



## Pengaruh Penyimpanan Bahan Baku Terhadap Kualitas Makanan Di Hotel Pangeran Pekanbaru

Elti Martina<sup>1</sup>, Fany Fadillah<sup>2</sup>

<sup>1,2</sup>Jurusan Manajemen Perhotelan, Sekolah Tinggi Pariwisata Riau

Email: [eltrimartina2@gmail.com](mailto:eltrimartina2@gmail.com)

### Abstrak

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui tanggapan karyawan tentang penyimpanan bahan baku makanan di Hotel Pangeran Pekanbaru, untuk mengetahui tanggapan tamu tentang kualitas makanan di Hotel Pangeran Pekanbaru, untuk mengetahui pengaruh penyimpanan bahan baku terhadap kualitas makanan di Hotel Pangeran Pekanbaru. Manfaat penelitian ini adalah bagi penulis untuk menambah wawasan dan ilmu pengetahuan penulis dibidang perhotelan khususnya Food & Beverage Product serta dapat mengetahui dunia kerja yang sebenarnya. Bagi industri, dapat berpartisipasi dalam membangun pendidikan pada khususnya dan pengembangan bangsa serta meningkatkan citra perusahaan, dan untuk menambah literatur dan pembendaharaan di Sekolah Tinggi Pariwisata Riau. Metode yang digunakan oleh penulis adalah deskriptif kuantitatif dan kualitatif dengan teknik pengumpulan data dengan cara penyebaran kuesioner, observasi dengan responden 1 orang executive chef, 10 orang karyawan kitchen, dan tamu di restoran Hotel Pangeran Pekanbaru berjumlah 75 orang. Berdasarkan hasil penelitian penulis dapat mengambil kesimpulan bahwa karyawan kitchen rata-rata berusia 37-40 tahun dengan latar pendidikan SMA berjumlah 3 orang, SMK berjumlah 5 orang, dan Diploma 1 berjumlah 3 orang. Penyimpanan bahan baku di kitchen Hotel Pangeran Pekanbaru sudah sesuai dengan kebutuhan operasional bagi karyawan. Walaupun ada proses penyimpanan food labeling kurang diterapkan, Kualitas Makanan di Hotel Pangeran Pekanbaru merupakan peranan penting terhadap tamu, apabila kualitas makanan meningkat dan dipertahankan, maka keputusan pembeli akan meningkat. Kualitas makanan merupakan peranan yang sesuai dengan Penyimpanan Bahan Baku, Penyimpanan bahan baku adalah pada kriteria sudah baik. Kesimpulan yang dapat diambil bahwa penyimpanan bahan baku memiliki pengaruh terhadap kualitas makanan di Hotel Pangeran Pekanbaru dan pengaruh penyimpanan bahan baku terhadap kualitas makanan sudah sangat baik walaupun ada beberapa penilaian yang menyatakan baik, dan cukup baik.

**Kata Kunci:** *Penyimpanan, Bahan Baku, Kualitas Makanan*

### Abstract

The purpose of this study was to determine employee responses to the storage of raw materials for food at the Prince Hotel Pekanbaru, to determine guest responses to the quality of food at the Prince Hotel Pekanbaru, to determine the effect of storage of raw materials on food quality at the Hotel Pangeran Pekanbaru. The benefit of this research is for the author to add insight and knowledge of the author in the field of hospitality, especially Food & Beverage Products and can find out the real world of work. For industry, it can participate in building education in particular and nation development as well as improving the company's image, and to add to the literature and treasury at the Riau Tourism College. The method used by the author is descriptive quantitative and qualitative with data collection techniques by distributing questionnaires, observations with respondents 1 executive chef, 10 kitchen employees, and guests at the Prince Pekanbaru Hotel restaurant totaling 75 people. that the average kitchen employees are 37-40 years old with 3 high school education backgrounds, 5 vocational high school employees, and 3 diploma 1 employees. Storage of raw materials in the kitchen of Prince Pekanbaru Hotel is in accordance with operational needs for employees. Even though there is a lack of food labeling storage process applied, Food Quality at Prince Pekanbaru Hotel is an important role for guests, if the quality of food is increased and maintained, the buyer's decision will increase. Food quality is a role that is in accordance with Raw Material Storage, raw material storage is in good criteria. The conclusion can be drawn that raw material storage has an influence on food quality at Prince Pekanbaru Hotel and the effect of raw material storage on food quality is very good even though there are some ratings that stated good, and quite good.

