

ANALISA METODE PENYIMPANAN UNTUK MENJAGA KUALITAS BAHAN MAKANAN DI THE STONE'S HOTEL

Priska Magdahari Sihotang

Universitas Telkom, Indonesia

Email: priskamagdahari16@gmail.com

Abstrak

Penelitian ini merupakan prosedur penyimpanan bahan makanan di *The Stone's Hotel*, sebuah hotel berbintang 5 (lima) di Legian, Bali, dengan fokus pada penerapan metode *First in, first out* (FIFO) dan faktor – faktor yang memengaruhi kualitas bahan makanan. Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif melalui observasi dan wawancara, penelitian ini menjelaskan berbagai tahapan dalam prosedur penyimpanan, termasuk penerimaan barang, pengelompokan, pencucian bahan, penyimpanan pada suhu yang sesuai, dan pelabelan. Proses FIFO diterapkan untuk memastikan bahan makanan yang lebih lama digunakan terlebih dahulu, mengurangi risiko kerusakan dan kadaluarsa. Faktor – faktor yang mempengaruhi kualitas bahan makanan seperti masa produksi, suhu penyimpanan, dan dimensi kualitas makanan termasuk warna, penampilan, porsi, bentuk, temperature, tekstur, aroma, tingkat kematangan, dan rasa.

Kata kunci: Kualitas makanan, *First in, First Out*.

Abstract

This research is a food ingredient storage procedure at The Stone's Hotel, a 5-star hotel in Legian, Bali, with a focus on the application of the first in, first out (FIFO) method and factors that affect the quality of food ingredients. Using a qualitative approach through observations and interviews, this research describes the various stages in the storage procedure, including receipt of goods, grouping, washing of ingredients, storage at the appropriate temperature and labeling. The FIFO process is applied to ensure that older ingredients are used first, reducing the risk of damage and expiration. Factors affecting food quality such as production period, storage temperature, and food quality dimensions including color, appearance, portion, shape, temperature, texture, aroma, degree of doneness, and taste.

Keyword: quality of food, *First in, First out*.

Pendahuluan

Pariwisata dan perhotelan adalah dua sektor yang sangat terkait dan saling mendukung. Dalam konteks pariwisata, perhotelan berfokus pada penyediaan akomodasi dan layanan untuk wisatawan (Handojo, 2015; Perdani & Hakim, 2024).

Pariwisata merujuk pada kegiatan perjalanan seseorang dari satu tempat ke tempat lain untuk tujuan rekreasi, bisnis, atau tujuan lainnya. Sektor ini mencakup pada berbagai aspek seperti transportasi, atraksi wisata, dan akomodasi. Salah satu komponen kunci dalam industri pariwisata adalah perhotelan, yang berfokus pada penyediaan tempat tinggal sementara bagi para wisatawan (Eddyono, 2021; Khotimah et al., 2017). Sedangkan perhotelan dalam konteks pariwisata mengacu pada industri yang menyediakan layanan akomodasi, termasuk hotel, resort, motel dan penginapan lainnya. Ini mencakup segala sesuatu mulai dari pemesanan kamar, pelayanan tamu, fasilitas yang

disediakan, hingga pengalaman keseluruhan yang didapatkan oleh tamu selama mereka menginap (Nurohman & Qurniawati, 2021; Purike et al., 2022). Secara keseluruhan, perhotelan merupakan elemen integral dalam industri pariwisata yang membantu menciptakan pengalaman menginap yang memuaskan dan mendukung pertumbuhan serta keberhasilan sektor pariwisata secara keseluruhan.

Dalam konteks globalisasi dan perkembangan yang pesat, industri pariwisata dan perhotelan menghadapi tantangan dan peluang baru. Tren terbaru seperti peningkatan penggunaan platform digital untuk reservasi, permintaan akan pengalaman yang lebih personal dan berkelanjutan, serta dampak dari perubahan iklim dan pandemi, mempengaruhi cara sektor beroperasi dan beradaptasi. (Al Mustaqim, 2023; Asyabilly et al., 2024; Isdarmanto, 2020)

