

Fahmi Nur Fadilla  
202210160311101  
Prodi Manajemen

**ANALISIS PENERAPAN METODE *FIFO* DALAM MANAJEMEN  
PENYIMPANAN *FOOD AND BEVERAGE*: KAPAL GARDEN HOTEL  
MALANG DENGAN MODEL CIPP**

***PROBLEM SOLVING***

Untuk Memenuhi Salah Satu Persyaratan  
Mencapai Derajat Sarjana Manajemen



Oleh:

**Fahmi Nur Fadilla**

**202210160311101**

**PROGRAM STUDI MANAJEMEN  
FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS  
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH MALANG**

**2025**

## LEMBAR PERSETUJUAN

**SKRIPSI**

**ANALISIS PENERAPAN METODE FIFO DALAM MANAJEMEN PENYIMPANAN  
FOOD AND BEVERAGE: KAPAL GARDEN HOTEL MALANG  
DENGAN MODEL CIPP**

Oleh :

**Fahmi Nur Fadilla**  
202210160311101

Diterima dan disetujui  
pada tanggal 20 Desember

Pembimbing I,

Pembimbing II,

**Fika Fitriarsari, S.E., M.M., Ph.D.**

**Ardik Praharjo, S.AB., M.AB.**

Dekan Fakultas Ekonomi dan Bisnis,

Ketua Program Studi,

**M. Sri Wahyudi S., S.E., M.E., Ph.D.**

**Dr. R. Iqbal Robbie, S.E., M.M.**

## LEMBAR PENGESAHAN

### LEMBAR PENGESAHAN SKRIPSI

#### ANALISIS PENERAPAN METODE FIFO DALAM MANAJEMEN PENYIMPANAN FOOD AND BEVERAGE: KAPAL GARDEN HOTEL MALANG DENGAN MODEL CIPP

Yang disiapkan dan disusun oleh :

Nama : Fahmi Nur Fadilla

NIM : 202210160311101

Jurusan : Manajemen

Telah dipertahankan di depan penguji pada tanggal 20 Desember dan dinyatakan telah memenuhi syarat untuk diterima sebagai kelengkapan guna memperoleh gelar Sarjana Manajemen pada Universitas Muhammadiyah Malang.

Susunan Tim Penguji:

Pembimbing I : Fika Fitriyanti, S.E., M.M., Ph.D.

Pembimbing II : Ardik Praharjo, S.AB., M.IAB.

Penguji I : Dr. Marsudi, M.M.

Penguji II : Chalimatuz Sa'diyah, S.E., M.M.

Dekan Fakultas Ekonomi dan Bisnis

Ketua Program Studi

M. Sri Wahyudi S., S.E., M.E., Ph.D.

Dr. R. Iqbal Robbie, S.E., M.M.

## PERNYATAAN ORISINALITAS

### PERNYATAAN ORISINALITAS

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya:

Nama : Fahmi Nur Fadilla  
NIM : 202210160311101  
Program Studi : Manajemen  
Surel : [fahminur1029@gmail.com](mailto:fahminur1029@gmail.com)

Dengan ini menyatakan bahwa:

1. Skripsi ini adalah asli dan benar-benar hasil karya sendiri, baik Sebagian maupun keseluruhan, bukan hasil karya orang lain dengan mengatasnamakan saya, serta bukan hasil penjiplakan (*plagiarism*) dari hasil karya orang lain;
2. Karya dan pendapat orang lain yang dijadikan sebagai bahan rujukan (*referensi*) dalam skripsi ini, secara tertulis dan secara jelas dicantumkan sebagai bahan / sumber acuan, dengan menyebutkan nama pengarang dan dicantumkan di daftar Pustaka, sesuai dengan ketentuan penulisan ilmiah yang berlaku;
3. Pernyataan ini saya buat dengan sebenar-benarnya, dan apabila di kemudian hari terdapat penyimpangan dan atau ketidakbenaran dalam pernyataan ini, maka saya bersedia menerima sanksi akademis, dan sanksi-sanksi lainnya sesuai dengan peraturan perundang-undangan yang berlaku

Malang, 02 Desember 2025

Yang membuat pernyataan,



Fahmi Nur Fadilla

## **Food And Beverage Storage Management: Kapal Garden Hotel Malang Using the CIPP Model**

**Fahmi Nur Fadilla**

Management Department, Universitas Muhammadiyah Malang, Indonesia

E-mail: [fahminur1029@gmail.com](mailto:fahminur1029@gmail.com)

