



PERANAN METODE PENYIMPANAN BAHAN MAKANAN DALAM MENINGKATKAN KUALITAS MAKANAN DI HOTEL BINTANG LABUHAN BAJO FLORES

Friend Zakharia^{1*}, Fahri Adiputra¹, Pasifikus Meko¹

¹Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Kupang, Indonesia

History Article

Article history:

Received Okt 15, 2023
Approved Nov 23, 2023

Keywords:

Food Storage, Food Quality, Bintang Flores Hotel

ABSTRACT

Bintang Flores Hotel is a 4 -star hotel in Labuan Bajo Flores It has types of food ranging from appetizers to desserts that are served at breakfast until dinner so that the quality of the food served is good, a method of storing food ingredients is needed so that the quality of the food served every day can be guaranteed. This research is descriptive descriptive qualitative. The data is done by collecting primary data and secondary data. The data and information obtained through field research were then analyzed. Data reduction techniques, data presentation, and triangulation were used in analyzing the data. The results showed that the storage method has a role in food quality. Storage can be done in various ways, starting from food labeling, maintaining the circulation of goods using the FIFO system, and checking both the temperature and the expiration time of the goods. These various methods can improve the quality of food from various sides ranging from attractive appearance, appropriate taste, and attractive color to good texture so that it can make consumers interested in enjoying the food

ABSTRAK

Hotel Bintang Flores merupakan hotel bintang 4 di Labuan Bajo Flores mempunyai jenis makanan mulai dari makanan pembuka hingga makanan penutup yang disajikan pada saat sarapan hingga makan malam, agar kualitas makanan yang disajikan baik, diperlukan suatu metode penyimpanan bahan makanan agar kualitas makanan yang disajikan setiap hari dapat terjamin. Penelitian ini bersifat deskriptif deskriptif kualitatif. Pengumpulan data dilakukan dengan cara mengumpulkan data primer dan data sekunder. Data dan informasi yang diperoleh melalui penelitian

lapangan kemudian dianalisis. Dalam menganalisis data digunakan teknik reduksi data, penyajian data, dan triangulasi. Hasil penelitian menunjukkan bahwa cara penyimpanan mempunyai peranan terhadap kualitas pangan. Penyimpanan dapat dilakukan dengan berbagai cara, mulai dari pelabelan pangan, menjaga sirkulasi barang dengan sistem FIFO dan pengecekan baik suhu maupun masa kadaluarsa barang. Berbagai cara tersebut dapat meningkatkan kualitas suatu makanan dari berbagai sisi mulai dari tampilan yang menarik, rasa yang sesuai, warna yang menarik hingga tekstur yang baik sehingga dapat membuat konsumen tertarik untuk menikmati makanan tersebut.

© 2023 Jurnal Ilmiah Global Education

*Corresponding author email: fzakharia5@gmail.com

PENDAHULUAN

Labuan Bajo merupakan ibu kota di Kecamatan Komodo, Kabupaten Manggarai Barat, Provinsi Nusa Tenggara Timur. Secara geografis letaknya sangat strategis karena berada di bagian barat Pulau Flores sehingga dikenal sebagai kota wisata yang menjadi pintu gerbang memasuki pesona wisata Pulau Flores. Salah satu destinasi wisata prioritas yang dipromosikan Kementerian Pariwisata sebagai salah satu destinasi wisata super prioritas. Tujuan wisata di Labuan Bajo adalah wisata bahari dan beberapa objek wisata lainnya, sehingga wisatawan tentunya membutuhkan akomodasi. Salah satu akomodasi yang dapat menjawab kebutuhan wisatawan mancanegara maupun domestik yang datang adalah hotel.