Bali, sebagai destinasi pariwisata utama di Indonesia, menawarkan keindahan alam yang menakjubkan, budaya yang kaya, dan keragaman aktivitas yang memikat bagi wisatawan dari seluruh dunia. Pulau ini terkenal dengan pantai – pantainya yang indah, terumbu karang yang mempesona. Selain itu, Bali juga dikenal dengan warisan budaya dan spiritualnya yang kuat, termasuk upacara adat, tarian tradisional, dan seni kerajinan lokal. Keberagaman atraksi dan pengalaman yang ditawarkan oleh Bali menjadikannya salah satu tujuan wisata yang paling dicari, mendukung ekonomi lokal melalui pariwisata dan memberikan peluang bagi pengembangan berkelanjutan yang memadukan pelestarian lingkungan dan pertumbuhan industri.

Perhotelan merujuk pada industri atau sektor usaha yang berkaitan dengan penyediaan pelayanan penginapan sementara, makanan, minuman, dan berbagai layanan terkait bagi para tamu atau pelanggan (Ajidin, 2019; Bariroh, 2020). Secara lebih luas, perhotelan mencakup manajemen dan operasi berbagai jenis akomodasi seperti hotel, resort, motel, penginapan, serta fasilitas lainnya yang menyediakan layanan serupa.

Hotel adalah sebuah bangunan yang menjual kamar yang digunakan untuk menginap dan menggunakan fasilitas lainnya yang tersedia di hotel. Contoh dari fasilitas hotel adalah kolam renang, gym, ruangan meeting, ruangan wedding, selain itu saja hotel juga menjual fasilitas berupa produk makanan dan minuman. Hotel adalah bentuk akomodasi yang dikelola secara komersil yang disediakan untuk memperoleh pelayanan, penginapan, makan dan minuman (Adriansyah, 2021).

The Stone's Hotel adalah salah satu hotel berbintang 5 yang berlokasi di Jl. Raya Pantai Kuta, Banjar Legian Kelod, Legian Bali Indonesia. Hotel ini berada tepat Kecamatan Kuta, Kota Bali, sehingga *The Stone's Hotel* sangat strategis karna dekat dari bandara dan pusat pembelanjaan yaitu Beachwalk Shopping Center. *The Stone's hotel* mempunyai beberapa departement yang memiliki tugas dan tanggung jawabnya, salah satunya adalah *Food and Beverage Department* memiliki tanggung jawab mengenai produk makanan dan minuman.

Pada *Food and Beverage Department* pihak hotel harus memberikan kualitas yang baik dalam menjaga bahan makanan. Prosedur penyimpanan bahan makanan yang salah juga dapat memengaruhi kualitas makanan diantaranya adalah tingkat kesegaran bahan makanan, tekstur, dan rasa. Berdasarkan penelitian ini, dapat diketahui bahwa prosedur penyimpanan bahan makanan di *The Stone's Hotel* dilakukan dengan sistem *first in, first out (FIFO)*.

Food and Beverage Department dibagi menjadi dua yaitu *Food and Beverage Service* dan *Food and Beverage Product*. *Food and Beverage Service* adalah salah satu bagian di hotel yang bertugas untuk menyajikan makanan dan minuman kepada tamu hotel, sedangkan *Food and Beverage Product* adalah salah satu dari departement hotel

yang mempunyai tugas untuk menangani pengolahan makanan dan minuman dari bahan mentah menjadi produk siap saji seperti *appetizer*, *soup*, *main course*, dan *dessert* (Anggraini & Rahmayanti, 2023; Derianto & Kristiutami, 2015; Yuliasri & Yulianto, 2013). Adapun beberapa factor yang memengaruhi kualitas makanan yaitu : suhu, penampilan, rasa, tekstur, dan warna. Tujuan penelitian ini adalah untuk memperoleh hasil temuan mengenai:

- 1) Mengetahui prosedur penyimpanan bahan makanan di *The Stone's Hotel*
- 2) Mengetahui hal – hal yang mempengaruhi kualitas bahan makanan di *The Stone's Hotel*
- 3) Mengetahui sistem *first in, first out (FIFO)* di *The Stone's Hotel*.