**Keywords:** *Raw Material, Storage, Food Quality.*

## PENDAHULUAN

Pariwisata menjadi salah satu sektor pembangun yang berpengaruh penting terhadap perkembangan ekonomi Indonesia. Mengingat banyaknya industri pariwisata yang berpotensi menjadi modal utama dalam industri pariwisata. Ruang lingkup industri pariwisata, mencakup berbagai aspek. Adapun aspek-aspek dalam industri pariwisata antara lain restoran penyedia pelayanan makanan, minuman, dan penginapan sebagai tempat singgah tamu yaitu hotel. Hotel adalah bentuk bangunan yang menyediakan kamar-kamar untuk menginap para tamu, makanan dan minuman, serta fasilitas-fasilitas lain yang diperlukan dan dikelola secara profesional untuk mendapatkan keuntungan (Novita, 2017). Bisnis perhotelan muncul sebagai salah satu pemenuhan kebutuhan wisatawan di bidang akomodasi, sebagai tempat tinggal sementara selama aktivitas wisata. Di kota Pekanbaru terdapat hotel yang memiliki kriteria bintang 3, 4, dan 5 salah satunya yaitu Hotel Pangeran. Maraknya usaha hotel membuat para pengusaha bersaing untuk memberikan pelayanan yang maksimal bagi para wisatawan. Pelayanan seperti kenyamanan, keramahan, sampai pada kualitas produk sangatlah berpengaruh terhadap kepuasan tamu. Untuk memenangkan persaingan, pihak manajemen Hotel Pangeran Pekanbaru menyiapkan pelayanan makanan dan minuman yang berkualitas sehingga diharapkan dapat memuaskan tamu yang datang dan menginap.

Pada umumnya hotel mempunyai beberapa departemen diantaranya, front office, executive office, housekeeping, engineering, accounting, human resources, sales & marketing, receiving dan food & beverage department. Food & Beverage merupakan salah satu departemen yang memberikan pelayanan makan dan minum kepada tamu secara profesional dengan tujuan menambah income atau revenue dan profit. Food & Beverage Department adalah Department yang bertanggung jawab atas kualitas pelayanan di bidang produk makanan dan minuman. Kualitas dan keamanan suatu produk makanan tidak terlepas dari prosedur-prosedur dan aturan-aturan pengolahan makanan. Department food & beverage terbagi dua yaitu pertama food & beverage service yaitu bagian yang bertanggung jawab dalam penyajian makanan dan minuman yang dibutuhkan oleh tamu, baik di dalam bar, restaurant, maupun di kamar atau lebih di kenal room service. Kedua food & beverage product yaitu bagian yang bertanggung jawab dalam menghasilkan atau memproduksi dan mempersiapkan makanan dan minuman, baik untuk keperluan restaurant, bar, room service, dan banquet. Kitchen atau section food product makanan dihasilkan mulai dari bahan makanan datang dari supplier, bahan makanan dimasak dan dihidangkan ke tamu. Agar memperoleh hasil olahan makanan yang berkualitas cara pengolahan dan penyimpanan perlu diperhatikan seperti tempat penyimpanan, grouping, food labeling, first in first out (FIFO) dan classifying.

Strategi food & beverage product dalam meningkatkan kualitas makanan yaitu dengan menggunakan bahan yang berkualitas (fresh, segar dan bagus), menjaga kebersihan area kitchen, menggunakan cooking method yang baik, penyimpanan peralatan dengan baik, pengelompokan dan penyimpanan bahan makanan sudah tepat. Dalam melaksanakan proses pengolahan makanan, juru masak harus benar-benar memperhatikan prosedur yang ada dan tetap meningkatkan kualitas makanan untuk menjaga kepuasan tamu. Hal ini dapat berdampak positif kepada tamu dan juga karyawan.

Menurut Astina dalam Hadinata & Hendaris (2020) Penyimpanan bahan makanan dan minuman adalah satu tata cara menata, menyimpan, memelihara bahan pangan kering dan basah, baik kualitas maupun kuantitas di gudang bahan makanan kering dan basah. Setiap bahan memiliki spesifikasi dalam penyimpanan tergantung kepada besar, banyaknya dan jenis bahan tersebut. Pada umumnya penyimpanan terbagi tiga yaitu: teknik penyimpanan dengan suhu ruang (dry storage), teknik penyimpanan dengan pendinginan (chiller), dan teknik penyimpanan dengan suhu beku (frozen).

Kitchen di hotel pada umumnya beroperasi selama 24 jam setiap hari. Oleh karena itu persediaan makanan harus tersedia pula selama 24 jam. Dengan adanya bahan makanan dan tempat penyimpanan bahan yang layak, maka akan dapat menjamin bahwa bahan makanan tersebut menjadi lebih tahan lama sesuai dengan daya tahan masing-masing bahan-bahan tersebut. Maka dari itu penempatan bahan makanan yang akan diolah harus di simpan pada tempat dimana seharusnya bahan tersebut di simpan agar tidak berpengaruh terhadap bahan-bahan makanan yang lainnya. Misalnya penyimpanan sayuran, apabila sayur yang baru datang dari supplier tidak dipindahkan ke dalam chiller atau sesuai suhu penyimpanan sayur maka sayur itu bisa layu. Apabila bahan makanan tersebut tidak di simpan pada tempat yang sesuai maka akan berpengaruh terhadap warna, tekstur, dan aroma dari makanan itu sendiri sehingga membuat makanan tersebut menjadi kurang berkualitas.

