

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 LATAR BELAKANG MASALAH

Industri perhotelan merupakan salah satu sektor jasa yang memiliki peranan penting dalam perekonomian global karena melibatkan berbagai aktivitas yang berkaitan dengan pelayanan kepada tamu, penyediaan makanan dan minuman, serta pengelolaan sumber daya yang kompleks. Dalam beberapa tahun terakhir, perhatian terhadap aspek keberlanjutan (*sustainability*) di industri ini semakin meningkat. Salah satu isu utama yang dihadapi adalah pengelolaan limbah makanan (*food waste*), yang mencakup proses penyimpanan, persiapan, distribusi, hingga penyajian. Fenomena *food waste* tidak hanya berdampak pada kerugian ekonomi tetapi juga menimbulkan dampak lingkungan melalui peningkatan emisi karbon dan beban limbah organik. Menurut penelitian Papargyropoulou dalam jurnal *Sustainability*, hampir sepertiga makanan yang disiapkan dalam sektor *hospitality* terbuang, dan hampir setengah dari jumlah tersebut sebenarnya dapat dihindari melalui penerapan strategi operasional yang lebih efisien serta perubahan perilaku konsumen. Studi tersebut menekankan pentingnya sistem manajemen makanan yang berkelanjutan dalam industri perhotelan untuk mengurangi dampak negatif terhadap lingkungan dan meningkatkan efisiensi sumber daya (1).

Sektor *hospitality* dan *food service* menghasilkan porsi limbah makanan yang signifikan dibandingkan sektor lainnya. Berdasarkan hasil kajian literatur terkini, berbagai penelitian mengidentifikasi sejumlah tema utama terkait *food waste* di industri perhotelan, seperti faktor penyebab terjadinya limbah makanan, strategi pengelolaan sisa makanan, serta berbagai bentuk intervensi yang efektif dalam mengurangi pemborosan di sektor tersebut (2). Selain itu, studi eksploratori mengenai cara meminimalkan *food waste* di hotel membandingkan antara hotel di Italia dan Rumania menemukan

bahwa prediksi kehadiran tamu, transparansi komunikasi dengan pemasok lokal, dan frekuensi pembelian makanan mudah rusak merupakan faktor kunci dalam mengurangi pemborosan (3). Fakta tersebut menunjukkan bahwa pengelolaan bahan makanan di hotel harus dilakukan secara terencana dan terukur agar efisiensi dan keberlanjutan dapat berjalan beriringan.

Dalam konteks operasional hotel, pengelolaan persediaan bahan makanan yang terstruktur, disiplin, dan adaptif menjadi salah satu faktor penentu keberhasilan dalam mengurangi *food waste*. Proses ini mencakup pengadaan, penyimpanan, pengawasan stok, hingga distribusi bahan makanan ke departemen relevan. Bila manajemen persediaan kurang baik, akan muncul penumpukan stok, pembusukan bahan, serta ketidaksesuaian antara kebutuhan nyata dan stok yang tersedia. Oleh karena itu, rotasi stok menjadi aspek vital agar bahan makanan dapat digunakan tepat waktu sesuai umur simpannya.

Metode *First In First Out (FIFO)* merupakan prinsip rotasi stok yang paling lazim dalam industri perhotelan. *FIFO* memastikan bahwa bahan makanan yang pertama kali masuk akan digunakan terlebih dahulu, sehingga meminimalkan risiko bahan kadaluarsa dan menjaga kualitas bahan baku (4). Banyak hotel mencoba menerapkan *FIFO* sebagai standar rotasi. Dalam praktiknya, penerapan metode *FIFO* membutuhkan kedisiplinan tinggi dari karyawan serta sistem pencatatan dan pengawasan yang konsisten. Namun, di banyak hotel metode ini masih menghadapi kendala yang menyebabkan inefisiensi dan pemborosan (5).

Salah satu masalah utama adalah ketidak konsistenan penerapan prinsip *FIFO* dalam penyimpanan bahan makanan. Barang yang hampir melewati tanggal kedaluwarsa terkadang masih tersimpan dan bahkan digunakan, yang akhirnya meningkatkan limbah makanan. Penelitian Hadinata & Adriyanto menunjukkan bahwa di Morrissey Hotel Jakarta, sistem penyimpanan bahan hewani tidak menerapkan prinsip *FIFO* dengan baik, sehingga bahan yang masuk lebih awal tidak digunakan dahulu dan banyak yang rusak (6). Selain itu, sistem klasifikasi dan penataan barang yang kurang optimal menyebabkan penumpukan bahan dan risiko kontaminasi silang.

