

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Sektor pariwisata Indonesia memainkan peran krusial sebagai salah satu sumber devisa utama yang mendukung perekonomian negara. Pada tahun 2009, sektor ini menempati posisi ketiga dalam kontribusi devisa, setelah komoditas lainnya (Badan Pusat Statistik, 2023). Dari tahun ke tahun, jumlah wisatawan, baik lokal maupun asing, yang berkunjung ke Indonesia terus meningkat (Kementerian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif Republik Indonesia, 2023).

Pariwisata di Indonesia telah menjadi sektor yang dapat dikelola secara efisien untuk menciptakan peluang bisnis yang menjanjikan (Damanik, 2014). Industri perhotelan berfungsi sebagai pilar pendukung pariwisata, menyediakan berbagai fasilitas yang di perlukan oleh wisatawan. Bali sebagai salah satu destinasi wisata utama, memiliki daya tarik yang beragam di setiap bagiannya, seperti Bali Selatan, Bali Utara, Bali Barat, Bali Timur (Sari, 2020). Keindahan alam dan kekayaan budaya di Bali menjadi daya Tarik yang kuat bagi pengunjung (Martha & Astuti, 2018).

Salah satu kawasan terkenal di Bali adalah Kuta, yang dikenal dengan pantainya yang memukau. Ombak besar di Pantai Kuta menarik banyak *surfer*, sedangkan pasir putih dan panorama matahari terbenam menambah daya tariknya. Kuta juga menawarkan berbagai fasilitas pariwisata termasuk bungalow, hotel, villa, pusat perbelanjaan, restoran, *money changer*, spa, dan *night club* (Pramudito, 2015). Studi Andiani, Rahmawati, & Hepani (2019) pada beberapa hotel bintang lima di Bali menemukan bahwa tingginya arus tamu di destinasi populer seperti Kuta menuntut sistem manajemen dapur yang efisien termasuk rotasi stok bahan baku agar kualitas layanan tetap terjaga.

Manajemen stok di industri perhotelan adalah proses penting untuk mengatur jumlah barang yang disimpan untuk mendukung operasional. Penelitian sebelumnya oleh Andiani et al. (2019) di beberapa hotel bintang lima di Bali

menunjukkan bahwa efisiensi manajemen stok sangat menentukan kelancaran operasional dapur hotel. Praktik seperti pelabelan bahan, penempatan terstruktur, dan rotasi stok menjadi elemen kunci dalam menjaga kualitas bahan dan mengurangi pemborosan.

Pengelolaan persediaan yang yang tepat sangat diperlukan karena jika Perusahaan terlalu banyak menginvestasikan dana dalam persediaan, hal itu dapat mengakibatkan biaya penyimpanan yang tinggi dan potensi kerugian lainnya. Sebaliknya kurangnya persediaan dapat menyebabkan biaya tambahan akibat kekurangan stok (Coyle et al., 2013). Oleh karena itu, menurut (Mason, Leek 2012) hotel perlu menerapkan pengendalian persediaan yang efisien untuk memastikan kelancaran operasional. Sistem manajemen stok yang baik harus mencakup pendaftaran inventaris, pencatatan, serta pengelolaan stok masuk dan keluar untuk menghindari kesalahan dalam data dan laporan.

Pada *kitchen* Hotel Holiday Inn Resort Baruna Bali, sering terjadi kendala dalam pengelolaan persediaan bahan makanan pada saat pengambilan barang di *purchasing*. Di setiap harinya pengambilan barang dilakukan secara bergantian sesuai dengan jadwal yang sudah di tentukan, pada saat pengambilan barang tersebut persediaan bahan makanan pada setiap outlet disiapkan untuk memenuhi kebutuhan harian. Contoh permasalahan yang ada yaitu pada saat *prepare* bahan-bahan untuk menu *breakfast* dan *alacarte* di *kitchen palms*. Saat barang tersebut sudah datang, staf atau *daily worker* akan langsung mengambil bahan dari *chiller*, lalu mengolahnya, seperti daging dan sayuran, pada saat mengolah bahan – bahan tersebut terjadi kekurangan bahan baku karena bahan yang di ambil di *chiller* sudah dibagi dengan *outlet* lainnya, kurangnya bahan tersebut meyebabkan pemakaian bahan yang tersedia secara terbatas. Akibat kurangnya bahan yang akan diolah maka para *staff* atau *daily worker* akan melanjutkan *prepare* barang atau bahan - bahan yang habis pada besok paginya sambil menunggu *suplayer* mengantarkan barang ke *purchasing*. Maka, pada hari itu *kitchen* menggunakan bahan yang tersedia secara terbatas agar operasional tetap berjalan lancar.