Metode Penelitian

Penelitian yang digunakan dalam jurnal ini adalah penelitian kualitatif. Penelitian kualitatif adalah metode penelitian yang fokus pada pemahaman mendalam terhadap fenomena, pengalaman, atau kondisi tertentu dari perspektif subjek penelitian. Penelitian ini juga memiliki tujuan yaitu untuk memahami makna, pandangan dan pengalaman individu atau kelompok dalam konteks tertentu. Penelitian kualitatif sangat berguna untuk mengeksplorasi dan memahami kompleksitas sosial dan pengalaman penulis dalam konteks yang mendalam. Ini memberikan wawasan yang lebih luas dan mendetail tentang bagaimana orang berpikir, merasakan, dan berperilaku dalam situasi tertentu.

Pengamatan (Observasi)

Pengamatan adalah metode penelitian yang melibatkan pengamatan sistematis terhadap individu, kelompok, fenomena, atau lingkungan dengan tujuan untuk mengumpulkan data yang relevan.

Wawancara

Wawancara adalah teknik pengumpulan data kualitatif yang melibatkan dialog antara peneliti dan responden. Proses ini dapat dilakukan secara tatap muka, melalui telepon, atau menggunakan media digital seperti *zoom*, wawancara dirancang untuk menggali informasi secara mendalam mengenai pengalaman, sikap, dan pandangan responden terhadap topic yang sedang diteliti.

Hasil dan Pembahasan

Prosedur Penyimpanan Bahan Makanan di The Stone's Hotel

Prosedur penyimpanan bahan makanan memiliki peran penting di suatu hotel untuk meningkatkan kualitas makanan dan memastikan keamanan dan kesegaran bahan makan. Dengan mengikuti prosedur yang tepat, seperti menggunakan suhu untuk penyimpanan yang sesuai, memilih wadah yang benar dan menghindari kontaminasi silang, *The Stone's hotel* dapat mencegah pertumbuhan bakteri berbahaya dan kerusakan bakteri berbahaya dan kerusakan bahan makanan. Hal ini tidak hanya mempengaruhi keamanan konsumen tetapi juga berdampak pada efisiensi operasional serta kualitas produk akhir yang disajikan. Dengan melakukan prosedur penyimpanan ini secara konsisten, *The Stone's hotel* dapat memastikan bahwa bahan makanan tetap segar, aman, dan dapat digunakan sesuai dengan kebutuhan. Berikut prosedur penyimpanan bahan makan di *The Stone's Hotel*.

Penerimaan barang di loading dock

Pada saat barang datang dari *supplier* staff hotel akan langsung mendata barang dengan tujuan barang yang diberikan sesuai dengan yang di pesan oleh *The Stone's Hotel*.

Setelah melakukan pendataan biasanya salah satu staff hotel akan membawa semua barang pesanan dari loading dock ke dalam kitchen.

Penyimpanan bahan makanan

Kegiatan ini dilakukan setelah semua bahan yang berada di loading dock sudah dipindahkan ke kitchen, lalu salah satu staff yang lainnya mulai mengeluarkan bahan dari plastik setelah itu, mengelompokkan bahan – bahan sesuai jenisnya masing – masing. Setelah pengelompokkan bahan akan dicuci bersih agar mengurangi bakteri dan tidak cepat busuk. Setelah pencucian bahan dimasukkan ke dalam storage sesuai jenisnya, lalu disimpan di *chiller* atau *freezer* sesuai kebutuhan suhu bahan makanan masing – masing. Staff yang melakukan hal tersebut wajib memberikan *labelling* kepada bahan tersebut.

Melakukan metode First In, First Out (FIFO)

Pada kegiatan ini staff yang bertugas untuk memasukan bahan makanan yang baru datang diharuskan untuk menggunakan metode *First In, First Out* atau yang dimaksud memasukkan bahan yang baru datang ke dalam tempat dan ditumpuk dengan sisa bahan makanan. Kegiatan ini bertujuan agar mengurangi risiko kerusakan atau kadaluarsa pada bahan makanan. Cara yang tepat dengan mengeluarkan sisa bahan yang berada di dalam storage box lalu storage box dicuci bersih agar tidak ada sisa bakteri dari sisa bahan makanan sebelumnya. Setelah itu masukkan bahan makanan yang baru datang lalu masukkan sisa bahan makanan yang masih bisa dipakai, dan yang terakhir beri label dengan tujuan mengetahui kapan bahan itu datang dan layak pakai. *The Stone's Hotel* selalu melakukan metode ini setiap harinya atau pada saat bahan makanan yang baru datang.

