

ANALISIS PENERAPAN METODE FIFO PADA PENYIMPANAN BAHAN MAKANAN DI MAIN KITCHEN HOTEL MANADO TATELI RESORT & CONVENTION

Cindy Lestari Pangajow¹, Silvana Wewengkang², Linda Sinolungan³

^{1,2,3}Program Studi Sarjana Terapan Perhotelan, Jurusan Pariwisata,
Politeknik Negeri Manado

¹pangajowcindy@gmail.com, ²silvanawewengkang12@gmail.com,

³lindasinolungan151@gmail.com

ABSTRACT

This study analyzes the application of the First In, First Out (FIFO) method in food ingredient storage at the main kitchen of Manado Tateli Resort & Convention. The background of this research is the gap between the storage procedure that should be followed and its practice in the field, where during peak operations newly arrived ingredients are sometimes used before the older stock. A qualitative descriptive approach was applied, with data collected through direct observation, in-depth interviews with five kitchen informants (Executive Chef, Sous Chef, Chef de Partie, Commis, and Purchasing staff), and documentation. The data were analyzed through data reduction, data display, and conclusion drawing. The findings show that FIFO has become a core operating standard and runs at a consistency level of about eighty-five percent: incoming goods are inspected, weighed, washed, labeled, and stored by category, while older stock is issued first. The main obstacles do not lie in the system itself but in human resources and physical limitations, namely limited staff during high occupancy, last-minute event requests, restricted storage space, and inconsistent supplier labeling. The efforts undertaken include direct supervision by leaders, verbal and written warnings or training, re-arranging stock after busy service, coordinating with purchasing, and re-labeling supplier goods. The study concludes that a disciplined and consistent application of FIFO supports ingredient quality, controls food cost, and reduces food waste.

Keywords: FIFO, food storage, main kitchen, food quality, food cost

ABSTRAK

Penelitian ini menganalisis penerapan metode First In, First Out (FIFO) pada penyimpanan bahan makanan di main kitchen Hotel Manado Tateli Resort & Convention. Latar belakang penelitian adalah adanya kesenjangan antara prosedur penyimpanan yang seharusnya dijalankan dengan praktik di lapangan, di mana saat operasional padat bahan yang baru datang kadang digunakan lebih dulu dibanding stok lama. Pendekatan yang digunakan adalah kualitatif deskriptif, dengan data dikumpulkan melalui observasi langsung, wawancara mendalam terhadap lima informan dapur (Executive Chef, Sous Chef, Chef de Partie, Commis, dan staf Purchasing), serta dokumentasi. Data dianalisis melalui reduksi data, penyajian data, dan penarikan kesimpulan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa FIFO telah menjadi standar operasional utama dan berjalan pada tingkat konsistensi sekitar

delapan puluh lima persen: barang yang datang diperiksa, ditimbang, dicuci, diberi label, lalu disimpan sesuai kategori, sedangkan stok lama dikeluarkan terlebih dahulu. Kendala utama bukan terletak pada sistemnya, melainkan pada sumber daya manusia dan keterbatasan fisik, yaitu jumlah staf yang terbatas saat hunian tinggi, permintaan mendadak dari event, ruang penyimpanan yang terbatas, serta label dari pemasok yang tidak konsisten. Upaya yang dilakukan meliputi pengawasan langsung oleh leader, teguran lisan maupun tertulis atau pelatihan, penataan ulang stok sesuai jam sibuk, koordinasi dengan purchasing, dan pelabelan ulang barang pemasok. Penelitian menyimpulkan bahwa penerapan FIFO yang disiplin dan konsisten menunjang kualitas bahan, mengendalikan food cost, dan menekan food waste.

Kata Kunci: FIFO, penyimpanan bahan makanan, main kitchen, kualitas bahan, food cost

A. Pendahuluan

Industri pariwisata dan perhotelan tumbuh menjadi salah satu sektor jasa terbesar yang turut menggerakkan perekonomian, baik dalam skala global maupun nasional. Sulawesi Utara termasuk wilayah yang ditetapkan sebagai destinasi prioritas karena kekayaan alam dan budayanya yang masih terjaga, sehingga mampu menarik kunjungan wisatawan domestik maupun mancanegara. Kondisi ini menuntut hotel untuk terus menjaga mutu pelayanannya agar dapat memenuhi harapan tamu.

