
PENYIMPANAN BAHAN MAKANAN DI BEI CAFE BANDUNG**Oleh****Antonius Iskandar Yahya¹, Raden Intan Medya Ratna Puri², Jonathan Raffaelo³****^{1,2,3}D3 Perhotelan, Akademi Pariwisata NHI Bandung, Indonesia****E-mail: ¹antonbaiker@gmail.com**

Article History:*Received: 29-06-2025**Revised: 27-07-2025**Accepted: 02-08-2025***Keywords:***Food, Ingredient,
Storage, Bei Cafe*

Abstract: *This study aims to identify and analyze the level of food ingredient storage at Bei Cafe Bandung. The research was conducted at Bei Cafe Bandung with a population of 7 kitchen staff members. The research method used is a descriptive analytical method employing continuum analysis. The results of the study are as follows: 1)The level of appropriate storage location at Bei Cafe Bandung falls into the good category, with an average score of 148.00; 2)The level of appropriate storage timing is in the fair category, with an average score of 116.00; 3)The level of appropriate storage quality is also in the fair category, with an average score of 112.00; 4)The level of appropriate storage quantity falls into the fair category, with an average score of 77.00; 5)The level of appropriate storage value is in the good category, with a score of 74.00. The overall analysis results indicate: 1)Appropriate location is in the good category; 2)Appropriate timing is in the fair category; 3)Appropriate quality is in the fair category; 4)Appropriate quantity is in the fair category; 5)Appropriate value is in the good category. The conclusion of this study is that food ingredient storage at Bei Cafe Bandung is not yet optimal.*

PENDAHULUAN

Sektor pariwisata memiliki peranan penting dalam menarik banyak tenaga kerja. Di Indonesia, sektor pariwisata termasuk salah satu dari 11 pekerjaan yang paling banyak menyerap tenaga kerja. Pada tahun 2015 sektor pariwisata menyumbang 10% dari total Gross Domestic Product (GDP), Indonesia dengan jumlah nominal tertinggi di Association Of Southeast Asian Nations (ASEAN). Pada awal tahun 2016 resmi dimulai ASEAN Economic Community (AEC) yang merupakan kerja sama untuk peningkatan kinerja ekonomi, politik, dan budaya 10 negara ASEAN. Perlu dilakukan peningkatan kinerja sektor pariwisata Indonesia agar dapat bersaing di AEC. Hal tersebut merupakan latar belakang dari penelitian ini. Metode penelitian dilakukan dengan menggunakan pendekatan kualitatif, dengan teknik pengumpulan data melalui studi literatur, dan wawancara kepada dua narasumber dari Kementerian Pariwisata RI. Luaran dari penelitian ini berupa rekomendasi untuk meningkatkan kinerja sektor pariwisata Indonesia.

Secara umum, pariwisata mencakup perjalanan yang dilakukan untuk tujuan rekreasi, eksplorasi budaya, atau tujuan lain yang melibatkan interaksi antara wisatawan dengan destinasi yang mereka kunjungi. Pariwisata adalah kegiatan yang melibatkan perjalanan seseorang atau sekelompok orang dari tempat asal ke tempat lain untuk waktu yang lebih

lama dari sehari, dengan tujuan untuk rekreasi, liburan, atau tujuan lainnya. Industri pariwisata selalu dikaitkan dengan industri hotel dan restoran karena industri hotel dan restoran adalah pelopor terbesar bagi industri pariwisata.

Kota Bandung adalah salah satu kota di Indonesia yang perkembangan kuliner yang sangat drastis dan memunculkan tempat-tempat kuliner yang baru, salah satunya ada industri café. Pada tahun 2020, Jawa Barat, dengan Bandung sebagai pusatnya, mencatat 1.414 usaha penyedia makanan dan minuman. Angka ini meningkat pada tahun 2022, di mana Kementerian Perindustrian mencatat kenaikan sebesar 3,68% dalam sektor industri restoran.

Karena perkembangan industri usaha penyedia makanan dan minuman di Kota Bandung sangat pesat, salah satu industri penyedia makanan dan minuman adalah café, maka dari itu penulis melakukan penelitian tugas akhir di sebuah cafe, Menurut Sihombing et al. (2022), berkumpul atau nongkrong di café telah menjadi kebiasaan bagi masyarakat Indonesia. Kebiasaan tersebut lahir dari perubahan gaya hidup masyarakat yang menginginkan sesuatu yang praktis dalam pemenuhan kebutuhan akan makanan dan minuman. Hal tersebut yang akhirnya mendorong para pelaku bisnis untuk merintis bisnis ritel dalam bidang kuliner berupa café dan restoran.

Banyaknya usaha serupa mewajibkan pemilik café untuk lebih memahami keinginan pasar sasaran secara lebih spesifik. Pemilik harus memutar otak untuk menemukan cara untuk mendapatkan perhatian serta minat konsumen untuk mengunjungi café mereka, hal ini dikarenakan banyak café yang menjual hal yang hampir sama.

Industri café di Kota Bandung telah mengalami perkembangan yang pesat dalam beberapa tahun terakhir. Fenomena ini tidak terlepas dari budaya ngopi yang kian populer di kalangan anak muda, menjadikan nongkrong di café sebagai bagian dari gaya hidup masyarakat urban. Berdasarkan data dari Dinas Koperasi, Usaha Mikro, Kecil dan Menengah (UMKM), dan Perdagangan Kota Bandung, jumlah café di kota ini terus meningkat setiap tahunnya. Pada tahun 2017, tercatat 20 café, yang meningkat menjadi 41 café pada tahun berikutnya, menunjukkan kenaikan sebesar 105%. Pada tahun 2020, meskipun pandemi COVID-19 mempengaruhi banyak sektor, jumlah café tetap meningkat menjadi 105 unit. Tren positif ini berlanjut dengan jumlah café mencapai 1.539 unit pada tahun 2021, meningkat 99 unit dibandingkan tahun 2020. Jumlah café di Bandung pada tahun 2022 adalah 3.974 unit. Berikut adalah grafik perkembangan industri café di Kota Bandung pada tahun 2017-2022 :



Gambar 1. 1 Perkembangan Café Di Kota Bandung

Dilansir dari grafik diatas, terlihat jelas perkembangan café di Kota Bandung dari tahun

2018 ke tahun-tahun berikutnya. Dikarenakan perkembangan café di Kota Bandung yang terus berkembang pesat maka penulis tertarik untuk melakukan penelitian tugas akhir Kota Bandung. Penulis akan melakukan penelitian tugas akhir di Bei café Bandung.

Bei café Bandung termasuk industri café dan coffee shop, Bei café Bandung menyediakan suasana yang cozy dan santai bertemakan seperti di rumah. Bei café Bandung memiliki target pasar menengah ke atas, Bei café Bandung cocok untuk family gathering dan working space, Bei café Bandung menyediakan makanan yang bernuansakan asia tenggara yang di fusion dengan lidah nusantara. Bei café Bandung juga menyediakan kopi, mocktail, aromatic tea, minuman non coffee.

Bei café Bandung memiliki kitchen yang lengkap dan memadai tetapi sering kali mengalami masalah dalam penyimpanan bahan makanan. Di Bei café, kondisi penyimpanan bahan makanan di dapur masih kurang optimal, yang berdampak pada food cost yang meningkat. Beberapa bahan makanan tidak disimpan dengan baik, sehingga ada resiko penurunan kualitas dan kemungkinan terjadinya pemborosan. Selain itu, ruang penyimpanan yang terbatas dan pengaturan yang kurang terstruktur menyebabkan bahan-bahan mudah terlewatkan atau rusak sebelum sempat digunakan. Hal ini tidak hanya mempengaruhi rasa dan kesegaran hidangan, tetapi juga dapat meningkatkan biaya operasional akibat pembelian bahan yang tidak efisien. Penyempurnaan sistem penyimpanan yang lebih baik sangat diperlukan untuk mendukung kelancaran operasional dan menjaga kualitas makanan yang disajikan.

