

BAB. 1 PENDAHULUAN

1.1 Latar belakang

Industri restoran merupakan sektor yang sangat mengandalkan kecepatan pelayanan serta kualitas makanan yang disajikan. Salah satu tantangan utama dalam industri Food and Beverage (F&B) adalah pengelolaan bahan baku makanan yang cenderung mudah rusak dan memiliki masa simpan terbatas. Oleh karena itu, dibutuhkan sistem manajemen persediaan yang efisien, terstruktur, dan mampu menjamin ketersediaan bahan baku yang segar. Salah satu pendekatan yang dinilai efektif untuk mengatasi permasalahan tersebut adalah penerapan metode First In, First Out (FIFO). Dalam praktik operasional, banyak restoran mengalami kendala seperti pemborosan bahan makanan, penurunan kualitas hidangan akibat penggunaan bahan yang tidak segar, serta ketidaksesuaian antara stok dan kebutuhan produksi. Masalah-masalah ini umumnya timbul karena sistem pengelolaan stok yang tidak optimal, khususnya dalam hal rotasi bahan baku. Oleh sebab itu, dibutuhkan sistem manajemen yang tidak hanya mampu mengontrol persediaan, tetapi juga menjamin bahwa bahan makanan yang digunakan adalah yang paling awal diterima agar kualitas tetap terjaga dan kerugian akibat kerusakan dapat diminimalisir (Andhika, 2022).

Oleh karena itu peranan supplier dalam industri Food and Beverage (F&B) memiliki pengaruh yang sangat besar terhadap kualitas produk yang dihasilkan. Ketersediaan bahan baku yang berkualitas dan tepat waktu sangat menentukan keberhasilan dalam proses pengolahan makanan. Supplier yang andal tidak hanya memastikan bahan makanan dalam kondisi segar dan sesuai standar keamanan pangan, tetapi juga mendukung kelancaran operasional dapur dengan pengiriman yang konsisten dan efisien. Dalam proses produksi makanan, pengolahan secara profesional sangat penting untuk menghasilkan hidangan yang tidak hanya lezat, tetapi juga memenuhi standar kualitas dan keamanan. Kualitas makanan yang disajikan di restoran atau hotel sangat dipengaruhi oleh tahapan awal, mulai dari pemilihan bahan baku, proses penyimpanan, hingga metode pengolahan. Oleh

karena itu, sinergi antara supplier dan tim dapur menjadi faktor kunci dalam menjaga mutu produk F&B. Divisi dapur (*kitchen*) memiliki peran utama dalam mengolah, memproses, dan memasak bahan makanan mentah menjadi hidangan siap saji. Namun, tanggung jawab dapur tidak hanya berhenti pada penyajian makanan. Dapur juga berperan dalam menjaga kebersihan (*hygiene*), kualitas sensorik, serta kandungan gizi dari setiap produk makanan yang dihasilkan. Penerapan prinsip-prinsip *food hygiene* dan teknik pengolahan yang tepat akan membantu mempertahankan nilai nutrisi, mencegah kontaminasi silang, serta menjaga keamanan makanan yang dikonsumsi pelanggan. Oleh karena itu, kualitas akhir dari produk F&B merupakan hasil kolaborasi dari berbagai aspek, termasuk manajemen pasokan bahan baku, keterampilan tenaga kerja, serta penerapan prosedur operasional standar (SOP) dalam pengolahan makanan. Seluruh proses ini harus berjalan selaras agar dapat menciptakan produk makanan yang tidak hanya berkualitas tinggi, tetapi juga aman, higienis, dan bernilai gizi. (Fauzzia et al. 2022)

Dalam setiap tahapan proses di industri F&B, aspek *food hygiene* menjadi hal yang sangat penting. *Food hygiene* adalah ilmu tentang sanitasi dalam produksi makanan yang bertujuan memastikan makanan yang dihasilkan memenuhi standar kualitas dan aman untuk dikonsumsi. Mulai dari proses produksi, penyortiran, pengolahan, hingga distribusi, semua harus memperhatikan prinsip-prinsip kebersihan dan keamanan makanan (Aulia Firmansyah, 2024). Penerapan standar kebersihan yang ketat dalam setiap proses sangat penting, karena bahan makanan umumnya bersifat *perishable* atau mudah rusak. Oleh karena itu, menjaga kebersihan dan sanitasi lingkungan kerja, peralatan, serta tenaga kerja menjadi bagian penting dari sistem manajemen mutu di industri F&B. Untuk mempertahankan kualitas makanan yang telah diproduksi hingga sampai ke tangan konsumen, diperlukan prosedur distribusi yang mengikuti standar yang ketat, seperti *cold chain system* untuk produk yang membutuhkan pendinginan, serta rotasi stok yang sesuai standar *merchandise management*. Untuk mempertahankan kualitas makanan yang telah jadi atau siap di distribusikan makanan akan langsung mengikuti standart pendistribusian kepada *marchen*.