### **ABSTRACT**

*This research analyzes the application of the First In First Out (FIFO) method in food inventory management at Kapal Garden Hotel Malang and its contribution to the effectiveness of inventory control. The research used a descriptive qualitative approach with data collection techniques through direct observation, in-depth interviews and documentation analysis, involving informants from Food and Beverage supervisors, Food and Beverage Service Staff, Food and Beverage Product Staff. The validity of the data was tested through triangulation of sources and techniques. The results of the research show that the implementation of the FIFO method has not been optimal, characterized by employees' low understanding of stock rotation, the arrangement of materials not in the order they were entered, as well as inconsistent storage processes, especially for perishable materials. In addition, inventory recording is still done manually causing discrepancies between stock in the warehouse and administrative data. Based on an evaluation using the CIPP (Context, Input, Process, Product) model, it was found that the policy context and resource readiness did not fully support the effective implementation of FIFO. The main obstacles include limited storage facilities, minimal human resource training, and lack of routine supervision. This research concludes that the FIFO method has a strategic role in reducing food waste and increasing hotel operational efficiency, but improvements are needed through strengthening SOPs, increasing employee competency, digitizing stock records, and more structured supervision so that the inventory system can run more efficiently and sustainably.*

**Keywords** — FIFO; inventory management; food and beverage; CIPP model; food waste; hotel

**Analisis Penerapan Metode FIFO dalam Manajemen Penyimpanan *Food And Beverage*: Kapal Garden Hotel Malang dengan Model CIPP**

**Fahmi Nur Fadilla**

Program Studi Manajemen, Universitas Muhammadiyah Malang, Indonesia

E-mail: [fahminur1029@gmail.com](mailto:fahminur1029@gmail.com)

**ABSTRAK**

Penelitian ini menganalisis penerapan metode First In First Out (FIFO) dalam manajemen persediaan bahan makanan di Kapal Garden Hotel Malang serta kontribusinya terhadap efektivitas pengendalian persediaan. Penelitian menggunakan pendekatan kualitatif deskriptif dengan teknik pengumpulan data melalui observasi langsung, wawancara mendalam, dan analisis dokumentasi, melibatkan informan dari Pengawas Makanan dan Minuman, Staf Layanan Makanan dan Minuman, Staf Produk Makanan dan Minuman. Keabsahan data diuji melalui triangulasi sumber dan teknik. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penerapan metode FIFO belum berjalan optimal, ditandai dengan rendahnya pemahaman karyawan terhadap rotasi stok, penataan bahan yang belum sesuai urutan masuk, serta proses penyimpanan yang tidak konsisten, khususnya pada bahan perishable. Selain itu, pencatatan persediaan yang masih dilakukan secara manual menyebabkan ketidaksesuaian antara stok di gudang dan data administrasi. Berdasarkan evaluasi menggunakan model CIPP (Context, Input, Process, Product), ditemukan bahwa konteks kebijakan dan kesiapan sumber daya belum sepenuhnya mendukung penerapan FIFO yang efektif. Hambatan utama meliputi keterbatasan fasilitas penyimpanan, minimnya pelatihan SDM, serta kurangnya pengawasan rutin. Penelitian ini menyimpulkan bahwa metode FIFO memiliki peran strategis dalam mengurangi food waste dan meningkatkan efisiensi operasional hotel, namun diperlukan perbaikan melalui penguatan SOP, peningkatan kompetensi karyawan, digitalisasi pencatatan stok, dan pengawasan yang lebih terstruktur agar sistem persediaan dapat berjalan lebih efisien dan berkelanjutan.

**Kata Kunci** — FIFO; manajemen persediaan; makanan dan minuman; model CIPP; sisa makanan; hotel

## KATA PENGANTAR

*Bismillahirrohmanirrohim,*

Segala puji bagi Allah SWT, Tuhan Yang Maha Esa, atas rahmat, hidayah, serta taufik-Nya yang telah memberikan kemudahan kepada saya dalam penulisan *Scripreneur* yang berjudul “**Analisis Penerapan Metode FIFO dalam Manajemen Penyimpanan Food And Beverage: Kapal Garden Hotel Malang dengan Model CIPP**”, sehingga dapat terselesaikan sesuai dengan waktu yang direncanakan

