

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.