

Penerapan Standar Operasional Prosedur Penyimpanan Bahan Makanan Di The Setai Hotel Miami Beach

I Gede Bagus David Erlangga*, I Wayan Eka Sudarmawan

Diploma III Perhotelan, Institut Pariwisata Dan Bisnis Internasional, Denpasar, Indonesia
dvderlangga@gmail.com

Abstract. This study aims to investigate the application of Standard Operating Procedures (SOP) for food storage at The Setai Hotel Miami Beach. The research was conducted within a span of 3 months starting from October to December. The data analysis technique used is a qualitative descriptive analysis technique by observing, documenting and interviewing informants, namely chefs and kitchen staff to find out the application of applicable standard operating procedures. From the results of field research that the authors conducted from October to December at The Setai Hotel Miami Beach, chefs and kitchen staff who are in charge of handling food storage often occur, there are still some kitchen staff who don't do storage. dry groceries in the right place. not damp, some kitchen employees are also not careful in storing food ingredients, and some kitchen employees still wash raw chicken before storing. It can be concluded that the implementation of SOP by the kitchen staff at The Setai Hotel Miami Beach has met the requirements very well. This is evidenced by the implementation of 77.77% SOP of The Setai Hotel Miami Beach.

Keywords: Implementation, Standard, Operational Procedures

1 Pendahuluan

Perkembangan dunia pariwisata yang begitu cepat akan sangat mempengaruhi perekonomian masyarakat, usaha-usaha di sektor pariwisata seperti pelayanan akomodasi restoran, tempat wisata keluarga, tempat wisata budaya dan usaha perhotelan tentunya (Arisandi et al., 2019). Berbicara mengenai pengolahan bahan makanan sangat ditekankan disemua hotel, Seorang juru masak bertanggung jawab dalam mengolah dan menyajikan makanan yang sesuai dengan standar rasa dan kebersihan. Selain itu, menjaga kebersihan dapur juga adalah tugas dari seorang chef. Mereka juga harus memastikan kebersihan pribadi mereka sesuai SOP yang telah ditetapkan. (Putra, 2022). Makanan yang tidak diolah dengan baik dapat menyebabkan penyakit pada konsumennya. Untuk mencegah hal tersebut, penting untuk mematuhi semua standar kebersihan yang telah ditetapkan, serta mengimplementasikannya dalam sis-

tem kerja dapur. Hal ini bertujuan agar makanan dan minuman yang disajikan dalam keadaan sehat dan layak konsumsi.

Terjadi kesenjangan dalam implementasi standar operasional prosedur (SOP) kitchen dalam pengolahan bahan makanan, yang juga ditemukan di The Setai Hotel Miami Beach. Meskipun layanan makanan menjadi fokus utama hotel, upaya maksimal dilakukan untuk menyelenggarakannya dengan baik. Dukungan fasilitas dapur dan restoran, tenaga pengolah makanan yang terampil, serta peralatan sesuai standar industri menjadi bukti komitmen dalam pengelolaan makanan. Namun, beberapa staff kitchen tidak melaksanakan SOP dengan baik. Jika situasi ini terus berlanjut, dapat menimbulkan masalah dalam pengelolaan makanan dan minuman, serta memicu keluhan atau komplain dari tamu dan pengunjung.. Berdasarkan perbandingan hasil penelitian dan fenomena yang terjadi di The Setai Hotel Miami Beach, terlihat masih adanya kesenjangan yang terjadi pada standar operasional prosedur kitchen terhadap pengolahan bahan makanan, maka dari itu penulis perlu melakukan penelitian lebih lanjut dengan judul “Penerapan Standar Operasional Prosedur Penyimpanan Bahan Makanan Di The Setai Hotel Miami Beach”. Adapun tujuan yang ingin penulis dapatkan dari pokok permasalahan tersebut diantaranya yaitu untuk mengetahui penyimpanan bahan makanan dan untuk mengetahui cara menerapkan standar operasional prosedur kitchen Di The Setai Hotel Miami Beach.

