

DAFTAR ISI

| | |
|--|----|
| RINGKASAN | iv |
| PRAKATA | x |
| I. PENDAHULUAN | 1 |
| 1.1 Latar Belakang | 1 |
| 1.2 Rumusan Masalah | 2 |
| 1.3 Tujuan | 2 |
| 1.4 Manfaat | 2 |
| 1.5 Ruang Lingkup | 2 |
| II. TINJAUAN PUSTAKA | 3 |
| 2.1 Food Loss and Waste | 3 |
| 2.2 Asal Muasal Food Waste dalam Industri Makanan | 3 |
| 2.3 Dampak <i>Food Loss and Waste</i> Di Indonesia | 6 |
| 2.4 Dampak <i>Food Loss and Waste</i> Disebabkan Oleh Industri Makanan | 7 |
| 2.5 Cost yang di Hasilkan <i>Food Loss and Waste</i> | 7 |
| 2.6 Storing System | 8 |
| III. METODE | 8 |
| 3.1 Metodologi Penelitian | 8 |
| 3.2 Tempat dan Waktu Praktik Kerja | 9 |
| 3.3 Jenis dan Cara Pengambilan Data | 9 |
| IV. HASIL DAN PEMBAHASAN | 10 |
| 4.1 Tinjauan Umum Storing System Amaroossa Royal Hotel Bogor | 10 |
| 4.1.1 Jenis dan Pengelompokan Bahan Makanan | 10 |
| 4.1.2 Perencanaan Kebutuhan Bahan Makanan | 10 |
| 4.1.3 Pemesanan dan Pembelian Bahan Makanan | 11 |
| 4.1.4 Penerimaan Bahan Makanan | 11 |
| 4.1.5 Penyimpanan Bahan Makanan | 12 |
| 4.2 Observasi dan Perbandingan dengan Standar Storing System | 15 |
| 4.2.1 Proses Perencanaan Bahan Makanan (Menu Planning) | 15 |
| 4.2.2 Proses Pemesanan dan Pembelian | 16 |
| 4.2.3 Proses Penerimaan Bahan Makanan | 17 |



Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.





xii

| | | |
|-------|--|----|
| 4.2.4 | Proses Penyimpanan dan Pengeluaran Bahan Makanan | 18 |
| 4.3 | Observasi dan Perbandingan Proses Produksi | 23 |
| 4.4 | Perhitungan Total Optimalisasi Storing System dan Produksi | 23 |
| 4.5 | Cost Food Cost yang di Hasilkan Karena Food Waste | 24 |
| 4.6 | Sektor-Sektor yang Dapat di Optimalisasi | 26 |
| V. | SIMPULAN DAN SARAN | 27 |
| 5.1 | Simpulan | 27 |
| 5.2 | Saran | 27 |
| | DAFTAR PUSTAKA | 29 |
| | LAMPIRAN | 31 |
| | RIWAYAT HIDUP | 39 |

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

Bogor Agricultural University

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

- Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
- Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.

DAFTAR GAMBAR

| | | |
|---|---|----|
| 1 | Operating Control Cycle Sumber: Ninemeier, 2009 | 4 |
| 2 | Alur penerimaan bahan makanan di Amarossa Royal Hotel Bogor | 12 |
| 3 | Gudang kering main kitchen dan pastry | 13 |
| 4 | Frezeer di main kitchen | 14 |
| 5 | Rak Penyimpanan di cold kitchen | 14 |
| 6 | Chiller di pastry | 15 |

DAFTAR TABEL

| | | |
|----|--|----|
| 1 | Metode dan Cara Pengambilan Data | 9 |
| 2 | Pelaksanaan Perencanaan Menu di Amarossa Royal Hotel Bogor | 16 |
| 3 | Proses Pemesanan dan Pembelian Bahan Makanan | 17 |
| 4 | Proses Penerimaan Bahan Makanan | 18 |
| 5 | Proses Perputaran Bahan Makanan | 19 |
| 6 | Penyesuaian Suhu | 20 |
| 7 | Keseuaian Media Penyimpanan | 21 |
| 8 | Proses Pengeluaran Bahan Makanan | 22 |
| 9 | Proses Produksi | 23 |
| 10 | Hasil Perbandingan Nilai | 24 |
| 11 | Interval Penilaian | 24 |
| 12 | Food Waste Cost | 25 |
| 13 | Food Loss Cost | 25 |
| 14 | Jobdesc Penyimpanan | 26 |

DAFTAR LAMPIRAN

| | | |
|---|---------------------------|----|
| 1 | Daily Market List | 32 |
| 2 | Spesifikasi Bahan Makanan | 33 |
| 3 | Stock Card | 36 |
| 4 | Rotation Menu | 37 |



Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.

