

ANALISIS PENYIMPANAN BAHAN BAKU PERISHABLE TERHADAP USIA SIMPAN MAKANAN DI HOTEL ASTON INN BATAM

Analysis Of Storage Of Perishable Raw Materials On The Storage Of Food At Hotel Aston Inn Batam
Suhenddy, Rosie Oktavia Puspita Rini

Manajemen Kuliner, Batam Tourism Polytechnic, Jl. Gajah Mada, Tiban Lama, Sekupang, 29425, Indonesia

ABSTRACT

The method in this study used qualitative research methods with documentation data collection techniques, observations, and interviews conducted with the kitchen chef and observations and interviews conducted by the author while working at the hotel and conducting research for 6 months in the kitchen. From the results of the study it can be seen that the result of not implementing the FIFO system in storing perishable materials can result in damage to food ingredients and a decrease in food quality during the shelf life of perishable materials. The results of this study are the storage of perishable materials in the kitchen of the Aston Inn Batam Hotel made with the aim of maintaining the quality of food ingredients and avoiding damage to food ingredients and making it easier for employees in the kitchen and other related parts to carry out work. Storage conditions for perishable raw materials at the Aston Inn Hotel Batam are in optimal conditions. Less than optimal cleanliness of storage facilities and procedures for preparing perishable raw material facilities, especially in the preparation of containers with stacked containers.

Keywords : *Perishable, storage, shelf life, hotel.*

ABSTRAK

Metode dalam penelitian ini menggunakan metode penelitian kualitatif dengan teknik pengumpulan data dokumentasi, observasi, dan wawancara yang dilakukan dengan kitchen cheff dan observasi maupun wawancara yang dilakukan penulis pada saat bekerja dihotel dan melakukan penelitian selama 6 bulan di kitchen. Dari hasil penelitian dapat dilihat akibat dari tidak dijalankannya sistem FIFO dalam penyimpanan bahan perishable dapat mengakibatkan kerusakan pada bahan makanan dan menurunnya kualitas makanan pada usia simpan bahan perishable. Hasil Penelitian ini merupakan penyimpanan bahan perishable yang ada di kitchen Hotel Aston Inn Batam dibuat dengan tujuan untuk menjaga kualitas bahan makanan dan menghindari terjadinya kerusakan pada bahan makanan dan memudahkan karyawan bagian kitchen dan bagian yang berhubungan lainnya dalam pelaksanaan pekerjaan. Kondisi penyimpanan bahan baku perishable di Hotel Aston Inn Batam berada pada kondisi yang optimal. Kurang optimalnya kebersihan fasilitas penyimpanan dan tata cara penyusunan fasilitas bahan baku perishable terutama pada penyusunan container dengan posisi container yang bertumpukan.

1. PENDAHULUAN

Perkembangan pariwisata di dunia telah mengalami berbagai perubahan baik dari segi bentuk dan sifat kegiatan pariwisata serta menjadikannya sebagai salah satu industri yang mampu menyediakan pertumbuhan ekonomi yang cepat dan mengaktifkan sektor lain di negara penerima wisatawan. Pesatnya pariwisata di Indonesia dari tahun ketahun membuat para pelaku industri menciptakan Industri perhotelan sebagai penunjang pariwisata. Hotel termasuk dalam industri jasa yang menawarkan jasa pelayanan kamar, penyedia makanan dan minuman serta jasa lainnya bagi masyarakat umum yang dikelola secara komersil. Hotel juga sarana pendukung Hotel merupakan salah satu sarana pendukung utama yang menunjang dalam bisnis di bidang pariwisata.

Hotel selain tempat untuk beristirahat juga menyuguhkan fasilitas, bangunan berestetika dan layanan. Fasilitas dan pelayanan memiliki dampak yang cukup signifikan bagi perkembangan sebuah hotel. Semakin baik fasilitas dan pelayanan yang

tamu-tamunya adalah restoran.

Setiap restoran memerlukan bagian produksi untuk melaksanakan proses pembuatan makanan tersebut, dan salah satu bagian produksi sebuah hidangan dari sebuah restoran adalah sebuah dapur, yang memiliki tugas untuk membuat produk restoran yang akan dijual kepada pelanggan restoran tersebut dalam bentuk masakan.

