

BAB IV

HASIL DAN PEMBAHASAN

4.1 Profil Informan

Penelitian ini melibatkan 20 Informan, seluruhnya merupakan mahasiswa aktif Akademi Sages yang telah menyelesaikan atau sedang menjalani program magang di berbagai restoran di Indonesia. Lokasi magang yang disebutkan meliputi kota-kota besar seperti Surabaya, Jakarta, dan Bali, yang merupakan pusat aktivitas kuliner dan perhotelan di Indonesia. Restoran tempat magang mencakup berbagai skala dan tipe, mulai dari dapur hotel berbintang (4–5 star hotels), restoran fine dining, restoran casual dining, hingga dapur produksi dari usaha kuliner berskala menengah ke atas seperti katering modern dan restoran konsep. Beberapa informan juga menyebutkan pengalaman di restoran yang menerapkan sistem open kitchen dan konsep *sustainability-driven*. Variasi ini memberikan keragaman pengalaman yang memperkaya data penelitian, terutama dalam mengamati bagaimana praktik FIFO diterapkan dalam berbagai konteks operasional dapur, baik yang memiliki sistem dokumentasi formal maupun yang mengandalkan rutinitas kerja informal.

4.2 Pembahasan

Pembahasan ini bertujuan untuk menginterpretasikan hasil temuan terkait pemahaman mahasiswa terhadap praktik FIFO selama magang. Analisis dilakukan dengan mengaitkan jawaban Informan dengan teori, standar industri, dan regulasi yang relevan.

4.2.1 Pemahaman Mahasiswa mengenai FIFO

Sebagian besar informan menunjukkan pemahaman bahwa sistem FIFO (First In, First Out) merupakan metode rotasi bahan makanan berdasarkan urutan masuk, di mana bahan yang lebih dahulu diterima harus digunakan terlebih dahulu. Prinsip ini selaras dengan FAO *Codex Alimentarius General Principles of Food Hygiene* (2020), yang menyatakan bahwa rotasi stok (*stock rotation*) adalah bagian penting dari pengendalian mutu pangan. Di tingkat nasional, Peraturan BPOM RI No. 27 Tahun 2017 juga mendukung penerapan prinsip ini melalui kewajiban

pencantuman tanggal kedaluwarsa yang jelas pada label pangan olahan. Beberapa informan menunjukkan pemahaman yang cukup lengkap dan tepat. Salah satu informan yang berasal dari JW Marriot Surabaya menyatakan bahwa:

“FIFO adalah sistem rotasi bahan di mana bahan yang lebih dulu masuk harus dipakai lebih dulu.”

Pernyataan ini merefleksikan penguasaan konsep yang mendasar dan sesuai dengan definisi formal yang berlaku. Sementara itu, sebagian besar informan lainnya memberikan jawaban yang bersifat fungsional dan praktis. Misalnya, seorang informan dari Locavore NXT menyebutkan:

“Pakai bahan yang masuk lebih awal dulu supaya gak mubazir.”

Meskipun tidak menyebutkan aspek teknis atau regulatif secara eksplisit, pernyataan ini menunjukkan pemahaman terhadap fungsi FIFO dalam mengurangi pemborosan bahan makanan dan mendukung efisiensi dapur. Namun, masih ditemukan beberapa respons yang bersifat sangat umum, seperti hanya menyatakan *“iya saya tahu,”* tanpa penjelasan lebih lanjut. Hal ini menunjukkan bahwa meskipun sebagian besar mahasiswa memahami fungsi dasar FIFO, belum semua mampu menjelaskan konsep ini secara sistematis dan kontekstual.

Temuan ini sejalan dengan penelitian oleh Alamsyah & Putri (2022) yang menyimpulkan bahwa mahasiswa vokasi umumnya memahami FIFO secara fungsional, namun belum sepenuhnya mengaitkannya dengan peraturan keamanan pangan nasional atau standar industri. Oleh karena itu, diperlukan penguatan aspek regulatif dan konseptual dalam kurikulum vokasi, agar pemahaman operasional mahasiswa lebih terstruktur dan relevan dengan tuntutan industri profesional..