Labelling

Labelling adalah proses penandaan pada bahan makanan yang menyediakan informasi penting mengenai produk tersebut. Labelling juga memiliki fungsi, antara lain adalah label memberikan informasi tentang tanggal kadaluarsa atau masa simpan, yang membantu *The Stone's Hotel* menentukan kapan makanan tersebut masih aman untuk digunakan. Yang kedua adalah label dapat memberikan informasi tentang bahan – bahan yang digunakan, termasuk bahan tambahan atau pengawet, yang penting untuk menghindari alergi pada tamu hotel. Dengan demikian, labelling tidak hanya memastikan keamanan atau kualitas bahan makanan tetapi juga mendukung pihak hotel dalam membuat keputusan yang lebih baik mengenai bahan makanan yang akan diproduksi. Di *The Stone's Hotel* kegiatan ini dilakukan untuk mengetahui tanggal datang bahan, agar mengurangi penggunaan bahan busuk. Setiap bahan selalu diberikan labelling dan setiap harinya *The Stone's Hotel* memperbaharui labelling tersebut.

Penyimpanan Bahan Makanan di Dry Store

Dry Store adalah penyimpanan bahan makanan yang kering. Contohnya: tepung, mie instan, beras, dan bumbu – bumbu lainnya. Biasanya setelah bahan makanan datang di *loading dock* salah satu staff yang bertugas untuk memasukkan bahan makanan di *loading dock* akan memisahkan bahan makanan kering. Setelah itu bahan makanan dibawa ke dry store untuk di simpan. Sistem penyimpanan di *dry store* pun sama dengan penyimpanan bahan makanan di *chiller* atau *freezer* dengan melakukan sistem *first in, first out*. Hal yang pertama dilakukan adalah mengeluarkan semua bahan makanan di *storage box* yang sudah ada di *dry store* lalu *storage box* dicuci terlebih dahulu agar

mengurangi kuman yang ada. Setelah itu masukkan bahan makanan yang baru data di *storage box* yang sudah kering dan bersih lalu bahan makanan yang lama ditaruh diposisi atas atau depan.

Hal – Hal Yang Mempengaruhi Bahan Makanan di The Stone's Hotel

Kualitas bahan makanan adalah ukuran seberapa baik atau buruk suatu bahan makanan dalam hal nilai gizi, rasa, kesegaran, tekstur, dan keamanan. Di *The Stone's Hotel* hal yang mempengaruhi kualitas bahan makanan sebagai berikut.

Masa/ jangka produksi bahan makanan

Jangka produksi bahan makanan mencakup periode waktu dari awal proses produksi hingga bahan makanan siap untuk disajikan, dengan demikian melibatkan beberapa tahap penting. Pertama, waktu produksi yaitu saat bahan makanan ditanam, hingga masa panen yang harus dilakukan pada waktu yang tepat untuk memastikan kualitas optimal. Setelah panen, bahan makanan memerlukan penanganan pasca-panen yang hati – hati, termasuk penyimpanan dan pengolahan yang benar untuk mencegah kontaminasi dan menjaga kesegaran. Proses distribusi, yang melibatkan pergerakan bahan makanan dari tempat produksi ke pihak hotel, juga mempengaruhi kualitasnya. Terakhir, masa simpan, yaitu waktu dimana bahan makanan tetap dalam kondisi baik untuk dikonsumsi, dipengaruhi oleh cara penyimpanan dan faktor lingkungan seperti suhu dan kelembapan.