Salah satu hotel yang ada di Labuan Bajo adalah hotel Bintang Flores Labuan Bajo. Bintang Flores Hotel adalah hotel bintang 4 di Labuan Bajo Flores, hotel 5 lantai ini terletak di dalam taman tropis yang luas dengan arsitektur yang memadukan gaya dan pesona lokal dengan kenyamanan modern dan standar layanan internasional. Berbagai fasilitas pelayanan ditawarkan mulai dari fasilitas olahraga air seperti kolam renang dan dive center, fasilitas hiburan seperti bar dan lounge yang menyediakan berbagai jenis minuman baik beralkohol maupun non alkohol dan tentunya destinasi wisata lainnya mencicipi berbagai kuliner lokal dan internasional. dengan memanfaatkan sumber daya alam. sumber daya alam yang ada.

Berbagai jenis makanan mulai dari makanan pembuka hingga makanan penutup disajikan saat sarapan hingga makan malam. Berbagai makanan yang disajikan di hotel Bintang Flores Labuan Bajo menjadi tanggung jawab Departemen Produk Makanan dan Minuman. dimiliki oleh departemen ini. Berkaitan dengan penyimpanan bahan makanan di bagian makanan dan minuman, tidak adanya tata cara pengawasan yang detail terhadap penyimpanan bahan makanan di hotel mengakibatkan kerugian yang cukup besar. bahan makanan menjadi rusak. Pengumpulan bahan pangan yang tidak Kualitas makanan yang akan disajikan kurang baik, akibat penyimpanan yang tidak tepat sehingga menyebabkan makanan menjadi rusak. Pengumpulan bahan pangan yang tidak akurat akibat dari prosedur FIFO (First In First Out) yang tidak dilakukan secara sempurna sehingga bahan pangan menjadi tidak segar dan mutunya rendah. Untuk itu hotel wajib mempunyai tata cara dan tata cara penyimpanan barang yang baku dan baik, agar tidak menimbulkan kerugian bagi pihak hotel. Menurut Zakharia (2020)

Penyimpanan Makanan mempunyai pengaruh yang sangat signifikan terhadap kualitas makanan bahkan bisa mencapai 92 persen

Banyak sekali hotel di Labuan Bajo yang ingin menyiapkan makanan yang berkualitas sehingga menjadi salah satu ciri khas atau makanan unggulan di hotel tersebut, salah satunya adalah Hotel Bintang Flores. Dalam hal menyiapkan kualitas produk yang baik, manajemen juga harus menjaga kualitas bahan makanan yang menjadi produk di hotel tersebut. Sehingga perlu dibuat cara penyimpanan yang baik agar dapat menghasilkan kualitas pangan yang maksimal. Dengan demikian penulis tertarik untuk melakukan penelitian mengenai “Peran Metode Penyimpanan Dalam Menjaga Kualitas Bahan Makanan Di Hotel Bintang Flores Labuan Bajo”

METODE

Penelitian ini merupakan penelitian deskriptif kualitatif, karena penelitian ini dilakukan untuk menjelaskan fenomena yang terjadi secara sistematis dengan apa adanya, pengumpulan data dilakukan menggunakan teknik wawancara, dan observasi di Hotel Bintang Flores Labuan Bajo. Dalam penelitian ini yang menjadi informan penelitian adalah seluruh karyawan dapur hotel bintang flores labuan bajo. Setelah data terkumpul maka dilakukan analisis menggunakan reduksi data, penyajian data, penarikan kesimpulan dan triangulasi data

Penelitian ini menganalisis metode penyimpanan makanan yang telah dilakukan untuk meningkatkan kualitas makanan di Hotel Bintang Flores Labuan Bajo dan mengembangkan metode penyimpanan makanan untuk meningkatkan kualitas makanan di Hotel Bintang Flores Labuan Bajo yang merupakan salah satu hotel yang lokasinya dekat dengan destinasi wisata super prioritas.

HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Penyimpanan Bahan Makanan

Penyimpanan bahan pangan adalah tata cara pengorganisasian, penyimpanan, pemeliharaan bahan pangan kering dan basah serta pencatatan dan pelaporannya. Setelah pangan yang memenuhi syarat diterima, maka harus segera dibawa ke ruang penyimpanan, gudang atau ruang pendingin. Syarat penyimpanan bahan makanan adalah menggunakan sistem First In First Out (FIFO) dan mempunyai tempat penyimpanan. (Astina, 2016) Jika makanan akan segera digunakan, setelah ditimbang makanan dibawa ke ruang penyiapan makanan, Soenardi dkk. (2013:17) menyatakan bahwa penyimpanan pangan adalah penyimpanan, pemeliharaan, dan pengamanan mutu dan kuantitas pangan, baik di gudang kering maupun gudang dingin/beku, yang menjadi tujuan dari kegiatan penyimpanan pangan.

Menurut Utari (2019) Penyimpanan bahan pangan adalah suatu cara menyimpan, mengatur, memelihara bahan pangan baik kering maupun basah serta mencatat pelaporannya, setelah pangan diterima harus segera dibawa ke ruang penyimpanan untuk disimpan, baik di gudang. atau ruangan dingin. Sarana penyimpanan mempunyai pengaruh yang begitu besar terhadap kondisi seluruh bahan pangan yang disimpan didalamnya, karena mutu bahan pangan yang terjaga dengan baik merupakan tujuan dari penyimpanan pangan.

Penyimpanan seluruh bahan pangan pada tempat penyimpanan yang baik dan sesuai dengan peruntukannya akan menghindarkan bahan pangan tersebut dari bahaya-bahaya yang berpotensi menurunkan mutunya, seperti kontaminasi, pembusukan, dan berbagai jenis kerusakan lain yang berdampak pada bahan pangan tersebut dan menyebabkan perubahan jangka waktu, bentuk, tekstur, warna, rasa, dan aroma. Fasilitas penyimpanan pangan harus mempunyai desain yang memungkinkan bahan pangan terlindung dari kontaminasi, pembusukan dan kerusakan selama penggunaan.

Dengan demikian fasilitas yang akan digunakan sebagai media penyimpanan bahan pangan harus dirancang dan dimanfaatkan sesuai fungsinya agar bahan pangan terhindar dari bahaya pencemaran, penurunan mutu atau kerusakan. Cara penyimpanan bahan pangan yang dilakukan dengan benar dan sesuai dengan prosedur standar akan membantu bahan pangan yang mudah rusak memiliki umur simpan yang lebih baik sehingga bahan pangan tersebut dapat mempertahankan kondisinya lebih lama dan juga dapat memperlambat proses pembusukan. Di sisi lain, cara penyimpanan bahan pangan yang tidak sesuai prosedur standar dapat menyebabkan bahan pangan tersebut lebih cepat rusak dan meningkatkan biaya produksi.

2. Kualitas Makanan

Kualitas Pangan Menurut Potter dan Hotchkiss (2012) kualitas pangan atau kualitas pangan adalah karakteristik kualitas pangan yang dapat diterima oleh konsumen, seperti ukuran, bentuk, warna, konsistensi, tekstur, dan rasa. Makanan yang lezat dan segar memegang peranan penting dalam upaya mengungguli pesaing. Oleh karena itu, makanan berkualitas adalah salah satu cara terbaik untuk memaksimalkan kesuksesan dalam bisnis restoran.

Dalam menghasilkan pangan yang berkualitas khususnya pangan di hotel harus mempunyai standar yang mengedepankan bahwa pangan tersebut mempunyai nilai dan mutu yang layak untuk dijual dan disajikan kepada tamu hotel. Pangan yang berkualitas menurut Soekresno (2019:11) mempunyai syarat-syarat antara lain: Banyak pilihan makanan dan minuman yang disediakan, Bentuk, warna, rasa, aroma yang enak dan menarik, Bersih, sehat, dengan komposisi seimbang.

