



Peran *Kitchen Management* dalam Penerapan *FIFO* pada Operasional Dapur di Hotel Padma Resort Legian

I Nyoman Arta Ribawa Gunawan¹, Pondang Polikarpus Nainggolan²,
I Made Agung Rai Antara³

^{1,2,3} Perhotelan, Fakultas Bisnis, Pariwisata dan Pendidikan Universitas Triatma Mulya Mangupura,
e-mail: artaribawa@gmail.com

Histori Naskah

Diserahkan:
20-04-2026

Direvisi:
27-04-2026

Diterima:
11-05-2026

Keywords

ABSTRACT

This study aims to identify the obstacles in implementing the FIFO (First In First Out) system and to analyze the role of kitchen management in supervising and controlling its implementation in kitchen operations at Padma Resort Legian. The research employed a descriptive qualitative method with data collection techniques including observation, interviews, and documentation. The informants consisted of 8 individuals: Executive Chef, Executive Sous Chef, Junior Sous Chef, Chef de Partie, and Commis. Data analysis was conducted through data reduction, data presentation, and conclusion drawing. The results indicate that FIFO implementation has been carried out according to standard operating procedures through proper storage arrangement, labeling, and inventory recording, but it is not yet optimal. The main obstacles include high operational workload, limited storage space, lack of staff consistency, inadequate labeling, and insufficient supervision. Kitchen management plays a crucial role in ensuring effective FIFO implementation through SOP planning, direct supervision, inventory control systems, and staff training. Therefore, improved supervision, coordination, and continuous training are necessary to optimize FIFO implementation.

: *FIFO, Kitchen Management, Operations, Food Safety*

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengidentifikasi kendala yang dihadapi dalam penerapan sistem *FIFO (First In First Out)* serta menganalisis peran manajemen dapur dalam mengawasi dan mengendalikan penerapan sistem tersebut pada operasional dapur di Padma Resort Legian. Metode penelitian yang digunakan adalah deskriptif kualitatif dengan teknik pengumpulan data melalui observasi, wawancara, dan dokumentasi. Informan penelitian berjumlah 8 orang yang terdiri dari *Executive Chef, Executive Sous Chef, Junior Sous Chef, Chef de Partie*, dan *Commis*. Data dianalisis menggunakan teknik reduksi data, penyajian data, dan penarikan kesimpulan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penerapan *FIFO* telah berjalan sesuai SOP melalui penataan bahan, pelabelan, dan pencatatan inventory, namun belum optimal. Kendala utama meliputi tingginya kesibukan operasional, keterbatasan ruang penyimpanan, kurangnya konsistensi staf, pelabelan yang tidak optimal, serta pengawasan yang belum maksimal. Peran manajemen kitchen sangat penting dalam memastikan efektivitas *FIFO* melalui perencanaan SOP, pengawasan langsung, sistem kontrol inventory, serta pelatihan staf. Oleh karena itu, diperlukan peningkatan pengawasan, koordinasi, dan pelatihan berkelanjutan agar penerapan *FIFO* dapat berjalan lebih optimal.

Kata Kunci : *FIFO, Manajemen Dapur, Operasional, Keamanan Makanan*

Corresponding Author

: I Nyoman Arta Ribawa Gunawan, Perhotelan, Fakultas Bisnis, Pariwisata dan Pendidikan, Universitas Triatma Mulya Mangupura, Jalan Kubu Gunung, Banjar Tegal Jaya, Desa Dalung, Kecamatan Kuta Utara, Kabupaten Badung, Provinsi Bali, Indonesia, e-mail: artaribawa@gmail.com

PENDAHULUAN

Hotel berbintang lima dituntut untuk menjaga standar pelayanan yang tinggi, termasuk dalam aspek keamanan pangan, karena makanan dan minuman merupakan bagian penting dari pengalaman tamu selama menginap. Penerapan sistem keamanan pangan yang baik di hotel terbukti mampu meningkatkan kualitas makanan sekaligus memperkuat kepercayaan tamu terhadap layanan hotel (Shi, 2017). Selain itu, penelitian dalam bidang *hospitality* menunjukkan bahwa persepsi tamu terhadap keamanan pangan memiliki pengaruh signifikan terhadap tingkat kepuasan dan loyalitas pelanggan, sehingga pengelolaan dapur yang higienis menjadi faktor strategis dalam menjaga reputasi hotel (Cha & Borchgrevink, 2019).

Dalam operasional hotel berbintang lima, penerapan standar internasional seperti *Hazard Analysis and Critical Control Points (HACCP)* serta prosedur sanitasi yang ketat menjadi landasan utama dalam mencegah kontaminasi makanan dan menjamin keamanan konsumen (Ibrahim et al., 2023). Selain itu, budaya keamanan pangan yang kuat di lingkungan kerja hotel berperan dalam menjaga konsistensi kualitas layanan dan mendukung pencapaian standar pelayanan kelas premium (Soon, 2018). Sebagai hotel berbintang lima di Bali, Padma Resort Legian dituntut untuk menerapkan standar operasional tersebut secara konsisten, khususnya dalam pengelolaan dapur dan sistem keamanan pangan, agar setiap produk makanan yang dihasilkan memenuhi aspek kebersihan, keamanan, serta kualitas yang stabil. Namun demikian, berdasarkan hasil observasi awal yang dilakukan penulis, implementasi standar tersebut di tingkat operasional belum sepenuhnya berjalan optimal. Dalam kondisi tertentu, seperti saat volume produksi meningkat, ditemukan adanya ketidakkonsistenan dalam penerapan prosedur penyimpanan bahan, pelabelan, serta pengendalian alur keluar masuk bahan yang seharusnya mengikuti prinsip *FIFO* sebagai bagian dari pengendalian keamanan pangan. Kondisi ini menunjukkan adanya kesenjangan antara standar ideal yang ditetapkan dengan praktik aktual di lapangan, yang berpotensi mempengaruhi kualitas bahan baku dan efektivitas pengendalian operasional dapur. Oleh karena itu, penelitian ini dilakukan untuk mengkaji lebih lanjut bagaimana implementasi standar tersebut, khususnya dalam penerapan *FIFO*, serta sejauh mana peran manajemen kitchen dalam memastikan konsistensinya dalam operasional sehari-hari.

