

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Berdasarkan Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia No. 1096/MENKES/PER/VI/2011 mengenai Higiene Sanitasi Jasa boga, bahan makanan didefinisikan sebagai bahan yang diolah atau tidak diolah yang digunakan dalam proses pengolahan makanan. Penyimpanan bahan makanan harus memenuhi standar kebersihan yang ketat untuk mencegah kontaminasi dari bakteri, binatang pengerat seperti tikus, serta hewan lain yang berpotensi membahayakan kesehatan. Penyimpanan bahan makanan juga harus mengikuti prinsip FIFO (*First In, First Out*) dan FEFO (*First Expired, First Out*), yang memastikan bahan digunakan sesuai dengan urutan kedatangan atau tanggal kedaluwarsa. Kedua prinsip ini saling bekerjasama untuk menghindari kerusakan bahan makanan dan memastikan bahwa yang pertama datang atau yang pertama kedaluwarsa digunakan terlebih dahulu. Suhu ruang penyimpanan juga perlu dikontrol secara ketat untuk menjaga kualitas bahan makanan, dan wadah penyimpanan harus aman untuk kontak langsung dengan makanan dan minuman. Selain menjaga kebersihan dan menerapkan prinsip FIFO (*First In, First Out*) dan FEFO (*First Expired, First Out*), penyimpanan bahan makanan yang tepat juga berperan besar dalam menjaga kualitas dan ketahanan bahan tersebut. (Kementrian Kesehatan RI, 2011)

Penyimpanan bahan makanan bertujuan untuk menjaga kualitas dan ketahanan makanannya, sehingga mencegah penurunan mutu yang dapat mempengaruhi hasil akhir makanan (Gultom *et al .*, 2019). Penyimpanan yang

tidak sesuai dapat menyebabkan perubahan warna, aroma, dan tekstur bahan makanan, yang akhirnya mengurangi kualitasnya. Dengan memperhatikan perbedaan karakteristik antara bahan makanan basah dan kering serta penerapan sistem penyimpanan yang tepat, kualitas bahan makanan dapat terjaga, yang pada gilirannya meningkatkan kepuasan konsumen. Penyimpanan yang baik juga berperan dalam memperpanjang daya tahan bahan makanan sesuai dengan ketahanannya masing-masing. (Martina & Fadillah, 2022)

Penyimpanan bahan makanan kering tidak hanya melibatkan aspek fisik dari ruang penyimpanan, tetapi juga memerlukan pemahaman tentang prinsip-prinsip pengelolaan yang baik. Menurut Kementerian Kesehatan (2013), penyimpanan bahan makanan harus dilakukan dengan cara yang terorganisir untuk menjaga kualitas, keamanan, dan kesegaran bahan makanan. Bahan makanan kering, seperti tepung, kacang-kacangan, dan bumbu kering, memerlukan kondisi tertentu untuk mencegah kerusakan akibat kelembapan atau kontaminasi. (Natalia, 2024) & (Zakharia *et al.* ., 2023)

Salah satu aspek penting dalam penyimpanan bahan makanan kering adalah penerapan sistem FIFO (*First In, First Out*). Hadinata & Adriyanto (2020) menjelaskan bahwa penerapan sistem FIFO (*First In, First Out*) membantu menghindari kerusakan bahan sebelum digunakan. Tanpa sistem ini, bahan makanan yang lebih lama disimpan berisiko rusak, yang dapat menurunkan kualitas makanan yang dihasilkan. Oleh karena itu, penerapan sistem FIFO (*First In, First Out*) sangat penting untuk menjaga kelancaran operasional dapur dan kualitas bahan makanan. (Hadinata & Adriyanto, 2020)

Berdasarkan penelitian Trias Septyoari pada tahun 2018 tentang Penerapan

Hygiene dan sanitasi dalam penyimpanan bahan baku makanan di Hotel X Jakarta. Menjelaskan bahwa penerapan penyimpanan bahan baku di *Buzz Kitchen* sudah memenuhi standar kebersihan dengan menerapkan sistem FIFO, penutupan bahan makanan secara rapat, dan pemberian label pada setiap bahan yang disimpan. Namun, ada beberapa hal yang masih belum diterapkan, antara lain penerimaan kemasan kaleng yang rusak, ketidakakuratan pengukuran suhu, kurangnya pemeliharaan rutin pada *chiller*, plastik vakum yang tidak rapat, serta penggunaan plastik *wrap* yang kurang rapat di *chiller*. Meskipun kebersihan tempat penyimpanan di *Buzz Kitchen* sudah terjaga dengan pembersihan rutin, penggantian plastik *wrap*, dan perawatan container, masih terdapat masalah terkait suhu ruang yang lembab di *dry store* dan terbatasnya ruang penyimpanan yang menyebabkan makanan matang disimpan berdekatan dengan bahan mentah. Hal ini dapat berisiko terhadap kualitas bahan makanan dan mempengaruhi penerapan sistem FIFO (*first in first out*). Di area dapur, kebersihan telah diterapkan dengan baik, termasuk dengan melakukan *deep cleaning* dan pengelolaan sampah, tetapi masih ada dua hal yang belum diterapkan, yaitu pengelompokan alat pengolahan makanan dan lantai dapur yang licin. (Putranto, 2018)