3. Bahan Makanan

Bahan Makanan Menurut Minantyo (2011) Bahan makanan adalah bahan yang biasanya berasal dari hewan atau tumbuhan yang dapat dimakan makhluk hidup untuk memberikan energi dan nutrisi. Minantyo (2011) mengklasifikasikan bahan pangan yang akan diolah menjadi tiga kelompok besar, yaitu barang yang mudah rusak dan barang semi mudah rusak. perishables yaitu bahan-bahan yang lebih mudah rusak karena sifatnya seperti sayuran, buah-buahan, daging, ikan, telur, keju. Bahan makanan yaitu bahan yang tidak mudah rusak seperti beras, gula pasir, tepung terigu, minyak, bumbu kering, kopi

Jenis bahan pangan yang digunakan dalam produksi pangan mempunyai kriteria sebagai berikut: Berkualitas dan segar, Higienis dan bersih, Harga dan penimbangan jelas, Cara penyimpanan yang tepat, Rasional dalam jumlah persediaan, Selalu tersedia dan stok tidak pernah kosong, Mudah dibedakan. barang lainnya

4. Metode Penyimpanan Bahan Makanan

Ketebalan setiap bahan makanan yang disimpan diatur, artinya suhu dapat merata ke seluruh bahan makanan. Masing-masing bahan pangan ditempatkan secara terpisah sesuai dengan jenisnya, pada wadahnya masing-masing. Wadahnya bisa berupa bak, kantong plastik atau lemari lain-lain. Makanan disimpan dalam ruang penyimpanan sedemikian rupa sehingga terjadi sirkulasi udara yang baik sehingga suhunya merata keseluruh ruangan. Pengisian lemari yang terlalu padat akan mengurangi manfaat penyimpanan karena suhunya tidak sesuai kebutuhan.

Beberapa hal yang perlu diperhatikan saat menyimpan di lemari es (mudah rusak)

- a. Bahan mentah harus dipisahkan dari makanan siap saji
- b. Makanan yang berbau menyengat harus ditutup dalam kantong plastik yang rapat dan dipisahkan dari makanan lain, jika memungkinkan di lemari yang berbeda, jika tidak maka harus diletakkan berjauhan.
- c. Makanan yang disimpan tidak lebih dari 2 atau 3 hari harus sudah dipakai
- d. Lemari tidak boleh terlalu sering dibuka, oleh karena itu sebaiknya lemari keperluan sehari-hari dipisahkan dengan lemari tempat menyimpan makanan.

Hal-hal yang perlu diperhatikan saat menyimpan makanan kering: (bahan makanan)

- a. Suhu cukup sejuk, udara kering dengan ventilasi baik
- b. Ruangan bersih, kering, lantai dan dinding tidak lembab
- c. Jarak rak minimal 15 cm dari dinding ke lantai dan 60 cm dari langit-langit. Rak mudah dibersihkan dan dipindahkan
- d. Penempatan dan pengambilan barang diatur dengan sistem FIFO (first in first out), artinya makanan yang masuk terlebih dahulu harus dikeluarkan terlebih dahulu

Beberapa Metode Penyimpanan Makanan yang telah dilakukan untuk meningkatkan kualitas makanan di Hotel Bintang Flores Labuhan Bajo:

1. Pelabelan makanan,

Semua pangan yang berpotensi berbahaya, pangan jadi, dan bahan pangan yang telah disiapkan untuk diolah dalam waktu 24 jam atau lebih, harus diberi label dengan mencantumkan tanggal, bulan, tahun pangan diterima sampai pangan tersebut diolah, sehingga diberi label harus dibuang. Pernyataan yang penulis peroleh dari informan di hotel Bintang Flores sendiri secara umum tidak menggunakan label pangan, penyimpanan dilakukan hanya dengan menggunakan plastik wrap, keranjang atau keranjang plastik dan menggunakan wadah. Plastik wrap sendiri digunakan untuk menyimpan sayuran, ikan, daging, dan kentang goreng. Keranjang atau keranjang plastik digunakan untuk menyimpan bahan makanan nabati berukuran besar seperti picai, sawi dan kubis. Wadah digunakan untuk menyimpan sambal dan bumbu seperti bumbu padang, bumbu kuning dan bumbu merah. Dari seluruh pernyataan informan diatas sesuai dengan hasil observasi penulis ketika melakukan penelitian pada bagian dapur, namun harus ada perhatian dari pihak manajemen dalam menyimpan bahan makanan harus menggunakan label makanan untuk menandai bahan makanan tersebut. disimpan terlebih

dahulu agar diolah terlebih dahulu sehingga mengurangi kerusakan pada pangan yang disimpan. Pendapat penulis sesuai dengan pernyataan dari