Berdasarkan kondisi emperis tersebut maka dibutuhkan kajian lebih lanjut mengenai manajemen persediaan bahan makanan di *kitchen* Hotel Holiday Inn Resort Baruna Bali.. Pentingnya kajian ini juga didukung oleh hasil kajian yang

menyebutkan bahwa sistem pengelompokan tempat penyimpanan bahan makanan seperti bahan-bahan kering, bahan-bahan yang sering digunakan dan yang jarang digunakan, sistem ini berguna untuk memudahkan proses pemakaian, serta membantu memantau ketersediaan barang (Nursetiowati,dkk,2023) pemberian label nama dan tanggal masuknya pada bahan – bahan yang digunakan setiap hari. Kemudian menyusun penyimpanan kering (*dry store*) sesuai dengan jenis bahan makanan dan pemberian label nama pada tempat penyimpanan yang ada di *dry store*, agar saat barang baru tiba, kita mengetahui lokasi penyimpanannya dengan tepat dan mencegah terjadinya penumpukan barang atau bahan makanan yang sebelumnya.

Berdasarkan dengan kajian tersebut di harapkan nanti bisa menanggulangi permasalahan yang telah terjadi sebelumnya dan mencapai tujuan hasil kajian yang lebih lanjut. mengenai implementasi metode FIFO di *kitchen*, yaitu dengan melalui penerapan strategi pengelolaan persediaan yang efektif, diharapkan pendekatan ini dapat mengurangi pemborosan, sehingga meningkatkan efisiensi penggunaan bahan baku, serta mempertahankan kualitas bahan yang dipakai dalam *kitchen*.

Metode FIFO bisa menjadi strategi yang tepat untuk memastikan rotasi stok dilakukan dengan benar, sehingga bahan yang lebih lama masuk dipakai lebih dahulu, menghindari penumpukan persediaan potensi bahan makanan yang membusuk. Temuan Andiani et al. (2019) turut menunjukkan bahwa penerapan FIFO secara disiplin berhasil menurunkan persentase food waste hingga 18% di hotel studi kasus mereka sehingga relevan dijadikan rujukan utama dalam penelitian ini.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan masalah yang ada di atas dapat di identifikasikan sebagai berikut:

1. Bagaimana penerapan metode FIFO dalam pengelolaan bahan makanan di *kitchen* Hotel Holiday Inn Resort Baruna Bali?
2. Kendala apa saja yang dihadapi F&B *Product* Hotel Holiday Inn Resort Baruna Bali dalam implementasi metode FIFO?

3. Strategi apa yang digunakan untuk meningkatkan efisiensi pengelolaan bahan makanan menggunakan metode FIFO?

1.3 Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah tersebut, maka penelitian ini bertujuan:

1. Mendeskripsikan implementasi metode FIFO dalam pengelolaan bahan makanan yang tercatat di *kitchen* Hotel Holiday Inn Resort Baruna Bali.
2. Mengidentifikasi kendala yang dihadapi F&B *Product* di Hotel Holiday Inn Resort Baruna Bali dalam penanganan manajemen stok.
3. Menyusun strategi pengelolaan stok yang lebih efisien di *kitchen* Hotel Holiday Inn Resort Baruna Bali.

1.4 Manfaat Penelitian

1.4.1 Manfaat Teoritis

Analisis kebutuhan manajemen stok di *kitchen* Hotel Holiday Inn Resort Baruna Bali memperkaya literatur manajemen dengan menyajikan data dan kasus nyata. Penelitian ini juga menghasilkan model pengelolaan stok yang dapat diadaptasi oleh hotel lain, serta meningkatkan pemahaman tentang faktor-faktor yang mempengaruhi efisiensi operasional.

1.4.2 Manfaat Praktis

Secara praktis, hasil analisis membantu manajemen dalam mengoptimalkan pengelolaan stok, mengurangi pemborosan, dan memastikan ketersediaan barang. Ini meningkatkan kepuasan pelanggan dan mengidentifikasi area untuk penghematan biaya, serta memberikan data untuk perencanaan jangka panjang yang lebih efektif. Selain itu, penelitian ini juga memberikan kontribusi praktis dengan menyajikan studi kasus langsung mengenai penerapan metode FIFO di dapur hotel berbintang internasional. Hasil penelitian ini diharapkan dapat dijadikan sebagai acuan atau referensi oleh pengelola dapur hotel lain dalam menyusun strategi manajemen persediaan yang lebih efektif, mengurangi pemborosan bahan baku, serta meningkatkan efisiensi dan kualitas operasional dapur secara keseluruhan.