

IMPLEMENTASI PENYIMPANAN BAHAN MAKANAN DAN MINUMAN PADA HOTEL BINTANG 5 DI KABUPATEN BADUNG

I Gusti Ayu Vinka Yulanda¹⁾, I Wayan Tuwi²⁾, Ni Ketut Mareni³⁾
Program Studi Manajemen Akuntansi Hospitaliti, Politeknik Pariwisata Bali

Correspondence		
Email: vinkayulanda@gmail.com	No. Telp:	
Submitted: 5 October 2024	Accepted: 14 October 2024	Published: 15 October 2024

ABSTRACT

Storage is one process of procurement of goods that has an important role, namely maintaining the quantity and quality of foods and beverages in the storage room in order to reduce the risk of damage and prevent waste. This research was conducted in 5-star hotels in South Kuta District Badung Regency. This research aims to find out and compare the implementation of food and beverage storage in 5-star hotels in South Kuta District Badung Regency with the concept. The type of data used in this research is qualitative data with data analysis techniques, namely qualitative descriptive. The technique of data collection is through questionnaires. The result of this research show that in the storage of foods, there are still indicators that have not been fully implemented according to the concept, namely temperature, cleanliness, location of storage rooms, and date and price labels. Meanwhile, in the storage of beverage, there are temperature indicator that have not been fully implemented according to the concept.

Keywords: Storage; Food; Beverage; Concept; Indicator

Pendahuluan

Perkembangan pariwisata di Bali yang signifikan menyebabkan banyak jenis usaha mulai bermunculan salah satunya diikuti oleh munculnya hotel-hotel secara cukup pesat dengan pilihan yang beragam sesuai dengan keinginan dan kebutuhan dari tamu.

Tabel 1. Populasi Hotel Bintang Menurut Kelasnya di Provinsi Bali Tahun 2021-2023

Kabupaten/Kota	Banyaknya Hotel Bintang Menurut Kelas dan Kabupaten/Kota di Provinsi Bali														
	Bintang 5			Bintang 4			Bintang 3			Bintang 2			Bintang 1		
	2021	2022	2023	2021	2022	2023	2021	2022	2023	2021	2022	2023	2021	2022	2023
Kab. Jembrana	0	0	0	1	3	1	3	3	3	1	1	1	0	0	0
Kab. Tabanan	1	2	2	0	0	1	2	0	1	0	0	0	0	0	0
Kab. Badung	60	65	69	102	125	130	119	144	153	26	31	39	1	15	22
Kab. Gianyar	11	12	12	12	12	12	6	8	7	1	1	1	1	1	3
Kab. Klungkung	1	1	1	0	1	0	2	6	7	0	1	1	0	0	0
Kab. Bangli	0	0	0	0	2	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Kab. Karangasem	1	1	1	4	2	2	3	2	5	1	0	1	0	4	4
Kab. Buleleng	1	1	1	4	5	4	4	5	4	2	2	1	0	2	2
Kota Denpasar	3	6	8	11	11	15	8	7	9	11	11	11	0	5	5
Provinsi Bali	78	88	94	134	161	167	147	175	189	42	47	55	2	27	36

Sumber: Badan Pusat Statistik Provinsi Bali 2021-2023

Pada tabel 1 dapat dilihat bahwa jumlah hotel berbintang di Provinsi Bali didominasi oleh Kabupaten Badung dimana setiap tahunnya jumlah hotel berbintang dari hotel bintang 1 hingga hotel bintang 5 mengalami pertumbuhan yang cukup pesat. Ini menunjukkan bahwa

ada sekitar 4-5 hotel bintang 5 baru setiap tahunnya sehingga dapat dinilai adanya potensi dan minat kunjungan dari wisatawan untuk mendirikan hotel pada kelas tersebut.

Menurut pernyataan Badan Pusat Statistik Kabupaten Badung dalam publikasi berjudul Tingkat Penghunian Kamar Hotel Kabupaten Badung 2022 yaitu banyaknya jumlah penyedia jasa akomodasi di wilayah Kabupaten Badung yang lebih banyak tersebar di wilayah Badung Selatan bukanlah tanpa sebab, selain karena pesisir pantai yang indah dan suasana kehidupan berbudaya yang kental, di Wilayah Badung Selatan juga karena adanya Bandara Internasional I Gusti Ngurah Rai yang menjadi salah satu pintu masuk ke Pulau Bali. Hal ini menjadikan kawasan Badung Selatan mempunyai akses yang mudah untuk dijangkau bagi para wisatawan. Berbagai hal itulah yang mengakibatkan banyaknya investor yang membangun sarana akomodasi di Badung Selatan yang mengakibatkan banyaknya hotel di wilayah Badung Selatan (Daerah Benoa, Jimbaran, Nusa Dua, dan Kuta).

