



Penerapan Standard Operating Procedure (SOP) Pengolahan Makanan Menu Ala-Carte Section Asia di Restaurant 209 Hotel Vasa Surabaya

Alkisah Nazilatul Riskiyah Finda Putri ^{1*}, Niken Purwidiani ²,

Ila Huda Puspita Dewi ³, Mauren Gita Miranti ⁴

^{1,2,3,4}, Universitas Negeri Surabaya, Indonesia

Korespondensi Penulis : alkisah.20051@mhs.unesa.ac.id

Abstract. *Implementation Standard Operating Procedure (SOP) in processing is very important to ensure consistency of taste, aroma, texture, and appearance. Restaurant 209 at Hotel Vasa faced the challenge of maintaining the consistency of its dishes, especially the Oxtail Soup which is highly demanded by guests. Inconsistency in dishes occurs due to variations in interpretation and execution of procedures by staff. So it is very important to apply SOPs in food processing. Focus of this research aims to determine the application of the SOP for food processing in the of Ala-carte Section Asia menu in Restaurant 209 Hotel Vasa Surabaya. In this study using a qualitative method, by collecting data through interviews, literature studies, and documentation. From the results of research obtained through interviews with kitchen staff, it can be concluded that the application of food processing SOP at Restaurant 209 Hotel Vasa Surabaya requires various stages in handling it, starting from maintaining personal hygiene, maintaining neatness and cleanliness of the work environment, preparing necessary ingredients, checking the quality of ingredients, processing food in accordance with standard recipes, being able to, operate tools in the kitchen, and monitor (control food) the cooking process. There are some SOP that have not been fully implemented by staff, such as not following the proper SOP in thawing the ingredients to be used. To overcome this problem, Hotel Vasa Surabaya provides briefings by the executive chef on the importance of carrying out work in accordance with the applicable SOP through regular control and evaluation, as a reminder for the staff to be consistent in their work.*

Keywords: *Standard Operating Procedure, Food Processing, Ala-carte, Section Asia, Restaurant 209.*

Abstrak. Penerapan *Standard Operating Procedure* (SOP) dalam pengolahan sangat penting untuk memastikan konsistensi rasa, aroma, tekstur, dan tampilan yang sama. Restoran 209 di Hotel Vasa menghadapi tantangan dalam menjaga konsistensi hidangan, khususnya Sup Buntut yang sangat diminati oleh tamu. Ketidak konsistenan dalam hidangan sering terjadi karena variasi dalam interpretasi dan pelaksanaan prosedur oleh staf. Maka sangat penting menerapkan SOP dalam pengolahan makanan. Fokus penelitian ini, bertujuan untuk mengetahui penerapan SOP pengolahan makanan menu Ala-carte Section Asia di Restoran 209 Hotel Vasa Surabaya. Dalam penelitian ini menggunakan metode kualitatif, dengan mengumpulkan data-data melalui wawancara, studi kepustakaan dan dokumentasi. Dari hasil penelitian yang diperoleh melalui wawancara dengan staf dapur, maka dapat disimpulkan bahwa penerapan SOP pengolahan makanan di Restoran 209 Hotel Vasa Surabaya diperlukan berbagai tahapan di dalam penanganannya, mulai dari menjaga kebersihan diri (*personal hygiene*), menjaga kerapian dan kebersihan lingkungan kerja, menyiapkan bahan-bahan yang diperlukan, mengecek kualitas bahan makanan, mengolah makanan sesuai dengan *standard recipe*, mampu mengoperasikan alat yang ada di dapur, dan melakukan pemantauan (*control food*) terhadap proses pemasakan. Terdapat beberapa SOP yang belum sepenuhnya diimplementasikan oleh staf, seperti tidak mengikuti SOP yang tepat dalam melakukan *Thawing* terhadap bahan yang akan digunakan. Untuk menanggulangi hal ini, Hotel Vasa Surabaya memberikan pengarahan oleh *executive chef* mengenai pentingnya melaksanakan pekerjaan sesuai dengan SOP yang berlaku melalui kontrol dan evaluasi secara rutin, sebagai pengingat agar staf tetap konsisten dalam bekerja.

Kata Kunci: *Standard Operating Procedure, Pengolahan Makanan, Ala-carte, Section Asia, Restoran 209.*

1. LATAR BELAKANG

Restoran merupakan suatu usaha dalam bidang jasa boga yang memberikan pelayanan terhadap makanan dan minuman. dalam menjalankan usaha dibidang makanan sangat penting menerapkan *Standard Operating Procedure* (SOP), tujuannya untuk memastikan setiap hidangan memiliki rasa, aroma, tekstur dan tampilan yang sama. Konsistensi adalah kunci untuk

membangun reputasi positif dan mempertahankan pelanggan setia, agar pelanggan selalu puas dengan hidangan yang disajikan.