Di antara beragam layanan hotel, departemen Food & Beverage memegang peran penting karena berhubungan langsung dengan pengalaman bersantap tamu. Bagian Food & Beverage Product bertugas menyiapkan hidangan, mulai dari

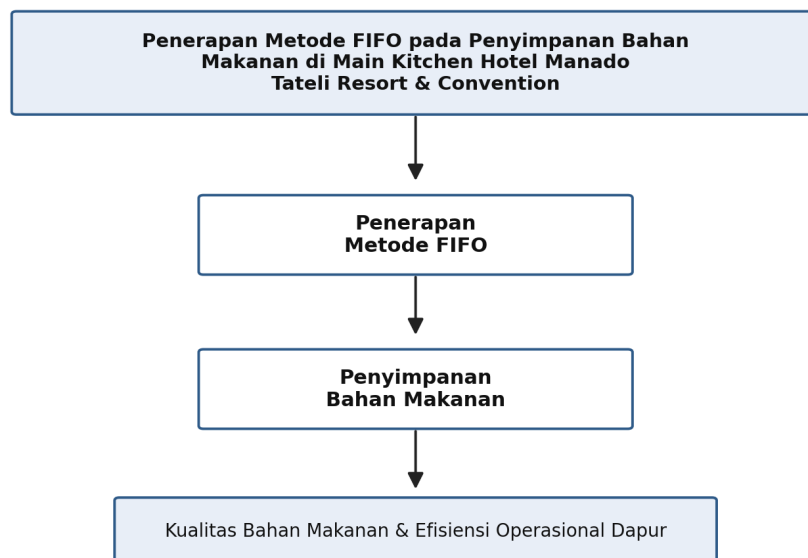
sarapan hingga pesanan tamu yang menginap maupun yang sekadar berkunjung. Mutu hidangan yang dihasilkan sangat ditentukan oleh kualitas bahan baku, sementara kualitas bahan baku itu sendiri bergantung pada cara penyimpanannya.

Penyimpanan yang tepat membuat bahan makanan lebih awet sesuai daya simpan masing-masing. Khan dan Kaur (2020) menyatakan bahwa setiap jenis bahan memiliki karakteristik serta cara penyimpanan yang berbeda, sehingga diperlukan prinsip dasar untuk menjaga keamanan dan kesegarannya. Tanpa pengelolaan yang terstruktur, risiko pembusukan, kekeliruan penggunaan stok, dan pemborosan ruang menjadi lebih besar, yang pada akhirnya menurunkan kualitas produk.

Salah satu cara mengelola persediaan bahan adalah metode First In, First Out (FIFO), yakni mendahulukan pemakaian bahan yang lebih dulu masuk. Pada kenyataannya, penerapan FIFO di main kitchen belum selalu berjalan optimal. Bahan yang lebih awal datang kadang tidak ditempatkan di posisi yang mudah dijangkau, melainkan tertimbun bahan baru, sehingga stok lama terabaikan dan berisiko menurun mutunya hingga membusuk. Kesenjangan antara prosedur ideal dan praktik di lapangan

inilah yang menarik untuk dikaji lebih dalam.

Penelitian dilaksanakan di Hotel Manado Tateli Resort & Convention, sebuah hotel bintang empat di pesisir Pantai Tateli, Desa Tateli, Kecamatan Mandolang, Kabupaten Minahasa, Sulawesi Utara. Selama menjalani praktik kerja lapangan kurang lebih empat bulan, penulis mengamati adanya kendala pada penyimpanan bahan baku yang berdampak pada kelancaran operasional dapur. Kerangka berpikir penelitian ini digambarkan sebagai berikut.