Permasalahan yang timbul di kitchen hotel salah satunya adalah keluhan dari tamu mengenai makanan

yang disajikan. Keluhan yang terjadi disebabkan karena makanan yang disajikan tidak sesuai dengan apa yang diharapkan. Menurut mereka makanan yang disajikan tidak sesuai dari segi warna, tekstur maupun aroma. Untuk tetap menjaga bahan makanan tersebut agar tetap terjaga maka diperlukan seperti tempat penyimpanan, grouping, food labeling, FIFO, dan classifying, dengan menerapkannya maka penyimpanan bahan makanan tidak mudah rusak. Menurut Ryu & Han (2010) kualitas makanan adalah atribut yang paling penting dari keseluruhan kualitas layanan dan memiliki hubungan positif dengan kepuasan dan loyalitas pelanggan. Seorang cook harus mengetahui tata cara penyimpanan bahan baku makanan dengan baik dan sesuai standar yang ada. Karena bila salah dalam proses penyimpanannya bahan dan produk makanan akan rusak dan bila terus dipakai bahan makanan akan terkontaminasi oleh bakteri yang tumbuh dalam bahan makanan dan produk tersebut. Salah satunya yaitu kurangnya penerapan penggunaan food labeling yaitu pemberian tanggal, bulan, dan tahun pada bahan makanan yang telah dipersiapkan untuk diolah yang masa simpannya 24 jam atau lebih. Bahan makanan yang diberi label seperti: buntut sapi, sate, daging ayam, dan mie spaghetti. Pemberian label berguna untuk pemberian tanggal kadaluarsa memudahkan karyawan dalam memilih bahan makanan yang akan dipakai terlebih dahulu. Kurangnya menerapkan food labeling maka bahan makanan yang seharusnya digunakan terlebih dahulu tidak digunakan sehingga bahan makanan tersebut akan menjadi spoil atau tidak bisa digunakan lagi. Akan tetapi jika bahan makanan tersebut tetap diolah akan mempengaruhi kualitas makanan yang dihasilkan. Berdasarkan uraian di atas penulis membahas secara mendalam mengenai “Pengaruh Penyimpanan Bahan Baku Terhadap Kualitas Makanan Di Hotel Pangeran Pekanbaru”.

## **METODE**

Objek penelitian yang diteliti oleh penulis adalah Pengaruh Penyimpanan Bahan Baku Terhadap Kualitas Makanan di Hotel Pangeran Pekanbaru.

Penelitian ini dilakukan di Hotel Pangeran Pekanbaru yang beralamat di Jl. Sudirman No. 371-373, Cinta Raja, Kec. Sail, Kota Pekanbaru, Riau 28126, yang dilaksanakan pada bulan Februari – Juli 2022. Adapun jenis data yang digali sebagai berikut :

### **a.Data Kualitatif**

Menurut Sugiyono (2020) Data kualitatif adalah data yang tidak berbentuk angka atau dengan kata lain data yang berbentuk kalimat, kata atau gambar. Dalam penelitian ini berupa latar belakang sejarah organisasi, struktur organisasi, dan data-data lain yang diambil dari dokumen hotel.

### **b.Data Kuantitatif**

Menurut Sugiyono (2020) Data yang di peroleh dari wawancara dengan pihak-pihak yang berkepentingan berupa data lisan dengan penjelasan mengenai pembahasan. Data bisa berupa angka-angka yang dapat di hitung seperti jumlah

tamu dan data lainnya yang menunjang penelitian.

Selanjutnya, sumberdata yang digunakan adalah :

Penelitian ini menggunakan dua sumber data yaitu sebagai berikut :

### **a.Data Primer**

Sumber data primer didapatkan melalui kegiatan wawancara dengan subjek penelitian dan dengan observasi atau pengamatan langsung di lapangan. Dalam hal ini data primer yaitu data yang diperoleh dari hasil wawancara dan hasil kuesioner yang diedarkan pada karyawan dan tamu.

### **b.Data Sekunder**

Sumber data sekunder digunakan untuk mendukung informasi yang didapatkan data primer yaitu dari bahan pustaka, literature, penelitian, penelitian terdahulu, buku, laporan-laporan kegiatan yang diadakan oleh perpustakaan. Dalam hal ini data yang dikumpulkan oleh penulisan dari dokumen yang ada pada hotel.

Populasi dalam penelitian ini melibatkan tamu yang pernah makan dan minum di Restoran Hotel Pangeran Pekanbaru selama 6 bulan terakhir yaitu termulai pada Januari-Juni 2021.