4.2.2 Penerapan Praktik FIFO oleh Mahasiswa

Sebagian besar informan menyatakan bahwa mereka telah menerapkan sistem FIFO secara langsung selama masa magang, terutama dalam aktivitas penyusunan bahan di *chiller*, *dry storage*, dan *mise en place* harian. Praktik yang paling umum dilakukan meliputi pemindahan stok lama ke bagian depan, pengecekan tanggal kedaluwarsa sebelum prep harian, serta penandaan bahan dengan label. Misalnya, seorang informan dari Locavore NXT menyebutkan:

“Saat restocking, saya selalu menaruh bahan yang lama di depan dan yang baru di belakang.”

Pernyataan ini menunjukkan penerapan teknis FIFO secara konsisten sesuai dengan prinsip dasar rotasi stok. Sementara itu, informan dari Gaia Ristorante menyatakan:

“Saya juga bantu cek tanggal bahan setiap pagi sebelum prep.”

Hal ini mencerminkan keterlibatan aktif mahasiswa dalam menjaga ketertiban penyimpanan dan kualitas bahan. Namun, terdapat pula jawaban yang bersifat umum dan tidak menjelaskan prosedur teknis secara rinci, seperti *“Iya saya pakai FIFO pas nyusun bahan.”* Meskipun praktik FIFO disebutkan, minimnya penjelasan menunjukkan bahwa beberapa mahasiswa belum memahami atau tidak terbiasa mengartikulasikan langkah-langkah sistematis dalam penerapannya.

Praktik-praktik ini sesuai dengan Permenkes RI No. 1096/MENKES/PER/VI/2011 tentang Higiene Sanitasi Jasaboga, yang mewajibkan bahan pangan disimpan dan digunakan berdasarkan prinsip FIFO untuk menghindari kontaminasi silang dan kerusakan bahan. Akan tetapi, sebagian besar informan tidak menyebutkan prosedur pelabelan atau dokumentasi stok, yang merupakan elemen penting dalam *Standard Operating Procedure (SOP)* menurut panduan BPOM dan SNI 01-2891.1-1992.

Temuan ini diperkuat oleh studi Fadhil & Rachman (2021) yang mengamati bahwa restoran kecil dan menengah seringkali gagal menerapkan SOP FIFO secara menyeluruh akibat keterbatasan dokumentasi serta lemahnya pengawasan harian. Dengan demikian, meskipun implementasi FIFO cukup umum di kalangan mahasiswa magang, standar pelaksanaan yang lebih sistematis dan terdokumentasi masih perlu ditingkatkan.

4.2.3 Pentingnya Praktik FIFO bagi Mahasiswa

Sebagian besar informan menyebutkan bahwa sistem FIFO memiliki peranan penting dalam menjaga efisiensi operasional dapur dan mencegah pemborosan bahan. Umumnya, mereka mengaitkan manfaat FIFO dengan keberhasilan dalam mengurangi food waste dan menjaga kualitas produk yang disajikan. Misalnya, seorang informan dari Sofia at The Gunawarman menyatakan bahwa *“FIFO itu penting biar bahan gak kadaluarsa dan gak banyak food waste.”*

Pernyataan ini menunjukkan kesadaran akan fungsi preventif FIFO dalam konteks efisiensi dan keberlanjutan dapur profesional. Hal senada diungkapkan oleh informan dari Gion Sushi Bali:

“Kalau FIFO gak dijalankan, bisa rugi karena bahan busuk. Jadi penting banget buat dapur.”

Pernyataan ini menegaskan peran FIFO dalam mengurangi kerugian operasional akibat rusaknya bahan makanan. Temuan ini konsisten dengan prinsip *Good Handling Practices* (GHP) dalam dokumen Codex CAC/RCP 58-2005, yang menekankan pentingnya rotasi stok sebagai upaya menjamin mutu dan keamanan pangan sepanjang proses produksi dan penyimpanan. Namun demikian, tidak semua informan menunjukkan pemahaman terhadap dimensi regulatif atau higienitas dari FIFO. Salah satu informan dari Hilton Bali, misalnya, menyatakan *“Penting biar gak boros bahan aja.”* Meskipun pernyataan ini menegaskan nilai efisiensi, tidak ada penekanan pada aspek keamanan pangan atau tanggung jawab profesional, yang justru menjadi tujuan utama dari penerapan sistem rotasi bahan menurut regulasi.