Berdasarkan penelitian Oki Nursetiowati pada tahun 2023 tentang Pentingnya Penerapan Metode FIFO (*first in first out*) di Hotel menjelaskan bahwa hasil observasi yang dilakukan oleh penulis di hotel tentang sistem penerapan FIFO (*first in first out*) ternyata sulit dijalankan. Hal tersebut disebabkan oleh banyaknya orang yang terlibat di dalam lingkungan kerja yang menghasilkan banyak jenis komunikasi yang berbeda beda. Kurangnya

komunikasi yang efektif menjadi masalah dalam penggunaan bahan makanan yang seharusnya digunakan terlebih dahulu. Berdasarkan pengalaman penulis mendapatkan informasi yang berbeda-beda, sehingga sering terjadi kesalahpahaman mengenai bahan makanan yang harus disimpan dan mana yang harus digunakan terlebih dahulu. (Nursetiowati & Dewi, 2023)

Berdasarkan latar belakang permasalahan yang ada, penulis tertarik untuk melakukan penelitian mengenai identifikasi penyimpanan bahan makanan kering pada ruang penyimpanan bahan di Hotel Santika Kota Cirebon.

B. Rumusan Masalah

Penyimpanan bahan makanan kering memegang peranan penting dalam menjaga mutu, keamanan, dan ketahanan bahan makanan sebelum diolah. Dalam praktik penyimpanan di industri jasa boga seperti hotel, masih sering ditemukan berbagai permasalahan, seperti penerapan prinsip FIFO (*First In, First Out*) dan FEFO (*First Expired, First Out*) yang belum maksimal, kurangnya pengendalian suhu dan kelembapan ruang penyimpanan, serta kondisi fisik penyimpanan yang tidak sepenuhnya mendukung ketentuan higiene dan sanitasi. Hal ini dapat memengaruhi kualitas bahan makanan yang digunakan dalam proses produksi makanan serta meningkatkan risiko kerusakan bahan sebelum digunakan., berdasarkan latar belakang tersebut, perumusan masalah yang ada pada penelitian ini adalah: “Bagaimana Identifikasi Penyimpanan Bahan Makanan Kering pada Ruang Penyimpanan Bahan di Hotel Santika Kota Cirebon?”

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Untuk mengidentifikasi bagaimana penyimpanan bahan makanan kering pada ruang penyimpanan bahan di Hotel Santika Kota Cirebon.

2. Tujuan Khusus

Tujuan khusus dari penelitian ini adalah:

- a. Untuk mengetahui apa saja jenis bahan makanan kering yang disimpan.
- b. Untuk mengetahui standar sarana dan prasarana peralatan penyimpanan bahan makanan kering.
- c. Untuk mengetahui sistem penyimpanan bahan makanan kering dengan sistem FIFO (*First In First Out*) dan FEFO (*First Expired First Out*).

D. Manfaat Penelitian

1. Manfaat Teoritis

Manfaat bagi institusi pendidikan diharapkan dapat menjadi sarana informasi dan referensi bagi mahasiswa lain yang akan melakukan penelitian dan sebagai bidang pembelajaran untuk mahasiswa lainnya.

2. Manfaat Praktis

a. Bagi Peneliti

Manfaat bagi peneliti diharapkan untuk meningkatkan pengetahuan dan wawasan mengenai penyimpanan bahan makanan kering di Hotel Santika Kota Cirebon.

b. Bagi Hotel Santika Kota Cirebon

Manfaat bagi Hotel Santika Kota Cirebon yaitu sebagai bahan masukan bagi pihak hotel sendiri khususnya mengenai penyimpanan bahan makanan kering.

c. Bagi Prodi DIII Gizi

Manfaat bagi prodi atau institusi yaitu sebagai bahan referensi, bacaan dan riset untuk mahasiswa Poltekkes Kemenkes Tasikmalaya khususnya Prodi DIII Gizi Cirebon.