



Analisis Kebutuhan Bahan Slice Fruit Untuk Buffet Lunch Di *Cold Kitchen* Hotel Morazen Surabaya

Kholifatin Nur Faiza¹, Niken Purwidiani², Ita Fatkhur Romadhoni³,
Lucia Tri Pangesthi⁴

¹⁻⁴ Universitas Negeri Surabaya, Indonesia

Korepondensi penulis : kholifatin.20009@mhs.unesa.ac.id

Abstract. *The hospitality industry is widely used as a place to carry out various events. One of them is the Morazen Surabaya hotel which is used as a venue for various events such as meetings, birthdays, weddings, engagements, and others. One of the dessert menus in the lunch buffet is sliced fruit. This study aims to find out the procedure in the analysis of slice fruit material needs and the analysis of material needs in the Morazen Surabaya hotel in accordance with the standards. This research was carried out in August – December 2023. The stage of implementing the research includes title identification, preparation of research instruments, data collection, data processing, and data presentation. This study uses a qualitative descriptive method with data collection techniques carried out using direct observation, interviews through instrument sheets through instrument validation and documentation in the form of tables, drawings and documentation during interviews. The data analysis used is an interactive model according to Milles and Huberman with data validity tests. The results of this study show the flow of analysis of the need for slice fruit ingredients and the calculation of the need for slice fruit ingredients in accordance with the revenue provided. Slice fruit is a dessert interlude menu that has a lot of interest for buffet lunch guests. How to analyze and calculate the need for slice fruit ingredients for buffet lunch is done according to demand. The analysis of material needs in hotels is very important in the sustainability of food procurement.*

Keywords: *Ingredient Needs, Slice Fruit, Buffet Lunch*

Abstrak. Industri perhotelan sangat banyak digunakan sebagai tempat untuk melaksanakan berbagai event. Salah satunya yaitu hotel Morazen Surabaya yang digunakan sebagai tempat berbagai event seperti meeting, birthday, wedding, engagement, dan lain-lain. Salah satu menu dessert yang terdapat di buffet lunch yaitu slice fruit. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui prosedur dalam analisis kebutuhan bahan slice fruit dan analisis kebutuhan bahan di hotel Morazen Surabaya kesesuaian dengan standar. Penelitian ini dilaksanakan pada bulan Agustus – Desember 2023. Tahap pelaksanaan penelitian meliputi identifikasi judul, penyusunan instrument penelitian, pengambilan data, pengolahan data, dan penyajian data. Penelitian ini menggunakan metode deskriptif kualitatif dengan teknik pengumpulan data yang dilakukan menggunakan observasi mengamati secara langsung, wawancara melalui lembar instrument melalui validasi instrumen dan dokumentasi berupa tabel, gambar dan dokumentasi saat wawancara. Analisis data yang digunakan yaitu model interaktif menurut Milles dan Huberman dengan uji keabsahan data. Hasil penelitian ini menunjukkan alur analisis kebutuhan bahan slice fruit dan perhitungan kebutuhan bahan slice fruit sesuai dengan revenue yang diberikan. Slice fruit merupakan menu selingan penutup yang memiliki banyak peminat bagi tamu buffet lunch. Cara menganalisis dan menghitung kebutuhan bahan slice fruit untuk buffet lunch dilakukan sesuai dengan permintaan. Analisis kebutuhan bahan di hotel sangat penting dalam keberlangsungan pengadaan bahan makanan.

Kata Kunci: *Kebutuhan Bahan, Slice Fruit, Buffet Lunch.*

1. LATAR BELAKANG

Perkembangan industri hotel di Indonesia pada umumnya dan Surabaya pada khususnya yang berkembang begitu pesat, sehingga menimbulkan iklim persaingan bisnis perhotelan yang semakin ketat. Hotel-hotel yang ada akan bersaing untuk memperoleh tingkat hunian (occupancy) sesuai dengan kelasnya masing-masing. Setiap hotel dapat memiliki kebijakan yang berbeda tergantung pada kebutuhan dan tujuan hotel. Adanya peningkatan persaingan tersebut memaksa manajemen harus menentukan kebijakan yang tepat dalam usaha menarik konsumennya dan dalam memenuhi tujuannya yaitu memperoleh keuntungan demi kelangsungan hidup hotel.

Slice fruit merupakan salah satu menu dessert yang wajib terdapat di setiap menu buffet breakfast maupun event. Campuran beberapa buah segar yang dipotong dan disajikan dalam bentuk yang siap untuk dinikmati. Menu buah di setiap hotel bervariasi tergantung pada jenis hotel, musim dan ketersediannya. Setiap buffet menu ini sangat digemari oleh tamu. Menu ini merupakan pemanis dan penutup yang menyegarkan setelah tamu menyantap hidangan utama dalam buffet lunch.

Buffet Lunch merupakan sebuah acara di mana makanan disajikan dalam bentuk self-service yaitu para tamu dapat memilih dan mengambil makanan sesuai dengan selera mereka. Hotel selalu menyediakan tempat dan makanan untuk mengadakan event. Buffet selalu digunakan dalam event wedding, corporate, birthday, engagement, dan lain-lain. Hidangan buffet event ini mirip dengan menu prasmanan dalam catering biasanya sudah dengan satu paket buffet dan coffe break untuk sebelum makan hidangan pokok. Menu yang diberikan sangat bervariasi tergantung pada tema acara, preferensi tamu dan anggaran yang tersedia. Jenis hidangan yang disajikan dalam acara buffet yaitu hidangan pembuka, hidangan utama dan hidangan penutup. salah satu hidangan penutup yang biasanya disajikan adalah slice fruit. Pengolahan buffet lunch diperlukan adanya penentuan dalam analisis kebutuhan bahan.