Namun dalam operasionalnya, pelaku *food and beverage product* juga dituntut untuk mengetahui sistem penanganan yang tepat dalam metode First In First Out (FIFO) adalah sistem yang berprinsip pada penggunaan bahan baku sesuai urutan kedatangan bahan yang pertama masuk digunakan terlebih dahulu, terbukti efektif dalam menjaga kualitas makanan. Sistem ini sangat relevan bagi industri makanan karena membantu menjamin kesegaran bahan, menghindari penumpukan stok lama, serta mempertahankan kualitas produk akhir. Selain itu, penerapan prosedur penyimpanan yang tepat dan sistematis sangat berperan penting dalam menjaga mutu produk kuliner, khususnya di dapur restoran dan hotel (Nurchaya Hanifa and Gusnadi, 2020)

Jika sistem FIFO tidak diterapkan secara konsisten dalam pengelolaan bahan makanan, maka bahan yang lebih lama disimpan memiliki risiko tinggi untuk mengalami penurunan kualitas, kerusakan, hingga pembusukan sebelum sempat digunakan dalam proses produksi. Hal ini tentu berdampak negatif pada hasil akhir produk makanan yang disajikan kepada pelanggan. Penurunan kualitas bahan baku dapat menyebabkan makanan yang dihasilkan menjadi tidak sesuai standar, baik dari segi rasa, tampilan, tekstur, maupun keamanan pangan. Kondisi ini bukan hanya menurunkan kepuasan pelanggan, tetapi juga dapat menimbulkan keluhan, ulasan negatif, hingga berisiko pada kesehatan konsumen, yang pada akhirnya berdampak pada reputasi bisnis secara keseluruhan. Ketidakkonsistenan dalam penerapan sistem FIFO juga dapat memicu terjadinya *stock overage* (penumpukan stok lama) dan *stock shortage* (kekurangan stok segar), yang keduanya sangat merugikan secara operasional.

Akibatnya, restoran harus mengeluarkan biaya tambahan untuk mengganti bahan yang rusak atau tidak layak pakai, serta menghadapi potensi penurunan pendapatan karena turunnya permintaan akibat ketidakpuasan pelanggan. Di sisi lain, pengelolaan stok yang tidak terorganisir akan menyulitkan proses inventarisasi, memperbesar risiko kesalahan pencatatan, dan menyulitkan pengambilan keputusan dalam hal pembelian dan perencanaan produksi. Sebaliknya, penerapan sistem FIFO secara optimal dapat memberikan berbagai

keuntungan strategis bagi operasional restoran. Selain mendukung efisiensi biaya dan pengurangan limbah makanan, sistem ini membantu menciptakan alur kerja yang teratur dan berkelanjutan dalam dapur. Bahan makanan yang selalu segar akan menghasilkan produk dengan cita rasa dan kualitas yang lebih baik, sehingga meningkatkan kepuasan pelanggan dan kepercayaan konsumen. Hal ini pada akhirnya berdampak langsung terhadap loyalitas pelanggan dan daya saing restoran di tengah ketatnya persaingan industri kuliner. Lebih jauh lagi, penerapan sistem FIFO yang dikombinasikan dengan teknologi digital seperti sistem informasi manajemen inventaris dapat meningkatkan akurasi data stok, mempermudah pemantauan pergerakan bahan baku, serta mempercepat pengambilan keputusan yang berbasis data. Dengan demikian, sistem FIFO bukan hanya sekadar metode penyimpanan, tetapi menjadi bagian penting dari strategi operasional dan manajemen mutu yang harus diterapkan secara konsisten dan terintegrasi dalam seluruh aktivitas dapur restoran. (Fadly, Suhendro, and Syahputra, 2020).