Gambar 1 Kerangka Berpikir

Berdasarkan uraian tersebut, penelitian ini diarahkan untuk menjawab tiga pertanyaan, yaitu bagaimana penerapan metode FIFO pada penyimpanan bahan makanan di main kitchen, kendala apa saja yang

dihadapi staf dalam menerapkannya, serta upaya yang dilakukan untuk mengatasinya. Tujuannya adalah mendeskripsikan penerapan FIFO, mengidentifikasi kendala, dan mengetahui solusi yang ditempuh.

Hasilnya diharapkan menjadi bahan evaluasi manajemen dapur untuk memperbaiki sistem penyimpanan agar lebih efisien sekaligus menekan food waste.

B. Metode Penelitian

Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif berjenis deskriptif yang lebih menekankan proses dan makna dari sudut pandang subjek. Pendekatan ini dipilih karena dinilai sesuai untuk menggambarkan secara mendalam bagaimana metode FIFO diterapkan dalam keseharian operasional dapur.

Lokasi penelitian adalah Food & Beverage Product, khususnya main kitchen, Hotel Manado Tateli Resort & Convention yang beralamat di Jalan Raya Tanawangko, Desa Tateli, Kecamatan Mandolang, Kabupaten Minahasa. Penelitian berlangsung

kurang lebih tiga bulan, terhitung sejak April hingga Juni 2026. Subjek penelitian adalah staf dapur yang terlibat langsung dalam proses penyimpanan dan pengolahan bahan, mulai dari Executive Chef, Sous Chef, Chef de Partie, Commis, hingga Purchasing. Adapun objek penelitiannya adalah penerapan metode FIFO pada penyimpanan bahan makanan di main kitchen.

Data primer diperoleh langsung dari lapangan melalui pengamatan dan wawancara, sedangkan data sekunder bersumber dari dokumen, buku, serta rujukan lain yang relevan. Pengumpulan data dilakukan melalui observasi langsung di main kitchen, wawancara kepada karyawan dapur, dokumentasi, dan studi pustaka. Wawancara melibatkan lima informan dengan profil sebagai berikut.

Tabel 1 Profil Informan Penelitian

No	Nama	Umur	Lama Bekerja	Jabatan
1	Suyitno	51 tahun	30 tahun	Executive Chef
2	Yeri Madilah	42 tahun	21 tahun	Sous Chef
3	Novel Senewe	42 tahun	21 tahun	Chef de Partie
4	Yumi Imbang	48 tahun	7 tahun	Commis
5	Kenny Manayang	37 tahun	16 tahun	Purchasing

Sumber: Data primer hasil wawancara, 2026

Seluruh data yang terkumpul kemudian dianalisis menggunakan model Miles dan Huberman dalam Sugiyono (2018) yang terdiri atas tiga tahap, yaitu reduksi data, penyajian

data, dan penarikan kesimpulan. Melalui tahapan ini, hasil wawancara dan observasi dipilah, disusun ke dalam pola, lalu ditarik kesimpulannya agar lebih mudah dipahami.

C. Hasil Penelitian dan Pembahasan

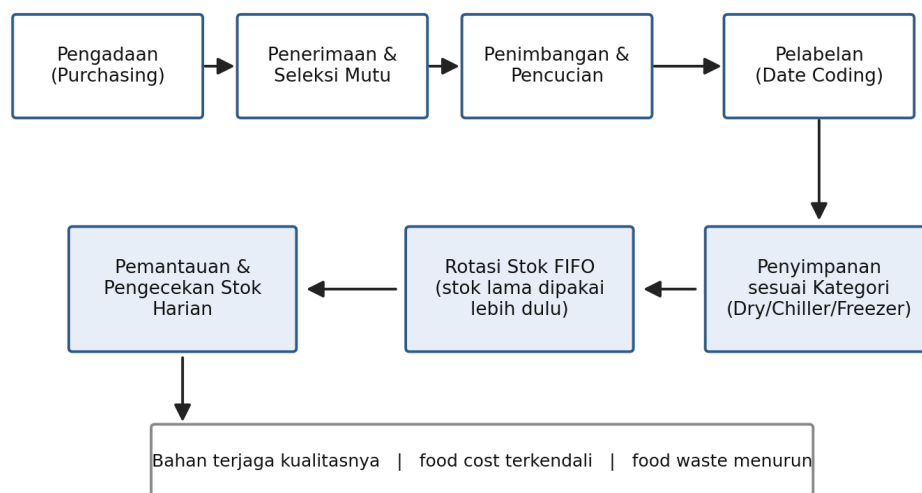
Berdasarkan hasil observasi dan wawancara terhadap lima informan, temuan penelitian dipaparkan menurut tiga fokus pertanyaan, yaitu penerapan metode FIFO, kendala yang dihadapi, serta upaya penyelesaiannya.

