



© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University

OPTIMALISASI *STORING SYSTEM* DAN PRODUKSI BAHAN BAKU MAKANAN UNTUK MENCEGAH *FOOD LOSS AND WASTE* DI AMAROOSA ROYAL HOTEL BOGOR

ABI MUHAMMAD RAFDI



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies



PROGRAM STUDI MANAJEMEN INDUSTRI JASA MAKANAN DAN GIZI
SEKOLAH VOKASI
INSTITUT PERTANIAN BOGOR
BOGOR
2022

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.



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University



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.



PERNYATAAN MENGENAI LAPORAN AKHIR DAN SUMBER INFORMASI SERTA PELIMPAHAN HAK CIPTA

Dengan ini saya menyatakan bahwa laporan akhir dengan judul “Optimalisasi Storing System dan Produksi Bahan Baku Makanan untuk Mencegah Food Loss dan Food Waste di Amaroossa Royal Hotel Bogor” adalah karya saya dengan arahan dari dosen pembimbing dan belum diajukan dalam bentuk apa pun kepada perguruan tinggi mana pun. Sumber informasi yang berasal atau dikutip dari karya yang diterbitkan maupun tidak diterbitkan dari penulis lain telah disebutkan dalam teks dan dicantumkan dalam Daftar Pustaka di bagian akhir laporan akhir ini.

Dengan ini saya melimpahkan hak cipta dari karya tulis saya kepada Institut Pertanian Bogor.

Bogor, Juni 2022

Abi Muhammad Rafdi
J3F119002



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University

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.



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University



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.



RINGKASAN

ABI MUHAMMAD RAFDI. Optimalisasi Storing System dan Produksi Bahan Baku Makanan untuk Mencegah Food Loss and Waste di Amaroosssa Royal Hotel Bogor (*Optimize Food Raw Material Storage System to Prevent Food Loss and Food Waste at Amaroosssa Royal Hotel Bogor*). Dibimbing oleh Bapak FIRMAN MUHAMMAD BASAR

Food and Agriculture Organization (FAO) mencatat sepertiga dari total makanan yang diproduksi untuk konsumsi terbuang setiap tahunnya atau Food Loss and Waste (FLW) (Xue et.al, 2017). FLW sangat berbahaya bagi lingkungan karena ketika pangan menjadi sampah, maka akan menimbulkan gas metan yang berdampak pada pemanasan global serta air lindi yang mencemari lingkungan dan merusak ekosistem. Berdasarkan data Economist Intelligence Unit, Indonesia adalah negara ke-2 dari 25 negara di dunia dengan FLW tertinggi setelah Arab Saudi. FLW Indonesia sekitar 300 kg per kapita setiap tahun (Hidayat, Ardhany, & Nurhadi, 2020: 172; Wulandari & Asih, 2020: RO-93). Besaran limbah per kapita per tahun sebesar 115 sampai 184 kilogram dengan penyumbang terbesar adalah sayur-sayuran, yang besaran waste-nya sendiri bisa mencapai 62,8% dari total supply (pasokan). Untuk produk daging sapi, ayam, ikan, mencapai 80% produk dapat diolah dan sisanya tidak dapat dimakan, misalnya tulang hewan.

Tujuan umum dari penulisan laporan ini adalah mengoptimalkan kualitas dari storing system bahan baku makanan di Amaroosssa Royal Hotel Bogor. Tujuan khusus penulisan laporan ini meliputi (1) Mengidentifikasi pengertian Food Loss and Waste dan megkaji 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 Amaroosssa Royal Hotel Bogor. (3) Mengkaji keadaan umum storing system bahan baku makanan hotel khususnya dalam bidang Food and Bevarage 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 Amaroosssa Royal Hotel Bogor.

Penelitian ini termasuk dalam penelitian deskriptif kualitatif dengan sumber primer dan sekunder. Pengambilan data dilakukan dengan cara pengamatan dan praktik kerja secara langsung. Pengamatan dan pengambilan data dilakukan di *kitchen* Amaroosssa Royal Hotel Bogor yang berlangsung selama tiga bulan, 13 September 2021 sampai 12 Desember 2021.

Proses Storing System Bahan Baku Makanan tersebut dimulai dari jenis dan pengelompokan bahan baku, pemesanan, penerimaan, dan penyimpanan. Proses Optimalisasi diberikan melalui analisis situasi dan kondisi dengan mencari kekurangan di Amaroosssa Royal Hotel Bogor dan mencari data kualitatif tentang Storing System bahan baku makanan dari hotel dan industri makanan lainnya yang lebih efektif untuk mengurangi Food Loss and Waste.

Kata Kunci : Storing System, *Food Loss and Waste*, Amaroosssa Royal Hotel Bogor.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University

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.



© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University

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 apa pun tanpa izin IPB.



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

© Hak Cipta milik IPB, tahun 2022
Hak Cipta dilindungi Undang-Undang

Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan atau menyebutkan sumbernya. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik, atau tinjauan suatu masalah; dan pengutipan tersebut tidak merugikan kepentingan yang wajar bagi IPB.

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



OPTIMALISASI *STORING SYSTEM* DAN PRODUKSI BAHAN BAKU MAKANAN UNTUK MENCEGAH *FOOD LOSS AND WASTE* DI AMAROSSA ROYAL HOTEL BOGOR

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

ABI MUHAMMAD RAFDI



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

Laporan Akhir
sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar A.Md.pada
Program Studi Manajemen Industri Jasa Makanan dan Gizi

Bogor Agricultural University

PROGRAM STUDI MANAJEMEN INDUSTRI JASA MAKANAN DAN GIZI
SEKOLAH VOKASI
INSTITUT PERTANIAN BOGOR
BOGOR
2022

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 mengumunkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.



© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

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.

Penguji pada ujian Laporan Akhir: Dr. Ir. RA.Hangesti Emi Widyasari, M.Si.



Judul Laporan Akhir : Optimalisasi *Storing System* dan Produksi Bahan Baku Makanan untuk Mencegah *Food Loss and Waste* di Amaroossa Royal Hotel Bogor

Nama
NIM

: Abi Muhammad Rafdi
: J3F119002

Disetujui oleh

Pembimbing :
Firman Muhammad Basar S.Pd, M.Pd



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

Diketahui oleh

Ketua Program Studi:
Dr. Ir. Rina Martini, M.Si.
NIP 196903282009102002

Dekan Sekolah Vokasi:
Prof. Dr. Ir. Arief Daryanto, M.Ec.
NIP 196106181986091001

Tanggal Ujian:
29 Juli 2022

Tanggal Lulus: 11 AUG 2022

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

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.