Penyimpanan bahan makanan sangat diperlukan penerapannya untuk meningkatkan kualitas bahan makanan itu sendiri dan menghindari bahan makanan terbuang secara sia-sia. Kitchen seharusnya memiliki sistem penyimpanan bahan makanan yang sangat baik, dengan pengaturan yang rapi dan efisien untuk memastikan kualitas dan kesegaran bahan tetap terjaga. Setiap bahan makanan disimpan sesuai dengan kategori dan kebutuhan suhu, seperti bahan-bahan kering yang disimpan di tempat yang kering dan bahan-bahan segar di lemari pendingin dengan suhu yang tepat. Penggunaan rak dan wadah transparan memudahkan staff dapur untuk mengakses bahan dengan cepat, mengurangi risiko pemborosan dan kerusakan. Selain itu, sistem rotasi bahan yang diterapkan memastikan bahan yang lebih lama digunakan terlebih dahulu, mengoptimalkan penggunaan dan menghindari pemborosan.

Table 1 Food Cost Di Bei Café

KATEGORI	JANUARI	FEBRUARI	MARET
<i>Food Cost (%)</i>	56,89%	54,78%	55,76%

Sumber: Berdasarkan data wawancara penulis kepada manajer dan *owner* di Bei café Bandung, (2025)

Menurut tabel, Pengelolaan food cost yang efisien sangat erat kaitannya dengan pengurangan food waste. Di Bei café, memiliki standarisasi food cost tersendiri yaitu berada di angka 35-45%. Sedangkan yang terjadi food cost seringkali tidak dikelola dengan baik, seringkali terjadi pemborosan bahan makanan, baik karena bahan yang rusak, kedaluwarsa,

atau tidak terpakai secara optimal. Hal ini berkontribusi pada peningkatan food waste, yang pada gilirannya memperburuk kondisi keuangan bisnis. Oleh karena itu, pengendalian food cost bukan hanya soal menghemat pengeluaran, tetapi juga tentang meminimalkan food waste, yang sangat penting untuk menjaga efisiensi operasional dan keberlanjutan bisnis kuliner.

Menurut Food and Agriculture Organization (FAO) (2015), food waste, atau pemborosan makanan, merupakan isu global yang mendapatkan perhatian signifikan dari berbagai kalangan. Menurut definisi dari Food and Agriculture Organization of the United Nations atau Organisasi Pangan dan Pertanian Perserikatan Bangsa-Bangsa, food waste adalah makanan sisa yang akhirnya terbuang karena tidak dapat dikonsumsi atau merupakan bahan makanan yang terbuang dikarenakan adanya kelalaian ketika proses produksi, pengolahan, dan distribusi.

Penyimpanan bahan makanan adalah suatu tata cara menata, menyimpan, memelihara bahan makanan kering dan basah serta mencatat serta pelaporannya. Setelah bahan makanan yang memenuhi syarat diterima harus segera dibawa ke ruangan penyimpanan, gudang atau ruangan pendingin. Menurut Bakrie (2018) prinsip penting dalam penyimpanan bahan makanan adalah 5T, yaitu:

1. Tepat tempat, artinya bahan makanan ditempatkan sesuai karakteristiknya. Bahan makanan kering ditempatkan pada gudang penyimpanan bahan makanan kering dan bahan makanan segar ditempatkan pada gudang penyimpanan basah dengan temperatur yang tepat.
2. Tepat waktu, artinya lama penyimpanan harus tepat dan sesuai dengan jenis bahan makanan.
3. Tepat mutu, artinya dengan penyimpanan tidak menurunkan kualitas mutu bahan makanan.
4. Tepat jumlah, artinya dengan penyimpanan tidak terjadi penyusutan jumlah akibat rusak atau hilang.
5. Tepat nilai, artinya dengan penyimpanan tidak terjadi penurunan nilai harga bahan makanan.

Prinsip penyimpanan bahan makanan yang tepat sangat penting untuk menjaga kualitas dan kesegaran bahan tersebut, serta untuk meminimalkan pemborosan yang dapat berdampak pada food cost. Beberapa prinsip dasar yang harus diperhatikan dalam penyimpanan bahan makanan.

Identifikasi Masalah

Berdasarkan prinsip Bakrie (2018), prinsip penting dalam penyimpanan bahan makanan adalah 5T, maka yang menjadi ruang lingkup permasalahan adalah, sebagai berikut :

1. Bagaimana "Tepat Tempat" penyimpanan bahan makanan di Bei *café* Bandung?
2. Bagaimana "Tepat Waktu" penyimpanan bahan makanan di Bei *café* Bandung?
3. Bagaimana "Tepat Mutu" penyimpanan bahan makanan di Bei *café* Bandung?
4. Bagaimana "Tepat Jumlah" penyimpanan bahan makanan di Bei *café* Bandung?
5. Bagaimana "Tepat Nilai" penyimpanan bahan makanan di Bei *café* Bandung?

Maksud Dan Tujuan Penelitian

Tujuan Formal

Penulis melakukan penelitian ini guna sebagai salah satu syarat dalam menyelesaikan Studi Diploma III Perhotelan di Akademi Pariwisata NHI Bandung.

Tujuan Operasional

- a) Untuk mengetahui suhu penyimpanan bahan makanan di Bei *café* Bandung.
- b) Untuk mengetahui keamanan dan kebersihan di ruang penyimpanan bahan makan di Bei *café* Bandung.
- c) Untuk mengetahui rotasi stok penyimpanan bahan makanan di Bei *café* Bandung.
- d) Untuk mengetahui pemantauan rutin penyimpanan bahan makanan di Bei *café* Bandung.

Manfaat Bagi Penulis

Sebagai salah satu persyaratan akademis dalam menyelesaikan pendidikan program Diploma III perhotelan di Akademi Pariwisata NHI Bandung, melalui penelitian ini juga penulis dapat memberikan pengalaman terhadap identifikasi dalam analisis, dan pemecahan pokok permasalahan.

Manfaat Bagi Bei *café* Bandung

Diharapkan tugas akhir ini dapat menjadi bahan masukan yang bermanfaat dan dapat meningkatkan efisiensi penyimpanan bahan makanan di Bei *café* Bandung.

Manfaat Bagi Akademi Pariwisata NHI Bandung

Dengan dibuatnya tugas akhir ini diharapkan dapat mempererat kerjasama antara AKPAR NHI Bandung dengan Bei *café* Bandung.

METODE

Metode analisis yang digunakan dalam menyusun laporan tugas akhir ini adalah teknik analisis deskriptif kualitatif untuk memperoleh gambaran berbagai informasi yang berhubungan dengan Penyimpanan bahan makanan di Bei *café* Bandung. Metodenya sebagai berikut :

Metode Observasi

Pengumpulan data dengan cara melakukan pengamatan secara langsung mencatat informasi sesuai dengan data yang diperlukan dan melibatkan diri secara langsung serta mengobservasi mengenai tahap-tahap penerapan standar operasional prosedur dan cara mengatasi permasalahan yang terjadi dalam penyimpanan bahan makanan sesuai dengan standar operasional prosedur yang telah ditetapkan.

Metode Wawancara

Metode wawancara adalah metode pengumpulan data dengan cara wawancara atau bertanya secara langsung kepada manager atau staff kitchen department di Bei *café* Bandung mengenai permasalahan dalam penyimpanan bahan makanan.