1. Penerapan Metode FIFO pada Penyimpanan Bahan Makanan

Secara umum, penyimpanan bahan di main kitchen Hotel Manado Tateli Resort & Convention telah berjalan mengikuti prinsip FIFO. Bahan yang lebih dulu masuk digunakan terlebih dahulu, sedangkan bahan baru disimpan untuk pemakaian berikutnya. Executive

Chef menjelaskan bahwa sebelum penyimpanan selalu didahului proses pengadaan melalui purchasing; barang yang datang lalu diseleksi kelayakan, kualitas, dan kuantitasnya sesuai pesanan, dicuci bila diperlukan, kemudian disimpan di chiller menurut jenisnya. Pemakaian disesuaikan dengan tingkat hunian, dengan perhitungan stok bahan segar maksimal sekitar tiga hari, sementara bahan tahan lama dipesan kira-kira seminggu sekali.

Alur penerimaan hingga penyimpanan bahan yang ditemukan di lapangan dapat digambarkan sebagai berikut.



Gambar 2 Alur Penerimaan dan Penyimpanan Bahan Makanan dengan Metode FIFO

Setiap jenis bahan disimpan terpisah sesuai kategorinya. Sebagaimana disampaikan informan,

sayur, buah, daging dan ikan, bahan masak, serta makanan jadi memiliki chiller atau area tersendiri, dan bahan

kering ditempatkan di dry store. Commis menambahkan bahwa bahan yang membutuhkan suhu rendah wajib masuk pendingin, misalnya jus dan buah yang sudah keluar dari ruangan ber-AC. Pelabelan serta kebiasaan mendahulukan stok lama menjadi kunci agar bahan tidak terbuang. Chef de Partie memperkirakan tingkat konsistensi penerapan FIFO mencapai kurang lebih 85%, dengan pengecekan stok yang dilakukan setiap hari.

Temuan ini sejalan dengan pandangan Riswan dkk. (2019) bahwa FIFO menempatkan persediaan yang paling awal masuk untuk digunakan lebih dulu, sehingga stok lama tidak tertimbun di belakang stok baru. Penerapan yang berjalan baik ini juga ditegaskan staf Purchasing yang menyebut FIFO telah menjadi tulang punggung operasional sekaligus SOP wajib bagi siapa pun yang mengakses gudang. Dengan demikian, FIFO di main kitchen tidak hanya berhenti pada teori, tetapi telah menjadi kebiasaan kerja yang menunjang kualitas bahan.

2. Kendala dalam Penerapan Metode FIFO

Meskipun FIFO telah menjadi standar, penerapannya di lapangan

tetap menghadapi sejumlah kendala. Hasil wawancara menunjukkan bahwa kendala paling menonjol bukan berasal dari sistem, melainkan dari faktor sumber daya manusia dan keterbatasan fisik. Executive Chef menegaskan bahwa sistem FIFO sudah dirancang sedemikian rupa dan berkaitan erat dengan HACCP, sehingga jarang keliru; persoalan justru muncul ketika hunian penuh dan tenaga kerja terbatas, sehingga penataan stok kadang tertunda meski tetap dikerjakan saat kondisi lebih lengang.

