



OPTIMALISASI PENYIMPANAN BAHAN MAKANAN BASAH DI UNP HOTEL & CONVENTION CENTER PADANG

Haru Hasnel
Program Studi Manajemen
Perhotelan
Universitas Negeri Padang
haruhasnel04@gmail.com

OPTIMIZING THE STORAGE OF WET FOOD INGREDIENTS AT THE UNP HOTEL & CONVENTION CENTER PADANG

Lise Asnur
Program Studi Manajemen
Perhotelan
Universitas Negeri Padang
lise.asnur@fpp.unp.ac.id

Abstrak

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui penyimpanan bahan makanan di UNP Hotel and Convention Center Padang, ruang penyimpanan yang terlihat sangat kotor, tempatnya berkarat dan sampah sisa-sisa tidak dibersihkan dan tidak mengelompokkan bahan makanan menurut jenis barang berdasarkan aroma. Jenis penelitian ini adalah penelitian deskriptif kualitatif. Teknik pengambilan sampel dilakukan dengan cara *purposive sampling*. Data dikumpulkan dengan teknik observasi, wawancara dan dokumentasi yang melibatkan informan. Hasil penelitian ini menemukan bahwa: (1) Tempat penyimpanan di UNP Hotel and Convention Center Padang sudah memiliki rak yang berjarak, Tetapi ruang penyimpanan yang terlihat sangat kotor. (2) Setiap bahan makanan disimpan dalam wadahnya masing-masing, dikategorikan berdasarkan jenisnya. (3) Di UNP Hotel & Convention Center Padang tidak menerapkan *food labeling* dan tidak memiliki kartu stok. (4) Beberapa bahan makanan terlihat telah kadaluwarsa dan kondisinya buruk karena sistem FIFO tidak diterapkan secara efektif. (5) Sudah memisahkan bahan makanan basah dan kering tapi tidak ada pemisah antara bahan makanan basah yang berbau tajam dan lainnya. (6) Tidak ada pencatatan khusus untuk makanan basah yang masuk ataupun bahan makanan basah yang keluar. (7) Tetesan air dari makanan basah menyebabkan terbentuknya genangan air di rak lemari es. (8) Tidak adanya *system* pencatatan. (9) Selalu membuat laporan secara berkala. (10) Tidak adanya pengecekan pada suhu.

Kata kunci: Bahan Makanan Basah; Hotel; Tempat Penyimpanan.

Abstract

This research aims to determine the storage of food ingredients at the UNP Hotel and Convention Center

Padang, the storage room looks very dirty, the place is rusty and the remaining trash is not cleaned and the food items are not grouped according to the type of item based on aroma. This type of research is qualitative descriptive research. The sampling technique was carried out by purposive sampling. Data was collected using observation, interviews and documentation techniques involving informants. The results of this research found that: (1) The storage area at the UNP Hotel and Convention Center Padang already has shelves that are spaced apart, but the storage space looks very dirty. (2) Each food ingredient is stored in its own container, categorized by type. (3) The UNP Hotel & Convention Center Padang does not apply food labeling and does not have stock cards. (4) Some food ingredients appear to have expired and are in poor condition because the FIFO system is not implemented effectively. (5) We have separated wet and dry food ingredients but there is no separation between wet food ingredients that have a strong smell and others. (6) There is no special recording for incoming wet food or outgoing wet food. (7) Water droplets from wet food cause puddles to form on the refrigerator shelves. (8) There is no recording system. (9) Always make regular reports. (10) There is no temperature check.

Keywords: Hotel; Storage Area; Wet Food Ingredients.

1. PENDAHULUAN

Terletak di jantung Sumatera Barat, Kota Padang berfungsi sebagai ibu kota daerah yang ramai. Terkenal dengan warisan budaya yang kaya, pemandangan laut yang menakjubkan, dan sajian kuliner yang lezat, Kota Padang siap menjadi destinasi wisata populer. Pemerintah kota berkomitmen untuk meningkatkan dan mempromosikan beragam penawaran wisata ini, memastikan bahwa pengunjung mendapatkan pengalaman yang benar-benar tak terlupakan. Baik mencari relaksasi, petualangan, atau menyelami budaya, Kota Padang menawarkan segudang aktivitas untuk dinikmati wisatawan.