Hal ini sesuai dengan temuan dari Herawati & Prasetyo (2020) yang menyatakan bahwa pemahaman mahasiswa terhadap manfaat operasional sistem FIFO lebih dominan daripada keterkaitannya dengan standar atau regulasi formal. Oleh karena itu, materi pembelajaran di institusi vokasi perlu memperkuat pemahaman holistik terhadap keterkaitan antara praktik dapur, efisiensi, dan sistem keamanan pangan nasional maupun internasional.

4.2.4 Tantangan Praktik FIFO bagi Mahasiswa

Meskipun sebagian besar informan telah menerapkan prinsip FIFO selama magang, mereka tetap menghadapi berbagai tantangan operasional yang menghambat konsistensi penerapan sistem ini di dapur. Beberapa hambatan yang sering muncul meliputi tekanan waktu saat jam sibuk, kurangnya sistem pelabelan yang efektif, dan keterbatasan ruang atau visibilitas penyimpanan. Misalnya, seorang informan dari OKU Jakarta mengungkapkan bahwa *“Pas kitchen rame banget, FIFO kadang kelewat karena buru-buru.”* Pernyataan ini mencerminkan bagaimana tekanan operasional dapat mengorbankan konsistensi prosedural, terutama saat prioritas lebih difokuskan pada kecepatan layanan. Tantangan lain

muncul dari kurangnya kejelasan sistem pelabelan. Seorang informan dari Gion Sushi Bali menyatakan bahwa *“Kadang labelnya ilang atau tertutup, jadi gak yakin mana yang duluan.”* Hal ini menunjukkan bahwa kendala teknis seperti label yang pudar atau tertutup dapat menyebabkan keraguan dalam pengambilan bahan, yang pada akhirnya berisiko menurunkan kualitas dan efisiensi operasional dapur. Temuan ini sejalan dengan laporan FAO (2020) dan WHO (2020), yang mencatat bahwa pelanggaran prinsip FIFO sering terjadi karena tidak adanya pelatihan memadai, lemahnya pengawasan harian, serta tidak tersedianya sistem visual atau penanda yang mendukung rotasi stok secara konsisten.

Studi oleh Dewi & Maulana (2021) juga memperkuat hal ini, dengan menyimpulkan bahwa tekanan kerja tinggi dan ketidakhadiran SOP visual seperti penandaan rak atau label warna turut menjadi penyebab rendahnya efektivitas penerapan FIFO di banyak dapur komersial.

Secara keseluruhan, hasil ini menunjukkan bahwa meskipun mahasiswa telah memahami pentingnya FIFO, tantangan dalam praktik harian masih menjadi hambatan besar. Oleh karena itu, dibutuhkan dukungan manajerial, penataan ulang sistem penyimpanan, dan edukasi teknis lanjutan guna memperkuat penerapan FIFO secara konsisten di lapangan..

4.2.5 Pendapat Mahasiswa Mengenai Peningkatan Praktik FIFO

Sebagian besar informan memberikan masukan praktis yang mencerminkan kesadaran reflektif mereka terhadap tantangan penerapan FIFO serta upaya perbaikannya. Masukan yang paling dominan berkaitan dengan sistem pelabelan bahan makanan. Misalnya, seorang informan dari Hilton Bali menyarankan:

“Harusnya pakai label waterproof dan date gun biar lebih jelas dan gak ilang.”

Pernyataan ini menunjukkan bahwa keberhasilan penerapan FIFO sangat bergantung pada kejelasan dan ketahanan sistem penandaan bahan. Saran ini mendukung prinsip traceability dan dokumentasi yang diatur dalam SNI 7388:2009 dan ISO 22000:2018, yang menekankan pentingnya identifikasi bahan untuk mencegah food safety failure. Beberapa informan juga menyoroti pentingnya

desain ruang penyimpanan yang mendukung alur FIFO secara visual. Seorang informan dari Sofia at The Gunawarman menyatakan:

“Rak-nya harus diatur biar bahan lama langsung kelihatan. Sekarang suka numpuk.”