2. Peredaran Barang

Untuk memastikan barang yang lebih tua harus dipakai terlebih dahulu atau lebih sering kita sebut dengan FIFO (first in first out). Perputaran barang yang dilakukan lebih sering menggunakan barang baru, pesanan ala carte seperti ikan bakar atau bistik, proses memasaknya agak lama karena daging atau ikannya dibekukan, oleh karena itu kami menggunakan ikan atau daging yang baru disimpan agar lebih segar. diproses lebih cepat untuk sistem Kami sendiri tidak menerapkan sistem FIFO tetapi kami hanya menggunakan makanan yang baru disimpan agar lebih cepat matang. Dalam pengambilan bahan makanan untuk pembuatan pesanan biasanya kita mengambil bahan yang tidak terlalu beku atau masih baru. Jadi kami belum menerapkan sistem FIFO di dapur kami. belum diterapkannya sistem FIFO di dapur, hal ini mengakibatkan terjadinya kerusakan pada bahan makanan seperti seafood dan daging karena bahan yang sudah disimpan sebelumnya tidak digunakan melainkan menggunakan bahan yang baru disimpan.

3. Pengecekan Tanggal Kedaluwarsa

Pengecekan tanggal kadaluwarsa pada bahan makanan, bertujuan untuk mengetahui batas waktu aman makanan untuk dikonsumsi. Pengendalian barang dalam hal kadaluwarsa dilakukan dua kali dalam seminggu, tugas petugas dapur hanya memesan bahan makanan. Pengecekan tanggal kadaluwarsa dilakukan oleh petugas gudang karena bahan makanan seperti beras, tepung, makanan kaleng dan sambal disimpan di bagian gudang, namun petugas dapur juga pada saat memesan perlu memperhatikan tanggal pada bahan makanan tersebut. Pendapat penulis tersebut sesuai dengan pernyataan para ahli (Utari, 2009). Pemeriksaan terhadap bahan pangan yang mudah rusak atau bahan pangan yang mudah rusak, misalnya pada ikan, daging, dan sayuran, dilakukan oleh petugas dapur setiap pagi pada saat bahan tersebut datang dari pasar.

Pemeriksaan dilakukan dengan melihat kondisi ikan, daging, dan sayuran. untuk kualitas bahan pangan yang baik digunakan seperti ikan dilihat dari matanya jika mata ikan terlihat putih cerah atau bening maka ikan tersebut layak untuk dikonsumsi. Kualitas daging yang baik terlihat dari teksturnya, jika warna dagingnya merah dan tidak pucat maka daging tersebut layak untuk dikonsumsi. Kualitas sayuran biasanya dilihat dari daun sayurannya, jika daunnya terlihat berwarna hijau cerah maka sayuran tersebut layak untuk dikonsumsi. Bahan pangan diperiksa pada pagi hari pada saat bahan pangan datang dari pasar, sebelum disimpan bahan pangan dicuci kemudian dimasukkan ke dalam tempat penyimpanan pangan. Apabila ada daging yang warnanya agak kebiruan, ikan yang matanya sangat pucat, dan sayur-sayuran yang sudah agak tua, bahan-bahan tersebut difoto dan diserahkan untuk penggantinya. Dari seluruh pernyataan informan diatas sesuai dengan hasil observasi penulis pada saat melakukan penelitian pada bagian dapur, petugas dapur selalu melakukan pengecekan bahan makanan sebelum disimpan agar kualitas bahan yang disimpan tetap baik. Pengecekan suhu ruangan penyimpanan, suhu ruangan mempunyai peranan penting dalam menyimpan bahan makanan untuk menjaga kualitas bahan makanan agar tetap baik. Oleh karena itu, pengecekan suhu ruangan menjadi penting karena setiap jenis makanan mempunyai suhu di dalam ruang penyimpanan yang

berbeda-beda. Suhu ruang penyimpanan harus tepat untuk menjamin kualitas bahan makanan yang baik.

