

**SKRIPSI SARJANA TERAPAN**

**PROSEDUR PENYIMPANAN BAHAN BAKU PRODUKSI DI  
YUMMY IDN MEDIA**



*Mencerdaskan dan  
Memartabatkan Bangsa*

**NADIVA ARTAMEVIA**

**1508520048**

**PROGRAM STUDI  
SENI KULINERI DAN PENGELOLAAN JASA MAKANAN**

**FAKULTAS TEKNIK**

**UNIVERSITAS NEGERI JAKARTA  
2024**



## LEMBAR PERSETUJUAN SIDANG SKRIPSI

Judul : **Prosedur Penyimpanan Bahan Baku Produksi di Yummy IDN Media**  
Penyusun : **Nadiva Artamevia**  
NIM : **1508520048**  
Tanggal Ujian : **10 Juli 2024**

Disetujui Oleh :  
Pembimbing I,



**Dr. Rusilanti, M.Si**  
NIP. 196306251988112001

Mengetahui,  
Koordinator Program Studi Sarjana Terapan  
Seni Kulineri dan Pengelolaan Jasa Makanan



**Dr. Cucu Cahyana, S.Pd., M.Sc**  
NIP. 197409142001121001

## HALAMAN PENGESAHAN SARJANA TERAPAN

Judul : Prosedur Penyimpanan Bahan Baku Produksi di Yummy IDN  
Media  
Penyusun : Nadiva Artamevia  
NIM : 1508520048  
Tanggal Ujian : 10 Juli 2024

Disetujui oleh:  
Pembimbing I,



Dr. Rusilanti, M.Si  
NIP. 196306251988112001

### Pengesahan Panitia Ujian Skripsi :

Ketua Penguji,

Anggota Penguji I,

Anggota Penguji II,



Efrina, S.TP., M.Sc  
NIP. 198202092008012012



Dr. Guspri Devi Artanti, S.Pd., M.Si  
NIP. 197808022005022001



Dr. Ir. Mahdivah, M.Kes  
NIP. 196402041998032001

Mengetahui,  
Koordinator Program Studi Sarjana Terapan  
Seni Kulineri dan Pengelolaan Jasa Makanan



Dr. Cucu Cahyana, S.Pd., M.Sc  
NIP. 197409142001121001

## LEMBAR PERNYATAAN

Dengan ini saya menyatakan bahwa :

1. Skripsi ini merupakan karya asli dan belum pernah diajukan untuk mendapatkan gelar akademik sarjana, baik di Universitas Negeri Jakarta maupun di Perguruan Tinggi Lain.
2. Skripsi ini belum dipublikasikan, kecuali secara tertulis dengan jelas dicantumkan sebagai acuan dalam naskah dengan disebutkan nama pengarang dan dicantumkan dalam daftar pustaka.
3. Pernyataan ini saya buat dengan sesungguhnya dan apabila di kemudian hari terdapat penyimpangan dan ketidakbenaran, maka saya bersedia menerima sanksi akademik berupa pencabutan gelar yang telah diperoleh, serta sanksi lainnya sesuai dengan norma yang berlaku di Universitas Negeri Jakarta.

Jakarta, 24 Juli 2024

Yang Membuat



Nadiva Artamevia

NIM. 1508520048

## KATA PENGANTAR

Assalamu'alaikum warahmatullahi wabarakatuh. Puji syukur dipanjatkan kepada Allah SWT atas rahmat dan hidayah-Nya penulis dapat diberikan kemudahan dalam menyelesaikan skripsi ini dengan judul "Prosedur Penyimpanan Bahan Baku Produksi di Yummy IDN Media" sebagai salah satu syarat untuk menyelesaikan Program Sarjana Terapan (D4) Program Studi Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan.

