



ANALISIS PENGELOLAAN PERSEDIAAN BAHAN BAKU SAYURAN DI KITCHEN JW MARRIOTT HOTEL SURABAYA

Azizah Rachmawati¹, Any Sutiadiningsih², Ita Fatkhur
Romadhoni³, Mafisa Restami⁴

Program Studi Sarjana Terapan Tata Boga, Fakultas Vokasi, Universitas Negeri Surabaya

*Penulis Korespondensi: azizah.22083@mhs.unesa.ac.id

Abstract. *Vegetable raw material inventory management is an important aspect in supporting smooth operations and maintaining product quality in the hospitality industry. This study aims to analyze material requirement planning, procurement or ordering of materials, material receipt, material storage, material inventory, preparation or processing of materials, and evaluation of vegetable raw material inventory in the kitchen of JW Marriott Hotel Surabaya. This study uses a qualitative approach with a phenomenological research type. Research informants consist of Sous Chef, Commis Chef, and Casual Staff. Data collection techniques are carried out through observation, interviews, and documentation, while data analysis is carried out through data reduction, data presentation, and drawing conclusions. Data validity is tested using source triangulation and technical triangulation. The results of the study indicate that material requirement planning is carried out based on menu and production needs, material procurement is carried out through ordering from suppliers as needed, material receipt is carried out by checking the quality and quantity of materials received, material storage applies temperature settings and the FIFO principle according to material characteristics, material inventory is controlled by monitoring stock availability, preparation is carried out according to applicable operational standards, and inventory evaluation is carried out to ensure conformity between material use and operational needs. In general, the management of vegetable raw material inventory has been running well, supporting smooth operations, maintaining product quality, and serving as an evaluation tool to improve inventory management effectiveness and minimize the risk of damage and waste.*

Keywords: *Vegetable Raw Materials, Inventory Evaluation, Phenomenology, Kitchen, Inventory Management.*

Abstrak. Pengelolaan persediaan bahan baku sayuran merupakan salah satu aspek penting dalam menunjang kelancaran operasional dan menjaga kualitas produk pada industri perhotelan. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis perencanaan kebutuhan bahan, pengadaan atau pemesanan bahan, penerimaan bahan, penyimpanan bahan, persediaan bahan, *preparation* atau pengolahan bahan, serta evaluasi persediaan bahan baku sayuran di *kitchen* JW Marriott Hotel Surabaya. Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif dengan jenis penelitian fenomenologi. Informan penelitian terdiri atas *Sous Chef*, *Commis Chef*, dan *Casual Staff*. Teknik pengumpulan data dilakukan melalui observasi, wawancara, dan dokumentasi, sedangkan analisis data dilakukan melalui reduksi data, penyajian data, dan penarikan kesimpulan. Keabsahan data diuji menggunakan triangulasi sumber dan triangulasi teknik. Hasil penelitian menunjukkan bahwa perencanaan kebutuhan bahan dilakukan berdasarkan menu dan kebutuhan produksi, pengadaan bahan dilakukan melalui pemesanan kepada pemasok sesuai kebutuhan, penerimaan bahan dilakukan dengan memeriksa kualitas dan kuantitas bahan yang diterima, penyimpanan bahan menerapkan pengaturan suhu dan prinsip *FIFO* sesuai karakteristik bahan, persediaan bahan dikendalikan melalui pemantauan ketersediaan stok, *preparation* dilakukan sesuai standar operasional yang berlaku, serta evaluasi persediaan dilaksanakan untuk memastikan kesesuaian antara penggunaan bahan dan kebutuhan operasional. Secara umum, pengelolaan persediaan bahan baku sayuran telah berjalan dengan baik sehingga mampu mendukung kelancaran operasional, menjaga kualitas produk, serta menjadi bahan evaluasi dalam upaya meningkatkan efektivitas pengelolaan persediaan dan meminimalkan risiko kerusakan maupun pemborosan bahan baku.

Kata kunci: Bahan Baku Sayuran, Evaluasi Persediaan, Fenomenologi, *Kitchen*, Pengelolaan Persediaan.

1. LATAR BELAKANG

Industri pariwisata dan perhotelan berkembang sangat pesat dalam beberapa dekade terakhir, memicu persaingan ketat di antara para pelaku usaha untuk memberikan pelayanan terbaik bagi konsumen. Salah satu pilar utama yang sangat krusial dalam operasional sebuah hotel berbintang lima adalah kualitas makanan dan minuman yang disajikan. Melalui *Food and Beverage Department*, khususnya sub-departemen *F&B Product* atau *kitchen*, hotel berupaya menciptakan kepuasan pelanggan melalui konsistensi rasa, estetika presentasi hidangan, mutu higienitas pangan, dan keberagaman menu. Keberhasilan operasional *kitchen* ini tidak hanya bergantung pada keahlian para juru masak atau kelengkapan fasilitas peralatan modern yang digunakan, melainkan sangat dipengaruhi oleh kelancaran pasokan serta ketepatan sistem manajemen pengelolaan persediaan bahan baku makanan di dalam gudang.

Dalam alur operasional *kitchen* sehari-hari, bahan baku dikelompokkan menjadi beberapa kategori berdasarkan sifat ketahanannya, dan salah satu komponen yang memiliki volume penggunaan paling tinggi serta perputaran yang sangat dinamis adalah komoditas sayuran. Sayuran memegang peranan multifungsi di dalam struktur menu internasional maupun tradisional, mulai dari komponen utama hidangan pembuka seperti salad, sup hangat yang menggugah selera, hidangan pendamping menu utama, hiasan pemanis piring (*garnish*), hingga menu utama prasmanan (*buffet*) untuk sarapan, makan siang, dan makan malam serta layanan kamar (*room service*) selama dua puluh empat jam penuh. Tingginya frekuensi dan variasi pemakaian sayuran menuntut perhatian khusus dalam pengelolaannya agar tidak terjadi hambatan operasional dapur.

Secara karakteristik biologis dan fisiologis, sayuran tergolong ke dalam kelompok *perishable food* atau bahan pangan yang sangat mudah mengalami kerusakan dan pembusukan. Hal ini disebabkan karena sayuran segar memiliki kadar air yang sangat tinggi, berkisar antara delapan puluh hingga sembilan puluh lima persen, serta jaringan selnya yang masih tetap melakukan aktivitas metabolisme respirasi dan transpirasi secara aktif meskipun telah dipanen dari lahan pertanian. Jika proses penanganan pascapanen, pengiriman logistik, hingga penyimpanan di area *kitchen* tidak dilakukan dengan teknik yang tepat dan standar higienitas yang ketat, maka sayuran akan sangat cepat mengalami penurunan kualitas fisik seperti kelayuan daun, perubahan warna menjadi kecokelatan, pembusukan tekstur, hingga kontaminasi mikroba patogen. Kondisi ini tentu memicu kerugian finansial yang signifikan bagi pihak manajemen hotel akibat tingginya angka pembuangan bahan baku yang sia-sia.

JW Marriott Hotel Surabaya sebagai salah satu akomodasi mewah berskala internasional dengan predikat bintang lima di Jawa Timur, memiliki aktivitas operasional *Food and Beverage* yang sangat padat dengan volume produksi harian yang masif. Guna mempertahankan reputasi global dan loyalitas pelanggan, hotel ini menerapkan standar kontrol kualitas yang sangat tinggi pada setiap produk makanan yang disajikan kepada para tamu. Namun, dinamika operasional lapangan sering kali dihadapkan pada tantangan besar, terutama fluktuasi tingkat hunian kamar hotel (*occupancy rate*) serta volume kunjungan restoran yang berubah-ubah secara signifikan antara hari kerja biasa (*weekdays*), akhir pekan (*weekend*), musim liburan panjang, maupun pelaksanaan acara-acara besar kenegaraan serta pernikahan (*banquet event*).

Berdasarkan hasil pengamatan dan observasi awal yang dilakukan oleh peneliti di area operasional *kitchen* JW Marriott Hotel Surabaya, ditemukan fenomena menarik di mana proses pengambilan bahan baku sayuran segar dari dalam ruang penyimpanan dingin (*walk-in chiller*) sering kali dilakukan secara langsung oleh para staf atau juru masak sesuai dengan kebutuhan

produksi mendesak tanpa didukung oleh pencatatan kartu stok fisik (*bin card*) secara manual di pintu *chiller*. Ketiadaan pencatatan kuantitatif *real-time* ini menyebabkan monitoring ketersediaan barang bertumpu pada inspeksi visual fisik (*physical check*) berkala yang dilakukan oleh *Commis Chef* sebelum menyusun daftar pesanan harian. Kondisi ini memicu risiko terjadinya ketidakseimbangan persediaan, baik berupa kelebihan stok (*overstock*) yang mempercepat pembusukan sayuran, maupun kekurangan stok (*stockout*) yang dapat menghambat penyajian menu kepada tamu hotel.