Keterbatasan sumber daya manusia (SDM) juga menjadi hambatan dalam penerapan *FIFO*. Banyak staf gudang dan dapur belum memahami pentingnya rotasi stok dalam menjaga kesegaran bahan. Penelitian Noviar, Purwidiani, & Sulandari di Banquet Kitchen Hotel Bumi Surabaya menunjukkan bahwa keterbatasan ruang penyimpanan dan kurangnya kompetensi SDM menjadi hambatan utama penerapan *FIFO* dan *FEFO* (7). Pencatatan manual pun masih lazim di banyak hotel, memicu kesalahan data, keterlambatan informasi, dan ketidaksesuaian antara data stok dan kondisi nyata. Penelitian yang dilakukan oleh Titong di PT. Mutiara Luwuk Bintang Lestari mencatat bahwa pencatatan manual berpotensi menyebabkan kehilangan data dan kerusakan catatan (8). Kesalahan dalam perhitungan persediaan pun sering terjadi, yang secara langsung berdampak pada efisiensi operasional (9).

Dalam menghadapi problematika tersebut, diperlukan pendekatan evaluatif yang sistematis. Model *Context, Input, Process, Product (CIPP)* yang dikembangkan oleh Stufflebeam bisa menjadi solusi dalam menilai penerapan *FIFO* dari aspek konteks, input, proses, dan produk secara komprehensif (10). Model ini memungkinkan penilaian bukan hanya terhadap pelaksanaan, tetapi juga kesiapan sumber daya, strategi manajemen, dan hasil yang diperoleh (11). Beberapa penelitian baru juga memperkuat relevansi adopsi teknologi dan evaluasi praktik persediaan. Sistem informasi pergudangan berbasis web yang mengadopsi *FIFO* terbukti meningkatkan akurasi pencatatan dan efisiensi staf gudang seperti yang dijelaskan dalam penelitian Teknokrat pada tahun 2025 (12).

Penelitian di Hotel R-GINA Pematang menyoroti implementasi *FIFO* di dapur hotel yang membantu efisiensi penggunaan bahan baku dan pengurangan risiko kadaluarsa, meskipun tantangan ruang penyimpanan dan pelatihan staf masih ada (4). Di Hotel Fairfield by Marriott Bali Legian, penerapan *FIFO* pada bahan makanan menunjukkan pengaruh positif terhadap pengendalian waste dan kualitas bahan (13). Di Sheraton Bandung Hotel and Towers, sistem *FIFO* pada bahan perishable di dapur *pastry* membantu

menjaga kualitas produk dan menghindari kerusakan bahan (14). Sedangkan penelitian di Banquet Kitchen Hotel Bumi Surabaya menunjukkan bahwa metode *FIFO* dan *FEFO* telah diterapkan dengan baik, meskipun ruang penyimpanan tetap menjadi kendala (7).

Berdasarkan temuan-temuan tersebut, muncul gap penelitian yang menunjukkan masih terbatasnya kajian mendalam terkait penerapan metode *FIFO* dalam konteks industri perhotelan, khususnya di Indonesia. Sebagian besar penelitian terdahulu masih bersifat deskriptif dan berfokus pada aspek penerapan teknis tanpa menggunakan model evaluatif yang komprehensif seperti *Context, Input, Process, Product (CIPP)*. Misalnya, penelitian oleh Nurcahya, Gusnadi, dan Maulida di *Sheraton Bandung Hotel & Towers* hanya menyoroiti efektivitas sistem *FIFO* terhadap kualitas bahan perishable tanpa menilai konteks dan proses evaluatifnya secara menyeluruh (14).

Model *CIPP* memberikan pendekatan yang lebih menyeluruh untuk mengevaluasi efektivitas kebijakan dan praktik operasional karena menilai tidak hanya hasil (produk) tetapi juga konteks penerapan, sumber daya yang digunakan, serta proses yang dijalankan. Selain itu, sebagian besar penelitian yang ada masih berpusat pada wilayah perkotaan besar seperti Jakarta, Bali, atau Surabaya (14), sementara kajian yang mengangkat konteks lokal seperti Kota Malang yang memiliki karakteristik hotel resort dan *eco-friendly tourism* masih sangat minim. Kondisi ini memperlihatkan adanya ruang penelitian yang penting untuk dieksplorasi, terutama dalam memahami bagaimana sistem *FIFO* diterapkan pada hotel berbasis wisata alam seperti Kapal Garden Hotel Malang, yang memiliki kompleksitas operasional berbeda dibanding hotel perkotaan.