Saran ini menunjukkan bahwa layout fisik juga memegang peranan penting dalam mendukung praktik rotasi stok. Tanpa sistem penataan yang sistematis, rotasi sering terabaikan meski prosedur telah diketahui. Selain aspek teknis, usulan lain berfokus pada edukasi dan pembekalan staf. Misalnya, seorang informan dari Namaaz Dining mengemukakan:

“Sebaiknya ada briefing harian atau edukasi pas awal magang supaya semua paham FIFO.”

Masukan ini sejalan dengan prinsip continuous improvement dalam manajemen mutu, yang mengedepankan pelatihan berkelanjutan untuk meningkatkan kinerja tim. Fadhil & Rachman (2021) juga menemukan bahwa pelatihan FIFO berdampak langsung terhadap efisiensi penyimpanan bahan dan pengurangan food waste di dapur komersial. Secara umum, usulan-usulan yang disampaikan menunjukkan bahwa mahasiswa tidak hanya memahami konsep FIFO, tetapi juga mampu mengevaluasi praktik yang ada dan memberikan solusi aplikatif berdasarkan pengalaman nyata di lapangan. Ini menjadi indikator positif terhadap kesiapan mereka menghadapi tantangan dunia kerja profesional di industri kuliner.

BAB V

KESIMPULAN

5.1 Kesimpulan

Pemahaman terkait penerapan sistem FIFO sangatlah penting bagi mahasiswa vokasi kuliner, karena praktik ini merupakan bagian integral dari manajemen stok bahan makanan yang efisien dan aman di dapur profesional. Melalui magang, mahasiswa berkesempatan untuk terlibat langsung dalam rutinitas dapur, termasuk dalam penerapan prinsip FIFO. Mayoritas mahasiswa menunjukkan pemahaman fungsional terhadap konsep ini, terutama dalam konteks rotasi bahan makanan untuk menjaga kesegaran dan mencegah pemborosan. Namun, pemahaman tersebut belum sepenuhnya disertai pengetahuan terhadap standar atau regulasi formal yang mengatur praktik ini. Meskipun praktik FIFO telah menjadi bagian dari aktivitas rutin, pelaksanaannya masih menghadapi kendala seperti tekanan operasional dan sistem pelabelan yang kurang efektif. Secara umum, mahasiswa menunjukkan kesadaran tinggi terhadap pentingnya FIFO, meskipun masih diperlukan penguatan dari sisi pemahaman regulatif untuk mendukung kesiapan profesional mereka.

5.2 Saran

Berdasarkan temuan penelitian ini, disarankan agar Akademi Sages memperkuat materi pembelajaran terkait sistem FIFO dan keamanan pangan melalui pembekalan pra-magang yang berbasis standar industri. Mahasiswa diharapkan lebih aktif dalam memahami konteks penerapan FIFO, tidak hanya secara teknis, tetapi juga dari aspek kedisiplinan dan tanggung jawab operasional. Untuk pihak industri, disarankan agar restoran memberikan orientasi singkat terkait SOP penyimpanan bahan dan penggunaan FIFO, serta menyediakan sistem pelabelan yang konsisten agar praktik rotasi stok dapat berjalan optimal. Bagi peneliti selanjutnya, disarankan untuk memperluas fokus kajian dengan meneliti praktik FIFO dalam konteks kualitas kontrol, atau membandingkan pemahaman antar institusi pendidikan yang berbeda. Penggunaan metode observasi langsung atau wawancara tatap muka juga dapat dipertimbangkan untuk memperkaya data dan validitas temuan.