Shalawat serta salam senantiasa tercurah kepada junjungan kita, Nabi Muhammad SAW, beserta keluarga, sahabat, dan seluruh pengikutnya yang setia hingga akhir zaman. Semoga kita semua senantiasa mendapat syafaatnya di hari kiamat nanti. *Scripreneur* ini tidak akan terselesaikan tanpa dukungan, doa, serta bantuan dari berbagai pihak. Oleh karena itu, dengan rasa penuh hormat dan tulus, saya ingin mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada:

1. Prof. Dr. H. Nazaruddin Malik, S.E., M.Si., selaku Rektor Universitas Muhammadiyah Malang, atas dedikasi serta kesempatan yang diberikan kepada saya untuk menimba ilmu di Universitas Muhammadiyah Malang
2. M. Sri Wahyudi S, S.E., M.E.,Ph.D selaku Dekan Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Muhammadiyah Malang, atas bimbingan, motivasi, serta dukungan yang telah diberikan.
3. Dr. R. Iqbal Robbie S.E., M.M selaku Ketua Program Studi Manajemen Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Muhammadiyah Malang, atas arahan, dukungan, serta kesempatan yang diberikan selama saya menempuh pendidikan di Program Studi Manajemen.
4. Fika Fitriasaki S.E., M.M., P.hd selaku Dosen Pembimbing I, yang sabar membimbing, mengarahkan, serta memberikan masukan yang sangat berharga dalam penyusunan *scriptpreneur* ini.

5. Ardik Praharjo S.AB., M.AB., selaku Dosen Pembimbing II, yang telah memberikan dukungan, masukan, arahan yang membantu saya dalam menyelesaikan *scriptpreneur* ini.
6. Dr. Dra. Ratih Juliati, M.Si., selaku Dosen Wali Manajemen kelas B tahun angkatan 2022, yang telah membimbing, memberikan motivasi yang sangat berharga yang telah diberikan selama masa studi saya.
7. Seluruh dosen Program Studi Manajemen Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Muhammadiyah Malang, yang telah memberikan ilmu dan wawasan yang sangat berharga selama masa studi saya.
8. Hotel Manager Kapal Garden Hotel Malang dan seluruh karyawan serta staf terutama departemen *Food and Beverage*, *Accounting*, dan *Purchasing* yang telah bersedia menyediakan sarana sebagai wadah bagi saya untuk menyelesaikan penulisan *scriptpreneur* ini.
9. Ayah saya, Eko Rudi Antono, terima kasih atas segala jerih payah, do'a, dan kerja keras serta mendukung saya hingga pada titik ini. Semangat dan keteguhan Ayah selalu menjadi teladan dan dorongan besar dalam menyelesaikan *scriptpreneur* ini.
10. Ibu saya, Erni Triyana, terima kasih atas kasih sayang, perhatian, serta do'a yang tidak pernah putus. Setiap nasihat dan dorongan dari Ibu menjadi kekuatan yang terus menuntun saya sehingga mampu menyelesaikan proses akademik ini dengan baik.
11. Kakak pertama saya Octavia Puspita Sari dan Kakak kedua saya Moch. Daffa Rudiansyah, terima kasih atas motivasi, bantuan, dan dukungan yang selalu diberikan selama proses penyusunan *scriptpreneur*.
12. Adik atau Kembaran saya, Fahri Nur Afilla, terima kasih atas doa, semangat, dan keceriaan yang selalu menghibur saya di tengah kesibukan menyelesaikan skripsi. Dukungan sederhana dari Adik sangat berarti bagi saya.
13. Sahabat-sahabat saya dari SMP hingga saat ini, Nadya Aurelia, Dhyas Jasmine, Bintang Cahya yang telah menemani perjalanan masa pembelajaran saya dari awal hingga akhir.