Berdasarkan dari latar belakang permasalahan tersebut, peneliti memandang perlunya melakukan sebuah kajian ilmiah yang mendalam, komprehensif, dan sistematis mengenai bagaimana pola tata kelola persediaan barang yang diterapkan oleh pihak hotel. Penelitian ini memfokuskan analisisnya pada tujuh pilar utama manajemen operasional *kitchen*, yaitu dimulai dari tahap perencanaan kebutuhan bahan baku, mekanisme pengadaan dan pemesanan ke pihak ketiga, prosedur penerimaan barang, teknik penyimpanan di dalam ruang pendingin, pengawasan sirkulasi persediaan, tata cara persiapan dan pengolahan bahan, hingga pelaksanaan evaluasi berkala. Diharapkan hasil penelitian ini dapat memberikan kontribusi teoritis maupun praktis dalam mengoptimalkan efisiensi *inventory* di industri perhotelan mewah.

2. TINJAUAN PUSTAKA

Kajian Dasar Pengelolaan

Pengelolaan merupakan suatu proses sistematis yang meliputi kegiatan perencanaan, pengorganisasian, pelaksanaan, dan pengendalian sumber daya guna mencapai tujuan organisasi secara efektif dan efisien. Dalam konteks manajemen operasional, pengelolaan berfungsi sebagai kerangka kerja yang memastikan setiap aktivitas berjalan terkoordinasi, terukur, dan selaras dengan standar yang telah ditetapkan agar kinerja dapat dikendalikan secara optimal (Putriasih et al., 2025). Dengan demikian, pengelolaan tidak hanya menitikberatkan pada penggunaan sumber daya, tetapi juga pada upaya evaluasi dan perbaikan berkelanjutan untuk meningkatkan produktivitas dan kualitas hasil kerja secara menyeluruh.

Secara umum, fungsi pengelolaan terdiri atas empat tahapan utama yaitu *planning* (perencanaan), *organizing* (pengorganisasian), *actuating* (pelaksanaan), dan *controlling* (pengawasan). Keempat fungsi tersebut saling berkaitan dalam mendukung kelancaran operasional organisasi (Prasetyo et al., 2023).

Kajian Dasar Persediaan

Persediaan merupakan sejumlah barang atau bahan yang disimpan untuk digunakan dalam kegiatan operasional maupun proses produksi pada periode tertentu. Keberadaan persediaan memiliki peranan penting dalam menjaga kelancaran operasional perusahaan karena dapat menjamin ketersediaan bahan yang dibutuhkan pada waktu yang tepat. Pengendalian persediaan diperlukan untuk menghindari terjadinya kekurangan persediaan (*stockout*) maupun kelebihan persediaan (*overstock*) yang dapat menimbulkan kerugian bagi perusahaan. Menurut (Triagustin & Himawan, 2022), persediaan bahan baku merupakan unsur utama dalam kegiatan produksi sehingga perlu dikelola secara optimal agar proses operasional dapat berjalan secara efektif dan efisien.

Karakteristik Fisiologis Bahan Baku Sayuran

Bahan Baku sayuran merupakan kelompok pangan nabati yang bernilai gizi, berkadar air tinggi, bisa dimakan segar/diolah, tetapi relatif sensitif terhadap penurunan mutu dan isu keamanan sehingga perlu penanganan yang tepat. Sayuran bisa dipahami sebagai bahan pangan

asal tumbuhan (misalnya daun, batang muda, bunga, buah, umbi, atau polong) yang umumnya berkadar air tinggi, sehingga bisa dikonsumsi dalam keadaan segar maupun setelah diolah (Humaidi et al., 2020). Secara fungsi gizi, sayuran termasuk komoditas *hortikultura* yang jadi sumber zat gizi seperti vitamin, mineral, dan serat, sehingga sering dianggap penting untuk mendukung kualitas konsumsi harian (Misgiyarta & Winarti, 2023).

Pengelolaan Persediaan Bahan Baku Sayuran.

Pengelolaan persediaan bahan baku sayuran merupakan serangkaian kegiatan yang dilakukan untuk menjamin ketersediaan bahan baku sesuai kebutuhan produksi dengan tetap memperhatikan kualitas, kuantitas, dan efisiensi biaya. Pengelolaan persediaan meliputi kegiatan perencanaan, pengadaan, penerimaan, penyimpanan, hingga pengendalian bahan baku agar proses produksi dapat berlangsung secara berkesinambungan. Bahan baku sayuran termasuk kelompok bahan pangan yang mudah mengalami kerusakan (*perishable food*), sehingga memerlukan penanganan yang tepat untuk menjaga kesegaran dan mutu produk. Persediaan yang tidak dikelola dengan baik dapat menyebabkan kekurangan bahan baku, pemborosan, serta meningkatnya biaya operasional. Hasil penelitian (Facrureza, 2022) menunjukkan bahwa pengelolaan persediaan bahan baku makanan yang meliputi pengadaan, penerimaan, dan penyimpanan memiliki pengaruh yang signifikan terhadap kelancaran proses produksi di industri perhotelan.

3. METODE PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan pendekatan deskriptif kualitatif. Peneliti mengumpulkan instrumen wawancara dan instrumen observasi dari data yang berkaitan dengan pengelolaan bahan baku sayuran berupa perencanaan kebutuhan bahan, penerimaan bahan, penyimpanan bahan, pengambilan /pengeluaran bahan, preparation/ pengolahan bahan serta penanganan sisa bahan. Data data penelitian tersebut akan diambil dan dianalisis secara deskriptif kualitatif.

Waktu dan Tempat Penelitian

a. Tempat Penelitian

Penelitian ini dilakukan di hotel bintang 5, yakni di JW Marriot Hotel Surabaya, Jl. Embong Malang No. 85-89, Kedungdoro, Kec. Tegalsari, Surabaya, Jawa Timur 60261. Penelitian bertempat di departemen F&B Product (Main Kitchen dan Cold Kitchen).

Lokasi pelaksanaan penelitian ini berfokus di lingkungan departemen *Food and Beverage Product*, khususnya pada unit *Main Kitchen* (Dapur Utama) dan *Cold Kitchen* (Dapur Dingin) di JW Marriott Hotel Surabaya, yang beralamat di Jalan Embong Malang, Kota Surabaya, Provinsi Jawa Timur. Pemilihan lokasi ini didasarkan pada pertimbangan bahwa hotel tersebut memiliki volume perputaran bahan pangan yang sangat tinggi dan telah menerapkan sertifikasi sistem manajemen keamanan pangan bertaraf internasional, sehingga sangat representatif untuk dijadikan objek kajian ilmiah.

b. Waktu Penelitian

Waktu penelitian dan pengambilan data lapangan berlangsung selama delapan bulan, terhitung sejak bulan September 2025 sampai dengan bulan April 2026.

c. Tahap Pelaksanaan Penelitian

Tahapan-tahapan dari jalannya penelitian ini dimulai dari penemuan masalah, studi pendahuluan, tahap penyusunan instrumen dan validasi instrumen, tahap pengumpulan data dan analisis data, tahap penarikan kesimpulan hingga penyusunan laporan akhir.

Teknik pengumpulan data yang dipergunakan oleh peneliti mencakup tiga pilar utama metode kualitatif, yaitu: observasi partisipatif, wawancara mendalam (*in-depth interview*), dan dokumentasi. Observasi dilakukan dengan cara peneliti ikut terlibat langsung mengamati alur penerimaan barang, pengecekan suhu *chiller*, hingga proses *mise en place*. Wawancara mendalam dilakukan dengan menggunakan panduan wawancara semi-terstruktur guna membebaskan informan dalam memberikan jawaban tanpa tekanan. Studi dokumentasi dilakukan dengan mengumpulkan salinan formulir *Daily Market List*, *Request Order*, *Form Kontrol Suhu*, dan *Standar Resep Hotel*.

