

LAPORAN STUDI KASUS
STUDI KASUS PENERAPAN PROSEDUR FIFO (*first in first out*)
PADA PENYIMPANAN BAHAN BAKU DI KITCHEN
DEPARTMENT PADA HOTEL AP PREMIER BATAM

Disusun untuk memenuhi salah satu persyaratan Mata Kuliah Pengalaman
Lapangan Industri (PLI)



Oleh :

Dhabita Zifa Putri / 24135165

Dosen Pembimbing : Violintikha Harmawan, M.Pd

Supervisor : Rinton Sinaga (Senior Sous Chef)

PROGRAM STUDI D4 MANAJEMEN PERHOTELAN
DEPARTEMEN PARIWISATA
FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN
UNIVERSITAS NEGERI PADANG
2026

HALAMAN PENGESAHAN FAKULTAS

**Laporan ini Disampaikan untuk Memenuhi Sebagian dari Persyaratan
Magang Berdampak FPP-UNP
Semester Januari – Juli 2026**

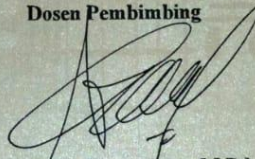
Oleh :

**Dhabita Zifa Putri
NIM : 24135165**

**Program Studi D4 Manajemen Perhotelan
Departemen Pariwisata**

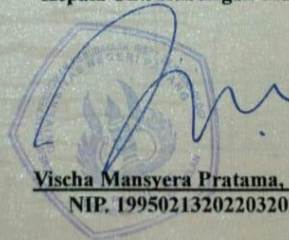
Diperiksa dan Disahkan oleh :

Dosen Pembimbing



**Violintikha Harmawan, M.Pd
NIP. 199611162022032019**

**a.n Dekan FPP-UNP
Kepala Unit Hubungan Industri**



**Vischa Mansyera Pratama, M.Pd.
NIP. 199502132022032020**

HALAMAN PENGESAHAN INDUSTRI

**Laporan ini Disampaikan untuk Memenuhi Sebagian dari Persyaratan Magang
Berdampak
Semester Januari – Juli 2026**

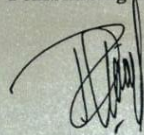
Oleh :

**Dhabita Zifa Putri
NIM: 24135165**

**Program Studi D4 Manajemen Perhotelan
Departemen Pariwisata**

Diperiksa dan Disahkan oleh :

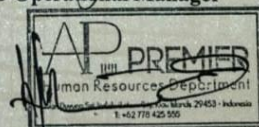
Pembimbing dari Industri



**Rinton Sinaga
Senior Sous Chef**



**Wellinton Siahaan
FB Operational Manager**



**Lasma Tur Maida Artonang
Human Resource Manager**

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis ucapkan kepada tuhan YME. Yang telah melimpahkan rahmat dan karunia-Nya, sehingga penulis dapat melaksanakan dan dapat menyelesaikan penyusunan laporan magang berdampak yang dilaksanakan di AP Premier Batam. Laporan ini diselesaikan untuk memenuhi sebagai persyaratan pelaksanaan Magang Berdampak Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang semester Januari – Juli 2026. Selama proses pelaksanaan magang berdampak berlangsung dan selesainya penyusunan pada penulisan laporan ini, penulis mendapatkan bantuan dari berbagai pihak. Oleh karena itu pada kesempatan ini penulis ingin mengucapkan terimakasih pada :

1. Ibu prof. Dra. Asmar Yulastri, M.Pd, Ph.D. selaku Dekan Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang
2. Ibu Vischa Mansyera Pratama, M.Pd. selaku Kepala Unit Hubungan Industri Jurusan Pariwisata Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
3. Bapak Pasaribu, S.ST.Par, M.Si.Par, CHE. selaku Kepala Departemen Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang
4. Ibu Rahmi Fadilah, M.Pd. selaku koordinator PLI Departemen Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang
5. Bapak Azmen Kahar, S.E., M.M. selaku Pembimbing Akademik
6. Ibu Violintikha Harmawan, M.Pd selaku Dosen Pembimbing yang telah membantu dalam proses pembuatan laporan ini
7. Bapak FB Operational Manager di AP Premier Batam Hotel
8. Bapak Senior Sous Chef di AP Premier Batam Hotel, yang juga sekaligus mentor penulis selama melaksanakan Praktek Kerja Lapangan
9. Seluruh *staff food and beverage product departement* AP Premier Batam, yang sudah banyak bekerja sama dan membimbing penulis pada saat melaksanakan Praktek Kerja Lapangan

Laporan magang ini berisi tentang kegiatan magang yang penulis lakukan selama 6 bulan di AP Premier Batam. Kami berharap laporan magang ini memberikan gambaran yang jelas tentang kegiatan magang yang kami lakukan serta manfaat yang kami peroleh dari kegiatan magang. Akhir kata penulis terbuka atas kritik dan saran yang membangun guna perbaikan di masa yang akan datang.

Batam, 9 Juli 2026
Penulis,

Dhabita Zifa Putri

DAFTAR ISI

ABSTRAK.....	1
BAB I PENDAHULUAN	2
1.1 Latar Belakang.....	2
1.2 Identifikasi Masalah	3
1.3 Rumusan Masalah	3
1.4 Tujuan	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	5
2.1 Landasan Teori.....	5
2.2 Penelitian Terdahulu	7
2.3 kerangka pemikiran	10
BAB III METODE STUDI KASUS	11
3.1 Jenis Penelitian	11
3.2 Lokasi dan Waktu PLI	11
3.3 Profil Organisasi/Perusahaan.....	12
3.4 Subjek dan Objek Studi Kasus	13
3.5 Teknik Pengumpulan Data	13
3.6 Teknik Analisis Data	13
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	14
4.1 Gambaran Umum Kasus.....	14
4.2 Temuan Studi Kasus	14
4.3 Analisis Permasalahan	17
4.4 Pembahasan Berdasarkan Teori dan Penelitian Terdahulu	18
4.5 Solusi atau Rekomendasi Perbaikan	20
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	22
5.1 Kesimpulan	22
5.2 Saran	23
DAFTAR PUSTAKA	24
LAMPIRAN	25
lampiran 1 wawancara kitchen.....	25
lampiran 2 dokumentasi kegiatan PLI	25
Lampiran 3 surat keterangan PLI	26

Lampiran 4 logbook	26
Lampiran 5 lembar konsultasi spv	27

DAFTAR TABEL

Tabel 1 Matriks Penyelarasan Penelitian	7
Tabel 2 temuan studi kasus	16
Tabel 3 klasifikasi kendala dan solusi	18

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1 hotel AP Premier	12
Gambar 2 wawancara	25
Gambar 3 dokumentasi kegiatan PLI	25
Gambar 4 surat keterangan PLI	26
Gambar 5 logbook	27
Gambar 6 konsultasi spv	27

ABSTRAK

FIFO (*First In, First Out*) adalah sistem yang mengharuskan barang pertama masuk dan harus menjadi barang yang pertama kali keluar, atau produk yang lebih dulu diterima harus lebih dahulu didistribusikan. Tujuan penelitiannya untuk menganalisis efisiensi pengelolaan persediaan dan peran FIFO di Hotel AP Premier Batam. Fokus utamanya mencakup menekan risiko kedaluwarsa/kerusakan, mengoptimalkan Harga Pokok Penjualan (HPP), serta menjaga kesesuaian nilai aset dengan pergerakan fisik barang. Metode yang digunakan adalah studi kasus dengan pendekatan deskriptif kualitatif. Yaitu data yang dikumpulkan melalui observasi, wawancara, dan dokumentasi. Subjek yang diambil pada waktu membuat studi kasus ini adalah wawancara dari senior sous chef, sous chef, dan chef. Berdasarkan hasil studi, ditemukan beberapa kendala utama, antara lain: (1) Adanya risiko pembusukan atau penurunan kualitas bahan baku jika penataan stok di dalam ruang penyimpanan tidak terpantau dengan baik, (2) Tekanan operasional yang tinggi saat menangani lonjakan tamu *breakfast* dan pesanan *ala'carte* berpotensi memicu kelalaian staf dalam mengambil bahan makanan sesuai urutan waktu masuk, (3) Keterlambatan pengiriman bahan baku dari pihak vendor yang mengganggu kestabilan sirkulasi stok barang lama dan baru di gudang dapur, (4) Terjadinya *miscommunication* baik antar-sesama tim dapur maupun dengan tim *F&B Service* mengenai ketersediaan bahan baku yang siap diolah. Rekomendasi untuk kendala ini, gunakan kontainer plastik bening berlabel transparan agar kondisi fisik dan kesegaran bahan baku dapat terpantau langsung secara visual tanpa perlu membuka wadah satu per satu, tata letak ruang penyimpanan diatur agar stok lama dijangkau paling utama secara alami (misal: menggunakan sistem rak *gravity flow* di mana barang lama otomatis bergeser ke depan saat barang depan diambil), tentukan batas minimum ketersediaan bahan baku kritis. Lakukan pemesanan ulang (*reorder*) sebelum stok mencapai titik kritis agar operasional tidak mengalami krisis persediaan saat terjadi keterlambatan dari vendor, lakukan *briefing* singkat gabungan antara tim *Kitchen* dan *F&B Service* sebelum layanan *breakfast* atau *dinner* dimulai untuk mengondisikan menu spesial, bahan yang harus diprioritaskan untuk dihabiskan, maupun bahan yang stoknya sedang terbatas. Objeknya adalah kendala/masalah yang terjadi di *department kitchen* AP Premier Batam.