Sebaliknya, jika sistem FIFO ditetapkan secara optimal dan berkelanjutan, maka proses manajemen bahan baku akan berjalan lebih efisien dan terorganisir (Syafiq Fadillah, 2024). Bahan makanan yang diterima pertama kali akan segera digunakan, sehingga secara signifikan mengurangi risiko pembusukan, kedaluwarsa, atau penurunan kualitas bahan. Hal ini tidak hanya menjamin kesegaran bahan makanan yang digunakan dalam setiap proses produksi, tetapi juga mendukung kelayakan gizi serta keamanan pangan dari hidangan yang disajikan kepada pelanggan. Efisiensi ini berdampak langsung pada penghematan biaya, pengurangan limbah makanan, serta peningkatan mutu dan konsistensi produk yang disajikan. Konsistensi ini sangat penting dalam dunia kuliner, karena pelanggan cenderung kembali ke restoran yang mampu menyajikan makanan dengan rasa dan kualitas yang stabil. Efisiensi ini berdampak langsung pada berbagai aspek operasional, seperti penghematan biaya pembelian bahan baku, pengurangan limbah makanan, dan penurunan frekuensi pengadaan bahan baru secara mendadak akibat kerusakan stok lama. Dengan manajemen yang tepat,

restoran dapat meminimalisir kerugian finansial sekaligus menjalankan praktik operasional yang lebih ramah lingkungan.

Selain itu, penerapan FIFO juga berkontribusi besar terhadap peningkatan mutu dan konsistensi produk. Konsistensi ini sangat penting dalam dunia kuliner, karena pelanggan tidak hanya menilai rasa makanan secara sesaat, tetapi juga cenderung kembali ke restoran yang mampu mempertahankan standar kualitas dalam setiap kunjungan. Stabilitas dalam rasa, tekstur, aroma, dan tampilan hidangan menjadi kunci untuk membangun loyalitas pelanggan dan citra positif bagi restoran. Dalam jangka panjang, hal ini juga berdampak pada reputasi bisnis, daya saing, dan potensi pertumbuhan usaha (Refan, Patmi, 2024).

Lebih lanjut, penerapan FIFO dalam manajemen persediaan modern harus didukung dengan strategi tambahan seperti pelatihan staf yang memadai agar memahami prinsip dan manfaat FIFO, pemantauan stok yang dilakukan secara berkala, serta pemanfaatan teknologi berupa sistem informasi digital untuk mendukung akurasi dan percepatan dalam proses pencatatan serta rotasi stok. Dengan dukungan teknologi, restoran dapat lebih mudah dalam melakukan pelacakan stok, memperkirakan kebutuhan bahan, dan meminimalisir kesalahan manusia (Darip, Rohman, and Aziz, 2024.). Dengan demikian, penerapan metode FIFO bukan sekadar pilihan, melainkan menjadi kebutuhan esensial dalam sistem manajemen persediaan di PT GEMILANG. Penerapan sistem ini secara komprehensif diharapkan dapat membantu restoran dalam menciptakan proses operasional yang lebih efisien, berkualitas, dan berkelanjutan.

1.2 Rumusan masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan, maka dapat ditemukan rumusan masalah sebagai berikut:

- a. Bagaimana penerapan sistem First In First Out (FIFO) dalam pengelolaan bahan baku makanan di restoran?
- b. Sejauh mana penerapan metode FIFO dapat meningkatkan efisiensi operasional dan kualitas produk makanan di restoran?

- c. Bagaimana solusi yang tepat untuk mengatasi hambatan dalam implementasi sistem FIFO agar dapat berjalan optimal?

1.3 Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah terdapat tujuan sebagai berikut:

- a. Untuk mengetahui bagaimana penerapan sistem First In First Out (FIFO) dalam pengelolaan bahan baku makanan di PT Gemilang.
- b. Untuk mengidentifikasi kendala-kendala yang dihadapi dalam implementasi sistem FIFO dalam proses penyimpanan dan penggunaan bahan makanan.
- c. Untuk merumuskan solusi strategi optimasi penerapan metode fifo yang tepat meningkatkan efektifitas pengelolaan persediaan pada PT Gemilang.

1.4 Manfaat

Berdasarkan rumusan masalah terdapat tujuan sebagai berikut :

- a. Manfaat Teoritis
 - 1) Memberikan kontribusi terhadap pengembangan ilmu pengetahuan di bidang manajemen operasional, khususnya dalam pengelolaan persediaan bahan makanan menggunakan metode First In First Out (FIFO).
 - 2) Menjadi referensi bagi penelitian selanjutnya yang membahas pengelolaan bahan baku di industri makanan dan minuman (F&B).
- b. Manfaat Praktis
 - 1) Bagi pemilik dan pengelola restoran, hasil penelitian ini dapat menjadi acuan dalam menerapkan sistem FIFO secara lebih efektif untuk meningkatkan efisiensi operasional dan menjaga kualitas makanan.
 - 2) Bagi staf dapur atau bagian logistik, penelitian ini dapat menjadi panduan dalam memahami pentingnya rotasi stok bahan makanan dan prosedur penyimpanan yang benar.
 - 3) Bagi institusi pendidikan atau pelatihan kuliner, penelitian ini dapat dijadikan bahan ajar atau studi kasus dalam mata kuliah manajemen dapur atau manajemen persediaan.