Hotel Aston Inn Batam merupakan hotel yang sangat strategis terletak di daerah jantung perbelanjaan kota Batam, Aston Inn Batam memiliki restoran Bamboo Restoran dengan menyediakan menu-menu yang bervariasi dimulai dari menu Indonesia dan menu mancanegara. Dalam pengelolaan makanan di

memberikan rekomendasi baik bagi hotel tersebut. Salah satu fasilitas yang harus disediakan oleh sebuah hotel dalam rangka pemenuhan kebutuhan

kitchen pada salah satu restaurant atau outlet di Bamboo Restaurant Aston Inn Batam terdapat bahan makanan terdiri dari dua golongan yaitu *groceries* dan *perishable*, bahan makanan *perishable* yang mudah rusak memerlukan perlakuan khusus sehingga kualitasnya tetap terjaga dan untuk bahan makan *groceries* walaupun tidak mudah rusak tetapi untuk penyimpanan juga perlu diperhatikan jika salah menyimpan dan membuat bahan makanan cepat berjamur.

Proses penerimaan bahan baku *perishable* di Hotel Aston Inn Batam yaitu *Supplier* namun sebelum dilakukan pemesanan ke *supplier* dilakukan pada hari Senin, Selasa, Kamis dan Sabtu, terlebih dahulu melakukan pendataan bahan *spoilage*, *wastage* dan bahan baku yang habis untuk kebutuhan *kitchen*. Selanjutnya ke tahap *purchasing* yaitu melakukan pengecekan stok yang sudah dipesan dan ditimbang, jika sudah lengkap dan sesuai dilanjutkan dengan penyimpanan (*store keeper*) bahan ke penyimpanan *chiller/freezer/drystore*. Jumlah *chiller* di *Kitchen* Bamboo Restaurant Aston Inn Batam berjumlah 9 dan *freezer* berjumlah 6. Dari hasil wawancara awal dengan dua staff kitchen dan observasi yang dilakukan peneliti ditemukan proses penerimaan bahan baku tahap *stocks* oleh *staff kitchen* ditemukan bahwa pada tahap menyimpan bahan tidak menerapkan SOP dengan benar sehingga bahan *spoilage* dalam beberapa hari ditemukan salah satu bahan *perishable* seledri yang sering ditemukan rusak.

Bahan *perishable* dengan usia simpan 4-5 hari diletakkan di depan dan bahan *perishable* dengan usia simpan 1-3 hari diletakkan di belakang. Melihat masalah-masalah tersebut bahan makanan terbuang atau *spoil* dan dapat merugikan secara keuangan, dimana banyak bahan makanan yang terbuang dapat dilihat Tabel berikut:

Tabel Data Kerugian Kitchen di Hotel Aston Inn Batam

No	Bulan	Total Persediaan	Total Kerusakan
		(Rp)	(Rp)
1	Juli	13,139,100	700,523
2	Agustus	14,388,950	452,359
3	September	14,728,000	627,321

Sumber: *kitchen* di Bamboo Restaurant Aston Inn Batam, 2022

Dari tabel diatas merupakan kerugian yang dialami akibat dari kerusakan bahan makanan, dikarenakan tidak menerapkan prosedur penyimpanan dengan baik dan kurangnya pengawasan dalam proses penyimpanan.

Berdasarkan latar belakang masalah tersebut, maka penulis tertarik untuk melakukan penelitian tentang penyimpanan bahan baku *perishable* dan simpan usia, dan mengambil judul dalam proyek akhir ini dengan judul :

"ANALISIS PENYIMPANAN BAHAN BAKU PERISHABLE TERHADAP USIA SIMPAN MAKANAN DI HOTEL ASTON INN BATAM"

2. BAHAN DAN METODE

Jenis dan pendekatan penelitian ini adalah penelitian kualitatif studi kasus dan lapangan. Tujuan dari studi kasus adalah melakukan penyelidikan secara mendalam mengenai subyek tertentu untuk memberikan gambaran yang lengkap tentang subyek yang diteliti. Subyek penelitian dapat berupa lembaga atau komunitas, kelompok, maupun individu. Salah satu metode penelitian ilmu-ilmu sosial dapat berupa studi kasus. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis penerapan (Sugiyono, 2017).