4. Pemeriksaan Kebersihan Penyimpanan

Pengecekan kebersihan ruang penyimpanan penting dilakukan untuk melindungi dan menghindari bahan makanan terkontaminasi bakteri yang dapat membahayakan tubuh manusia. Ruang penyimpanan yang kotor sangat mudah menjadi tempat berkembang biaknya bakteri. Oleh karena itu, pemeriksaan kebersihan ruang penyimpanan harus dilakukan secara rutin agar bahan makanan terhindar dari bakteri dan tetap bersih. Makanan yang berada di ruang penyimpanan disimpan sementara di luar setelah bagian dalam lemari es dan freezer dibersihkan karena bagian bawah ruang penyimpanan terdapat genangan air.

5. Pengecekan dan Pemesanan Bahan Makanan

Pengecekan dan pemesanan bahan makanan setiap hari sesuai kebutuhan operasional, ketersediaan bahan makanan harus selalu dicek dan pemesanan rutin harus dilakukan sesuai kebutuhan agar kegiatan operasional dapat berjalan dengan baik dan lancar. Pengecekan dan pemesanan bahan makanan dilakukan setiap hari sebelum pergantian shift. Pemesanan dilakukan dengan menuliskan stok bahan yang kurang. Pengecekan bahan makanan dilakukan setiap hari dengan melihat bahan yang kurang untuk dipesan keesokan harinya. Pemesanan bahan makanan dengan melihat stok bahan makanan yang dibutuhkan kemudian dicatat untuk dipesan keesokan harinya. Setelah selesai menulis bahan, daftar belanjaan diantar ke gudang. Untuk pengecekan dan pemesanan dilakukan setiap hari oleh staff saya pada sore hari sebelum pulang kerja. Bahan makanan seperti ikan, daging dan sayuran serta bumbu dapur. Pemesanan bahan makanan biasanya dilakukan sendiri sebelum pergantian shift dengan melihat bahan makanan yang kurang pada hari ini untuk dipesan keesokan harinya, setelah menulis daftar belanjaan untuk keesokan harinya daftar tersebut diantar ke gudang. Bahan-bahan yang tidak terpakai seperti ikan, daging dan sayur-sayuran serta bumbu dapur, sedangkan bahan-bahan seperti nasi, sambal dan bahan makanan kaleng dipesan pada sore hari langsung ke gudang. Staf dapur rutin memeriksa dan memesan bahan makanan setiap hari. Hal ini sangat baik untuk menjaga kestabilan stok bahan makanan sehingga operasional dapur dapat berjalan dengan lancar.

Kualitas makanan

1. Warna

Warna bahan makanan harus dipadukan sedemikian rupa agar tidak terlihat pucat atau warnanya tidak serasi. Kombinasi warna sangat membantu selera konsumen. Warna makanan terlihat dari lama pemasakan, jika terlalu lama maka warna makanan akan terlihat pucat. Warna suatu makanan juga dikatakan serasi jika bumbu-bumbu yang ada pada makanan tersebut tersebar secara merata antara bahan yang satu dengan bahan lainnya. Warna pada pizza yang disajikan serasi, warna merah dari saus tomat dan lelehan keju membuat warna pada pizza menjadi menarik. Warna yang menarik, perpaduan bahan makanan dan condiment yang tepat akan membuat warna makanan terlihat bagus, pilihlah yang segar. Bahan-bahan dan proses

memasak pada waktu yang tepat akan membuat suatu hidangan menjadi menarik dan dapat menggugah selera para tamu.