Kesenjangan lain terlihat pada keterbatasan penelitian yang mengaitkan penerapan metode *FIFO* dengan dampak nyata terhadap pengurangan limbah makanan (*food waste*), efisiensi biaya operasional, dan peningkatan kualitas layanan. Hubungan antara manajemen persediaan dengan ketiga aspek tersebut merupakan indikator penting dalam menilai keberhasilan sistem penyimpanan bahan makanan di hotel. Beberapa penelitian

internasional memang telah menyoroti manfaat *FIFO* terhadap efisiensi dan keberlanjutan. Penelitian strategi pengelolaan *Food Waste* berbasis *Triple Bottom Line* untuk Efisiensi *Food Cost* di Hotel X di Bali menunjukkan bahwa hotel menggunakan metode *FIFO* dalam penyimpanan bahan dan strategi lainnya untuk mengurangi *food waste* dan biaya makanan (15). Namun implementasinya di lapangan, terutama di hotel-hotel skala menengah di Indonesia, belum banyak dikaji secara sistematis. Selain itu, masih sedikit studi yang menilai bagaimana faktor sumber daya manusia, kebijakan internal, serta dukungan teknologi informasi memengaruhi efektivitas penerapan *FIFO*. Dengan adanya digitalisasi sistem pergudangan dan otomatisasi pencatatan stok, peluang untuk meningkatkan penerapan *FIFO* secara konsisten semakin terbuka, namun hal ini perlu dibuktikan melalui evaluasi empiris berbasis data di konteks nyata perhotelan.

Berdasarkan hasil observasi awal yang dilakukan peneliti di Kapal Garden Hotel Malang, ditemukan bahwa kesadaran dan kepedulian sumber daya manusia (SDM) terhadap penerapan sistem *FIFO* masih tergolong rendah. Beberapa staf di bagian gudang maupun dapur masih belum memahami pentingnya urutan penggunaan bahan berdasarkan waktu masuknya. Dalam praktiknya, banyak bahan yang baru datang justru diletakkan di bagian depan rak penyimpanan, sementara bahan lama tertinggal di belakang. Pola ini menunjukkan bahwa pemahaman terhadap prinsip dasar *FIFO* belum terinternalisasi secara menyeluruh pada seluruh karyawan. Hal ini sejalan dengan temuan dalam penelitian *Implementation of the FIFO system in the Management of Raw Material Inventory in the Kitchen R-GINA Hotel Pematang* (4). Selain itu, belum adanya sistem pelatihan rutin maupun sosialisasi dari pihak manajemen membuat pemahaman staf terhadap prosedur penyimpanan bahan makanan masih bersifat parsial dan cenderung mengandalkan kebiasaan kerja masing-masing.

Fenomena lain yang ditemukan yaitu penerapan sistem *FIFO* yang belum optimal pada operasional harian, khususnya di bagian penyimpanan bahan makanan *perishable* seperti sayuran, daging, dan produk olahan susu.

Walaupun secara administratif prinsip FIFO telah dikenal oleh karyawan, implementasinya sering tidak konsisten. Studi tentang *food waste* di sektor perhotelan menegaskan bahwa ketidakkonsistenan rotasi stok dan rendahnya kepatuhan pada prosedur pengecekan adalah salah satu penyebab utama terjadinya pemborosan bahan perishable (16). Bahan makanan yang seharusnya digunakan terlebih dahulu masih sering tertinggal di dalam *chiller* atau rak penyimpanan, bahkan ditemukan beberapa bahan yang melewati batas kesegaran dan harus dibuang. Kondisi ini menunjukkan bahwa prosedur pengecekan dan rotasi stok belum dilakukan secara disiplin dan sistematis (4). Akibatnya, potensi terjadinya *food waste* meningkat dan berdampak pada inefisiensi operasional, baik dari sisi biaya maupun penggunaan waktu kerja.