Apabila penelitian melakukan penelitian terhadap populasi yang besar, sementara peneliti ingin meneliti tentang populasi tersebut dan peneliti memiliki keterbatasan waktu, maka peneliti menggunakan metode simple random sampling dan menentukan jumlah sampel dengan menggunakan Rumus Slovin:

Jadi jumlah sampel yang ditetapkan atau dipakai dalam penelitian ini yaitu berjumlah 75 orang. Adapun sampel dalam penelitian ini terdiri:

- a.Executive chef : 1
- b.Cook : 10
- c.Tamu : 75

Teknik pengumpulan data dengan observasi digunakan bila, penelitian berkenaan dengan perilaku manusia, proses kerja, gejala-gejala alam dan bila responden yang diamati tidak terlalu besar, observasi ini dilakukan selama 6 bulan.

#### 1.Kuesioner

Kuesioner adalah suatu alat dalam teknik pengambilan informasi secara tidak langsung. Kuesioner merupakan kumpulan dari pertanyaan yang wajib dijawab secara jujur dan apa adanya oleh responden. Kuesioner akan diberikan kepada sejumlah responden yaitu tamu dengan menggunakan Skala Likert:

- a.Jawaban SS (Sangat Setuju) diberi skor 5
- b.Jawaban S (Setuju) diberi skor 4
- c.Jawaban KS (Kurang Setuju) diberi skor 3
- d.Jawaban TS (Tidak Setuju) diberi skor 2
- e.Jawaban STS (Sangat Tidak Setuju) diberi skor 1

Menurut Sugiyono (2020) yang dimaksud teknik analisis data adalah Kegiatan setelah data dari seluruh responden atau sumber data lain terkumpul. Untuk mengetahui faktor-faktor pengaruh penyimpanan bahan baku terhadap kualitas makanan di Hotel Pangeran Pekanbaru, dalam hal ini responden diminta untuk memberikan penilaian terhadap dimensi yang diukur dalam penelitian ini.

Untuk menganalisa dimensi-dimensi yang diukur berupa apakah penyimpanan bahan baku memberikan pengaruh nyata terhadap kualitas makanan, maka digunakan model analisis berikut:

#### Uji Validitas dan Reliabilitas

Menurut Sugiyono (2010) validitas adalah derajat ketetapan antara data yang terjadi pada objek penelitian dengan data yang dapat dilaporkan oleh penelitian. Dengan demikian data yang valid adalah data “yang tidak berbeda antara data yang dilaporkan oleh penelitian dengan data yang sesungguhnya terjadi pada objek penelitian”.Instrument yang digunakan dalam penelitian perlu diuji validitas dan reliabilitas. Uji validitas menyatakan bahwa instrument yang digunakan untuk mendapatkan data dalam penelitian dapat digunakan atau tidak. Sedangkan uji reliabilitas menyatakan bahwa apabila instrument yang digunakan beberapa kali untuk mengukur objek yang sama akan menghasilkan data yang sama. Uji validitas instrument dalam penelitian ini dilakukan untuk mengetahui apakah alat ukur yang telah dirancang dalam bentuk kuesioner benar-benar dapat menjalankan fungsinya. Kriteria yang digunakan untuk uji coba keabsahan butir angket adalah r hitung dalam taraf signifikan  $\alpha = 0,05$ . Jika  $r_{hitung} > r_{tabel}$ , maka butir pernyataan dianggap valid. Demikian pula sebaliknya, jika  $r_{hitung} < r_{tabel}$ , maka pernyataan dianggap tidak valid dan tidak dipakai dalam penelitian/gugur.

Uji reliabilitas dilakukan untuk mengetahui seberapa jauh hasil pengukuran tetap konsisten apabila dilakukan pengukuran dua kali atau lebih terhadap gejala yang sama dengan menggunakan alat pengukur sama. Uji reliabilitas dilakukan untuk mengetahui apakah alat ukur yang dirancang dalam bentuk kuesioner dapat diandalkan, suatu alat ukur dapat diandalkan jika alat ukur tersebut digunakan berulang kali akan memberikan hasil relative sama (tidak berbeda jauh). Untuk melihat andal tidaknya suatu alat ukur digunakan pendekatan secara statistika, yaitu melalui koefisien reliabilitas dan apabila koefisien reliabilitas lebih dari 0,60 maka secara keseluruhan pernyataan tersebut dinyatakan reliabel.

#### Uji Asumsi Klasik

##### Uji Normalitas Data

Uji normalitas bertujuan untuk menguji apakah sampel yang digunakan mempunyai distribusi normal atau tidak. Dalam model regresi linier, asumsi ini ditunjukkan oleh nilai error yang berdistribusi normal. Model regresi yang baik adalah model regresi yang dimiliki distribusi normal atau mendekati normal, sehingga layak dilakukan pengujian secara statistik. Pengujian normalitas data menggunakan Test of Normality Kolmogorov-Smirnov dalam program SPSS.