Metode *FIFO (First In First Out)* merupakan sistem pengelolaan persediaan yang mengatur agar bahan makanan yang pertama kali masuk ke dalam penyimpanan harus digunakan terlebih dahulu sebelum bahan yang baru datang. Sistem ini sangat penting dalam operasional dapur hotel karena sebagian besar bahan makanan bersifat mudah rusak dan memiliki masa simpan terbatas. Penerapan *FIFO* terbukti mampu menjaga kesegaran bahan makanan, mempertahankan kualitas gizi, serta memastikan bahan yang digunakan masih dalam kondisi layak konsumsi (Lestari, Gusnadi, & Raharjo, 2022). Selain itu, *FIFO* juga berperan dalam mengurangi pemborosan bahan baku dan meningkatkan efisiensi biaya operasional karena bahan yang lebih lama tidak dibiarkan rusak atau terbuang (Lestari, Wardani, & Yulianto, 2025).

Namun, apabila sistem *FIFO* tidak diterapkan dengan baik, maka dapat terjadi penumpukan bahan lama di bagian belakang penyimpanan sehingga bahan tersebut berisiko kadaluarsa, rusak, atau terkontaminasi sebelum digunakan. Kondisi ini tidak hanya berdampak pada meningkatnya *food waste*, tetapi juga dapat menghambat kelancaran proses produksi di dapur dan menurunkan kualitas makanan yang disajikan kepada tamu (Hadinata & Adriyanto, 2020). Oleh karena itu, konsistensi dalam penerapan *FIFO* menjadi faktor penting dalam menjaga keamanan pangan, efisiensi operasional, serta kualitas layanan hotel secara keseluruhan. Penerapan sistem *FIFO* di dapur hotel tidak dapat berjalan secara optimal tanpa adanya peran aktif dari manajemen *kitchen* dalam melakukan pengawasan dan pengendalian

operasional. Manajemen *kitchen* bertanggung jawab untuk menyusun standar operasional prosedur (*SOP*), mengatur sistem penyimpanan bahan, serta memastikan setiap staf memahami dan menerapkan prosedur rotasi stok dengan benar. Penelitian menunjukkan bahwa sistem manajemen keamanan pangan yang diterapkan secara konsisten oleh manajemen hotel memiliki pengaruh langsung terhadap kualitas dan keamanan makanan yang dihasilkan di dapur (Mutua, 2021).

Selain itu, pelatihan yang diberikan oleh manajemen kepada staf dapur terbukti berperan penting dalam meningkatkan pengetahuan, sikap, dan praktik keamanan pangan, yang pada akhirnya berdampak pada kepatuhan terhadap prosedur seperti *FIFO* (Putri & Susanna, 2021). Manajemen juga berperan dalam melakukan monitoring rutin, audit internal, serta evaluasi terhadap kondisi penyimpanan bahan baku untuk memastikan tidak terjadi penumpukan bahan lama atau kesalahan penempatan stok.

Dalam konteks operasional hotel, penelitian lain menunjukkan bahwa keberhasilan penerapan *FIFO* dalam mengurangi *food waste* dan menjaga kualitas bahan makanan sangat dipengaruhi oleh kekuatan sistem manajerial, termasuk koordinasi antar bagian, pencatatan stok yang akurat, serta pengawasan berkelanjutan dari supervisor kitchen (Lestari, Wardani, & Yulianto, 2025). Bagi hotel berbintang lima seperti Padma Resort Legian, penerapan *FIFO* juga berkaitan erat dengan upaya mempertahankan standar pelayanan dan keamanan pangan. Pengelolaan bahan baku yang baik tidak hanya menjaga kualitas makanan, tetapi juga membantu hotel dalam memenuhi standar operasional dan audit keamanan pangan yang berlaku di industri *hospitality* (Noviar & Purwidiani, 2025).

Meskipun metode *FIFO* telah menjadi standar dalam pengelolaan bahan makanan di dapur hotel, dalam praktiknya penerapan sistem ini sering mengalami berbagai kendala operasional. Salah satu permasalahan yang umum terjadi adalah ketidak konsistenan dalam pelabelan tanggal masuk bahan, sehingga staf dapur kesulitan menentukan bahan mana yang harus digunakan terlebih dahulu (Lestari, Gusnadi, & Raharjo, 2023). Selain itu, keterbatasan ruang penyimpanan dan penataan rak yang kurang sistematis sering menyebabkan bahan lama dan bahan baru tercampur, sehingga rotasi stok tidak berjalan sesuai prinsip *FIFO*. Penelitian pada dapur hotel menunjukkan bahwa kondisi penyimpanan yang tidak optimal dapat mengakibatkan bahan makanan lebih cepat rusak, menurunkan kualitas produk, serta meningkatkan risiko kontaminasi (Marbun & Sadikin, 2025).

Berdasarkan hasil observasi awal yang dilakukan pada operasional dapur di Padma Resort Legian, ditemukan bahwa pengelolaan bahan baku makanan masih menghadapi beberapa kendala, terutama dalam pengaturan alur keluar masuk bahan di area penyimpanan. Beberapa bahan tidak tersusun berdasarkan urutan waktu kedatangan, sehingga berpotensi menyebabkan penggunaan bahan yang tidak sesuai dengan prinsip First In First Out (*FIFO*). Selain itu, dari hasil wawancara dengan staf dapur, diketahui bahwa dalam kondisi operasional yang sibuk, proses pengambilan bahan cenderung mengutamakan kemudahan akses dibandingkan urutan penyimpanan.

