# LAMPIRAN

**PANDUAN WAWANCARA**

1. Apakah Emilie French restaurant menjalankan sistem penyimpanan dan penggunaan barang?

2. Bagaimana proses penyimpanan bahan pangan di Emilie french restaurant?

3. Bagaimana rotasi penyimpanan bahan pangan di Emilie french restaurant?

4. Siapakah yang bertugas menerima hasil pembelian bahan pangan?

5. Siapakah yang bertugas dalam penyimpanan bahan pangan?

6. Bagaimana sarana atau peralatan yang ada diruang penyimpanan bahan pangan?

7. Adakah dampak negatif yang timbul jika tidak menjalankan sistem penyimpanan bahan pangan?

8. Bagaimana pengaturan rak-rak penyimpanan sehingga memudahkan saat mengeluarkan bahan makanan sesuai prinsip FIFO?

9. Bagaimana proses dilakukannya pengecekan Inventory?

10. Berapakah suhu yang tepat untuk penyimpanan bahan pangan di dry store dan chiller?

Nama: Maxi

Jabatan : Asisten Manager Restoran

Pewawancara : selamat siang

Narasumber : Siang

Pewawancara : Pekenalkan nama saya Balqis Hamid, saya ingin melakukan wawancara untuk menyelesaikan tugas akhir. Apakah Emilie French Restauran menjalakan sistem penyimpanan dan penggunaan barang?

Narasumber : Ya, kalo untuk penyimpanan barang itu sudah pasti disuatu restoran dimanapun restoran besar kecil itu harus ada yang namanya suatu prodak barang, baik minuman, makanan dan semua prodak yang unsur berhubungan dengan Food and Beverage, seperti itu Balqis.

Pewawancara : bagaimana proses penyimpanan bahan pangan di Emilie French Restaurant?

Narasumber: Kita ada berapa macam disitu, baik dari kebersihan, kerapihan semua penyusunan juga ada bagi yang untuk kalau buat beef, kalau buat sayur-sayuran, semuanya lengkap itu susunannya dengan rapih dan tempatnya berbeda-beda.

Pewawancara: Oke.

Narasumber : begitu

Pewawancara : Tapi ada tidak kendalanya untuk penyimpanan seperti, sepertinya chillernya agak naik keatas, jadi efektif tidak menurut Bang Maxi?

Narasumber : Buat efektifnya suatu bangunan itu kan di dibikin buat penyimpanan prodak barang, kenapa dibikin dia seperti susunan, karna kan disitu bisa untuk pengecekan baik First In First Out-nya, jadi dimana suatu barang yang udah mengikuti tanggal kedatangannya, terus yang layak untuk dipake atau tidak itu akan ketahuan semuanya, jadi memang harus dan diharuskan penyusunan seperti itu, yang penting tidak mempersulit, gitu aja.

Pewawancara : Oke, siapa saja yang bertugas menerima hasil pembelian pangan?

Narasumber : Kalau untuk di Food, otomatis dari orang prodaknya itu, biasanya kitchen dulu pertama, dari kitchen nanti dia pengecekan bagus atau tidaknya, dia langsung kalau bagus ya di sign kalo tidak ya dia tolak.

Pewawancara : Oke

Narasumber : Tapi sebelum dia terima barang itu dia juga harus ada komunikasi sama orang purchasing-nya, barang apa yang dipesan, apa benar ini, apa benar itu ya harus melalui pengecekan dulu, ya itu aja sih.

Pewawancara : Siapakah yang bertugas dalam menyimpan bahan pangan?

Narasumber : Yang bertugas, kalo di kitchen ya otomatis all staff kitchen, tidak mungkin hanya itu cook satu, cook dua, semua bertugas, karena dia harus tau letak posisinya, baik dilingkungan baru juga. Bar boy juga harus tau, bartendernya juga harus tau, head barnya harus tau dan managernya pun harus juga tau, karna semua susunannya tuh harus tepat, supaya ga ada kesalahan sama sekali.

