dan Sampel Penelitian	24
1. Populasi.....	24
2. Sampel	24
D. Variabel dan Definisi Operasional.....	26
E. Teknik Pengumpulan Data	30
1. Jenis Data.....	30
2. Cara Pengumpulan Data	30
3. Instrumen Penelitian	31

F. Pengolahan dan Analisis Data	31
G. Jalannya Penelitian	33
1. Tahap Persiapan.....	33
2. Tahap Pelaksanaan.....	33
3. Tahap Akhir	33
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	34
A. Hasil	34
1. Gambaran Umum Hotel Santika Kota Cirebon	34
2. Responden Penelitian	36
3. Gambaran Penyimpanan Bahan Makanan Kering di Hotel Santika Kota Cirebon.....	37
4. Jenis Bahan Makanan Kering yang di simpan di Hotel Santika Kota Cirebon.....	39
5. Sarana Prasarana pada Gudang Penyimpanan Bahan Makanan Kering di Hotel Santika Kota Cirebon.....	42
6. Sistem Penyimpanan FIFO (<i>First In First Out</i>) dan FEFO (<i>First Expired First Out</i>) pada Penyimpanan Bahan Makanan Kering di Hotel Santika Kota Cirebon.....	43
7. Syarat Penyimpanan Bahan Makanan Kering di Hotel Santika Kota Cirebon.....	43
B. Pembahasan	45

1. Jenis Bahan Makanan Kering yang Tersimpan di Hotel Santika Kota Cirebon.....	45
2. Sarana Prasarana pada Gudang Penyimpanan Bahan Makanan Kering di Hotel Santika Kota Cirebon.....	47
3. Sistem Penyimpanan FIFO (<i>First In First Out</i>) dan FEFO (<i>First Expired First Out</i>) pada Penyimpanan Bahan Makanan Kering di Hotel Santika Kota Cirebon.....	49
4. Syarat Penyimpanan Bahan Makanan Kering di Hotel Santika Kota Cirebon.....	50
BAB V SIMPULAN DAN SARAN	68
A. Simpulan.....	68
B. Saran	69
DAFTAR PUSTAKA	71
LAMPIRAN.....	75

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Definisi Operasional	26
Tabel 2. Hasil identifikasi jenis bahan makanan kering yang tersimpan.....	39
Tabel 3. Hasil identifikasi sarana prasarana gudang penyimpanan bahan kering.	42
Tabel 4. Hasil identifikasi sistem penyimpanan	43
Tabel 5. Hasil identifikasi syarat penyimpanan bahan kering	43

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Kerangka Teori.....	23
Gambar 2. Kerangka Konsep	23
Gambar 3. Hotel Santika Kota Cirebon	34

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Surat Izin Studi Pendahuluan	76
Lampiran 2. Naskah Penjelasan Penelitian	77
Lampiran 3. Lembar Persetujuan Responden	78
Lampiran 4. Lembar Ceklis Hasil Penelitian	79
Lampiran 5. Dokumentasi	85