



I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Amaroossa Royal Hotel Bogor adalah hotel bintang 4 yang terletak di pusat kota Bogor. Terdapat berbagai departemen di Amaroossa Royal Hotel Bogor, salah satunya adalah *Food and Beverage Departement*. Departemen ini mengelola restoran dan juga seluruh aspek produksi bahan pangan dan juga pelayanan yang memiliki tanggung jawab untuk melakukan pembelian bahan makanan, penyimpanan, persiapan bahan makanan, pengolahan, hingga finishing, lalu melakukan pelayanan kepada pelanggan secara langsung. Untuk memberikan sebuah produk pangan dan pelayanan yang berkualitas.

Pada laporan yang dipaparkan oleh FAO pada tahun 2017, setiap tahunnya 1,3 miliar ton makanan layak konsumsi yang ada di dunia terbuang dan menjadi sampah makanan. *Food loss and waste* merupakan sisa makanan yang dimulai dari tahap belanja, penyimpanan bahan makanan, pengolahan, konsumsi dan penyimpanan makanan. Masyarakat masih banyak yang melakukan *food loss and waste* maka akan menimbulkan dampak yang besar bagi lingkungan diantaranya dapat menghasilkan gas metana sehingga berpotensi sebagai gas rumah kaca, meningkatkan pemanasan global dan permintaan tinggi pada lahan pertanian (Graham-Rowe, E., Jessop, D. C., & Sparks, 2015).

Aktivitas konsumsi di restoran terkadang menghasilkan sisa makanan, baik nasi, sayuran, atau lauk pauk. Sisa makanan ini menjadi salah satu penyebab tingginya food loss pada rantai konsumsi. Sisa makanan yang tidak terpakai dipengaruhi oleh beberapa kondisi, salah satunya salah satunya adalah cara penyajian makanan. Data sisa makanan restoran di Bogor ini bisa digunakan untuk menentukan jumlah dan nilai ekonomis kerugian akibat sisa makanan pada restoran yang ada di Bogor, selain bisa dijadikan sebagai strategi penyajian makanan atau ideal penentuan porsi, sehingga dapat menurunkan jumlah dan nilai ekonomis makanan limbah.

Storing System adalah proses penerimaan hingga penyimpanan bahan baku merupakan hal yang sangat penting bagi *section kitchen*, karena hal ini menyangkut kualitas dari produk yang akan dihasilkan. Untuk mengantisipasi terjadinya kekurangan dan kelebihan pasokan bahan dapat dicegah dengan menjaga stabilitas jumlah produksi diperlukan melalui penyimpanan. Penyimpanan merupakan kegiatan dan usaha untuk melakukan pengurusan dan pengaturan persediaan bahan baku di dalam ruang penyimpanan. Fungsi penyimpanan bahan baku adalah untuk memperpanjang waktu dan dapat mengawetkan bahan baku yang mudah rusak, dan juga untuk memuat persediaan bahan baku.

Alasan Penulis Menulis Judul ini adalah untuk mengetahui bagaimana cara mengoptimalkan dari Storing System bahan baku makanan di Amaroossa Royal Hotel Bogor, sehingga terdapat manajemen yang baik agar mengurangi *Food Loss and Waste* di Amaroossa Royal Hotel Bogor.



1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas maka di ambil rumusan masalah, yaitu :
Bagaimana Cara Mengoptimalkan Storing System Bahan Baku Makanan di Amaroossa Royal Hotel Bogor?

1.3 Tujuan

Tujuan umum dari penulisan laporan ini adalah Mengkaji Storing System dan Produksi Untuk Mencapai Titik Optimal. Tujuan khusus penulisan laporan ini adalah sebagai berikut:

- 1) Mengidentifikasi pengertian *Food Loss and Waste* dan mengkaji dampak *Food Loss and Waste* dalam Industri Makanan.
- 2) Mengidentifikasi pengertian Storing System dan Produksi Bahan Baku Makanan dan mengkaji Bagaimana *Storing System* Bahan Baku Makanan di Amaroossa Royal Hotel Bogor.
- 3) Mengkaji keadaan umum storing system bahan baku makanan hotel khususnya dalam bidang *Food and Beverage Product Departement* yang meliputi Jenis dan Pengelompokan Bahan Baku, Pemesanan, Penerimaan, dan Penyimpanan.
- 4) Mengkaji Cara Optimalisasi *Storing System* Bahan Baku Makanan dari Mulai Jenis dan Pengelompokan Bahan Baku, Pemesanan, Penerimaan, dan Penyimpanan untuk dapat di aplikasikan di Amaroossa Royal Hotel Bogor.

1.4 Manfaat

- 1) Amaroossa Royal Hotel Bogor : Mengetahui evaluasi dari storing system bahan baku makanan dan cara mengoptimalkan storing system bahan baku makanan.
- 2) Mahasiswa : Mengaplikasikan ilmu yang sudah didapatkan kepada masyarakat.
- 3) Masyarakat : Mengetahui Storing System yang baik untuk mengurangi *Food Loss and Waste* di Industri makanan
- 4) Program Studi : Sebagai bentuk evaluasi dari program pendidikan Gizi Sekolah Vokasi, dan bentuk pengabdian kepada masyarakat.
- 5) Sekolah Vokasi : Mengharumkan nama Sekolah Vokasi, dan membuat Sekolah Vokasi IPB menjadi lebih dikenal masyarakat.

1.5 Ruang Lingkup

Ruang Lingkup Penelitian ini Mencakup Bidang Keilmuan Kulineri dan Manajemen Industri Jasa Makanan Mengenai Storing System Bahan Baku Makanan Menggunakan Metode Kualitatif Deskriptif dan pengamatan secara langsung sebagai trainee di Amaroossa Royal Hotel Bogor.