Sous Chef dan Chef de Partie menyampaikan hal serupa, bahwa pada saat operasional padat bahan yang baru datang kadang langsung disimpan atau dipakai tanpa sempat dipisahkan terlebih dahulu, terutama ketika menyiapkan breakfast atau event. Commis menyoroti kendala dari pemasok, misalnya bahan yang dikirim tidak sesuai standar atau tiba pada waktu yang kurang tepat. Sementara itu, staf Purchasing menambahkan adanya label tanggal dari pemasok yang tidak seragam, keterbatasan ruang gudang, serta pemesanan dalam jumlah berlebih oleh dapur karena khawatir kehabisan, yang membuat rotasi FIFO

secara fisik menjadi sulit. Ringkasan kendala dan upaya penyelesaiannya disajikan pada tabel berikut.

Tabel 2 Kendala dan Upaya Penyelesaian dalam Penerapan Metode FIFO

No	Kendala	Upaya Penyelesaian
1	Keterbatasan SDM saat hunian (occupancy) tinggi	Saling mengisi antar-staf dan penataan ulang stok sesuai jam sibuk
2	Permintaan mendadak akibat event last minute	Memprioritaskan event lalu merapikan kembali rotasi bahan setelahnya
3	Keterbatasan ruang penyimpanan / gudang	Pengaturan pemesanan sesuai kebutuhan agar stok tidak menumpuk
4	Label tanggal dari pemasok tidak konsisten	Pengecekan dan pelabelan ulang barang saat penerimaan
5	Bahan dari pemasok tidak sesuai standar/jadwal	Koordinasi dengan purchasing dan penyesuaian jumlah pesanan
6	Kelalaian atau keterlambatan penataan stok	Pengawasan langsung leader, teguran lisan/tertulis, dan pelatihan

Sumber: Data primer hasil wawancara, 2026

Temuan ini memperkuat hasil Nursetiowati dan Dewi (2023) yang menemukan bahwa kurangnya kesadaran serta ketidakkonsistenan pelabelan dapat membuat FIFO tidak berjalan optimal. Faktor manusia dan tekanan beban kerja saat high season menjadi titik paling rawan, bukan ketersediaan prosedurnya.

3. Upaya Mengatasi Kendala Penerapan FIFO

Untuk menjaga agar FIFO tetap berjalan, pihak dapur menempuh beberapa upaya. Executive Chef turun langsung memantau lapangan melalui para leader, dan apabila ditemukan penyimpangan dilakukan teguran lisan, peringatan tertulis, hingga pelatihan agar staf kembali disiplin. Commis dan Chef de Partie menjelaskan bahwa penataan ulang

stok umumnya dilakukan setelah jam sibuk, misalnya sesuai breakfast atau setelah event selesai, ketika kondisi sudah lebih lengang.

Pada sisi pengadaan, koordinasi dengan purchasing dijaga untuk menekan kesalahan, termasuk penyesuaian jumlah pesanan ketika berat bahan dari pemasok tidak sesuai agar tidak menambah biaya. Staf Purchasing juga melakukan pengecekan sekaligus pelabelan ulang terhadap barang yang datang agar urutan keluarnya bahan tetap terlacak. Harapan yang mengemuka dari para informan adalah penambahan jumlah staf, peningkatan kebersihan area penyimpanan, serta pembaruan sistem agar pengendalian stok menjadi lebih mudah.

Upaya berupa pengawasan, pengingat, dan pelatihan ini menunjukkan bahwa keberhasilan FIFO sangat ditentukan oleh kedisiplinan dan konsistensi seluruh tim. Hal ini selaras dengan temuan Nadyantari dkk. (2024) bahwa briefing dan pelatihan rutin mampu meningkatkan pemahaman staf sehingga penerapan prosedur berdampak positif terhadap kualitas pelayanan. Dengan kata lain, penguatan aspek sumber daya manusia menjadi kunci utama bagi optimalnya penerapan FIFO di main kitchen.