Dasar pengambilan keputusan bisa dilakukan berdasarkan probabilitas (Asymtotic Significance), yaitu:

a. Jika probabilitas  $> 0,05$  maka distribusi dari model regresi adalah normal.

b. Jika probabilitas  $< 0,05$  maka distribusi dari model regresi adalah tidak normal.

Uji heterokedastisitas

Uji heteroskedastisitas bertujuan untuk menguji apakah dalam sebuah model regresi, terjadi ketidaksamaan varians atau residual dari satu pengamatan kepengamatan yang lain. Untuk menguji ada tidaknya heteroskedastisitas digunakan uji-rank Spearman yaitu dengan mengkorelasikan variabel independen terhadap nilai absolut dari residual (error).

Uji Autokorelasi

Uji autokorelasi yang dilakukan penelitian ini bertujuan untuk mengetahui apakah dalam sebuah model regresi linier ada korelasi antara kesalahan pengganggu pada periode  $t$  dengan kesalahan pada periode  $t-1$  (sebelumnya). Jika terjadi korelasi, maka dinamakan ada problem autokorelasi. Tentu saja model regresi yang baik adalah regresi yang bebas dari autokorelasi. Pada prosedur pendeteksian masalah autokorelasi dapat digunakan besaran Durbin-Watson (DW).

Analisis Regresi Linier Sederhana

Analisis regresi linier sederhana adalah hubungan secara linier antara satu variabel independen (X) dengan variabel dependen (Y). Analisis ini untuk mengetahui arah hubungan antara variabel independen dengan variabel dependen apakah positif atau negative dan untuk memprediksi nilai dari variabel dependen apabila nilai variabel independen mengalami kenaikan atau penurunan. Data yang digunakan biasanya berskala interval atau rasio. Rumus regresi linier sederhana sebagai berikut:

$$Y' = a + Bx$$

Keterangan:

$Y'$  = Variabel dependen (nilai yang diprediksikan)

$X$  = Variabel independen

$a$  = Konstanta (nilai  $Y'$  apabila  $X= 0$ )

$b$  = Koefisien regresi (nilai peningkatan ataupun penurunan)

Uji Hipotesis

1. Uji Koefisien Regresi ( Uji  $t$ )

Uji  $t$  berarti melakukan pengujian terhadap koefisien regresi secara parsial. Pengujian ini dilakukan untuk mengetahui signifikan peran secara parsial antara variabel independen terhadap variabel dependen dengan mengasumsikan bahwa independen lain dengan koefisien signifikansi level  $0,05$  ( $\alpha =5\%$ ).

Adapun pengambilan keputusan dalam uji  $t$  yaitu:

1. Jika  $t_{hitung} \leq t_{tabel}$ , maka variabel independen secara positif tidak berpengaruh terhadap variabel dependen (hipotesis ditolak).

2. Sedangkan jika  $t_{hitung} \geq t_{tabel}$ , maka variabel independen secara positif berpengaruh terhadap variabel dependen (hipotesis diterima).

Hipotesis

Hipotesis merupakan jawaban sementara terhadap rumusan masalah penelitian, oleh karena itu rumusan masalah penelitian biasanya disusun dalam bentuk pernyataan.

Pengujian hipotesis statistik adalah prosedur yang memungkinkan keputusan dapat dibuat, yaitu keputusan untuk menolak dan tidak menolak suatu hipotesis yang sedang diuji variabelnya yaitu:

$X$  : Penyimpanan Bahan Baku

$Y$  : Kualitas Makanan

Kriteria yang digunakan sebagai dasar perbandingan sebagai berikut:

$H_0$  diterima jika nilai  $t_{hitung} < t_{tabel}$

$H_0$  ditolak jika nilai  $t_{hitung} > t_{tabel}$

$H_1$  diterima jika nilai  $t_{hitung} > t_{tabel}$

$H_1$  ditolak jika nilai  $t_{hitung} < t_{tabel}$

Bila terjadi penerimaan  $H_0$  maka dapat disimpulkan suatu pengaruh adalah tidak signifikan, sedangkan bila  $H_0$

ditolak artinya suatu pengaruh adalah signifikan. Berdasarkan rumusan masalah diawal maka dapat disusun hipotesis penelitian sebagai berikut:

H1 : Penyimpanan Bahan Baku Berpengaruh Secara Signifikan Terhadap Kualitas Makanan Di Hotel Pangeran Pekanbaru.