Kebutuhan bahan yang terdapat di hotel Morazen Surabaya masih adanya kelebihan dan kekurangan. Executive chef selalu memantau dalam pengadaan bahan untuk kebutuhan event maupun breakfast. Di cold kitchen kebutuhan buah masih belum stabil terkadang masih adanya kekurangan karena estimasi tamu yang makan dengan perhitungan berbeda. Buah sangat penting dalam setiap buffet dikarenakan menu wajib sebagai makanan penutup. Dengan demikian, perlu adanya analisis kebutuhan buah yang lebih efisien.

Berdasarkan survei yang telah dilaksanakan penulis selama magang riset penelitian ini pada tanggal 24 Juli 2023 sampai dengan 24 Desember 2023 untuk mempelajari tentang analisis kebutuhan slice fruit untuk buffet lunch di cold kitchen hotel Morazen Surabaya. Penulis

memperhatikan dalam keseharian kurangnya standar operasional terhadap analisis kebutuhan bahan slice fruit. Selama magang di cold kitchen penulis pernah diminta untuk melakukan analisis kebutuhan bahan namun dengan mengarang sesuai dengan jumlah pax atau revenue yang diberikan. Untuk perhitungan bahan menggunakan metode tersebut dapat mengakibatkan kekurangan atau kelebihan persediaan bahan. Penulis ingin mengetahui perhitungan bahan yang tepat sesuai standar melalui penelitian ini.

Pentingnya analisis kebutuhan bahan dalam berbagai konteks terutama dalam industri perhotelan. Dengan menganalisis kebutuhan bahan secara tepat, perusahaan dapat merencanakan produksi dengan lebih efisien. Mereka dapat memprediksi kapan persediaan akan habis dan kapan mereka perlu memesan lebih banyak bahan untuk memenuhi permintaan. Analisis kebutuhan bahan membantu perusahaan untuk mengendalikan biaya produksi. Analisis kebutuhan bahan di dunia perhotelan biasanya mengacu pada occupancy, reservasi dan banquet event order. Oleh karena itu, dalam menu slice fruit perlu diperhatikan dalam menganalisis kebutuhan bahan buah.

Dengan memahami proses analisis kebutuhan bahan di hotel dapat merencanakan operasional produksi dengan lebih baik. Penulis perlu untuk menganalisis mulai dari identifikasi bahan yang dibutuhkan, perkiraan konsumsi, tinjauan persediaan, penyusunan rencana pemesanan, penyesuaian dan perbaikan dalam proses analisis kebutuhan bahan untuk slice fruit pada buffet lunch. Melalui pendekatan ini, hotel dapat memastikan bahwa buffet lunch yang disajikan tidak hanya memenuhi standar kuliner yang tinggi tetapi juga berkontribusi pada pengalaman makan yang menyenangkan dan berkesan bagi para tamu..

2. KAJIAN TEORITIS

2.1 Analisis Kebutuhan Bahan

Persediaan bahan makanan yang baik akan menunjang kelancaran dalam pelaksanaan proses produksi, agar terhindar dari kesalahan maka perlu adanya pengendalian yang mengatur. Perencanaan kebutuhan bahan makanan merupakan serangkaian kegiatan menetapkan macam, jumlah dan mutu bahan makanan yang diperlukan dalam kurun waktu tertentu, dalam rangka mempersiapkan penyelenggaraan makanan rumah sakit. Tujuannya yaitu agar tersedianya taksiran macam dan jumlah bahan makanan dengan spesifikasi yang ditetapkan, dalam kurun waktu yang ditetapkan. (Kemenkes RI, 2013). Bahan makanan merupakan suatu kebutuhan yang digunakan untuk setiap harinya sesuai dengan kegunaannya. Persediaan akan

kebutuhan bahan-bahan di Food and Beverage Department khususnya di kitchen, menuntut adanya standar prosedur penyimpanan bahan yang layak dan baik.

2.2 Slice Fruit

Buah-buahan merupakan bahan pangan yang termasuk penting dan semestinya ada dalam daftar menu makanan kita sehari-hari, karena di dalam buah-buahan tersebut terkandung sumber nutrisi yang sangat diperlukan oleh tubuh contohnya vitamin, mineral dan serat. Buah potong (slice fruit) merupakan salah satu hidangan penutup dingin, yaitu hidangan yang terdiri dari berbagai jenis buah segar yang dipotong dan disusun sedemikian rupa pada platter, sehingga konsumen dengan mudah memakan buah yang telah disajikan. Oleh karena itu, pada penyajian buah perlu dibuat perencanaan terpadu antara tahap persiapan dan pengolahan bahan dengan teknologi pengemasan yang dapat mempertahankan kualitas buah dan menyeragamkan waktu kematangan buah (Alsuhendra, 2011).

2.3 Buffet

Menurut Danz (2011) buffet adalah suatu rangkaian meja panjang yang digunakan untuk penghidangan makanan, kue, dan minuman yang diatur sesuai jenisnya, dan tamu dapat mengambil makanan dan minuman sesuai selera sendiri. Buffet sendiri terdiri dari beberapa section, yaitu main buffet dan stall seperti cold dishes, soup corner, dan pastry. Main buffet merupakan buffet section yang berisi hidangan main course

2.4 Cold Kitchen

Menurut Bartono (dalam Sitohang, 2017:25) Cold Kitchen atau Gardemanger ialah berasal dari istilah Perancis “Garde manger” yang berarti Penjaga makanan, garde cook adalah orang yang bertanggung jawab untuk mempersiapkan bumbu dan menyajikan makanan yang dingin seperti salad, daging dingin, sup dingin, keju, hiasan, es patung-patung (ice curving), buah segar dan lain-lain. Section Cold kitchen merupakan suatu bagian dari Food and Beverage Product yang membuat berbagai macam jenis makanan pembuka (appetizer) (Akhir et al., 2023)

3. METODE PENELITIAN

Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode deskriptif kualitatif (Sugiyono, 2013). Penelitian ini dilakukan dengan menggunakan deskriptif kualitatif yakni pendekatan yang berusaha menjelaskan realita sosial yang ingin diteliti secara mendalam. Penelitian deskriptif merupakan strategi penelitian dimana di dalamnya peneliti menyelidiki kejadian, fenomena kehidupan individu-individu dan meminta seorang atau sekelompok individu untuk menceritakan kehidupan mereka.

Dalam penelitian ini membahas tentang "Analisis Kebutuhan Bahan Slice Fruit untuk Buffet Lunch di Morazen Surabaya". Dalam penelitian ini dilakukan di section Cold Kitchen Hotel Morazen Surabaya. Penelitian ini bertujuan mengetahui analisis kebutuhan bahan slice fruit untuk buffet lunch, peranan menu slice fruit dalam buffet lunch, penanganan slice fruit yang diterapkan di cold kitchen di Morazen Surabaya.

4. HASIL DAN PEMBAHASAN

4.1 Deskripsi Hotel Morazen Surabaya

Hotel Morazen Surabaya merupakan hotel berbintang empat yang berada di pusat kota Surabaya, tepatnya berada di jalan Kayoon No. 4 – 10, Surabaya. Hotel ini awalnya bernama Grand Dafam Signature Surabaya kemudian pada tanggal 1 Januari 2024 diganti menjadi Hotel Morazen Surabaya. Lokasi hotel ini sangat strategis, dekat dengan beberapa pusat perbelanjaan, Stasiun Surabaya Gubeng, Alun-Alun Surabaya, dan pusat oleh-oleh khas Surabaya. Hotel Morazen Surabaya memiliki 172 kamar yang nyaman dan elegan, terdiri dari Superior rooms, Deluxe rooms, Executive rooms, Junior Suite rooms, Royal Suites rooms, Grand Royal Suites rooms, dan Presidential Suites.

Hotel ini melakukan re-branding secara resmi tepatnya pada tanggal 1 Januari 2024 yang awalnya hotel ini bernama Grand Dafam Signature Surabaya. Dalam perubahan re-branding ini mewujudkan fasilitas yang lebih baik dan menyajikan pelayanan yang terbaik.

4.2 Cold Kitchen

Cold kitchen atau biasa disebut garde manger adalah suatu section yang ada di kitchen, bertugas untuk membuat aneka makanan pembuka atau appetizer dan juga buah sebagai dessert. Di dalam ruangan ini, berbagai makanan yang tidak memerlukan proses persiapannya. Cold kitchen di hotel Morazen Surabaya merupakan bagian integral dari main kitchen yang berperan penting dalam penyediaan berbagai jenis

hidangan dingin. Keterampilan dan pengetahuan yang tepat dalam mengelola cold kitchen sangat diperlukan untuk memastikan makanan yang disiapkan berkualitas tinggi dan aman untuk dikonsumsi.

4.3 Alur Analisis Kebutuhan Bahan *Slice Fruit*

Hotel Morazen Surabaya pada dasarnya merupakan hotel bintang empat yang selalu ramai oleh berbagai event. Penelitian ini dikhususkan pada kebutuhan bahan *slice fruit* untuk *buffet lunch*. Data dari hasil penelitian ini didapatkan melalui wawancara yang dilakukan kepada informan. Berdasarkan wawancara yang dilakukan oleh peneliti terhadap *Sous Chef*, *Commis 3 Cold Kitchen*, dan *Daily Worker Admin Kitchen*.

Buffet lunch merupakan sistem pelayanan makanan untuk setiap tamu dapat mengambil sendiri hidangan sesuai dengan keinginannya dilaksanakan pada waktu makan siang. Di hotel Morazen Surabaya pada *buffet lunch* banyak digunakan untuk berbagai *event government*, *wedding*, *birthday*, *engagement* dan event lainnya. Hotel Morazen Surabaya menyediakan banyak tempat untuk melaksanakan event di *Dining Restaurant*, *Ballroom*, *Meeting Room*, dan *Laiviere Lounge*. Setiap *buffet lunch* memiliki berbagai pilihan harga dan menu yang didapat. Hidangan *buffet lunch* diolah dan dipersiapkan oleh departemen *Food & Beverage Product*. Penentuan kebutuhan bahan *slice fruit* untuk *buffet lunch* dilakukan oleh *section cold kitchen*.