14. Sahabat-sahabat saya saat perkuliahan, Ayu Nur Laila, Intan Nur Aini, Enya Ebina, Alya Wulandary, Wulan Sheli Andani, Syahrizada Amelia Putri, Muhammad Naufal, M. Said Ato'illah yang sedari awal telah berjuang bersama, membantu, memberikan semangat serta motivasi, dan menemani saya selama menempuh studi.
15. Rekan-rekan CoE *Tourism and Hospitality Batch 3*, Silfia Intan, Berliana Dwi, Ratna Nacua, Zatalini Hari Ifiananta, Agatama, Andika Surya, Devina Galuh yang telah berjuang bersama dalam program CoE.
16. Teman-teman SMA saya, Riris Alfiana, Ratih Mustika, Sivera Priyadita, Na Bila, Rosyta Amalia, Facrillah Dhinul, Angelina Aurora, Diva Arya yang telah memberikan semangat serta motivasi untuk melakukan penulisan *scriptpreneur* ini.
17. *Last but not least*, Terima kasih untuk diri saya sendiri, Fahmi Nur Fadilla. Terima kasih telah bertahan sejauh ini bahkan ketika rasa percaya diri sempat memudar dan langkah-langkah kecil seringkali tampak berat. Saya mengerti, setiap langkah kecil adalah bagian dari perjalanan besar, dan perjalanan ini bukan tentang siapa yang paling cepat. Terima kasih telah tetap mempunyai ambisi, bahkan ditengah ragu dan lelah setiap malam. Pencapaian ini patut dirayakan untuk diri sendiri bukan karena sempurna, tetapi karena tidak berhenti mencoba.

Hanya ungkapan terima kasih dan do'a tulus yang dapat saya persembahkan, semoga segala yang telah mereka berikan kepada saya, tercatat dengan tinta emas dalam lembaran catatan Roqib sebagai sebuah ibadah yang tiada nilai. Aamiin Yaa Robbal Aallamiin. Akhirnya, dengan segala keterbatasan dan kekurangan, saya persembahkan karya tulis ini kepada siapapun yang membutuhkannya. Terima kasih.

Malang, 2 Desember 2025

Penulis,

Fahmi Nur Fadilla

## DAFTAR ISI

|  |      |
|--|------|
| <b>LEMBAR PERSETUJUAN</b> .....                                  | ii   |
| .....  | ii   |
| <b>LEMBAR PENGESAHAN</b> .....                                   | iii  |
| <b>PERNYATAAN ORISINALITAS</b> .....                             | iv   |
| <b>ABSTRACT</b> .....  | v    |
| <b>ABSTRAK</b> .....   | vi   |
| <b>KATA PENGANTAR</b> .....                                      | vii  |
| <b>DAFTAR ISI</b> .....  | x    |
| <b>DAFTAR TABEL</b> .....  | xiii |
| <b>DAFTAR GAMBAR</b> .....                                       | xiv  |
| <b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....                                     | xv   |
| <b>BAB I PENDAHULUAN</b> .....                                   | 1    |
| 1.1 <b>LATAR BELAKANG MASALAH</b> .....                          | 1    |
| 1.2 <b>RUMUSAN MASALAH</b> .....                                 | 9    |
| 1.3 <b>TUJUAN PENELITIAN</b> .....                               | 9    |
| 1.4 <b>MANFAAT PENELITIAN</b> .....                              | 9    |
| A. <b>Manfaat Praktis</b> .....                                  | 9    |
| B. <b>Manfaat Teoritis</b> .....                                 | 10   |
| <b>BAB II KAJIAN PUSTAKA</b> .....                               | 11   |
| 2.1 <b>Konsep dan teori Dasar Manajemen Persediaan</b> .....     | 11   |
| 2.2 <b>Manajemen Persediaan Bahan Makanan di Hotel</b> .....     | 13   |
| 2.3 <b>Metode <i>First In First Out (FIFO)</i></b> .....         | 14   |
| 2.4 <b>Evaluasi Manajemen Persediaan dengan Model CIPP</b> ..... | 17   |

|   |   |           |
|---|---|-----------|
| 2.5                                     | Penelitian Terdahulu.....   | 19        |
| 2.6                                     | Kerangka Penelitian.....  | 27        |
| <b>BAB III METODE PENELITIAN .....</b>  |   | <b>30</b> |
| 3.1.                                    | Jenis Penelitian .....  | 30        |
| 3.2.                                    | Tempat dan Waktu Penelitian .....   | 31        |
| 3.3.                                    | Subjek Penelitian.....  | 32        |
| 3.4.                                    | Sumber Data .....   | 33        |
| 3.5.                                    | Metode Pengumpulan Data .....   | 34        |
| 3.6.                                    | Instrumen Penelitian/ Pedoman Wawancara .....   | 36        |
| 3.7.                                    | Metode Analisis Data .....  | 39        |
| 3.8.                                    | Evaluasi Alur Penelitian.....   | 45        |
| <b>BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....</b> |   | <b>49</b> |
| 4.1                                     | Gambaran Umum Kapal Garden Hotel Malang.....  | 49        |
| 4.2                                     | Hasil Penelitian.....   | 50        |
| 1.                                      | <b>Penerapan Metode FIFO dalam Manajemen Persediaan di Kapal Garden Hotel Malang.....</b>             | <b>52</b> |
| 2.                                      | <b>Evaluasi Penerapan FIFO Berdasarkan Model CIPP (<i>Context, Input, Process, Product</i>) .....</b> | <b>56</b> |
| 3.                                      | <b>Faktor Pendukung dan Penghambat Penerapan FIFO.....</b>  | <b>62</b> |
| 4.                                      | <b>Rekomendasi untuk Meningkatkan Efektivitas Penerapan FIFO .....</b>                                | <b>65</b> |
| 4.3                                     | Pembahasan .....  | 69        |
| <b>BAB V PENUTUP.....</b>               |   | <b>76</b> |
| 5.1                                     | Kesimpulan.....   | 76        |
| 5.2                                     | Saran .....   | 78        |
| <b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>             |   | <b>80</b> |