Pewawancara : Oke, selanjutnya bagaimana sarana atau peralatan yang ada diruang penyimpanan bahan pangan?

Narasumber : yang pertama suhu harus bagus,

Pewawancara : Oke

Narasumber : suhu, itu udah pasti, 2 deraja Celsius, lalu penyimpanan harus benar-benar clean, ada tempat untuk yang basah dan ada tempat untuk yang tidak basah dalam suatu prodak kitchen, kalo digabung kan bisa ancur semua jadi kita penyimpanan bener-bener higenis.

Pewawancara : Lalu adakah dampak negatif yang timbul jika tidak menjalankan sistem penyimpanan ?

Narasumber : pasti, karna kenapa? Disitu bisa mengeluarkan bau, tempatnya kotor, ya pokonya semua makanan baik di restoran atau tidak di restoran kalo penyimpanan bahan pangan suatu prodak ga bagus itu pasti akan mengandung kuman, apalagi kita penyajian ke tamu, itu sangat bahaya, jadi di Emilie French Restaurant tuh kalo masalah penyimpanan memang kita teliti karena suatu barang sendiri ga 100% barang local kebanyakan barang luar, jadi harus bener-bener safety banget untuk tamu.

Pewawancara : Oke,

Narasumber : Itu aja, kalo untuk kitchen, terus ada lagi?

Pewawancara : Ya, bagaimana pengaturan rak-rak penyimpanan sehingga memudahkan saat mengeluarkan bahan makanan sesuai sistem FIFO?

Narasumber : Oke, kalo sistem FIFO itu kan siapapun akan tau, penyimpanan suatu rak itu dimana pempermudah para karyawan baik kitchen atau bagian beveragenya, otomatis kita menggunakan cara First n First Out, dimana barang yang akan masuk ditaruh dibelakang dan barang yang sudah ada didalam itu dimajukan, dan itu dinilai ada juga dalam arti kata barang yang sebelum yang baru masuk ini kita cek dulu, layak dipakai atau tidak, kalau memang ga layak dipake ya terpaksa kita harus singkirkan ato kita buang, kenapa saya bilang buang? Kalo kita simpan pun ga ada kemungkinan untuk bisa digunakan lagi, jadi kita lebih baik pake yang bagus, kao memang tidak layak yaa bisa pake lagi yang barunya, tapi disitu kan makanya disusun First In Forst Out, jadi semua barang yang dating akan dibelakang, depan kita pake, tidak layak, yang belakang akan maju terus, itu makannya dibikin seperti FIFO.

Pewawancara :Oke, untuk pengecekan Inventory ada prosesnya yang dilakukan?

Narasumber : Inventory kalo di French restaurant kita tidak menggunakan waktu, biasanya ada orang, suatu usaha tempat lain itu, sebulan ato seminggu melakukan inventory, kalo di Emilie French restaurant kita menggunakan inventory itu diusahakan setiap hari, kenapa saya bilang setiap hari? Karna disitu ada penjualan, penjualan yang satu prodak apa yang keluar atau apa yang tidak itu selalu di upsell sama orang depan atau bisa dibiang service, jadi kalo yang namanya makananpukul rata itu akan bener-bener kita teliti, itu aja.

Pewawancara : Oke, berapakah suhu yang tepat untuk penyimpanan bahan pangan di dry store dan di chiller?

Narasumber : Oke, di dry store itu kemungkinan untuk sayuran itu 2 derajat Celsius, itu udah pasti, kalo untuk beef kita ada lebih dari diatas kurang lebih7, 8 udah udah standar untuk beef.

Pewawancara : Oke

Narasumber Seperti itu aja

Pewawancara :Terimakasih atas waktunya, wawancaranya selesai

Narasumber : Okee, sore.