Hampir semua hotel sangat menyadari pentingnya Standar Operasional Prosedur (SOP). SOP harus dirancang sedemikian rupa agar tidak menghambat operasional hotel. Dalam konteks yang lebih komprehensif, SOP adalah komponen penting dalam kegiatan administrasi, terutama dalam mempelajari prosedur, sistem, dan dokumentasi yang terkait dengan administrasi hotel.

Setiap organisasi atau usaha perlu memiliki acuan, instruksi, atau prosedur kerja untuk memahami pekerjaan dengan baik. Proses-proses ini memberikan kejelasan dan transparansi dalam setiap prosedur pelayanan yang diberikan kepada karyawan, manajemen, atasan, dan masyarakat secara umum (Ariefraf, 2008).

2 Metode Penelitian

Data yang dikumpulkan oleh penulis adalah data kualitatif mengenai Penerapan Standar Operasional Prosedur Kitchen Terhadap Pengolahan Bahan Makanan Di The Setai Hotel Miami Beach. Data yang dikumpulkan oleh penulis adalah data hasil observasi dan wawancara penulis dengan 1 Chef dan 6 staff kitchen. Data yang peneliti peroleh yaitu data Penerapan Standar Operasional Prosedur Kitchen Terhadap Penyimpanan Bahan Makanan Di The Setai Hotel Miami Beach. Teknik pengumpulan data menggunakan metode observasi dengan mengamati langsung tentang bagaimana Penerapan Standar Operasional Prosedur Kitchen Terhadap Pengolahan Bahan Makanan. Dokumentasi adalah Teknik pengumpulan data yang diperoleh peneliti dengan cara mengumpulkan gambar yang terjadi dilapangan. Dalam penelitian ini teknik analisis yang digunakan penulis adalah teknik analisis Deskriptif

Kualitatif. Data dalam penelitian ini diperoleh melalui teknik observasi dan wawancara, kemudian diolah oleh penulis. Data ini digunakan untuk membandingkan penerapan Standar Operasional Prosedur dalam Penyimpanan bahan makanan di The Setai Hotel Miami Beach.

3 Pembahasan

Berdasarkan Penerapan SOP Penyimpanan Bahan Makanan di The Setai Hotel Miami Beach menunjukkan periode observasi dilakukan dari bulan Oktober Tahun 2022 sampai dengan bulan Desember Tahun 2022. Berikut paparan beberapa nama-nama *chef* dan *staff kitchen* yang diobservasi:

Table 1. Daftar Nama *Chef* dan *Staff Kitchen*

No	Nama	Jabatan Pekerjaan
1	Reiji	<i>Chef</i>
2	Humberto	<i>Staff Kitchen</i>
3	Jesus Alfonso	<i>Staff Kitchen</i>
4	Parvez	<i>Staff Kitchen</i>
5	Daniel	<i>Staff Kitchen</i>
6	mr.Deer	<i>Staff Kitchen</i>
7	ms.Beatriz	<i>Staff Kitchen</i>

Berdasarkan hasil observasi langkah-langkah SOP yang ada di The Setai Hotel Miami Beach, ditemukan hal-hal berikut:

1. Protein makanan mentah selalu ditempatkan di bagian bawah lemari es. Wadah yang tepat dengan tutup dan label digunakan untuk mencegah kebocoran dan mengurangi risiko kontaminasi terhadap makanan lainnya. Protein mentah juga selalu disimpan di lemari es yang terpisah.
2. Setelah bahan makanan diperiksa saat penerimaan barang, bahan makanan segera ditempatkan di tempat penyimpanan yang sesuai dengan jenisnya. Bahan kering disimpan di lemari atau rak, sayuran dan buah-buahan disimpan di chiller, sedangkan daging-dagingan disimpan di freezer.
3. Untuk daging, tahap awal proses persiapan dapat dilakukan sebelum disimpan.
4. Stok bahan makanan yang tersedia diperiksa melalui kartu stok atau catatan masuk dan keluar barang sebelum bahan makanan baru dimasukkan.
5. Jumlah bahan makanan yang masuk dan total stok yang tersedia dihitung, dan catatan dilakukan pada kartu stok atau buku masuk dan keluar barang.
6. Bahan makanan dipisahkan sesuai dengan jenisnya untuk mencegah kontaminasi.
7. Tanggal penerimaan bahan makanan diberi label, terutama untuk bahan makanan yang akan disimpan dalam jangka waktu yang lama.