Hotel merupakan usaha yang mencari laba sebagai hasil akhir aktivitas bisnisnya. Oleh karena itu, manajemen hotel akan berupaya sedemikian rupa agar tujuan tersebut pada akhir suatu periode dapat tercapai melalui beberapa aktivitas yang dilakukan untuk meningkatkan tingkat hunian kamar hotel. Namun, semakin tingginya tingkat hunian kamar hotel tentunya berbanding lurus dengan kebutuhan yang diperlukan oleh hotel. Salah satu kebutuhan yang perlu untuk hotel persiapan adalah persediaan.

Persediaan bahan makanan dan minuman tersebut kemudian diperoleh melalui proses pengadaan barang yang dimulai dari pembelian, penerimaan, penyimpanan hingga pengeluaran barang (Cahyo & Solikhin, 2015). Dalam proses penyimpanan inilah diduga ada yang belum sesuai dengan prosedur penyimpanan yaitu suhu penyimpanan yang masih belum sesuai sepenuhnya dan kebersihan yang belum diterapkan secara teratur dan maksimal.

Dalam penelitian (Gusti Ngurah Putu Debi Aryapratama, 2023) menyatakan bahwa suhu untuk bahan makanan yaitu daging belum sesuai standar dan kurangnya kebersihan dikarenakan masih terdapat sisa-sisa sampah bahan makanan yang sudah tidak layak pakai.

Dalam penelitian (I Komang Dani Satria Anggareksa, 2022) menyatakan bahwa kebersihan *store* sudah cukup baik namun untuk suhu belum sesuai teori karena menggunakan suhu 18°C untuk seluruh jenis minuman padahal setiap jenis minuman memiliki suhu yang berbeda.

Berdasarkan latar belakang tersebut, maka penelitian ini membahas mengenai implementasi penyimpanan bahan makanan dan minuman yang diterapkan oleh hotel bintang 5 di Kecamatan Kuta Selatan Kabupaten Badung.

Metode Penelitian

Penelitian ini merupakan jenis penelitian kualitatif dengan teknik analisis data deskriptif kualitatif. Penelitian ini dilakukan di 10 hotel bintang 5 di Kecamatan Kuta Selatan Kabupaten Badung dimulai pada April-Agustus 2024 dengan teknik pengumpulan data yang digunakan yaitu kuesioner. Jadi, dimulai dari menyebarkan kuesioner kepada para responden kemudian setelah didapatkan hasil dari kuesioner tersebut maka data dianalisis menggunakan konsep yang telah ditentukan dan disajikan dalam bentuk tabel. Setelah itu, dapat ditarik kesimpulan secara menyeluruh dari hasil analisis jawaban kuesioner dengan konsep yang digunakan.

Hasil dan Pembahasan

A. HASIL PENELITIAN

Hasil penelitian didapatkan dari hasil penyebaran kuesioner dimana peneliti menerima 10 responden dari masing-masing hotel bintang 5 yang berbeda di Kecamatan Kuta Selatan Kabupaten Badung. Dimana untuk standar prosedur penyimpanan bahan makanan

Non-Perishable, 3 hotel untuk penyimpanan bahan makanan *Non-Perishable* dikelola oleh *kitchen* secara langsung dan 7 hotel lainnya memiliki ruang penyimpanan bahan makanan *Non-Perishable*. Sedangkan, untuk standar prosedur penyimpanan minuman alkohol jenis *beers* memiliki sampel 10 hotel untuk penelitian.