Suhu Temperatur Penyimpanan Makanan

Suhu memiliki peran penting dalam menjaga kualitas bahan makanan, mempengaruhi kesegaran, keamanan, dan umur simpan produk. Setiap jenis bahan makanan memiliki suhu penyimpanan optimal untuk mempertahankan kualitasnya, berikut penjelasan mengenai suhu temperature yang baik:

1) Penyimpanan suhu dingin

a) *Walk in Chiller* :

Walk in Chiller adalah ruangan pendingin untuk menyimpan bahan makanan seperti : sayur, bahan makanan *perishable*, dan berbagai bumbu dapur. Umumnya chiller memiliki ideal suhu yaitu 0-4°C

b) *Walk in Freezer* :

Sama dengan *chiller*, namun bedana suhu *freezer* lebih rendah dari suhu *chiller* yaitu -15 - -18°C. Bahan yang biasa disimpan di *freezer* adalah daging dan makanan yang harus dalam keadaan beku.

c) *Dry Store* :

Dry store adalah tempat penyimpanan bahan makanan kering. Seperti, biji – bijian, pasta, beras, bumbu kering (garam dan gula) dan makanan kalengan. *Dry store* memiliki suhu ideal yaitu 15 - 25°C.

Dimensi Kualitas Makanan di The Stone's Hotel

Kualitas makanan adalah suatu ukuran untuk menilai seberapa baik makanan tersebut untuk memenuhi standar umum yang diharapkan oleh *The Stone's Hotel* dan para tamu hotel, baik itu dari segi keamanan, penampilan, dan rasa. Maka dari itu berikut dimensi dari kualitas makanan di *The Stone's Hotel*:

1) Warna

Dalam dimensi kualitas makanan, warna menjadi salah satu ukuran dari kualitas makanan. Di *The Stone's Hotel* warna menjadi salah satu yang penting karena memiliki tujuan menarik para tamu. Kombinasi warnapun sangat diperhatikan dengan sangat baik tidak bisa mengkombinasikan warna dengan asal. Dalam dimensi kualitas makanan, warna memiliki beberapa fungsi, yaitu : memberikan kesan yang baik dalam penampilan, meningkatkan nafsu makan, agar tidak terlihat membosankan.

2) Penampilan

Penampilan makanan sering kali menjadi pengaruh kesan pertama yang diperoleh para tamu dan dapat memengaruhi penilaian kualitas makanan tersebut. Biasanya menu yang disajikan dengan penampilan baik dan menarik bisa lebih diterima dan dinikmati, sementara penampilan yang kurang menarik bisa menurunkan persepsi kualitas makanan meskipun rasa dan kualitas lainnya sudah memadai. *The Stone's Hotel* sangat memperhatikan penampilan. Sebelum di serahkan ke pihak *waitress*, *chef de partie* yang bertugas pada hari itu akan mengecek makanan tersebut jika penampilan makanan tersebut tidak dalam keadaan baik *chef de partie* akan meminta staff lain membuatkan menu yang baru dan memperbaiki penampilan menu tersebut.

3) Porsi

Yang dimaksud dalam porsi kualitas makanan adalah jumlah makanan yang disajikan dalam satu kali makan, dan berperan penting dalam suatu meni makan. Porsi yang tepat membantu memastikan keseimbangan nutrisi dan kepuasan konsumen, menghindari rasa lapar atau kekenyangan. Di *The Stone's Hotel* kami memporsi satu menu di tahap *preparation* yang dilakukan oleh staff di hari sebelumnya lalu di simpan didalam chiller sesuai section nya masing – masing.

4) Bentuk

Dalam dimensi makanan bentuk juga termasuk dalam dimensi kualitas makanan yang berpengaruh signifikan pada persepsi. Bentuk yang sesuai dengan jenis makanan dan cara penyajiannya juga membantu memastikan makanan disajikan dengan rapi dan sesuai ekspektasi konsumen meningkatkan keseluruhan kualitas dan pengalaman makanan. Bentuk yang estetik dan teratur meningkatkan daya Tarik visual makanan yang menjadikan lebih menggugah selera.

5) Temperatur

Makanan yang disajikan pada suhu yang tepat memastikan keamanan dengan mencegah pertumbuhan bakteri. Suhu memiliki peran penting untuk memengaruhi rasa dan tekstur, contohnya suo akan terasa lebih nikmat dan teksturnya lebih menyenangkan saat disajikan hangat, sedangkan makanan dingin seperti es krim harus tetap dingin untuk menjaga kualitas. Penyajian makanan pada suhu yang tepat juga berkontribusi pada kepuasan konsumen dan kualitas penyajian. Di *The Stone's Hotel* penyajian makanan panas seperti sup atau pun bubur dalam *breakfast* akan di display pada kompor yang menyala dalam api kecil agar tetap panas. Untuk makanan dingin seperti salad akan di display diatas es batu atau es krim di display dalam cooler.