Studi Kepustakaan

Studi kepustakaan adalah metode pengumpulan data yang diperoleh dengan mencari informasi terkait penulisan Tugas Akhir melalui buku, artikel, hingga karya tulis yang tersedia baik dari milik pribadi, mencari di internet hingga mencari di perpustakaan.

Teknik Dokumentasi

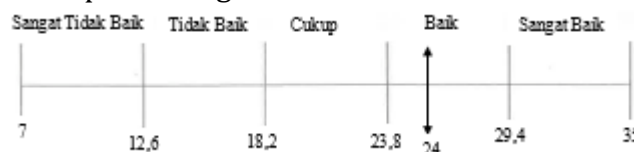
Teknik dokumentasi adalah teknik pengumpulan data yang dilakukan dengan cara mengumpulkan informasi dari sumber tertulis, seperti buku, jurnal atau dokumen

organisasi.

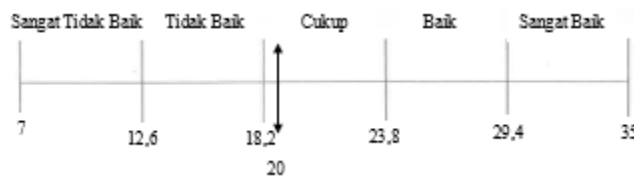
HASIL DAN PEMBAHASAN

Analisis mengenai “Tepat Tempat” pada penyimpanan bahan makanan di Bei café Bandung

1. Dari perhitungan skala *likert* diatas dengan 7 responden *staff kitchen* dapat diketahui bahwa pada pernyataan “Penempatan dan pengaturan bahan makanan dilakukan sesuai dengan prosedur” sudah sesuai dengan “Tepat Tempat”. Hal ini perlu dipertahankan dan tingkatkan agar lebih maksimal penyimpanan bahan makanan yang dilakukan sesuai dengan teori “Tepat Tempat” itu sendiri. Hasil dari perhitungan skor 24 pada kategori baik.

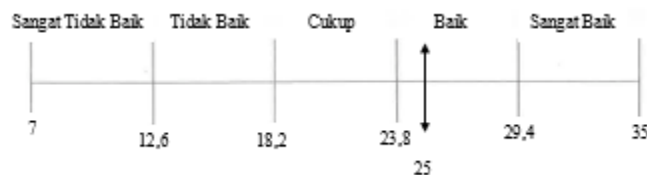


2. *Labelling* pada bahan makanan sesuai dengan prosedur.



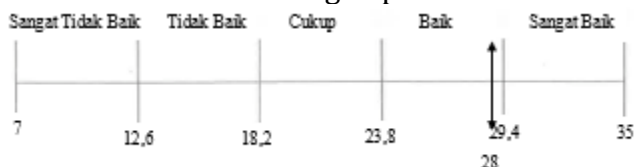
Dari perhitungan skala *likert* diatas dengan 7 responden *staff kitchen* dapat diketahui bahwa pada pernyataan “*Labelling* pada bahan makanan sesuai dengan prosedur” kurang sesuai dengan “Tepat Tempat”. Hal ini perlu dipertahankan dan tingkatkan agar lebih maksimal penyimpanan bahan makanan yang dilakukan sesuai dengan teori “Tepat Tempat” itu sendiri. Hasil dari perhitungan skor 20 pada kategori cukup.

3. Lokasi gudang penyimpanan terletak strategis.



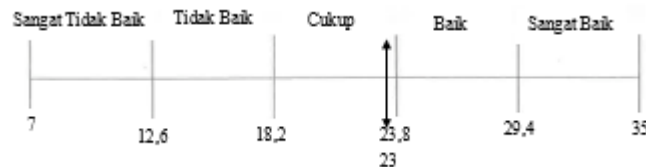
Dari perhitungan skala *likert* diatas dengan 7 responden *staff kitchen* dapat diketahui bahwa pada pernyataan “Lokasi gudang penyimpanan terletak strategis” sudah sesuai dengan “Tepat Tempat”. Hal ini perlu dipertahankan dan tingkatkan agar lebih maksimal penyimpanan bahan makanan yang dilakukan sesuai dengan teori “Tepat Tempat” itu sendiri. Hasil dari perhitungan skor 25 pada kategori Baik.

4. Pencatatan bahan makanan sesuai dengan prosedur.



Berdasarkan perhitungan skala *likert* diatas dengan 7 responden *staff kitchen* dapat diketahui bahwa pada pernyataan “Pencatatan bahan makanan sesuai dengan prosedur” sudah sesuai dengan teori “Tepat Tempat”. Hal ini perlu dipertahankan dan tingkatkan agar lebih maksimal penyimpanan bahan makanan yang dilakukan sesuai dengan teori “Tepat Tempat” itu sendiri. Hasil dari perhitungan kusioner sudah cukup baik dengan skor 28 pada kategori baik.

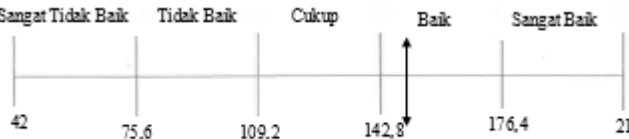
5. Sistem keamanan penyimpanan bahan makanan sudah memenuhi standar keamanan.



Berdasarkan perhitungan skala *likert* diatas dengan 7 responden *staff kitchen* dapat diketahui bahwa pada pernyataan “Sistem keamanan penyimpanan bahan makanan sudah memenuhi standar keamanan” masih dalam kategori cukup dengan teori “Tepat Tempat”. Hal ini perlu tingkatkan agar lebih maksimal penyimpanan bahan makanan yang dilakukan sesuai dengan teori “Tepat Tempat” itu sendiri. Hasil dari perhitungan skor 23 pada kategori cukup.

6. Analisa total penyimpanan bahan makanan yang sesuai dengan teori “Tepat Tempat” di Bei *café* Bandung.

ANALISA TOTAL “TEPAT TEMPAT”

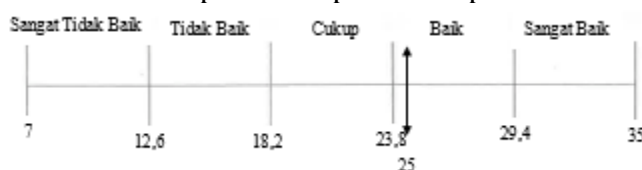
NO.	PERNYATAAN	PENILAIAN	SkOR
1.	Penempatan dan pengaturan bahan makanan sesuai prosedur.	Baik	24
2.	Suhu penyimpanan dan kelembaban sesuai prosedur.	Sangat Baik	28
3.	<i>Labelling</i> pada bahan makanan sesuai dengan prosedur.	Cukup	20
4.	Lokasi gudang penyimpanan terletak strategis.	Baik	25
5.	Pencatatan bahan makanan sesuai prosedur.	Baik	28
6.	Sistem keamanan		
			
Sumber:		148	

Menurut Tabel, secara keseluruhan pengukuran skala *likert* dan data-data yang peneliti peroleh, dapat disimpulkan bahwa *staff kitchen* di Bei *café* Bandung termasuk dalam penilaian setuju dalam menerapkan teori “Tepat Tempat” pada penyimpanan bahan

makanan. Rata-rata skor yang dihasilkan adalah 24,6 dengan kategori baik. Sebagian besar *staff kitchen* di Bei *café* Bandung menyatakan baik pada pernyataan mengenai teori “Tepat Tempat” pada penyimpanan bahan makanan. Sedangkan dalam pernyataan sistem keamanan penyimpanan bahan makanan dan pernyataan melakukan *labelling* pada bahan makanan masih dalam kategori cukup. Hal ini perlu dimaksimalkan lagi karena dengan adanya sistem keamanan penyimpanan bahan makanan akan sangat berdampak pada keamanan bahan makanan yang lebih terjamin. Sedangkan dengan dilakukannya *labelling* pada bahan makanan secara maksimal akan mengetahui tenggat *expired* dari sebuah bahan makanan.