Pada kesempatan ini, penulis menyampaikan terima kasih kepada berbagai pihak yang memberi dukungan, bantuan, bimbingan dan nasehat baik secara langsung maupun tidak langsung, diantaranya :

1. Dr. Cucu Cahyana, S.Pd., M.Sc selaku Koordinator Program Studi D4 Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta.
2. Dr. Ir. Mahdiah, M.Kes selaku Pembimbing Akademik.
3. Dr. Rusilanti, M.Si selaku Dosen Pembimbing Skripsi.
4. Seluruh dosen Program Studi Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan Universitas Negeri Jakarta yang telah mendidik dan memberikan ilmu selama perkuliahan.
5. Seluruh Staf Tata Usaha dan Laboran Program Studi Sarjana Terapan Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan Universitas Negeri Jakarta yang telah memberikan kemudahan dalam proses administrasi selama masa perkuliahan.
6. Orang tua Diny Handayani dan Abraham, atas perhatian, doa, dukungan, bantuan materi, dan motivasi yang diberikan selama penulis menjalani proses penelitian ini.
7. (Alm) kakek Mudjeni yang tercinta, penulis persembahkan gelar ini dan terimakasih sudah menjadi alasan penulis untuk menggapai pendidikan setinggi mungkin.
8. Kepada pemilik NIM 1508520004, yang telah menemani penulis selama penyusunan skripsi dan terimakasih atas doa, semangat dan memotivasi penulis dalam proses penulisan skripsi ini.
9. Alma Sofie dan Rafi Razaq, yang selalu siap sedia menemani penulis dan memberikan dukungan selama perkuliahan hingga proses penulisan skripsi. Keluarga, teman-teman, dan semua pihak yang telah berkontribusi baik secara langsung maupun tidak langsung dalam penyelesaian skripsi ini.

Jakarta, 24 Juli 2024

Penulis



# PROSEDUR PENYIMPANAN BAHAN BAKU PRODUKSI DI YUMMY IDN MEDIA

NADIVA ARTAMEVIA

Pembimbing : Dr. Rusilanti, M.Si

## ABSTRAK

Penelitian ini mengkaji pengelolaan penyimpanan bahan baku di Yummy IDN Media, sebuah media digital yang menyediakan konten makanan. Metode yang digunakan adalah metode kualitatif dengan observasi dan wawancara. Hasil penelitian menunjukkan bahwa Yummy IDN Media awalnya tidak memiliki sistem penyimpanan yang efisien, sering membeli bahan baku pada hari yang sama dengan syuting sehingga tidak efisien, dan membuang sisa produksi yang meningkatkan biaya operasional. Setelah menerima masukan, mereka mulai mengadopsi pendekatan yang lebih terencana dengan membeli bahan baku untuk beberapa hari dan menyimpan sisa bahan untuk penggunaan berikutnya. Prosedur penyimpanan yang diterapkan mencakup prinsip-prinsip penyimpanan yang baik seperti metode penyimpanan sistem *first in first out* (FIFO) dan pemisahan bahan basah dan kering. Meskipun ada beberapa perbaikan, masih terdapat kekurangan seperti kurangnya penggunaan label dan standar suhu yang jelas. Penelitian ini menekankan pentingnya penyimpanan bahan baku yang tepat untuk menjaga kualitas dan efisiensi produksi, serta mengurangi biaya operasional.

Kata kunci: penyimpanan bahan baku, Yummy IDN Media, efisiensi produksi, kualitas produk, FIFO.