1. Standar Prosedur Penyimpanan Bahan Makanan *Non-Perishable*

Terdapat beberapa standar prosedur yang dilakukan dalam proses penyimpanan bahan makanan untuk menjaga kualitas daripada bahan makanan itu sendiri dan mencegah pemborosan. Adapun dari 10 hotel hanya 7 yang melakukan penerapan standar prosedur sebagai berikut:

Tabel 2. Standar Prosedur Penyimpanan Bahan Makanan *Non-Perishable* Menurut Dittmer & Keefe (2009:140)

No	Konsep	Indikator	Jumlah Hotel yang Sesuai	Jumlah Hotel yang Tidak Sesuai
1.	Kondisi Fasilitas dan Peralatan	Suhu	4	3
		Kebersihan	3	4
		Rak	7	-
2.	Pengaturan Makanan	Penataan Bahan Makanan	7	-
3.	Rotasi Stok	Metode FIFO	7	-
4.	Lokasi Fasilitas Penyimpanan	Lokasi Fasilitas Penyimpanan	6	1
5.	Keamanan	Keamanan	7	-
6.	Pemberian Tanggal dan Harga	Label Tanggal dan Harga	4	3

Sumber: Hasil Kuesioner 7 Hotel Bintang 5 Di Kecamatan Kuta Selatan Kabupaten Badung

1. Kondisi Fasilitas dan Peralatan

Indikator yang tercakup dalam standar prosedur ini meliputi suhu, rak, dan 38 kebersihan dimana ketiga indikator tersebut memiliki peran penting dalam menjaga kualitas bahan makanan agar tetap terjaga sehingga terhindar dari kerusakan yang kemudian menyebabkan pemborosan. Indikator ini berperan dalam mencegah timbulnya bakteri/kuman yang bisa mengontaminasi bahan makanan untuk lebih cepat membusuk.

2. Pengaturan Makanan

Standar prosedur ini berguna untuk mengelompokkan bahan makanan sesuai dengan jenisnya masing-masing agar mempermudah dalam pencarian kedepannya ketika dibutuhkan dan juga merawat konsistensi yaitu ketika bahan makanan bisa terus ditemukan di tempat yang sama terutama ketika proses pengadaan kembali ketika bahan makanan sudah mulai habis.

3. Rotasi Stok

Metode yang direkomendasikan dalam kegiatan rotasi stok ini adalah metode FIFO (*First in First Out*) dimana sesuai dengan kepanjangannya yaitu barang yang masuk

terlebih dahulu maka akan diambil atau keluar juga terlebih dahulu demi mencegah kedaluwarsa pada stok.

4. Lokasi Fasilitas Penyimpanan

Dilihat dari segi efektivitas dan efisien maka sebaiknya jarak dan lokasi antar ruang penyimpanan berdekatan dengan area penerimaan barang dan area persiapan agar bisa lebih menghemat waktu, tenaga dan juga mencegah apabila adanya pencurian barang ketika proses pemindahan dari lokasi penerimaan sampai dengan ke ruang penyimpanan.

5. Keamanan

Keamanan ini berperan untuk mencegah terjadinya pencurian atau pengambilan semena-mena yang tidak bertanggungjawab yang kemudian berdampak pada adanya *variance* jumlah stok yang ada di sistem dengan kenyataannya saat *inventory*. Jadi, seharusnya ruang penyimpanan dilengkapi dengan sistem keamanan, diawasi dengan ketat dan hanya pihak tertentu saja yang bisa mengaksesnya.

6. Pemberian Tanggal dan Harga

Bahan makanan yang baru diterima dan akan masuk ke ruang penyimpanan itu sebaiknya dilabeli terlebih dahulu dengan tanggal kedatangannya dan juga harga bila diperlukan agar memudahkan dalam penataan dengan metode FIFO dan bisa memberikan perkiraan kepada storekeeper terkait dengan umur dari bahan makanan tersebut.

2. Standar Prosedur Penyimpanan Minuman Alkohol Jenis *Beers*

Terdapat beberapa standar prosedur yang dilakukan dalam proses penyimpanan minuman untuk menjaga kualitas dan persediaan minuman itu sendiri. Adapun prosedurnya, yaitu:

Tabel 3. Standar Prosedur Penyimpanan Minuman (Beers) Menurut Dittmer & Keefe (2009:393)

No	Konsep	Indikator	Jumlah Hotel yang Sesuai	Jumlah Hotel yang Tidak Sesuai
1.	Membuat area minuman aman	Menetapkan tanggungjawab atas penyimpanan dan kunci ruang penyimpanan minuman oleh satu orang saja dan atau pihak yang bertanggungjawab	10	-
2.	Mengatur fasilitas penyimpanan minuman	Minuman disimpan sesuai jenisnya masing-masing	10	-
3.	Memaksimalkan umur simpan minuman yang disimpan	Suhu	5	5