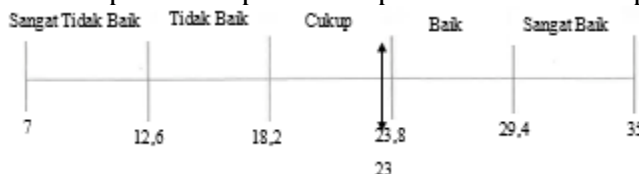
Analisis “Tepat Waktu” pada penyimpanan bahan makanan di Bei *café* Bandung

1. Penampilan bahan makanan tetap sama seperti saat pertama kali disimpan.



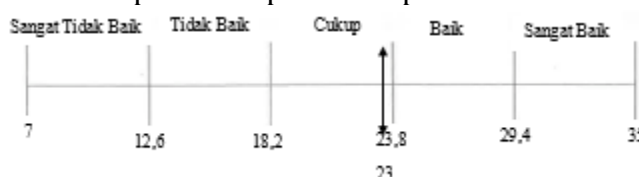
Berdasarkan perhitungan skala *likert* diatas dengan 7 responden *staff kitchen* dapat diketahui bahwa pada pernyataan “Penampilan bahan makanan tetap sama seperti saat pertama kali disimpan” sudah sesuai dengan teori “Tepat Waktu”. Hal ini perlu dipertahankan dan ditingkatkan agar lebih maksimal penyimpanan bahan makanan yang dilakukan sesuai dengan teori “Tepat Waktu” itu sendiri. Hasil dari perhitungan skor 25 pada kategori baik.

2. Rasa bahan makanan tetap sama seperti saat pertama kali disimpan.



Berdasarkan perhitungan skala *likert* diatas dengan 7 responden *staff kitchen* dapat diketahui bahwa pada pernyataan “Rasa bahan makanan tetap sama seperti saat pertama kali disimpan” masih dalam kategori cukup dengan teori “Tepat Waktu”. Hal ini perlu ditingkatkan agar lebih maksimal penyimpanan bahan makanan yang dilakukan sesuai dengan teori “Tepat Waktu” itu sendiri. Hasil dari perhitungan skor 23 pada kategori cukup.

3. Aroma bahan makanan tetap sama seperti saat pertama kali disimpan.



Berdasarkan perhitungan skala *likert* diatas dengan 7 responden *staff kitchen* dapat diketahui bahwa pada pernyataan “Aroma bahan makanan tetap sama seperti saat pertama kali disimpan” masih dalam kategori cukup dengan teori “Tepat Waktu”. Hal ini perlu ditingkatkan agar lebih maksimal penyimpanan bahan makanan yang dilakukan sesuai dengan teori “Tepat Waktu” itu sendiri. Hasil dari perhitungan skor 23 pada kategori cukup.

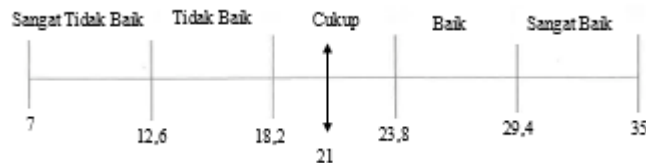
4. Tekstur bahan makanan tetap sama seperti saat pertama kali disimpan.



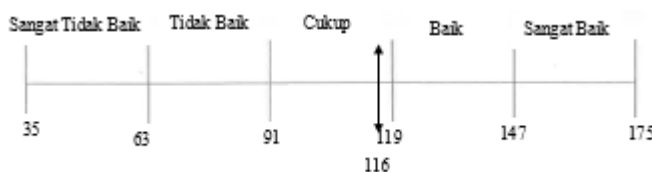
Berdasarkan perhitungan skala *likert* diatas dengan 7 responden *staff kitchen* dapat diketahui bahwa pada pernyataan “Tekstur bahan makanan tetap sama seperti saat pertama kali disimpan” sudah sesuai dengan teori “Tepat Waktu”. Hal ini perlu dipertahankan dan ditingkatkan agar lebih maksimal penyimpanan bahan makanan yang dilakukan sesuai dengan teori “Tepat Waktu” itu sendiri. Hasil dari perhitungan skor 24 pada kategori baik.

5. Nilai gizi bahan makanan tetap sama seperti pertama kali disimpan.

Berdasarkan perhitungan skala *likert* diatas dengan 7 responden *staff kitchen* dapat diketahui bahwa pada pernyataan “Nilai gizi bahan makanan tetap sama seperti saat pertama kali disimpan” masih dalam kategori cukup dengan teori “Tepat Waktu”. Hal ini perlu ditingkatkan agar lebih maksimal penyimpanan bahan makanan yang dilakukan sesuai dengan teori “Tepat Waktu” itu sendiri. Hasil dari perhitungan skor 21 pada kategori cukup.



6. Analisa total penyimpanan bahan makanan yang sesuai dengan teori “Tepat Waktu” di Bei *café* Bandung



Secara keseluruhan pengukuran skala *likert* dan data-data yang peneliti peroleh, dapat disimpulkan bahwa *staff kitchen* di Bei *café* Bandung belum cukup baik dalam menerapkan teori “Tepat Waktu” pada penyimpanan bahan makanan. Skor yang dihasilkan adalah 116 dengan kategori cukup. Sebagian besar *staff kitchen* di Bei *café* Bandung menyatakan cukup pada pernyataan mengenai teori “Tepat Waktu” pada penyimpanan bahan makanan. Sedangkan dalam pernyataan penampilan dan tekstur bahan makanan tetap sama seperti saat pertama kali disimpan itu menunjukan di kategori baik yang artinya penampilan bahan makanan sudah cukup sesuai dengan teori “Tepat Waktu”. Pada pernyataan “rasa, aroma, dan nilai gizi bahan makanan tetap sama saat pertama kali disimpan” itu perlu dimaksimalkan agar sesuai dengan teori “Tepat Waktu”.

ANALISA TOTAL “TEPAT WAKTU”

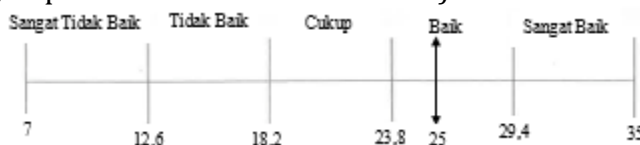
NO.	PERNYATAAN	PENILAIAN	SKOR
1.	Penampilan bahan makanan tetap sama seperti saat pertama kali disimpan.	Baik	25
2.	Rasa bahan makanan tetap sama seperti saat pertama kali disimpan.	Cukup	23
3.	Aroma bahan makanan tetap sama seperti saat pertama kali disimpan.	Cukup	23
4.	Tekstur bahan makanan tetap sama seperti saat pertama kali disimpan.	Baik	24
5.	Nilai gizi bahan makanan tetap sama seperti saat pertama kali disimpan.	Cukup	21
TOTAL		Cukup	116