Kata kunci: FIFO, penyimpanan bahan baku, *Kitchen Department*, deskriptif kualitatif, Hotel AP Premier Batam.

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Industri perhotelan adalah sektor bisnis yang sangat besar. Dengan cakupan yang luas, industri ini meliputi semua aktivitas ekonomi dan bisnis yang bergantung pada atau berkontribusi pada perjalanan dan pariwisata(campbell,2023). Dalam artikel ini, kita akan mengenal dasar-dasar industri perhotelan, serta menjelajahi tren terkini yang mempengaruhi perkembangan sektor ini. Industri perhotelan mencakup bisnis pengelolaan hotel, termasuk operasional, manajemen, dan pelayanan kepada tamu. Industri ini melibatkan berbagai aspek seperti akomodasi, makanan dan minuman, kebersihan, manajemen fasilitas, pemasaran, dan layanan pelanggan.

Dalam operasional sebuah hotel, kitchen merupakan salah satu bagian hotel yang tugas utamanya adalah mengolah makanan atau memproduksi makanan(wonderfuljogja,2018). Dapur hotel memegang peranan yang tidak kalah penting dengan bagian-bagian lain yang ada di hotel. Dapur hotel dibagi menjadi beberapa sub bagian yang mempunyai fungsi dan tugas sesuai dengan jenis makanan yang harus disiapkan, seperti soup,vegetable,sauce,pastry,pantry dan butcher.

Dalam pelaksanaan tugasnya, dapur mempunyai hubungan yang erat dengan bagian-bagian lain yang ada di hotel (wonderfuljogja,2018). Hubungan kerja sama yang baik antara dapur dengan bagian-bagian lain akan sangat menunjang keseluruhan hasil pekerjaan dapur demi kelancaran dan efisiensi kerja. Bagian-bagian lain yang berhubungan dengan dapur adalah restoran, stewarding, engeneering, housekeeping, front office, dan catering/banquet.

Di Hotel AP Premier Batam, tingginya mobilitas tamu bisnis maupun pelancong harian menuntut staf dapur untuk bekerja cepat, tepat, dan responsif. Agar operasional dapat berjalan optimal tanpa mengurangi kualitas, efisiensi penggunaan bahan baku menjadi kunci utamanya. Salah satu metode penting yang digunakan dalam menjaga kualitas dan keamanan bahan makanan di ruang penyimpanan (*chiller, freezer, dan dry store*) adalah prosedur FIFO (*First In, First Out*).

FIFO merupakan prinsip manajemen stok di mana bahan baku yang pertama kali masuk ke area penyimpanan harus menjadi bahan yang pertama kali diambil untuk diproduksi(Alaina,2025). Melalui metode ini, alur penggunaan bahan makanan menjadi lebih tertib, stok barang

terpantau secara transparan, serta meminimalkan risiko bahan makanan membusuk atau kedaluwarsa akibat tertimbun barang baru.

Namun, pada realisasinya di lapangan, penerapan FIFO sering kali menghadapi tantangan operasional. Ketika tingkat hunian hotel melonjak dan pesanan *breakfast buffet* maupun *ala carte* datang bersamaan, staf dapur kerap dihadapkan pada situasi kerja bertekanan tinggi. Faktor luar seperti keterlambatan pengiriman barang dari vendor juga memicu hambatan stok di dapur. Berdasarkan pengalaman praktik kerja selama 6 bulan di Hotel AP Premier Batam, penulis melihat pentingnya mengkaji lebih dalam mengenai bagaimana prosedur ini dijalankan secara konsisten di tengah hambatan tersebut. Oleh karena itu, penulis menyusun laporan studi kasus ini dengan judul "Penerapan Prosedur FIFO (*First In, First Out*) pada Penyimpanan Bahan Baku di *Kitchen Department* Hotel AP Premier Batam".

1.2 Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas, beberapa masalah yang dapat diidentifikasi dalam operasional penyimpanan bahan baku di dapur Hotel AP Premier Batam adalah :

1. Adanya risiko pembusukan atau penurunan kualitas bahan baku jika penataan stok di dalam ruang penyimpanan tidak terpantau dengan baik.
2. Tekanan operasional yang tinggi saat menangani lonjakan tamu *breakfast* dan pesanan *ala'carte* berpotensi memicu kelalaian staf dalam mengambil bahan makanan sesuai urutan waktu masuk.
3. Keterlambatan pengiriman bahan baku dari pihak vendor yang mengganggu kestabilan sirkulasi stok barang lama dan baru di gudang dapur.
4. Terjadinya *miscommunication* baik antar-sesama tim dapur maupun dengan tim *F&B Service* mengenai ketersediaan bahan baku yang siap diolah.

1.3 Rumusan Masalah

Berdasarkan identifikasi masalah tersebut, maka rumusan masalah dalam studi kasus ini adalah sebagai berikut:

1. Apa saja kendala yang dihadapi oleh tim kitchen dalam Menerapkan prosedur FIFO?
2. Faktor apa saja yang menyebabkan terjadinya kendala-kendala dalam penerapan prosedur FIFO di AP Premier Batam?

3. Apa solusi yang dapat dilakukan untuk mengatasi permasalahan FIFO di AP Premier Batam

1.4 Tujuan

Adapun tujuan dari pelaksanaan studi kasus ini adalah:

1. Menganalisis/mendeskripsikan apa saja kendala penerapan FIFO pada penyimpanan bahan baku di kitchen departemen hotel AP Premier Batam.
2. Menganalisis faktor penyebab munculnya masalah tentang penerapan FIFO pada penyimpanan bahan baku di kitchen departemen hotel AP Premier Batam.
3. Menganalisis solusi dari masalah tentang penerapan FIFO pada penyimpanan bahan baku di kitchen departemen hotel AP Premier Batam.

1.2 Manfaat

Penulisan laporan studi kasus ini diharapkan dapat memberikan kegunaan sebagai berikut :

1. Bagi Mahasiswa adalah menambah wawasan praktis, mengasah keterampilan nyata di industri perhotelan, serta melatih kemampuan berpikir kritis dalam menganalisis relevansi antara teori perkuliahan dengan kondisi nyata di lapangan kerja.
2. Bagi Hotel (Industri) adalah dapat menjadi bahan evaluasi atau masukan tambahan mengenai efektivitas operasional di dapur, khususnya dalam meminimalkan pemborosan bahan baku lewat pengawasan prosedur FIFO yang lebih ketat.
3. Bagi Kampus adalah menjadi referensi tambahan bagi program studi D4 Manajemen Perhotelan dalam memperkaya kajian literatur mengenai manajemen logistik dapur dan operasional *Food and Beverage Product*.

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

2.1 Landasan Teori

1. Penyimpanan bahan baku di kitchen department

Sistem penyimpanan bahan makanan yang dilakukan sebagai upaya pencegahan resiko pembusukan makanan serta memastikan bahan makanan tersimpan, terjaga dan terhindar dari bakteri penyebab kerusakan bahan makanan (Alaina, 2025). Tujuan yang ingin dicapai dalam penelitian ini yaitu untuk mengetahui bagaimana penerapan sistem penyimpanan bahan makanan di *kitchen* untuk mencegah resiko pembusukan makanan. Penelitian ini merupakan metode penelitian kualitatif deskriptif (Alaina, 2025).

Penyimpanan bahan makanan yang layak dapat menjamin bahan makanan menjadi tahan lama sesuai daya tahan masing-masing bahan. Terdapat tiga kategori jenis bahan makanan mulai dari bahan kering, basah dan beku. Setiap jenis bahan makanan memiliki karakteristik dan cara penyimpanan yang berbeda. Penyimpanan bahan makanan harus mengikuti beberapa prinsip dasar untuk menjaga kualitas dan kesegaran. (Khan, 2020).

Cara penyimpanan saat bahan datang diletakkan di bawah bahan lama, beberapa bahan yang sudah terpakai di wrap kemudian diberi label, agar bisa digunakan kembali tanpa terkontaminasi bahan lainnya. Dry store, tempat menyimpan bahan seperti tepung, kerupuk, mie, pasta, sauce, makanan siap saji dalam kaleng dan juga beras. Dengan suhu ruang. Cara penyimpanan susun pertepungan di dalam *gastronom* agar tepung tidak tumpah, kemudian untuk per-sauce an dan lain-lain diperiksa terlebih dahulu kadaluwarsanya kemudian ditata sesuai tanggal yang sudah lama (Purwidiani, 2025).

2. FIFO (First In, First Out)

FIFO (*First In First Out*) merupakan metode di mana barang yang pertama kali masuk ke gudang akan menjadi barang pertama yang keluar (Fitriya, 2026). Artinya, stok lama diprioritaskan untuk dijual terlebih dahulu agar tidak menumpuk terlalu lama di gudang. Metode ini umum digunakan pada bisnis dengan produk non-perishable, seperti *fashion*, *aksesoris*, atau *elektronik* (Fitriya, 2026).

