

**PENGARUH PENYIMPANAN BAHAN MAKANAN TERHADAP
KUALITAS BAHAN MAKANAN DI *RECEIVING* DAN *KITCHEN*
HOTEL BELMOND JIMBARAN PURI BALI**

LAPORAN TUGAS AKHIR



Oleh :

ELMA TRI LUSIANA

NIM. 362093301018

**PROGRAM STUDI DIPLOMA IV
MANAJEMEN BISNIS PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BANYUWANGI
2024**

---Halaman ini sengaja dikosongkan---

**PENGARUH METODE PENYIMPANAN BAHAN MAKANAN
TERHADAP KUALITAS BAHAN MAKANAN DI *RECEIVING* DAN
KITCHEN HOTEL BELMOND JIMBARAN PURI BALI**

LAPORAN TUGAS AKHIR



**Tugas Akhir Ini Dibuat dan Diajukan Untuk Memenuhi Salah Satu Syarat Kelulusan
Program Studi Diploma IV Manajemen Bisnis Pariwisata dan Mencapai Gelar Sarjana
Terapan Pariwisata (S.Tr.Par)**

Oleh :

ELMA TRI LUSIANA

NIM. 362093301018

**PROGRAM STUDI DIPLOMA IV
MANAJEMEN BISNIS PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BANYUWANGI
2024**

---Halaman ini sengaja dikosongkan---

HALAMAN PERSEMBAHAN

Segala puji syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa telah memberikan kesempatan penulis untuk menyelesaikan Tugas Akhir ini. Penyelesaian Tugas Akhir tentunya tak lepas dari dukungan dan bantuan dari berbagai pihak. Dengan penuh cinta dan luapan syukur serta terimakasih, kupersembahkan karya sederhana ini untuk mereka yang sangat berarti dalam hidup saya :

1. Ketiga orang tua penulis, Ansori, Jumadi dan Poniti, kakak dan adek penulis, Setiyono, Mudho Farid dan Desta Tri Pratama, serta keluarga besar penulis yang telah memberikan segalanya baik kasih sayang, dukungan, bimbingan, motivasi dan doa-doa terbaik.
2. Guru-guru penulis dari SD Negeri 2 Gendoh, SMP Negeri 1 Sempu, SMKN Ihya Ulumudin Singojuruh dan seluruh akademika serta jajaran dosen Program Studi Manajemen Bisnis Pariwisata di Politeknik Negeri Banyuwangi atas segala ilmu dan bimbingannya sehingga penulis mampu meraih gelar S.Tr.Par.
3. Ibu Auda Nuril Zazilah, S. Si., M.Sc., selaku dosen pembimbing 1, Bapak Ahmadintya Anggit Hanggraito, S.A.B., M.Sc., selaku dosen pembimbing 2 yang selama ini telah banyak membantu penulis, memberikan bimbingan, arahan, motivasi, semangat serta menjadi inspirasi bagi penulis agar menjadi pribadi yang lebih baik lagi.
4. Finance Departemen Hotel Belmond Jimbaran Puri Bali yang telah memberi kesempatan saya untuk penelitian di Hotel Belmond Jimbaran Puri Bali.
5. Teman-teman satu perjuangan yang menjadi semangat yaitu Program Studi Manajemen Bisnis Pariwisata khususnya Angkatan 2020 dan MBP 4A. Terimakasih telah berbagi ilmu dari semester awal hingga akhir, dan saling menguatkan dalam menyelesaikan Tugas Akhir ini
6. Sahabatku dari kuliah hingga saat ini, Kharisma Maharani, Adhe Mei Wulandari, Mubalighoh Aqidatul Izza, Hati Wahyu Lestari yang selalu menemani dari awal masuk kuliah hingga sampai dititik ini. Terimakasih atas semangat, bantuan, supportnya dan semoga selalu diberikan kesehatan, lancar rejekinya selalu, diperlancarkan, dipermudahkan segala urusannya.
7. Seluruh ucapan terimakasih sekaligus penghargaan untuk semua orang yang tidak dapat penulis sebutkan satu per satu.

---Halaman ini sengaja dikosongkan---

HALAMAN MOTTO

“Bangun kesuksesan dari kegagalan. Keputusan dan kegagalan adalah dua batu loncatan yang paling baik menuju kesuksesan.”

– Dale Carnegie

"Ketika niat yang tulus bertemu dengan aksi, keajaiban tercipta."