Kondisi tersebut berimplikasi pada munculnya risiko penurunan kualitas bahan baku, bahkan potensi terjadinya pemborosan akibat bahan yang tidak terpakai secara optimal. Hal ini menunjukkan bahwa penerapan metode *FIFO* dalam operasional dapur belum berjalan secara konsisten dan masih dipengaruhi oleh faktor manajerial serta pengawasan di tingkat kitchen management. Selain itu ditemukan adalah kurangnya pengawasan dan monitoring rutin dari pihak manajemen terhadap pelaksanaan prosedur *FIFO*. Tanpa pengawasan yang konsisten, staf cenderung menggunakan bahan yang paling mudah dijangkau, bukan berdasarkan urutan tanggal penerimaan, sehingga prinsip *FIFO* tidak terlaksana secara efektif (Hia & Iskandar, 2026). Selain faktor manusia dan fasilitas, kurangnya pelatihan serta pemahaman staf mengenai

pentingnya *FIFO* juga menjadi penyebab utama kegagalan penerapan sistem ini di dapur hotel. Studi pada operasional *kitchen* hotel menunjukkan bahwa meskipun staf memahami konsep *FIFO* secara teoritis, implementasinya sering tidak konsisten karena tekanan kerja, kurangnya disiplin, serta tidak adanya sistem evaluasi yang terstruktur (Lestari, Wardani, & Yulianto, 2025). Permasalahan tersebut menunjukkan bahwa keberhasilan penerapan *FIFO* tidak hanya bergantung pada prosedur tertulis, tetapi juga dipengaruhi oleh faktor fasilitas penyimpanan, sistem pengawasan, budaya kerja, dan kompetensi sumber daya manusia yang terlibat dalam operasional dapur hotel. Berdasarkan uraian permasalahan diatas, penulis tertarik untuk mengangkat judul “Peran *Management Kitchen* Dalam Penerapan *FIFO* Pada Operasional Dapur di Hotel Padma Resort Legian”.

Penelitian (Suryani 2021) menunjukkan bahwa penerapan *FIFO* berperan dalam menjaga kualitas bahan baku serta menekan tingkat pemborosan akibat bahan yang tidak terpakai secara optimal. Namun demikian, penelitian tersebut juga menyoroti bahwa implementasi *FIFO* sering kali menghadapi kendala, terutama yang berkaitan dengan kedisiplinan staf dalam mengikuti prosedur penyimpanan dan pengambilan bahan, serta keterbatasan sistem pengawasan yang belum berjalan secara konsisten. Sejalan dengan temuan tersebut, penelitian (Saputra 2022) mengungkapkan bahwa meskipun standar operasional prosedur terkait *FIFO* telah ditetapkan secara formal di lingkungan dapur hotel, praktik di lapangan tidak selalu mencerminkan kesesuaian dengan prosedur yang ada. Hal ini dipengaruhi oleh tingginya tekanan operasional, dinamika kerja dapur yang cepat, serta kecenderungan staf untuk mengutamakan efisiensi waktu dibandingkan ketepatan prosedur. Kedua penelitian tersebut menunjukkan bahwa permasalahan utama bukan terletak pada ketiadaan sistem *FIFO*, melainkan pada ketidakkonsistenan implementasi di tingkat operasional yang berpotensi menimbulkan inefisiensi dan penurunan kualitas bahan baku.

Meskipun memberikan gambaran penting mengenai penerapan *FIFO*, kedua penelitian tersebut masih memiliki keterbatasan dalam mengkaji secara mendalam peran aktif manajemen dapur dalam memastikan keberhasilan implementasi metode tersebut. Fokus penelitian sebelumnya cenderung berada pada aspek prosedural dan kepatuhan staf, sehingga belum secara komprehensif menjelaskan bagaimana fungsi manajerial seperti pengawasan, pengendalian, serta pengambilan keputusan operasional berkontribusi dalam membentuk konsistensi penerapan *FIFO*. Selain itu, konteks penelitian yang digunakan juga belum secara spesifik menggambarkan kondisi operasional dapur pada Padma Resort Legian, yang memiliki karakteristik tersendiri dalam hal volume produksi, standar pelayanan, serta kompleksitas aktivitas dapur. Oleh karena itu, penelitian ini menawarkan kebaruan dengan menempatkan peran *kitchen management* sebagai fokus utama analisis dalam penerapan *FIFO*, khususnya dalam konteks operasional nyata di Padma Resort Legian. Berdasarkan latar belakang di atas maka Adapun tujuan dalam penelitian ini 1) Untuk mengidentifikasi kendala yang dihadapi dalam penerapan *FIFO* dalam operasional dapur di Hotel Padma Resort Legian? 2) Untuk mengidentifikasi peran *management kitchen* dalam mengawasi dan mengendalikan penerapan sistem *FIFO* pada operasional dapur di Hotel Padma Resort Legian?

METODE PENELITIAN

Metodologi penelitian ini menggunakan pendekatan deskriptif kualitatif yang bertujuan untuk menggambarkan secara mendalam peran manajemen dalam penerapan sistem *FIFO* (*First In First Out*) pada operasional dapur Food and Beverage Department di Padma Resort Legian. Penelitian dilaksanakan selama periode 10 Januari 2026 hingga 27 Mei 2026. Lokasi penelitian dipilih secara purposive karena hotel ini merupakan resort bintang lima dengan standar operasional yang tinggi serta sistem pengelolaan dapur yang kompleks, sehingga

relevan untuk mengkaji implementasi *FIFO* dalam menjaga kualitas bahan makanan dan efisiensi operasional.

Jenis data yang digunakan dalam penelitian ini terdiri atas data kualitatif dan kuantitatif. Data kualitatif diperoleh melalui hasil wawancara, observasi, dan catatan operasional dapur terkait penerapan *FIFO*, sedangkan data kuantitatif berupa jumlah penggunaan bahan makanan, data stok, dan persentase food cost digunakan sebagai data pendukung. Sumber data dalam penelitian ini meliputi data primer dan sekunder. Data primer diperoleh secara langsung dari 8 orang informan yang berasal dari beberapa bagian di Food and Beverage Kitchen Department, yaitu Executive Chef, Executive Sous Chef, 1 orang Junior Sous Chef, 2 orang Chef de Partie, serta 3 orang Commis. Sementara itu, data sekunder diperoleh dari dokumen perusahaan, struktur organisasi, serta arsip yang berkaitan dengan operasional dapur. Instrumen penelitian yang digunakan meliputi pedoman wawancara (interview guide), lembar observasi (observation checklist), serta alat dokumentasi seperti kamera dan catatan lapangan.