Sumber: Hasil Kuesioner 10 Hotel Bintang 5 Di Kecamatan Kuta Selatan Kabupaten Badung

1. Membuat Area Minuman Aman

Minuman merupakan persediaan yang cenderung bernilai tinggi dan berharga maka sudah seharusnya memiliki sistem keamanan yang ketat. Cara yang bisa dilakukan adalah dengan menetapkan tanggungjawab atas seluruh persediaan minuman termasuk masuk dan keluarnya minuman atas satu orang saja dan pastikan ruang penyimpanan terkunci serta kunci tersebut juga diberikan kepada satu orang saja untuk membuka dan menutup ruang penyimpanan minuman.

2. Mengatur Fasilitas Penyimpanan Minuman

Dalam fungsinya untuk memaksimalkan akseibilitas maka sebaiknya minuman dipisahkan sesuai jenis dan kategorinya masing-masing agar ketika dilakukan pencarian dan dibutuhkan segera bisa ditemukan di tempat dan lokasi yang sama.

3. Memaksimalkan Umur Simpan Minuman Yang Disimpan

Indikator penting yang termasuk didalamnya yakni suhu. Setiap jenis minuman memiliki suhunya masing-masing untuk menjaga kualitas dan umur simpan dari minuman itu sendiri. Maka, sebaiknya diterapkan suhu yang sesuai dan benar untuk meminimalisir risiko kerusakan dan mencegah pemborosan terhadap persediaan minuman.

B. PEMBAHASAN**1. Standar Prosedur Penyimpanan Bahan Makanan *Non-Perishable***

Tabel 4. Analisa Standar Prosedur Penyimpanan Bahan Makanan *Non-Perishable* Pada 10 Hotel Bintang 5 Di Kecamatan Kuta Selatan Kabupaten Badung

No	Keterangan	Konsep Menurut Dittmer & Keefe (2009:140)	Kenyataan	Hasil Analisis
1.	Kondisi fasilitas dan peralatan	Faktor yang tercakup didalamnya yaitu suhu untuk <i>non-perishable food</i> adalah 65 – 70°F (18-21°C), rak yang disarankan untuk bahan makanan <i>non-perishable</i> yaitu berbahan <i>stainless steel</i> dan untuk kebersihan sebaiknya ruang penyimpanan disapu dan dibersihkan setiap hari Dittmer & Keefe	Berdasarkan hasil kuesioner 10 hotel bintang 5 di Kecamatan Kuta Selatan Kabupaten Badung, yaitu: 4 hotel menerapkan suhu yaitu 18-21°C. 1 hotel menerapkan suhu 5-10°C 2 hotel menerapkan suhu ruangan. 3 hotel lainnya untuk	Ketidaksesuaian pengaturan suhu yang diterapkan oleh 3 hotel menyebabkan bahan makanan rentan rusak dan ruangan menjadi berbau cukup menyengat. Ketidaksesuaian kebersihan yang diterapkan oleh 4 hotel menyebabkan kemungkinan adanya kontaminasi kuman/bakteri terhadap bahan makanan yang disimpan.

		(2009:140)	<p>penyimpanan bahan makanan <i>non-perishable</i> dikelola <i>kitchen</i> secara langsung</p> <p>7 hotel memiliki rak <i>stainless steel</i> untuk penyimpanan bahan makanan <i>non-perishable</i>. Sedangkan, 3 hotel lainnya untuk penyimpanan bahan makanan <i>non-perishable</i> dikelola <i>kitchen</i> secara langsung</p> <p>3 hotel melakukan pembersihan setiap hari. 1 hotel melakukan pembersihan setiap minggu. 1 hotel melakukan pembersihan 2x seminggu. 2 hotel melakukan pembersihan sebulan sekali. 3 hotel lainnya untuk penyimpanan bahan makanan <i>non-perishable</i> dikelola <i>kitchen</i> secara langsung</p>	<p>Terdapat 3 hotel untuk penyimpanan bahan makanan <i>non-perishable</i> dikelola <i>kitchen</i> secara langsung</p>
2.	Pengaturan	Setiap makanan	Dari 7 hotel	Terdapat kesesuaian