Menurut Sugiyono (2011), metode penelitian kualitatif adalah metode penelitian yang berlandaskan pada filsafat post positivisme, digunakan untuk meneliti pada kondisi obyek yang alamiah, (sebagai lawannya eksperimen) dimana peneliti adalah sebagai instrumen kunci, pengambilan sampel sumber data dilakukan secara purposive dan snowball, teknik pengumpulan dengan tri-anggulasi (gabungan), analisis data bersifat induktif atau kualitatif, dan hasil penelitian ini lebih menekankan makna dari pada generalisasi.

Teknik Pengumpulan data merupakan metode yang digunakan untuk mengumpulkan bahan nyata yang digunakan dalam penelitian. Teknik ini perlu langkah yang strategis dan sistematis guna mendapatkan data valid dan sesuai dengan kenyataan.

Tenik pengambilan data yang digunakan yaitu berupa wawancara, observasi, dokumentasi, studi Pustaka.

Teknik analisis data yang digunakan dalam penelitian ini dilakukan dengan beberapa tahap yaitu sebagai berikut : pengumpulan data, reduksi data, penyajian data, penarikan kesimpulan. Penelitian ini dilaksanakan selama 6 bulan. Peralatan yang digunakan dalam penelitian ini di antaranya alat tulis, dan dokumentasi wawancara.

Lokasi penelitian di lakukan di Hotel Aston Inn Batam Jl. Komplek Penuin Centre No.1, Batu Selicin, Kec. Lubuk Baja, Kota Batam, Kepulauan Riau 29444. Adapun jadwal penelitian ini dimulai dari bulan September sampai dengan Desember 2022.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Berdasarkan hasil observasi dan wawancara langsung kepada 2 orang *commis staff* sebagai informan 1 dan informan 2 dengan nama Eriyanto dan Teuku dengan tujuan untuk mengetahui apakah penyimpanan bahan baku *perishable* sesuai dengan standar penyimpanan. Adanya kesimpulan dari hasil observasi dan wawancara dari kedua informan tersebut adalah belum sesuai dikarenakan masih adanya beberapa staf dan *Daily worker* yang belum paham dalam pentingnya menjalankan FIFO

dengan baik, adanya pencatatan barang masuk maupun keluar untuk pemesanan barang yang akurat yang berguna untuk SR dan DML, pemeriksaan jarang dilakukan kecuali akhir bulan dilakukan inventory untuk memeriksa kondisi dari bahan baku tersebut dan bahan-bahan pengecekan tidak rutin dilakukan dan biasanya pengecekan dilakukan setiap 2-3 hari sekali. Berikut adalah data hasil penelitian ini akan diuraikan sebagai berikut :

1) Sistem Prosedur Penyimpanan Bahan *Perishable* di Aston Inn Batam

Berdasarkan dari hasil observasi dan wawancara yang penulis lakukan, penulis menemukan masalah dalam proses penyimpanan bahan makanan *perishable* di Hotel Aston Inn Batam berupa bahan makanan *perishable* yang rusak akibat suhu untuk penyimpanan bahan makanan *perishable* yang mencapai suhu 15°C dan lemahnya tingkat pengawasan baik dari CDP (*Chef De Partie*) maupun pegawai. Peralatan yang digunakan seperti *chiller* dan *freezer* untuk menyimpan bahan makanan tersebut pun layak untuk digunakan karena *chiller* yang digunakan dapat mengatur suhu dengan baik dan *freezer* yang digunakan juga terdapat indikator suhu yang digunakan untuk memastikan suhu dalam *freezer* adalah tepat.

Ditemukan bahwa setiap bahan makanan *perishable* yang disimpan dalam *container* tidak ditutup dengan *plastic wrap* dan diberi label, ada beberapa bahan makanan *perishable* yang tidak dipindahkan ke *container* yang dapat memungkinkan terjadinya kontaminasi dan percepatan tingkat kerusakan terhadap bahan makanan *Perishable*. Posisi penyimpanan bahan makanan *perishable* yang terbalik dimana daging sapi dan ayam yang belum terolah diletakan berada di bagian atas *chiller* dan mix vegetables yang sudah setengah matang di letakan satu rak di bawah daging sapi dan ayam yang belum terolah tersebut. Hal ini mengakibatkan tingginya pengeluaran terhadap pembelian bahan makanan *perishable* dan juga mengganggu operasional dan alur produksi perhotelan.