- Matt Crance

---Halaman ini sengaja dikosongkan---

HALAMAN PERNYATAAN

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

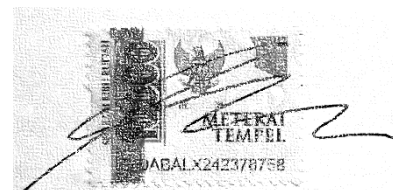
Nama : Elma Tri Lusiana
NIM : 362093301018
Program Studi : Manajemen Bisnis Pariwisata
Judul Laporan TA : Pengaruh penyimpanan bahan makanan terhadap kualitas bahan makanan di Hotel Belmond Jimbaran Puri Bali

Pada hari Selasa tanggal 11 Juni 2024 telah selesai diuji oleh tim penguji TA dan menyatakan dengan sebenarnya bahwa saya sanggup menyelesaikan Tugas Akhir dan menyerahkan laporan Tugas Akhir yang telah dijilid rapi sebanyak yang dibutuhkan, paling lambat 4 (minggu) terhitung mulai jadwal sidang akhir TA.

Apabila sampai batas waktu yang telah disepakati belum dapat menyerahkan laporan tersebut, saya sanggup menerima sanksi akademik berupa sidang ulang Tugas Akhir sesuai peraturan yang berlaku di Politeknik Negeri Banyuwangi,
Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya dan penuh tanggung jawab.

Banyuwangi,

Yang membuat pernyataan



Elma Tri Lusiana

NIM. 362093301018

---Halaman ini sengaja dikosongkan---

HALAMAN PENGESAHAN

PENGARUH PENYIMPANAN BAHAN MAKANAN TERHADAP KUALITAS BAHAN MAKANAN DI RECEIVING DAN KITCHEN HOTEL BELMOND JIMBARAN PURI BALI

**Tugas Akhir disusun untuk Memenuhi Salah Satu Syarat Memperoleh Gelar
Sarjana Terapan Pariwisata (S.Tr.Par) Program Studi D-IV Manajemen Bisnis
Pariwisata Politeknik Negeri Banyuwangi**

Oleh :

ELMA TRI LUSIANA

NIM. 362093301018

Tanggal Ujian : 11 Juni 2024

Menyetujui :

Pembimbing 1 : Auda Nuril Zazilah, S. Si., M.Sc.

(.....)

Pembimbing 2 : Ahmadintya Anggit Hanggraito, S.A.B., M.Sc.

(.....)

Penguji 1 : Ayu Purwaningtyas, S.Hut., M.M.

(.....)

Penguji 2 : Kanom, S.Pd., M.Par.

(.....)

Mengesahkan,

Ketua Jurusan Pariwisata



Adetiya Prananda Putra, S.ST., M.M

NIP. 198912262018031001

Mengetahui,

Ketua Program Studi D-IV

Manajemen Bisnis Pariwisata



Ahmadintya Anggit Hanggraito, S.A.B., M.Sc.

NIP. 199006142022031003

---Halaman ini sengaja dikosongkan---

**PENGARUH PENYIMPANAN BAHAN MAKANAN TERHADAP
KUALITAS BAHAN MAKANAN DI *RECEIVING* DAN *KITCHEN*
HOTEL BELMOND JIMBARAN PURI BALI**

Nama Mahasiswa : Elma Tri Lusiana
NIM : 362093301018
Pembimbing : 1. Auda Nuril Zazilah, S. Si., M. Sc.
2. Ahmadintya Anggit Hanggraito, S.A.B., M.Sc.

ABSTRAK

Penyimpanan bahan makanan sangat diperlukan penerapannya untuk meningkatkan kualitas bahan makanan itu sendiri dan menghindari bahan makanan terbuang secara sia-sia, seperti terjadinya pembusukan dari barang perishabel. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh penyimpanan barang terhadap kualitas bahan makanan di Hotel Belmond Jimbaran Puri Bali. Teknik sampel ditentukan secara sensus dengan jumlah responden 38 orang responden. Analisis data yang digunakan teknik kuantitatif data meliputi statistik deskriptif dengan *skala likert* dan statistik inferensia meliputi uji validitas dan reliabilitas, regresi sederhana, uji korelasi dan determinasi. Analisis data dibantu dengan *Statistical of social science* (SPSS). Hasil penelitian menunjukkan bahwa secara parsial variabel penyimpanan bahan makanan memiliki hasil tidak berpengaruh terhadap kualitas bahan makanan. Dengan hasil perhitungan $t_{hitung} 1,675 < t_{tabel} 1,688$ dan nilai signifikansi $0,103 > 0,05$, maka hipotesisi H_0 diterima dan H_a ditolak, yaitu tidak adanya pengaruh signifikan antara penyimpanan bahan makanan terhadap kualitas bahan makanan.