Departement Food and Beverage terbagi menjadi dua *section* yaitu *food service* dan *section food product* (Desmafianti & Fauzzia, 2021). Di bagian ini, perhatian yang cermat harus diberikan pada setiap langkah proses, mulai dari mencari bahan-bahan berkualitas tinggi hingga memasak dan menyajikan hidangan lezat (Ekawatiningsih, 2020). Teknik pengolahan dan penyimpanan yang benar harus dipatuhi untuk memastikan kualitas dan kesegaran makanan terbaik (Gultom et al., 2019). *Food and beverage departement* harus mengatur tempat penyimpanan baku makanan basah yang ada di hotel demi kelancaran operasional (Audina & Sadali, 2020).

Penyimpanan makanan melibatkan pengorganisasian, penyimpanan, dan pengawetan makanan kering dan segar di gudang untuk memastikan kuantitas, kualitas, dan keamanannya (Sobari, 2019). Setelah bahan makanan memenuhi kriteria penerimaan, bahan tersebut dipindahkan ke ruang penyimpanan atau ruang dingin (Anisakoh, 2020). Jika bahan-bahan dibutuhkan segera, bahan-bahan tersebut dibawa ke area persiapan makanan (Avicena Sakula Marsanti et al., 2018). Sarana dan prasarana yang memadai, seperti tempat penyimpanan makanan yang baik, sangat penting untuk menjaga kualitas makanan di hotel dan restoran guna mendorong penjualan (Yuliastri & Yulianto, 2013).

Bahan makanan terdapat dua golongan yaitu *groceries* dan *perishable*, barang yang mudah rusak lebih rapuh dan perlu ditangani dengan hati-hati untuk menjaga kualitasnya (Hutabarat, 2009). Di sisi lain, meskipun bahan makanan tidak mudah rusak, penyimpanan yang tidak tepat masih dapat menyebabkan jamur dan pembusukan. Kedua jenis bahan tersebut harus ditangani dengan hati-hati untuk menjaga kesegaran.

UNP Hotel & Convention Center Padang adalah salah satu Hotel berbintang tiga (3). Terletak di jantung kawasan bisnis kota Padang, hotel ini melayani pelancong

bisnis dan wisatawan. Lokasinya strategis dekat bandara, pusat perbelanjaan, Pantai Padang, dan tempat makan populer yang berlokasi di Jl. Prof. Dr. Hamka. Air Tawar Barat. Kec. Padang Utara, Kota Padang, Sumatera Barat. Fasilitas yang didapatkan di UNP Hotel & Convention Center Padang terdapat seperti *Restaurant* dan *Room Service* yang buka 24 Jam, *Area Parkir* yang luas, *WIFI*, dan *Massage*.

Penyimpanan meliputi pengorganisasian, penyimpanan, dan jaminan keamanan bahan pangan, baik kering maupun basah, dengan tetap menjaga kualitas, kuantitas, dan standar gizinya pada tempat yang sesuai (Bakri & Intiyati, 2018). Tempat penyimpanan bahan makanan di UNP Hotel & Convention Center Padang terlihat sangat kotor, tempatnya berkarat dan sampah sisa-sisa dibiarkan begitu saja tidak di bersihkan. Kemudian penyimpanannya tidak sesuai, dimana cabai merah yang di tumpuk dengan keranjang lain di atasnya.

Bahan makanan adalah zat yang berasal dari hewan atau tumbuhan yang dapat dikonsumsi oleh makhluk hidup untuk memberi nutrisi dan energi (Lusiani & Qoiriah, 2014). UNP Hotel & Convention Center Padang tidak mengelompokkan bahan makanan menurut jenis barang berdasarkan aroma dan tidak mengeluarkan aroma. Jenis makanan beku yang seharusnya disimpan di lemari pendingin dijadikan satu tempat.