Kondisi dari fasilitas penyimpanan bahan baku *perishable* juga berpengaruh dalam menjaga kualitas dari bahan baku. Dari kapasitas fasilitas penyimpanan penggunaan *container* dalam penyimpanan bahan baku, lokasi fasilitas penyimpanan untuk memudahkan pengambilan bahan baku, hingga kebersihan dari fasilitas penyimpanan bahan baku *perishable* ini

harus diperhatikan oleh Hotel Aston Inn Batam agar kualitas bahan baku *perishable* yang disimpan tetap terjaga dan tidak terjadi percepatan tingkat kerusakan bahan baku.

Penyimpanan sangatlah penting untuk menjaga kualitas bahan makanan terutama bahan makanan yang termasuk kedalam bahan makanan *perishable*, karna bahan *perishable* yang mudah sekali rusak apabila penyimpanannya tidak sesuai. Maka dari itu bahan *perishable* harus disimpan dengan benar agar mencegah terjadinya kerusakan, bahan *perishable* diantaranya daging, ikan buah-buahan dll. salah satu cara agar bahan makanan *perishable* tidak mudah rusak yaitu disimpan di *chiller* atau *freezer*, dan menggunakan sistem FIFO agar makanan terkontrol dengan baik.

Berdasarkan hasil dokumentasi yang di lakukan penulis selama 6 (enam) bulan di kitchen Hotel Aston Inn Batam dan wawancara yang dilakukan dengan *commis chef* atau staff kitchen diperoleh data sebagai berikut bahwa penyimpanan bahan *perishable* yang diterapkan di Hotel Aston Inn Batam sesuai dengan standar, untuk penyimpanan dalam *chiller* harus dengan keadaan tertutup atau menggunakan *plastic wrap* dan diberi label begitu juga penyimpanan disuhu ruangan harus menggunakan *plastic wrap*, dan juga sesuai dengan SOP yang ada di hotel. Berikut SOP yang ada di Hotel Aston Inn Batam :

- 1) Cuci semua buah, sayuran dan telur dengan menggunakan cairan *sanitizer* yg disetujui untuk disinfektant di *receiving* area sebelum memasuki dapur.
- 2) Salad, sayuran dan buah buahan yang dihidangkan untuk tamu dan siap dimakan harus dicuci menggunakan air mineral.
- 3) Usahakan penyajian buah dan salad di sajikan di masing masing *bowls* dan ditutup menggunakan *plastik wrap*.
- 4) Semua makanan panas, dingin, buah dan *pastry/bakery* di *buffet* harus ditutup dengan menggunakan *plastik wrap*.
- 5) Telur harus di simpan di dalam refrigerator dengan menggunakan *plastic rack* milik hotel, jangan menggunakan rack dari kertas.
- 6) Semua makanan harus di isi label dan di isi informasi yang lengkap – setiap *staff kitchen* harus

memiliki pulpen, harus menggunakan label *standard Archipelago*.

- 7) Pastikan semua makanan yang disimpan di dalam *chiller* dan *freezer* harus tertutup rapat dengan menggunakan *plastic wrap*.
- 8) Pastikan memiliki *plastic container* dengan tutup yang cukup untuk menyimpan makanan
- 9) Semua *refrigerator* dan *freezer* harus dikosongkan dan dibersihkan dan di sanitasi setiap hari setelah *shift* termasuk semua *rack* dan dinding dengan menggunakan sabun serbaguna dan cairan sanitasi yang disetujui untuk disinfektan
- 10) *Refrigerator, freezer, walk in chiller, walk in freezer* dan *dry store* anda harus tertata rapi, rak nya tersusun rapi, selalu terlihat baik dan bersih, *FIFO system* harus terlaksana.

Dari data diatas dapat disimpulkan SOP yang diterapkan dan jarang diterapkan, lebih banyak SOP yang jarang diterapkan dan itu sangat berpengaruh terhadap operasional dan kualitas bahan makanan. Seperti sistem FIFO yang ada dipoint 10 yang masih jarang sekali diterapkan di dapur Hotel Aston Inn Batam, yang mana mengakibatkan bahan makanan cepat rusak atau busuk yang berakibat terhadap kualitas bahan makanan itu sendiri dan juga berpengaruh terhadap biaya.