# **PROCEDURE FOR STORAGE OF PRODUCTION RAW MATERIALS AT YUMMY IDN MEDIA**

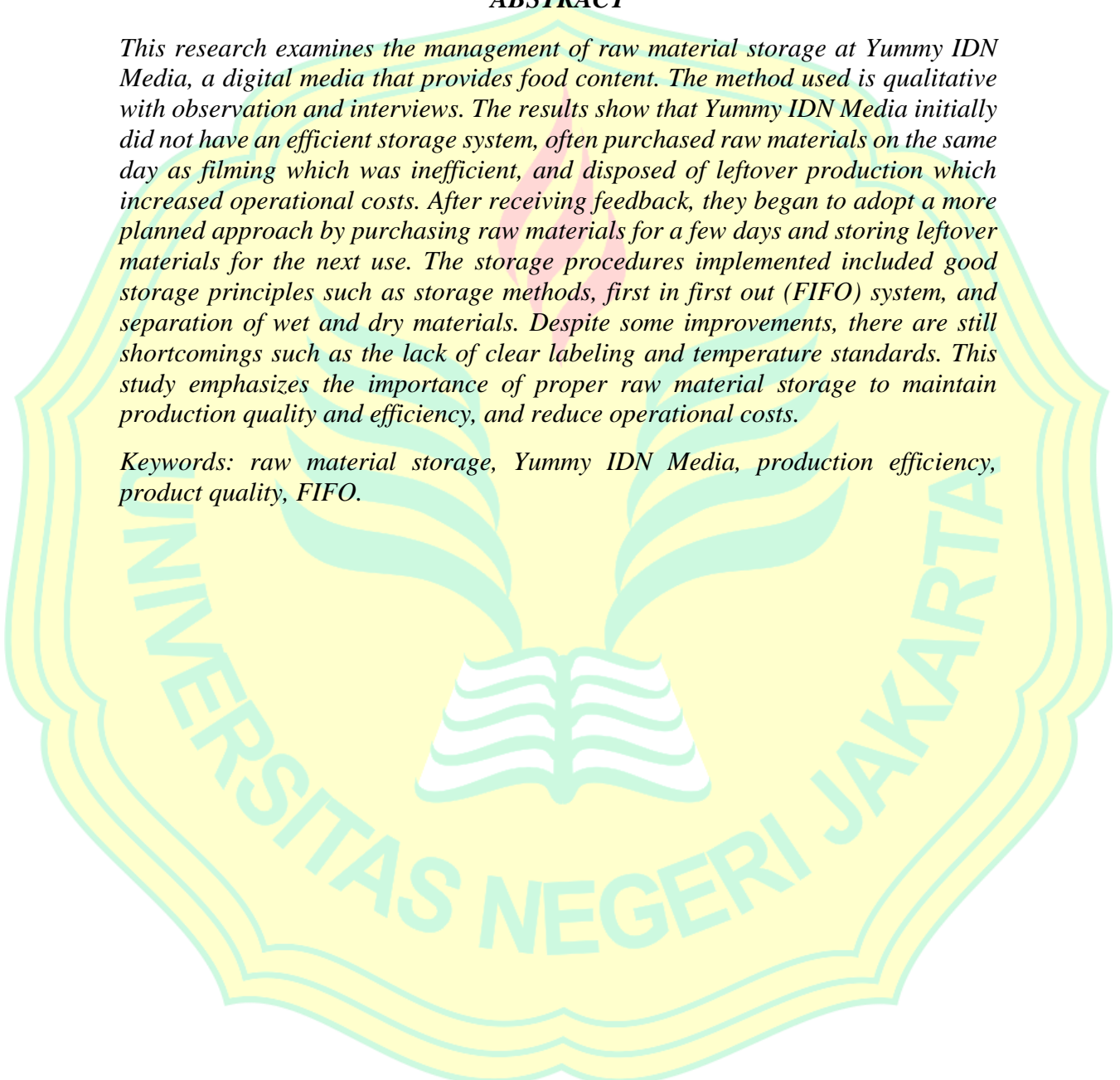
**NADIVA ARTAMEVIA**

**Pembimbing : Dr. Rusilanti, M.Si**

## **ABSTRACT**

*This research examines the management of raw material storage at Yummy IDN Media, a digital media that provides food content. The method used is qualitative with observation and interviews. The results show that Yummy IDN Media initially did not have an efficient storage system, often purchased raw materials on the same day as filming which was inefficient, and disposed of leftover production which increased operational costs. After receiving feedback, they began to adopt a more planned approach by purchasing raw materials for a few days and storing leftover materials for the next use. The storage procedures implemented included good storage principles such as storage methods, first in first out (FIFO) system, and separation of wet and dry materials. Despite some improvements, there are still shortcomings such as the lack of clear labeling and temperature standards. This study emphasizes the importance of proper raw material storage to maintain production quality and efficiency, and reduce operational costs.*

*Keywords: raw material storage, Yummy IDN Media, production efficiency, product quality, FIFO.*







KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN  
UNIVERSITAS NEGERI JAKARTA  
UPT PERPUSTAKAAN

Jalan Rawamangun Muka Jakarta 13220  
Telepon/Faksimili: 021-4894221  
Laman: [lib.unj.ac.id](http://lib.unj.ac.id)

**LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI  
KARYA ILMIAH UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS**

Sebagai sivitas akademika Universitas Negeri Jakarta, yang bertanda tangan di bawah ini, saya:

Nama : Nadiva Artamevia  
NIM : 1508520048  
Fakultas/Prodi : Fakultas Teknik / Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan  
Alamat email : artamevianadiv@gmail.com