Berdasarkan hasil observasi mengenai penerapan SOP penyimpanan bahan di The Setai Hotel Miami Beach, menunjukkan bahwa jumlah keseluruhan SOP 77,77% terlaksanakan dengan baik, dan 33,33% lagi tidak dijalankan dengan baik oleh staff kitchen yang berada di The Setai Hotel Miami Beach. Data penelitian ini berasal dari observasi yang dilakukan terhadap 6 pegawai staff Kitchen di The Setai Hotel Miami Beach periode bulan Oktober Tahun 2022 sampai dengan bulan Desember Tahun 2022. Berikut hasil wawancara yang dilakukan oleh peneliti di The Setai Hotel Miami Beach pada bulan Oktober Tahun 2022 sampai dengan bulan Desember tahun 2022 yang dihasilkan sebagai berikut:

1. The Setai Hotel Miami Beach mempunyai tempat khusus untuk menyimpan bahan makanan kering yaitu di tempat yang tidak lembab atau sering disebut dengan dry store.
2. Cara penyimpanan daging sapi yaitu diantaranya daging jangan di cuci terlebih dahulu.
3. Cara menyimpan ikan di The Setai Hotel Miami Beach yaitu ikan yang sudah di fillet selalu ditaruh di ruangan yang dingin atau bisa ditaruh di fish drawer yang berisi es supaya ikan tersebut terjaga kesegarannya.
4. Cara penyimpanan dressing harus selalu ditempatkan di ruangan yang dingin seperti chiller dan selalu diberikan label tanggal pembuatan.
5. Cara menyimpan daging ayam yang benar harus ditaruh di dalam chiller dengan suhu di bawah 5 derajat Celcius.



Gambar 1. Cara Menyimpan Bahan Makanan Kering **Gambar. 2.** Cara Menyimpan Ikan



Gambar. 3. Cara Menyimpan “*Dressing*”

The Setai Hotel Miami Beach melakukan berbagai upaya untuk meningkatkan profesionalisme staff kitchen dan pelayanan kepada tamu guna menciptakan kepuasan tamu dan membangun loyalitas konsumen. Beberapa upaya yang dilakukan yaitu:

1. Melakukan pelatihan dan pengembangan keterampilan kepada staff kitchen secara berkala. Hal ini bertujuan untuk meningkatkan kompetensi mereka dalam mengolah makanan, memahami standar kebersihan, dan meningkatkan kualitas pelayanan kepada tamu.
2. Memberi penghargaan berupa piagam dan penambahan bonus diberikan kepada Staff kitchen yang menunjukkan ketelitian dalam menyimpan bahan makanan. Penghargaan ini diberikan setiap tiga bulan serta satu tahun sekali dengan tujuan untuk mendorong karyawan agar bekerja dengan maksimal.
3. Melakukan perbandingan antara staff kitchen di The Setai Hotel Miami Beach dengan hotel atau kitchen lain yang memiliki standar pelayanan yang lebih baik. Hal ini dilakukan untuk memperkenalkan dan membiasakan staff kitchen dengan cara-cara pelayanan yang baik dan sesuai standar hotel.
4. Mengadakan kegiatan outbound untuk semua divisi karyawan, termasuk staff kitchen, tidak hanya sebagai hiburan tetapi juga untuk melatih kerjasama yang lebih kompak

Berdasarkan hasil observasi dan wawancara, kendala yang dihadapi *staff kitchen* dalam melaksanakan SOP penyimpanan bahan makanan di The Setai Hotel Miami Beach yaitu sebagai berikut:

1. Hotel ini menyediakan tempat khusus untuk menyimpan bahan makanan kering yaitu di tempat yang tidak lembab atau sering disebut dengan dry store tetapi beberapa staff kitchen masih saja tidak menyimpan bahan makanan kering tersebut di tempat yang tidak lembab atau di dry store maka dari itu chef complaint terhadap kinerja yang dilakukan oleh staff kitchen.
2. Simpan Daging di Freezer untuk Jangka Waktu Penyimpanan Lama, beberapa staff kitchen masih teledor dalam penyimpanan bahan makanan, contohnya bahan ma-

kanan seperti daging yang seharusnya di simpan dilemari es atau sering kita sebut dengan freezer untuk jangka waktu penyimpanan yang lama.