Dalam pelaksanaannya sistem FIFO itu harus sesuai dengan standar, yang mana barang yang pertama kali masuk yang pertama kali di gunakan atau dikeluarkan, itu semua guna menjaga kualitas bahan makanan atau makanan itu sendiri dan mengurangi resiko kerusakan pada bahan makanan tersebut.

Menurut penelitian penulis selama 6 bulan di *kitchen* Hotel Aston Inn Batam masih ada karyawan yang tidak melaksanakannya baik penerapan FIFO maupun *labeling* pada bahan makanan, itu semua dikarenakan kurangnya pengawasan oleh *kitchen*, pengetahuan para karyawan tentang FIFO dan juga kurangnya sosialisasi tentang FIFO, hanya ada tulisan "FIFO" di setiap *chiller / freezer* dan tempat penyimpanan lainnya. Tidak ada penjelasan khusus tentang penerapan FIFO, hanya beberapa bahan makanan yang diterapkan sistem FIFO dan ada beberapa bahan makanan lainnya yang tidak menerapkan sistem FIFO.

Dari data di atas dapat diketahui bahwa penyimpanan bahan *perishable* itu di laksanakan menurut *standard* dan SOP yang berlaku, namun

masih ada beberapa SOP dan kendala yang mempengaruhi operasional maupun kualitas dari bahan makanan tersebut. Itu karena kurangnya pengecekan *equipment (chiller/ freezer)* dan pengawasan oleh *kitchen*.

Pelaksanaan penyimpanan bahan makanan merupakan hal yang harus dilakukan oleh pelaku penyedia jasa pelayanan makanan. Penyimpanan bahan makanan ini bertujuan untuk menjaga bahan makanan tersedia apabila diperlukan dalam proses pembuatan makanan yang sesuai dengan pesanan yang ada, dan untuk menjaga daya tahan bahan makanan tersebut, menjaga kualitas, serta untuk mempermudah para pekerja untuk menemukan bahan makanan yang diperlukan. Oleh sebab itu pelaksanaan penyimpanan bahan makanan ini harus benar – benar dilakukan dengan cara yang sesuai dengan aturan yang ada agar bahan makanan dapat dijaga daya tahannya serta dapat dipergunakan dengan sebaik – baiknya dalam operasional penjualan makanan.

4. KESIMPULAN

Selain melakukan pengambilan data serta melakukan analisa perbandingan data mengenai suhu, kondisi, serta pengawasan penyimpanan bahan baku *perishable* di Hotel Aston Inn Batam, maka ada beberapa kesimpulan yang dapat diambil :

1. Penyimpanan bahan *perishable* yang ada di *kitchen* maupun *pastry* di Hotel Aston Inn Batam dibuat dengan tujuan untuk menjaga kualitas bahan makanan dan menghindari terjadinya kerusakan pada bahan makanan dan memudahkan karyawan bagian *kitchen* dan bagian yang berhubungan lainnya dalam pelaksanaan pekerjaan.
2. Kondisi penyimpanan bahan baku *perishable* di Hotel Aston Inn Batam berada pada kondisi yang optimal. Kurang optimalnya kebersihan fasilitas penyimpanan dan tata cara penyusunan fasilitas bahan baku *perishable* terutama pada penyusunan *container* selain posisi *container* yang bertumpuk, kondisi *container* di Hotel Aston Inn Batam yang sudah tidak layak pakai atau kurang memadai. Tidak adanya penggunaan *labeling* dan sistem *First In First Out (FIFO)* yang tidak dijalankan karena juru masak mengambil bahan baku *perishable* yang baru terlebih dahulu yang mengakibatkan bahan baku *perishable* ada yang tersimpan terlalu lama di dalam fasilitas penyimpanan.

