

BAB 5

SIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil analisis data dan pembahasan pada bab sebelumnya, maka dapat disimpulkan bahwa proses penyimpanan di Emilie French Restaurant menggunakan sistem FIFO walaupun belum semua karyawannya menjalankan sistem FIFO yang baik dan benar, masih banyak ditemukan keganjalan-keganjalan yang ada di *chiller* maupun *dry store* seperti, tidak tersusun bahan pangan yang manis dan yang asin, serta tidak teratur bahan pangan yang matang dan mentah. Penyebab utama dari kegagalan kitchen untuk melakukan sistem penyimpanan pangan yang sesuai disebabkan oleh minimnya fasilitas yang mendukung untuk penyimpanan bahan pangan seperti, *walking chiller* terlalu kecil dan kurangnya rak-rak untuk menyimpan bahan pangan sehingga didapatkan bahan pangan yang harus disimpan dilantai karena ketidakcukupan ruang untuk menyimpan dan juga ditemukan bahan pangan yang tertumpuk. Begitu juga dengan *label date*, Emilie French Restaurant masih belum menjalankan sistem *labeling*, dimanasetelah melakukan production tidak diberi *label date*. Sistem penyimpanan diketahui sangat penting agar tidak terjadi pembusukan suatu bahan pangan sama halnya dengan pentingnya *datelabeling*. Rotasi penyimpanan bahan pangan yang dilakukan Emilie French Restaurant adalah dengan cara pengecekan bahan yang masuk ke *kitchen*, mengecek bahan sesuai dengan pemesanan, lalu dibersihkan, *vacuum* dan *labeling*, lalu mengolah bahan pangan sesuai dengan tanggal masuknya barang. Di Emilie French Restaurant masih terjadi rotasi penggunaan bahan pangan yang tidak sesuai dengan tanggal masuknya bahan pangan, itu disebabkan Emilie French Restaurant tidak memiliki *label date* atau *date gun* maka penggunaan bahan pangan tidak mengikuti sistem penyimpanan yang benar.

B. Saran

Berdasarkan kesimpulan diatas, terdapat saran yang diberikan oleh penulis adalah sebagai berikut;

1. Emilie French Restaurant setidaknya melakukan renovasi bangunan agar chiller dan freezer berada didekat kitchen agar efisien dan efektif. Karena chiller dan freezer berada diatas dan karyawan harus menaiki tangga untuk mengambil bahan pangan yang akan diolah, itu juga dapat menyebabkan kecelakaan seperti, jatuh dan tersandung. Ketidaksesuaian terjadi karena letak chiller dan freezer berada diatas, sehingga karyawan malas untuk membersihkan dan menata/mengatur barang-barang yang ada, sehingga menyebabkan penumpukan bahan pangan yang lama dan tidak terkontrol.
2. Agar mengetahui kapan bahan pangan yang datang lebih awal dan harus diolah lebih awal, sebaiknya Emilie French Restaurant memiliki *label date sticker* atau *date gun* untuk melakukan *labeling*.
3. Mengatur, menata dan menyimpan bahan pangan yang baik dan benar, contohnya memisahkan yang asin dan manis serta memisahkan yang matang dan mentah agar tidak terjadinya kerusakan rasa pada makanan atau terkontaminasi satu sama lain.
4. Menjaga kebersihan chiller, freezer dan dry store dengan melakukan deep cleaning setiap minggu dan pengecekan setiap saat closing agar ruang penyimpanan tetap terjaga kebersihannya.