3. Tidak Cuci Daging Ayam Mentah Sebelum Menyimpannya, cara penyimpanan dan pengolahannya penting mendapatkan perhatian adalah tidak cuci daging ayam mentah sebelum menyimpannya. Alasannya, mencuci daging ayam mentah sebelum menyimpannya justru memungkinkan adanya penyebaran bakteri dari sari daging ke tempat lain yang ada di sekitarnya. Tetapi staff kitchen masih saja ada yang mencuci daging ayam mentah sebelum menyimpannya, karena ini sangat fatal untuk kesehatan para customer yang ingin menyantap makanan tersebut. itu merupakan sangat menjadi kendala bagi hotel

4 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian mengenai penerapan SOP dalam penyimpanan bahan makanan di The Setai Hotel Miami Beach, dapat penulis simpulkan bahwa penerapan SOP penyimpanan bahan makanan di The Setai Hotel Miami Beach sebagai berikut:

1. Berdasarkan hasil observasi disimpulkan bahwa penerapan standar operasional prosedur dalam penyimpanan bahan makanan di The Setai Hotel Miami Beach sudah dilaksanakan dengan baik. Hal ini dibuktikan dengan 77,77% dari SOP The Setai Hotel Miami Beach sudah diterapkan dengan baik.
2. Berdasarkan hasil wawancara disimpulkan bahwa pihak manajemen hotel telah melakukan upaya untuk memastikan semua staff kitchen menerapkan SOP yang berlaku di The Setai Hotel Miami Beach, agar tidak terjadi kesalahan didalam menerapkan SOP yang berlaku. secara umum upaya yang dilakukan tidak saja melibatkan departemen kitchen melainkan juga departemen food & beverage juga setiap chef atau supervisor yang ada dimasing-masing divisi.

5 Ucapan Terima Kasih

Terima kasih yang sebesar-besarnya penulis sampaikan kepada semua pihak yang telah memberikan dukungan dan bantuan dalam pembuatan penelitian ini. Tanpa kerjasama dan kontribusi Anda, penelitian ini tidak akan terselesaikan. Penulis mengapresiasi waktu, pengetahuan, dan upaya yang telah Anda berikan. Terima kasih atas kesediaan Anda dalam memberikan wawasan, saran, dan dukungan yang berharga. Sekali lagi, terima kasih atas partisipasi dan kolaborasi Anda yang tak ternilai harganya.

Daftar Pustaka

1. Moenir , (16;1992) Pelaksanaan Sop Pramusaji untuk Meningkatkan Kualitas Pelayanan di Restoran The Kitchen Hotel Aryaduta Medan. Naskah Publikasi. Universitas Sumatera Utara. Sumatera Utara.
2. Mulyadi, (50:2015) Study Kebijakan Publik Dan Pelayanan Publik, Bandung : Alfabeta.
3. Pantiyasa,I. W. 2013. Metode Penelitian. Denpasar: Andi Offset. Puspitawati,Lilis & Anggadini,Sri Dewi,2011. Sistem Informasi Akuntansi. Puja Duarsa,I Wayan,2015. Psikologi Pelayanan.
4. Putra. K.M. 2022. Implementation Of Sanitation Hygiene On Food Processing At The Brass Restaurant
5. Syifa Khairunnisa , Dendi Gusnadi, Umi Sumarsih. 2022 Penerapan Standar Operasional Prosedur Kitchen Departemen Di Grand Tebu Hotel Badung.
6. Willma Fauzzia, Resma Rahmayani, Rina Dwi Handayani. 2022 Penerapan Standar Operasional Prosedur dalam Meningkatkan Kinerja Cook di Kitchen Departemen Hotel Harper Purwakarta by Aston.