Gambar 1. Padma Resort Legian

Sumber: www.padmaresortlegian.com

Teknik pengumpulan data dilakukan melalui tiga metode utama, yaitu observasi, wawancara, dan dokumentasi. Observasi dilakukan dengan mengamati secara langsung aktivitas operasional dapur serta penerapan sistem *FIFO* dalam penyimpanan dan penggunaan bahan makanan. Wawancara dilakukan secara semi-terstruktur kepada seluruh informan dari berbagai tingkatan jabatan untuk memperoleh informasi mengenai peran manajemen, prosedur pelaksanaan *FIFO*, serta kendala yang dihadapi. Dokumentasi dilakukan dengan mengumpulkan data berupa foto kegiatan operasional, pencatatan stok bahan makanan, serta dokumen pendukung lainnya yang relevan dengan penelitian.

Data yang telah dikumpulkan kemudian dianalisis menggunakan teknik analisis deskriptif kualitatif melalui tahapan reduksi data, penyajian data, dan penarikan kesimpulan. Hasil analisis disajikan dalam bentuk naratif deskriptif yang sistematis agar mudah dipahami, sehingga dapat memberikan gambaran yang jelas mengenai peran manajemen dalam penerapan sistem *FIFO* serta dampaknya terhadap efektivitas dan efisiensi operasional *kitchen*.

HASIL DAN PEMBAHASAN

A Hasil Penelitian

Berdasarkan hasil observasi yang dilakukan di area kitchen Food and Beverage Department di Padma Resort Legian, penerapan sistem *FIFO* (First In First Out) telah menjadi bagian dari prosedur standar dalam pengelolaan bahan makanan. Hal ini terlihat dari penataan bahan di area dry storage, chiller, dan freezer yang umumnya telah disusun berdasarkan urutan waktu kedatangan. Bahan yang lebih lama ditempatkan di bagian depan agar digunakan terlebih dahulu, sedangkan bahan baru disimpan di bagian belakang. Selain itu, sebagian besar bahan makanan telah dilengkapi label berupa tanggal penerimaan, tanggal pembukaan, dan tanggal kadaluarsa.

Dalam kegiatan operasional sehari-hari, staf dapur juga terlihat melakukan pengecekan stok sebelum memulai proses produksi. Kegiatan ini biasanya dilakukan oleh Chef de Partie bersama Commis untuk memastikan bahan yang digunakan masih dalam kondisi layak dan sesuai dengan prinsip *FIFO*. Selain itu, dilakukan pula proses rotasi bahan secara berkala untuk menjaga keteraturan penyimpanan. Namun, berdasarkan pengamatan, pada saat kondisi dapur dalam keadaan sibuk, seperti saat breakfast service atau dinner peak hours, masih ditemukan beberapa bahan yang tidak tersusun sesuai urutan *FIFO* secara konsisten.

Hasil wawancara dengan bapak Sutar Anjana selaku *Executive Chef* dan bapak Rio Prananda selaku *Executive Sous Chef* menunjukkan bahwa manajemen sangat menekankan pentingnya penerapan *FIFO* sebagai bagian dari kontrol kualitas dan pengendalian biaya. Mereka menyatakan bahwa sistem ini tidak hanya bertujuan untuk menjaga kesegaran bahan makanan, tetapi juga untuk meminimalisir waste dan menjaga stabilitas food cost. Selain itu, pihak manajemen juga secara rutin melakukan briefing kepada staf dapur untuk mengingatkan pentingnya penerapan *FIFO* dalam setiap aktivitas operasional.

Dari sisi pelaksana di lapangan, yaitu Chef de Partie dan Commis, diketahui bahwa penerapan *FIFO* dilakukan melalui beberapa langkah, seperti pelabelan bahan, pengaturan posisi penyimpanan, serta pengecekan rutin terhadap stok. Mereka juga menyampaikan bahwa pelatihan terkait food handling dan storage telah diberikan, terutama kepada staf baru. Namun demikian, dalam praktiknya, masih terdapat kendala dalam menjaga konsistensi penerapan *FIFO*, terutama ketika tekanan kerja meningkat dan volume pesanan tinggi.

Lebih lanjut, hasil wawancara juga mengungkapkan bahwa tingkat kedisiplinan staf menjadi faktor penting dalam keberhasilan penerapan *FIFO*. Beberapa informan menyatakan bahwa tidak semua staf memiliki tingkat kesadaran yang sama terhadap pentingnya sistem ini. Selain itu, faktor komunikasi antar shift juga menjadi tantangan, di mana terkadang informasi terkait kondisi bahan atau perubahan penataan tidak tersampaikan dengan baik kepada tim berikutnya, sehingga berpotensi menyebabkan ketidaksesuaian dalam penerapan *FIFO*.

Secara keseluruhan, hasil observasi dan wawancara menunjukkan bahwa penerapan sistem *FIFO* di dapur Padma Resort Legian telah berjalan dengan cukup baik dan terstruktur, namun masih belum sepenuhnya optimal. Kendala seperti kesibukan operasional, keterbatasan ruang penyimpanan, serta kurangnya konsistensi dan komunikasi antar staf menjadi faktor yang mempengaruhi efektivitas penerapan sistem tersebut. Oleh karena itu, diperlukan upaya peningkatan pengawasan, pelatihan berkelanjutan, serta perbaikan sistem koordinasi agar penerapan *FIFO* dapat berjalan lebih maksimal dan konsisten.

Berdasarkan hasil observasi di area kitchen Food and Beverage Department, penerapan sistem *FIFO* (*First In First Out*) telah dilakukan dalam proses penyimpanan dan penggunaan bahan makanan. Hal ini terlihat dari penataan bahan di area dry storage, chiller, dan freezer yang disusun berdasarkan urutan waktu kedatangan. Bahan yang lebih lama ditempatkan di bagian depan untuk digunakan terlebih dahulu, sedangkan bahan yang baru ditempatkan di

bagian belakang. Selain itu, sebagian besar bahan telah diberikan label berupa tanggal penerimaan dan tanggal kadaluarsa untuk memudahkan pengontrolan. Namun, dalam kondisi operasional yang sibuk, masih ditemukan beberapa ketidaksesuaian dalam penerapan *FIFO*, seperti penempatan bahan yang tidak berurutan. Hasil wawancara dengan pihak manajemen kitchen menunjukkan bahwa sistem *FIFO* merupakan bagian penting dari standar operasional prosedur (SOP) yang harus diterapkan oleh seluruh staf dapur. Executive Chef dan Executive Sous Chef menegaskan bahwa *FIFO* berperan dalam menjaga kualitas bahan makanan, mengurangi risiko kerusakan, serta mengendalikan food cost. Manajemen juga secara rutin memberikan arahan melalui briefing harian sebelum operasional dimulai untuk memastikan seluruh staf memahami pentingnya penerapan *FIFO* dalam setiap aktivitas kerja. Dengan demikian, penerapan *FIFO* tidak hanya menjadi pedoman teknis dalam pengelolaan bahan makanan, tetapi juga mencerminkan komitmen manajemen kitchen dalam menjaga konsistensi mutu pelayanan dan efisiensi operasional hotel.