H0 : Penyimpanan Bahan Baku Tidak Berpengaruh Secara Signifikan Terhadap Kualitas Makanan Di Hotel Pangeran Pekanbaru.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

### **Pengaruh Penyimpanan Bahan Baku Terhadap Kualitas Makanan Di Hotel Pangeran Pekanbaru**

Berdasarkan hasil observasi serta penyebaran kuesioner yang telah dilakukan sebelumnya, variable penyimpanan bahan baku berpengaruh signifikan terhadap kualitas makanan di Hotel Pangeran Pekanbaru. Hal ini sesuai dengan hipotesis yang telah diajukan oleh penulis, dimana hasil pengujian hipotesis yaitu H0 ditolak dan H1 diterima.

Selanjutnya, dilakukan pengujian hipotesis dengan Analisis Uji Regresi Linear Sederhana. Analisis linear sederhana digunakan untuk mendapatkan koefisien regresi yang akan menentukan apakah hopotesis yang dibuat akan diterima atau ditolak. Dari hasil persamaan regresi linear sederhana, data diketahui sebagai berikut:

1. Koefisien Konstanta pada regresi sebesar 2,549. Koefisien konstanta yang bernilai positif ini menandakan bahwa apabila terdapat variabel penyimpanan bahan baku (X), maka kualitas makanan (Y) akan mengalami penurunan sebesar 2,549 atau dengan kata lain dapat diartikan bahwa nilai 2,549 adalah nilai ketika variabel Kualitas Makanan (Y) konstan.
2. Koefisien regresi Penyimpanan Bahan Baku (X) sebesar 0,872 menyatakan bahwa setiap peningkatan Penyimpanan Bahan Baku (X) sebesar 1 kali maka Penyimpanan Bahan Baku (Y) akan meningkat sebesar 0,872
3. Standar error sebesar 1,134.

Selanjutnya dilakukan uji t Uji t (uji secara parsial) digunakan untuk menguji signifikansi variasi hubungan antara X dan Y, apakah variabel penyimpanan bahan baku berpengaruh secara parsial terhadap kualitas makanan. Kekuatan hubungan yang terjadi diantara masing-masing variabel independen terhadap variabel dependen adalah berdasarkan hipotesis yang dilakukan oleh peneliti menunjukkan bahwa variabel Penyimpanan Bahan Baku (X) mempunyai nilai thitung  $16,500 \geq$  ttabel 1,192 dan Sig t (0,000) lebih kecil dari 5% dengan demikian dapat disimpulkan bahwa penyimpanan bahan baku (X) berpengaruh terhadap kualitas makanan (Y) di Hotel Pangeran Pekanbaru sehingga hipotesis H0 ditolak dan H1 diterima. Dalam uji determinasi diperoleh angka R2 (R Square) sebesar 0,789 atau (78,9%). Hal ini menunjukkan bahwa persentase pengaruh penyimpanan bahan baku dalam menjaga kualitas makanan sebesar 78,9%. Dengan kata lain variabel Kualitas Makanan dapat dijelaskan atau dipengaruhi oleh variabel Penyimpanan Bahan Baku sebesar 78,9%, sedangkan sisanya sebesar 21,1% dijelaskan atau dipengaruhi oleh variabel lain yang tidak diteliti dalam penelitian ini.

### **Pembahasan Hasil Penelitian**

Pada bagian ini akan diuraikan hasil analisis penelitian dalam pembahasan mengenai Pengaruh Penyimpanan Bahan Baku dalam menjaga Kualitas Makanan di Hotel Pangeran Pekanbaru. Ada dua variabel yang diteliti yaitu Penyimpanan Bahan Baku (X) sebagai variable independen dan Kualitas Makanan (Y) sebagai variabel dependen. Penyimpanan bahan baku sangatlah penting bagi departemen Food and beverage Product, karena menyangkut kualitas dari produk yang akan dihasilkan. Untuk mengantisipasi terjadinya kekurangan pasokan bahan baku makanan maka dilakukan dengan menjaga stabilitas produksi diperlukan melalui penyimpanan dalam proses penyimpanan bahan baku ke chiller, freezer, maupun storage yaitu seperti tempat penyimpanan, grouping, FIFO (first in first out), Classifying.

Selain itu diketahui bahwa nilai signifikansi dari X terhadap Y adalah 0,000

lebih kecil dari 0,05, sehingga H0 ditolak dan H1 diterima. Pengaruhnya sebesar 78,9%, karena Penyimpanan Bahan Baku memberi Pengaruh terhadap Kualitas Makanan. Jadi dapat disimpulkan bahwa ada pengaruh signifikansi dari Penyimpanan Bahan Baku terhadap Kualitas Makanan. Tamu akan merasa puas apabila hasil evaluasi menunjukkan produk yang mereka gunakan berkualitas. Dalam hal ini Penyimpanan Bahan Baku yang baik akan

memberikan hasil Produk yang berkualitas dan akan memberikan nilai tambah bagi tamu tersebut.