1. Ada beberapa hal yang harus diperhatikan dalam menentukan jenis buah untuk *slice fruit* pada acara *buffet lunch* di hotel Morazen Surabaya menurut beberapa pernyataan dari 3 narasumber sebagai berikut :

- a. Kualitas buah, jumlah, kematangan, jenis dan *typical* buah yang digunakan (*Sous Chef*).
- b. Jenis buah yang digunakan 3 macam yaitu semangka, melon dan pepaya (*Commis 3 Cold Kitchen*).
- c. Ditentukan dari fisik buah seperti lembek atau padat, tekstur buah, dan bentuk buah yang bias dibagi menjadi beberapa bagian (*Admin Kitchen*).

Menurut pernyataan (Indonesia et al., 2015), Beberapa buah-buahan lokal memiliki kelemahan dalam hal kualitas buah, misalnya rasa yang masam atau kurang manis sehingga tidak disukai kalau disajikan sebagai buah meja, walaupun pada umumnya lebih tahan terhadap hama dan penyakit. Seperti halnya buah wajib dilihat dari jenis secara fisiknya, kematangan, dan kualitas buah tersebut. Kematangan beberapa jenis buah berbeda-beda yaitu buah muda, buah tua dan buah yang masak

dipohon. Untuk buah produksi di hotel diperlukan buah yang tingkat kematangan penuh atau matang pohon paling baik.

4.4 Pengadaan Bahan *Slice Fruit* Pada *Buffet Lunch*

Proses pengadaan bahan *slice fruit* pada *buffet lunch* memerlukan analisis kebutuhan bahan. Dalam menentukan jumlah permintaan untuk *buffet lunch* mengacu pada BEO (*Banquet Event Order*) yang telah diberikan, untuk beberapa hari kedepannya. Perhitungan permintaan bahan harus diperhatikan sesuai dengan kebutuhannya agar tidak terdapat kelebihan maupun kekurangan. Setiap section di kitchen melakukan permintaan bahan melalui dengan *leader* masing-masing.

Commis 3 cold kitchen setiap hari senin-sabtu melakukan *daily marketlist* untuk kebutuhan *breakfast* dan *event*. Untuk menentukan pembelian bahan melihat terlebih dahulu *occupancy* apabila untuk *breakfast*, sedangkan *buffet lunch* maka harus memperhatikan BEO(*Banquet Event Order*) yang diberikan. BEO diberikan dalam waktu kisaran seminggu sebelum diadakannya event. Pada hari tertentu banyak *event* yang mendadak , namun harus selalu memenuhi kebutuhan tamu. Tamu sangat berpengaruh dalam *rating* atau penilaian hotel.

Proses *daily marketlist* dimulai dari setiap *section* yang menuliskan pemesanan bahan di buku folio bergaris yang telah disediakan oleh *Admin kitchen*. *Commis 3 cold kitchen* akan menuliskan permintaan *breakfast* dan *event* dilist tersendiri agar dimasukkan ke *marketlist* yang berbeda. Setelah menuliskan permintaan bahan *slice fruit* dan kebutuhan lainnya maka buku tersebut diserahkan ke *Admin Kitchen* untuk dimasukkan ke *system power pro*. *Admin Kitchen* akan memberitahukan kepada *Executive Chef* atau *Sous Chef* agar dikoreksi terlebih dahulu. Setelah dikoreksi *marketlist* yang telah diprint akan diserahkan kepada pihak *purchasing* untuk dihubungkan pemesanan bahan ke *supplier* yang telah bekerja sama.

MORAZEN Banquet Event Order
 Printed on: 13-Jun-24 08:18:15
 Page: 1 of 1

ZYREX DAY 1

Form: 15541
 Company Name: ZYREX INDONESIA BEO #: 10523
 Contact Name: Mr. Lina Booking Name: Mr. Lina
 Address: Jl. Raya Dalem Mogot No 59 RT 5 RW 1 Person Incharge: L.V.L.Y.
 T) Duren Utara, Kec. Crogot Palambaran Market Segment: GGOR
 Phone: 021 221 1901 Air Date: 13-Jun-24
 Drop Date: 13-Jun-24

Thursday, June 13, 2024

Time	Event	Setup	Prep	Charge	Total Charge	Person In Charge
14:00 - 21:00	RECEPTION	Round Table	100			L.V.L.Y.
14:00 - 21:00	COFFEE	Round Table	30			

Front Office

1. Set up system handling to the location at Peacock 2&3, 3th floor.
2. "WELCOME" sign to lobby guests from the front door of the lobby area to the lift area.
3. Cleaning area & Peacock 2&3 before and during the event.
4. Prepare 10 pcs center piece for all Round Table & Coffee table on stage.
5. Place standby staff during the event, especially on the Peacock 2&3 area.

Housekeeping

1. Clean Peacock 2 & 3 with Round Table Setup for 100 people (1 table for 8 person) → Room 11 & SC White center.
2. Prepare 100 table for 100 people.
3. Prepare standard meeting facilities (flip chart, notepad, pen, etc.) on table (only mark it).
4. Projector table setting.
5. Prepare registration table in front of Peacock 2 for 4 person.
6. Prepare Soft & Coffee Table on stage for 8 person.
7. Prepare 4 BM with 10 BM for display product in the function area.
8. Prepare the nameplate "Zyrex Indonesia" on the 7 floor.
9. Please standby staff to check the event.