First In First Out (FIFO) memiliki pengaruh yang signifikan terhadap kualitas produk pengolahan pangan. Prinsip dasar FIFO yang menekankan penggunaan bahan yang lebih dulu masuk untuk digunakan terlebih dahulu terbukti mampu menjaga kesegaran dan

mutu bahan makanan. Ketidakkonsistenan dalam pelaksanaan FIFO dapat berdampak langsung terhadap penurunan mutu bahan makanan, terutama dari aspek kebersihan, kualitas sensorik, dan kandungan gizi. Studi ini menyoroti bahwa penerapan FIFO bukan hanya persoalan teknis penyimpanan, tetapi juga terkait dengan kedisiplinan, kesadaran *staff*, serta sistem pencatatan yang mendukung rotasi bahan secara akurat (Oki&Dewi,2023).

penerapan FIFO tidak selalu berjalan sempurna. Penelitian di The Papandayan Hotel menyebut masih ada pelanggaran terhadap prosedur FIFO, misalnya bahan lama tidak digunakan segera, bahan baru disimpan di depan bahan lama, kurangnya pelabelan tanggal datang bahan, pencatatan stok yang tidak rapi, dan kurangnya pengawasan petugas gudang atau *kitchen* (Lestari,2023).

3. Tujuan penerapan FIFO

Tujuan penerapan FIFO agar hal ini memastikan bahwa bahan yang disimpan lebih lama digunakan terlebih dahulu, sehingga mengurangi risiko kerusakan dan pemborosan (Noviar,2025). sehingga dapat mengurangi risiko kerusakan, penumpukan stok, dan pemborosan akibat kadaluarsa (Khoirunnisa,dkk,2026).

Dampak buruk yang terjadi jika tidak menjalankan sistem *First in First out* yaitu banyak bahan makanan yang mudah rusak dan berkurangnya kualitas makanan, pengambilan dengan menggunakan Sistem *First In First Out* yaitu barang yang pertama datang atau pertama kali disimpan harus juga yang pertama kali diambil atau diolah, dengan tujuan agar bahan yang sudah lama tidak rusak dan agar bahan makanan tidak terbuang akibat banyak bahan yang busuk ataupun bahan yang rusak, sistem FIFO ini juga bertujuan untuk menjaga kualitas bahan makanan agar tetap layak untuk diolah (Hanifa,dkk,2020)

Pengelolaan stok bahan baku di departemen F&B hotel menghadapi tantangan khas seperti sifat barang yang mudah rusak, fluktuasi permintaan tamu, dan kebutuhan untuk menjaga mutu produk yang disajikan (Yuliasuti&Dewi,2024). Ketidakteraturan administrasi dan praktik rotasi stok yang kurang baik rentan menimbulkan pemborosan (*waste*), biaya tinggi, serta risiko ketidakpatuhan pada standar keamanan pangan. Oleh karena itu, integrasi praktik administrasi yang efektif dan aturan rotasi stok seperti FIFO menjadi strategi penting untuk meningkatkan efisiensi *operasional* F&B.

4. Hubungan FIFO dengan kualitas bahan baku

Pengelolaan persediaan bahan baku yang efektif merupakan faktor penting dalam menjaga kelancaran operasional, kualitas produk, serta efisiensi biaya pada usaha kuliner. Penelitian ini bertujuan untuk

menganalisis dan menerapkan sistem pencatatan persediaan bahan baku pada *Gabahe Fried Chicken Express* menggunakan metode *First In First Out* (FIFO) guna memastikan proses pencatatan stok dilakukan secara akurat, sistematis, dan real-time. Metode FIFO dipilih karena mampu memprioritaskan penggunaan bahan baku yang lebih dahulu masuk sehingga dapat mengurangi risiko kerusakan, penumpukan stok, dan pemborosan akibat kedaluwarsa(Khoirunnisa,dkk,2026).

Dalam *operasional* F&B, pengelolaan bahan makanan dan minuman menjadi aktivitas inti yang melibatkan perencanaan, pengadaan, penyimpanan, serta distribusi bahan ke berbagai *outlet* restoran dan bar hotel. Salah satu tantangan utama yang sering dihadapi adalah tingginya potensi kehilangan bahan, kesalahan pencatatan stok, dan penurunan kualitas akibat sistem administrasi yang belum optimal(Yuliasuti & Putri,2022). Oleh karena itu, penerapan metode *First In, First Out* (FIFO) menjadi solusi penting untuk menjamin penggunaan bahan secara berurutan, mencegah kedaluwarsa, serta menjaga kesegaran bahan baku(Krajewski,2019).

product yang dihasilkan organisasi *food and beverage* adalah totalitas dari makanan dan minuman seperangkat atribut lainnya, termasuk di dalamnya adalah rasa, warna, aroma makanan, harga, dan lain-lain. Di dalam *departement food and beverage product* terbagi menjadi beberapa section diantaranya yaitu, *hot kitchen*, *cold kitchen*, *pastry kitchen*, dan *banquet, butcher*. *Cold Kitchen* di The Papandayan Hotel bertanggung jawab atas pembuatan *appetizer* atau makanan pembuka yang meliputi pembuatan *salad*, *canapé*, *dressing*, *garnish*, *sandwich*, dan *slice fruit*. Oleh karena itu, produksi hidangan di *cold kitchen* The Papandayan Hotel harus diperhatikan mulai dari pembuatan, penyimpanan, dan mutu dari hidangan yang dihasilkan. Maka dari itu, cara penyimpanan bahan yang ada di *cold kitchen* harus sesuai dengan prosedur yang sudah ditentukan yaitu dengan menerapkan metode *First In First Out* (FIFO),(Gusnadi,dkk,2023).

2.2 Penelitian Terdahulu

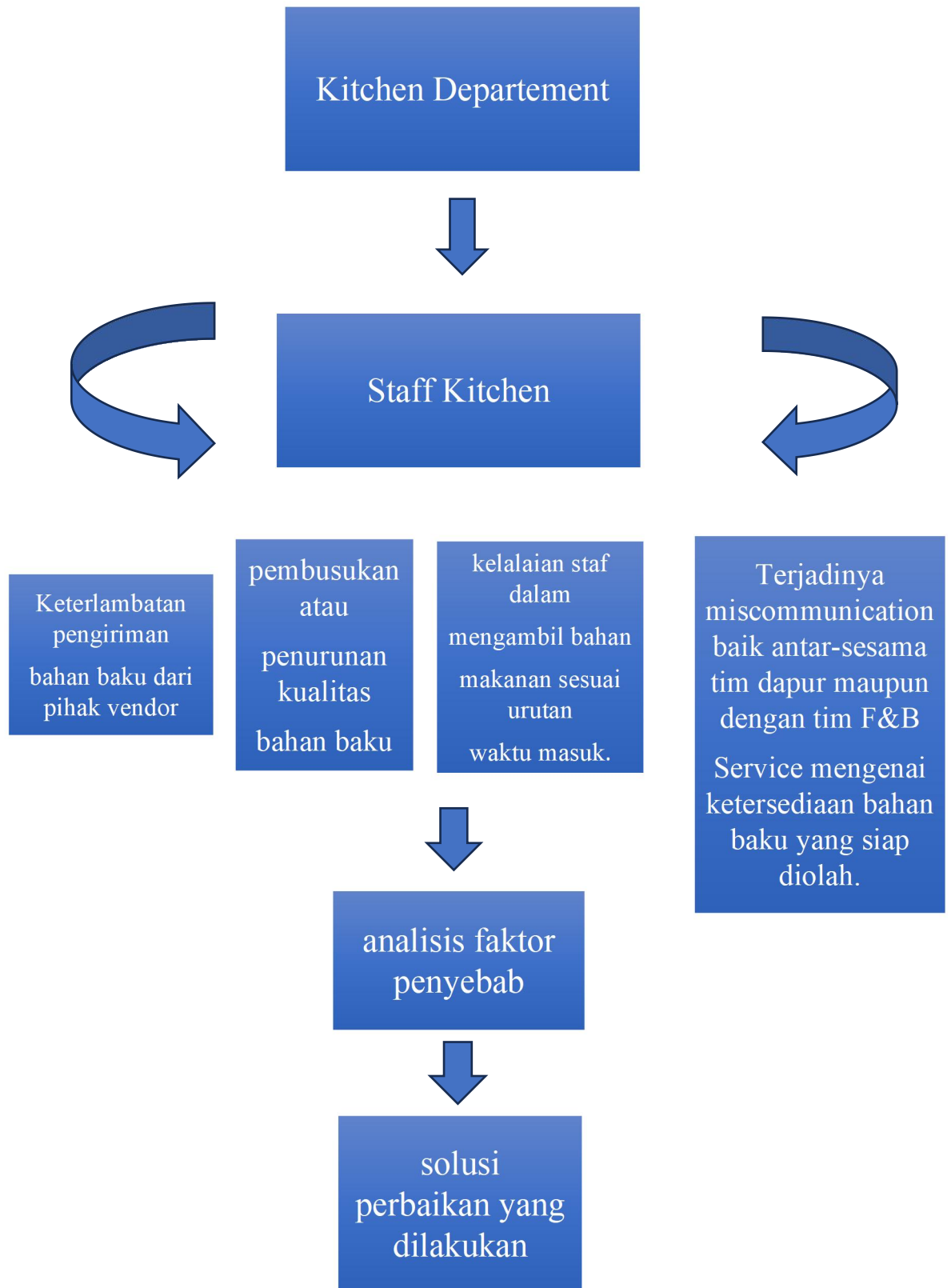
Tabel 1 Matriks Penyelarasan Penelitian

No	Nama Peneliti & tahun	Judul Penelitian	Hasil Penelitian
1	Shakira Amalina Noviar, Niken Purwidiani,	Penerapan metode FIFO dan FEFO pada penyimpanan	Penerapan metode FIFO dan FEFO diterapkan dengan baik di Banquet Kitchen Hotel Bumi Surabaya, hal ini