DAFTAR PUSTAKA

Ali Suganda, R. S., Sundayana, R. D., Soesanto, H., Kuserdyana, K., & Muslim, S. (2020). Food Safety Management System di Hotel Resort Area

- Kabupaten Garut. *Tourism Scientific Journal*, 6(1), 55–78. <https://doi.org/10.32659/tsj.v6i1.120>
- Asiah, N., Cempaka, L., & David, W. (2018). Pendugaan Umur Simpan Produk Pangan. In *UB Press* (Issue February).
- Asiah, N., Cempaka, L., Ramadhan, K., & Matatula, S. H. (2020). Prinsip Dasar Penyimpanan Pangan Pada Suhu Rendah. In *Nasmedia* (Vol. 1).
- Baptista, P. (2020). HACCP System. *Food Safety Management Systems*, 25–52.
- BPOM. (2021). Pedoman Cara Pengolahan dan Penanganan Olahan Beku Yang Baik. In *Badan Pengawas Obat dan Makanan* (Issue April).
- Budi, A. (2020). *Penyimpanan Buah dan Sayur di Main Kitchen Oakwood Hotel Hotel & Residence Surabaya*.
- Diayudha, L. (2020). Industri Perhotelan Di Indonesia Pada Masa Pandemi Covid-19: Analisis Deskriptif. *Journal FAME: Journal Food and Beverage, Product and Services, Accomodation Industry, Entertainment Services*, 3(1). <https://doi.org/10.30813/fame.v3i1.2166>
- Filimonau, V., Fidan, H., Alexieva, I., Dragoev, S., & Marinova, D. D. (2019). Restaurant food waste and the determinants of its effective management in Bulgaria: An exploratory case study of restaurants in Plovdiv. *Tourism Management Perspectives*, 32(April). <https://doi.org/10.1016/j.tmp.2019.100577>
- Gultom, J. Y., Ariani, N. M., & Sri Aryanti, N. N. (2019). Pengaruh Penyimpanan Bahan Makanan Terhadap Kualitas Bahan Makanan Di Kitchen Hotel The Patra Resort And VillasBali. *Jurnal Kepariwisata Dan Hospitalitas; Vol 3 No 1 (2019): VOL 3 NO 1 2019*, 3(1), 158–176.
- Harris, H. (2014). Penentuan Umur Simpan (Shelf Life) Pundang Seluang yang diKemas menggunakan Kemasan Vakum dan Tanpa Vakum. *SAINTEK PERIKANAN: Indonesian Journal of Fisheries Science and Technology*, 9(2), 53–62. <https://doi.org/10.14710/ijfst.9.2.53-62>
- Hasbiana, N. (2022). *Dasar-Dasar Kuliner Semester 1* (I. E. R (ed.)). Direktorat SMK Kejuruan dan Pusat Perbukuan Kementerian Pendidikan. <https://static.buku.kemdikbud.go.id/content/pdf/bukuteks/kurikulum21/Kuliner-KLS-X-Sem-1.pdf>
- Hassan, M. (2020). Evaluation Hotel Practices Toward Proper Food and Beverage Storage. *Journal of Association of Arab Universities for Tourism and Hospitality*, 19(3), 251–268. <https://doi.org/10.21608/jaauth.2021.62005.1129>
- Ibrahim, A. R., & Gusnadi, D. (2018). IMPLEMENTASI PENYIMPANAN BARANG PERISHABLE DI HOTEL INTERCONTINENTAL BANDUNG DAGO PAKAR (studi kasus pada sayuran). 4(3), 2319–2323.
- Sains, J., Pariwisata, T., & Reserved, A. R. (2019). *The Impacts of Leafy Green Vegetables Towards Food Safety*. 4(2), 179–192.
- Sugiyono. (2017). *Metodologi Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. CV. Alfabeta.
- Syahnan, R., Sianipar, S., & Diana, S. (2019). Tinjauan Penyimpanan Bahan Makanan Perishable Dapur Soi23 Di Departemen Food and Beverages Pada Pacific Regency Hotel. *Jurnal Ilmiah Skylandsea*, 3(2), 234–237.
- Tanzilal. (2016). Penyimpanan Bahan Makanan Perishable Di Concorde Hotel Kuala Lumpur. *Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung*. <http://repository.stp-bandung.ac.id/bitstream/handle/123456789/158/201319334-2016.pdf?sequence=1>
- Zhafirah, N. (2016). *Penyimpanan Bahan Baku Perishable Di Suis Butcher Riau*. [http://repository.stp-bandung.ac.id/bitstream/handle/123456789/159/201319335 - NandyaZhafirah\(penyimpanan bahan baku perishable di suis butcher riau\).pdf?sequence=1](http://repository.stp-bandung.ac.id/bitstream/handle/123456789/159/201319335-NandyaZhafirah(penyimpanan%20bahan%20baku%20perishable%20di%20suis%20butcher%20riau).pdf?sequence=1)