	makanan	seharusnya ditemukan dan diletakkan pada saat penerimaan di lokasi yang sama seperti jenis makanan itu sebelumnya Dittmer & Keefe (2009:140)	bintang 5 di Kecamatan Kuta Selatan Kabupaten Badung sebagai sampel dalam penyimpanannya telah menata bahan makanan sesuai dengan jenis dan kategorinya masing-masing. Sedangkan, 3 hotel lainnya untuk penyimpanan bahan makanan <i>non-perishable</i> dikelola <i>kitchen</i> secara langsung	dalam indikator pengaturan makanan dalam standar prosedur penyimpanan bahan makanan oleh 7 hotel bintang 5 di Kecamatan Kuta Selatan Kabupaten Badung. Terdapat 3 hotel untuk penyimpanan bahan makanan <i>non-perishable</i> dikelola <i>kitchen</i> secara langsung
3.	Rotasi stok	Metode penyimpanan yang baik untuk digunakan adalah FIFO (<i>First in First Out</i>) yaitu barang yang masuk pertama kali akan dikeluarkan terlebih dahulu Dittmer & Keefe (2009:140)	Dari 7 hotel bintang 5 di Kecamatan Kuta Selatan Kabupaten Badung sebagai sampel menerapkan metode FIFO sebagai metode penyimpanan bahan makanan. Sedangkan, 3 hotel lainnya untuk penyimpanan bahan makanan <i>non-perishable</i> dikelola <i>kitchen</i> secara langsung	Terdapat kesesuaian dalam indikator rotasi stok dalam standar prosedur penyimpanan bahan makanan oleh 7 hotel bintang 5 di Kecamatan Kuta Selatan Kabupaten Badung. Terdapat 3 hotel untuk penyimpanan bahan makanan <i>non-perishable</i> dikelola <i>kitchen</i> secara langsung
4.	Lokasi fasilitas	Lokasi ruang penyimpanan	Berdasarkan hasil kuesioner 7	Ketidaksesuaian lokasi fasilitas

	penyimpanan	sebaiknya dekat dengan area penerimaan barang dan area persiapan Dittmer & Keefe (2009:140)	<p>hotel bintang 5 di Kecamatan Kuta Selatan Kabupaten Badung, yaitu:</p> <p>6 hotel memiliki lokasi ruang penyimpanan bahan makanan yang dekat dengan area penerimaan barang.</p> <p>1 hotel memiliki lokasi ruang penyimpanan bahan makanan yang jauh dengan area penerimaan barang.</p> <p>3 hotel lainnya untuk penyimpanan bahan makanan <i>non-perishable</i> dikelola <i>kitchen</i> secara langsung</p>	penyimpanan yang diterapkan oleh 1 hotel menyebabkan sulitnya dari segi <i>controlling</i> misalnya memantau, dan kurang efektif serta efisien dalam hal tenaga dan waktu. Terdapat 3 hotel yang tidak memiliki ruang penyimpanan bahan makanan <i>non-perishable</i>
5.	Keamanan	Ruang penyimpanan harus diawasi dan dilengkapi dengan akses yang terbatas seperti kunci dibawa hanya oleh <i>storekeeper</i> Dittmer & Keefe (2009:140)	Dari 7 hotel bintang 5 di Kecamatan Kuta Selatan Kabupaten Badung sebagai sampel telah menerapkan sistem keamanan yaitu terdapat CCTV, akses hanya oleh <i>storekeeper</i> dan kunci yang berada dibawah pengawasan	<p>Terdapat kesesuaian dalam indikator keamanan dalam standar prosedur penyimpanan bahan makanan oleh 7 hotel bintang 5 di Kecamatan Kuta Selatan Kabupaten Badung.</p> <p>Terdapat 3 hotel untuk penyimpanan bahan makanan <i>non-perishable</i> dikelola <i>kitchen</i> secara</p>