Sumber: Hasil Olahan Data Penulis di Bei *café* Bandung, 2025

Menurut Tabel, secara keseluruhan pengukuran skala *likert* dan data-data yang peneliti peroleh, dapat disimpulkan bahwa *staff kitchen* di Bei *café* Bandung termasuk dalam penilaian cukup dalam menerapkan teori “Tepat Waktu” pada penyimpanan bahan makanan. Rata-rata skor yang dihasilkan adalah 23,2 dengan kategori cukup. Sebagian besar *staff kitchen* di Bei *café* Bandung menyatakan cukup pada pernyataan mengenai teori “Tepat Tempat” pada penyimpanan bahan makanan. Sedangkan dalam pernyataan penampilan dan tekstur bahan makanan tetap sama seperti saat pertama kali disimpan itu berada di kategori baik yang artinya sudah cukup sesuai dengan teori “Tepat Waktu”. Dalam pernyataan rasa, aroma, nilai gizi bahan makanan tetap sama seperti saat pertama kali disimpan hal ini perlu dimaksimalkan lagi karena belum sesuai dengan teori “Tepat Waktu”

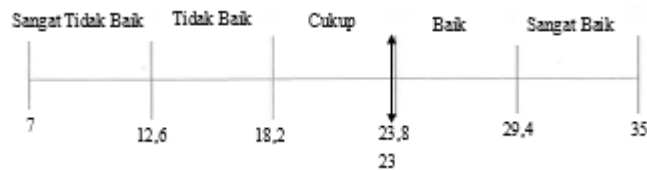
Analisis “Tepat Mutu” pada penyimpanan bahan makanan di Bei *café* Bandung

1. *Staff kitchen* menyimpan bahan makanan di Bei *café* sudah sesuai dengan prosedur



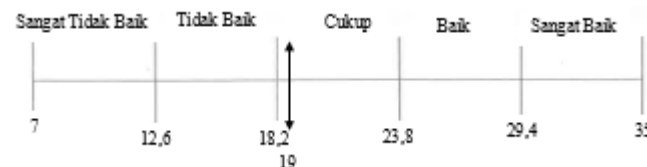
Berdasarkan perhitungan skala *likert* diatas dengan 7 responden *staff kitchen* dapat diketahui bahwa pada pernyataan “*Staff kitchen* menyimpan bahan makanan di Bei *café* sudah sesuai dengan prosedur” sudah cukup sesuai dengan teori “Tepat Mutu”. Hal ini perlu dipertahankan dan tingkatkan agar lebih maksimal penyimpanan bahan makanan yang dilakukan sesuai dengan teori “Tepat Mutu” itu sendiri. Hasil dari perhitungan skor 25 pada kategori baik.

2. *Staff kitchen* mengatur bahan makanan di Bei *café* sudah sesuai dengan prosedur.



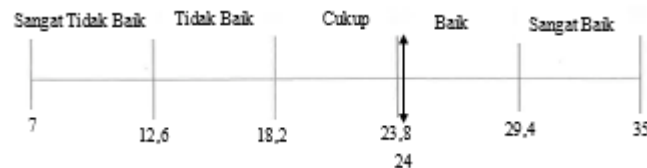
Berdasarkan perhitungan skala *likert* diatas dengan 7 responden *staff kitchen* dapat diketahui bahwa pada pernyataan “*Staff kitchen* mengatur bahan makanan di Bei *café* sudah sesuai dengan prosedur” belum sesuai dengan teori “Tepat Mutu”. Hal ini perlu tingkatkan agar lebih maksimal penyimpanan bahan makanan yang dilakukan sesuai dengan teori “Tepat Mutu” itu sendiri. Hasil dari perhitungan skor 23 pada kategori cukup.

3. *Staff kitchen* memelihara bahan makanan di Bei *café* sudah sesuai dengan prosedur.



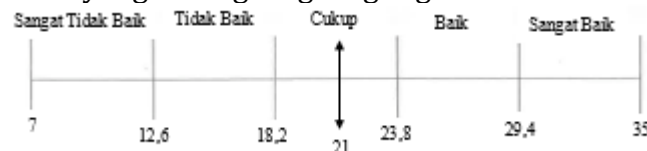
Berdasarkan perhitungan skala *likert* diatas dengan 7 responden *staff kitchen* dapat diketahui bahwa pada pernyataan “*Staff kitchen* memelihara bahan makanan di Bei *café* sudah sesuai dengan prosedur” belum cukup sesuai dengan teori “Tepat Mutu”. Hal ini perlu ditingkatkan agar lebih maksimal penyimpanan bahan makanan yang dilakukan sesuai dengan teori “Tepat Mutu” itu sendiri. Hasil dari perhitungan skor 19 pada kategori cukup

4. *Staff kitchen* melakukan pelaporan bahan makanan di Bei *café* sudah sesuai dengan prosedur.



Berdasarkan perhitungan skala *likert* diatas dengan 7 responden *staff kitchen* dapat diketahui bahwa pada pernyataan “*Staff kitchen* melakukan pelaporan bahan makanan di Bei *café* sudah sesuai dengan prosedur” sudah cukup sesuai dengan teori “Tepat Mutu”. Hal ini perlu dipertahankan dan ditingkatkan agar lebih maksimal penyimpanan bahan makanan yang dilakukan sesuai dengan teori “Tepat Mutu” itu sendiri. Hasil dari perhitungan skor 24 pada kategori baik

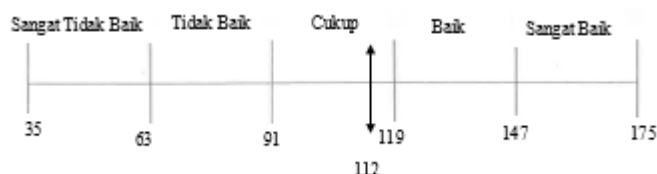
5. Ketika bahan makanan yang datang langsung segera dibawa ke ruang penyimpanan



Berdasarkan perhitungan skala *likert* diatas dengan 7 responden *staff kitchen* dapat diketahui bahwa pada pernyataan “Ketika bahan makanan datang langsung segera dibawa ke ruang penyimpanan” belum cukup sesuai dengan teori “Tepat Mutu”. Hal ini perlu ditingkatkan agar lebih maksimal penyimpanan bahan makanan yang dilakukan sesuai dengan teori “Tepat Mutu” itu sendiri. Hasil dari perhitungan skor 21 pada kategori cukup

6. Analisa total penyimpanan bahan makanan yang sesuai dengan teori “Tepat Mutu” di

Bei *café* Bandung.



Secara keseluruhan pengukuran skala *likert* dan data-data yang peneliti peroleh, dapat disimpulkan bahwa *staff kitchen* di Bei *café* Bandung belum cukup baik dalam menerapkan teori “Tepat Mutu” pada penyimpanan bahan makanan. Skor yang dihasilkan adalah 112 dengan kategori cukup. Sebagian besar *staff kitchen* di Bei *café* Bandung menyatakan cukup pada pernyataan mengenai teori “Tepat Mutu” pada penyimpanan bahan makanan. Sedangkan dalam pernyataan penampilan dan tekstur bahan makanan tetap sama seperti saat pertama kali disimpan itu menunjukkan di kategori baik yang artinya penampilan bahan makanan sudah cukup sesuai dengan teori “Tepat Mutu”. Pada pernyataan “rasa, aroma, dan nilai gizi bahan makanan tetap sama saat pertama kali disimpan” itu perlu dimaksimalkan agar sesuai dengan teori “Tepat Mutu”

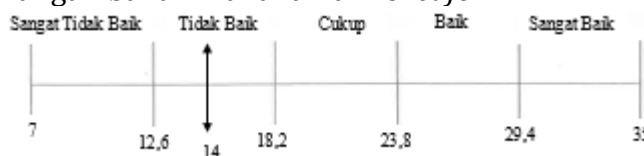
ANALISA TOTAL “TEPAT MUTU”