Peran manajemen kitchen dalam mengawasi penerapan *FIFO* dilakukan melalui beberapa cara, yaitu pengawasan langsung (direct supervision), evaluasi berkala, serta penerapan sistem kontrol internal. Executive Chef dan Executive Sous Chef secara aktif melakukan pengecekan ke area penyimpanan untuk memastikan bahan telah ditata sesuai standar *FIFO*. Selain itu, Chef de Partie juga memiliki tanggung jawab untuk mengawasi staf di masing-masing section agar konsisten dalam menerapkan sistem tersebut. Pengawasan ini dilakukan tidak hanya pada saat persiapan, tetapi juga selama operasional berlangsung.

Dalam hal pengendalian, manajemen kitchen menerapkan beberapa strategi, seperti penggunaan label standar pada setiap bahan, pencatatan stok secara rutin, serta penerapan sistem rotasi bahan. Selain itu, pelatihan dan pembinaan kepada staf juga menjadi bagian dari upaya pengendalian, terutama bagi karyawan baru agar memahami prosedur *FIFO* dengan baik. Manajemen juga melakukan evaluasi terhadap kinerja staf terkait kepatuhan terhadap SOP, sehingga dapat diketahui sejauh mana sistem *FIFO* telah diterapkan secara efektif.

Secara keseluruhan, hasil observasi dan wawancara menunjukkan bahwa peran manajemen kitchen di Padma Resort Legian sangat penting dalam mengawasi dan mengendalikan penerapan sistem *FIFO*. Meskipun sistem telah berjalan dengan cukup baik, masih terdapat beberapa kendala seperti kesibukan operasional dan kurangnya konsistensi staf. Oleh karena itu, diperlukan peningkatan pengawasan yang lebih intensif, komunikasi yang efektif, serta pelatihan berkelanjutan agar penerapan *FIFO* dapat berjalan lebih optimal dan mendukung efisiensi operasional dapur

B. Identifikasi kendala yang dihadapi dalam penerapan *FIFO* dalam operasional dapur di Hotel Padma Resort Legian

Tingkat kesibukan operasional yang tinggi menjadi salah satu kendala utama dalam penerapan sistem *FIFO* di dapur Padma Resort Legian. Pada saat jam sibuk atau peak hours, seperti waktu sarapan dan makan malam, volume pesanan meningkat secara signifikan sehingga menuntut kecepatan dan ketepatan dalam proses produksi makanan. Dalam kondisi tersebut, staf dapur cenderung memprioritaskan penyelesaian pesanan tamu dibandingkan dengan prosedur penyimpanan bahan yang sesuai dengan prinsip *FIFO*. Akibatnya, penggunaan bahan makanan tidak selalu mengikuti urutan berdasarkan waktu masuk, sehingga berpotensi menyebabkan bahan yang lebih lama tersimpan menjadi tidak terpakai atau bahkan mengalami penurunan kualitas. Selain itu, tekanan kerja yang tinggi juga dapat mengurangi tingkat ketelitian staf dalam melakukan pengecekan label dan kondisi bahan sebelum digunakan. Hal ini menunjukkan bahwa meskipun sistem *FIFO* telah diterapkan secara

prosedural, faktor situasional seperti beban kerja yang tinggi dapat mempengaruhi konsistensi pelaksanaannya di lapangan.

Keterbatasan ruang penyimpanan juga menjadi kendala yang cukup signifikan dalam penerapan *FIFO* di dapur Padma Resort Legian. Area penyimpanan seperti chiller, freezer, dan dry storage memiliki kapasitas tertentu yang harus menampung berbagai jenis bahan makanan dalam jumlah besar, terutama pada saat tingkat okupansi hotel tinggi. Kondisi ini menyebabkan penataan bahan tidak selalu dapat dilakukan secara ideal sesuai prinsip *FIFO*. Dalam beberapa kasus, bahan makanan terpaksa ditumpuk atau ditempatkan di posisi yang kurang strategis, sehingga menyulitkan staf dalam mengambil bahan berdasarkan urutan waktu kedatangan. Selain itu, keterbatasan ruang juga dapat menghambat proses rotasi bahan secara optimal, yang seharusnya dilakukan secara rutin untuk menjaga kualitas dan kesegaran bahan. Dampaknya, risiko terjadinya kesalahan dalam penggunaan bahan meningkat, serta potensi pemborosan akibat bahan yang tidak terpakai tepat waktu menjadi lebih besar.

Kurangnya konsistensi staf dalam menerapkan *FIFO* merupakan kendala lain yang ditemukan dalam operasional dapur di Padma Resort Legian. Meskipun manajemen telah menetapkan standar operasional prosedur (SOP) yang jelas, tidak semua staf memiliki tingkat kedisiplinan dan kesadaran yang sama dalam menjalankannya. Hal ini terutama terlihat pada staf baru atau trainee yang masih dalam tahap penyesuaian terhadap lingkungan kerja dan sistem operasional dapur. Kurangnya pengalaman dan pemahaman yang mendalam mengenai pentingnya *FIFO* dapat menyebabkan mereka kurang teliti dalam melakukan penyimpanan maupun penggunaan bahan makanan. Selain itu, perbedaan gaya kerja antar individu juga mempengaruhi konsistensi penerapan sistem ini. Jika tidak diimbangi dengan pengawasan dan pembinaan yang intensif, maka ketidakkonsistenan ini dapat berdampak pada menurunnya efektivitas sistem *FIFO* secara keseluruhan.