	Lilis Sulandari (2025)	bahan di banquet kitchen hotel bumi surabaya	memastikan bahwa bahan yang disimpan lebih lama digunakan terlebih dahulu, sehingga mengurangi resiko kerusakan dan pemborosan.
2	Komang Yudiarta (2023)	Analisis Implementasi Metode FIFO di Kitchen Hotel Holiday Inn Resort Baruna Bali	Menunjukkan bahwa FIFO sudah diterapkan sesuai prosedur, tapi masih ada kendala seperti ketidakkonsistenan pelabelan bahan, kurangnya pemahaman staf, dan lemahnya pengawasan. Penelitian ini menyarankan pelatihan berkala dan penguatan sistem monitoring.
3	I Putu Rika Merta Andika (2022)	Penerapan Metode First In First Out (FIFO) pada Bahan Makanan di Hotel Fairfield by Marriott Bali Legian	Hasilnya menyebutkan bahwa FIFO sudah diterapkan dengan baik, meskipun masih ada kekurangan seperti tidak adanya bin card (kartu barang) untuk pencatatan stok.
4	Silvia Novi Lestari (2023)	Analisis Penerapan Metode FIFO (First In First Out) pada Penyimpanan Bahan Makanan di Cold Kitchen The Papandayan Hotel	Penerapan metode FIFO (First In First Out) dalam penyimpanan bahan makanan sehingga produk makanan yang ada di cold kitchen sesuai dengan standart kualitas produk hotel sehingga meningkatkan kualitas makanan yang disajikan untuk meningkatkan kepuasan tamu terhadap produk makanan yang disajikan. Kata Kunci: Metode FIFO, Penyimpanan Bahan Makanan, Cold Kitchen, Hotel
5	Sari, Novrita Nirwana (2019)	Penerapan Sistem FIFO dalam Mengatur Penyimpanan Bahan Baku Makanan di Chiller Hotel Cambridge	Penanggung jawab chiller di Hotel Cambridge Medan menerapkan sistem FIFO dalam penyimpanan bahan baku makanan dan disusun berdasarkan tanggal masuk dan tanggal kadaluarsa nya, sehingga pengambilan bahan baku makanan di chiller berjalan baik

		Medan	dan mudah.
--	--	-------	------------

2.3 kerangka pemikiran



BAB III

METODE STUDI KASUS

3.1 Jenis Penelitian

A. Jenis Penelitian

Dalam menyusun laporan Magang Berdampak ini, metode yang digunakan adalah penelitian deskriptif dengan pendekatan studi kasus (*case study*). Alasan memilih jenis penelitian studi kasus ini karena ingin mengamati, mendalami, dan memaparkan secara nyata bagaimana prosedur *First In, First Out* (FIFO) diterapkan secara langsung di lapangan, khususnya pada proses penyimpanan bahan baku makanan di *Kitchen Department* Hotel AP Premier Batam. Melalui studi kasus ini, penulis bisa melihat langsung kesesuaian antara teori manajemen logistik dapur yang dipelajari di kampus dengan praktik operasional aslinya di industri perhotelan. Data dan informasi pendukung untuk studi kasus ini dikumpulkan selama 6 bulan masa magang melalui beberapa cara, yaitu:

- a) Observasi Langsung (Pengamatan): Ikut turun langsung bekerja di dapur pada shift pagi, siang, dan sore, sehingga bisa melihat langsung alur masuknya bahan baku baru hingga proses penataan stok lama dan baru di dalam *chiller* atau gudang penyimpanan.
- b) Wawancara Lapangan: Melakukan tanya jawab santai dengan mentor industri (*Senior Sous Chef*) serta para staf *F&B Product* lainnya mengenai aturan, kendala, dan manfaat nyata dari penerapan FIFO di dapur hotel.
- c) Studi Dokumentasi: Mencermati catatan waktu kedatangan barang, pengecekan label *expired date*, serta kesesuaian menu harian (*breakfast* dan *ala carte*) dengan perputaran stok bahan baku yang ada.

Dengan menggunakan jenis penelitian studi kasus ini, hasil analisis yang disajikan dalam laporan menjadi lebih riil, fokus, dan sesuai dengan kondisi kerja yang penulis alami sendiri di Hotel AP Premier Batam.

3.2 Lokasi dan Waktu PLI

Pelaksanaan Magang Berdampak di AP Premier Batam ini berlangsung selama enam bulan yang dimulai dari tanggal 19 Januari 2026 sampai dengan tanggal 18 Juli 2026 di *FB product Departement*. Selama periode tersebut, mahasiswa ditempatkan di bagian *FB Produk Departement* dan mengikuti seluruh kegiatan operasional sesuai jadwal kerja serta aturan yang berlaku di hotel. Kegiatan ini bertujuan untuk memberikan pengalaman kerja nyata di industri perhotelan, khususnya di bidang pelayanan tamu, sehingga mahasiswa dapat memahami penerapan teori yang telah dipelajari di bangku perkuliahan dengan praktik langsung di lapangan.

3.3 Profil Organisasi/Perusahaan



Gambar 1 hotel AP Premier

Hotel AP Premier Batam merupakan hotel bintang 4 yang terletak di kawasan strategis Nagoya/Batu Ampar. Sejarahnya ditandai dengan tiga fase perubahan nama (rebranding) besar: Hotel ini pertama kali didirikan dan resmi beroperasi pada 24 Maret 1997 dengan nama Novotel Batam. Selama lebih dari 20 tahun, lalu Pada 1 Januari 2018, hotel ini melakukan rebranding menjadi Travelodge Batam. Perubahan ini membawa konsep hotel skala menengah (midscale) yang lebih segar dan melakukan renovasi besar-besaran pada fasilitas kamar untuk mengikuti perkembangan zaman. Sehingga tepat pada 1 Januari 2023 (dengan acara peresmian/soft opening pada Februari 2023), hotel ini resmi berganti nama menjadi AP Premier Batam. Di bawah nama baru ini, hotel mengusung visi untuk menjadi manajemen hotel bertaraf dunia dengan pelayanan yang lebih mewah, fasilitas lebih nyaman, serta konsep yang lebih ramah keluarga (family friendly). Saat ini, hotel ini dikelola di bawah naungan entitas PT Graha Seraya Pratama.

Visi AP Premier Batam Menjadi perusahaan Hotel yang sangat direkomendasikan di Indonesia dan seluruh Dunia. Misinya *Delighting Guests through Service Excellence* (Memuaskan tamu melalui Pelayanan Terbaik) *Nurturing Employees through Empowerment and Knowledge* (Meningkatkan karyawan melalui Pemberdayaan dan Pengetahuan Building) *Communities through Responsibility and Sustainability* (Membangun komunitas dengan Tanggung Jawab dan Keberlanjutan) *Inspiring People through Graciousness and Integrity* (Menginspirasi orang dengan Kebaikan dan Integritas)

Room Accommodation AP Premier: 24 hours Hotel Reception, Free High Speed Wi-Fi, Laundry Service, Free Parking For Guests. Jumlah kamarnya sebanyak 254 kamar yang terdiri dari *Delux Room, Premier Room, Premier room studio, Family Suites Room, Business Suites Room, Grand Suites Room, President Suites Room*. *Food and Beverage Facilities:*

The Lodge Restaurant, Bar Thump, Room Service, Meeting & Wedding Facilities. Healthy and Wellness Facilities: Indoor Swimming Pool, Fitness Center, SPA Facilities, Serindit Garden. Alamat: Jalan Duyung, Sei Jodoh Batam – 29453, Indonesia T (+62-778) 425 555 – F (+62-778) 600 6565.

3.4 Subjek dan Objek Studi Kasus

Subjek Penelitian / Studi Kasus adalah siapa atau pihak mana yang melakukan tindakan atau menjadi pelaku utama yang diteliti dalam prosedur ini. Subjek dalam studi kasus ini adalah *Executive Chef / Senior Sous Chef* untuk mendapatkan gambaran mengenai kebijakan, standar operasional prosedur (SOP) FIFO, serta pengawasan operasional di *kitchen*. *Sous Chef* untuk mengetahui pelaksanaan FIFO di *section* masing-masing (misalnya *hot kitchen, cold kitchen, atau pastry*). *Chef* untuk mendapatkan informasi teknis harian terkait alur penerimaan bahan, rotasi stok, dan kendala lapangan saat menerapkan FIFO.

Objek Penelitian / Studi Kasus adalah apa yang diteliti, yang menjadi bahan perhatian, atau proses yang sedang dinilai penerapannya. Objek dalam studi kasus ini adalah masalah yang terjadi tentang penerapan FIFO di *kitchen departement* AP Premier Batam

3.5 Teknik Pengumpulan Data

Dalam penelitian ini, data dikumpulkan agar bisa menggambarkan bagaimana penerapan prosedur FIFO (*First In, First Out*) pada penyimpanan bahan baku di *Kitchen Department* Hotel AP Premier Batam berjalan secara real di lapangan. Pengumpulan data dilakukan melalui tiga teknik utama, yaitu observasi, wawancara, dan dokumentasi. Informan yang di ambil yaitu dari *Senior Sous Chef, Sous Chef, Chef*.