NO.	PERNYATAAN	PENILAIAN	SKOR
1.	<i>Staff kitchen</i> menyimpan bahan makanan di Bei <i>café</i> sudah sesuai dengan prosedur.	Baik	25
2.	<i>Staff kitchen</i> mengatur bahan makanan di Bei <i>café</i> sudah sesuai dengan prosedur.	Cukup	23
3.	<i>Staff kitchen</i> memelihara bahan makanan di Bei <i>café</i> sudah sesuai dengan prosedur.	Cukup	19
4.	<i>Staff kitchen</i> melakukan pelaporan bahan makanan di Bei <i>café</i> sudah sesuai dengan prosedur.	Baik	24
5.	Ketika bahan makanan yang datang langsung segera dibawa ke ruang penyimpanan.	Cukup	21
TOTAL		Cukup	112

Sumber: Hasil Olahan Data Penulis di Bei *café* Bandung, 2025

Analisis “Tepat Jumlah” pada penyimpanan bahan makanan di Bei *café* Bandung

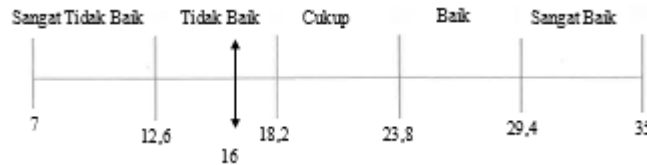
1. Sering terjadi kehilangan bahan makanan di Bei *café*



Dari perhitungan skala *likert* diatas dengan 7 responden *staff kitchen* dapat diketahui bahwa pada pernyataan “Sering terjadi kehilangan bahan makanan di Bei *café*” sudah sesuai dengan “Tepat Jumlah”. Hal ini perlu tingkatan agar lebih maksimal penyimpanan bahan

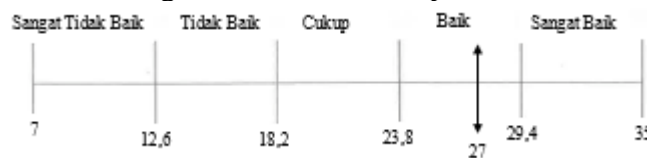
makanan yang dilakukan sesuai dengan teori “Tepat Jumlah” itu sendiri. Hasil dari perhitungan skor 14 pada kategori tidak baik

2. Sering terjadi kerusakan pada bahan makanan di Bei *café*.



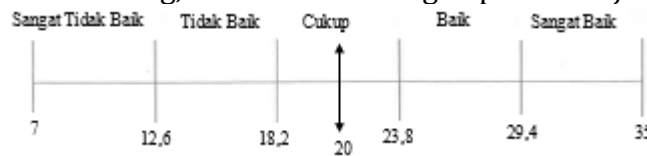
Dari perhitungan skala *likert* diatas dengan 7 responden *staff kitchen* dapat diketahui bahwa pada pernyataan “Sering terjadi kerusakan pada bahan makanan di Bei *café*” sudah sesuai dengan “Tepat Jumlah”. Hal ini perlu ditingkatkan lagi agar lebih maksimal penyimpanan bahan makanan yang dilakukan sesuai dengan teori “Tepat Jumlah” itu sendiri. Hasil dari perhitungan skor 16 pada kategori tidak baik

3. Ketika bahan makanan datang, bahan tersebut diperiksa kualitasnya terlebih dahulu



Dari perhitungan skala *likert* diatas dengan 7 responden *staff kitchen* dapat diketahui bahwa pada pernyataan “ketika bahan makanan datang, bahan tersebut diperiksa kualitasnya terlebih dahulu” sudah sesuai dengan “Tepat Jumlah”. Hal ini dipertahankan dan perlu ditingkatkan lagi agar lebih maksimal penyimpanan bahan makanan yang dilakukan sesuai dengan teori “Tepat Jumlah” itu sendiri. Hasil dari perhitungan skor 27 pada kategori baik

4. Ketika bahan makanan datang, sudah sesuai dengan pembelanjaan



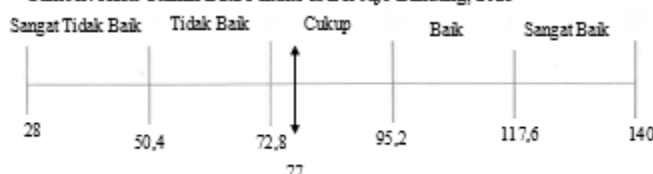
Dari perhitungan skala *likert* diatas dengan 7 responden *staff kitchen* dapat diketahui bahwa pada pernyataan “Ketika bahan makanan datang, sudah sesuai dengan pembelanjaan” belum sesuai dengan “Tepat Jumlah”. Hal ini perlu ditingkatkan lagi agar lebih maksimal penyimpanan bahan makanan yang dilakukan sesuai dengan teori “Tepat Jumlah” itu sendiri. Hasil dari perhitungan skor 20 pada kategori cukup

5. Analisa total penyimpanan bahan makanan yang sesuai dengan teori “Tepat Jumlah” di Bei *café* Bandung

ANALISA TOTAL “TEPAT JUMLAH”

NO.	PERNYATAAN	PENILAIAN	SKOR
1.	Sering terjadi kehilangan bahan makanan di <i>Bei café</i> .	Tidak Baik	14
2.	Sering terjadi kerusakan pada bahan makanan di <i>Bei café</i> .	Tidak Baik	16
3.	Ketika bahan makanan datang, bahan tersebut diperiksa kualitasnya terlebih dahulu.	Baik	27
4.	Ketika bahan makanan datang, sudah sesuai dengan pembelanjaan.	Cukup	20
TOTAL		Cukup	77

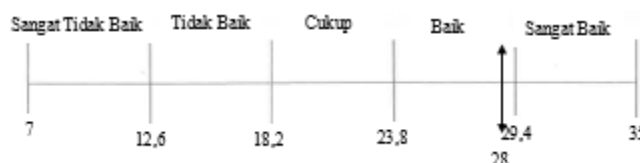
Sumber: Hasil Olahan Data Penulis di *Bei café* Bandung, 2025



Menurut Tabel, secara keseluruhan pengukuran skala *likert* dan data-data yang peneliti peroleh, dapat disimpulkan bahwa *staff kitchen* di *Bei café* Bandung termasuk dalam penilaian baik dalam menerapkan teori “Tepat Jumlah” pada penyimpanan bahan makanan. Rata-rata skor yang dihasilkan adalah 19,25 dengan kategori cukup. Sebagian besar *staff kitchen* di *Bei café* Bandung menyatakan baik pada pernyataan mengenai teori “Tepat Jumlah” pada penyimpanan bahan makanan. Sedangkan dalam pernyataan “sering terjadi kehilangan bahan makanan di *Bei café*” dan pernyataan “sering terjadi kerusakan pada bahan makanan di *Bei café*” masih dalam kategori tidak baik. Hal ini perlu dimaksimalkan lagi karena dengan jarang terjadinya kerusakan dan kehilangan pada bahan makanan akan sangat berdampak pada operasional.

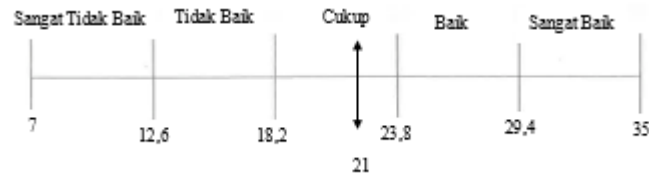
Analisis “Tepat Nilai” pada penyimpanan bahan makanan di *Bei café* Bandung

1. *Bei café* menerapkan sistem penyimpanan bahan makanan sudah sesuai dengan prosedur.