Demi pengembangan ilmu pengetahuan, menyetujui untuk memberikan kepada UPT Perpustakaan Universitas Negeri Jakarta, Hak Bebas Royalti Non-Eksklusif atas karya ilmiah:

Skripsi     Tesis     Disertasi     Lain-lain (.....)

yang berjudul :

**Prosedur Penyimpanan Bahan Baku Produksi di Yummy IDN Media**

Dengan Hak Bebas Royalti Non-Eksklusif ini UPT Perpustakaan Universitas Negeri Jakarta berhak menyimpan, mengalihmediakan, mengelolanya dalam bentuk pangkalan data (*database*), mendistribusikannya, dan menampilkan/mempublikasikannya di internet atau media lain secara *fulltext* untuk kepentingan akademis tanpa perlu meminta ijin dari saya selama tetap mencantumkan nama saya sebagai penulis/pencipta dan atau penerbit yang bersangkutan.

Saya bersedia untuk menanggung secara pribadi, tanpa melibatkan pihak Perpustakaan Universitas Negeri Jakarta, segala bentuk tuntutan hukum yang timbul atas pelanggaran Hak Cipta dalam karya ilmiah saya ini.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya.

Jakarta, 30 Juli 2024

Penulis

( Nadiva Artamevia )  
nama dan tanda tangan

## DAFTAR ISI

<b>LEMBAR PERSETUJUAN SIDANG SKRIPSI ..Error! Bookmark not defined.</b>	
<b>HALAMAN PENGESAHAN SARJANA TERAPAN.....</b>	<b>i</b>
<b>LEMBAR PERNYATAAN ..Error! Bookmark not defined.</b>	
<b>KATA PENGANTAR.....</b>	<b>iii</b>
<b>ABSTRAK .....</b>	<b>v</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>viii</b>
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	<b>x</b>
<b>DAFTAR GAMBAR.....</b>	<b>xi</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN .....</b>	<b>xii</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN.....</b>	<b>1</b>
1.1 Latar Belakang Masalah.....	1
1.2 Identifikasi Masalah .....	3
1.3 Pembatasan Masalah .....	4
1.4 Perumusan Masalah .....	4
1.5 Tujuan Penelitian .....	4
1.6 Kegunaan Penelitian.....	4
<b>BAB II KAJIAN PUSTAKA .....</b>	<b>5</b>
2.1 Bahan Makanan / Bahan Baku Produksi.....	5
2.1.1 Pengertian Bahan Makanan .....	5
2.1.2 Jenis dan Pengelompokan Bahan Makanan .....	5
2.1.3 Kualitas Bahan Makanan.....	10
2.2 Penyimpanan Bahan Baku .....	10
2.2.1 Definisi Penyimpanan .....	10
2.2.2 Prosedur Penyimpanan .....	11
1. Penerimaan Bahan Baku .....	11
2. Tujuan Penyimpanan Bahan Baku .....	13
3. Klasifikasi Penyimpanan Bahan Baku .....	13
4. Lokasi / Tempat Penyimpanan Bahan Baku .....	13
5. Syarat dan Prinsip Penyimpanan Bahan Baku.....	15
6. Suhu Penyimpanan .....	18
7. Sistem / Metode Penyimpanan Bahan Baku .....	21
2.3 Penelitian yang Relevan.....	22
2.4 Kerangka Berpikir .....	23
<b>BAB III METODOLOGI PENELITIAN .....</b>	<b>24</b>
3.1 Tempat, Waktu dan Subjek Penelitian .....	24
3.2 Metode dan Rancangan Penelitian .....	24
3.3 Data dan Sumber Data .....	25
3.4 Teknik dan Prosedur Pengumpulan Data.....	25
3.5 Prosedur Analisis Data.....	27
3.6 Pemeriksaan Keabsahan Data .....	27

<b>BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN.....</b>	<b>29</b>
4.1 Hasil Penelitian .....	29
4.2 Pembahasan.....	40
<b>BAB V KESIMPULAN DAN SARAN .....</b>	<b>49</b>
5.1 Kesimpulan .....	49
5.2 Saran.....	50
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>52</b>
<b>LAMPIRAN.....</b>	<b>54</b>

