

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Dalam operasional dapur profesional, efisiensi, keamanan pangan, dan pengelolaan stok bahan baku merupakan elemen krusial yang menentukan kualitas layanan. Salah satu fondasi dari sistem tersebut adalah manajemen inventaris (*inventory management*), yakni proses sistematis dalam mengelola arus masuk dan keluar barang, termasuk pengadaan, penyimpanan, penggunaan, hingga pencatatan bahan. Menurut Heizer et al. (2020), *inventory management* berperan dalam menjaga keseimbangan antara ketersediaan bahan dan efisiensi biaya, serta berkontribusi langsung terhadap keberlanjutan operasional bisnis.

Dalam konteks bisnis secara umum, sistem manajemen inventaris berfungsi untuk mencegah kelebihan atau kekurangan stok, mengurangi pemborosan, dan meningkatkan keandalan pelayanan. Bagi industri makanan dan minuman (F&B), pengelolaan inventaris menjadi lebih kritis karena sebagian besar bahan yang digunakan bersifat mudah rusak (*perishable*), memiliki umur simpan terbatas, dan memengaruhi kualitas serta keamanan pangan secara langsung (Jones & Robinson, 2012). Oleh karena itu, sistem rotasi stok yang efektif sangat dibutuhkan untuk menjaga kelayakan dan kesegaran bahan baku.

Salah satu metode yang paling umum digunakan dalam manajemen stok di sektor F&B adalah FIFO. Prinsip FIFO menekankan bahwa bahan yang masuk terlebih dahulu harus digunakan terlebih dahulu. Sistem ini tidak hanya mencegah pemborosan, tetapi juga memastikan bahan yang digunakan tetap segar dan aman untuk dikonsumsi. FIFO juga secara eksplisit direkomendasikan dalam *General Principles of Food Hygiene* oleh *FAO/WHO Codex Alimentarius* (2020), yang menyatakan bahwa rotasi stok (*stock rotation*) merupakan bagian penting dari prosedur pengendalian mutu pangan.

Di Indonesia, penerapan FIFO telah diatur dalam Peraturan Kepala BPOM No. HK.03.1.23.04.12.2205 Tahun 2012 tentang Pedoman Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB), serta diperkuat oleh standar internasional seperti *Good Manufacturing Practices (GMP)* dan *Hazard Analysis and Critical Control Points (HACCP)*. Meskipun terdapat metode lain seperti *FEFO (First Expired, First Out)*

dan *LIFO (Last In, First Out)*, *FIFO* dinilai sebagai metode yang paling sesuai untuk operasional dapur restoran karena lebih praktis, tidak memerlukan sistem pelabelan yang kompleks, dan cocok untuk bahan pangan yang tidak selalu mencantumkan informasi tanggal kedaluwarsa secara akurat (Sloan et al., 2013).

Bagi mahasiswa vokasi kuliner, pemahaman terhadap sistem *FIFO* menjadi bagian penting dalam membentuk keterampilan operasional yang bertanggung jawab. Program magang yang mereka jalani di dapur profesional menjadi momen kunci dalam memperkenalkan praktik ini secara nyata. Namun, belum banyak penelitian yang secara spesifik menilai sejauh mana mahasiswa benar-benar memahami dan mampu menerapkan prinsip *FIFO* sesuai standar industri.

Menghadapi transisi dari dunia pendidikan ke dunia kerja profesional, penting untuk memastikan kesiapan mahasiswa, tidak hanya dalam keterampilan memasak tetapi juga dalam menjalankan sistem kerja yang sesuai dengan regulasi dan praktik terbaik. Evaluasi terhadap pemahaman mereka tentang *FIFO* di masa magang dapat menjadi indikator penting dalam menilai kesiapan tersebut, serta menjadi masukan strategis bagi lembaga pendidikan dalam merancang kurikulum yang relevan dengan kebutuhan industri saat ini.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah dikemukakan sebelumnya, maka permasalahan utama dalam penelitian ini dapat dirumuskan sebagai berikut:

- 1) Sejauh mana mahasiswa Akademi Sages memahami prinsip dan tujuan sistem *FIFO* dalam operasional dapur restoran?
- 2) Bagaimana penerapan praktik *FIFO* selama magang dipahami dan dijalankan oleh mahasiswa berdasarkan pengalaman langsung mereka?

1.3 Tujuan Penelitian

Adapun tujuan dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

- 1) Mengevaluasi tingkat pemahaman mahasiswa Akademi Sages terhadap prinsip dasar dan tujuan penerapan sistem *FIFO* dalam operasional dapur restoran.

- 2) Menggali pengalaman mahasiswa selama magang terkait implementasi praktik FIFO di dapur restoran, serta cara mereka memahami dan menerapkannya dalam kegiatan kerja sehari-hari.

1.4 Manfaat Penelitian

Berikut adalah beberapa manfaat yang dapat diperoleh dari penelitian ini:

- 1) Manfaat bagi Institusi Pendidikan (Akademi Sages):
Menjadi bahan evaluasi untuk menilai sejauh mana kurikulum dan pengalaman magang telah berhasil menanamkan pemahaman operasional dasar seperti FIFO kepada mahasiswa.
- 2) Manfaat Bagi Mahasiswa:
Memberikan refleksi terhadap pengalaman magang yang telah dijalani, khususnya dalam memahami dan menerapkan prinsip dasar pengelolaan bahan makanan melalui sistem FIFO.
- 3) Manfaat bagi Industri Restoran
Memberikan gambaran mengenai kesiapan dan pemahaman tenaga magang terhadap praktik penyimpanan bahan yang efisien dan aman, sehingga dapat menjadi pertimbangan dalam proses pelatihan internal dan pengawasan operasional.

1.5 Batasan Penelitian

Penelitian ini dibatasi pada evaluasi tingkat pemahaman mahasiswa Akademi Sages terhadap praktik FIFO di dapur restoran selama masa magang, dengan fokus utama pada fungsinya sebagai strategi pencegahan pemborosan bahan makanan. Penelitian tidak membahas aspek lain dari penerapan FIFO, seperti kontribusinya terhadap pengendalian mutu, efisiensi biaya, atau manajemen logistik secara menyeluruh. Pembatasan ini dilakukan untuk menjaga fokus penelitian tetap pada peran FIFO dalam mendukung keberlanjutan operasional dapur melalui pengelolaan stok yang tepat dan minimasi limbah