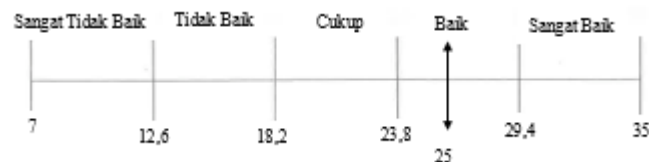
Berdasarkan perhitungan skala *likert* diatas dengan 7 responden *staff kitchen* dapat diketahui bahwa pada pernyataan “*Bei café* menerapkan sistem penyimpanan bahan makanan sudah sesuai dengan prosedur” sudah cukup sesuai dengan teori “Tepat Nilai”. Hal ini perlu dipertahankan dan ditingkatkan agar lebih maksimal penyimpanan bahan makanan yang dilakukan sesuai dengan teori “Tepat Nilai” itu sendiri. Hasil dari perhitungan skor 28 pada kategori baik.

2. Bei café memiliki fasilitas penyimpanan bahan makanan bisa menyimpan bahan makanan dengan baik



Berdasarkan perhitungan skala *likert* diatas dengan 7 responden *staff kitchen* dapat diketahui bahwa pada pernyataan “Bei café memiliki fasilitas penyimpanan bahan makanan bisa menyimpan bahan makanan dengan baik” belum sudah cukup sesuai dengan teori “Tepat Nilai”. Hal ini perlu ditingkatkan agar lebih maksimal penyimpanan bahan makanan yang dilakukan sesuai dengan teori “Tepat Nilai” itu sendiri. Hasil dari perhitungan skor 21 pada kategori cukup

3. Penyimpanan bahan makanan di Bei café memiliki *stock card* saat pengambilan dan keluarnya bahan makanan



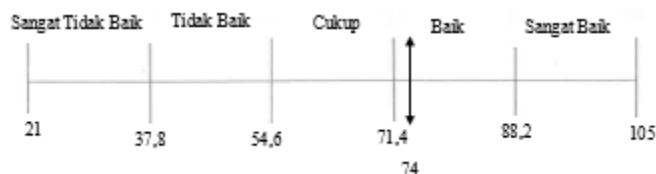
Berdasarkan perhitungan skala *likert* diatas dengan 7 responden *staff kitchen* dapat diketahui bahwa pada pernyataan “Penyimpanan bahan makanan di Bei café memiliki *stock card* saat pengambilan dan keluarnya bahan makanan” belum cukup sesuai dengan teori “Tepat Nilai”. Hal ini perlu dipertahankan dan tingkatkan agar lebih maksimal penyimpanan bahan makanan yang dilakukan sesuai dengan teori “Tepat Nilai” itu sendiri. Hasil dari perhitungan skor 25 pada kategori baik

4. Analisa total penyimpanan bahan makanan yang sesuai dengan teori “Tepat Nilai” di Bei café Bandung

ANALISA TOTAL “TEPAT NILAI”

NO.	PERNYATAAN	PENILAIAN	SKOR
1.	Bei café menerapkan sistem penyimpanan bahan makanan sudah sesuai dengan prosedur.	Baik	28
2.	Bei café memiliki fasilitas penyimpanan bahan makanan bisa menyimpan bahan makanan dengan baik.	Cukup	21
3.	Penyimpanan bahan makanan di Bei café memiliki <i>stock card</i> saat pengambilan dan keluarnya bahan makanan.	Baik	25
TOTAL		Baik	74

Sumber: Hasil Olahan Data Penulis di Bei café Bandung, 2025

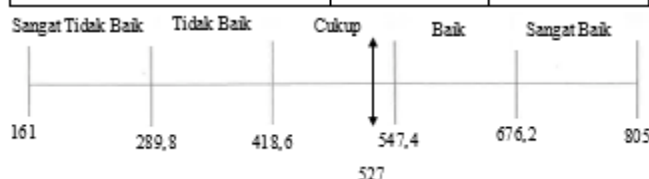


Menurut Tabel, secara keseluruhan pengukuran skala *likert* dan data-data yang peneliti peroleh, dapat disimpulkan bahwa *staff kitchen* di Bei *café* Bandung termasuk dalam penilaian baik dalam menerapkan teori “Tepat Nilai” pada penyimpanan bahan makanan. Rata-rata skor yang dihasilkan adalah 24,66 dengan kategori baik. Sebagian besar *staff kitchen* di Bei *café* Bandung menyatakan baik pada pernyataan mengenai teori “Tepat Nilai” pada penyimpanan bahan makanan. Sedangkan dalam pernyataan “Bei *café* memiliki fasilitas penyimpanan bahan makanan bisa menyimpan bahan makanan dengan baik” itu berada di kategori cukup yang artinya belum cukup sesuai dengan teori “Tepat Nilai”.

Analisa total keseluruhan identifikasi masalah terhadap penyimpanan bahan makanan

ANALISA TOTAL KESELURUHAN

NO.	PERNYATAAN	PENILAIAN	SKOR
1.	Penyimpanan bahan makanan sesuai dengan “Tepat Tempat”	Baik	148
2.	Penyimpanan bahan makanan sesuai dengan “Tepat Waktu”	Cukup	116
3.	Penyimpanan bahan makanan sesuai dengan “Tepat Mutu”	Cukup	112
4.	Penyimpanan bahan makanan sesuai dengan “Tepat Jumlah”	Cukup	77
5.	Penyimpanan bahan makanan sesuai dengan “Tepat Nilai”	Baik	74
TOTAL		Cukup	527



Menurut tabel, secara keseluruhan pengukuran skala *likert* dan data-data peneliti peroleh, bahwa penyimpanan bahan makanan di Bei *café* Bandung belum sesuai dengan teori 5T Menurut Bakrie (2018). Sebagian *staff kitchen* di Bei *café* Bandung menyatakan cukup , yang artinya penyimpanan bahan makanan di Bei *café* Bandung belum maksimal

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

1. Penyimpanan bahan makanan yang sesuai dengan teori “Tepat Tempat” di Bei *café* Bandung mendapat respon yang positif dari *staff kitchen* di Bei *café* Bandung, hasilnya terdapat dalam kategori baik. Hal ini menunjukkan bahwa penyimpanan bahan makanan di Bei *café* Bandung yang cukup sesuai dengan teori “Tepat Tempat” perlu dipertahankan dan ditingkatkan untuk memaksimalkan penyimpanan bahan makanan berdasarkan tempatnya.
2. Penyimpanan bahan makanan yang sesuai dengan teori “Tepat Waktu” di Bei *café* Bandung mendapat respon yang kurang positif dari *staff kitchen* di Bei *café* Bandung, hasilnya terdapat dalam kategori cukup. Hal ini menunjukkan bahwa penyimpanan bahan makanan di Bei *café* Bandung yang belum sesuai dengan teori “Tepat Waktu” perlu ditingkatkan untuk memaksimalkan penyimpanan bahan makanan berdasarkan waktunya.
3. Penyimpanan bahan makanan yang sesuai dengan teori “Tepat Mutu” di Bei *café* Bandung mendapat respon yang kurang positif dari *staff kitchen* di Bei *café* Bandung, hasilnya terdapat dalam kategori cukup. Hal ini menunjukkan bahwa penyimpanan bahan makanan di Bei *café* Bandung yang belum sesuai dengan teori “Tepat Mutu” perlu ditingkatkan untuk memaksimalkan penyimpanan bahan makanan berdasarkan mutunya.
4. Penyimpanan bahan makanan yang sesuai dengan teori “Tepat Jumlah” di Bei *café* Bandung mendapat respon yang kurang positif dari *staff kitchen* di Bei *café* Bandung, hasilnya terdapat dalam kategori cukup. Hal ini menunjukkan bahwa penyimpanan bahan makanan di Bei *café* Bandung yang belum sesuai dengan teori “Tepat Jumlah” perlu ditingkatkan untuk memaksimalkan penyimpanan bahan makanan berdasarkan jumlahnya.
5. Penyimpanan bahan makanan yang sesuai dengan teori “Tepat Nilai” di Bei *café* Bandung mendapat respon yang positif dari *staff kitchen* di Bei *café* Bandung, hasilnya terdapat dalam kategori baik. Hal ini menunjukkan bahwa penyimpanan bahan makanan di Bei *café* Bandung yang cukup sesuai dengan teori “Tepat Nilai” perlu dipertahankan dan ditingkatkan untuk memaksimalkan penyimpanan bahan makanan berdasarkan nilainya.