Uji keabsahan atau validitas data dalam penelitian kualitatif ini mengandalkan teknik triangulasi. Peneliti menerapkan dua jenis triangulasi, yaitu triangulasi sumber (membandingkan kesesuaian data hasil wawancara antara *Sous Chef*, *Commis Chef*, dan *Casual Staff*) serta triangulasi teknik (mencocokkan data yang diperoleh dari hasil wawancara dengan hasil observasi lapangan dan bukti dokumen operasional tertulis). Analisis data dilakukan secara interaktif dan berkelanjutan mengacu pada model analisis Miles, Huberman, dan Saldana, yang terdiri atas tiga tahapan utama: reduksi data (pemilahan dan penyederhanaan data mentah), penyajian data (data display berbentuk narasi terstruktur dan bagan alur), serta penarikan kesimpulan atau verifikasi akhir.

4. HASIL DAN PEMBAHASAN

Perencanaan Kebutuhan Bahan Baku Sayuran

Perencanaan kebutuhan bahan baku sayuran di *Kitchen JW Marriott Hotel Surabaya* memegang peranan sebagai kompas awal yang menentukan efisiensi seluruh rangkaian sirkulasi inventory. Proses perencanaan ini diawali dengan analisis mendalam terhadap karakteristik menu yang akan disajikan, baik menu siklus (*cycle menu*) untuk kebutuhan sarapan prasmanan di restoran utama, menu banquet untuk acara pesta berskala besar, hingga struktur menu *à la carte* yang memiliki tingkat ketidakpastian pesanan yang lebih tinggi. Setiap menu diidentifikasi kebutuhan komponen sayurannya secara detail berdasarkan Standar Resep (*Standart Recipe*) yang telah baku.

Langkah krusial berikutnya dalam tahapan perencanaan ini adalah integrasi data lintas departemen. Bagian kitchen secara rutin setiap minggu dan setiap hari menerima data perkiraan tingkat hunian kamar (*occupancy rate forecast*) serta proyeksi jumlah tamu restoran (*pax projection*) dari *Front Office Department* dan *Sales & Marketing Department*. Data kuantitatif tersebut dianalisis oleh *Sous Chef* untuk memprediksi volume produksi makanan harian. Sebagai contoh, apabila *occupancy rate* hotel diproyeksikan mencapai sembilan puluh persen pada akhir pekan, maka volume perencanaan bahan baku sayuran daun seperti selada *romain* dan bayam jepang akan ditingkatkan hingga dua kali lipat dari hari kerja biasa guna mengantisipasi lonjakan permintaan *buffet breakfast*.

Melalui kombinasi antara analisis menu dan proyeksi jumlah tamu, pihak *kitchen* mampu menyusun estimasi kebutuhan bahan baku secara presisi. Pendekatan ilmiah ini terbukti sangat efektif dalam meminimalkan terjadinya kesalahan estimasi yang dapat berdampak fatal, seperti *overbuying* (pembelian berlebih) yang memicu penumpukan sayuran

di chiller hingga membusuk dan menjadi *food waste*, atau sebaliknya *stockout* (kekurangan bahan) yang dapat mengecewakan konsumen akibat tidak tersedianya menu pilihan mereka. Fleksibilitas perencanaan tetap dijaga dengan menyediakan margin cadangan (*safety stock*) sekitar sepuluh persen dari total kebutuhan reguler.

Pengadaan dan Pemesanan Bahan Baku Sayuran

Setelah tahapan perencanaan kebutuhan selesai dilaksanakan, alur manajemen beralih pada fase pengadaan dan pemesanan bahan baku. Di *Kitchen JW Marriott Hotel Surabaya*, proses pemesanan ini dilakukan secara harian (*daily basis*) mengingat sifat sayuran segar yang tidak dapat disimpan terlalu lama tanpa mengalami penurunan kualitas organoleptik. Penanggung jawab utama dalam penyusunan draf pemesanan awal ini adalah para *Commis Chef* yang bertugas di masing-masing seksi dapur (seperti *Cold Kitchen* atau *Hot Kitchen*).

Commis Chef melakukan pemeriksaan fisik langsung terhadap sisa stok sayuran yang ada di dalam *chiller* pada sore hari menjelang akhir *shift* operasional. Berdasarkan sisa stok tersebut dan rencana produksi keesokan harinya, *Commis Chef* menyusun daftar dokumen yang dinamakan *Daily Market List (DML)*. Dokumen *DML* ini memuat informasi detail mengenai nama bahan baku, spesifikasi ukuran atau mutu, kuantitas yang diminta, serta satuan barang (kilogram atau pak). Dokumen *DML* yang telah selesai disusun kemudian diajukan kepada *Sous Chef* untuk dilakukan verifikasi dan validasi akhir guna memastikan bahwa jumlah yang dipesan telah sesuai dengan koridor anggaran biaya makanan (*food cost*) yang ditetapkan oleh pihak manajemen hotel.

Daftar pemesanan yang telah divalidasi oleh *Sous Chef* selanjutnya dimasukkan ke dalam sistem perangkat lunak internal hotel *MGS (Marriott global souce)* untuk diterbitkan sebagai *Request Order (RO)* resmi. Dokumen *RO* digital ini secara otomatis mengalir ke departemen *Purchasing* (Bagian Pembelian). Departemen *Purchasing* bertanggung jawab penuh untuk meneruskan pesanan tersebut kepada para vendor atau *supplier* pihak ketiga yang telah terikat kontrak kerja sama (*contracted supplier*) dengan hotel. Jadwal pengiriman barang diatur secara ketat, di mana *supplier* diwajibkan mengirimkan sayuran segar tersebut pada keesokan harinya di siang hari, berkisar antara pukul 12 siang hingga pukul 6 sore, demi menjaga agar kesegaran rantai pasok sayuran tetap berada pada kondisi prima saat akan diproses oleh tim *kitchen*.

Penerimaan Bahan Baku Sayuran (Receiving)

Prosedur penerimaan bahan baku atau proses *receiving* merupakan gerbang kendali mutu utama (*first line of defense*) dalam memastikan bahwa hanya bahan makanan berkualitas tinggi dan aman yang dapat masuk ke dalam area produksi *kitchen JW Marriott Hotel Surabaya*. Aktivitas *receiving* dilaksanakan di area khusus *receiving* hotel dan dikelola secara kolaboratif antara staf departemen *Purchasing*, serta perwakilan juru masak dari *kitchen* (biasanya diwakili oleh *Commis Chef* senior atau *Sous Chef*).

Saat kendaraan logistik *supplier* tiba di *receiving*, petugas *Purchasing* langsung melakukan proses *incoming inspection* yang sangat ketat. Proses pemeriksaan ini mencakup tiga dimensi utama kendali mutu, yaitu inspeksi administratif, inspeksi kuantitatif, dan inspeksi kualitatif. Inspeksi administratif dilakukan dengan mencocokkan dokumen pengantar dari *supplier* (surat jalan/*invoice*) dengan lembar cetak *Purchase Order*

(PO) asli yang dikeluarkan oleh sistem hotel untuk memastikan tidak ada kesalahan pemesanan. Inspeksi kuantitatif dilakukan dengan menimbang ulang seluruh bobot fisik sayuran yang dikirim menggunakan timbangan digital yang telah terkalibrasi secara berkala, guna memastikan kuantitas barang sesuai dengan apa yang ditagihkan.

Dimensi pemeriksaan yang paling krusial adalah inspeksi kualitatif yang mengacu pada lembar dokumen Standar Spesifikasi Bahan (*Food Specification Standard*) yang ditetapkan oleh *Executive Chef*. Perwakilan *kitchen* melakukan pengamatan organoleptik secara visual dan perabaan fisik terhadap kondisi sayuran. Indikator yang dinilai meliputi tingkat kesegaran daun (tidak layu atau kering), kebersihan fisik dari kontaminan luar (seperti sisa tanah pertanian, serangga, ulat, atau residu tali pengikat), warna yang normal dan cerah, serta nihilnya kerusakan mekanis seperti memar akibat benturan transportasi atau tanda-tanda pembusukan biologis lainnya. Namun hasil penelitian menunjukkan bahwa pemeriksaan suhu saat penerimaan bahan belum menjadi prosedur yang diterapkan secara rutin. Berdasarkan hasil observasi, tidak ditemukan penggunaan termometer untuk mengukur suhu bahan ketika sayuran diterima dari pemasok, proses penerimaan lebih difokuskan pada pemeriksaan visual karena banyaknya jenis bahan yang datang dan keterbatasan waktu selama kegiatan *receiving* berlangsung. Situasi tersebut menyebabkan penilaian terhadap kualitas bahan lebih banyak didasarkan pada pengalaman dan pengamatan terhadap warna, tekstur, tingkat kerenyahan, serta tanda-tanda kerusakan bahan.