Food Labelling adalah mengacu pada segala informasi tentang pangan, yang disajikan melalui teks, gambar, atau kombinasi keduanya, yang terlihat pada atau ditempelkan pada kemasan (Izzuddin, 2018). UNP Hotel & Convention Center Padang ketika bahan makanan yang tidak diberikan label yang berisi nama bahan makanan, kuantitas bahan, dan tanggal masuk *store* maka tidak bisa dibedakan mana makanan baru dan lama. Saat penyimpanan *staff kitchen* langsung menyimpan bahan makanan yang baru di *space* yang kosong tanpa menyusun terlebih dahulu sehingga tempat penyimpanan terlihat sangat berantakan.

FIFO (*First In First Out*) adalah teknik manajemen inventaris yang melibatkan penggunaan stok barang berdasarkan pesanan penerimaannya di gudang (Maulani et al., 2023). Stok yang pertama kali masuk ke gudang adalah stok yang harus pertama kali keluar dari gudang (Swasono & Prastowo, 2021). Penerapan standar *First In First Out* dimana *staff kitchen* di UNP Hotel & Convention Center Padang tidak menerapkan sistem *First In First Out* sehingga barang yang habis tidak dirapikan dan disusun dengan benar.

Classifying adalah pengorganisasian semua jenis data, termasuk informasi yang dikumpulkan dari wawancara, observasi, dan pencatatan langsung di lapangan (Dono, 2021). UNP Hotel & Convention Center Padang stok buah-buahan dan bahan kering seperti kerupuk dan sereal dijadikan satu ruangan yang sama tanpa adanya *classifying* yang seharusnya untuk menyimpan buah-buahan dan sayuran disuhu yang sejuk (*cooling*).

Recording adalah pencatatan secara sistematis bagaimana pengolahan bahan makanan setiap hari, sehingga ketika ada bahan makanan yang rusak tidak dicatat dan tidak bisa dilaporkan (Greenfield & Southgate, 2003). Dalam hal ini UNP Hotel & Convention Center Padang tidak melakukan *recording*

Cleaning and sanitizing adalah bahwa pembersihan adalah tindakan membersihkan serpihan dan endapan pada suatu permukaan sementara sanitasi melibatkan pembunuhan bakteri setelah permukaan tersebut dibersihkan atau dilap (Holah, 2014). UNP Hotel & Convention Center Padang para *staff* tidak rutin untuk membersihkan dan merapikan apa yang telah digunakan seperti sapu yang disimpan begitu saja bersebelahan dengan bahan makanan sehingga *kitchen* terlihat sangat kotor.

Inventory adalah pasokan barang dan sumber daya yang digunakan perusahaan untuk fungsi produksi dan operasionalnya (Muller, 2019). Kegiatan *Inventory* tidak rutin dilakukan setiap akhir bulan di UNP Hotel & Convention Center

Padang. Sehingga *reporting* untuk jumlah bahan makanan yang dicek jumlahnya tidak sesuai dengan kenyataannya. Dan tidak adanya form pencatatan untuk bahan makanan yang sudah rusak dan tidak dipakai atau sudah kadaluarsa sehingga proses *checking* tidak bisa dilakukan pada UNP Hotel & Convention Center Padang. *Staff* tidak memeriksa kembali bahan makanan yang diperoleh sebelum diolah.

Dalam situasi seperti ini, sangat penting untuk fokus pada praktik penyimpanan untuk memastikan tidak ada kesalahan dalam penanganan penyimpanan makanan. Kualitas makanan yang disajikan dapat sangat mempengaruhi kepercayaan konsumen, yang dapat terganggu karena teknik penyimpanan yang tidak tepat dan menyimpang dari prosedur operasi standar (SOP). Sangat penting untuk mematuhi protokol penyimpanan yang tepat untuk menjaga integritas dan keamanan makanan yang disajikan. Penelitian yang diterbitkan sebelumnya terutama berfokus pada Penyimpanan Bahan Makanan (Gultom et al., 2019) (Mokodongan et al., 2021) (Perdani & Hakim, 2024). Dengan demikian penulis tertarik untuk melakukan penelitian mengenai “Optimalisasi Penyimpanan Bahan Makanan Basah di UNP Hotel & Convention Center Padang”.