Sistem pencatatan dan pengawasan stok di Kapal Garden Hotel Malang masih menggunakan metode manual. Setiap penerimaan dan pengeluaran bahan makanan dicatat secara tertulis tanpa dukungan sistem digital, yang menyebabkan rentan terjadi kesalahan input, duplikasi data, serta keterlambatan pembaruan informasi stok. Ketidaktepatan pencatatan ini sering menimbulkan kesulitan dalam menentukan jumlah bahan yang tersedia dan waktu penggunaannya, sehingga beberapa bahan mengalami penumpukan di gudang. Penumpukan bahan yang tidak segera digunakan tidak hanya mempersempit ruang penyimpanan, tetapi juga meningkatkan risiko bahan rusak akibat paparan suhu dan kelembapan yang tidak stabil. Permasalahan ini semakin kompleks ketika pencatatan manual dilakukan oleh staf yang berbeda tanpa prosedur baku, sehingga data persediaan sulit diverifikasi secara akurat. Studi menunjukkan bahwa metode pencatatan manual atau non-terintegrasi serta kurangnya sistem digital kontrol otomatis dapat meningkatkan risiko kesalahan data, pemborosan persediaan, dan kontrol stok yang lemah (17).

Secara keseluruhan, hasil observasi menunjukkan bahwa penerapan sistem FIFO di Kapal Garden Hotel Malang masih menghadapi berbagai tantangan, mulai dari kurangnya kesadaran SDM, ketidakkonsistenan dalam pelaksanaan rotasi stok, keterbatasan fasilitas penyimpanan, hingga belum adanya sistem pencatatan berbasis teknologi. Kondisi tersebut berdampak pada

meningkatnya potensi *food waste*, inefisiensi penggunaan bahan, serta berkurangnya kualitas layanan kepada tamu. Fenomena ini menunjukkan bahwa sistem FIFO di hotel tersebut belum berjalan secara efektif dan memerlukan evaluasi mendalam agar pelaksanaannya dapat disesuaikan dengan standar manajemen persediaan yang baik. Dengan adanya evaluasi melalui pendekatan model CIPP, diharapkan dapat diketahui faktor-faktor yang menghambat penerapan FIFO serta rekomendasi perbaikan yang tepat bagi pihak manajemen. Terdapat studi yang menunjukkan bahwa dalam praktik pengelolaan bahan baku di hotel, penerapan metode FIFO yang belum optimal termasuk karena keterbatasan fasilitas penyimpanan dan manajemen persediaan berkontribusi terhadap kerusakan atau kadaluarsa bahan baku (6).

Penelitian ini penting untuk dilakukan guna memberikan gambaran komprehensif mengenai penerapan metode *FIFO* di Kapal Garden Hotel Malang menggunakan pendekatan model *CIPP*. Melalui model ini, penelitian akan menilai efektivitas sistem *FIFO* tidak hanya dari hasil akhir seperti pengurangan waste atau efisiensi biaya, tetapi juga dari faktor konteks organisasi, kesiapan input seperti fasilitas penyimpanan dan kompetensi SDM, serta proses pelaksanaan di lapangan. Penelitian ini diharapkan dapat menjawab pertanyaan sejauh mana penerapan *FIFO* di Kapal Garden Hotel Malang telah berjalan sesuai standar manajemen persediaan yang baik, faktor apa saja yang mendukung atau menghambat pelaksanaannya, dan langkah-langkah perbaikan yang dapat dilakukan.

Penelitian ini tidak hanya memberikan kontribusi pada tataran praktis, penelitian ini juga memiliki nilai akademik karena dapat memperkaya literatur mengenai evaluasi sistem manajemen persediaan di sektor hospitality menggunakan model *CIPP*. Temuan yang dihasilkan diharapkan tidak hanya relevan bagi Kapal Garden Hotel Malang, tetapi juga dapat dijadikan acuan oleh hotel-hotel lain yang memiliki karakteristik serupa, terutama dalam konteks pengelolaan bahan makanan secara efisien, higienis, dan berkelanjutan. Dengan demikian, hasil penelitian ini dapat berperan sebagai rujukan dalam pengembangan kebijakan internal hotel, peningkatan

kompetensi SDM di bidang *Food & Beverage*.