Kata Kunci : Penyimpanan Bahan Makanan, Kualitas Bahan Makanan, Kualitas Produk, Metode Penyimpanan, Hotel

---Halaman ini sengaja dikosongkan---

***THE INFLUENCE OF FOOD STORAGE ON THE QUALITY OF FOOD
INGREDIENTS IN THE RECEIVING AND KITCHEN OF THE
BELMOND HOTEL JIMBARAN PURI BALI***

Student Name : Elma Tri Lusiana
NIM : 362093301018
Supervisor : 1. Auda Nuril Zazilah, S. Si., M. Sc.
2. Ahmadintya Anggit Hanggraito, S.A.B., M.Sc.

ABSTRACT

Food storage is very necessary to improve the quality of the food itself and avoid wasting food, such as spoilage of perishable goods. The purpose of this study was to determine the effect of storage of food ingredients on the quality of food ingredients at the Patra Jasa Bali Resort and Villas Hotel. The sample technique is determined by census with the number of respondents 38 respondents. Data analysis used techniques of quantitative data including descriptive statistics with likert scale and inferential statistics including validity and reliability, simple regression, correlation test and determination. Data analysis was assisted by Statistical of social science (SPSS). The results of the research show that partially the food storage variable has no effect on the quality of food. With the calculation results of $t_{count} 1.675 < t_{table} 1.688$ and a significance value of $0.103 > 0.05$, the hypothesis H_0 is accepted and H_a is rejected, namely that there is no significant influence between food storage on the quality of food.

Keywords: Food Storage, Food Quality, Product Quality, Storage Methods, Hotels

---Halaman ini sengaja dikosongkan---

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kepada Allah SWT yang telah melimpahkan Rahmat dan karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir dengan judul “Pengaruh Penyimpanan Bahan Makanan Terhadap Kualitas Bahan Makanan Di Hotel Belmond Jimbaran Puri Bali” yang diajukan guna memenuhi syarat kelulusan dan meraih gelar Sarjana Terapan Pariwisata (S.Tr.Par) dalam Program Studi Manajemen Bisnis Pariwisata di Politeknik Negeri Banyuwangi. Dalam kesempatan ini penulis mengucapkan banyak terimakasih kepada pihak yang telah membimbing dan mendukung penulis untuk dapat menyelesaikan laporan ini dengan baik, diantaranya :

1. Bapak M. Sofi’ul Amin, S.T., M.T selaku Direktur Politeknik Negeri Banyuwangi
2. Bapak Ahmadintya Anggit Hanggraito S.A.B., M.Sc selaku Ketua Program Studi Manajemen Bisnis Pariwisata sekaligus Koordinator Tugas Akhir Manajemen Bisnis Pariwisata
3. Auda Nuril Zazilah, S. Si., M. Sc. selaku dosen pembimbing 1 dan Bapak Ahmadintya Anggit Hanggraito, S.A.B., M.Sc selaku dosen pembimbing 2, yang telah bersedia memberikan waktu, tenaga, bimbingan dan selalu memberikan motivasi selama Tugas Akhir berlangsung
4. Ayu Purwaningtyas, S.Hut., M.M. selaku dosen penguji 1 dan Bapak Kanom, S.Pd., M.Par. selaku dosen penguji 2, yang senantiasa memberikan masukan berupa kritik dan saran dalam penyempurnaan Tugas Akhir sehingga penelitian ini menjadi jauh lebih baik
5. Seluruh responden yang terlibat dalam penelitian ini yang tidak bisa disebutkan satu persatu, yang telah bersedia memberikan waktunya serta kooperatif selama proses menjawab kuesioner secara online
6. Ibu, Ayah dan Adik penulis serta orang-orang tercinta yang selalu memberikan dukungan baik secara moril dan material selama ini
7. Seluruh pihak yang turut membantu dalam proses penelitian baik secara langsung maupun tidak langsung yang tidak dapat penulis sebutkan satu persatu, semoga Tuhan senantiasa memberikan keberkahan

Penulis menyadari bahwa laporan ini masih jauh dari kata sempurna, untuk itu saran dan kritik dari pembaca sangat penulis harapkan untuk kesempurnaan laporan ini. Semoga laporan sederhana ini bisa bermanfaat bagi semua pihak.