Saran

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan mengenai Penyimpanan Bahan Makanan di Bei *café* Bandung, maka ada beberapa saran yang diajukan oleh peneliti kepada Bei *café* Bandung. Tentu saja saran yang diajukan perlu mendapat kajian dari pemilik Bei *café* Bandung agar dapat menjadi hal yang positif dalam membangun Bei *café* Bandung menjadi lebih baik. Berikut ini adalah beberapa saran yang diberikan oleh peneliti :

1. Bei *café* Bandung perlu melakukan *Labelling* pada bahan makanan yang akan disimpan, tujuannya adalah agar mengetahui tanggal pembuatan bahan makanan tersebut dan waktu kapan bahan makanan tersebut tidak bisa digunakan kembali. Bei *café* Bandung diharapkan lebih mempertegas lagi dalam hal keamanan penyimpanan bahan makanan, seperti: memasang *cctv* di *area kitchen* dan lebih mengawasi *staff kitchen* dalam mengolah bahan makanan.

2. Bei *café Bandung* diharapkan lebih *detail* dan melakukan *quality control* terhadap bahan makanan sebelum bahan makanan tersebut disimpan, lebih *detail* dalam hal rasa, aroma dan nilai gizi bahan tersebut.
3. Bei *café Bandung* diharapkan bisa menerapkan sistem dalam penyimpanan bahan makanan seperti *FIFO, LIFO* dan sebagainya. Bei *café Bandung* juga harus langsung segera menyimpan bahan makanan di tempat penyimpanan saat bahan makanan tersebut baru sampai di Bei *café Bandung*.
4. Bei *café Bandung* diharapkan melakukan *double check* atau *cross check* saat bahan makanan datang, apakah bahan makanan yang dibeli sudah sesuai dengan pembelanjaan atau belum.

Bei *café Bandung* diharapkan bisa meningkatkan fasilitas yang ada terkait penyimpanan bahan makanan agar penyimpanan bahan makanan bisa disimpan dengan baik. Fasilitas yang mungkin perlu diperbaiki atau diganti dengan yang baru, seperti *utensil, equipment, plastik vacum, chiller, freezer* dan sebagainya.

REFERENSI

- [1] Aryanti Sri Nyoman Ni., Dkk. (2019) Pengaruh Penyimpanan Bahan Makanan Terhadap Kualitas Bahan Makanan di *Kitchen Hotel the Patra resort and Villas Bali*. Vol. 3 (1)
- [2] Bakrie, Dkk. (2018). Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi. Jakarta.
- [3] Data Rumah Makan, Restoran, *Café* di Kota Bandung. (2017-2022) <https://opendata.bandung.go.id/dataset/data-rumah-makan-restoran-cafe-di-kota-bandung>
- [4] Dyatri., A.A.U (2023) *Analysis Of The Application Of Food Cost Control With Cost Volume Profit Analysis To Optimize The Profit Of Ocean Garden Restaurant*. Vol. 1 (3)
- [5] Fitri Rahmawati. Dkk. (2018) Analisis *Control Cycle* dalam Mengoptimalkan Biaya Makanan di *Main Kitchen Grand Pasundan Convention Hotel Bandung*. Vol.5 (2)
- [6] Gusti., W. A. N. I (2022) Efektivitas Pengadaan Bahan Makanan dalam Penentuan Harga Jual. Vol. 10 (2)
- [7] Hati., L.W. Dkk. (2024) Evaluasi Penerapan *Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP)* dalam Penyimpanan Bahan Makanan di *Main Kitchen EL Hotel Banyuwangi*. Vol.3 (6)
- [8] Holihah., A.I. (2020) Pengaruh Suasana *Café* dan Kualitas Layanan Terhadap Kepuasan Konsumen di Merdeka *Café* Nganjuk. Vol. 8 (1)
- [9] Jurnal *MK Training*, (2023) Standar Penyimpanan Gudang Pangan. <https://mktraining.co.id/blog/standar-penyimpanan-gudang-pangan/>
- [10] Komang, Palupiningtyas Dyah., (2024) Analisis Faktor-Faktor yang Mempengaruhi *Food Cost* di Patra Cirebon Hotel & Convention. Vol. 10 (1)
- [11] Koswara. (2011) Evaluasi Sensori dalam Pendugaan Umur Simpan Produk Pangan. Pelatihan Pendugaan Waktu Kadaluarsa. Pusat Studi Pangan dan Gizi, Institut Pertanian Bogor.
- [12] Musytari., (2024) Analisis *Food Cost* Terhadap Pengendalian Manajemen Biaya Pada Hotel Novotel Bali Nusa Dua. Penerbit: Cahaya Ilmu Bangsa.
- [13] Noviasuti Nina., P. E. Rufani. (2021) Penerapan *Hygiene* dan Sanitasi Dalam Proses

- Penyimpanan dan Pengolahan Bahan Baku Makanan di Dapur Cakra Kusuma Hotel Yogyakarta. Vol. 4 (2)
- [14] Nyoman., Dkk. (2022). Analisis Pengendalian *Food Cost* di Hotel Vila Lumbung Bali. Vol. 5 (2)
- [15] Prasetyanto Hermawan, R. B. Yosephine. (2018) Analisis Penerapan *Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP)* Pada Pengolahan Makanan di *Main Kitchen* Hyatt Regency Yogyakarta. Vol.16 (2)
- [16] Purwaningrum Hesti, S. N.Moch. (2021) *Hospitality Industry*. Sumatera Barat : Penerbit Insan Cendekia Mandiri.
- [17] Puspitasari Novita. Dkk. (2024) Analisis *Food Cost Vs Actual Cost* pada menu *A'la Carte* Hotel Bintang Empat di Surabaya. Vol.8 (2)
- [18] Ramadhani Aqilla Nur Mutiara. (2022). Gambaran Penyimpanan Bahan Makanan Basah di RSUD Panembahan Senopati Bantul.
- [19] Siaputra Hanjaya. Dkk. (2019) Analisa Implementasi *Food Waste Management* di Restoran "X" di Surabaya. Vol.5 (1)
- [20] Suprihartini, Eka Farpina. (2023). Gambaran Kadar Protein Tahu Direbus dan Tidak Direbus Berdasarkan Waktu Penyimpanan Dikulkas. Vol.3 (3)
- [21] Victoria. Dkk. (2018). Strategi Peningkatan Kinerja Sektor Pariwisata Indonesia Pada *ASEAN Economic Community*. Vol. 8 (2)
- [22] Wibowo Prengki., Dkk. (2023). Fasilitas Pariwisata Terhadap Kepuasan Pelanggan Objek Wisata di Pulau Pahawang Kabupaten Pesawaran. Vol.9 (2)
- [23] Zakharia Friend. Dkk. (2023). Peranan Metode Penyimpanan Bahan Makanan Dalam Meningkatkan Kualitas Makanan Di Hotel Bintang Labuhan Bajo Flores. Vol.4 (4)

HALAMANN INI SENGAJA DIKOSONGKAN