Hasil tersebut memiliki maksud bahwa penyimpanan bahan baku berpengaruh terhadap kualitas makanan cukup besar dan mengalami peningkatan sebesar 0,872. hal itu diperlihatkan bahwa arah pengaruh variabel X (penyimpanan bahan baku) terhadap variabel Y (kualitas makanan) adalah positif. Dari hasil Uji Regresi Linear Sederhana diketahui nilai thitung = 16,500 dengan nilai signifikansi  $0,000 < 0,05$  maka  $H_0$  ditolak  $H_1$  diterima, yang berarti ada pengaruh yang nyata (signifikan) variabel penyimpanan bahan baku (X) terhadap kualitas makanan (Y). berdasarkan pengujian yang telah dilakukan, ternyata penyimpanan bahan baku berpengaruh terhadap kualitas makanan. Hasil penelitian ini sejalan dengan hasil pendapat Gultom, J. Y et al, (2019) yang menunjukkan bahwa penyimpanan bahan baku berpengaruh secara signifikan terhadap kualitas makanan, dengan kata lain semakin baik tanggapan tamu pada kualitas makanan, maka semakin baik pula penyimpanan bahan baku pada bahan makanan yang akan diolah.

## SIMPULAN

Setelah dilaksanakannya penelitian di Hotel Pangeran Pekanbaru, dan menganalisa kedua variabel penelitian. Sehingga diperoleh hasil penelitian yang berjudul Pengaruh Penyimpanan Bahan Baku dalam menjaga Kualitas Makanan sebagai berikut:

Adapun kesimpulan yang penulis sampaikan berdasarkan bab-bab sebelumnya diantaranya:

1. Penyimpanan Bahan Baku di Kitchen Hotel Pangeran Pekanbaru sudah menerapkan Standart Operational Procedure (S.O.P) dalam menyimpan bahan baku untuk memperpanjang masa simpan dan dapat mengawetkan bahan baku yang mudah rusak dan untuk tersedianya persediaan bahan baku. Hal ini dapat diketahui melalui tindakan dari karyawan kitchen yang menerapkan indikator dalam penyimpanan bahan baku makanan seperti tempat penyimpanan, grouping, food labeling, FIFO (first in first out), classifying.

2. Kualitas makanan di Hotel Pangeran Pekanbaru baik (4,24%). Kualitas makanan yang baik dihasilkan dari 5 indikator penyimpanan bahan baku yaitu tempat penyimpanan, grouping, food labeling, FIFO (first in first out), classifying.

3. Pengaruh Penyimpanan Bahan Baku dalam menjaga Kualitas Makanan sebagai berikut:

a. Berdasarkan hasil rekapitulasi pengaruh penyimpanan bahan baku terhadap kualitas makanan sebesar 52% baik. Berdasarkan analisa regresi linier sederhana maka dapat disimpulkan bahwa variable X penyimpanan bahan baku berpengaruh terhadap variable Y kualitas makanan.

b. Sedangkan hasil perhitungan koefisien determinasi disimpulkan bahwa penyimpanan bahan baku mempengaruhi kualitas makanan sebesar 78,9% sedangkan sisanya 21,1% dipengaruhi oleh faktor lain yang tidak diteliti oleh peneliti.

## 6.2. Saran

Setelah diperoleh hasil penelitian ini maka dengan kerendahan hati diharapkan pemberian saran kepada karyawan food & beverage department product Hotel Pangeran Pekanbaru bermanfaat dikemudian hari:

1. Bagi pihak karyawan kitchen Hotel Pangeran Pekanbaru, diharapkan tetap menjaga kualitas makanan dan selalu memperhatikan control kualitas selama proses penyimpanan bahan baku lebih detail.

2. Karyawan kitchen harus mempertahankan kualitas makanan dari segi kesegaran makanan, tempat penyimpanan bahan baku. Karena makanan yang disajikan memiliki rasa yang nikmat dan penuh cita rasa sehingga membuat banyak tamu merasa puas untuk menikmatinya.

3. Meningkatkan kualitas makanan sebaiknya diterapkan secara terus menerus tanpa henti untuk menjaga nama baik hotel sebagai salah satu hotel bisnis.