6) Tekstur

Tekstur merujuk pada bagaimana makanan terasa dimulut, termasuk kelembutan, kekenyalan, kerenyahan, atau kekasaran. Terkstur yang tepat dapat meningkatkan daya Tarik makanan dan memperkaya pengalaman sensorik, seperti kerak yang renyah pada roti atau kelembutan daging panggang. Sebaliknya, terktur yang tidak sesuai, seperti makanan yang terlalu kering atau berlendir, dapat mengurangi kualitas

dan kenikmatan makan. Pada jam *breakfast* di *The Stone's Hotel*, staff bakery akan memanggang semua roti yang akan di display dengan waktu yang pas agar memiliki tekstur yang tidak terlalu keras.

7) Aroma

Aroma adalah salah satu aspek pertama yang mempengaruhi bagaimana makanan diterima, karena memiliki bau yang menggugah selera dapat meningkatkan nafsu makan. Aroma yang segar dan sesuai, seperti harum rempah – rempah dalam berbagai jenis makanan, seringkali menandakan bahwa makanan tersebut berkualitas tinggi dan disiapkan dengan baik. Sebaliknya, aroma yang tidak sedap atau menyegat, seperti bau tengik atau basi dapat mengurangi kualitas makanan dan menandakan adanya masalah dalam penyimpanan atau pengolahan. *The Stone's Hotel* selalu melakukan pengecekan aroma semua bahan sebelum dipakai agar hal yang tidak diinginkan tidak berjalan seperti satu menu mempunyai aroma yang tidak sama dengan standar menu tersebut pada biasanya.

8) Tingkat kematangan

Tingkat kematangan yang tepat memastikan bahwa makanan, seperti daging, ikan, atau produk panggan dan goreng, mencapai keseimbangan optimal antara kelezatan dan keamanan. Misalnya, steak yang dimasak sesuai dengan tingkat kematangan yang diinginkan. Kematangan yang tidak tepat seperti daging terlalu mentah atau terlalu matang, dapat mengurangi kualitas makanan dan menghilangkan kelezatan alami bahan. Sama dengan dimensi yang lain tingkat kematangan juga sangat penting karena mempengaruhi rasa, tekstur, dan keseluruhan kepuasan para tamu hotel.

9) Rasa

Rasa yang baik mencakup keseimbangan antara berbagai komponen seperti manis, asin, asam, dan pahit serta bagaimana mereka saling melengkapi untuk menciptakan sensasi yang menyenangkan di dalam lidah. Makanan yang memiliki rasa yang kaya dan terdefinisi dengan baik menunjukkan penggunaan bahan – bahan berkualitas dan teknik masak yang tepat. Sebaliknya, rasa yang hambar atau tidak seimbang dapat mengurangi daya Tarik makanan dan membuat pengalaman makan kurang memuaskan. Kualitas rasa tidak hanya bergantung pada bahan – bahan yang digunakan, tetapi juga pada cara penyajian dan teknik memasak yang mengoptimalkan cita rasa.

Kesimpulan

Menurut jurnal yang ditulis oleh penulis dan analisa data yang dilakukan penulis maka dapat disimpulkan sebagai berikut: (1) Prosedur penyimpanan bahan makanan di *The Stone's Hotel* sangat penting dalam menjaga kualitas dan keamanan bahan makanan, yang pada akhirnya menjadi dampak bagi kepuasan tamu dan operasional. Dengan mengikuti prosedur penyimpanan bahan makanan secara ketat, *The Stone's Hotel* dapat memastikan bahwa bahan makanan tetap segar, aman dan berkualitas tinggi untuk mendukung kepuasan tamu dan operasional hotel yang baik. (2) Dengan memperhatikan semua dimensi kualitas makanan, *The Stone's Hotel* memastikan setiap hidangan yang diberikan kepada tamu tidak hanya memenuhi standar tinggi *The Stone's Hotel* tetapi juga memberikan pengalaman makan yang memuaskan dan menyenangkan bagi tamu.