Berdasarkan hasil observasi selama magang, diantara 7 restoran yang paling ramai adalah Restoran 209, karena Restoran 209 merupakan restoran *All Day Dinning* yang menyediakan makanan *Buffet dan Ala-carte* yang sangat bervariasi. Mulai dari hidangan Western yang menyajikan hidangan khas Eropa seperti Burger, Pasta, Steak dan Pizza. Ada juga hidangan Asia, yang di dalamnya terdapat hidangan khas Malaysia, Vietnam, Singapura, Thailand dan Indonesia. Dalam hidangan Indonesia ada Nasi Goreng, Mie Goreng, Soto, Rawon, Iga Bakar Dan Sup Buntut. Sup Buntut termasuk salah satu makanan yang cukup *best seller* pada hidangan *Ala-carte*. Data lapangan menunjukkan bahwa Sup Buntut adalah hidangan yang sangat diminati, dalam sehari jumlah permintaan Sup Buntut sebanyak 20 porsi dikali dalam satu bulan bisa mencapai 620 porsi (sumber: Hotel Vasa Surabaya, 2024). Dalam penelitian ini, Peneliti memilih menu *Ala-carte* dibandingkan *Buffet* didasarkan pada beberapa alasan, Menu *Ala-carte* setiap hidangannya identik disiapkan secara individual berdasarkan pesanan pelanggan. Hal ini, memungkinkan peneliti membahas lebih mendalam terhadap proses persiapan, pengolahan dan penyajian hidangan Sup Buntut untuk memenuhi ekspektasi pelanggan, dalam pengolahan standar operasi yang ketat.

Menurut jurnal penelitian (fauzzia, 2022) Ketidak konsistenan makanan dapat diatasi dengan adanya penerapan *Standard Operating Procedure (SOP)*. Dengan menetapkan tata cara atau tahapan yang harus dilalui untuk menyelesaikan proses kerja. Dengan begitu, kualitas produk dan jasa yang dihasilkan akan terjaga dan konsisten. Melalui penelitian ini, diharapkan dapat diterapkan SOP yang komprehensif dan terinci untuk persiapan pengolahan dan penyajian menu *Ala-carte*, khususnya Sup Buntut yang banyak diminati oleh tamu di Restoran 209 Hotel Vasa Surabaya. Berdasarkan uraian diatas, maka penulis mengangkat tema yang berjudul “Penerapan *Standard Operating Procedure (SOP)* Pengolahan Makanan Menu *Ala-carte Section Asia* Di Restoran 209 Hotel Vasa Surabaya”.

2. KAJIAN TEORITIS

2.1 Kajian tentang SOP (*Standard Operating Procedure*)

Standard Operating Procedure (SOP) adalah perintah kerja atau langkah-langkah yang harus diikuti untuk menjelaskan suatu pekerjaan dengan berpedoman pada tujuan yang harus di capai. SOP juga bisa digunakan sebagai alat training untuk mengukur kinerja

karyawan (Wahyuni & Parma, 2020). SOP terdiri dari tiga kata, yaitu *standard*, *operating*, dan *procedure*. SOP merupakan salah satu acuan pokok yang mengatur langkah atau tahapan yang terkait dengan aktivitas aplikatif dalam sebuah organisasi. Kata "*standard*" mengacu pada pedoman yang harus diikuti oleh seluruh anggota organisasi. "*Operating*" menggambarkan aktivitas aplikatif atau kegiatan dalam berorganisasi, baik yang bersifat rutin maupun non-rutin (Susanto dalam Fatimah, 2016).

2.2 Kajian Tentang Pengolahan Makanan

Pengolahan makanan adalah proses mengolah makanan dari bahan mentah menjadi produk siap saji (Fauzzia dkk, 2022). Pengolahan makanan juga dapat diartikan sebagai serangkaian kegiatan dalam menangani makanan dalam lima unsur yaitu tempat, orang, peralatan, makanan dan metode proses pengolahan makanan (Andayani & Setyaningsih, 2021). Pengolahan makanan didefinisikan sebagai praktek yang digunakan oleh makanan dan minuman industri untuk mengubah tumbuhan dan hewan sebagai bahan baku, seperti biji-bijian, daging dan susu menjadi produk bagi konsumen. Hampir semua makanan diproses dalam beberapa cara berbeda, contohnya pembekuan sayuran, penggilingan gandum menjadi tepung dan penggorengan keripik kentang (Winarsih, 2016).

2.3 Menu Ala Carte

Menu Ala Carte adalah sajian yang dihidangkan disertai menu yang telah disertai dengan harga tersendiri. Karakter dari penyajian Ala Carte ini makanan akan baru dimasak setelah ada pemesanan (Saswa, 2021). Menu *Ala-carte* merupakan sebuah ungkapan yang berasal dari Perancis yang berarti "menu makanan". Menu ini sering disajikan di restoran yang dalam penjualannya memiliki harga yang berbeda-beda. Tamu memilih *Ala-carte* menu biasanya dikarenakan terdapat harga tersendiri yang telah ditetapkan dalam satu jenis makanan. Misalnya, tamu hanya ingin menikmati *main course* maka menu yang digunakan adalah *Ala-carte* menu (Rika, 2023).

2.4 Restoran

Menurut Sudhir Andrews (2019: 4) Restoran adalah sebuah fasilitas perdagangan komersial yang menyediakan makanan dan minuman kepada konsumennya yang bertujuan untuk mencari keuntungan. Menurut Atmodjo dalam (Khusnul & Ugie, 2018) Restoran adalah suatu tempat atau bangunan yang diorganisir secara komersil, yang menyelenggarakan pelayanan dengan baik kepada semua konsumen baik berupa makanan ataupun minuman. Menurut Soekresno Menurut Suyono dalam (Khusnul & Ugie, 2018) Restoran adalah tempat yang berfungsi untuk menyegarkan kembali kondisi seseorang dengan menyediakan kemudahan makanan dan minuman.