## DAFTAR TABEL

|  |    |
|--|----|
| Tabel 1: Penelitian Terdahulu .....  | 25 |
| Tabel 2: Evaluasi Penerapan Metode FIFO Berdasarkan Model CIPP di Kapal Garden Hotel Malang .....        | 62 |
| Tabel 3: Ringkasan Rekomendasi Peningkatan Efektivitas Penerapan FIFO di Kapal Garden Hotel Malang ..... | 69 |



## DAFTAR GAMBAR

|  |    |
|--|----|
| Gambar 1: Kerangka Berpikir.....                                   | 27 |
| Gambar 2: Struktur Organisasi Departemen FnB .....                 | 36 |
| Gambar 3: Evaluasi Alur Penelitian.....                            | 46 |
| Gambar L. 1:Proses penerimaan bahan makanan di area receiving..... | 88 |
| Gambar L. 2: Kondisi chiller penyimpanan bahan perishable.....     | 88 |
| Gambar L. 3:Ruang penyimpanan bahan kering (dry storage).....      | 89 |
| Gambar L. 4:Wawancara singkat dengan staf kitchen.....             | 89 |



## DAFTAR LAMPIRAN

|   |     |
|---|-----|
| Lampiran 1: Observasi Awal Penelitian ..... | 85  |
| Lampiran 2: Pedoman Wawancara .....         | 91  |
| Lampiran 3: Transkrip Wawancara.....        | 94  |
| Lampiran 4: Bukti Cek Plagiasi .....        | 115 |



## DAFTAR PUSTAKA

1. Papargyropoulou E, Steinberger JK, Wright N, Lozano R, Padfield R, Ujang Z. Patterns and causes of food waste in the hospitality and food service sector: Food waste prevention insights from Malaysia. *Sustain*. 2019;11(21).
2. Dhir A, Talwar S, Kaur P, Malibari A. Food waste in hospitality and food services: A systematic literature review and framework development approach. *J Clean Prod* [Internet]. 2020;270:122861. Available from: <https://doi.org/10.1016/j.jclepro.2020.122861>
3. Amicarelli V, Aluculesei AC, Lagioia G, Pamfilie R, Bux C. How to manage and minimize food waste in the hotel industry: an exploratory research. *Int J Cult Tour Hosp Res*. 2022;16(1):152–67.
4. Alamsyah S, Putri JA. Implementation of the FIFO System in the Management of Raw Material Inventory in the Kitchen at R-Gina Hotel Pemalang. *J Int Multidiscip Res*. 2024;2(8):82–7.
5. Journal A, Issn L. Food Waste Mitigation Strategies in Hotel Restaurants. 2025;14(1):127–34.
6. Hadinata ST, Adriyanto H. Tinjauan Penyimpanan Sistem Fifo Pada Bahan Hewani Yang Berdampak Pada Proses Pengolahan Makanan Di Morrissey Hotel Jakarta. *Emerg Mark Bus Manag Stud J*. 2020;6(2):103–9.
7. Noviar SA, Purwidiani N, Sulandari L. Penerapan Metode Fifo Dan Fefo Pada Penyimpanan Bahan Di Banquet Kitchen Hotel Bumi Surabaya. *J Culin Hosp*. 2025;1(1):19–23.
8. Titong FS. Penerapan Metode Fifo (First in First Out) dalam Menjaga Efektivitas Warehouse pada PT. Mutiara Luwuk Bintang Lestari. *J Syntax Admiration*. 2024;5(10):3762–8.
9. Utami MC, Fetrina E, Rizkiah N. Inventory Information System (Case Study: Zahabi Hotel Jakarta). 2018;149(Icosat 2017):181–3.
10. Stufflebeam DL. The CIPP Model for Evaluation. *Int Handb Educ Eval*.