Apabila dalam proses inspeksi tersebut ditemukan adanya bahan baku sayuran yang tidak memenuhi standar spesifikasi yang telah disepakati—misalnya selada yang layu, tomat yang terlalu matang dan memar, atau kuantitas barang yang kurang dari PO—maka perwakilan *kitchen* memiliki hak penuh untuk menolak (*reject*) bahan baku tersebut. Petugas *receiving* kemudian akan menerbitkan dokumen resmi berupa Laporan Retur Barang (*Goods Return Report*) yang ditandatangani bersama oleh pihak hotel dan pengemudi *supplier*. Barang yang ditolak akan langsung dibawa kembali oleh *supplier* untuk diganti dengan barang baru yang sesuai standar pada hari yang sama, atau dilakukan pemotongan nilai tagihan pembayaran sesuai kesepakatan kontraktual.

Penyimpanan Bahan Baku Sayuran (Storage)

Bahan baku sayuran yang telah lolos dari tahapan inspeksi penerimaan segera dipindahkan dari area *receiving* menuju ruang penyimpanan dingin (*chiller*) menggunakan troli. Di *Kitchen JW Marriott Hotel Surabaya*, sistem tata kelola penyimpanan sayuran diatur secara sangat cermat dan ilmiah karena fase ini menentukan panjang pendeknya masa simpan (*shelf life*) komoditas *perishable* tersebut serta menjaga stabilitas investasi bahan baku hotel.

Prinsip dasar yang wajib diterapkan secara disiplin tanpa pengecualian oleh seluruh staf *kitchen* dalam tata laksana penyimpanan adalah sistem *First In First Out (FIFO)* dan *First Expired First Out (FEFO)*. Untuk mendukung penegakan prinsip ini, hotel menerapkan sistem pelabelan tanggal (*label date*) yang sangat ketat. Setiap wadah penyimpanan sayuran yang masuk ke dalam *chiller* wajib ditemplei label khusus yang memuat data esensial, antara lain: nama jenis bahan baku, tanggal dan jam barang diterima, estimasi batas tanggal aman konsumsi (*use by date*), serta inisial atau paraf dari petugas *kitchen* yang melakukan proses penyimpanan. Melalui *label date* ini, para juru masak dapat

dengan mudah mengidentifikasi dan memprioritaskan penggunaan sayuran yang memiliki masa tinggal lebih lama di dalam gudang.

Kondisi fisik tempat penyimpanan juga menjadi perhatian utama. Sayuran dikeluarkan dari kardus kemasan asli milik *supplier* karena kardus berpotensi membawa kotoran atau serangga dari luar. Sayuran kemudian dipindahkan ke dalam wadah kontainer plastik khusus makanan (*food grade container*) atau insert plastik berwarna hijau yang bersih, kering, dan memiliki lubang sirkulasi udara yang cukup. Penerapan metode penyimpanan berbasis kelas atau zonasi (*class-based storage*) diberlakukan di dalam *walk-in chiller*, di mana sayuran daun yang sensitif terhadap suhu terlalu dingin diletakkan pada rak bagian tengah, sedangkan sayuran umbi yang lebih kokoh diletakkan di bagian bawah, serta dipisahkan secara tegas dari produk hewani atau produk olahan matang untuk mencegah terjadinya kontaminasi silang (*cross-contamination*).

Parameter operasional yang paling vital dalam ruang penyimpanan *chiller* adalah pengaturan suhu dan kelembaban udara. Suhu di dalam *walk-in chiller kitchen* JW Marriott Hotel Surabaya dijaga secara konstan dan ketat pada rentang temperatur 2°C hingga 4°C . Rentang suhu dingin ini merupakan standar ilmiah optimal yang mampu menekan dan memperlambat laju respirasi serta transpirasi selular sayuran tanpa menyebabkan kerusakan jaringan akibat pembekuan (*chilling injury*). Kelembaban udara juga dijaga pada kisaran delapan puluh lima hingga sembilan puluh persen agar sayuran daun tidak kehilangan kadar airnya. Petugas *kitchen* melakukan monitoring dan pencatatan suhu *chiller* sebanyak tiga kali sehari (pagi, siang, dan malam) pada lembar form kontrol suhu yang terpasang di pintu *chiller*. Manajemen juga menerapkan agenda sanitasi rutin berupa pembersihan harian di akhir *shift* kerja serta program (*Sunday Cleaning*), yaitu pengosongan dan pembersihan total seluruh area *chiller* setiap hari Minggu guna mencegah pertumbuhan jamur dan bakteri *psikrofilik*.

Persediaan Bahan Baku Sayuran (Kuantitatif)

Temuan yang diperoleh selama penelitian menunjukkan bahwa pengelolaan persediaan bahan baku sayuran di *kitchen* JW Marriott Hotel Surabaya dilakukan secara berkesinambungan melalui tahapan persediaan awal (*opening inventory*), ketersediaan stok (*available stock*), penggunaan bahan harian (*daily usage*), hingga persediaan akhir (*closing inventory*). Seluruh tahapan tersebut saling berkaitan dalam mendukung kelancaran proses produksi serta pemenuhan kebutuhan operasional restoran. Berdasarkan hasil observasi, wawancara, dokumentasi, dan data inventori selama periode pengamatan, jumlah persediaan bahan baku mengalami perubahan setiap hari yang dipengaruhi oleh tingkat penggunaan bahan dan jumlah tamu yang dilayani. Oleh karena itu, pengelolaan persediaan tidak hanya berfungsi untuk menjaga ketersediaan bahan, tetapi juga menjadi bagian penting dalam mendukung efisiensi penggunaan bahan baku selama kegiatan operasional berlangsung.

Selama kegiatan operasional berlangsung, pengelolaan persediaan bahan baku sayuran di *kitchen* JW Marriott Hotel Surabaya menunjukkan adanya keterkaitan antara jumlah tamu (*occupancy*), pola penerimaan bahan, dan tingkat penggunaan bahan selama periode pengamatan. Berikut terdapat data data berkaitan dengan data *inventory* selama periode pengamatan, mulai dari *Occupancy rate*, *Request Order*, serta stok persediaan bahan mulai tanggal 31 Mei 2026 – 8 Juni 2026;

**ANALISIS PENGELOLAAN PERSEDIAAN BAHAN BAKU
SAYURAN DI KITCHEN JW MARRIOTT HOTEL SURABAYA**

Tabel 1 Request Order

SELASA						
REQ Number	REQ Date	Required Delivery Date	Supplier	Product Desc.	Qty	UOM
SUBJWR-00232206	05/29/2026 15:15:37	06/02/2026	SAMUDRA SEKAR ASRI, CV (YURA FARM)	Herb Coriander Leaves	0.50	KG
			Hans Sembilan CV	Vegetable Spinach Clean	7.00	KG
			Piranti Saribumi Raya Cv	Vegetables Baby Pok Choy	5.00	KG
			Hans Sembilan CV	Vegetables Chaisim Green / Sawi Hijau	5.00	KG
			Hans Sembilan CV	Mushroom Champignon	10.00	KG
KAMIS						
REQ Number	REQ Date	Required Delivery Date	Supplier	Product Desc.	Qty	UOM
SUBJWR-00232419	06/02/2026 15:33:31	06/04/2026	Tegal Arum Ud	Herb Coriander Leaves	1.00	KG
			Hans Sembilan CV	Vegetables Spinach Clean	5.00	KG
			Tegal Arum Ud	Vegetable Spinach Water Clean	4.00	KG
			Tegal Arum Ud	Vegetable Beansprout Long	8.00	KG
			Piranti Saribumi Raya Cv	Vegetables Baby Pok Choy	8.00	KG
			Hans Sembilan CV	Vegetables Chaisim Green / Sawi Hijau	6.00	KG
			Tegal Arum Ud	Vegetables/Spring Onion	2.00	KG
Hans Sembilan CV	Mushroom Champignon	20.00	KG			
JUM'AT PAR STOK						
REQ Number	REQ Date	Required Delivery Date	Supplier	Product Desc.	Qty	UOM
SUBJWR-00232523	06/03/2026 14:59:55	06/05/2026	Fast 'N Direct, CV	Herb Coriander Leaves	0.50	KG
			Hans Sembilan CV	Vegetables Spinach Clean	4.00	KG
			Tegal Arum Ud	Vegetable Spinach Water Clean	3.00	KG
			Tegal Arum Ud	Vegetable Beansprout Long	8.00	KG
			Piranti Saribumi Raya Cv	Vegetables Baby Pok Choy	8.00	KG
			Hans Sembilan CV	Vegetables Chaisim Green / Sawi Hijau	8.00	KG
			Tegal Arum Ud	Vegetables/Spring Onion	2.00	KG
Hans Sembilan CV	Mushroom Champignon	30.00	KG			