D. Kesimpulan

Penerapan metode FIFO pada penyimpanan bahan makanan di main kitchen Hotel Manado Tateli Resort & Convention secara umum telah berjalan baik dan menjadi standar operasional, dengan tingkat konsistensi sekitar 85%. Bahan diperiksa, dicuci, diberi label, dan disimpan sesuai kategori, lalu stok lama digunakan lebih dulu. Kendala utama yang muncul bukan pada sistemnya, melainkan pada keterbatasan sumber daya manusia saat hunian tinggi, banyaknya event mendadak, terbatasnya ruang

penyimpanan, serta label pemasok yang tidak konsisten. Upaya yang ditempuh meliputi pengawasan langsung oleh leader, teguran dan pelatihan, penataan ulang stok sesuai jam sibuk, koordinasi dengan purchasing, serta pelabelan ulang barang.

Disarankan agar pihak hotel mempertimbangkan penambahan tenaga kerja pada periode sibuk, memperkuat kedisiplinan melalui pelatihan berkala, serta memperbarui sistem pencatatan stok agar rotasi FIFO lebih mudah dipantau. Penelitian selanjutnya dapat mengkaji penerapan FIFO secara kuantitatif, misalnya dengan mengukur tingkat food waste sebelum dan sesudah perbaikan sistem penyimpanan.

DAFTAR PUSTAKA

- Andika, I. P. R. M. (2022). Penerapan metode first in first out (FIFO) pada bahan makanan di Hotel Fairfield by Marriott Bali Legian. *Jurnal Ilmiah Pariwisata dan Bisnis*, 1(5), 1065–1080.
- Bakri, B., Intiyati, A., & Widartika. (2018). Manajemen sistem penyelenggaraan makanan institusi. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.
- Facrureza, D., & Zanani, N. S. (2022). Analisis penerapan persediaan bahan baku makanan terhadap persiapan proses produksi di

- Harris Vertu Hotel Harmoni Jakarta. *Journal FAME: Food and Beverage, Product and Services*, 5(2).
- Heizer, J., & Render, B. (2015). *Manajemen operasi: Manajemen keberlangsungan dan rantai pasokan* (11th ed.). Salemba Empat.
- Khan, M. I., & Kaur, S. (2020). Drying techniques for food preservation: A review. *Journal of Food Science and Technology*, 57(1), 1–12.
<https://doi.org/10.1007/s11483-019-01645-5>
- Lubis, H., Fitriyani, A., & Prayitno, M. H. (2023). Sistem informasi persediaan barang jadi menggunakan metode first in first out (FIFO) pada PT Rubberman Indonesia. *JSI (Jurnal Sistem Informasi) Universitas Suryadarma*, 10(2), 1–10.
- Nadyantari, N. K., Wirawan, P. E., & Sutiarto, M. A. (2024). Analisis penerapan standard operating procedures pada food & beverage product khususnya section main kitchen. *Jurnal Ilmiah Pariwisata dan Bisnis*, 3(9), 1583–1597.
- Noviar, S. A., Purwidiani, N., & Sulandari, L. (2025). Penerapan metode FIFO dan FEFO pada penyimpanan bahan di banquet kitchen Hotel Bumi Surabaya. *Kuliner dan Hospitaliti*, 1(1), 19–23.
- Nursetiowati, O., & Dewi, K. (2023). Pentingnya penerapan metode FIFO dalam meningkatkan standar kualitas bahan baku di hotel. *Jurnal Sains Manajemen*, 5(1), 46–51.
- Rahmawati, A., & GS, A. D. (2021). Implementasi metode FIFO dalam perhitungan nilai persediaan pada PT X distributor makanan di Jawa Timur. *Jurnal Aplikasi Akuntansi*, 6(1), 1–23.
- Riswan, dkk. (2019). Metode first in first out (FIFO) dalam sistem persediaan barang. *Indonesian Journal on Software Engineering (IJSE)*.
- Sudiara, B. P. (1996). *Tata boga*. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan.
- Sugiyono. (2018). *Metode penelitian pendidikan: Pendekatan kuantitatif, kualitatif, dan R&D*. Alfabeta.
- Wati, D. A. (2025). *Ilmu bahan makanan*. Eureka Media Aksara.