2. METODE

Penelitian ini dilaksanakan pada bulan Maret hingga April 2024 di UNP Hotel & Convention Center Padang. Penulis menggunakan data kualitatif dalam penelitian ini, yang fokusnya adalah pada penyimpanan bahan makanan basah di lokasi tersebut.

Sumber data penelitian ini terdiri dari dua jenis, yaitu data primer dan data sekunder. Data primer mencakup informasi langsung mengenai penyimpanan bahan makanan basah di UNP Hotel & Convention Center Padang, sementara data sekunder adalah informasi yang diperoleh secara tidak langsung atau melalui pihak ketiga. Data sekunder mencakup informasi penunjang dari karyawan terkait tentang penyimpanan bahan makanan basah di hotel tersebut. Penelitian ini melibatkan *executive chef*, *sous chef*, dan *cook* sebagai informan utama karena peran dan tanggung jawab mereka yang signifikan dalam operasional dapur, serta pengetahuan mendalam mereka tentang proses penyimpanan bahan makanan basah, manajemen, dan dinamika tim.

Teknik pengumpulan data meliputi observasi, dokumentasi, dan wawancara. Observasi dilakukan dengan mengamati langsung di UNP Hotel & Convention Center Padang. Teknik analisis yang digunakan adalah analisis data deskriptif kualitatif, di mana hasil pemaparan data dibandingkan dengan teori dan kenyataan yang ada mengenai penyimpanan bahan makanan basah di hotel tersebut.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Tempat Penyimpanan

Penyimpanan bahan makanan yang baik memerlukan tempat yang luas dengan peralatan yang cocok untuk bahan kering maupun basah. Fasilitas penyimpanan di UNP Hotel & Convention Center Padang memadai, dilengkapi rak dan unit pendingin untuk makanan segar. Namun, ruang penyimpanan tampak kotor karena karat dan sisa kotoran. Ruang penyimpanan harus memiliki ventilasi yang baik dan bebas hama, dengan rak yang ditinggikan dari lantai untuk memungkinkan sirkulasi udara.

Grouping

Penyimpanan makanan basah merupakan tempat yang diperlukan untuk menyimpan makanan segar seperti daging, ikan, unggas, sayur mayur, dan buah.

Penting untuk mengambil langkah-langkah untuk mencegah kerusakan pada barang-barang yang mudah rusak ini. Pengendalian dan pemantauan yang tepat terhadap tempat penyimpanan sangat penting untuk mencegah kontaminasi fisik, biologis, atau kimia yang dapat menyebabkan pembusukan. Setiap jenis makanan segar memiliki persyaratan suhu tertentu yang harus diperiksa secara berkala. Di UNP Hotel & Convention Center Padang, bahan makanan disimpan secara terpisah dalam wadah yang sesuai untuk mencegah kontaminasi dan pembusukan. Bahan mentah disimpan terpisah dari bahan siap santap di lemari es, namun makanan yang berbau tajam tidak boleh dibungkus rapat atau dipisahkan dari bahan lain.

Food Labeling

Pemberian label atau identifikasi pada suatu barang merupakan hal yang penting, terutama pada bahan makanan dan minuman, untuk menjamin pengelolaan persediaan FIFO (*First In First Out*). Ini termasuk memberikan informasi seperti nama barang, jumlah, dan tanggal masuk ke toko. Ini membantu dalam dengan mudah mengidentifikasi dan menggunakan bahan sesuai urutan penerimaannya. UNP Hotel & Convention Center Padang belum memiliki sistem pelabelan makanan dan penerapan kartu stok yang baik, sehingga menunjukkan perlunya perbaikan di bidang ini.

FIFO

Metode FIFO mengasumsikan barang yang dibeli terlebih dahulu dijual atau digunakan terlebih dahulu, dan harga pokoknya dibebankan terlebih dahulu sebagai harga pokok penjualan. Dalam pencatatan fisik, artinya barang yang paling lama dianggap terjual terlebih dahulu. Dalam pencatatan perpetual menggunakan FIFO, harga pokok penjualan dihitung pada saat penjualan. FIFO membantu mencegah barang kedaluwarsa atau disimpan di gudang dalam waktu lama.