Banquet Operations

Holiday Package:
 @Rp. 30,000 x 100 people = Rp. 3,000,000
 • Coffee Break @Rp. 50,000 x 100 people = Rp. 5,000,000
 • Dinner @Rp. 220,000 x 100 people = Rp. 22,000,000
 • Validation @Rp. 10,000 x 100 people = Rp. 1,000,000
 Deposit = Rp. 64,700,000, transfer at Mandiri on 6 Jun 2024. *
 P.C. No. Use → 0811 2213 1901

Security

1. Prepare a basement parking area.
2. Get in and out of the vehicle, please be granted.

Menu Order

- Menu Order Chef (Buffet Dinner = 2 Staff)

Signatures:
 Site in Charge: DCSM, F & B Manager, Financial Controller, Hotel Manager

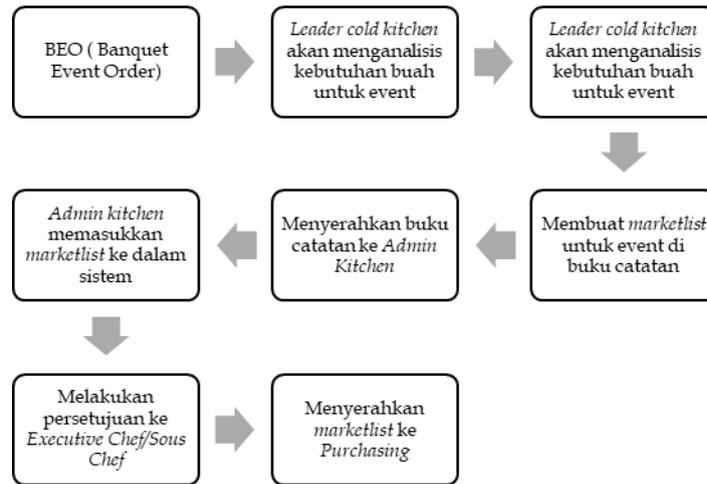
Distribution: General Manager, Front Office Dept., F&B Dept., Executive Chef, Finance Dept., Housekeeping Dept., HR Dept., Security, J&M Dept., Engineering Dept.

Gambar 4.1 BEO (Banquet Event Order)
 (sumber : admin kitchen)

Setelah buah datang akan diterima oleh pihak *receiving* kemudian ditimbang lagi dan dilakukan pengecekan pertama untuk kesesuaian standar hotel Morazen Surabaya. Pengecekan dilakukan 2 kali, yang kedua akan dicek oleh *Commis 3 cold kitchen* agar mengetahui kemauan buah yang digunakan. Jika buah yang datang tidak sesuai dengan kriteria baik dari segi ukuran, jumlah, dan kematangan maka dilakukan pengembalian kepada pihak *purchasing* yang akan memberitahukan kepada *supplier*. Kriteria buah yang sesuai dengan hotel Morazen Surabaya

- Menurut *Sous Chef* beberapa kriteria buah yang digunakan untuk *slice fruit* “Buah yang dipakai harus benar-benar matang dari *supplier* baik dari segi tekstur, rasa dan warna buah”. Menurut Trianasari, 2021, menyatakan dengan pasar global dan harga bersaing, memilih pemasok harus diperhatikan dengan cermat. Berdasarkan pernyataan tersebut, memilih pemasok atau *supplier* yang baik bukan hanya tentang mendapatkan bahan dengan harga yang terbaik, tetapi juga memastikan kualitas, keamanan, dan keberlanjutan produk.
- Menurut *Admin kitchen* “buah yang datang terkadang tidak sesuai standar, seperti terkena benturan ketika dipengiriman. Kematangan buah sangat perlu diperhatikan jika terlalu matang dapat berakibat cepat menjamur atau membusuk. Jika terdapat bonyok atau warna buah tidak sesuai kematangan maka harus dilakukan pengembalian atau *return*. Rasa buah setiap harinya berbeda beda maka dalam pemilihan buah harus jeli”.

- c. Menurut *Commis 3 cold kitchen* “Ukuran buah berbeda-beda, ada yang besar dan kecil. Jumlah per-kg an harus sama seperti semangka perbuah sekitar 4kg – 5kg. Kematangan buah harus dilihat harus sesuai dengan standar”.



Gambar 4.2 Flowchart Alur Pengadaan Bahan Slice Fruit

(Sumber : pribadi 2024)

4.5 Penyimpanan Bahan Slice Fruit

Proses penyimpanan buah diletakkan di *section Cold Kitchen*. Setiap hari buah yang datang disimpan di *container* berwarna hijau yang khusus untuk buah dan sayur. Sistem penyimpanan dilakukan dengan prosedur *FIFO (First In First Out)* yaitu penggunaan barang lama terlebih dahulu daripada yang terbaru. Penataan buah yang masih *whole fruit* dilakukan dengan buah baru ditata terlebih dahulu kemudian buah yang sudah tersimpan lama ditaruh di atasnya atau didepannya. Buah digunakan secepat mungkin sesuai kebutuhannya karena rentan rusak dan busuk. Setiap hari buah yang datang terkadang ukuran, bentuknya berbeda-beda sehingga harus selalu diperhatikan kondisi buah tersebut.

Penyimpanan buah *whole* ditaruh di suhu ruang, tepatnya dibawah meja yang ada di *cold kitchen*. Jika *slice fruit* yang telah dikupas atau dipotong maka akan disimpan di *walk in chiller* atau *upright chiller*. Biasanya dibutuhkan untuk refill *slice fruit* untuk *buffet lunch* agar tidak bekerja secara berkali kali. Berikut merupakan dokumentasi penyimpanan buah untuk *slice fruit* yang belum dipotong. Menurut (Bakri, Intiyati & Widartika, 2018), apabila bahan makanan langsung akan digunakan, setelah ditimbang bahan makanan dibawa ke ruangan persiapan bahan makanan.