Nama : Maya

Jabatan : Purchasing

Pewawancara: Apakah Emilie French Restaurant menjalankan sistem penyimpanan dan penggunaan barang?

Narasumbe: Iya, disini pasti ada, disemua lini pekerjaan ya, even hanya di office pun inventory, inventory buat perlengkapan office. Ya kalo kitchen, wine bar juga udah pasti ada.

Pewawancara: Oke, selanjutnya bagaimana proses penyimpanan bahan pangan di Emilie French Restauran?

Narasumber: penyimpananbahan pangan berarti punya kitchen dong?

Pewawancara: Iya, menurut mba Maya penyimpanannya seperti apa prosesnya?

Narasumber: prosesnya?

Pewawancara: Iya

Narasumber: Prosesnya ya kalo barang datang dari supplier mereka kan cek di delivery schedule yang ada ditempel dipapan tulis, either bar ato kitchen kan, itu kan mereka cek kan, itu saya udah tulis lengkap dari pp nya, nomer po nya, barangnya, berapa barang yang mereka expect mereka terima, terus mereka dapet fisiknya dari si suppliernya, mesti ditimbang, wajib. Karna kan belum tentu saya ordernya 20 datengnya 20, misalnya kurang, nah itu delivery ordernya, do nya mesti di adjust sama yang terima barang. Yang nerima barang pun harus tanggung jawab jadi harus ada nama, tanggal, sama paraf, kalo ngga kaya gitu biasanya saya tegur langsung ke anaknya, terus abis itu setelah nerima barang itu udah masing-masing yang punya barangnya taro di storage.

Pewawancara: jadi sesuai sama ininya yah

Narasumber: he em, kalo punya bar ya berarti masuk ke kulkasnya bar, kalo punyanya kitchen berarti masuk kea a mana nih namanya aa

Pewawancara: Chiller ato dry store?

Narasumber: he em he em

Pewawancara: oke, kalo rotasi penyimpanan bahan pangannya gimana? Di Emilie French Restaurant

Narasumber: itu, itu sebenarnya tergantung sama kuantiti banyaknya tamu, jadi kalo datangnya banyak ya rotasinya cepet, kalo misalnya apa namanya aa ga ada tamu ya juga makanan bisa lama ada didalam chiller kan, ya kalo itu sih pinter-pinternya si sous chef buat ngecek barang

Pewawancara : oke

Narasumber: makanya itu sous chef tugasnya buat bikin orderan itu sebenernya dia harus tau inventory terakhir berapa, saya sih mereka ngerjain apa ngga ya, tapi yang bagusnya kan benerin gitu sebelum mereka ngasih orderan ke saya mereka harusnya udah tau onhand ada berapa, jadi ketika saya beli barangnya ga mungkin kelebihan.

Pewawancara: he em, oke, yang betugas menerima hasil pembelian pangan siapa?

Narasumber: menerima?

Pewawancara: yang nerima dari suppliernya untuk tandatangan?

Narasumber: filenya atau barangnya?

Pewawancara: barangnya

Narasumber: kalo barangnya ya anak kitchen, kalo filenya semua ke saya, semua yang saya perbase ke saya.

Pewawancara: kalo file ke mba, aa yang bertugas dalam penyimpanan barang bahan pangannya juga orang kitchen?

Narasumber: orang kitchen he em

Pewawancara: ada lebih spesifik gitu?

Narasumber: ya harusnya suppose to be ada, tapi di Emilie tidak ada, kita tidak ada orang gudang, kalo restoran besar kemungkinan ada, kaya kfc, pizza hut, itu saya rasa pasti ada orang gudang, yang kalo mau ngambil barang aja tuh mesti ada formnya, misalnya dia mau ngambil daging 5 kg dia ada form buat ambil barang, karna disini kan kita restoran kecil ya he eh jadi ya ngambil ngambil langsung, sebenernya salah sih itu.

Pewawancara: oke, bagaimana sarana atau peralatan yang ada diruang penyimpanan bahan pangan?