Metode FIFO di UNP Hotel & Convention Center Padang kurang efektif karena terdapat beberapa bahan makanan yang kadaluarsa atau kondisinya buruk akibat penerapan sistem FIFO yang tidak tepat. FIFO melibatkan pengorganisasian bahan-bahan makanan berdasarkan waktu penerimaannya, dengan item-item baru ditempatkan di belakang bahan-bahan lama. Sistem ini membantu mengelola penggunaan bahan dan mencegah kerusakan akibat penyimpanan jangka panjang.

Classifying

Bahan makanan harus disimpan menurut ukuran, jumlah, dan lokasinya. Mereka dapat dikategorikan menjadi daging, ikan, udang, dan makanan olahan. UNP Hotel & Convention Center Padang memiliki sistem klasifikasi yang baik dalam memisahkan bahan makanan basah dan kering, namun tidak ada perbedaan antara bahan basah yang berbau menyengat dan lainnya. Makanan matang dan makanan mentah tidak boleh dicampur, makanan matang dan makanan siap saji disimpan di bagian atas, diikuti dengan daging segar utuh, daging irisan, dan unggas. Potongan daging sebaiknya diletakkan di rak ketiga untuk mencegah kontaminasi cairan.

Recording

Semua pembelian harus didokumentasikan dan diterima oleh gudang untuk organisasi. Setiap item makanan memiliki kartu stok untuk mengidentifikasi kekurangan dengan cepat. Sistem pencatatan di UNP Hotel & Convention Center Padang masih kurang, karena tidak ada pencatatan terpisah antara makanan basah yang masuk dan keluar. Pencatatan yang tepat sangat penting untuk menjaga kualitas makanan dan mencegah kerugian yang merugikan akibat bahan-bahan yang rusak.

Cleaning dan Sanitizing

Pentingnya menjaga kebersihan di seluruh fasilitas penyimpanan untuk mencegah penumpukan bahan makanan busuk dan tumbuhnya hama. Tindakan pembersihan dan pemberantasan secara teratur diperlukan untuk mencegah kerusakan dan penyakit. Kebersihan dan sanitasi di UNP Hotel & Convention Center Padang masih kurang, terlihat dari adanya genangan air di lemari es dan sisa sampah sayuran kadaluwarsa. Kondisi lembab inilah yang menyebabkan lemari es menjadi sumber bakteri dan juga masih terdapat sampah sisa dari sayur-sayuran yang sudah tidak layak pakai.

Inventory

Menjaga barang dan memastikan kualitasnya selama penyimpanan, serta memantau jumlah barang yang digunakan, merupakan aspek penting dalam kebijakan inventaris dan penyimpanan. UNP Hotel & Convention Center Padang tidak memiliki sistem pencatatan yang tepat untuk indikator inventaris, yang digunakan untuk melacak jumlah barang yang terpakai dan tersisa. Dengan memantau jumlah bahan makanan yang tersisa di penyimpanan, staf dapat menentukan kapan harus memesan ulang bahan makanan berdasarkan tingkat stok minimum.

Reporting

Sistem pemantauan di UNP Hotel & Convention Center Padang sangat efektif karena adanya pelaporan yang konsisten, misalnya ketika ikan dan buah busuk teridentifikasi dan segera dilaporkan ke bagian keuangan. Informan menyebutkan bahwa tidak semua makanan yang mudah rusak berada dalam kondisi optimal, sehingga menyebabkan adanya pelaporan berkala di pihak hotel.

Checking

Suhu merupakan aspek penting dalam penyimpanan makanan untuk mencegah dan meminimalkan pembusukan makanan. Pengecekan indikator di UNP Hotel & Convention Center Padang kurang memadai karena kurangnya pemantauan suhu.

Suhu merupakan faktor penting dalam fasilitas penyimpanan makanan, terutama untuk barang-barang yang mudah rusak di *freezer*. Penting untuk memastikan bahwa suhu sesuai untuk makanan yang disimpan. Pemeriksaan rutin, seperti pemeriksaan dua kali sehari, diperlukan untuk menjaga suhu yang tepat di fasilitas penyimpanan makanan yang mudah rusak.