Gambar 4.3 Penyimpanan Buah *Whole*

(sumber : pribadi 2023)

Menurut (Soenardi dkk, 2013) menyatakan, penyimpanan, pemeliharaan, dan penjagaan keamanan kualitas maupun kuantitas bahan makanan baik di gudang bahan kering maupun dingin/beku merupakan tujuan dari kegiatan penyimpanan bahan makanan. Pernyataan tersebut memberikan penjelasan bahwa semua industri makanan atau usaha jasa boga harus memiliki tempat penyimpanan bahan makanan dengan kondisi yang bersih, agar bahan dapat terjaga kualitasnya dengan baik. Dengan demikian, maka buah yang belum diolah juga harus disimpan dengan baik dan penempatan tepat agar tidak terjadi kerusakan.

4.6 Penyajian *Slice Fruit* pada Acara *Buffet Lunch*

Slice fruit merupakan menu untuk hidangan penutup yang digemari oleh tamu. Alasan digemari oleh tamu, karena buah potong sangat nikmat dan segar dimakan setelah memakan makanan berat seperti *maincourse* bagi kebanyakan mayoritas orang Indonesia. Dengan penyajian yang menyegarkan mata maka orang akan tertarik memakannya. *Slice fruit* untuk *buffet lunch* diberikan 3 macam buah yaitu semangka, melon dan pepaya. Dalam penyajian *slice fruit* memerlukan penyiapan dan pengolahan yang sesuai standar.

Dessert merupakan makanan penutup, *slice fruit* ialah salah satu menu *dessert*.. Setiap *lunch set-up* akan dilakukan pada pukul 11.00 WIB terkecuali ada permintaan kemajuan waktu dari pihak *event*. Penyajian *slice fruit* dalam *buffet lunch* dengan presentasi biasa, sedangkan untuk tamu VIP akan diberikan buah tambahan yang harganya lebih mahal seperti anggur, strawberry dan kiwi.

1. Ada pertimbangan khusus terkait presentasi atau penyajian *slice fruit* pada *buffet lunch*, sebagai berikut :

- a. Menurut *Sous Chef*, “Penyajian atau presentasi yang bagus dimasa modernisasi pasti ada. Baik untuk *buffet* atau *a la carte* harus bisa memanfaatkan *fushion food*. Dalam mempresentasikan makanan atau buah harus diperhatikan agar *good looking* untuk menarik tamu.” Menurut pernyataan Batat, 2019 *Fushion food* merupakan sebuah ide dari Wolfgang puck yang menggabungkan atau memadumadankan berbagai jenis makanan yang berasal dari gaya hidup yang mulai ada pada akhir tahun 1970-an di negara Eropa khususnya Inggris, yang merupakan negara dengan penduduk pendatang yang beragam dari berbagai negara. Berdasarkan hasil pendapat diatas, maka
- b. Menurut *Admin Kitchen*, “Penyajian tergantung *event* yang diadakan, apabila pada *event government* maka penyajian slice fruit biasa. Sedangkan pada *event wedding* atau dari penyiapan *plate*, penataan, garnish maka harus bagus dan menarik. *Platting* yang bagus dapat menarik *rating* hotel dan kepuasan tamu.” *Food plating* merupakan penyajian makanan dan penataan posisi di atas piring dengan bentuk seni yang berkualitas tinggi (Logan,2015).
- c. Menurut *Commis 3 Cold Kitchen*, “untuk presentasi atau penyajian dalam *buffet lunch* di *meeting* atau acara *government* disajikan biasa. Jika pada acara *wedding* dan *birthday* biasanya dipresentasikan lebih bagus. Seperti diberi garnish daun mint, lemon, anggur dan strawberry.

Menurut pernyataan (Putri, 2019), *garnish* merupakan salah satu kompetensi dasar pada tata boga mengedepankan seni dengan membuat hiasan dari bahan makanan berupa buah atau sayur yang bertujuan untuk memperindah penampilan makanan dan juga bisa dimakan. Berdasarkan pendapat diatas, dapat disimpulkan *Garnish* atau hiasan sebagai bahan pendukung dari hidangan untuk meningkatkan daya tarik mata atau visual.



Gambar 4.4 Slice Fruit Buffet Lunch
(Sumber : pribadi 2023)



Gambar 4.5 Slice Fruit VIP
(Sumber : pribadi 2023)

Berdasarkan pernyataan dari hasil wawancara diatas, maka dapat disimpulkan setiap penyajian hidangan slice fruit maupun hidangan lain harus bisa memanfaatkan bahan yang bisa mempercantik tampilan. Dengan adanya penyajian yang bagus tamu akan puas akan pelayanan yang diberikan oleh hotel. Pemanfaatan bahan atau disebut juga *fushion food* dizaman sekarang sudah sangat banyak. Kualitas makanan dapat memberikan dorongan kepada tamu untuk berlangganan di hotel.

Food loos buah banyak terdapat pada buah pepaya, jika buah pepaya tingkat kematangannya sudah melebihi dan akan membusuk maka buah tidak terpakai. Maka dalam permintaan buah menurut *Executive Chef* harus memiliki kriteria jika buah digunakan untuk 3 hari kedepan pada saat marketlist libur maka buah pepaya harus datang sedikit mengkal. Hal-hal yang perlu diperhatikan dalam *food loos* buah melakukan penyimpanan degan baik, melakukan penggunaan buah dengan sistem *FIFO (First In First out)* agar tidak terjadinya pembuangan secara terus menerus.

Jika dalam *food waste* buah terbuang jika perhitungan jumlah menu tersebut sudah sesuai pax namun tamu yang datang tidak makan dalam porsi yang telah disajikan. Dalam *buffet event* di Morazen Surabaya sisa buah lunch yang sudah berbentuk *slice fruit* di plate jika masih layak akan disimpan didalam chiller dan digunakan untuk dinner. Namun, jika sisa buah pada saat dinner banyak yang terbuang karna dalam bentuk *slice fruit* sudah tidak dapat bertahan lama. Sehingga dalam pemotongan buah harus diperkirakan sesuai dengan perhitungan pax tidak berlebih.

5. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan yang dilakukan penulis melalui observasi dan wawancara pada informan, terdapat hasil dan analisis yang dapat disimpulkan sebagai berikut :

1. Prosedur dalam analisis kebutuhan bahan *slice fruit* untuk *buffet event* di Morazen Surabaya :
 - a. Penentuan jenis buah di hotel Morazen Surabaya dilihat dari jenis secara fisik, kematangan dan kualitas buah.
 - b. Perhitungan kebutuhan bahan *slice fruit* mengacu pada *revenue* yang diberikan.
 - c. Batas anggaran pembelian bahan *slice fruit* merupakan 25% dari paket *buffet*.
 - d. Perhitungan pembelian bahan harus diperhatikan sesuai dengan kebutuhan.
 - e. Kriteria buah yang digunakan dari segi tekstur, rasa, warna harus sesuai dengan standar dan layak dikonsumsi.
 - f. Persediaan bahan sangat penting untuk stok apabila terdapat perubahan ataupun permintaan tamu secara mendadak.
 - g. Penyimpanan buah dilakukan dengan system FIFO (First In First Out).
 - h. Penyajian yang bagus sangat penting dan dapat menarik tamu untuk menikmati hidangan tersebut.

2. Analisis kebutuhan bahan *slice fruit* pada *buffet lunch* di hotel Morazen Surabaya kesesuaian dengan standar :

Berdasarkan hasil dari penelitian diatas, analisis kebutuhan bahan *slice fruit* pada *buffet lunch* sudah sesuai dengan standar yaitu dimulai dari identifikasi *revenue*, estimasi jumlah tamu, perhitungan kebutuhan bahan, pengadaan bahan, supplier bahan yang baik.

5.2 Saran

Saran mengenai analisis kebutuhan bahan *slice fruit* pada *buffet lunch* di *cold kitchen* hotel morazen Surabaya adalah sebagai berikut :

1. Penentuan kebutuhan bahan *slice fruit* berdasarkan BEO yang telah diberikan beberapa hari sebelum berlangsungnya acara.
2. Perhitungan kebutuhan bahan *slice fruit* berpengaruh pada kegunaan dan persediaan bahan di *cold kitchen*.
3. Pengadaan bahan *slice fruit* selalu dipantau oleh *Executive Chef*.
4. Menu *slice fruit* yang sebagian dari menu yang lain digemari oleh tamu.

DAFTAR REFERENSI

- Akhir, T., Pariwisata, J., & Bali, P. N. (2023). Pembuatan Wagyu Beef Carpaccio oleh Cook pada Cold Kitchen di The St. Regis Bali Resort.
- Annisa, Putri, A. K., Noor, Tifauziah, Lastmi, & Wayansari. (2019). Analisis biaya makanan lauk hewani dan lauk nabati yang terbuang berdasarkan sisa makanan biasa kelas III. *Journal Article*, 53(9), 1689–1699. <http://eprints.poltekkesjogja.ac.id/1020/4/4.Chapter2.pdf>
- Antarlina, S. S. (2016). Identifikasi sifat fisik dan kimia buah-buahan lokal Kalimantan. *Buletin Plasma Nutfah*, 15(2), 80. <https://doi.org/10.21082/blpn.v15n2.2009.p80-90>
- Apandi, N. D., & Baharta, D. E. (n.d.). Tinjauan tentang penyajian *buffet breakfast* di Harris Hotel and Convention Bandung.
- Arciniegas, L. (2006). *Inteligencia emocional en estudiantes de la Universidad Autónoma de los Andes*. *Revista Conrado*, 17(78), 127-133.
- Astari, A. P., Setyowati, S., & Kadaryati, S. (2021). Ketepatan pemorsian hidangan di RSUD Dr. Tjitrowardojo Purworejo. *Action: Aceh Nutrition Journal*, 6(1), 33. <https://doi.org/10.30867/action.v6i1.351>
- Bora, M. A., & Nugroho, V. (2019). Analisis pengendalian persediaan bahan baku makanan di restoran Hotel XXX. *Jurnal Industri Kreatif (JIK)*, 3(1), 53. <https://doi.org/10.36352/jik.v3i1.171>