Narasumber: Emilie sih memadai yah, kita freezer punya 2 buat kitchen aja, terus chiller room ada, dan sekarang ya walaupun misalnya ada rusak kita juga kita

pasti reparasi. Jadi sih ada, terus bar juga lengkap kan punya kitchen sendiri dari dry storage juga punya.

Pewawancara: jadi lengkap yah?

Narasumber: lengkap.

Pewawancara: nah, adakah dampak negatif yang timbul jika tidak menjalankan sistem penyimpanan bahan pangan?

Narasumber: ya ada lah, busuk, cost tinggi, karena kita buang barang, waste banyak banget kan kalo ga disimpen, terus lebih sebenarnya kostumer yah yang diutamain, what if lu, what if ada yang order, tamu, tapi kita ga punya barangnya, itukan udah salah banget , jadi ya harus inventory tu sebenarnya ya ibarat katanya purchasing sama inventory tuh ibaratnya jantungnya restoran.

Pewawancara: terus, bagaimana pengaturan rak-rak penyimpanan sehingga memudahkan saat mengeluarkan bahan makanan sesuai dengan prinsip FIFO?

Narasumber: sorry? Emang Emilie FIFO? Emilie FIFO ga menurut kamu?

Pewawancara: ngga sih

Narasumber: sa saya ngga tau sih mereka gimana dilapangan yah, mungkin sih FIFO, yang terakhir dateng  aa yang terakhir dateng, yang terakhir masuk ditaro belakang , yang itu di ambil. Tapi saya kalo apa namanya mmm in real life-nya saya ga tau dia FIFO apa ngga, tapi harusnya FIFO. bagaimana pengaturan rak-rak penyimpanan sehingga memudahkan? Kalo bagaimana rak-raknyaa aa kalo buat kitchen kayanya mereka udah pinter deh yang emang mau dipake ya ditaro paling depan ato paling atas terus yang baru ditaro dibawah

Pewawancara: jadi biar lebih efektif gitu ngambilnya gampang he eh

Narasumber: tapi in text book yah kalo aslinya sih ngga, it itu kaya gitu tanyanya ke yang gunain barang.

Pewawancara: oke, selanjutnya, proses dilakukan pengecekan inventory tu gimana? Ada formnya atau dia

Narasumber: ada, kalo buat as simple as kita tu etiap, maxi dikasih apa namanya form inventory bar, bang galih tuh inventory wine, terus kitchen mm ada form inventory kitchen, setiap tanggal 31 itu aaa regardless harinya apa pun ada stock terakhir ditanggal 31 , tanggal 31 itu nanti yang akan di input sama anak office buat aa di input, jadi let say ini bulan apa?

Pewawancara: juli

Narasumber: juli, juni ya misal, juni akhir ni saya liat ada 9,5 kilo beef gitu ya, terus habis itu saya masukan purchasing kan, ada misalnya diselama bulan juli ada saya beli 20 ditambah 20 kan dapat 40, 9,5 tambah 20 tambah 20 terus kemudian ditanggal 31 juli pak Jul kan udah laporan ke saya ternyata tinggal 10, berarti 9,5 tambah 20 tambah 20 kan 49,5 di dia tinggal 10 berarti ada pemakaian 39,5. Jadi 39,5 itu yang jadi costnya Emilie.

Pewawancara: oke terus

Narasumber: itu ngeceknya kan ngeceknya,

Pewawancara: iya pengecekan inventorynya iya, nah berapakah suhu yang tepat untuk penyimpanan bahan pangan  di dry store dan chiller?

Narasumber: aduh saya ngga tau, kalo di chiller ya kalo udah diatas 6 gitu pasti langsung telfon saya, mba ini kenapa kok udah mulai panas lagi, kalo freezer mah ya 0 ya?

Pewawancara: harusnya minus ya, kalo dry

Narasumber: kalo dry paling suhu ruangan yah, berapa sih suhu ruangan?