			<p><i>security.</i></p> <p>Sedangkan, 3 hotel lainnya untuk penyimpanan bahan makanan <i>non-perishable</i> dikelola <i>kitchen</i> secara langsung</p>	<p>langsung</p>
6.	<p>Pemberian tanggal dan harga</p>	<p>Bahan makanan dilabeli sesuai tanggal kedatangannya dan harga bila diperlukan agar memudahkan <i>storekeeper</i> untuk memperkirakan umur simpan bahan makanan sebelum mencapai masa kedaluwarsa Keefe (2009:140)</p>	<p>Berdasarkan hasil kuesioner 7 hotel bintang 5 Kecamatan Kuta Selatan di Kabupaten Badung, yaitu:</p> <p>4 hotel memberikan label sesuai tanggal kedatangan pada bahan makanan yang disimpan. 3 hotel lainnya tidak memberikan label sesuai tanggal kedatangan pada bahan makanan yang disimpan. 3 hotel lainnya untuk penyimpanan bahan makanan <i>non-perishable</i> dikelola <i>kitchen</i> secara langsung</p>	<p>Pemberian label tanggal dan harga yang diterapkan oleh 3 hotel menyebabkan sulitnya memperkirakan umur simpan bahan makanan dan penerapan metode FIFO.</p> <p>Terdapat 3 hotel untuk penyimpanan bahan makanan <i>non-perishable</i> dikelola <i>kitchen</i> secara langsung</p>

Sumber: Hasil Kuesioner 10 hotel Bintang 5 di Kecamatan Kuta Selatan Kabupaten Badung

Berdasarkan hasil analisis kesesuaian konsep dari Dittmer & Keefe (2009) dengan kenyataan terhadap implementasi penyimpanan bahan makanan *Non-Perishable* pada hotel

bintang 5 di Kecamatan Kuta Selatan Kabupaten Badung yaitu standar prosedur penyimpanan bahan makanan *Non-Perishable* yang diterapkan oleh 7 hotel bintang 5 di Kecamatan Kuta Selatan Kabupaten Badung sudah sesuai konsep Dittmer & Keefe (2009) dari indikator pengaturan makanan, rotasi stok, dan keamanan. Namun, pada indikator suhu tidak sesuai diterapkan oleh 3 hotel, pada indikator kebersihan tidak sesuai diterapkan oleh 4 hotel, pada indikator lokasi fasilitas penyimpanan tidak sesuai diterapkan oleh 1 hotel dan pada indikator pemberian label tanggal dan harga tidak sesuai diterapkan oleh 3 hotel.

2. Standar Prosedur Penyimpanan Minuman Alkohol Jenis *Beers*

Tabel 5. Analisis Standar Prosedur Penyimpanan Minuman Pada 10 Hotel Bintang 5 Di Kecamatan Kuta Selatan Kabupaten Badung

No	Keterangan	Konsep Menurut Dittmer & Keefe (2009:393)	Kenyataan	Hasil Analisis
1	Membuat area minuman aman	Menetapkan tanggungjawab kepada satu orang saja atas semua persediaan minuman termasuk kunci ruang penyimpanan minuman Dittmer & Keefe (2009:393)	Dari 10 hotel bintang 5 di Kecamatan Kuta Selatan Kabupaten Badung sebagai sampel telah menerapkan sistem keamanan yaitu akses ruang penyimpanan hanya oleh <i>storekeeper</i> dan kunci dibawa oleh <i>storekeeper</i> kemudian disimpan oleh <i>security</i> serta terdapat CCTV	Terdapat kesesuaian dalam indikator membuat area minuman aman dalam prosedur penyimpanan minuman oleh 10 hotel bintang 5 di Kecamatan Kuta Selatan Kabupaten Badung
2	Mengatur fasilitas penyimpanan minuman	Minuman disimpan secara terorganisir yaitu sesuai jenisnya masing-masing sehingga selalu disimpan di tempat dan lokasi yang sama agar memudahkan pencarian Dittmer & Keefe (2009:393)	Dari 10 hotel bintang 5 di Kecamatan Kuta Selatan Kabupaten Badung sebagai sampel dalam penyimpanannya, minuman telah dipisahkan sesuai dengan jenis dan kategorinya masing-masing	Terdapat kesesuaian dalam indikator mengatur fasilitas penyimpanan minuman dalam prosedur penyimpanan minuman oleh 10 hotel bintang 5 di Kecamatan Kuta Selatan kabupaten Badung
3	Memaksimalkan	Faktor yang	Berdasarkan	Ketidaksesuaian