3.6 Teknik Analisis Data

1. Kondensasi Data (*Data Condensation*)
Peneliti mereduksi dan menyaring data mentah dari transkrip wawancara, catatan lapangan observasi, dan foto dokumen. Data difokuskan hanya pada hal-hal yang berkaitan dengan alur penerapan FIFO dan permasalahan penyimpanan bahan baku.
2. Penyajian Data (*Data Display*)
Data yang sudah dipilah kemudian disajikan dalam bentuk narasi deskriptif dan tabel komparasi antara SOP FIFO yang berlaku di Hotel AP Premier Batam dengan praktik nyata di lapangan.
3. Penarikan Kesimpulan (*Conclusion Drawing / Verification*)

Tahap akhir di mana peneliti menarik kesimpulan mengenai sejauh mana Prosedur FIFO telah diterapkan secara efektif, serta memberikan masukan atas kendala yang ditemukan.

BAB IV

HASIL DAN PEMBAHASAN

4.1 Gambaran Umum Kasus

Secara garis besar, masalah ini menggambarkan kerapuhan sistem kontrol persediaan bahan baku di area penyimpanan dapur yang dipicu oleh kombinasi faktor internal dan eksternal. Di satu sisi, *kitchen team* dihadapkan pada tekanan kerja yang sangat tinggi saat *peak hours* seperti ketika melayani lonjakan tamu *breakfast* dan alur pesanan *a'la carte* secara bersamaan. Situasi serba cepat dan intens ini kerap memicu kelalaian staf dalam menerapkan prinsip dasar penyimpanan barang, seperti FIFO (*First In, First Out*), sehingga bahan makanan yang tersimpan tidak diambil berdasarkan urutan kedatangannya. Kondisi ini makin diperparah oleh buruknya koordinasi dan komunikasi internal, baik di antara sesama kru dapur maupun dengan tim *F&B Service*, terkait pembaruan data ketersediaan bahan siap olah secara *real-time*.

Di sisi lain, masalah internal tersebut diperburuk oleh faktor eksternal berupa keterlambatan pengiriman dari pihak *vendor*. Disrupsi pasokan dari luar ini merusak ritme pembaruan persediaan, sehingga perputaran (*turnover*) antara stok lama dan barang baru yang masuk ke gudang menjadi kacau. Akibat akumulasi dari lemahnya pengawasan penataan gudang, tekanan operasional harian, kelalaian manusia (*human error*), komunikasi yang terputus, serta ketidakpastian pasokan vendor, bahan baku menjadi sangat rentan mengalami pembusukan, kerusakan, atau penurunan kualitas sebelum sempat digunakan. Pada akhirnya, kondisi ini tidak hanya berpotensi menimbulkan kerugian finansial yang signifikan akibat pembengkakan *food cost*, tetapi juga mengancam konsistensi rasa dan standar penyajian hidangan kepada para tamu.

4.2 Temuan Studi Kasus

Berdasarkan hasil observasi lapangan, wawancara mendalam dengan pihak *Kitchen Department* dan *Storekeeper*, serta menelaah dokumen di Hotel AP Premier Batam, ditemukan beberapa poin penting terkait penerapan prosedur *First In, First Out* (FIFO) pada penyimpanan bahan baku :

1. Penerapan Label Tanggal (*Date Tagging*) Belum Konsisten
Secara aturan SOP, setiap bahan baku yang baru masuk ke area *main store* maupun *kitchen* harus ditemplei label tanggal

penerimaan (*receiving date*) dan tanggal kedaluwarsa (*expired date*). Namun, fakta di lapangan menunjukkan:

- 1) Bahan Baku Kering (*Dry Goods*): Penandaan tanggal sudah berjalan cukup baik menggunakan stiker label harian pada kemasan luar kardus atau kaleng.
 - 2) Bahan Baku Basah (*Fresh & Perishable Goods*): Di area *chiller* dan *butchery*, penandaan tanggal sering kali terlewat. Bahan baku seperti sayuran segar yang sudah dibuka dari kemasan asli atau daging yang sudah dipotong (*portioning*) kadang tidak diberi stiker tanggal porsi. Akibatnya, staf dapur hanya mengandalkan perkiraan visual untuk membedakan stok lama dan baru.
2. Kendala Keterbatasan Ruang dan Penataan Stok di *Storage*
- Dalam praktiknya, prinsip "barang lama di depan, barang baru di belakang" cukup sulit diterapkan secara maksimal di beberapa area penyimpanan karena alasan teknis:
- 1) Kapasitas *Chiller* dan *Freezer* Terbatas : Pada saat periode *high season* (seperti akhir pekan atau saat ada acara *banquet* besar), volume bahan baku yang datang sangat melimpah. Ruang penyimpanan yang padat membuat tim *store* atau *cook* kesulitan menata ulang posisi barang lama ke bagian depan.
 - 2) Penumpukan Barang (*Overstock*): Stok baru sering kali langsung ditumpuk di atas atau di depan stok lama karena mengejar waktu operasional yang serba cepat (*rush hour*). Hal ini menyebabkan bahan baku yang berada di posisi paling bawah atau paling belakang menjadi tertimbun dan berisiko rusak.
3. Prosedur Pengambilan Bahan Baku (*Issuing System*)
- Prosedur pengeluaran bahan baku dari *main store* ke *kitchen* menggunakan sistem *store requisition* (SR). Temuan di lapangan memperlihatkan dua kondisi berbeda:
- 1) Sistem Pengeluaran dari Gudang Utama (*Main Store*): Petugas *storekeeper* secara umum sudah disiplin mengeluarkan barang lama terlebih dahulu kepada staf *kitchen* sesuai dengan pencatatan pada kartu stok (*stock card*).
 - 2) Penggunaan Bahan Baku di Dapur (*Daily Operational Kitchen*): Saat jam sibuk pelayanan (*breakfast* atau *dinner service*), beberapa *cook* cenderung mengambil bahan baku yang paling mudah dijangkau di dalam *chiller* dapur tanpa memeriksa kembali tanggal masuk barang tersebut.
4. Pemahaman dan Kedisiplinan *Staff Kitchen*

Dari hasil wawancara, tingkat pemahaman staf mengenai pentingnya prosedur FIFO berada pada level yang cukup baik, tetapi tingkat kedisiplinan pelaksanaannya masih bervariasi:

- 1) Staf senior dan *pimpinan dapur (Chef de Partie / Sous Chef)* sudah memahami dampak buruk kegagalan FIFO, seperti tingginya *food waste* dan hilangnya standar kualitas rasa.
- 2) Namun, pada tingkat *commis* (staf junior) atau pekerja harian (*daily worker*), penerapan FIFO kerap diabaikan saat kondisi dapur sedang sangat sibuk. Pelatihan (*on-the-job training*) mengenai SOP penyimpanan bahan baku juga belum dilakukan secara rutin atau terjadwal.

5. Dampak Terhadap *Food Loss* dan *Food Cost*

Tidak terintegrasinya sistem FIFO secara 100% di area dapur memberikan dampak langsung pada operasional :

- 1) Masih ditemukannya bahan baku yang mengalami penurunan kualitas (seperti sayuran layu atau buah membusuk) di bagian belakang *chiller*, sehingga harus dibuang (*spoilage*).
- 2) Kondisi ini berpotensi meningkatkan persentase *food cost* dapur yang seharusnya bisa ditekan jika seluruh bahan baku berputar secara efisien sesuai urutan kedatangannya.

Tabel 2 temuan studi kasus

No	Temuan Studi kasus	Uraian Singkat
1	Penerapan Label Tanggal (<i>Date Tagging</i>) Belum Konsisten	Secara aturan SOP, setiap bahan baku yang baru masuk ke area <i>main store</i> maupun <i>kitchen</i> harus ditemplei label tanggal penerimaan (<i>receiving date</i>) dan tanggal kedaluwarsa (<i>expired date</i>).
2	Kendala Keterbatasan Ruang dan Penataan Stok di <i>Storage</i> .	Dalam praktiknya, prinsip "barang lama di depan, barang baru di belakang" cukup sulit diterapkan secara maksimal di beberapa area penyimpanan karena alasan teknis
3	Prosedur Pengambilan Bahan Baku (<i>Issuing System</i>)	Prosedur pengeluaran bahan baku dari <i>main store</i> ke <i>kitchen</i> menggunakan sistem <i>store requisition</i> (SR). Temuan di lapangan memperlihatkan dua kondisi berbeda
4	Pemahaman dan Kedisiplinan <i>Staff Kitchen</i>	Dari hasil wawancara, tingkat pemahaman staf mengenai pentingnya prosedur FIFO berada pada level yang cukup baik, tetapi tingkat kedisiplinan pelaksanaannya masih bervariasi

5	Dampak Terhadap <i>Food Loss</i> dan <i>Food Cost</i>	Tidak terintegrasinya sistem FIFO secara 100% di area dapur memberikan dampak langsung pada operasional
---	---	---

4.3 Analisis Permasalahan

Berdasarkan hasil wawancara yang dilakukan terhadap *Senior Sous Chef*, *Sous Chef*, dan *Chef* di AP Premier Batam terdapat beberapa faktor utama yang menjadi akar permasalahan belum maksimalnya penerapan prosedur FIFO (*First In, First Out*) di *Kitchen Department* Hotel AP Premier Batam. Permasalahan pertama adanya risiko pembusukan atau penurunan kualitas bahan baku jika penataan stok di dalam ruang penyimpanan tidak terpantau dengan baik. Hal ini membuat pemborosan bahan baku karena bahan baku yang pertama sudah membusuk akibat tidak digunakan terlebih dahulu. Permasalahan kedua tekanan operasional yang tinggi saat menangani lonjakan tamu breakfast dan pesanan *ala'carte* berpotensi memicu kelalaian staf dalam mengambil bahan makanan sesuai urutan waktu masuk. Hal ini mengakibatkan terbuangnya bahan baku yang sebelumnya dan juga mengakibatkan terbuangnya waktu untuk ngerfil bahan saat *ala'carte* sedang rame. Permasalahan ketiga keterlambatan pengiriman bahan baku dari pihak vendor yang mengganggu kestabilan sirkulasi stok barang lama dan baru di gudang dapur. Hal ini mengakibatkan stok bahan baku menipis hingga penjualan berkurang. Permasalahan keempat terjadinya *miscommunication* baik antar-sesama tim dapur maupun dengan tim *F&B Service* mengenai ketersediaan bahan baku yang siap diolah. Akibatnya tamu tetap mengorder menu yang padahal bahan bakunya sudah habis dan akan mengakibatkan komplain dari tamu yang sudah menunggu.