2. Penampilan

Tampilan suatu makanan pasti enak dilihat ketika sudah berada di piring, dimana hal ini menjadi salah satu faktor yang penting. Kesegaran dan kebersihan makanan yang disajikan merupakan salah satu contoh penting yang akan mempengaruhi penampilan suatu makanan baik atau tidak untuk dinikmati. Untuk setiap makanan yang harus diperhatikan terlebih dahulu adalah memilih piring atau wadah yang sesuai dengan makanan yang akan disajikan, kemudian penataan atau cara penyajian makanan tersebut setelah itu pilihlah garnish yang memiliki warna kontras sesuai dengan hidangan yang akan disajikan, ada juga makanan yang tidak perlu diberi garnish seperti capcay dan yang terakhir pastikan makanan yang ditaruh dalam keadaan bersih sebelum disajikan kepada tamu. Tampilan setiap sajian menu dapat ditata dengan baik, terlihat pada saus tiram dan burger. Saat memberikan garnish, ada menu yang tidak wajib digarnish, misalnya capcay. dalam penyajian makanan di hotel terdapat menu-menu yang belum diplating dengan baik, perlu diperhatikan agar setiap menu dapat diplating dengan baik sehingga dapat menarik selera tamu dan tamu merasa puas dengan pelayanan yang diberikan.

3. Suhu

Suhu adalah derajat dingin dan panas pada makanan, variasi suhu yang diperoleh dari makanan satu ke makanan lainnya. suhu makanan yang disajikan sudah sesuai, suatu masakan jika berupa sup maka harus disajikan panas karena disajikan dingin maka hal ini akan mempengaruhi cita rasa makanan tersebut makanan seperti sup sebaiknya disajikan pada suhu 50°-65 °C dengan suhu optimal saat penyajian akan mampu menjaga cita rasa makanan. Makanan yang sebaiknya disajikan dalam keadaan panas, namun disajikan dengan suhu yang kurang lebih sesuai, dingin, selain dapat mengurangi rasa pada makanan, juga dapat mengurangi aroma khas pada makanan tersebut. makanan yang disajikan dingin pada suhu 10°-15°C seperti salad dan buah-buahan. salad jika disajikan dengan suhu yang lebih tinggi menyebabkan saus atau dressingnya meleleh, hal ini mengurangi estetika salad dan mengurangi rasa sebenarnya”

4. Tekstur

Tekstur makanan ada banyak macamnya, antara lain halus atau tidak, cair atau padat, keras atau lunak, kering atau lembab. Tingkat dan bentuk makanan yang tipis dan halus dapat dirasakan melalui tekanan dan gerakan mulut. Tekstur makanan yang baik juga tergantung pada tingkat kematangannya. Makanan yang mudah hancur sebaiknya tidak dimasak terlalu lama agar tekstur makanan tetap dapat dinikmati

Salah satu jenis makanan yang memiliki tekstur beragam adalah saus yang menyertai makanan tersebut. Kuahnya bisa bertekstur kental atau encer, selain itu untuk sayur ada beberapa jenis menu masakan sayur yang menggunakan cara puree misalnya bayam, namun bisa juga bertekstur jika bayam atau sayurnya ditumis atau direbus saja.

5. Derajat kematangan

Pada dasarnya hampir semua jenis makanan dimasak hingga matang, namun ada beberapa makanan yang bisa dimasak, salah satunya steak: rare, daging yang 80% masih merah (48-50°C) Medium rare 65% masih merah (55-60 °C) medium 40% agak merah muda (60-65°C) sumur sedang 20% bagian dalamnya agak merah muda (65-69°C) tingkat matang (70-90°C)” Berdasarkan observasi dan wawancara yang dilakukan penulis dapat disimpulkan bahwa “tingkat kematangan pada setiap masakan yang disajikan harus diperhatikan dengan baik dan benar sesuai dengan tingkat kematangan makanan tersebut.