Sumber: Dokumen pribadi (2026)

Tabel 2 Persediaan Bahan Sayuran

Date	Product Desc.	Opening Inventory	Receiving	Daily Usage	Closing Inventory	UOM
Sunday, May 31, 2026	Herb Coriander Leaves	0.60	0	0.10	0.50	kg
	Vegetables Spinach Clean	5.50	0	1.00	4.50	kg
	Vegetable Spinach Water Clean	6.00	0	1.00	5.00	kg
	Vegetable Beansprout Long	11.00	0	2.00	9.00	kg
	Vegetables Baby Pok Choy	8.50	0	2.50	6.00	kg
	Vegetables Chaisim Green / Sawi Hijau	5.00	0	1.00	4.00	kg
	Vegetables/Spring Onion	2.50	0	0.50	2.50	kg
Date	Product Desc.	Opening Inventory	Receiving	Daily Usage	Closing Inventory	UOM
Monday, June 1, 2026	Herb Coriander Leaves	0.50	0	0.20	0.30	kg
	Vegetables Spinach Clean	4.50	0	2.50	2.00	kg
	Vegetable Spinach Water Clean	5.00	0	1.00	4.00	kg
	Vegetable Beansprout Long	9.00	0	3.00	7.00	kg
	Vegetables Baby Pok Choy	6.00	0	2.00	4.00	kg
	Vegetables Chaisim Green / Sawi Hijau	4.00	0	2.00	2.00	kg
	Vegetables/Spring Onion	2.50	0	0.50	2.00	kg
Date	Product Desc.	Opening Inventory	Receiving	Daily Usage	Closing Inventory	UOM
Tuesday, June 2, 2026	Herb Coriander Leaves	0.30	0.50	0.30	0.50	kg

**ANALISIS PENGELOLAAN PERSEDIAAN BAHAN BAKU SAYURAN
DI KITCHEN JW MARRIOTT HOTEL SURABAYA**

	Vegetables Spinach Clean	2.00	7.00	1.90	7.10	kg
	Vegetable Spinach Water Clean	4.00	0	2.00	2.00	kg
	Vegetable Beansprout Long	7.00	0	4.00	3.00	kg
	Vegetables Baby Pok Choy	4.00	5.00	3.00	6.00	kg
	Vegetables Chaisim Green / Sawi Hijau	2.00	5.00	2.00	5.00	kg
	Vegetables/Spring Onion	2.00	0	1.00	1.00	kg
Date	Product Desc.	Opening Inventory	Receiving	Daily Usage	Closing Inventory	UOM
Wednesday, June 3, 2026	Herb Coriander Leaves	0.50	0	0.40	0.10	kg
	Vegetables Spinach Clean	7.10	0	3.10	4.00	kg
	Vegetable Spinach Water Clean	2.00	0	1.00	1.00	kg
	Vegetable Beansprout Long	3.00	0	2.00	1.00	kg
	Vegetables Baby Pok Choy	6.00	0	3.00	3.00	kg
	Vegetables Chaisim Green / Sawi Hijau	5.00	0	2.00	3.00	kg
	Vegetables/Spring Onion	1.00	0	0.50	0.50	kg
Date	Product Desc.	Opening Inventory	Receiving	Daily Usage	Closing Inventory	UOM
Thursday, June 4, 2026	Herb Coriander Leaves	0.10	1.00	0.10	1.00	kg
	Vegetables Spinach Clean	4.00	5.00	3.50	5.50	kg
	Vegetable Spinach Water Clean	1.00	4.00	1.00	4.00	kg
	Vegetable Beansprout Long	1.00	8.00	1.00	8.00	kg
	Vegetables Baby Pok Choy	3.00	8.00	2.50	8.50	kg
	Vegetables Chaisim Green / Sawi Hijau	3.00	6.00	2.90	6.10	kg
	Vegetables/Spring Onion	0.50	2.00	0.50	2.00	kg
Date	Product Desc.	Opening Inventory	Receiving	Daily Usage	Closing Inventory	UOM
Friday, June 5, 2026	Herb Coriander Leaves	1.00	0.50	0.25	1.25	kg
	Vegetables Spinach Clean	5.50	4.00	2.50	7.00	kg
	Vegetable Spinach Water Clean	4.00	3.00	2.00	5.00	kg
	Vegetable Beansprout Long	8.00	8.00	3.00	13.00	kg
	Vegetables Baby Pok Choy	8.50	8.00	2.50	14.00	kg
	Vegetables Chaisim Green / Sawi Hijau	6.10	8.00	2.10	12.00	kg
	Vegetables/Spring Onion	2.00	2.00	0.50	3.50	kg
Date	Product Desc.	Opening Inventory	Receiving	Daily Usage	Closing Inventory	UOM
Saturday, June 6, 2026	Herb Coriander Leaves	1.25	0	0.25	1.00	kg
	Vegetables Spinach Clean	7.00	0	2.00	5.00	kg
	Vegetable Spinach Water Clean	5.00	0	1.00	4.00	kg
	Vegetable Beansprout Long	13.00	0	4.00	9.00	kg
	Vegetables Baby Pok Choy	14.00	0	3.00	11.00	kg
	Vegetables Chaisim Green / Sawi Hijau	12.00	0	3.00	9.00	kg
	Vegetables/Spring Onion	3.50	0	0.50	3.00	kg
Date	Product Desc.	Opening Inventory	Receiving	Daily Usage	Closing Inventory	UOM
Sunday, June 7, 2026	Herb Coriander Leaves	1.00	0	0.50	0.50	kg
	Vegetables Spinach Clean	5.00	0	2.00	3.00	kg
	Vegetable Spinach Water Clean	4.00	0	2.00	2.00	kg
	Vegetable Beansprout Long	9.00	0	3.00	6.00	kg

**ANALISIS PENGELOLAAN PERSEDIAAN BAHAN BAKU
SAYURAN DI KITCHEN JW MARRIOTT HOTEL SURABAYA**

	Vegetables Baby Pok Choy	11.00	0	4.00	7.00	kg
	Vegetables Chaisim Green / Sawi Hijau	9.00	0	3.00	6.00	kg
	Vegetables/Spring Onion	3.00	0	1.00	2.00	kg
Date	Product Desc.	Opening Inventory	Receiving	Daily Usage	Closing Inventory	UOM
Monday, June 8, 2026	Herb Coriander Leaves	0.50	0	0.50	0	kg
	Vegetables Spinach Clean	3.00	0	3.00	0	kg
	Vegetable Spinach Water Clean	2.00	0	2.00	0	kg
	Vegetable Beansprout Long	6.00	0	3.00	2.00	kg
	Vegetables Baby Pok Choy	7.00	0	4.00	3.00	kg
	Vegetables Chaisim Green / Sawi Hijau	6.00	0	3.00	3.00	kg
	Vegetables/Spring Onion	2.00	0	0	0	kg

Sumber: Dokumen pribadi (2026)

Berdasarkan data persediaan selama tanggal 31 Mei sampai 8 Juni 2026, diketahui bahwa sistem persediaan yang diterapkan menggunakan pengadaan dalam jumlah besar sekaligus (*par stock*) sesuai kebutuhan operasional untuk jangka waktu beberapa hari kedepannya.

Berikut terdapat tabel *occupancy rate* dapat dilihat pada (Tabel 3 *occupancy rate*) Jika dikaitkan dengan data *occupancy Pavilion*, terlihat bahwa jumlah tamu mengalami fluktuasi yang cukup tinggi. Pada tanggal 31 Mei jumlah tamu tercatat sebanyak 352 orang, kemudian menurun menjadi 282 orang pada tanggal 1 Juni dan 262 orang pada tanggal 2 Juni. Akan tetapi, mulai tanggal 3 Juni terjadi peningkatan jumlah tamu menjadi 552 orang dan terus meningkat pada tanggal 4 Juni menjadi 403 orang, tanggal 5 Juni sebanyak 465 orang, tanggal 6 Juni sebanyak 530 orang, hingga mencapai puncaknya pada tanggal 7 Juni sebesar 694 orang. Meskipun pada tanggal 8 Juni jumlah tamu sedikit menurun menjadi 569 orang, angka tersebut masih tergolong tinggi dibandingkan awal minggu. Kondisi tersebut menunjukkan bahwa kebutuhan produksi makanan selama periode tersebut juga meningkat secara signifikan.