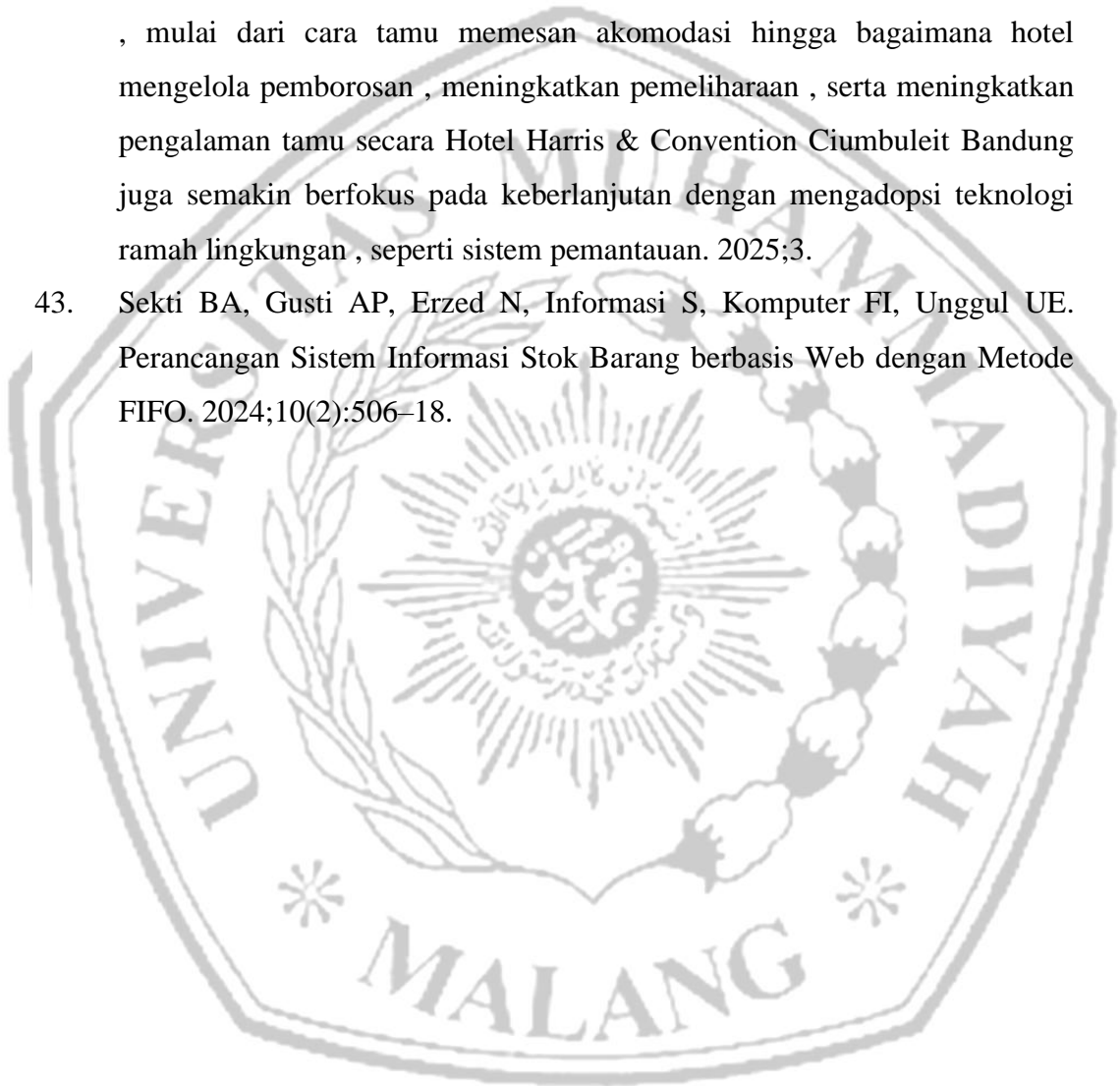
2003;31–62.

11. Budiyanto R, Marmoah S, Karsono K. Enhancing Elementary School Management: An Evaluation of Facilities and Infrastructure Management with CIPP Model. *AL-ISHLAH J Pendidik*. 2025;17(2):2030–42.
12. Veni V, Pangestika IN, Nurmaesah N, Yuliarsono A. Digitalisasi Sistem Pergudangan Berbasis FIFO untuk Pencatatan Barang Masuk dan Keluar. *J Tekno Kompak*. 2025;19(2):304–18.
13. Andika IPRM. Penerapan metode first in first out (fifo) pada bahan makanan di hotel fairfield by marriot bali legian. *J Ilm Pariwisata dan Bisnis*. 2022;1(5):1065–80.
14. Nurcahya Hanifa H, Gusnadi D. Penerapan Sistem First in First Out Untuk Bahan Perishable Sebagai Upaya Menghasilkan Produk Pastry Yang Berkualitas Di Shertaon Bandung Hotel and Towers Application of First in First Out System for Perishable Materials As an Effort To Produce Quality Pas. *Proceeding Appl Sci*. 2020;6(2):2227.
15. Amanda A, Pambuyun A, Arnawa P, Made N, Rukmiyati S, Program S, et al. Strategi Pengelolaan Food Waste Berbasis Triple Bottom Line untuk Efisiensi Food Cost di Hotel X. *J Pendidik dan Sos Hum*. 2025;5(September):502–14.
16. Bilska B, Tomaszewska M, Kołozyn-Krajewska D. Managing the risk of food waste in foodservice establishments. *Sustain*. 2020;12(5):1–18.
17. Lubis APR, Suyatno A, Camellia NH. Information System Design in Warehouse Inventory Control. *J Logist Supply Chain*. 2023;3(1):35–44.
18. Journal SA, Jul IE. 03 Inventory. 2022;33(2):15–36.
19. Lee HH, Huang PY. Food Waste and Environmental Sustainability of the Hotel Industry in Taiwan. *Sustain*. 2023;15(21).
20. Kattiyapornpong U, Ditta-Apichai M, Chuntamara C. Sustainable Food Waste Management Practices: Perspectives from Five-Star Hotels in Thailand. *Sustain*. 2023;15(13):1–19.
21. Perdomo-Verdecia V, Sacristán-Díaz M, Garrido-Vega P. Lean management in hotels: Where we are and where we might go. *Int J Hosp Manag*.

- 2022;104(September 2021).
22. Tomaszewska M, Bilaska B, Tul-Krzyszczuk A, Kołozyn-Krajewska D. Estimation of the scale of food waste in hotel food services—A case study. *Sustain*. 2021;13(1):1–16.
  23. Ally B, Abdulkadir A, Remmen A, Hirsbak S, Mwevura H, Furu P, et al. Food Waste Management at Selected Tourist Hotels in Zanzibar: Current Practices and Challenges in Creating a Circular Economy in the Hospitality Sector. *Sustain*. 2024;16(24).
  24. Devaraj L, Balasubramanian P. Optimizing the Redistribution of Surplus Food in the Hospitality Sector: A Paradigm Shift Through the Implementation of Food Donation Systems for a Sustainable Future. *Sustain*. 2025;17(8).
  25. Jahrotun RW, Utami NR, Rahadian WR. Analisis penerapan SOP penyimpanan barang perishable di Cold Kitchen Hotel Santika Premiere Jogja. *Bogor Hosp J* [Internet]. 2024;8(1):29–37. Available from: <http://ojs.stpbogor.ac.id>
  26. Mularsari, A., & Safira Vernanda AY (2022). Upaya Storing System Yang Diterapkan Dalam Meningkatkan Kelancaran Operasional Barang di Teraskita Hotel Jakarta. 2022;17(8.5.2017):2003–5.
  27. Natawiguna H, Pratama AR, Bridha RL, Hindayani P, Putri DP, Indonesia UP. *The Journal Gastronomy Tourism*. 2025;12(June):169–81.
  28. Jurnal JPP, Kasus S, Hotel DI, Jakarta N. *JPP (Jurnal Pendidikan dan Perhotelan)*. 2023;3(November):1–7.
  29. Lambert VA LC. Editorial: Qualitative Descriptive Research: An Acceptable Design. *Sch Inq DNP Capstone* [Internet]. 2012;(4):255–6. Available from: <https://he02.tci-thaijo.org/index.php/PRIJNR/article/view/5805/5064>
  30. Harding L. Pronunciation Assessment. *Encycl Appl Linguist*. 2012;15(4):57–84.
  31. Aziz S, Mahmood M, Rehman Z. Article *Journal of Education and Educational Developement Implementation of CIPP Model for Quality Evaluation at School Level: A Case Study CIPP Model for Quality*

- Evaluation. *J Educ Educ Dev*. 2018;5(1):189–206.
32. Spitz MR, Lam TK, Schully SD, Khoury MJ. The next generation of large-scale epidemiologic research: Implications for training cancer epidemiologists. *Am J Epidemiol*. 2014;180(10):964–7.
  33. Sapna S, Renuka A. Techniques for Segmentation and Classification of Leukocytes in Blood Smear Images - A Review. 2017 IEEE Int Conf Comput Intell Comput Res ICCIC 2017. 2018;(November).
  34. Zhou X, Lin X, Ji X, Liang J. Effects of high-speed railway construction and operation on related industries in China. *Sustain*. 2021;13(11):1–17.
  35. Lestari SN, Dendi Gusnadi, Raharjo TP. Analisis Penerapan Metode Fifo (First in First Out) Pada Penyimpanan Bahan Makanan Di Cold Kitchen the Papandayan Hotel. *J Pengolah Pangan*. 2023;8(2):119–24.
  36. Oluwaniyi O, Zhang Y, Gholizadeh H, Li B, Gu X, Sun HG, et al. Correlating Groundwater Storage Change and Precipitation in Alabama, United States from 2000–2021 by Combining the Water Table Fluctuation Method and Statistical Analyses. *Sustain*. 2023;15(21).
  37. Zumaro A, Yohana ZK, Kurnia M AD, Marlinda RA, Wahyudi MA, Setiawan B. *Jurnal Kajian Pariwisata Jurnal Kajian Pariwisata*. Panor J Kaji Pariwisata. 2023;1(1):51–62.
  38. Mokhtarzadegan M, Amini M, Takmil F, Adamiat M, Sarveravan P. Inservice trainings for Shiraz University of Medical Sciences employees: Effectiveness assessment by using the CIPP model. *J Adv Med Educ Prof [Internet]*. 2015;3(2):77–83. Available from: <http://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/25927072><http://www.pubmedcentral.nih.gov/articlerender.fcgi?artid=PMC4403569>
  39. Nursetiowati O, Dewi K. Pentingnya Penerapan Metode Fifo Dalam Meningkatkan Standart Kualitas Bahan Baku Di Hotel. *J Sains Manaj*. 2023;5(1):46–51.
  40. Collaboration I, Food B, Product B, In S, Operations B, Adisucipto P, et al. Gastronomy and Culinary Art BEVERAGE PRODUCT AND SERVICE IN BREAKFAST OPERATIONS AT. 2025;4(2):126–40.

41. Di M, Stone THE. Abstrak Penelitian ini merupakan prosedur penyimpanan bahan makanan di. 2024;9(12).
42. Penelitian J, Riset I, Ponirah A, Prastiandi Y, Hadiaty F, Sekretaris A, et al. Tinjauan Sistem Pengelolaan Data Barang pada Bagian Storekeeper di Harris Hotel & Convention Ciumbuleuit Bandung distribusi dan penyimpanan barang persediaan keperluan operasional hotel dibawah naungan revolusioner , mulai dari cara tamu memesan akomodasi hingga bagaimana hotel mengelola pemborosan , meningkatkan pemeliharaan , serta meningkatkan pengalaman tamu secara Hotel Harris & Convention Ciumbuleit Bandung juga semakin berfokus pada keberlanjutan dengan mengadopsi teknologi ramah lingkungan , seperti sistem pemantauan. 2025;3.
43. Sekti BA, Gusti AP, Erzed N, Informasi S, Komputer FI, Unggul UE. Perancangan Sistem Informasi Stok Barang berbasis Web dengan Metode FIFO. 2024;10(2):506–18.



Fahmi Nur Fadilla  
202210160311101  
Prodi Manajemen



**Lembaga Informasi dan Publikasi**  
Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Muhammadiyah Malang  
**Tanda Terima Cek Plagiasi**

Tanggal : 28/11/2025

Kode : 2829329490  
Nama : Fahmi Nur Fadilla  
NIM : 202210160311101  
Prodi : Manajemen  
Judul Penelitian : Analisis Penerapan Metode FIFO dalam Manajemen Penyimpanan FnB: Kapal Garden Hotel Malang Dengan Model CIPP  
Persentase Plagiasi : 3%  
Keterangan : LULUS

Kepala LIP



Rinaldy Achmad Roberth Fathoni, S.AB., M.M