BIBLIOGRAFI

- Adriansyah, H. M. (2021). Tren Kemasan Syariah Dalam Perhotelan Di Indonesia. *MAPAN: Jurnal Manajemen, Akuntansi, Ekonomi, Perbankan*, 2(1), 1–14.
- Ajidin, Z. A. (2019). Analisis Penerapan Konsep Syariah Pada Hotel Sago Bungsu (Tinjauan Fatwa DSN MUI NO: 108/DSN-MUI/X/2016). *Jurnal Manajemen*, 9(2), 137–150.
- Al Mustaqim, D. (2023). Strategi Pengembangan Pariwisata Halal Sebagai Pendorong Ekonomi Berkelanjutan Berbasis Maqashid Syariah. *AB-JOIEC: Al-Bahjah Journal of Islamic Economics*, 1(1), 26–43.
- Anggraini, F. D., & Rahmayanti, S. Z. (2023). Strategi Promosi Food and Beverage Department dalam Upaya Menarik Tamu Guna Meningkatkan Pendapatan di Hotel Horaios Malioboro. *Mabha Jurnal*, 4(1), 11–23.
- Asyabilly, L. M., Wahim, I., & Mahawira, K. (2024). Eperan Digital Di Pesilak Tour & Travel Di Era Globalisasi. *Economics and Digital Business Review*, 5(2), 897–901.
- Bariroh, M. (2020). Praktik Pengelolaan Prinsip Syariah di Hotel Andita Syariah Surabaya Berdasarkan Fatwa DSN-MUI NOMOR 108/DSN-MUI/X/2016 (Sharia Principles Management Practices at Andita Syariah Hotel Surabaya Based On DSN-MUI Fatwa Number 108/DSN-MUI/X/2016). *Qawānīn Journal of Economic Syaria Law*, 4(1), 18–39.
- Derianto, P. S., & Kristiutami, Y. P. (2015). Standar operasional prosedur room service Amaroossa Hotel Bandung. *Jurnal Pariwisata*, 2(1), 15–21.
- Eddyono, F. (2021). *Pengelolaan destinasi pariwisata*. Uwais Inspirasi Indonesia.
- Handojo, S. M. (2015). Analisis pengaruh kualitas makanan dan persepsi harga terhadap kepuasan konsumen Di D’cost Surabaya. *Jurnal Hospitality Dan Manajemen Jasa*, 3(2), 643–654.
- Isdarmanto, I. (2020). Strategi Branding Pengembangan Industri Pariwisata 4.0 melalui Kompetitif Multimedia di Era Digital. *Journal of Tourism and Creativity*, 4(1), 1–20.
- Khotimah, K., Wilopo, W., & Dan Hakim, L. (2017). *Strategi pengembangan destinasi pariwisata budaya (Studi kasus pada kawasan Situs Trowulan sebagai Pariwisata Budaya Unggulan di Kabupaten Mojokerto)*.
- Nurohman, Y. A., & Qurniawati, R. S. (2021). Strategi Pengembangan Desa Wisata Menggoro Sebagai Wisata Halal. *Among Makarti*, 14(1).
- Perdani, E. I. Y., & Hakim, M. F. N. (2024). Prosedur Penyimpanan Bahan Makanan Terhadap Kualitas Makanan Di Hotel Dafam Fortuna Malioboro Yogyakarta. *JURNAL NUSANTARA*, 7(1), 1–10.
- Purike, E., Kurniasih, I. W., Wulandari, F. W., & Nirwani, A. (2022). Transaksi Digital dan Perkembangan E-Tourism di Indonesia. *NAWASENA: Jurnal Ilmiah Pariwisata*, 1(2), 12–19.
- Yuliastri, Y., & Yulianto, A. (2013). Peranan Hygiene Dan Sanitasi Untuk Menjaga Kualitas Makanan Dan Kepuasan Tamu Di Hotel Inna Garuda Yogyakarta. *Khasanah Ilmu-Jurnal Pariwisata Dan Budaya*, 4(2).

Copyright holder:

Priska Magdahari Sihotang (2024)

First publication right:

Syntax Literate: Jurnal Ilmiah Indonesia

This article is licensed under:

