

## LAMPIRAN

### Lampiran 1 : Pertanyaan *Qualitative Survey*

1. Apa yang Anda ketahui tentang sistem FIFO dalam konteks dapur restoran? \*

Your answer

---

2. Apakah Anda pernah menerapkan praktik FIFO secara langsung selama magang? Jelaskan contohnya. \*

Your answer

---

3. Menurut Anda, mengapa sistem FIFO penting dalam pengelolaan bahan makanan di dapur? \*

Your answer

---

4. Apakah Anda pernah menemui tantangan atau kesalahan dalam penerapan FIFO di tempat magang? Jika ya, ceritakan. \*

Your answer

---

5. Menurut Anda, bagaimana cara penerapan FIFO dapat ditingkatkan di dapur tempat Anda magang? \*

Your answer

---

Link Wawancara : <https://forms.gle/pnytzj4SpWuJzy8S9>

## Lampiran 2 : Hasil *Qualitative Survey* Pertanyaan 1-5

Lokasi Magang	Pertanyaan 1
Pan Pacifik	First In First Out, mendahulukan bahan yg memang ada lebih dlu dri bahan yg baru
Stones hotel	Merupakan sistem yang digunakan sebagai pengawasan terhadap bahan makanan, sistem ini digunakan untuk memilah bahan makanan mana yang sudah lama dengan yang baru, mencegah terbuangnya bahan makanan atau waste
Hilton nusa dua	Iya saya tahu
Rennaisance uluwatu	Mendahului memakai makanan di tanggal yg lebih dekat
Shangri-La Surabaya	FIFO merupakan first in first out yang mana kita menukar makanan yang baru dibelakang dan makanan yang lama didepan
Locavore NXT	FIFO (First In, First Out) adalah sistem yang memastikan bahan yang masuk lebih dulu digunakan lebih dulu, untuk menjaga kesegaran dan mencegah pemborosan
JW Mariott, Surabaya	FIFO adalah sistem rotasi bahan di mana bahan yang lebih dulu masuk harus dipakai lebih dulu.
Mozaic	Sistem untuk memastikan bahan yang lebih lama digunakan lebih dulu agar tidak kedaluwarsa.
Paon Bali ( Hilton Resort )	Prinsip dasar pengelolaan stok bahan yang digunakan di semua dapur profesional.
Conrad, Bali	Metode penyimpanan bahan berdasarkan urutan masuk supaya lebih efisien dan aman.
Vasa	Sistem rotasi stok yang mencegah pemborosan dan menjaga kesegaran bahan.
Pavillion-JW Marriott Surabaya	Menggunakan bahan makanan yg duluan di order / exp date nya
Kanvaz Resort	Sistem untuk memastikan bahan yang lebih lama digunakan lebih dulu.
ShangriLa	FIFO itu cara menyimpan bahan berdasarkan urutan masuk.
Mauri Restaurant	Prinsip dasar rotasi bahan di dapur, biar efisien.
STONES LEGIAN BALI	Cara supaya bahan lama nggak kelewat dan dipakai lebih dulu.
Eastparc Hotel Yogyakarta	Metode kerja dapur buat pakai bahan sesuai urutan masuk.
Kanvaz Patisserie by Vincent Nigita Bal	Sistem rotasi bahan yang dipakai biar efisien dan aman.
Hotel Tentrem Yogyakarta	FIFO itu prinsip dasar penyimpanan bahan berdasarkan waktu masuk.
Vasa Hotel Surabaya	FIFO adalah teknik rotasi stok supaya bahan digunakan sesuai urutan.

Lokasi Magang	Pertanyaan 2
Pan Pacifik	Iya, Contohnya saat menggunakan sayur*an, kami menggunakan sayur yg lebih dlu ada dri pda sayur yang baru saja datang dri supplier.
Stones hotel	Selalu diterapkan, contoh sayuran yang baru akan diletakan di paling belakang, tempat cooking cream yang baru akan selalu diletakan dibelakang
Hilton nusa dua	Memakai barang yang exp nya dekat terlebih dahulu
Renaissance uluwatu	Iya Memilih stock adonan yg ditanggal lebih dekat
Shangri-La Surabaya	Pertama kita keluarkan makanan yang lama dari tempat. Kedua bersihkan dan keringkan tempatnya.ketiga masukan makanan yang baru dan selanjutnya masukan makanan yang lama
Locavore NXT	Ya, saya pernah menerapkan praktik FIFO selama magang. Contohnya, saat menata bahan di chiller, saya selalu memindahkan stok lama ke depan dan menempatkan stok baru di belakang, serta memastikan semua bahan diberi label tanggal masuk agar mudah dipantau dan digunakan sesuai urutan
JW Marriott, Surabaya	Ya, saat menata bahan di chiller, saya selalu memastikan bahan lama di depan.
Mozaic	Pernah, waktu handling dry storage, bahan yang masuk dulu disusun paling depan.
Paon Bali ( Hilton Resort )	Saat prep, saya pastikan bahan yang dipakai adalah yang sudah masuk lebih dulu.
Conrad, Bali	Ya, biasanya waktu restocking bahan habis, saya pindahkan yang lama ke depan dulu.
Vasa	Saya menerapkannya saat mengecek bahan untuk mise en place harian.
Pavillion-JW Marriott Surabaya	Sering saat ingin menggunakan roti atau bahan yg di order setiap hari
Kanvaz Resort	Saya pakai saat susun bahan prep, bahan lama selalu dicek dulu.
ShangriLa	Saya bantu restock chiller, bahan baru taruh di belakang.
Mauri Restaurant	Ya, saat siapkan produk harian, selalu cek bahan yang paling lama.
STONES LEGIAN BALI	Ya, bagian dry storage saya atur berdasarkan tanggal masuk.
Eastparc Hotel Yogyakarta	Saya ikut susun bahan masuk, selalu tempatkan yang baru di belakang.
Kanvaz Patisserie by Vincent Nigita Bali	Sering saat handling protein, bahan lama selalu ditarik ke depan.
Hotel Tentrem Yogyakarta	Ya, saat buka dapur pagi, saya cek bahan dan susun ulang kalau perlu.
Vasa Hotel Surabaya	Saya pernah bantu supervise section untuk jaga alur FIFO di chiller.

Lokasi Magang	Pertanyaan 3
Pan Pacifik	Agar bisa memastikan semua bahan tidak ada yg busuk/basi
Stones hotel	Mencegah adanya bahan makanan busuk yang tidak terdeteksi, meminimalisir adanya food waste
Hilton nusa dua	Untung mengurangi biaya cist yang tidak perlu
Renaissance uluwatu	Untuk mengurangi limbah/sampah pangan
Shangri-La Surabaya	Penting karena untuk menghindari pembusukan makanan atau tertukar makanan yang baru dan lama
Locavore NXT	Sistem FIFO penting karena membantu menjaga kesegaran bahan, mencegah bahan kedaluwarsa, mengurangi pemborosan, dan memastikan kualitas makanan yang disajikan tetap terjaga
JW Marriott, Surabaya	Karena bisa mencegah bahan rusak dan lebih hemat biaya.
Mozaic	Supaya bahan digunakan maksimal dan tidak ada yang terbuang.
Paon Bali ( Hilton Resort )	Penting untuk menjaga mutu dan keamanan makanan.
Conrad, Bali	Karena sistem ini membantu rotasi stok jadi lebih teratur.
Vasa	Untuk efisiensi dan memastikan bahan tetap dalam kondisi baik saat digunakan.
Pavillion-JW Marriott Surabaya	Agar tertata dan menghindari kerusakan bahan pada makanan
Kanvaz Resort	Supaya bahan nggak kedaluwarsa dan bisa menghindari food waste.
ShangriLa	Penting buat jaga kualitas bahan dan biar nggak buang-buang.
Mauri Restaurant	Untuk memastikan semua bahan dipakai dalam kondisi terbaik.
STONES LEGIAN BALI	Karena bisa pengaruhi kualitas makanan kalau salah rotasi.
Eastparc Hotel Yogyakarta	Menghindari pemborosan dan jaga kestabilan stok.
Kanvaz Patisserie by Vincent Nigita Bali	Penting untuk food safety dan kontrol inventaris.
Hotel Tentrem Yogyakarta	Karena membantu kerja jadi lebih terstruktur dan efisien.
Vasa Hotel Surabaya	Supaya tidak ada bahan expired dan menghindari kerugian dapur.

Lokasi Magang	Pertanyaan 4
Pan Pacifik	lyah pernah karna saat itu lagi buru" jdinya pke bahan yg baru gk pke yg lama
Stones hotel	Tidak ada
Hilton nusa dua	Kadang kurang teliti utk mengecek tgl exp
Renaissance uluwatu	Belum pernah
Shangri-La Surabaya	Pernah. Saya pernah langsung menerapkan FIFO tanpa mencuci tempat makanan. Masalah itu menyebabkan pembusukan
Locavore NXT	Ya, saya pernah menghadapi kendala dalam penerapan FIFO, seperti bahan baru yang diletakkan di depan tanpa memindahkan stok lama. Hal ini membuat beberapa bahan lama terlambat digunakan. Setelah itu, tim dapur saling mengingatkan dan mulai lebih teliti dalam menata stok sesuai urutan masuk
JW Marriott, Surabaya	Kadang staff lain asal taruh bahan baru di depan, jadi rotasi jadi salah.
Mozaic	Beberapa kali bahan lama tertinggal karena posisi simpan tidak konsisten.
Paon Bali ( Hilton Resort )	Beberapa kali bahan lama tertinggal karena posisi simpan tidak konsisten.
Conrad, Bali	Di jam sibuk, FIFO kadang tidak dijalankan karena semua buru-buru.
Vasa	Ada beberapa bahan masuk tanpa dicek urutannya oleh staf logistik.
Pavillion-JW Marriott Surabaya	Pernah, saat mengambil roti burger bun Setiap hari selalu pick up di main kitchen, setelah di bawa ke outlet saya letakan di tray yang berbeda
Kanvaz Resort	Kadang bahan baru ditaruh sembarangan di depan, jadi FIFO-nya rusak.
ShangriLa	Beberapa bahan nggak dikasih tanggal, jadi bingung urutannya.
Mauri Restaurant	Tantangannya pas dapur rame, FIFO suka diabaikan.
STONES LEGIAN BALI	Waktu high volume service, rotasi sering lupa dicek.
Eastparc Hotel Yogyakarta	Beberapa staff simpan bahan cepat-cepat tanpa lihat urutan.
Kanvaz Patisserie by Vincent Nigita Bali	Tantangan kalau chiller terlalu penuh, susah susun ulang.
Hotel Tentrem Yogyakarta	Label kadang nggak lengkap, bikin salah ambil bahan.
Vasa Hotel Surabaya	Kadano ada miss di shift malam. bahan baru lanosuno disusun deoan.

Lokasi Magang	Pertanyaan 5
Pan Pacifik	Upgrade lagi sistem tanggalnya, karna kita pkenya sticker yg gk tahan air jdinya kadang klo di chiller tulisannya suka pudar jdi gk tau ini bahan sdh dri brapa lama
Stones hotel	Melalui briefing setelah selesainya shift, dan seminar tentang food waste, dan haccp
Hilton nusa dua	Penuh kesadaran ketelitian
Renaissance uluwatu	Menulis tanggal expired di setiap produksi makanan
Shangri-La Surabaya	Harus rutin mengadakan pelatihan HCCP yang diselenggarakan di tempat magang agar para peserta magang paham
Locavore NXT	Menurut saya, FIFO bisa ditingkatkan dengan membuat sistem penyimpanan yang lebih teratur, seperti rak khusus untuk bahan lama dan baru, serta menugaskan satu orang untuk mengecek rotasi stok setiap hari agar tidak terlewat
JW Marriott, Surabaya	Harus lebih disiplin soal label dan penataan bahan.
Mozaic	Edukasi rutin untuk staf baru agar konsisten.
Paon Bali ( Hilton Resort )	Edukasi rutin untuk staf baru agar konsisten.
Conrad, Bali	Layout penyimpanan dibuat lebih rapi dan logis.
Vasa	Gunakan sistem checklist FIFO sederhana tiap shift.
Pavillion-JW Marriott Surabaya	Menggunakan date gun dan tanda untuk memisahkan mana yg barang lama mana yg baru
Kanvaz Resort	Perlu disiplin labeling dan pengecekan rutin tiap shift.
ShangriLa	Sistem pengecekan tanggal bisa lebih dimantapkan.
Mauri Restaurant	Perlu SOP visual dan pelatihan singkat di awal magang.
STONES LEGIAN BALI	Reminder atau sistem warna buat bahan masuk.
Eastparc Hotel Yogyakarta	Supervisor harus aktif kontrol storage harian.
Kanvaz Patisserie by Vincent Nigita Bali	Butuh penataan shelf yang lebih mendukung alur FIFO.
Hotel Tentrem Yogyakarta	Perlu sistem pencatatan masuk-keluar yang lebih rapi.
Vasa Hotel Surabaya	Satu orang harus ditugaskan untuk monitor FIFO secara konsisten.



## KARTU BIMBINGAN TUGAS AKHIR/ MAGANG\*

Nama : Vincent Widjaya NIM : \_\_\_\_\_  
 PROGRAM STUDI : Diploma Tiga Seni Kuliner  
 JUDUL : Evaluasi Pemahaman Mahasiswa Akademi Sages terhadap penerapan  
 DOSEN PEMBIMBING : Titin Lesteriningsih Praktika FIFO selama magang  
di Dapur Restorandi INDONESIA

No	Tanggal	Catatan	TTD Dosen
1	29 April	konsultasi judul	
2	20 Juni	konsultasi bab 1	
3	23 Juni	konsultasi bab 2	
4	24 Juni	konsultasi bab 2	
5	4 July	konsultasi bab 3	
6	17 July	konsultasi bab 4	
7	18 July	konsultasi bab 5	
8			
9			
10			
11			
12			
13			
14			

\* Minimal jumlah bimbingan sebagai syarat untuk ujian adalah 7x

Makalah di disetujui pada 4 Agustus 2025 dan Mahasiswa telah layak untuk diujikan pada sidang Tugas akhir.

Dosen Pembimbing