DAFTAR PUSTAKA

- Abduh, M., & Sulisty, H. (2021). Efektivitas Magang dalam Menyiapkan Kesiapan Kerja Mahasiswa Vokasi. *Jurnal Pendidikan Vokasi*, 11(1), 45–58.
- Ahmed, F. (2018). Review of Empirical Applications on Food Waste Prevention & Management. arXiv. <https://arxiv.org/abs/1805.01743>
- Alamsyah, R., & Putri, D. (2024). Implementation of the FIFO System in the Management of Raw Material Inventory in the Kitchen at Hotel R-GINA Pernalang. [Journal name and volume not provided].
- Arikunto, S., & Jabar, C. S. A. (2010). *Evaluasi Program Pendidikan*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia. (2012). Peraturan Kepala BPOM No. HK.03.1.23.04.12.2205 tentang Pedoman Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB). Jakarta: BPOM.
- BPOM RI. (2017). Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor 27 Tahun 2017 tentang Pendaftaran Pangan Olahan. Jakarta: BPOM.
- Braun, V., & Clarke, V. (2006). Using Thematic Analysis in Psychology. *Qualitative Research in Psychology*, 3(2), 77–101.
- Braun, V., Clarke, V., Boulton, E., Davey, L., & McEvoy, C. (2021). The Online Survey as a Qualitative Research Tool. *International Journal of Social Research Methodology*, 24(6), 641–654.
- Codex Alimentarius Commission. (2020). General Principles of Food Hygiene (CXC 1-1969, Rev. 2020). FAO/WHO. Retrieved from: <https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius>
- Dewi, R., & Maulana, M. (2021). Implementasi FIFO pada Usaha Kuliner Skala Menengah: Studi Kasus di Jakarta Selatan. *Jurnal Manajemen Pangan*, 5(2),

122–134. [If this journal was mentioned but not cited directly, it should be removed.]

Fadhil, A., & Rachman, R. (2021). Evaluasi Penerapan FIFO dalam Dapur Restoran Kecil dan Menengah. *Jurnal Teknologi dan Bisnis Pangan*, 3(1), 77–85.

FAO & WHO. (2009). HACCP System and Guidelines for Its Application. In: *General Principles of Food Hygiene CAC/RCP 1-1969, Rev. 4*. Codex Alimentarius Commission.

Geertz, C. (1973). *The Interpretation of Cultures: Selected Essays*. New York: Basic Books.

Guest, G., Bunce, A., & Johnson, L. (2006). How Many Interviews Are Enough?: An Experiment with Data Saturation and Variability. *Field Methods*, 18(1), 59–82.

Heizer, J., Render, B., & Munson, C. (2020). *Operations Management (13th ed.)*. Pearson Education.

Herawati, S., & Prasetyo, D. (2020). Pemahaman Mahasiswa Terhadap Praktik FIFO di Lingkungan Pendidikan Vokasi. *Jurnal Pendidikan Vokasi*, 10(2), 101–110.

Janghorban, R., Roudsari, R. L., & Taghipour, A. (2014). Skype Interviewing: The New Generation of Online Synchronous Interview in Qualitative Research. *International Journal of Qualitative Studies on Health and Well-being*, 9(1), 24152.

Jones, P., & Robinson, P. (2012). *Operations Management in the Hospitality Industry: Theory and Practice*. Routledge.

Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. (2011). *Peraturan Menteri Kesehatan RI No. 1096/MENKES/PER/VI/2011 tentang Higiene Sanitasi Jasaboga*. Jakarta: Kemenkes RI.

Kolb, D. A. (1984). *Experiential Learning: Experience as the Source of Learning and Development*. Prentice Hall.

- Lambert, V. A., & Lambert, C. E. (2012). Qualitative Descriptive Research: An Acceptable Design. *Pacific Rim International Journal of Nursing Research*, 16(4), 255–256.
- Mertler, C. A. (2003). *Action Research: Teachers as Researchers in the Classroom*. SAGE Publications.
- Palinkas, L. A., et al. (2015). Purposeful Sampling for Qualitative Data Collection and Analysis in Mixed Method Implementation Research. *Administration and Policy in Mental Health and Mental Health Services Research*, 42(5), 533–544.
- Poland, B. D. (1995). Transcription Quality as an Aspect of Rigor in Qualitative Research. *Qualitative Inquiry*, 1(3), 290–310.
- Saldaña, J. (2013). *The Coding Manual for Qualitative Researchers* (2nd ed.). London: SAGE Publications.
- Sandelowski, M. (2000). Whatever Happened to Qualitative Description? *Research in Nursing & Health*, 23(4), 334–340.
- Sloan, P., Legrand, W., & Chen, J. S. (2013). *Sustainability in the Hospitality Industry: Principles of Sustainable Operations* (2nd ed.). Routledge.
- Sudijono, A. (2011). *Pengantar Statistik Pendidikan*. Jakarta: Rajawali Pers.
- Weller, S. (2017). Using Internet Video Calls in Qualitative (Longitudinal) Interviews: Some Implications for Rapport. *International Journal of Social Research Methodology*, 20(6), 613–625.

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 Lestariningsih 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