Identifikasi Masalah:

1. Penerapan metode FIFO (First In First Out) dalam manajemen penyimpanan bahan makanan di Kapal Garden Hotel Malang belum berjalan secara optimal dan konsisten dalam operasional harian.
2. Masih ditemukan ketidaksesuaian dalam penataan dan rotasi stok bahan makanan, di mana bahan yang masuk lebih awal tidak selalu digunakan terlebih dahulu.
3. Tingkat pemahaman dan kesadaran sumber daya manusia (SDM), khususnya staf gudang dan dapur, terhadap pentingnya penerapan FIFO masih relatif rendah.
4. Belum adanya pelatihan dan sosialisasi SOP FIFO yang dilakukan secara rutin dan terstruktur oleh manajemen hotel.
5. Sistem pencatatan persediaan bahan makanan masih dilakukan secara manual sehingga berpotensi menimbulkan kesalahan data, ketidaksesuaian stok, dan keterlambatan informasi.
6. Keterbatasan fasilitas dan tata letak ruang penyimpanan menyebabkan proses rotasi bahan makanan, khususnya bahan perishable, menjadi kurang efektif.
7. Pengawasan dan evaluasi terhadap penerapan FIFO belum dilakukan secara sistematis dan berkelanjutan.
8. Kondisi tersebut berpotensi meningkatkan risiko food waste, inefisiensi biaya operasional, serta menurunkan kualitas bahan makanan dan layanan hotel.
9. Belum terdapat evaluasi menyeluruh terhadap penerapan metode FIFO yang ditinjau dari aspek Context, Input, Process, dan Product (CIPP) di Kapal Garden Hotel Malang.

1.2 RUMUSAN MASALAH

Berdasarkan latar belakang tersebut, rumusan masalah dalam penelitian ini adalah:

1. Bagaimana penerapan metode *FIFO* dalam manajemen persediaan di Kapal Garden Hotel Malang?
2. Bagaimana evaluasi penerapan *FIFO* ditinjau dari aspek *Context, Input, Process, Product (CIPP)*?
3. Apa saja faktor penghambat dan pendukung penerapan *FIFO*?
4. Rekomendasi apa yang dapat diberikan untuk meningkatkan efektivitas penerapan *FIFO*?

1.3 TUJUAN PENELITIAN

Berdasarkan rumusan masalah tersebut, maka tujuan penelitian ini adalah:

1. Untuk mengetahui penerapan metode *FIFO* dalam manajemen persediaan di Kapal Garden Hotel Malang.
2. Untuk mengetahui evaluasi penerapan *FIFO* ditinjau dari aspek *Context, Input, Process, Product (CIPP)*.
3. Untuk mengetahui faktor penghambat dan pendukung penerapan *FIFO*.
4. Untuk dapat memberikan rekomendasi untuk meningkatkan efektivitas penerapan *FIFO*.

1.4 MANFAAT PENELITIAN

A. Manfaat Praktis

Penelitian ini diharapkan dapat menjadi acuan bagi manajemen dan karyawan Kapal Garden Hotel Malang dalam meningkatkan efektivitas pengelolaan persediaan bahan makanan melalui penerapan metode *FIFO*. Hasil penelitian ini membantu manajemen dalam mengidentifikasi faktor penghambat dan pendukung penerapan *FIFO* sehingga dapat menyusun strategi

evaluasi persediaan, SOP yang lebih jelas, serta sistem pengawasan yang lebih terstruktur. Di sisi lain, penelitian ini juga meningkatkan pemahaman dan kedisiplinan karyawan dalam pencatatan persediaan, pengambilan bahan, dan pengelolaan stok secara tepat, sehingga dapat mengurangi kesalahan operasional, menekan food waste, serta meningkatkan efisiensi kerja dan kualitas layanan hotel.

B. Manfaat Teoritis

- 1) Penelitian ini diharapkan dapat memperkaya kajian ilmu manajemen persediaan dan manajemen perhotelan, khususnya dalam penerapan metode *FIFO* dan evaluasi sistem menggunakan model *CIPP*.
- 2) Hasil penelitian ini dapat dijadikan sebagai referensi bagi peneliti selanjutnya yang tertarik mengkaji hubungan antara metode *FIFO*, pengelolaan persediaan, evaluasi kinerja sistem, dan efisiensi operasional hotel, sekaligus memberikan kontribusi akademis berupa pengembangan konsep evaluasi efektivitas metode *FIFO*, identifikasi faktor penghambat dan pendukung, serta penerapan model evaluasi *CIPP* sebagai strategi peningkatan manajemen persediaan di industri perhotelan.