Senior Sous Chef mengatakan faktor yang menyebabkan pembusukan bahan baku adalah *trainee* atau *staff* yang menyusun bahan tidak menyusunnya sesuai prosedur FIFO. Sedangkan menurut *Sous Chef* dan *Chef* penyebabnya *trainee* maupun *staff* sering asal mengambil bahan baku asal asalan dan tidak melihat mana yang harus terlebih dahulu di ambil. Permasalahan kedua *Senior Sous Chef*, *Sous Chef*, dan *Chef* mengatakan penyebab permasalahan keduanya adalah tidak disusunnya bahan baku secara berurutan jadi pada saat *ala'carte* rame karyawan mengambil bahan baku yang mudah di jangkau saja. Permasalahan ketiga *Senior Sous Chef*, *Sous Chef*, dan *Chef* mengatakan penyebab keterlambatan pengiriman bahan baku adalah saat banyaknya tanggal merah dalam satu minggu menyebabkan vendor tidak mengantar kan bahan baku karena tanggal merah. Permasalahan keempat *Senior Sous Chef*, *Sous Chef*, dan *Chef* mengatakan bahwa penyebab Terjadinya *miscommunication* baik antar-

sesama tim dapur maupun dengan tim *F&B Service* mengenai ketersediaan bahan baku yang siap diolah adalah informasi stok yang tidak terpusat, Tim *shift* sebelumnya tidak menyampaikan catatan stok kosong (*out of stock*) kepada tim *shift* berikutnya, kurangnya *briefing* sebelum *ala'carte* rame.

Tabel 3 klasifikasi kendala dan solusi

Masalah	solusi
Adanya risiko pembusukan atau penurunan kualitas bahan baku jika penataan stok di dalam ruang penyimpanan tidak terpantau dengan baik.	Beri label tanggal masuk dan tanggal kedaluwarsa pada setiap kemasan. Kelompokkan bahan berdasarkan kategori (bahan kering, cairan, atau mudah busuk).
Tekanan operasional yang tinggi saat menangani lonjakan tamu breakfast dan pesanan <i>ala'carte</i> berpotensi memicu kelalaian staf dalam mengambil bahan makanan sesuai urutan waktu masuk.	Gunakan sistem pesanan digital yang secara otomatis memisahkan antrean <i>breakfast</i> (buffet) dan <i>a'la carte</i> . Pesanan <i>a'la carte</i> dapat masuk ke layar khusus agar tidak bercampur dan mengganggu prioritas <i>item</i> sarapan.
Keterlambatan pengiriman bahan baku dari pihak vendor yang mengganggu kestabilan sirkulasi stok barang lama dan baru di gudang dapur.	Hitung kembali batas minimal stok untuk bahan baku utama. Selalu lakukan pemesanan ulang sebelum stok menyentuh batas minimal tersebut untuk mengantisipasi keterlambatan.
Terjadinya <i>miscommunication</i> baik antar-sesama tim dapur maupun dengan tim <i>F&B Service</i> mengenai ketersediaan bahan baku yang siap diolah. buat rekomendasi dari masalah di atas	Adakan pertemuan 5–10 menit sebelum restoran buka. Tim dapur wajib mengumumkan bahan apa saja yang menipis atau menu yang tidak bisa dijual hari itu.

4.4 Pembahasan Berdasarkan Teori dan Penelitian Terdahulu

Setelah melakukan pengamatan langsung, wawancara, serta analisis terhadap permasalahan di lapangan, bagian ini mengorelasikan antara temuan studi kasus di *Kitchen Department* Hotel AP Premier Batam dengan teori-teori manajemen operasional dapur dan hasil penelitian terdahulu yang relevan.

Hubungan FIFO dengan Pengendalian Kualitas dan Kerusakan Bahan baku. Menurut teori manajemen persediaan, metode FIFO mengharuskan stok barang yang pertama kali masuk ke gudang menjadi barang yang

pertama kali dikeluarkan dan diolah (Pertiwi, 2022). Hal ini bertujuan untuk memprioritaskan penggunaan bahan baku lama guna meminimalkan risiko kerusakan, pembusukan, dan pemborosan akibat kedaluwarsa (Khoirunnisa, dkk., 2026). Di Hotel AP Premier Batam, kendala utama yang memicu pembusukan bahan baku basah (*fresh goods*) adalah tidak tersusunnya bahan baku sesuai urutan kedatangan serta absennya penandaan tanggal (*date tagging*) yang konsisten di area *chiller* dan *butchery*.

Temuan ini relevan dengan penelitian yang dilakukan oleh (Noviar dkk., 2025) di *Banquet Kitchen* Hotel Bumi Surabaya, yang menegaskan bahwa keberhasilan sistem FIFO dan FEFO (*First Expired, First Out*) sangat bergantung pada kepatuhan penataan stok secara sistematis agar bahan yang disimpan lebih lama dapat dijangkau dan digunakan terlebih dahulu. Ketika penataan stok terabaikan, bahan makanan lama akan tertimbun di bagian belakang *storage* sehingga mengalami penurunan kualitas (*spoilage*) yang berdampak langsung pada tingginya angka kerugian (Noviar dkk., 2025). Begitu pula temuan (Sari, 2019) di Hotel Cambridge Medan menunjukkan bahwa penyusunan bahan baku berdasarkan tanggal masuk dan tanggal kedaluwarsa di *chiller* terbukti memperlancar proses pengambilan bahan baku secara efektif. Kendala Pelabelan, Pengawasan, dan Faktor Beban Kerja (*Rush Hour*).

Studi kasus di AP Premier Batam mengungkap bahwa kelalaian *staff* dalam mengambil bahan baku sesuai prosedur FIFO mendadak meningkat saat menghadapi lonjakan porsi *buffet breakfast* dan pesanan *a'la carte*. Dalam kondisi kerja bertekanan tinggi (*rush hour*), para *cook*, *daily worker*, maupun *trainee* cenderung mengambil bahan baku yang paling mudah dijangkau di bagian depan rak tanpa memeriksa stiker tanggal masuk.

Kondisi ini sejalan dengan hasil penelitian (Yudiarta, 2023) pada *Kitchen* Hotel Holiday Inn Resort Baruna Bali. Yudiarta menemukan bahwa meskipun prosedur FIFO telah disosialisasikan, implementasinya sering terhambat oleh ketidakkonsistenan pelabelan bahan baku, kurangnya pemahaman staf operasional, serta lemahnya pengawasan dari atasan (Yudiarta, 2023). Selain itu, (temuan Andika, 2022) di Hotel Fairfield by Marriott Bali Legian memperlihatkan bahwa ketiadaan pencatatan stok yang disiplin (seperti bin card atau stiker kontrol) memicu ketidakpastian umur simpan bahan olahan (Andika, 2022). Oleh karena itu, pengawasan aktif dari pimpinan dapur seperti *Chef de Partie* (CDP) dan *Sous Chef* menjadi faktor krusial untuk menjaga kedisiplinan staff (Yudiarta, 2023).

Dampak Standar Kualitas Produk dan Kepuasan Tamu. Penerapan FIFO yang konsisten memiliki korelasi langsung dengan standar mutu hidangan

yang disajikan kepada tamu hotel. Sebagaimana dijelaskan oleh (Lestari,2023) dalam penelitiannya di *Cold Kitchen* The Papandayan Hotel, rotasi stok yang teratur menjamin bahwa produk makanan yang diolah berada dalam kondisi paling segar dan memenuhi standar kualitas produk perhotelan, sehingga meningkatkan kepuasan pelanggan secara signifikan (Lestari, 2023).

Sebaliknya, miskomunikasi antar-tim dapur maupun dengan tim *F&B Service* di AP Premier Batam mengenai ketersediaan stok siap olah berpotensi menurunkan mutu pelayanan dan menyebabkan keluhan tamu (*guest complaint*).

4.5 Solusi atau Rekomendasi Perbaikan

Berdasarkan analisis permasalahan serta pembahasan yang telah dipaparkan, berikut adalah beberapa rekomendasi dan solusi praktis yang dapat diterapkan oleh *Kitchen Department* Hotel AP Premier Batam untuk mengoptimalkan penerapan prosedur FIFO :

1. Penerapan Sistem *Color-Coded Labeling* pada Bahan Olahan

Untuk mengatasi masalah bahan baku basah atau porsi yang sering tidak teridentifikasi tanggalnya, dapur dapat mengadopsi sistem label warna berdasarkan hari (*color-coded day tags*):

- 1) Stiker Warna Harian: Menggunakan stiker dengan warna berbeda untuk setiap hari penerimaan atau pemorsian (misalnya: Senin = Merah, Selasa = Kuning, Rabu = Hijau, dst.).
- 2) Memudahkan *Visual Check*: Dengan label warna ini, staf dapur tidak perlu mengecek stiker tulisan angka satu per satu saat *rush hour*. Staf cukup melihat warna label untuk mengetahui bahan mana yang harus diolah lebih dulu.