Pewawancara: ya biasa lah, 20an

Nama: Miqi

Jabatan: Chef de Partie

Pewawancara: Apakah Emilie French Restaurant menjalankan sistem penyimpanan dan penggunaan barang?

Narasumber: ya, semua kayany, tidak hanya di Emilie, semua di restoran lain mungkin sama buat apa? Penyimpanan barang, pangan itu kita udah pasti.ya kita ada 2 buat penyimpanan barang ada di dry store ada walking chiller.

Pewawancara: yang kedua, bagaimana proses penyimpanan bahan pangan di emilie french restaurant?

Narasumber: sebelum kita penyimpanan barang, kita harus ngecek barangnya terlebih dahulu , yang pertama, kalau barang dateng kita cek bagus atau tidaknya, kalo bagus kita terima ya tentunya mau yang bagus-bagus ya kan? Terus yang kedua tanggal, tanggal expired, terus barang barang yang kita pesan aaa yang kita mau atau gimana ya, sesuai yang kita pesan ya, yang ketiga di vacuum, di labeling terakhir disimpan.

Pewawancara: Bagaimana rotasi penyimpanan bahan pangan di emilie french restaurant?

Narasumber: rotasi kita, setiap pembelian atau pemesanan barang kita liat tanggal sama bulan, kita abisin dulu semua tanggal kaya missal November kita abisin, kita rolling dulu yang September, setelahnya bulan yang baru lagi.

Pewawancara: Siapakah yang bertugas menerima hasil pembelian bahan pangan?

Narasumber: yang menerima biasanya ya anak-anak kitchen aja, bisa sous chefnya bisa cdpnya

Pewawancara: jadi ga ada spesifik? Siapa aja ada?

Narasumber: yang spesifik yang besar ya sous chefsama cdp dia yang nerima barang, dia yang ngecek barang.

Pewawancara: Siapakah yang bertugas dalam penyimpanan bahan pangan?

Narasumber: biasanya sous chef sama cdp,

Pewawancara: Bagaimana sarana atau peralatan yang ada diruang penyimpanan bahan pangan?

Narasumber: prasarananya ya chiller kita buat barang yang seperti vegetable terus kaya saos-saosan, yang gampang defrost, terus sama apa yaa aa butter, kaya cheese emental, kita butuh size juga, tempat diatas ya buat prasarananya ya kita butuh ada rak didalam, ya rak-rak, kontener, sudah kita siapin jadi kita pisah semua

Pewawancara: Adakah dampak negatif yang timbul jika tidak menjalankan sistem penyimpanan bahan pangan?

Narasumber: oh ada, dampaknya banyak, kalo kita tidakapa namanya tadi?

Pewawancara: melakukan penyimpanan

Narasumber: ya barang banyak yang spoil, yang cepet reject, rusak, ga bagus dan kayanya cepet ngga bagusnya barang itu

Pewawancara: Bagaimana pengaturan rak-rak penyimpanan sehingga memudahkan saat mengeluarkan bahan makanan sesuai prinsip FIFO?

Narasumber: First In First Out, kita misalakan chiller, kita punya beda-beda rak, misal buat appetizer, terus dari main coursenya juga kita pisah-pisah semua, jadi buat mudahin jadi kalo misalnya appetizer kita taro rak yang paling utama, buat memudahkan, biar gampang diambil, sudah gitu juga kita ga satuin barang buat appetizer, dessert sama main coursenya kita bedain semua raknya. Jadi buat memudahkan biar ga campur baur gitu

Pewawancara: Bagaimana proses dilakukannya pengecekan Inventory?

Narasumber: kita biasanya pengecekan seminggu sekali kita cek inventory, barang habis ya harus kita tulis, formnya ada terus kita buat inventory besarnya kita ngelakuin 1 bulan sekali

Pewawancara: itu berupa kertas atau buku?