3. METODE PENELITIAN

3.1 Jenis Metode Penelitian

Penelitian ini merupakan jenis penelitian kualitatif. Penelitian ini dilakukan secara bertahap dan dalam jangka waktu tertentu. Peneliti berusaha mengumpulkan data melalui wawancara dengan terjun langsung ke lapangan menemui informan. Dalam penelitian ini mendeskripsikan mengenai Penerapan *Standard Operating Procedure (SOP) Pengolahan Makanan Menu Ala-carte Section Asia di Restaurant 209 Hotel Vasa Surabaya*. Data yang diperoleh kemudian disajikan dalam bentuk deskripsi kata-kata agar lebih mudah dimengerti sesuai dengan yang didapatkan di lapangan. Selain dalam bentuk deskripsi kata-kata, peneliti juga menyajikan data dalam bentuk dokumen dan foto penelitian guna mempertegas dan memperjelas hasil penelitian tersebut.

3.2 Tempat Penelitian

Pelaksanaan penelitian dilakukan di *Restaurant 209 Hotel Vasa Surabaya* yang bertempat di Jl. Mayjend HR. Muhammad No. 31, Putat Gede, Kec. Sukomanunggal, Kota Surabaya, Jawa Timur 60189.

3.3 Waktu Penelitian

Penulis melaksanakan penelitian ini selama 5 bulan yaitu, terhitung mulai pada Februari 2024 hingga Juni 2024.

Tabel 3.1 Kegiatan Penelitian.

No	Kegiatan	Waktu Kegiatan
	Pengajuan judul	15 Februari 2024
	Revisi judul	19 Februari 2024
	Penyusunan bab 1, 2 & 3	Februari - Maret 2024
	Seminar Proposal	4 April 2024
	Revisi Ptoposal	8 Mei 2024
	Penyusunan Instrumen Penelitian	20 Mei 2024
	Uji Validasi	27 Mei 2024
	Pengumpulan Data	8 Juni 2024
	Pengolahan Data	11 Juni 2024
	Penyajian Data	17 Juni 2024

4. HASIL DAN PEMBAHASAN

4.1 Hasil Penerapan *Standard Operating Procedure (SOP) Pengolahan Makanan*

Berangkat dari latar belakang, penelitian ini menggali informasi bagaimana penerapan

SOP pengolahan Sup Buntut, mulai dari persiapan, pengolahan, hingga tahap penyajian di Restoran 209 Hotel Vasa Surabaya. Berdasarkan data yang diperoleh melalui wawancara yang dilakukan kepada Informan yang ada di tim *Ala-carte* Restoran 209 Hotel Vasa Surabaya. Peneliti mendeskripsikan hasil wawancara sebagai berikut:

4.1.1 SOP persiapan pengolahan bahan makanan

Dalam persiapan pengolahan yang perlu di siapkan adalah:

- a. Staf melaksanakan *Standar Hygiene & Standar Grooming* sesuai dengan standar prosedur.

Informan Commis menjawab:

“Semua pekerja harus sesuai *Standar Hygiene dengan mencuci tangan dan lengkap dengan seragam*” (Commis, 10 Juni 2024).

Menurut pernyataan Fauzzia dkk, (2022). Menjaga kebersihan diri (*personal hygiene*). berarti menjaga tubuh sendiri harus dalam keadaan bersih mulai dari mencuci tangan, menggunakan sarung tangan sekali pakai dan menggunakan *uniform* yang lengkap. Seorang *cook* diwajibkan untuk mencuci tangan setiap 1 jam sekali atau setelah melakukan kegiatan seperti menggunakan toilet, menyimpan barang, menangani makanan mentah dan menangani sampah. Sarung tangan sekali pakai harus digunakan saat menyentuh makanan siap saji seperti Sushi, Salad, dan potongan daging dingin. Tangan harus dicuci sebelum memakai sarung tangan, sarung tangan harus diganti setelah setiap tugas.

Maka teori dari jurnal penelitian Fauzia dkk, yang dilakukan pada tahun 2022 selaras dengan pernyataan informan *Commis* dan SOP yang ada di *209 Kitchen*. Dengan menerapkan *Standar Hygiene* dan lengkap dengan *Standar Grooming* yang digunakan sebelum mengolah pada saat *preparation*.

- b. Menjaga kerapian dan kebersihan lingkungan kerja.

Informan Daily Worker menjawab:

“Setelah kita kita selesai memasak, sebelum pulang kita dibiasakan untuk *cleanasi area kitchen*, jadi sebelum barang kita tinggalkan, kita biasakan udah bersih dan rapi. kita ada *hacap*, ya kita diajarkan *bener-bener untuk menghindari apa yang tidak semestinya terjadi*”. (Daily Worker, 08 Juni 2024).

Menurut pernyataan Fauzzia dkk, (2022). Seorang *cook* diwajibkan membersihkan dan merapikan area lingkungan kerja setelah melakukan suatu pekerjaan sebelum di lanjutkan ke kegiatan selanjutnya. Ketika *shift* akan berakhir seorang *cook* wajib memastikan area kerja sudah rapi, lantai dan *table work* sudah dalam keadaan bersih, tidak ada bahan sisa yang belum di kembalikan ke tempat penyimpanan.

Berdasarkan temuan di atas peneliti memberikan hasil implikasi terhadap menjaga

kerapian dan kebersihan lingkungan kerja merupakan bagian penting dari SOP di dapur Hotel Vasa. Berdasarkan wawancara dengan Commis dan pernyataan dari Fauzzia dkk. (2022), dapat disimpulkan bahwa, Setelah selesai memasak dan sebelum pulang, para *cook* diwajibkan membersihkan area dapur. Hal ini mencakup memastikan bahwa semua barang sudah bersih dan rapi sebelum meninggalkan area kerja, serta hal ini dapat mencegah terjadinya kontaminasi yang dapat mengganggu kualitas makanan dan kesehatan konsumen.

c. Persiapan, bahan dan peralatan sesuai dengan kebutuhan.

Informan Daily Worker menjawab:

“Staf selalu menyiapkan bahan dan peralatan sesuai kebutuhan, karena alat yang tidak sesuai dengan kebutuhan ini mencelakakan kita sendiri jadi nantinya bisa mempersulit atau menghambat operasional dan tidak sesuai SOP itu pasti membahayakan kita”. (Daily Worker, 08 Juni 2024).

Menurut pernyataan Fauzzia dkk, (2022). Dalam *preparation*, seorang *cook* perlu menyiapkan bahan dengan benar sesuai resep standar, termasuk membersihkan, memotong, dan mengolah bahan.”

Maka teori dari jurnal penelitian Fauzia dkk, yang dilakukan pada tahun 2022 selaras dengan pernyataan *Daily Worker*. Persiapan bahan dan peralatan sesuai dengan kebutuhan sangat penting untuk efisiensi dan keamanan operasional di dapur Hotel Vasa karena jika tidak menyiapkan bahan dan alat sesuai kebutuhan maka akan berdampak pemborosan dan peningkatan biaya operasional.

d. Periksa peralatan sebelum digunakan.

informan *Daily Worker* menjawab:

“Untuk itu kita pasti mengecek kembali alat-alat proper atau tidak untuk kita bekerja pada hari itu, sehingga saat kita melakukan pekerjaan memasak kita tidak perlu bingung jika ada barang yang tidak ada disebelah kita”. (Daily Worker, 08 Juni 2024).

Pernyataan di didukung oleh informan *Commis* menjawab:

“Ya itu semua peralatan sudah disediakan dari hotel, sebelum melanjutkan proses pengolahan, kita cek dulu sudah bersih nggak, sudah layak nggak kompornya, menyala maksimal apa nggak, kalo ada kendala biasa akan dipanggil engineering untuk memperbaiki”. (Commis, 10 Juni 2024).

Pernyataan senada dengan pendapat Informan *Demi Chef* menjawab:

“Pasti dalam mempersiapkan peralatan pasti harus bersih dan tidak rusak karena akan mempengaruhi hasil dari hidangan“. (Demi Chef, 16 Juni 2024).

Menurut pernyataan jurnal penelitian (Farrah & Agustin, 2018) dalam pelaksanaan perlu mempersiapkan segala keperluan alat-alat dapur yang akan digunakan dan melakukan pengecekan terhadap alat, hal ini termasuk memastikan bahwa alat dalam kondisi baik dan siap digunakan.

Berdasarkan temuan di atas, sebelum menggunakan peralatan, staf akan melakukan pemeriksaan awal untuk memastikan bahwa peralatan bebas dari cacat, tanah, dan kotoran. Jika peralatan memiliki fungsi yang dapat diuji, akan dilakukan pemeriksaan fungsional untuk memastikan bahwa peralatan bekerja dengan baik. Jika terdapat kendala pada penggunaan peralatan, staf akan melaporkan kepada pihak *engineering* yang bertanggung jawab untuk peralatan tersebut. Jika sudah staf akan mencatat hasil pemeriksaan dalam buku catatan peralatan atau sistem manajemen yang digunakan untuk mengetahui peralatan pernah ada kendala. Jika peralatan cacat atau tidak dapat diperbaiki, maka akan diganti dengan peralatan yang baru atau yang telah diperbaiki. Dengan mengikuti SOP ini, peralatan dapat digunakan dengan aman dan efisien, serta memastikan kualitas pekerjaan yang tinggi.

e. Mengecek kualitas bahan makanan.

Hal ini didukung oleh pendapat informan *Commis* menjawab:

“Itu harus kita mengecek terlebih dahulu, jadi kualitas bahan harus yang terbaik, yang busuk tidak boleh dipakai misalkan buntut yang sudah jelek kering itu tidak dipakai jadi semua harus di cek sebelum diolah”. (*Commis*, 10 Juni 2024).

Menurut pernyataan Fauzzia dkk, (2022). Sebelum melakukan pengolahan makanan seorang *cook* wajib mengecek kelayakan bahan yang akan dipakai seperti memastikan sayuran dalam keadaan bersih, tidak ada yang busuk, dan tidak ada ulat di dalam sayuran, ayam, daging dan ikan dalam keadaan bersih, segar dan tidak dalam keadaan beku.