Permasalahan pelabelan bahan makanan yang tidak lengkap atau rusak juga menjadi hambatan dalam penerapan *FIFO* di dapur Padma Resort Legian. Label yang seharusnya berfungsi sebagai penanda informasi penting, seperti tanggal penerimaan, tanggal pembukaan, dan masa kadaluarsa, terkadang tidak terpasang dengan baik atau mengalami kerusakan akibat kondisi penyimpanan yang lembab atau dingin. Dalam beberapa kasus, tulisan pada label menjadi tidak terbaca atau bahkan hilang, sehingga menyulitkan staf dalam mengidentifikasi urutan penggunaan bahan. Kondisi ini dapat menyebabkan kesalahan dalam pengambilan bahan, di mana bahan yang lebih baru justru digunakan terlebih dahulu, sementara bahan lama terabaikan. Selain itu, kurangnya standar dalam penggunaan label, seperti perbedaan format atau cara penulisan, juga dapat menambah kebingungan di antara staf. Oleh karena itu, sistem pelabelan yang tidak optimal menjadi salah satu faktor yang menghambat keberhasilan penerapan *FIFO* secara konsisten.

Pengawasan yang belum maksimal juga menjadi kendala dalam penerapan sistem *FIFO* di dapur Padma Resort Legian. Meskipun manajemen kitchen telah menetapkan SOP serta melakukan pengawasan secara berkala, namun dalam praktiknya pengawasan tidak selalu dapat dilakukan secara menyeluruh, terutama pada saat operasional sedang padat. Keterbatasan waktu dan fokus manajemen dalam menangani berbagai aspek operasional dapur menyebabkan pengawasan terhadap penerapan *FIFO* terkadang kurang optimal. Selain itu, jumlah staf yang cukup banyak dengan pembagian shift kerja yang berbeda juga menjadi tantangan dalam menjaga konsistensi pengawasan. Akibatnya, masih terdapat celah terjadinya ketidaksesuaian dalam penerapan *FIFO* di lapangan. Hal ini menunjukkan bahwa diperlukan sistem pengawasan yang lebih terstruktur dan berkelanjutan, seperti penggunaan checklist harian atau audit internal, guna memastikan bahwa seluruh staf menjalankan prosedur *FIFO* sesuai dengan standar yang telah ditetapkan.

C. Peran management kitchen dalam mengawasi dan mengendalikan penerapan system *FIFO* pada operasional dapur di Hotel Padma Resort Legian

Peran manajemen kitchen dalam mengawasi penerapan sistem *FIFO* (First In First Out) di dapur Padma Resort Legian dimulai dari fungsi perencanaan dan penetapan standar operasional prosedur (SOP) yang jelas dan terstruktur. Executive Chef sebagai pimpinan tertinggi di dapur memiliki tanggung jawab dalam merancang kebijakan terkait pengelolaan bahan makanan, termasuk penerapan *FIFO* sebagai bagian dari sistem pengendalian kualitas dan efisiensi biaya. SOP tersebut mencakup prosedur penerimaan bahan, penyimpanan, pelabelan, hingga penggunaan bahan dalam proses produksi. Selain itu, manajemen juga memastikan bahwa setiap staf memahami dan mampu menerapkan SOP tersebut melalui briefing harian sebelum operasional dimulai. Dalam briefing ini, staf diingatkan kembali mengenai pentingnya *FIFO* serta dampaknya terhadap kualitas makanan dan pengendalian food cost. Perencanaan yang matang ini menjadi dasar utama dalam menciptakan sistem kerja yang terorganisir dan terkontrol. Dengan adanya standar yang jelas, manajemen dapat lebih mudah melakukan pengawasan dan evaluasi terhadap kinerja staf dalam menerapkan *FIFO* di dapur.

Dalam aspek pengawasan langsung, manajemen kitchen berperan aktif dalam memastikan penerapan *FIFO* berjalan sesuai dengan standar yang telah ditetapkan di Padma Resort Legian. Executive Chef, Executive Sous Chef, serta Chef de Partie secara rutin melakukan pengecekan ke area penyimpanan seperti dry storage, chiller, dan freezer. Pengawasan ini dilakukan untuk memastikan bahwa bahan makanan telah disusun sesuai urutan waktu kedatangan serta memiliki label yang lengkap dan jelas. Selain itu, Chef de Partie juga bertanggung jawab dalam mengawasi staf di masing-masing section agar selalu menerapkan *FIFO* dalam setiap aktivitas kerja. Pengawasan tidak hanya dilakukan pada saat persiapan, tetapi juga selama operasional berlangsung, terutama pada saat jam sibuk. Hal ini bertujuan untuk meminimalisir kesalahan dalam penggunaan bahan yang tidak sesuai urutan. Dengan adanya pengawasan langsung yang konsisten, manajemen dapat segera mengidentifikasi dan mengatasi permasalahan yang muncul, sehingga penerapan *FIFO* dapat berjalan lebih efektif dan terkendali.

Selain pengawasan, manajemen kitchen juga memiliki peran penting dalam pengendalian penerapan *FIFO* melalui sistem administrasi dan pencatatan yang terstruktur di Padma Resort Legian. Setiap bahan makanan yang masuk dicatat dalam sistem inventory, termasuk tanggal penerimaan, jumlah, dan kondisi bahan. Pencatatan ini kemudian digunakan sebagai acuan dalam proses rotasi bahan sesuai prinsip *FIFO*. Selain itu, manajemen juga menerapkan penggunaan label standar yang harus dipasang pada setiap bahan makanan. Label ini berisi informasi penting seperti tanggal masuk, tanggal buka, dan tanggal kadaluarsa. Dalam proses pengendalian, manajemen juga melakukan pengecekan rutin terhadap stok bahan untuk memastikan tidak ada bahan yang tersimpan terlalu lama. Jika ditemukan bahan yang mendekati masa kadaluarsa, maka akan segera diprioritaskan untuk digunakan. Sistem administrasi yang baik ini membantu manajemen dalam memonitor pergerakan bahan secara akurat dan meminimalisir risiko kesalahan dalam penerapan *FIFO*.