Tabel 3 Occupancy Rate

Occupancy Pavilion			
Date	Breakfast	Lunch	Dinner
Sunday, May 31, 2026	270	26	56
Monday, June 1, 2026	266	15	1
Tuesday, June 2, 2026	262	0	0
Wednesday, June 3, 2026	352	120	80
Thursday, June 4, 2026	368	35	0
Friday, June 5, 2026	345	18	102
Saturday, June 6, 2026	362	150	18
Sunday, June 7, 2026	458	150	86
Monday, June 8, 2026	343	200	26

Sumber: Dokumen pribadi (2026)

Peningkatan *occupancy* tersebut berdampak langsung terhadap tingkat penggunaan bahan baku sayuran. Hal ini dapat dilihat pada data (Tabel 2 Persediaan Bahan Sayuran) dari data tersebut penggunaan beberapa jenis sayuran menunjukkan tren peningkatan. Sebagai contoh, penggunaan *Baby Pok Choy* pada tanggal 31 Mei sebesar 2,5 kg, kemudian meningkat menjadi 3 kg pada tanggal 2 Juni, tetap berada pada kisaran 2,5–3 kg selama

tanggal 3 hingga 6 Juni, dan meningkat kembali menjadi 4 kg pada tanggal 7 Juni serta tetap 4 kg pada tanggal 8 Juni. Kondisi serupa juga terjadi pada *Vegetables Spinach Clean* yang penggunaannya meningkat dari 1 kg pada tanggal 31 Mei menjadi 3 kg pada tanggal 8 Juni. Peningkatan penggunaan ini menunjukkan bahwa semakin tinggi jumlah tamu yang dilayani, maka semakin besar pula kebutuhan bahan baku yang digunakan dalam proses produksi.

Berdasarkan data *inventory* dapat dilihat pada (Tabel 1 *Request order*), penerimaan bahan dalam jumlah relatif besar mulai dilakukan pada tanggal 4 dan 5 Juni. Sebagai contoh, pada tanggal 4 Juni dilakukan penerimaan *Beansprout Long* sebanyak 8 kg, *Baby Pok Choy* sebanyak 8 kg, *Chaisim* sebanyak 6 kg, serta *Spring Onion* sebanyak 2 kg. Selanjutnya, pada tanggal 5 Juni kembali dilakukan penerimaan masing-masing 8 kg untuk *Beansprout Long*, *Baby Pok Choy*, dan *Chaisim*. Pola pengadaan tersebut menunjukkan bahwa bahan didatangkan secara bertahap dalam jumlah tertentu (*par stock*) untuk memenuhi kebutuhan beberapa hari ke depan.

Akibat adanya penerimaan bahan pada tanggal 4 dan 5 Juni, jumlah *closing inventory* mengalami peningkatan yang cukup tinggi. Sebagai contoh, stok akhir *Baby Pok Choy* pada tanggal 5 Juni mencapai 14 kg, *Beansprout Long* sebesar 13 kg, serta *Chaisim Green* sebesar 12 kg. Secara teoritis, kondisi tersebut dapat dikategorikan sebagai stok pengaman (*buffer stock*) yang digunakan untuk mengantisipasi kebutuhan produksi beberapa hari berikutnya. Namun, tingginya jumlah tamu yang terjadi secara beruntun selama tanggal 6 hingga 8 Juni menyebabkan stok tersebut mengalami penurunan secara terus-menerus tanpa adanya penerimaan bahan tambahan.

Keadaan tersebut terlihat jelas pada bahan *Vegetables Spinach Clean*. Setelah memperoleh penerimaan sebesar 7 kg pada tanggal 2 Juni dan tambahan 5 kg pada tanggal 4 Juni serta 4 kg pada tanggal 5 Juni, stok akhir sempat meningkat menjadi 7 kg pada tanggal 5 Juni. Namun, karena penggunaan terus berlangsung selama tiga hari berturut-turut, stok akhir menurun menjadi 5 kg pada tanggal 6 Juni, 3 kg pada tanggal 7 Juni, dan akhirnya habis pada tanggal 8 Juni sehingga *closing inventory* mencapai 0 kg. Kondisi yang sama juga terjadi pada *Vegetable Spinach Water Clean* yang mengalami penurunan dari 5 kg pada tanggal 5 Juni menjadi habis pada tanggal 8 Juni.

Selain itu, *Spring Onion* yang pada tanggal 5 Juni memiliki stok akhir sebesar 3,5 kg terus mengalami penurunan menjadi 3 kg pada tanggal 6 Juni dan 2 kg pada tanggal 7 Juni hingga akhirnya tidak tersisa lagi pada tanggal 8 Juni. Sementara itu, *Herb Coriander Leaves* yang pada tanggal 5 Juni masih memiliki stok akhir sebesar 1,25 kg juga terus mengalami pengurangan hingga mencapai 0 kg pada tanggal 8 Juni. Hal ini menunjukkan bahwa stok yang diterima pada tanggal 4 dan 5 Juni sebenarnya telah digunakan untuk menopang kebutuhan produksi selama empat hari berikutnya.

Temuan tersebut sejalan dengan hasil wawancara yang menyatakan bahwa kekurangan stok biasanya terjadi ketika tingkat *occupancy* tinggi, terutama pada akhir pekan dan *public holiday*. Apabila terjadi kekurangan bahan saat operasional berlangsung, pihak *kitchen* akan melakukan rotasi menu atau memanfaatkan bahan yang masih tersedia untuk menghasilkan hidangan lain, selain itu, kondisi kekurangan stok dapat diatasi melalui *last minute order* yang membutuhkan persetujuan dari *Executive Chef* dan bagian *purchasing*.

Jika dianalisis lebih lanjut, habisnya beberapa jenis bahan pada tanggal 8 Juni bukan disebabkan oleh kesalahan pengelolaan persediaan, melainkan karena kombinasi antara tingginya *occupancy* yang terjadi secara berturut-turut dengan sistem pengadaan bahan secara *par stock*. Sistem ini memang lebih efektif dalam menjaga kesegaran bahan dan menekan risiko *food waste*, namun memiliki kelemahan apabila terjadi peningkatan permintaan secara mendadak dalam beberapa hari berturut-turut. Akibatnya, laju penggunaan bahan (*daily usage*) menjadi lebih besar dibandingkan jumlah bahan yang tersedia sehingga terjadi kondisi *stock out* pada beberapa komoditas.

Temuan tersebut sejalan dengan pendapat (Kumar, 2013) yang menyatakan bahwa persediaan harus mampu menjamin kelangsungan operasional sekaligus menghindari terjadinya kekurangan maupun kelebihan stok. Selain itu, (Papargyropoulou et al., 2014) menjelaskan bahwa perencanaan kebutuhan bahan sebaiknya mempertimbangkan tingkat *occupancy* agar jumlah bahan yang tersedia dapat disesuaikan dengan kebutuhan aktual. Dengan demikian, kondisi yang ditemukan selama penelitian menunjukkan bahwa peningkatan *occupancy* yang terjadi secara berkelanjutan menyebabkan peningkatan penggunaan bahan baku sayuran. Meskipun penerimaan bahan telah dilakukan melalui sistem *par stock* pada tanggal 4 dan 5 Juni, tingginya konsumsi bahan selama periode tersebut mengakibatkan beberapa jenis sayuran mengalami *stock out* pada tanggal 8 Juni. Kondisi ini menunjukkan bahwa pola pengadaan bertahap mampu menjaga kesegaran bahan dan menekan risiko pemborosan, namun tetap memerlukan penyesuaian jumlah stok pengaman (*safety stock*) ketika diperkirakan terjadi peningkatan *occupancy* yang tinggi secara berturut-turut.

Preparation dan Pengolahan Bahan Baku Sayuran

Fase persiapan (*preparation*) dan pengolahan (*processing*) di dalam *kitchen* merupakan tahapan di mana bahan baku sayuran mentah diubah menjadi produk kuliner siap saji yang bernilai tinggi. Karena tahapan ini melibatkan banyak sentuhan fisik manusia dan alat kerja, JW Marriott Hotel Surabaya menerapkan Standar Operasional Prosedur (SOP) berbasis *Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP)* yang sangat ketat guna menjamin aspek keamanan pangan (*food safety*) serta mempertahankan kualitas nutrisi sayuran.