Berdasarkan temuan di atas, dapat disimpulkan bahwa kualitas bahan baku adalah faktor yang sangat penting dalam proses pengolahan makanan. Pernyataan dari *Commis* pada 10 Juni 2024 menegaskan bahwa bahan yang digunakan harus dalam kondisi terbaik dan bahan yang rusak atau busuk tidak boleh dipakai. Ini sejalan dengan pandangan Fauzzia dkk (2022) yang menyebutkan bahwa seorang *cook* wajib mengecek kelayakan bahan sebelum mengolahnya, termasuk memastikan bahwa sayuran bersih dan bebas dari hama, serta daging dan ikan dalam keadaan segar dan tidak beku.

f. Bahan beku dicairkan di dalam chiller. Suhu pendingin $\leq 4^{\circ}\text{C}$. Bisa juga dilakukan dalam air mengalir Suhu air $\leq 21^{\circ}\text{C}$, tidak lebih dari 90 menit. atau dalam jumlah kecil dalam *microwave*”. Informan *Daily Worker* menjawab:

“Proses penawingan ini sangat penting terutama ketika kita memasak dalam kondisi beku itu

pasti yang pertama mengambil waktu banget ya. jadi di 209 kitchen melakukan proses thawing. biasanya dibutuhkan waktu 30 menit, kita diamkan disuhu ruangan dengan air mengalir”. (Daily Worker, 08 Juni 2024).

Pernyataan di atas didukung oleh informan *Commis* menjawab:

“Semua staf selalu menerapkan thawing karena kalau tidak menerapkan jika proses langung direbus maka kotoran tidak akan keluar maksimal lebih lama lagi jadinya. jadi harus di thawing dulu biasanya pakai air mengalir atau di biarkan dalam suhu chiler semalaman”. (Commis, 10 Juni 2024).

Pernyataan di atas senada dengan pendapat Informan *Demi Chef* menjawab:

“Pasti di Thawing terlebih dahulu sebelum digunakan dengan cara menyimpannya di dalam chiller pada suhu $\leq 4^{\circ}\text{C}$ selama dua hari. Jika ingin mempercepat proses, bisa direndam dalam air mengalir pada suhu $\leq 21^{\circ}\text{C}$ selama 30 menit untuk kapasitas 5 kg Ox-Tail, dengan kemasan tertutup rapat. “. (Demi Chef, 16 Juni 2024).

Berdasarkan temuan di atas, peneliti memberikan hasil implikasi terhadap *preparation* bahan. jika bahan dalam keadaan beku maka di lakukan proses *Thawing* terlebih dahulu di dalam chiller. Pada suhu pendingin $\leq 4^{\circ}\text{C}$ selama 48 jam. Bisa juga dilakukan dalam air mengalir Suhu air $\leq 21^{\circ}\text{C}$, tidak lebih dari 90 menit. Namun ada perbedaan dalam penerapan SOP di 209 *kitchen*, pihak staf melakukan percepatan proses dalam pelaksanaan *Thawing* yaitu menggunakan air mengalir dengan suhu air $\leq 21^{\circ}\text{C}$, selama 30 menit.

Menurut Wibowo, (2017) mencairkan daging dengan air mengalir sebanyak 5 kg daging beku dibutuhkan waktu 30 menit untuk proses *thawing*. Maka penerapan *Thawing* yang dilakukan oleh staf di Restoran 209 senada dengan pendapat dari jurnal teori yang dilakukan oleh Wibowo, (2017).

g. Persiapan berbagai jenis makanan dan peralatan yang digunakan harus dipisahkan untuk mencegah kontaminasi silang. Aturan pengkodean warna pisau dan talenan untuk Hotel Vasa adalah :

- 1) Merah untuk daging mentah
- 2) Kuning untuk unggas mentah
- 3) Hijau untuk sayuran dan buah-buahan (termasuk hiasan untuk batangan);
- 4) Biru untuk *seafood* mentah (*seafood* yang akan dimasak);
- 5) Putih untuk sandwich, roti dll (siap disantap) termasuk sushi

informan *Commis* menjawab:

“Itu diterapkan pasti mulai dari cutting board yang hijau untuk sayur, merah untuk daging agar tidak terjadi kontaminasi silang”. (Commis, 10 Juni 2024).

Pernyataan senada dengan Informan *Demi Chef* menjawab:

“Mengenai pemisahan contoh *cutting board* yang sudah di klasifikasi jadi *cutting board* ayam, tidak boleh untuk memotong sayur, kuning untuk ayam, merah untuk daging, hijau untuk sayur sesuai yang ada di SOP “. (*Demi Chef*, 16 Juni 2024).

Berdasarkan temuan di atas, peneliti memberikan hasil implikasi terhadap pemisahan alat dan bahan. Para staf dapur memahami dan menerapkan aturan ini dengan baik, seperti yang dikemukakan oleh *Commis* dan *Demi Chef*. Mereka menegaskan pentingnya pemisahan talenan sesuai dengan kategori makanan untuk mencegah terjadinya kontaminasi silang, sesuai dengan SOP yang berlaku di hotel.

Tabel 4.1 Standar Recipe Sup Buntut.

Outlet	: 209 Dining
Recipe Name	: Sup Buntut Legendaris
Category	: Indonesia Favorite
Yield	: 1 Portion
Date	: July 2021

No	Ingredient	Quantity	Unit
	Boiled Ox-Tail	250	g
	Ox-Tail Stock	300	ml
	Leek Sliced	5	g
	Celery Sliced	5	g
	Tomato Wedges	10	g
	Potato Cubes Blanched	20	g
	Carrot Cubes Blanched	20	g
	Fried Shalot	5	g
	Fried Garlic Chip	5	g
	Steamed Rice	150	g
	Emping Goreng	30	g
	Sambal	25	g
	Kecap Manis	15	g
	Lime Sliced	1	Ea

Sumber: Restoran 209 Hotel Vasa Surabaya

Untuk pembuatan Sup Buntut bahan pertama yang dibutuhkan adalah *Ox-Tail*. Di Restoran 209 *Ox-Tail* yang datang dari *Supplier* berupa Frozen berbentuk *Center Cut*, dimana 1 pak berisi 10kg Ox-tail. (*Daily Worker*, 08 Juni 2024).



Sumber: Restoran 209
Gambar 4.1 Ox-Tail.

Ox-tail akan di *Thawing* terlebih dahulu sebelum digunakan dengan cara menyimpannya di dalam chiller pada suhu $\leq 4^{\circ}\text{C}$ selama dua hari. Jika ingin mempercepat proses, bisa direndam dalam air mengalir pada suhu $\leq 21^{\circ}\text{C}$ kapasitas 10 kg selama satu jam, dengan kemasan tertutup rapat. Sambil menunggu ox-tail mencair, staf akan melakukan persiapan *Mise En Place* untuk kondimen Sup Buntut.

Pada tahap awal, Kentang dan Wortel dikupas terlebih dahulu, kemudian dicuci dan dipotong dadu, lalu direbus selama 5 menit. Setelah itu, Kentang dan Wortel ditiriskan dan direndam dalam wadah *Stainless Steel* berisi air, lalu disimpan dalam *undercounter chiller*. Untuk *Leek* dan *Celery* dicuci terlebih dahulu, kemudian dipotong *Slice* dan dimasukkan ke dalam wadah *Stainless Steel* yang diberi alas tisu untuk menjaga agar tidak lembab dan tidak mudah busuk. Tomat dan Jeruk Nipis akan dipotong saat ada pesanan dari tamu (*last minute*).



Sumber: Restoran 209
Gambar 4.2 Kondmen Sup Buntut.

2. SOP pengolahan dan penyajian makanan.

Dalam pengolahan makanan, tugas Staff memasak makanan sesuai dengan orderan yang telah dibuat. Melakukan *Quality Control* terhadap makanan yang akan disajikan dan menyempurnakan rasa dengan menggunakan suhu yang benar dan memastikan semua tersaji dalam keadaan hangat supaya makanan tidak mudah

terkontaminasi oleh bakteri (Fauzzia dkk, 2022).

Pernyataan didukung oleh informan Demi Chef 209 Kitchen “*Selalu pihak 209 dinning memasak sesuai dengan orderan dan mencoba makanan sebelum disajikan kepada tamu. dipastikan masih dalam keadaan hangat, agar makanan enak dan nyaman, setelah dihidangkan kepada tamu*” (Demi Chef, 16 Juni 2024).

Menurut Fauzzia dkk, (2022), Hyatt *international*, (2023) dan Hotel Vasa Surabaya, (2022) sesuai teori pada Bab 2. Pelaksanaan SOP pengolahan makanan dan penyajian yang harus dilakukan diantaranya:

a. Mengolah makanan sesuai Resep Standar.

informan *Daily Worker* menjawab:

“*Selalu mengolah makanan sesuai Standard Recipe Karena kalau misalnya kita tidak mengikuti Standar makanan yang kita served ke tamu itu tidak akan sesuai dengan rasa yang di ajarkan sebagaimana mestinya jadi akan berdampak koplain dll*”. (Daily Worker, 08 Juni 2024).

Pernyataan di atas didukung oleh informan *Commis* menjawab:

“*Itu harus jadi biar hasil masakannya seragam dari segi rasa warna tampilan tidak boleh lebih tidak boleh kurang. Contoh yang masuk hari ini saya dan besok temen saya, kalau tidak menerapkan Standard Recipe sama-sama nanti beda jadi kalau tamu hari ini pesen buntut besok pesen lagi tapi dengan staff yang lain hidangannya beda akhirnya terjadi komplek dan menyebar kemana-mana*”. (Commis, 10 Juni 2024).

Menurut pernyataan Fauzzia dkk, (2022). Seorang *cook* harus mengolah makanan sesuai dengan *standard recipe*, mulai dari gramasi, bahan yang di gunakan sampai pada cara pengolahan. Tujuan nya supaya rasa sesuai dan tidak berubah ubah dan tidak ada sisa yang berlebihan ketika sudah disajikan kepada tamu.

b. Memasak menggunakan suhu yang benar. informan *Daily Worker* menjawab:

“*Iya itu gunanya SOP sendiri, sudah ada langkah-langkah penggunaan mengatur suhu thermometer, karena jika memasak tidak mencapai suhu tertentu itu dapat membahayakan konsumen karena bakteri yang tidak mati secara maksimal*”. (Daily Worker, 08 Juni 2024).

Pernyataan di atas senada dengan pendapat Informan *Demi Chef* menjawab:

“*Tentu dalam menerapkan standart suhu itu penting, contoh jika kita memanaskan kuah buntut, harus melewati suhu diatas 80°C. jika mengolahnya belum sampai titik suhu yang ditetapkan, maka bakteri belum mati total sehingga bisa berdampak sakit perut yang menyebabkan komplin dari tamu* “. (Demi Chef, 16 Juni 2024)

Menurut artikel Akademi Tata Boga, (2021) Mengolah makanan dengan suhu yang

tidak sesuai, terutama di danger zone (5-60°C), dapat memungkinkan pertumbuhan bakteri yang cepat, yang dapat menyebabkan keracunan makanan. Hal ini terjadi karena suhu ini ideal untuk pertumbuhan bakteri seperti *Escherichia coli* dan *Salmonella*.

Berdasarkan temuan di atas peneliti memberikan hasil implikasi terhadap pengolahan yang perlu dilakukan yaitu, Memasak dengan suhu yang benar sangat penting untuk mengurangi risiko keracunan makanan. Contohnya, kuah buntut harus dipanaskan di atas 80°C untuk memastikan bahwa semua bakteri berbahaya mati. Untuk membantu mencegah keluhan dari tamu yang mungkin mengalami sakit perut akibat konsumsi makanan yang tidak dimasak dengan benar. Penerapan langkah-langkah ini memastikan makanan yang disajikan aman untuk dikonsumsi, menjaga reputasi hotel, dan mencegah masalah kesehatan bagi konsumen.

c. Mampu mengoperasikan alat dengan baik.

Untuk mengoperasikan alat-alat ini dengan baik, seorang koki atau staf dapur harus memiliki pengetahuan yang baik tentang cara menggunakan dan memelihara alat-alat di *kitchen*, serta memahami prosedur keamanan dan sanitasi yang diperlukan dalam dapur hotel. Menurut pernyataan Fauzzia dkk, (2022). Seorang *cook* juga harus mampu mengoperasikan alat yang ada di dapur, agar tidak ada kesalahan dalam penggunaan alat yang dapat mengakibatkan kecelakaan kerja atau kerusakan pada alat nya sendiri.

d. Pemantauan (*Control Food*).

Informan *Daily Worker* menjawab:

“Untuk melakukan pemantauan selalu dilakukan apalagi sebelum makanan dikeluarkan kepada tamu, biasanya *Sous Chef* akan melakukan pengecekan, melihat cara kita masak bagaimana, kalau udah sesuai standar di tahap kedua tinggal dirasa, jika dirasa oke untuk tamu baru kita sajikan”. (*Daily Worker*, 08 Juni 2024).

Pernyataan di atas didukung oleh informan *Commis* menjawab:

“Kita para staf Selalu memantau takut nanti gosong atau gimana jadi kita cek sembari melakukan yang lain dan tetep manggil *Sous Chef* untuk cek makanan sudah oke apa belum sebelum disajikan kepada tamu”. (*Commis*, 10 Juni 2024).

Pernyataan di atas senada dengan pendapat Informan *Demi Chef* menjawab:

“Pasti melakukan pemantauan pada saat pengolahan makanan takut offer cook, apalagi jika dibantu trainee atau casual kita tidak boleh membiarkan begitu saja. Pasti g boleh asal-asalan biasanya *sous Chef* akan cek terlebih dahulu benar-bener harus ok sebelum dikeluarkan kepada tamu”. (*Demi Chef*, 16 Juni 2024).

Menurut pernyataan Fauzzia dkk, (2022). Seorang *cook* wajib mengoreksi hasil masakan mulai dari rasa hingga plating sebelum akhirnya di sajikan kepada tamu, tujuannya

untuk memastikan bahwa hasil dari masakannya sesuai dengan *standard recipe*, dan layak untuk disajikan kepada tamu, agar tidak ada complain dari tamu.

Tabel 4.2 Standar Recipe Stock

NO	INGREDIENT STOCK	QUANTITY	UNIT
	Onion	100	g
	Carrot	50	g
	Celery Stick	29	g
	Garlic	100	g
	Shallots	100	g
	Leak	50	g
	Cinnamon	20	g
	Nutmeg	50	g
	Star Anis	10	g
	Cardamom	10	g
	Water	5	l
	Beef Powder	50	g
	Sugar	50	g
	Ground Paper	10	g
	Salt	50	g

Sumber: Restoran 209 Hotel Vasa Surabaya

Lanjut pada pengolahan Sup Buntut, Setelah selesai melakukan *preparation Mice En Place*, staf akan kembali pada proses pengolahan buntut yang sudah di *Thawing*. Pada tahap awal, buntut akan direbus selama 5 menit pada suhu 100°C dengan tujuan menghilangkan lemak dan darah. Setelah cukup, buntut akan ditiriskan. Didihkan kembali 12 liter air hingga mencapai suhu 100°C, kemudian menggunakan api kecil. Masukkan buntut yang sudah direbus bersama dengan rempah-rempah seperti daun bawang, bawang merah, irisan bawang putih, seledri, bunga lawang, pala, dan cengkeh. Tambahkan juga bumbu-bumbu seperti gula, kaldu sapi, garam, dan bubuk merica putih. Rebus selama 3-4 jam pada suhu 67°C-69°C hingga daging benar-benar empuk. Jika rasa, aroma, dan tekstur sudah sesuai, olahan buntut ditiriskan dan dibiarkan hingga dingin. Selanjutnya, buntut akan diporsikan menggunakan plastik dan diberi *label Date*. Buntut dan kaldu akan diporsikan secara terpisah, dengan berat masing-masing 250 gram untuk buntut dan 300 ml untuk kaldu. Kemudian, keduanya disimpan dalam *freezer*. Masa simpan buntut dan kaldu dalam *freezer* dapat bertahan hingga 3 bulan (sumber: Hotel Vasa Surabaya, 2024).

Setelah ada orderan Sup Buntut dari tamu, Staf akan mempersiapkan alat. Alat yang digunakan dalam pengolahan Sup Buntut ada mangkok keramik, kondimen dish dan piring keramik. Untuk bahan yang disiapkan yaitu Buntut dan *Stock* dari *Freezer*. Ada juga kondimen *Mice En Place* yang sudah disiapkan sebelumnya. Pertama buntut dan kuah akan di *Defrost* terlebih dahulu dalam *Microwave* selama 2 menit, lalu akan di panaskan

kembali ke dalam *Stock Pot* pada suhu 75°C selama 15 detik. sambil melakukan pemantauan Staff akan menyiapkan kondimen *Mice En Place* yang sudah disiapkan sebelumnya, yaitu dengan memasukkan Kentang, Wortel, *Leek*, *Selery* dan Tomat yang sudah dipotong *Wedges* kedalam Mangkok keramik. Untuk kondimen tambahan seperti jeruk nipis yang dipotong menjadi dua bagian, kemudian dibuang bagian biji. Selanjutnya ada kecap manis dan sambal yang diporsening kedalam kondimen *dish*. Jika porsening kondimen dirasa cukup, Staff akan kembali pada proses buntut yang sudah dipanaskan, Jika buntut sudah dirasa pas pindahkan ke dalam mangkok keramik yang berisi kondimen sayuran. “*kita served baru porsening kerupuk belinjo dan nasi. jadi nasinya sama-sama panas tidak kering, buntutnya juga panas sampai kepada tamu, kondisi makanan masih panas*”. (*Daily Worker, 08 Juni 2024*).

Pernyataan senada dengan (*SOP penyajian makanan*) “Makanan yang telah matang disajikan segera.” Makanan harus disajikan dalam waktu yang singkat, tidak lebih dari empat jam. untuk mencegah kontaminasi bakteriologis dan penurunan kualitas (Fauzzia dkk, 2022).



Sumber: Restoran 209
Gambar 4.3 Hidangan Sup Buntut

5. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Penerapan *Standard Operating Procedure (SOP)* pengolahan makanan merupakan unsur yang penting dan sangat dibutuhkan keberadaannya, mulai dari menjaga kebersihan diri (*personal hygiene*), menjaga kerapian dan kebersihan lingkungan kerja, menyiapkan bahan-bahan yang diperlukan, mengecek kualitas bahan makanan, mengolah makanan sesuai dengan *standard recipe*, mampu mengoperasikan alat yang ada di dapur, dan melakukan pemantauan (*control food*) terhadap proses pemasakan. Namun, terdapat beberapa SOP yang belum sepenuhnya diimplementasikan oleh staf, seperti tidak mengikuti SOP yang tepat dalam

melakukan thawing terhadap bahan yang masih beku. Untuk menanggulangi hal ini, Hotel Vasa Surabaya memberikan pengarahan oleh *executive chef* mengenai pentingnya melaksanakan pekerjaan sesuai dengan SOP yang berlaku melalui kontrol dan evaluasi secara rutin.

5.2 Saran

Untuk memastikan semua staf patuh terhadap SOP yang berlaku, diadakan sistem *reward and punishment* yang efektif, di mana staf yang konsisten mematuhi SOP dan menunjukkan kinerja terbaik akan diberikan penghargaan berupa bonus, pengakuan, dan kesempatan pengembangan karir, sementara staf yang melanggar SOP akan dikenakan hukuman berupa peringatan, pengurangan insentif, pelatihan ulang, atau bahkan pemutusan hubungan kerja jika pelanggaran terus berlanjut.

6. DAFTAR REFERENSI

- Andayani, S. W., & Setyaningsih, R. (2021). Efektivitas penggunaan Standard Operating Procedure hygiene dan sanitasi pengolahan makanan. *Science Tech: Jurnal Ilmu Pengetahuan Dan Teknologi*, 7(1). <https://doi.org/10.30738/jst.v7i1.8378>
- Farrah, & Agustin. (2018). Penerapan S.O.P hygiene dan sanitasi teknik pengolahan makanan di Kitchen Restaurant Burger King Jakarta. *Jurnal Hospitality dan Pariwisata*, 4(1), 1-69.
- Fauzzia, W., Rahmayani, R., & Handayani, R. D. (2022). Peranan Standard Operating Procedure dalam meningkatkan kinerja Cook di Kitchen Department Hotel Harper Purwakarta by Aston. *Jurnal Manajemen Perhotelan Dan Pariwisata*, 5(2), 100-105.
- Rika, N. K., & Sutarma, I. (2023). Penanganan A'la Carte Dinner oleh Pramusaji pada Tree Bar Restaurant di Maya Ubud Resort and Spa (Doctoral dissertation, Politeknik Negeri Bali).
- Saswa. (2021, December 30). Diambil kembali dari Food and Beverage Knowledge: <https://foodandbeverageknowledge.com/a-la-carte-menu-meaning-characteristics-advantage-and-disadvantage/>
- Wahyuni, I. A. P. P. S. W., & Parma, I. P. G. (2020). Penerapan SOP bagi mahasiswa PKL pada departemen Food And Beverage Service The Oberoi Beach Resort, Bali. *Jurnal Manajemen Perhotelan Dan Pariwisata*. <https://doi.org/10.23887/jmpp.v3i1.28997>
- Winarsih, D. S. (2023, June 21). Retrieved from International Association of Students in Agricultural and Related Sciences (IAAS) Indonesia: <https://iaas.or.id/pengolahan-makanan/>