Peran manajemen kitchen juga terlihat dalam upaya pembinaan dan pengembangan sumber daya manusia guna mendukung penerapan *FIFO* di Padma Resort Legian. Manajemen secara rutin memberikan pelatihan kepada staf dapur, khususnya terkait food handling, penyimpanan bahan, serta pentingnya penerapan *FIFO*. Pelatihan ini sangat penting terutama bagi staf baru atau trainee agar mereka dapat memahami prosedur kerja yang benar sejak awal. Selain itu, manajemen juga memberikan evaluasi berkala terhadap kinerja staf dalam menerapkan *FIFO*. Evaluasi ini dilakukan untuk mengetahui tingkat kepatuhan staf terhadap

SOP serta mengidentifikasi area yang perlu diperbaiki. Dalam beberapa kasus, manajemen juga memberikan teguran atau arahan langsung kepada staf yang tidak menjalankan prosedur dengan baik. Dengan adanya pembinaan yang berkelanjutan, diharapkan seluruh staf memiliki kesadaran dan tanggung jawab yang tinggi dalam menerapkan *FIFO* secara konsisten dalam setiap aktivitas kerja di dapur.

Secara keseluruhan, berdasarkan hasil pengamatan yang dilakukan penulis di Padma Resort Legian, peran manajemen kitchen dalam mengawasi dan mengendalikan penerapan sistem First In First Out (*FIFO*) belum berjalan secara optimal pada seluruh aktivitas operasional dapur. Meskipun prosedur *FIFO* telah diterapkan, pelaksanaannya di lapangan menunjukkan adanya ketidakkonsistenan, terutama pada saat volume kerja meningkat. Dalam kondisi tersebut, staf cenderung mengambil bahan berdasarkan kemudahan akses, bukan berdasarkan urutan waktu masuk, sehingga prinsip *FIFO* tidak selalu dijalankan secara tepat. Selain itu, keterbatasan ruang penyimpanan menyebabkan penataan bahan belum sepenuhnya mendukung alur *FIFO*, yang berdampak pada meningkatnya potensi kesalahan dalam pengambilan bahan. Penulis juga menemukan bahwa sistem pencatatan persediaan belum sepenuhnya selaras dengan praktik aktual di dapur, sehingga membuka kemungkinan terjadinya ketidaksesuaian antara data inventory dan kondisi fisik bahan.

Temuan tersebut menunjukkan bahwa permasalahan utama terletak pada belum optimalnya fungsi pengawasan dan pengendalian yang dilakukan oleh manajemen kitchen, khususnya dalam memastikan kepatuhan staf terhadap prosedur yang telah ditetapkan. Oleh karena itu, diperlukan upaya perbaikan yang lebih terarah, antara lain melalui peningkatan intensitas pengawasan langsung, penataan ulang sistem penyimpanan agar lebih mendukung penerapan *FIFO*, serta pemanfaatan teknologi inventory yang mampu memberikan informasi secara akurat dan real time. Di samping itu, peningkatan komunikasi dan pembinaan staf menjadi aspek penting untuk membangun kesadaran dan kedisiplinan dalam menjalankan prosedur. Dengan penguatan peran manajemen secara menyeluruh, penerapan *FIFO* diharapkan tidak hanya berjalan secara administratif, tetapi juga efektif dalam menjaga kualitas bahan baku dan meningkatkan efisiensi operasional dapur.

PENUTUP

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan di Padma Resort Legian, dapat disimpulkan bahwa penerapan sistem *FIFO* (First In First Out) dalam operasional dapur telah berjalan sesuai dengan standar operasional prosedur (SOP) yang ditetapkan oleh manajemen kitchen melalui penataan bahan berdasarkan urutan waktu masuk, pelabelan yang sistematis, serta pencatatan dalam sistem inventory, sehingga berkontribusi dalam menjaga kualitas bahan makanan, meminimalisir pemborosan, dan mengendalikan food cost. Namun demikian, implementasinya belum sepenuhnya optimal dan konsisten akibat adanya berbagai kendala, seperti tingginya tingkat kesibukan operasional pada saat peak hours, keterbatasan ruang penyimpanan, kurangnya konsistensi dan kedisiplinan staf, permasalahan pelabelan bahan, serta pengawasan yang belum maksimal. Faktor-faktor tersebut saling berkaitan dan mempengaruhi efektivitas penerapan *FIFO* di lapangan, di mana tekanan kerja yang tinggi mendorong staf lebih memprioritaskan kecepatan produksi dibandingkan kepatuhan terhadap prosedur. Dalam hal ini, peran manajemen kitchen menjadi sangat krusial melalui fungsi perencanaan, pengawasan, dan pengendalian yang diwujudkan dalam penyusunan SOP, pengawasan langsung terhadap area penyimpanan, serta sistem administrasi inventory dan pelabelan bahan, disertai dengan pembinaan dan pelatihan staf secara berkelanjutan guna meningkatkan pemahaman dan kedisiplinan. Dengan demikian, keberhasilan penerapan *FIFO*

sangat ditentukan oleh sinergi antara sistem manajerial yang terstruktur dan konsistensi pelaksanaan oleh seluruh staf dapur.

Penelitian ini memiliki beberapa keterbatasan yang perlu diperhatikan dalam menafsirkan hasil yang diperoleh. Pertama, penelitian hanya dilakukan pada satu lokasi, yaitu Padma Resort Legian, sehingga temuan yang dihasilkan sangat bergantung pada kondisi operasional, budaya kerja, serta sistem manajemen yang berlaku di lingkungan tersebut dan tidak dapat digeneralisasikan secara luas ke industri perhotelan secara keseluruhan. Kedua, penelitian ini lebih menekankan pada aspek kualitatif melalui observasi dan wawancara, sehingga belum didukung oleh data kuantitatif yang terukur, seperti tingkat pemborosan bahan, persentase kesalahan pengambilan bahan, atau efisiensi biaya secara rinci. Ketiga, penelitian ini belum secara mendalam mengkaji faktor teknologi, seperti efektivitas sistem inventory digital dalam mendukung penerapan *FIFO*. Oleh karena itu, penelitian selanjutnya disarankan untuk memperluas objek penelitian pada beberapa hotel dengan karakteristik yang berbeda guna memperoleh perbandingan yang lebih komprehensif, serta mengombinasikan pendekatan kualitatif dan kuantitatif agar menghasilkan analisis yang lebih kuat. Selain itu, penelitian mendatang juga dapat mengeksplorasi peran teknologi digital dalam sistem inventory serta mengukur secara spesifik dampak penerapan *FIFO* terhadap efisiensi biaya dan kualitas operasional dapur