	umur simpan minuman yang disimpan	termasuk didalamnya yaitu suhu untuk <i>beers</i> adalah 50 - 70°F (10–21°C) Miller et al (2002:160)	hasil kuesioner 10 hotel bintang 5 di Kecamatan Kuta Selatan Kabupaten Badung, yaitu: 5 hotel menerapkan rentang suhu 10-21°C. 1 hotel menerapkan suhu 22°C. 1 hotel menerapkan suhu 5°C. 3 hotel menerapkan suhu ruangan.	pengaturan suhu yang diterapkan oleh 5 hotel menyebabkan kemungkinan umur simpan minuman yang disimpan menjadi lebih singkat.
--	-----------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Sumber: Hasil Kuesioner 10 hotel Bintang 5 di Kecamatan Kuta Selatan Kabupaten Badung

Standar prosedur penyimpanan minuman *beers* yang dilakukan oleh 10 hotel bintang 5 di Kecamatan Kuta Selatan Kabupaten Badung sudah sesuai konsep Dittmer & Keefe (2009) yaitu indikator keamanan dan pengaturan penyimpanan minuman. Namun, pada konsep Dittmer & Keefe (2009) yaitu memaksimalkan umur simpan minuman dengan indikator suhu menurut pendapat Miller et al (2002) tidak sesuai diterapkan oleh 5 hotel bintang 5 di Kecamatan Kuta Selatan Kabupaten Badung.

Kesimpulan

Standar prosedur penyimpanan bahan makanan *Non-Perishable* yang diterapkan oleh 7 hotel bintang 5 di Kecamatan Kuta Selatan Kabupaten Badung sudah sesuai konsep Dittmer & Keefe (2009) dari indikator pengaturan makanan, rotasi stok, dan keamanan. Namun, belum sepenuhnya sesuai pada indikator suhu, kebersihan, lokasi fasilitas penyimpanan dan pemberian label tanggal dan harga dimana indikator tersebut dapat memaksimalkan fungsi dan tujuan dari penyimpanan bahan makanan itu sendiri yaitu menjaga kualitas dan kuantitas bahan makanan demi mengurangi risiko kerusakan dan mencegah pemborosan.

Standar prosedur penyimpanan minuman *beers* yang dilakukan oleh 10 hotel bintang 5 di Kecamatan Kuta Selatan Kabupaten Badung sudah sesuai konsep Dittmer & Keefe (2009) yaitu indikator keamanan dan pengaturan penyimpanan minuman. Namun, pada konsep Dittmer & Keefe (2009) yaitu memaksimalkan umur simpan minuman dengan indikator suhu menurut pendapat Miller et al (2002) belum sepenuhnya sesuai diterapkan dimana indikator tersebut juga memiliki peran dalam menentukan kualitas dan umur simpan daripada *beers* itu sendiri yang dimana persediaan minuman itu cenderung bernilai tinggi.

Ucapan Terima Kasih

Ucapan banyak terima kasih ditujukan kepada berbagai pihak yang telah membantu dalam penelitian ini khususnya para responden yang telah memberikan waktu, kesediaan serta kesempatannya untuk memberikan jawaban atas kuesioner yang peneliti sebarakan.

Referensi

- Anggareksa, I. K. D. S. (2022). Analisis penyimpanan minuman di rhythm and rumble boutique hostel canggu: Beverage storage analysis at rhythm and rumble boutique hostel canggu. *Jurnal Ilmiah Pariwisata Dan Bisnis*, 1(7), 1802 -1814. <https://doi.org/10.22334/paris.v1i7.123>
- Aryapratama, G. N. P. D. (2023). Prosedur Penyimpanan Bahan Makanan di Legian Beach Hotel. *Jurnal Ilmiah Pariwisata Dan Bisnis*, 2(2), 383 - 394. <https://doi.org/10.22334/paris.v2i2.315>
- Cahyo, D. A., & Solikhin, A. (2015). Analisis Peranan Purchasing Terhadap Proses Pengadaan Barang di Hotel Lorin Solo. *Jurnal Pariwisata Indonesia*, 10(2), 1–23.
- Dittmer, P. R., & Keefe, J. D. (2009). *Principles of Food, Beverage and Labor Cost Controls Ninth Edition*. <https://doi.org/10.1177/109634807600100113>
- Miller, J. E., Hayes, D. K., & Dopson, L. R. (2002). *Food and Beverage Cost Control Second Edition*. <https://doi.org/10.4324/9780080966717-20>