Sebelum memulai aktivitas persiapan, higienitas pribadi dari para pekerja (*food handler*), baik *Commis Chef* maupun *Casual Staff*, dikendalikan secara ketat. Pekerja diwajibkan mencuci tangan dengan sabun sanitasi pada bak khusus (*handwashing sink*), serta mengenakan Alat Pelindung Diri (APD) lengkap yang bersih, meliputi baju seragam koki (*chef jacket*), celemek (*apron*), penutup kepala atau topi koki, serta sarung tangan sekali pakai (*disposable handgloves*) yang wajib diganti secara berkala setiap kali menangani jenis bahan baku yang berbeda.

Prosedur teknis persiapan awal diawali dengan proses sortasi, yaitu memisahkan bagian sayuran yang kurang baik atau layu akibat proses transportasi. Selanjutnya, dilakukan pencucian menggunakan air bersih mengalir yang telah melalui sistem filtrasi dan klorinasi aman untuk mereduksi sisa pestisida maupun mikroba permukaan. Proses pemotongan sayuran (*cutting*) wajib menerapkan konsep (*mise en place*) terisolasi untuk menghindari terjadinya kontaminasi silang (*cross-contamination*). Hotel menerapkan standardisasi kode warna pada peralatan kerja: proses pemotongan sayuran wajib menggunakan talenan (*cutting board*) berwarna ****hijau**** dan pisau bergagang ****hijau**** yang dikhususkan hanya untuk

komoditas nabati, serta dilarang keras bercampur dengan talenan merah (untuk daging merah) atau talenan kuning (untuk unggas mentah).

Pada tahap pengolahan panas (*cooking*), teknik memasak yang dipilih disesuaikan dengan karakteristik masing-masing sayuran untuk meminimalkan kerusakan zat gizi, vitamin larut air, serta mempertahankan estetika tekstur renyah dan kecerahan warna alami sayur. Teknik seperti *blanching* (perebusan singkat diikuti pengejutan air es) diterapkan untuk sayuran hijau seperti brokoli dan buncis, sedangkan teknik steaming atau sauteing digunakan untuk menu sayuran pendamping *main course*. Sayuran yang telah matang (*hot food*) disimpan sementara di dalam alat pemanas *hot box* dengan suhu di atas **70 derajat *Celsius***, sedangkan sayuran segar untuk salad (*cold food*) disimpan dalam *showcase chiller* terkontrol demi memastikan produk terhindar dari temperatur zona bahaya (*danger zone*) antara 4 hingga 60 derajat *Celsius* yang merupakan rentang ideal bagi pertumbuhan bakteri patogen.

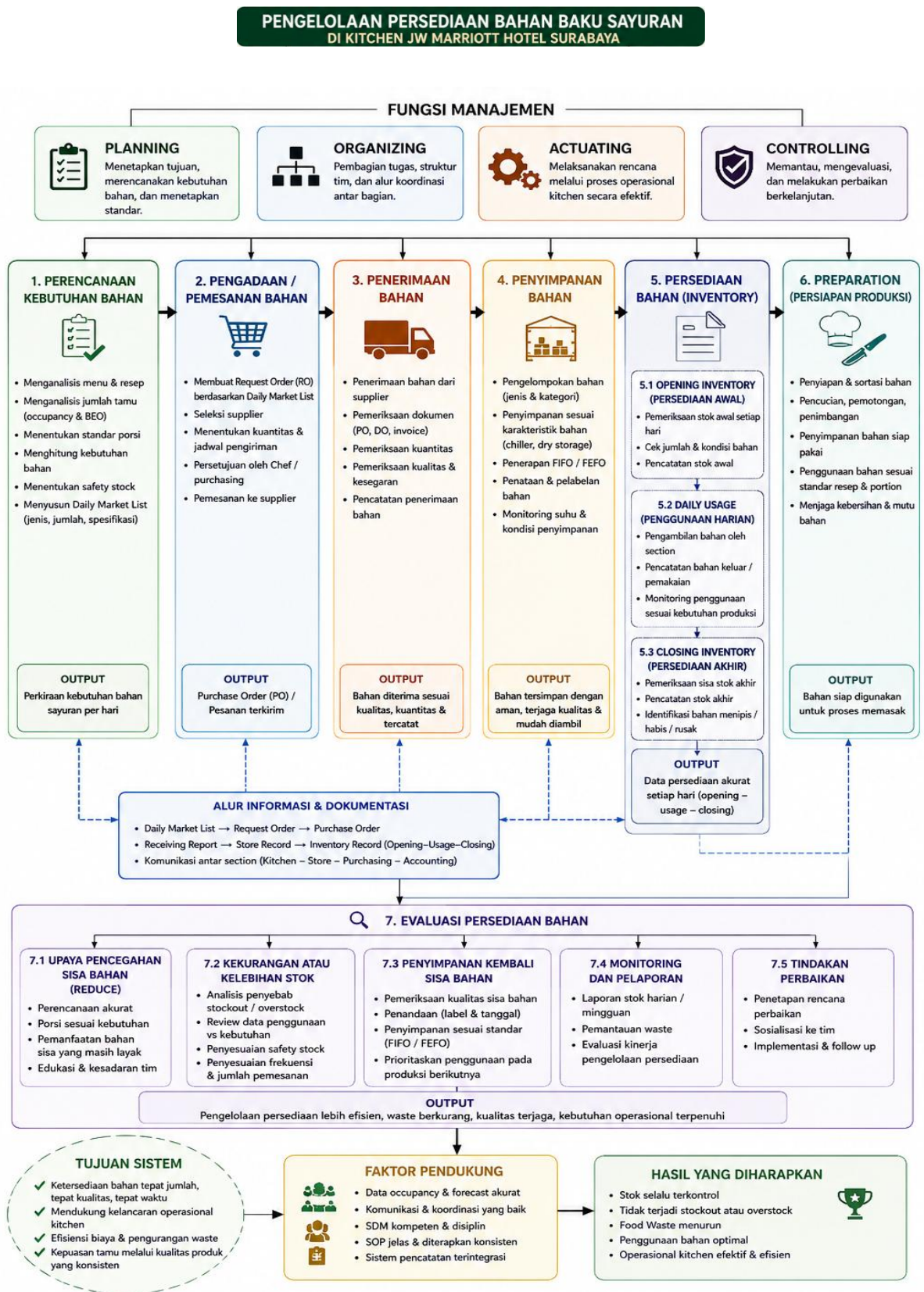
Evaluasi Persediaan Bahan Baku Sayuran

Tahapan terakhir yang melengkapi siklus pengelolaan persediaan di *Kitchen JW Marriott Hotel Surabaya* adalah evaluasi persediaan yang dilaksanakan secara berkala dan berkesinambungan. Evaluasi ini berfungsi sebagai sarana refleksi operasional (*feedback loop*) untuk menilai efektivitas kinerja sistem *inventory*, mengidentifikasi akar penyebab timbulnya kerugian, serta merumuskan langkah-langkah perbaikan (*corrective actions*) bagi siklus perencanaan pada periode berikutnya.

Evaluasi harian dilakukan secara lisan dalam forum rapat singkat (*briefing*) setiap pergantian shift dapur, di mana *Sous Chef* mengecek kesesuaian antara volume bahan baku yang digunakan dengan jumlah porsi hidangan yang terjual. Evaluasi mingguan dan bulanan dilakukan secara lebih formal melibatkan departemen *Cost Control* dengan menganalisis laporan variansi biaya (*food cost variance report*). Jika persentase *food cost* melebihi ambang toleransi yang ditetapkan, maka dilakukan penelusuran menyeluruh pada ketujuh tahapan *inventory* untuk menemukan letak inefisiensi operasional.

Salah satu fokus utama dalam agenda evaluasi ini adalah penanganan terhadap sisa bahan persiapan (*preparation yield*) dan sisa makanan yang tidak habis terpakai melalui strategi pencegahan sampah makanan (*food waste reduction*). Apabila dalam suatu *shift* operasional terdapat sisa potongan sayuran mentah hasil *mise en place* yang masih berada pada kondisi kualitas organoleptik yang sangat layak dan aman, staf *kitchen* di bawah pengawasan *Sous Chef* akan melakukan proses pembersihan ulang, penempatan pada wadah higienis baru, serta melakukan pelabelan ulang (*re-labeling*) dengan mencantumkan keterangan "sisa layak pakai" beserta tanggal baru. Wadah sisa layak pakai ini ditempatkan pada posisi paling depan di rak *chiller* agar wajib diprioritaskan untuk dihabiskan terlebih dahulu oleh tim masak pada *shift* berikutnya. Strategi kreatif ini terbukti mampu menekan angka pembuangan bahan baku (*spoilage cost*) dan meningkatkan efisiensi penggunaan bahan secara signifikan.