2. Penataan Ulang Ruang *Storage (Layout & Categorization)*

Untuk mengatasi keterbatasan kapasitas *chiller* dan *freezer*, perlu dilakukan penataan ulang tata letak penyimpanan:

- 1) Penggunaan *Racking & Container* Transparan: Menggunakan wadah penyimpanan transparan yang diberi sekat dan label nama bahan baku di bagian luar rak.
- 2) Standardisasi Posisi Ambil (*First-Accessible*): Menyusun wadah dengan sistem geser (seperti *sliding box*) atau memastikan ada celah (*space*) khusus di bagian samping, sehingga barang lama di bagian belakang tetap bisa diambil tanpa harus mengeluarkan seluruh barang baru di depannya.

3. Penguatan Kedisiplinan dan *Briefing* Rutin (*Human Factor*)
Guna meningkatkan kesadaran seluruh staf dapur, khususnya *commis*, *daily worker*, dan siswa magang (*trainee*):
 - 1) Materi FIFO pada *Daily Briefing*: Menjadikan pengingat prosedur FIFO sebagai salah satu agenda wajib dalam *briefing* sebelum operasional *shift* dimulai.
 - 2) Program *On-the-Job Training* (OJT) Berkala: Mengadakan sesi edukasi singkat mengenai pentingnya rotasi stok, *food safety*, dan dampaknya terhadap *food cost* bagi para staf baru dan siswa magang.
4. Pelaksanaan *Daily Spot Check* oleh *Section Head*
Agar pengawasan tidak hanya menumpuk pada *monthly stock take*:
 - 1) Pengecekan Harian (*Daily Inspection*): Setiap *Chef de Partie* (CDP) atau *Demi Chef* di masing-masing *section* (seperti *Hot Kitchen*, *Cold Kitchen*, *Butchery*) diwajibkan melakukan pengecekan area *chiller* secara acak (*spot check*) setiap akhir *shift*.
 - 2) Lembar Kontrol Sederhana (*Daily Checklist*): Menempelkan lembar *checklist* harian di pintu *chiller/freezer* yang harus diparaf oleh staf yang bertanggung jawab di *section* tersebut sebagai bentuk kontrol rotasi stok.

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan Hasil Studi Kasus yang telah dilakukan di AP Premier Batam dapat disimpulkan sebagai berikut :

Masalah pertama yaitu adanya risiko pembusukan atau penurunan kualitas bahan baku jika penataan stok di dalam ruang penyimpanan tidak terpantau dengan baik. Kendala permasalahannya adalah tingginya *Food Waste* dan kerugian finansial, penurunan kualitas dan konsistensi hidangan, risiko masalah keamanan pangan (*Food Safety*), penghambatan alur kerja (*Workflow*). Faktor penyebabnya adalah tidak diterapkannya prinsip FIFO/LIFO, tidak ada labeling dan pengkodean tanggal yang jelas, suhu dan kelembapan ruangan tidak terkontrol, kapasitas penyimpanan melebihi batas (*Overstocking*). Solusi dari masalah tersebut yaitu penerapan sistem labeling & kode warna, penataan ulang berdasarkan standar FIFO, monitoring suhu rutin (*Logbook Suhu*), edukasi dan pelatihan *staff* secara berkala.

Masalah kedua yaitu tekanan operasional yang tinggi saat menangani lonjakan tamu breakfast dan pesanan ala'carte berpotensi memicu kelalaian staf dalam mengambil bahan makanan sesuai urutan waktu masuk. Kendala permasalahannya adalah mengabaikan prinsip FIFO (*First In, First Out*), meningkatnya akumulasi *Food Waste*, Risiko Penurunan Mutu Hidangan, Inkonsistensi *Food Cost*. Faktor penyebab dari masalahnya adalah tekanan waktu dan beban kerja tinggi (*Time Pressure*), tata letak (*Layout*) gudang & pendingin yang kurang *ergonomis*, kurangnya *Mise en Place* (Persiapan Awal) yang matang, sistem penandaan (*Labeling*) yang kurang jelas/mencolok. Solusi dari masalah tersebut yaitu penerapan sistem *Color-Coded Day Labels* (Stiker Warna Hari), optimalisasi *Mise en Place & Pre-Portioning* sebelum *Rush Hour*, penataan *Storage* berprinsip "mudah dijangkau", pembagian peran yang jelas (*Expeditor/Storekeeper Support*).

Masalah ketiga yaitu keterlambatan pengiriman bahan baku dari pihak vendor yang mengganggu kestabilan sirkulasi stok barang lama dan baru

di gudang dapur. Kendala permasalahannya adalah pencampuran stok dan kekacauan rotasi (*Rotational Chaos*), risiko *Stockout* (kekosongan bahan), penurunan kualitas hidangan akibat *Panic Buying*, pembengkakan biaya *operasional*. Faktor penyebabnya adalah ketergantungan pada *Single Vendor* (Satu Pemasok Utama), manajemen rantai pasok (*Supply Chain*) vendor yang lemah, komunikasi dan evaluasi yang pasif, sistem pemesanan (*Purchase Order*) yang terlalu menempel dengan *Lead Time*. Solusi dari masalah tersebut yaitu penetapan *Safety Stock* (Stok Pengaman) & *Reorder Point* (ROP), strategi multi-vendor (*Dual/Backup Sourcing*), prosedur *Receiving* khusus saat barang terlambat datang.

Masalah keempat yaitu terjadinya *miscommunication* baik antar-sesama tim dapur maupun dengan tim F&B Service mengenai ketersediaan bahan baku yang siap diolah. Kendala permasalahannya yaitu kecewaan dan komplain tamu, meningkatnya *Ticket Time* (Waktu Penyajian), ketegangan hubungan kerja (*Interdepartmental Friction*), kerugian penjualan (*Lost Sales Opportunity*). Faktor penyebab dari masalah tersebut yaitu ketiadaan *Briefing Pre-Shift* yang konsisten, sistem pembaruan stok yang masih manual/lisan, kurangnya pemanfaatan fitur POS (*Point of Sale*), istilah dan standar komunikasi yang tidak sama. Solusi dari permasalahan tersebut yaitu penerapan *Daily Pre-Shift Briefing* (briefing bersama), penggunaan *Visual Status Board* (Papan 86) di *Kitchen*, Integrasi Digital pada Sistem POS (*Real-Time Item Tracking*), Penunjukan Peran *Expeditor / Captain Order* sebagai Jembatan.

5.2 Saran

Berdasarkan kendala yang ditemukan di lapangan, saran yang dapat berikan kepada pihak manajemen Hotel AP Premier Batam, khususnya *Kitchen Department*, adalah dengan menerapkan sistem penandaan tanggal berbasis warna harian (*color-coded day tags*) pada seluruh wadah bahan baku basah maupun bahan olahan porsi. Sistem warna ini akan sangat membantu para *cook* mengidentifikasi stok lama dan baru secara cepat dan visual tanpa membuang waktu membaca tanggal saat situasi dapur sedang padat (*rush hour*). Selain itu, pihak manajemen perlu memperketat pengawasan harian (*daily spot check*) melalui penggunaan lembar kontrol (*checklist*) sederhana di pintu-pintu *chiller* yang diinspeksi langsung oleh *Chef de Partie* (CDP) di setiap akhir *shift*.

Saran berikutnya adalah melakukan penataan ulang tata letak (*layout*) ruang penyimpanan menggunakan wadah transparan yang bersekat serta menerapkan alur penyimpanan yang mudah diakses (*first-accessible*) agar barang lama di posisi belakang tidak lagi tertimbun barang baru. Dari sisi pengembangan sumber daya manusia, pimpinan dapur disarankan untuk secara konsisten menyelipkan materi pemahaman SOP FIFO dan *food*

safety ke dalam agenda *briefing* harian serta mengadakan program *on-the-job training* (OJT) secara berkala bagi staf baru, *daily worker*, dan siswa magang. Langkah-langkah ini diharapkan mampu menciptakan budaya kerja yang disiplin sehingga penerapan prosedur FIFO dapat berjalan optimal dan menekan pembengkakan *food cost* hotel secara berkelanjutan.