6. Aroma

Aroma merupakan suatu reaksi dari makanan yang akan mempengaruhi konsumen. Sebelum konsumen menikmati makanan, konsumen dapat merasakan makanan tersebut melalui hidung. Agar aroma suatu menu dapat menarik selera para tamu, pemilihan bahan baku dan penggunaan bumbu yang tepat dapat menjadikan suatu masakan mempunyai aroma yang enak. dan dapat menarik selera para tamu. Penggunaan beberapa bumbu seperti bawang bombay, oregano, thyme atau bahan berprotein seperti daging, unggas atau ikan atau kaldu dapat meningkatkan aroma masakan sebelum tamu atau konsumen mencicipinya melalui inderanya.

7. Rasa

Ujung pengecapan lidah merupakan kemampuan mendeteksi dasar yaitu manis, asam, asin, pahit. Pada makanan tertentu keempat rasa tersebut dipadukan sehingga menjadi suatu rasa yang unik dan menarik untuk dinikmati. setiap masakan jika dilihat dari kualitas rasanya ada kaitannya dengan bahan dan bumbu yang digunakan, jadi dalam memilih bahan haruslah segar dan masih segar agar tidak mempengaruhi cita rasa masakan yang akan dihidangkan. . Sebelum menyajikannya kepada tamu, Anda juga bisa menggunakan cara lain yaitu dengan menyiapkan garam dan merica di meja tamu

KESIMPULAN

Setelah melakukan penelitian dan menganalisis data, maka dapat disimpulkan bahwa peran metode penyimpanan sangat besar dalam menghasilkan kualitas pangan. Metode penyimpanan yang dimulai dengan pelabelan pangan, sirkulasi barang yang baik, dan pengendalian pengecekan baik suhu maupun gudang itu sendiri dapat meningkatkan mutu suatu pangan mulai dari tekstur, warna, penampakan hingga rasa yang memuaskan yang dapat tersampaikan secara nyata kepada konsumen. tamu sebagai penikmat makanan..

DAFTAR PUSTAKA

- Agus Sulastiyono (2011). Manajemen Penyelenggaraan Hotel: Bandung,Alfabeta
Astina I.B.K(2016) Pengaruh Teknik Penyimpanan Bahan Baku Terhadap Kualitas Makanan dan Minuman pada Departemen Food and Beverage di Hotel Villa Shanti Sanur Bali. Denpasar: Universitas Udayana
Creswell J. 2014. Pendekatan Metode Kualitatif, Kuantitatif, dan Campuran. Yogyakarta: Pustaka Pelajar
Minantyo(2012) Dasar-dasar Pengolahan Makanan, Graha Ilmu, Yogyakarta

- Neftha Rafael (2019) Analisa Penyimpanan Bahan Pangan Terhadap Kualitas Makanan di Kitchen The Accacia Hotel Jakarta
- Norman Potter dan Josep Hotchkiss (2012) Food Science, Springer Science and Business Media
- Sartika dkk (2016) Analisa Kualitas Pelayanan dan Fasilitas terhadap Kepuasan Konsumen pada Hotel Yuta di Kota Manado
- Soenardi dkk (2013) Teori Dasar Kuliner Jakarta, Gramedia
- Syaiful T. Hadiananta & Hendaris Adyanto(2020). Tinjauan Penyimpanan Sistem FIFO Pada Bahan Hewani yang Berdampak pada Proses Pengolahan Makanan di Morrisey Hotel Jakarta
- Utari (2019) Evaluasi Pelayanan Makanan Pasien Rawat Inap di Puskesmas Gondangrejo
- Soekresno, 2019. Dasar-dasar Pengolahan Makanan Yogyakarta: Andi Offset.
- Sugiyono, 2017. Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D. Bandung: Alfabeta
- Zakharia Friend (2020) Pengaruh Penyimpanan Bahan Makanan Terhadap Kualitas Makanan Pada Hotel Neo Kupang