ANALISIS PENGELOLAAN PERSEDIAAN BAHAN BAKU SAYURAN DI KITCHEN JW MARRIOTT HOTEL SURABAYA



Gambar 1 Pengelolaan Persediaan Bahan Baku Sayuran
Sumber: Dokumen Pribadi (2026)

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian, pembahasan, serta analisis data yang telah dilakukan mengenai pengelolaan persediaan bahan baku sayuran di *kitchen* JW Marriott Hotel Surabaya, maka dapat disimpulkan sebagai berikut;

1. Perencanaan kebutuhan bahan

Perencanaan kebutuhan bahan baku sayuran di *Kitchen* JW Marriott Hotel Surabaya dilakukan berdasarkan analisis menu, jumlah tamu, standar porsi, serta penggunaan bahan sebelumnya. Informasi tersebut digunakan untuk menyusun *Daily market list* dan *Request Order* sebagai dasar pengadaan bahan. Perencanaan ini membantu tim dalam memperkirakan jumlah bahan yang dibutuhkan sehingga kebutuhan produksi dapat terpenuhi sesuai dengan rencana operasional.

2. Pengadaan/ Pemesanan Bahan

Pengadaan bahan baku sayuran dilakukan berdasarkan *Daily Market List* melalui koordinasi antara *chef*, dan *purchasing*. Pemesanan dilakukan kepada *supplier* yang telah terpilih dengan mempertimbangkan kualitas, ketersediaan, dan harga. Pola pengadaan menggunakan sistem *par stock* ketika akan melewati *public holiday/ long weekend*.

3. Penerimaan bahan baku sayuran

Setiap bahan yang datang dari *supplier* diperiksa oleh *receiving* bersama *chef incharge*. Pemeriksaan meliputi kesesuaian jenis dan jumlah, kesegaran, kebersihan, serta kelengkapan dokumen (*PO*, *RO*, *invoice*). Hanya bahan yang memenuhi standar kualitas yang diterima dan dicatat dalam dokumen penerimaan.

4. Penyimpanan bahan baku sayuran

Bahan baku sayuran disimpan pada area penyimpanan yang sesuai, seperti *walk-in chiller* dengan suhu 2–5°C untuk sayuran segar dan area *dry storage* untuk bahan yang tidak memerlukan pendinginan. Sistem FIFO/FEFO diterapkan untuk memastikan bahan digunakan sesuai urutan penerimaan atau masa simpan.

5. Persediaan Bahan Baku

Berdasarkan data *inventory* selama 31 Mei–8 Juni 2026, pengelolaan persediaan meliputi *opening inventory*, penerimaan, *daily usage*, dan *closing inventory*. Jumlah persediaan sangat dipengaruhi oleh perubahan tingkat *occupancy*. Penerimaan bahan secara *par stock* pada 4–5 Juni 2026 mampu memenuhi kebutuhan beberapa hari, namun tingginya jumlah tamu pada 6–8 Juni 2026 menyebabkan peningkatan penggunaan bahan. Akibatnya, beberapa bahan seperti *Spinach Clean*, *Spinach Water Clean*, *Spring Onion*, dan *Coriander Leaves* habis pada 8 Juni 2026. Kondisi ini menunjukkan pentingnya penyesuaian jumlah stok pengaman (*safety stock*) ketika diperkirakan terjadi peningkatan permintaan secara berturut-turut.

6. *Preparation* dan pengolahan bahan

Kegiatan *preparation* meliputi pencucian, pemotongan, penimbangan, dan penyimpanan sementara sebelum digunakan dalam proses memasak. Seluruh kegiatan dilakukan sesuai standar kebersihan dan prosedur operasional sehingga kualitas bahan tetap terjaga hingga proses produksi.

7. Evaluasi Persediaan Bahan

Evaluasi persediaan dilakukan melalui upaya *reduce* (mengurangi sisa bahan), pengendalian kemungkinan kekurangan maupun kelebihan stok, serta penyimpanan

kembali bahan yang masih layak. Evaluasi ini membantu kitchen dalam meningkatkan efisiensi penggunaan bahan dan meminimalkan potensi *food waste*.

Secara keseluruhan, pengelolaan persediaan bahan baku sayuran di *Kitchen JW Marriott Hotel Surabaya* telah dilaksanakan melalui tahapan perencanaan kebutuhan bahan, pengadaan atau pemesanan, penerimaan, penyimpanan, pengelolaan persediaan, *preparation*, serta evaluasi persediaan bahan. Setiap tahapan saling berkaitan dalam mendukung kelancaran operasional *kitchen*, mulai dari penentuan kebutuhan bahan berdasarkan menu dan tingkat *occupancy*, proses pengadaan melalui *Daily Market List* (DML) dan *Request Order* (RO), pemeriksaan kualitas bahan saat penerimaan, penyimpanan sesuai standar, hingga pemantauan persediaan melalui pencatatan *opening inventory*, *receiving*, *daily usage*, dan *closing inventory*. Selama pelaksanaan operasional masih ditemukan beberapa kondisi, seperti belum adanya pencatatan pengeluaran bahan secara khusus, keterlambatan pergantian *label date* pada saat *high occupancy*, serta terjadinya kekurangan stok pada beberapa jenis sayuran ketika permintaan meningkat. Meskipun demikian, pihak *kitchen* telah melakukan berbagai upaya pengendalian, seperti penerapan sistem FIFO dan FEFO, penggunaan *par stock* pada periode tertentu, pemanfaatan kembali bahan yang masih layak digunakan, serta evaluasi persediaan secara berkala untuk mendukung kelancaran operasional dan menjaga kualitas bahan baku sayuran.

DAFTAR REFERENSI

- Erlinda, N., & Widajanti, E. (2026). Analisis Pengendalian Persediaan Bahan Baku Dengan Metode Material Requirement Planning Pada Umkm Brem Solo Di Surakarta. *Riggs: Journal Of Artificial Intelligence And Digital Business*, 5(1), 10913–10924. <https://doi.org/10.31004/Riggs.V5i1.7153>
- Facrureza, D. (2022). Analisis Penerapan Persediaan Bahan Baku Makanan Terhadap Persiapan Proses Produksi Di Harris Vertu Hotel Harmoni Jakarta (Vol. 5, Number 2). <http://journal.ubm.ac.id/>
- Humaidi, E., Unteawati, B., & Analianasari, A. (2020). Pemetaan Komoditas Sayur Unggulan Di Provinsi Lampung. *Jurnal Agribisnis Indonesia*, 8(2), 106–114. <https://doi.org/10.29244/Jai.2020.8.2.106-114>
- Kumar, R. (2013). Inventory Management In The Hospitality Industry. In *International Journal Of Business And Management Invention Issn* (Vol. 2). Online. www.ijbmi.org
- Misgiyarta, M., & Winarti, C. (2023). Pengendalian Kontaminan Mikroba Pada Sayuran Segar Dengan Formula Sanitizer Dari Natrium Hipoklorit Dan Asam Asetat. *Teknotan*, 17(1), 43. <https://doi.org/10.24198/Jt.Vol17n1.6>
- Papargyropoulou, E., Lozano, R., K. Steinberger, J., Wright, N., & Ujang, Z. Bin. (2014). The Food Waste Hierarchy As A Framework For The Management Of Food Surplus And Food Waste. *Journal Of Cleaner Production*, 76, 106–115. <https://doi.org/10.1016/J.jclepro.2014.04.020>
- Prasetyo, D., Sulistyani, A., & Jannah, L. (2023). Peran Budaya Organisasi Dalam Meningkatkan Efektivitas Organisasi. *Journal Of Islamic Business Management Studies (Jibms)*, 4(1), 24–30. <https://doi.org/10.51875/Jibms.V4i1.232>
- Putriasih, N. P. S., Yunita Putri, I. G. A., & Rizki, N. (2025). Analisis Pengendalian Persediaan Pada Hotel X Di Senggigi Lombok. *Jurnal Riset Mahasiswa Akuntansi*, 4(2), 166–175. <https://doi.org/10.29303/Risma.V4i2.2198>
- Triagustin, A., & Himawan, A. F. I. (2022). Analisis Pengendalian Persediaan Bahan Baku Menggunakan Metode Economic Order Quantity (Eoq). *Jurnal Ekobistek*, 349–354. <https://doi.org/10.35134/Ekobistek.V11i4.404>