DAFTAR PUSTAKA

- Annisa, R. N., Suwandojo, D. P., & Hikmawati, M. M. (2023). Optimizing inventory management in food & beverage department hotel. *Khasanah Ilmu: Jurnal Pariwisata dan Budaya*, 14(1), 1–8.
- Ashurova, J., & Khalikova, L. N. (2026). Food safety management in the hospitality and tourism sector: Implications for tourist satisfaction, destination image, and economic performance. *Central Asian Journal of Innovations on Tourism Management and Finance*, 7(1), 1–10.
- Astriya, B. R. I. (2022). Implementasi pendidikan karakter melalui konsep teori Thomas Lickona di PAUD Sekarwangi Wanasaba. *JEA (Jurnal Edukasi AUD)*, 8(2). <https://doi.org/10.18592/jea.v8i2.7634>
- Cha, J., & Borchgrevink, C. P. (2019). Customers' perceptions in value and food safety on customer satisfaction and loyalty in restaurant environments. *Journal of Quality Assurance in Hospitality & Tourism*, 20(2), 143–161.
- Fauzzia, W., Rahmayani, R., & Handayani, R. D. (2022). Peranan standar operasional prosedur dalam meningkatkan kinerja cook di kitchen department Hotel Harper Purwakarta by Aston. *Jurnal Manajemen Perhotelan dan Pariwisata*, 5(2), 123–131. <https://doi.org/10.23887/jmpp.v5i2.46858>
- Filimonau, V., & De Coteau, D. (2024). How chefs develop the practice to manage food waste in professional kitchens. *International Journal of Hospitality Management*, 119, 103712. <https://doi.org/10.1016/j.ijhm.2024.103712>
- Fuspanita, D., & Thamrin, H. (2024). The effect of inventory management on company value. *Indonesian Journal of Business Analytics*, 4(4), 1733–1746.
- Hadinata, S. T., & Adriyanto, H. (2020). Tinjauan penyimpanan sistem *FIFO* pada bahan hewani. *Emerging Markets: Business and Management Studies Journal*, 6(2), 103–109.
- Hia, M., & Iskandar, D. A. (2026). Pentingnya penerapan metode *FIFO* dalam meningkatkan standar kualitas produk pastry di hotel. *KALBISOCIO: Jurnal Bisnis dan Komunikasi*, 13(1), 1–12.



- Ibrahim, A. R., Zaki, M. M., & Tager, A. G. (2023). Analyzing food safety management programs (HACCP / ISO 22000). *International Journal of Tourism and Hospitality Management*, 6(1), 168–185.
- Irawan, P. F. B., Damayanti, T., & Susanti, C. (2022). Analisis efektivitas pengendalian internal pengadaan bahan makanan. *Journal of Accounting and Hospitality*, 1(1), 38–48. <https://doi.org/10.52352/jah.v1i1.980>
- Lestari, K. A., Wardani, D. M., & Yulianto. (2025). Food waste reduction strategy through the FIFO system. *International Conference on Tourism and Hospitality Business Proceedings*, 1(1), 1–8.
- Lestari, S. N., Gusnadi, D., & Raharjo, T. P. (2022). Analisis penerapan metode FIFO pada penyimpanan bahan makanan. *Jurnal Pengolahan Pangan*, 8(2), 122–129.
- Lestari, S. N., Gusnadi, D., & Raharjo, T. P. (2023). Analisis penerapan metode FIFO pada penyimpanan bahan makanan di cold kitchen. *Jurnal Pengolahan Pangan*, 8(2), 122–129. <https://doi.org/10.31970/pangan.v8i2.122>
- Marbun, R. R., & Sadikin, P. N. (2025). Analisis prosedur penyimpanan bahan makanan perishable. *Panorama: Jurnal Kajian Pariwisata*, 5(2), 45–55.
- Mertasih, K. L., Rahmawati, P. I., & Trianasari. (2024). Strategi peningkatan kinerja operasional bagian F&B product. *Jurnal Manajemen Perhotelan dan Pariwisata*, 8(1), 45–55.
- Mutua, A. (2021). Role of food management systems on food safety in hotels. *Journal of Food Sciences*, 5(1), 45–54.
- Nasir, M. E., & Gunawan, I. (2025). Optimizing cost control in hospitality sector. *Daengku: Journal of Humanities and Social Sciences Innovation*, 5(1), 1–8.
- Noviar, S. A., & Purwidiani, N. (2025). Penerapan metode FIFO dan FEFO pada penyimpanan bahan. *Journal of Culinary and Hospitality*, 1(1), 45–55.
- Putra, D. W. T. (2025). Analisis kebutuhan sistem inventory hotel. *Jurnal Ilmiah Sistem Informasi dan Ilmu Komputer*, 5(2), 85–94.
- Putri, M. S., & Susanna, D. (2021). Food safety knowledge, attitudes, and practices of food handlers. *Italian Journal of Food Safety*, 10(4), 9215.
- Ramadhan, M. F., & Octaviany, V. (2025). Sistem manajemen keamanan pangan HACCP di dapur hotel. *eProceedings of Applied Science*, 11(1), 23–31.
- Ratnasari, D., Ariani, N. M., & Sulistyawati, A. S. (2024). Peranan cost controller dalam mengendalikan food cost. *Jurnal Kepariwisata dan Hospitalitas*, 8(2), 112–120.
- Saputra, I. P. H., & Wasita, P. A. A. (2024). Analisis sistem pengendalian internal food cost. *Seminar Ilmiah Nasional Teknologi, Sains, dan Sosial Humaniora*, 7, 233–240.
- Shi, Z. (2017). Study on food quality and safety management. *Acta Universitatis Cibiniensis Series E: Food Technology*, 21(2), 91–96.
- Soon, J. M. (2018). Measuring and improving food safety culture in a five-star hotel. *Worldwide Hospitality and Tourism Themes*, 10(3), 345–357