4. KESIMPULAN DAN SARAN

Penyimpanan bahan makanan basah yang benar di UNP Hotel & Convention Center Padang sangat penting untuk menjaga kualitasnya. Metode khusus, seperti penggunaan sistem FIFO, harus diterapkan untuk memastikan kesegaran bahan-bahan seperti daging, unggas, makanan laut, buah-buahan, dan sayuran. Penting untuk menyimpan berbagai jenis bahan secara terpisah dan memantau suhu untuk mencegah masalah kualitas. Staff dapur harus mengetahui pedoman ini untuk memastikan penyimpanan bahan makanan dengan benar.

DAFTAR RUJUKAN

Anisakoh, A. (2020). *Gambaran penyimpanan bahan makanan kering di instalasi gizi rumah sakit PKU Muhammadiyah Gamping Sleman*. Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.

- Audina, E., & Sadali, M. (2020). Hygiene & Sanitasi Di Kitchen Best Western Kindai Hotel Banjarmasin. *Jurnal Sosial Pariwisata*, 2(2), 102–112.
- Avicena Sakula Marsanti, S., Widiarini, R., & KM, S. (2018). *Buku Ajar Higiene Sanitasi Makanan*. Uwais Inspirasi Indonesia.
- Bakri, B., & Intiyati, A. W. (2018). Bahan Ajar Gizi: Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi. *Jakarta: Pusat Pendidikan Sumber Daya Manusia Kesehatan BPPSDMK Kementerian Kesehatan RI*.
- Desmafianti, G., & Fauzzia, W. (2021). Peranan Pastry Section dalam Menjaga Kualitas Produk Pastry di Best Western Premier La Grande Hotel Bandung. *Jurnal Kajian Pariwisata*, 3(2), 43–52.
- Dono, B. D. (2021). *Implementasi Customer Relationship Management (Crm) Pada Sistem Pemesanan Di Vocuz Studio Musik Berbasis Website*. Universitas Muhammadiyah Magelang.
- Ekawatiningsih, W. R. P. (2020). *Manajemen Pelayanan Makanan dan Minuman*. Uny Press.
- Greenfield, H., & Southgate, D. A. T. (2003). *Food composition data: production, management, and use*. Food & Agriculture Org.
- 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 Villas Bali. *Jurnal Kepariwisata Dan Hospitalitas*, 3(1), 158–176.
- Holah, J. T. (2014). Cleaning and disinfection practices in food processing. *Hygiene in Food Processing*, 259–304.
- Hutabarat, O. A. (2009). *Analisis Tentang Food Quality Control di Hotel Grand Antares Indonesia*. Universitas Sumatera Utara.
- Izzuddin, A. (2018). Pengaruh label halal, kesadaran halal dan bahan makanan terhadap minat beli makanan kuliner. *Jurnal Penelitian Ipteks*, 3(2), 100–114.
- Lusiani, T., & Qoiriah, A. (2014). Sistem Pakar untuk Menentukan Menu Makanan Sehat pada Penderita Diabetes Mellitus. *S@ CIES*, 5(1), 9–23.
- Maulani, M. R., Rahmatuloh, M., Triapriliani, I., & Fauzan, H. (2023). Implementasi Algoritma FIFO (*First In First Out*) Pada Sistem Pergudangan Di Bagian Furniture Production. *Jurnal Ilmiah Teknologi Infomasi Terapan*, 9(2).
- Mokodongan, A., Kadir, P. A., & Pakaya, I. (2021). Sistem Penyimpanan Bahan Makanan Untuk Menjaga Kualitas Bahan Makanan di Kitchen TC Damhil UNG. *Ideas: Jurnal Pendidikan, Sosial, Dan Budaya*, 7(2), 151–162.
- Muller, M. (2019). *Essentials of inventory management*. Harper Collins Leadership.
- 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.

- Sobari, E. (2019). Dasar-Dasar Proses Pengolahan Bahan Pangan. *Politeknik Negeri Subang*.
- Swasono, M. A., & Prastowo, A. T. (2021). Analisis Dan Perancangan Sistem Infomasi Pengendalian Persediaan Barang. *Jurnal Informatika Dan Rekayasa Perangkat Lunak*, 2(1), 134–143.
- 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).