---Halaman ini sengaja dikosongkan---

DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL	i
HALAMAN PERSEMBAHAN	iii
HALAMAN MOTTO	v
HALAMAN PERNYATAAN	vii
HALAMAN PENGESAHAN.....	Error! Bookmark not defined.
ABSTRAK	xi
KATA PENGANTAR.....	xv
DAFTAR ISI.....	xvii
DAFTAR GAMBAR.....	xix
DAFTAR TABEL	xxi
BAB 1 PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Rumusan Masalah	2
1.3. Tujuan Penelitian	2
1.4. Manfaat Penelitian:	3
1.5. Batasan Masalah	4
BAB 2 TINJAUAN PUSTAKA.....	5
2.1. Penyimpanan Bahan Makanan.....	5
2.2. Kualitas Bahan Makanan	6
2.3. Penelitian Terdahulu	6
2.4. Hipotesis	13
BAB 3 METODE PENELITIAN.....	15
3.1. Lokasi dan Waktu Penelitian.....	15
3.3. Teknik Pengumpulan Data	16
3.4. Instrumen Penelitian	17
3.6. Populasi dan Sampel.....	18
3.7. Definisi Operasional	19
3.8. Teknik Analisis Data	21
3.7.1. Uji instrument Data.....	21
3.7.2. Uji Asumsi Klasik.....	23
3.7.3. Uji Regresi Linier Sederhana.....	24
3.9. Kerangka pemikiran.....	25
BAB 4 HASIL DAN PEMBAHASAN.....	27

4.1.	Gambaran Umum Lokasi	27
4.1.1.	Gambaran umum lokasi penelitian.....	27
4.1.2.	Visi Misi Perusahaan	28
4.1.3.	Gambaran Umum Responden	28
4.1.4.	Penilaian Responden Mengenai Penyimpanan Bahan Makanan	30
4.1.5.	Penilaian Responden Mengenai Kualitas Bahan Makanan.....	34
4.2.	Hasil Analisis Data	36
4.2.1.	Hasil Uji Instrumen Data.....	36
4.2.2.	Hasil Uji Asumsi Klasik	39
4.2.3.	Hasil Regresi Linier Sederhana.....	40
4.3.	Pembahasan Hasil Penelitian.....	43
BAB 5	PENUTUP.....	45
5.1.	Kesimpulan.....	45
5.2.	Saran.....	45
DAFTAR PUSTAKA.....		47
LAMPIRAN.....		49
Lampiran 2.	Data Primer variabel X1 – X11	53
Lampiran 3.	Data Primer Variabel X12 – Total X.....	55
Lampiran 4.	Data Primer Variabel Y	57
Lampiran 5.	Hasil Pengolahan Data.....	59
Lampiran 6.	Karakteristik Responden.....	67
Lampiran 7.	Dokumentasi	69
Lampiran 8.	Dokumentasi Koesioner.....	71
Lampiran 9.	Dokumentasi SOP Receiving.....	73
Lampiran 10.	Data Diri Penulis.....	75

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2. 1 Hipotesis	13
Gambar 3. 1 Kerangka Berfikir	26
Gambar 4. 1 Hotel Belmond Jimbaran Puri Bali.....	27
Gambar 4. 2 Reliabel Data X.....	38
Gambar 4. 3 Reliabel Data Y.....	38
Gambar 4. 4 Normalitas Data	39
Gambar 4. 5 Heteroskedastisitas Data.....	40
Gambar 4. 6 Persamaan Regresi Linier	41
Gambar 4. 7 Hipotesis Data.....	42
Gambar 4. 8 Determinasi Data	43

---Halaman ini sengaja dikosongkan---

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1. Penelitian Terdahulu	6
Tabel 3. 1 Jadwal Pelaksanaan	15
Tabel 3. 2 Format Penilaian Kuesioner	17
Tabel 3. 3 Kriteria Penilaian Variabel.....	18
Tabel 3. 4 Definisi Operasional	19
Tabel 4. 1 Karakteristik Responden berdasarkan umur	29
Tabel 4. 2 Karakteristik Responden Berdasarkan Daerah Asal	29
Tabel 4. 3 Jenis Kelamin Responden.....	30
Tabel 4. 4 Penilaian penyimpanan bahan makanan	31
Tabel 4. 5 Penilaian Kualitas Bahan Makanan	35
Tabel 4. 6 Validitas Data.....	37

---Halaman ini sengaja dikosongkan---