## DAFTAR PUSTAKA

- Adinugraha, A. T & Stefanus, M. H. 2015. Analisa Pengaruh Kualitas Makanan dan Persepsi Harga Terhadap Kepuasan Konsumen D'cost Surabaya. *Jurnal Hospitality Dan Manajemen Jasa*.
- Gozali, Y. W, Debby, S, Adriana, A. 2016. Analisa Pengaruh Faktor Kualitas Makanan, Kualitas Layanan, Dan Mood Terhadap Pemberian Tip Di Duck King Restoran Galaxy Mall Surabaya. *Jurnal Hospitality Dan Manajemen Jasa* 4 (1) 138-157.
- Gultom, J. Y, Ni, M. A, Ni, S. A. 2019. Pengaruh Penyimpanan Bahan Makanan Terhadap Kualitas Bahan Makanan di Kitchen Hotel The Patraresort And Villas Bali. *Jurnal Kepariwisata Dan Hospitality* 3 (1).
- Hadinata, S. T & Hendaris, A. 2020. Tinjauan Penyimpanan Sistem FIFO pada Bahan Hewani Yang Berdampak pada

- Proses Pengolahan Makanan di Morrissey Hotel Jakarta. *Emerging Markets: Business And Management Studies Journal* 6 (2): 103-109.
- Hanifa, H. N. Dendi, G. Ratna, G. M. 2020. Penerapan Sistem First In First Out Untuk Bahan Perishable Sebagai Upaya Menghasilkan Produk Pastry Yang Berkualitas Di Sheraton Bandung Hotel And Tower. *Jurnal E-Proceeding Of Applied Science* 6 (2).
- Herawati, H. & Dewi, M. 2016. Pengaruh Kualitas Bahan Baku dan Proses Produksi Terhadap Kualitas Produk pada UD. Tahu Ros. Tahu Rosydi Puspan Maron Probolinggo. *Jurnal Prodi Manajemen Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Jember*.
- Korler, P. & Amstrong. 2012. *Prinsip-Prinsip Pemasaran*. Jakarta: Erlangga.
- Margaretha, F. S & Edwin. 2012. Analysis Of The Effect Of Food Quality And Brand Image To Purchase Decision Kecil Bread Bakeries Ganep's In Solo. *Journal Of Marketing Management* 1 (1).
- Minantyo, H. 2012. *Dasar-Dasar Pengolahan Makanan (Food Product Fundamental)*. Yogyakarta: Graham Ilmu.
- Novita, Y. 2017. *Housekeeping*. Dumai: CV Mifan Karwa Selatan.
- Perdani, E. N, Ellis, E. N, Ai, M. 2017. Pengetahuan "Peralatan Pengolahan Makanan" Sebagai Kesiapan Praktik Kerja Industri Siswa SMK Pariwisata Telkom Bandung. *Jurnal Media Pendidikan, Gizi Dan Kuliner* 6 (2).
- Potter, N. N. & J. H Hotchkiss. 2012. *Food Science (5th edition)*. New York: Chapman And Hall.
- Prabowo, D. W. 2014. Pengelompokan Komoditi Bahan Pangan Pokok Dengan Metode Analytical Hierarchy Process. *Jurnal Jel Classification*.
- Pratiwi, K. S. Putu, I. R. Nyoman, D. A. 2019. Strategi Chef De Partie Hot Kitchen Dalam Meningkatkan Kualitas Makanan Di Discovery Kartika Plaza Hotel. *JMPP* 2 (1).
- Ryu, K. dan Han, H. 2010. Influence Of The Quality Of Food, Service, And Physical Environment On Customer Satisfaction In Quick-Casual Restaurants. *Jurnal Of Hospitality And Tourism Research*.
- Sarni, 2017. Sistem Penyimpanan Bahan Makanan Di Tom's Cafe Tembilahan Kabupaten Indragiri Hilir Provinsi Riau. *Jom FISIP* 4 (2).
- Siadar, S. F. 2020. *Gambaran Sistem Penyimpanan Bahan Makanan Kering dan Basah di Instalasi Gizi Rumah Sakit X*. Skripsi tidak diterbitkan. Pekanbaru. Poltekkes Kemenkes Riau.
- Simanjuntak, Y. N. 2020. *Pelaksanaan Operasional Prosedur Penyimpanan Bahan Baku Makanan Di Banquet Kitchen Hotel Santika Premiere Dyandra Medan*. Skripsi Tidak Diterbitkan. Medan. Universitas Sumatra Utara
- Soenardo, T. 2013. *Teori Dasar Memasak Untuk Siswa, Peminar, Dan Calon Professional*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Sugiyono, 2020. *Metode Penelitian Kuantitatif, kualitatif, R&D*. Bandung: Alfabeta.
2010. *Metode Penelitian Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- Suhendro, R. M. 2016. Evaluasi Penggunaan Butter Dalam Mempertahankan Standar Kualitas Produk Pastry Di Hotel Grand Asto Yogyakarta. *Jurnal E-Proceeding Of Applied Science* 2 (2).
- Widianto, T. dan Citra, U. M. 2018. Penerapan Hazard Analysis And Critical Control Point Di Main Kitchen Hotel Ibis Styles Yogyakarta. *Jurnal Khasanah Ilmu* 9 (1).
- Zakharia, F. 2020. Pengaruh Penyimpanan Bahan Makanan Terhadap Kualitas Makanan Pada Hotel Neo Kupang. *Jurnal Pariwisata* 3 (1): 52-61.