- Fadilah, N. U. R. (2019). Fusion food Nusantara. *Jurnal Universitas Airlangga UN, Fusion Food Nusantara*, 2010–2017.
- Fauzi, A., Zakia, A., Abisal Putra, B., Sapto Bagaskoro, D., Nur Pangestu, R., & Wijaya, S. (2022). Faktor-faktor yang mempengaruhi dampak persediaan barang dalam proses terhadap perhitungan biaya proses: Persediaan barang perusahaan, kalkulasi biaya pesanan dan pemakaian bahan baku (Literature review akuntansi manajemen). *Jurnal Ilmu Hukum, Humaniora dan Politik*, 2(3), 253–266. <https://doi.org/10.38035/jihhp.v2i3.1037>
- Indonesia, L. B., Barat, S., Omeh, K. G., Lima, K., Kota, P., Omeh, K. G., Lima, K., Kota, P., Kabupaten, B. P. S., & Puluh, L. (2015). I. Pendahuluan 1.1. 1–3.
- Islami, T. (2020). Penerapan hygiene dan sanitasi dalam penyimpanan bahan makanan di Garde Manger Section Sheraton Surabaya Hotel and Towers. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 3(3–5), 13–45.
- Juliana, J., Tanujaya, T., & Nathaniel, N. (2021). Analisis pengaruh kualitas pelayanan hotel dan fasilitas hotel terhadap kepuasan pelanggan. *Judicious*, 2(1), 1–10. <https://doi.org/10.37010/jdc.v2i1.197>
- Liliyanti, C. (2021). Wahana: Tridarma perguruan tinggi analisis persediaan bahan baku produksi snack Optimus dan. *XX(XX)*, 229–235.
- Lintang, R. (2018). Pengaruh pelayanan terhadap kepuasan pelanggan biro perjalanan PT. Pacto Tour dan Travel Medan. *Universitas Medan Area*, 7–31.
- Muhammad, A. (2014). Analisis perancangan dan perencanaan hotel. *53(9)*, 1689–1699.
- Putri, G., Gulfira, P., & Priyandhini, B. (2020). Peranan purchasing dalam pengadaan barang. *3(2)*. [https://download.garuda.kemdikbud.go.id/article.php?article=2928461&val=25854&title=peranan purchasing dalam pengadaan barang di hotel The Ritzcarlton Jakarta Mega Kuningan](https://download.garuda.kemdikbud.go.id/article.php?article=2928461&val=25854&title=peranan%20purchasing%20dalam%20pengadaan%20barang%20di%20hotel%20The%20Ritzcarlton%20Jakarta%20Mega%20Kuningan)
- Putri, Y. (2019). Kreasi garnish pada penyajian makanan. *Kreasi garnish pada penyajian makanan*, 1–25. https://repository.unair.ac.id/101584/4/4_bab_i_pendahuluan.pdf
- Putri. (2018). Evaluasi penyelenggaraan makanan. *Journal of Chemical Information and Modeling*, 53(9), 1689–1699.
- Rachmad, F. (2020). Pengaruh cara penyimpanan buah dan sayur terhadap kualitas produk makanan cold kitchen Hotel Santika Premiere Gubeng Surabaya. *Jurnal Teknologi Pengolahan Pangan*, 1(1), 1–17.
- Rahayuningsih, H., Aditya, B., Kepariwisata, D., Vokasi, S., & Gadjah Mada, U. (2017). Hidangan buffet di regular event “Ramayana Night Market” Hotel Hyatt Regency Yogyakarta. *Jurnal Pariwisata Terapan*, 1(1).
- Rijali, A. (2018). Analisis data kualitatif Ahmad Rijali UIN Antasari Banjarmasin. *17(33)*, 81–95.

- Sari, D. I. (2018). Analisis perhitungan persediaan dengan metode FIFO dan average pada PT. Harapan. *Perspektif: Jurnal Ekonomi dan Manajemen Akademi Bina Sarana Informatika*, 16(1), 31–38.
- Sarie, B. M. (2010). *Prosedur cold kitchen di Hotel Intercontinental Midplaza Jakarta (Laporan hasil praktek kerja lapangan)*. (Doctoral dissertation, Universitas Nasional).
- Sukardi, Santoso, L. H., & Darmadi, E. A. (2023). Analisa mengenai pemilihan gaya berpakaian menggunakan metode observasi. *Jurnal Ikraith-Humaniora*, 7(2), 150–155. <https://journals.upi-yai.ac.id/index.php/ikraith-humaniora/issue/archive>
- Sumiati, T., & Suyudi, F. (2016). *Jasa boga*. ISSN 2502-3632 (Online) ISSN 2356-0304 (Paper). *Jurnal Online Internasional & Nasional*, 7(1), Januari – Juni 2019, Universitas 17 Agustus 1945 Jakarta, 53(9), 1689–1699. www.journal.uta45jakarta.ac.id
- Taufiq, A. R. (2019). Penerapan standar operasional prosedur (SOP) dan akuntabilitas kinerja rumah sakit. *Jurnal Profita*, 12(1), 56. <https://doi.org/10.22441/profita.2019.v12.01.005>
- Trianasari, P. (2021). *Buku ajar manajemen makanan dan minuman*.
- Wijayanti, P., & Sunrowiyati, S. (2019). Analisis pengendalian persediaan bahan baku guna memperlancar proses produksi dalam memenuhi permintaan konsumen pada UD Aura Kompos. *Jurnal Penelitian Manajemen Terapan (Penataran)*, 4(2), 180.
- Yanti, D. (2019). Upaya executive sous chef dalam mengoptimalkan penggunaan bahan baku ala carte untuk meningkatkan kreativitas commis di Kitchen Furaya Hotel Pekanbaru. *Jurnal Daya Saing*, 5(2), 158–169. <https://doi.org/10.35446/dayasaing.v5i2.382>