DAFTAR PUSTAKA

- Aisyah, Rezty. "Prinsip FIFO dalam Penyimpanan Makanan." Scribd (2023). <https://id.scribd.com/document/629287713/materi-7-b-menu> . Diakses 23 Juli 2026.
- Amalia, R., & Febriani, A. (2022). Analisis penerapan metode FIFO (*First In First Out*) pada penyimpanan bahan makanan di Cold Kitchen The Papandayan Hotel. *Repository Telkom University*.
- Atikah, K. (2024). *Analisis food storage dan manajemen bahan makanan* DaftarMenu.id. (n.d.). *Pentingnya metode FIFO dalam manajemen bahan baku restoran*. DaftarMenu.id.
- Hotel and Tourism Business Universitas Ciputra. (n.d.). *Mengenal industri perhotelan: Dasar-dasar dan tren terkini*. Universitas Ciputra.
- Jurnal Hukum & Humaniora Unesa. (2024). *Analisis penerapan prosedur standar operasional (SOP) di bidang hospitality*. Jurnal Hukum dan Humaniora Unesa, 12(1).
- Jurnal Media Akademik. (2024). *Studi efektivitas pengelolaan dan tata kelola bahan baku pada industri kuliner*. Jurnal Media Akademik, 2(3).
- Lavianazara29. (2024). Prinsip FIFO dalam Penyimpanan Makanan. Scribd <https://id.scribd.com/document/741433864/Materi-Prinsip-System-Fifo> Diakses 21 Juli 2026.
- PARIS: Proceeding of Applied Research in Hospitality and Tourism. (2023). *Penerapan manajemen ruang penyimpanan dan rotasi bahan makanan di kitchen department*. PARIS, 1(1).
- Repository Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta. (2022). *Analisis prosedur penyimpanan dan pengelolaan bahan baku makanan di kitchen department*. Karya Tulis Ilmiah, STP AMPTA Yogyakarta.
- Repository Universitas Mahasaraswati Denpasar. (2023). *Penerapan metode First In First Out (FIFO) dalam menjaga kualitas bahan makanan*. UNMAS Repository.
- Repository Universitas Sumatera Utara. (2020). *Tinjauan pelaksanaan prosedur pengawasan dan penyimpanan bahan baku pada operasional dapur perhotelan*. Repositori USU.
- Semantic Scholar. (2022). *Analysis of First-In, First-Out (FIFO) method implementation in hotel kitchen food storage* (Corpus ID: 249385495). Semantic Scholar.
- Tjokronegoro,gizi "Penyimpanan Bahan Makanan FIFO dan FEFO." Scribd. (2024). <https://id.scribd.com/document/722324998/SOP-FIFO-BARU-fix> Diakses 22 Juli 2026.
- Wonderful Jogja. (2018, September 6). *Definisi dan fungsi Kitchen Department dalam industri perhotelan*. Wonderful Jogja Blog

LAMPIRAN

lampiran 1 wawancara kitchen



Gambar 2 wawancara

lampiran 2 dokumentasi kegiatan PLI



Gambar 3 dokumentasi kegiatan PLI

Lampiran 3 surat keterangan PLI


KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN, SAINS DAN TEKNOLOGI
UNIVERSITAS NEGERI PADANG
FAKULTAS PARAWISATA DAN PERHOTELAN
UNIT KUBUNGAN INDUSTRI
 Jl. Prof Dr. H. N. S. S. Kampus UNP Ar. Tawar Padang 25171
 E-mail : dh@unp.ac.id

Nomor : 283a/UNSS.1.7.8/PP/2025 Padang, 23 Desember 2025
 Lamp : 1 lembar
 Hal : Magang Berdampak
 Mahasiswa FPP UNP

Kepada Yth : Pimpinan AP Premier Batam

Di Tempat

Dengan hormat,
 Kami mengucapkan terima kasih atas persetujuan Pimpinan AP Premier Batam untuk menerima mahasiswa kami melaksanakan program Magang Berdampak periode 19 Januari – 19 Juli 2026. Selanjutnya, kami konfirmasikan mahasiswa yang akan datang melaksanakan kegiatan dimaksud yaitu :

No.	Nama	NM	Program Studi	Departemen	Dosen Pembimbing
1.	HALINI MUSTAKINAH	26135177	Manajemen Perhotelan	FO	Violentika Harnawan, M.Pd
2.	DHABITA ZIFA PUTRI	26135165	Manajemen Perhotelan	F&B Product	Violentika Harnawan, M.Pd

Selanjutnya kami mohon agar supervisor mahasiswa tersebut dapat memberikan penilaian setelah kegiatan Magang Berdampak mahasiswa berakhir dengan menggunakan format penilaian terlampir. Demikian surat ini dibuat, atas perhatian, bantuan, dan kerjasama Saudara kami ucapkan terima kasih.

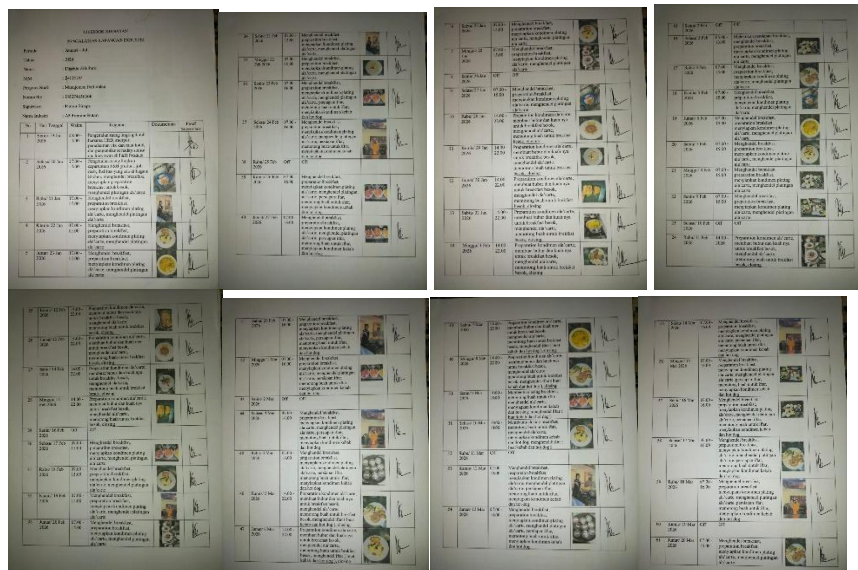
a.n. Dekan,
 Kepala Koordinator Unit Kubungan Industri
 19951799

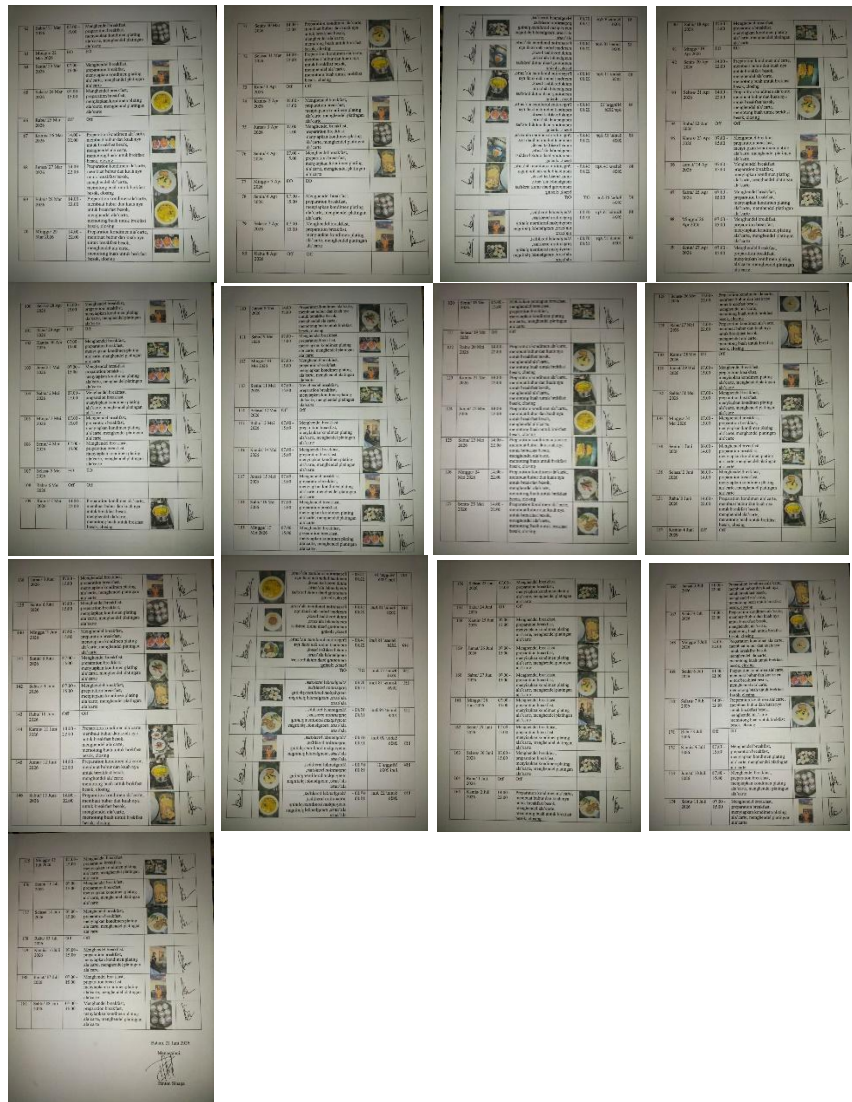
Yusuf Sholihurrahman, M.Pd
 NIP. 19950214026202620



Gambar 4 surat keterangan PLI

Lampiran 4 logbook





Gambar 5 logbook

Lampiran 5 lembar konsultasi spv



KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN
UNIVERSITAS PENDIDIKAN INDONESIA
FAKULTAS PEDAGOGIK DAN PENDIDIKAN
KEPENDIDIKAN PASCA SARJANA



JURUSAN PENDIDIKAN TEKNIK KIMIA

No	Nama Peserta Didik	Materi Pokok Bahasan	Nilai
1	1. Nama 2. NPM	1. Definisi 2. Struktur & Fungsi	100
2	1. Nama 2. NPM	1. Definisi 2. Struktur & Fungsi	100
3	1. Nama 2. NPM	1. Definisi 2. Struktur & Fungsi	100
4	1. Nama 2. NPM	1. Definisi 2. Struktur & Fungsi	100
5	1. Nama 2. NPM	1. Definisi 2. Struktur & Fungsi	100

Gambar 6 kunsultasi spv