Narasumber: kertas, kertas inventory kita khusus ada, buat gram nya, detail semuanya, barang masuknya kita juga ada,

Pewawancara: Berapakah suhu yang tepat untuk penyimpanan bahan pangan di dry store dan chiller?

Narasumber: kalau di dry store kita ikutin suhu ruangan ya, ya mungkin bisa sampe berapa sih ya 20 ya kalo itu di dry, kalo misalnya di chiller kita bisa gunain 4 derajat selsius, 0 4 ya itu chiller bawah, kalo atas kita pake lebih rendah lagi

Pewawancara: minus?

Narasumber: iya minus, kalo buat chiller besarnya ya

Pewawancara: kalau freezer?

Narasumber: 0,1 ya

Pewawancara: pokonya di minus ya

Narasumber: iya

Nama: Dikdik

Pabatan: Jr Sous Chef

Pewawancara: Apakah emilie French restaurant menjalankan sistem penyimpanan dan penggunaan barang?

Narasumber: kalau penyimpanan penggunaan barang harus tersusun dengan rapih

Pewawancara: Bagaimana proses penyimpanan bahan pangan di emilie french restaurant?

Narasumber: prosesnya ya barang yang baru kita taruh dibelakang yang lama taruh di depan, jadi biar ga acak-acakan

Pewawancara: Bagaimana rotasi penyimpanan bahan pangan di emilie french restaurant?

Narasumber: ya itu barusan sudah dijawab, ya harus tersusun rapihpenyimpananya harus teratur, yangmanis manis, asin asin, ya kalau ada tempatnya juga harus terpisah

Pewawancara: Siapakah yang bertugas menerima hasil pembelian bahan pangan?

Narasumber: Jr. Sous Chef, Sous Chef siapa aja yang masuk kerja

Pewawancara: Siapakah yang bertugas dalam penyimpanan bahan pangan?

Narasumber: Jr. Sous Chef, Sous Chef, kesananya ya harus ada yang nyusun, commis, cdp, pokonya semuanya harus bisa

Pewawancara: Bagaimana sarana atau peralatan yang ada diruang penyimpanan bahan pangan?

Narasumber: ya raknya harus rapih, harus bersih, kontener, terus kaya yang kita pakai harus setiap hari dibersihin gitu tidak boleh kotor

Pewawancara: Adakah dampak negatif yang timbul jika tidak menjalankan sistem penyimpanan bahan pangan?

Narasumber: yaexpire kalo penyimpanannya tidak teratur

Pewawancara: Bagaimana pengaturan rak-rak penyimpanan sehingga memudahkan saat mengeluarkan bahan makanan sesuai prinsip FIFO?

Narasumber: ya itu harus teratur, kalo tidak teratur yabakalan ada barang yang expire yang tidak akan terpakai

Pewawancara: tidak ketahuan?

Narasumber: ya ketahuan

Pewawancara: jadi harus lebeling juga?

Narasumber: lebeling juga, harus ada tanggal, kapan barang masukdan kapan barang yang mau dipake yang udah lama

Pewawancara: Bagaimana proses dilakukannya pengecekan Inventory?

Narasumber: kita kalau inventory, inventory ini, ada inventory yang sehari ya itu buat ngeck barang yang tiap hari dipakai ada inventory mingguan, inventory yang harus kita simpan di freezer, adainventory bulanan, inventory bulanan itu di dilakukansama hrd pengecekan seluruh barang

Pewawancara: Berapakah suhu yang tepat untuk penyimpanan bahan pangan di dry store dan chiller?

Narasumber: kalau dry store ya suhu ruanganya kalo chiller minimal, minimal ya paling kecil itu di 2 2,3,4 dan tidak boleh sampai 7 keatas lah, 6 masih masih oke, kalo 6 keatas udah ga oke, karna barang akan rusak, cepat rusaknya.

Greenfields
fresh
milk