

Penerapan Standar Operasional Prosedur Kitchen Departemen Di Grand Tebu Hotel Bandung

1st Syifa Khairunnisa
Fakultas Ilmu Terapan
Universitas Telkom
Bandung, Indonesia

syifakhairunnisa@student.telkomuniversity.ac.id

2nd Dendi Gusnadi
Fakultas Ilmu Terapan
Universitas Telkom
Bandung, Indonesia

dendigusnadi@telkomuniversity.ac.id

3rd Umi Sumarsih
Fakultas Ilmu Terapan
Universitas Telkom
Bandung, Indonesia

umisumarsih@telkomuniversity.ac.id

Abstrak

Standar Operasional Prosedur (SOP) memiliki peranan yang sangat penting dalam suatu industri, salah satunya adalah industri Perhotelan. SOP merupakan suatu instruksi yang tertulis yang harus dilaksanakan, karena dapat memudahkan dalam bekerja. Penelitian ini dilakukan untuk mengetahui dan menganalisis penerapan Standar Operasional Prosedur (SOP) di Grand Tebu Hotel Bandung. Metode penelitian yang digunakan adalah kualitatif dengan teknik pengumpulan data dan analisa data. Penulis melakukan observasi penelitian selama 6 bulan, dan melakukan wawancara kepada 2 informan. Hasil penelitian menjelaskan bahwa SOP di Grand Tebu Hotel Bandung berlaku sesuai dengan tugas dan tanggung jawab karyawan. SOP di Grand Tebu Hotel sudah terlaksana dengan baik namun ada beberapa kendala dalam SOP penyimpanan bahan baku khususnya untuk sistem FIFO hal ini dikarenakan kurangnya komunikasi antar *shift* dan kurangnya pemahaman dan pengetahuan *trainee* di Grand Tebu Hotel Bandung yang menyebabkan kurang maksimalnya pelaksanaan FIFO. Maka perlunya pemahaman tentang SOP dan pentingnya sistem FIFO untuk penyimpanan bahan baku makanan agar kualitasnya tetap terjaga.

Kata kunci: Standar Operasional Prosedur, *First In First Out*, *Kitchen*

I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Bandung merupakan salah satu kota yang memiliki keindahan alam dan obyek wisata yang menarik di Jawa Barat. Perkembangan wisata di Bandung terjadi sangat pesat maka banyak akomodasi-akomodasi yang menunjang untuk perkembangan wisata tersebut. Salah satu akomodasi yang mendapatkan perhatian adalah industri perhotelan. Industri perhotelan menawarkan jasa pelayanan kepada tamunya salah satunya hotel berbintang yang sudah banyak tersebar di Kota Bandung. Hotel yang ada di Kota Bandung sangat beragam dan sudah dekat dengan obyek-obyek wisata, berada di Pusat Kota Bandung. Hal tersebut menjadi salah satu daya tarik hotel yang memudahkan tamu untuk menginap.

Salah satu Hotel di Bandung yang berkualitas dan menyediakan fasilitas untuk menunjang kebutuhan tamu

adalah Grand Tebu Hotel Bandung merupakan hotel bintang 4 yang berlokasi di Pusat Kota Bandung tepatnya di jl. L. L. R.E Martadinata No. 207 yang merupakan salah satu jalan utama di Kota Bandung, sehingga Grand Tebu Hotel mudah diakses.

Untuk menghasilkan kualitas makanan yang baik tentunya harus memperhatikan mutu dan standar operasional prosedur yang harus dijalankan dengan baik. Penyimpanan bahan makanan adalah salah satu cara dalam menjaga kualitas makanan. Bahan makanan harus disimpan sesuai dengan standar operasional prosedur yang sudah ditetapkan oleh pihak hotel. Standar operasional yang berlaku menggunakan sistem *First In First Out* atau FIFO. Namun, terkadang standar operasional prosedur tersebut kurang diterapkan secara maksimal. Oleh karena itu, penulis tertarik untuk melakukan penelitian dalam mengidentifikasi penerapan standar operasional prosedur *kitchen* departemen di Grand Tebu Hotel.

Rumusan masalah dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Bagaimana Standar Operasional Penyimpanan bahan Makanan di *kitchen* Grand Tebu Hotel Bandung ?
2. Bagaimana penerapan Standar Operasional Prosedur Penyimpanan bahan makanan di *kitchen* Grand Tebu Hotel Bandung ?

II. KAJIAN TEORI

A. Pengertian Hotel

Hotel menurut Rumeckso (2002:2). Hotel adalah bangunan yang menyediakan kamar-kamar untuk menginap para tamu, makanan, dan minuman, serta fasilitas-fasilitas lain yang diperlukan, dan di kelola secara profesional untuk mendapatkan keuntungan. Hotel menurut Sulastiyono (2006:5) Hotel adalah suatu perusahaan yang dikelola oleh pemiliknya dengan menyediakan pelayanan makanan, minuman, dan fasilitas kamar untuk tidur kepada orang-orang yang melakukan perjalanan dan mampu membayar dengan jumlah yang wajar sesuai dengan pelayanan yang diterima tanpa adanya perjanjian khusus.

B. Departemen Hotel

Departemen di Hotel terbagi menjadi beberapa bagian yaitu, *Housekeeping department*, *Front office department* dan *Food and beverage department*, masing-masing departemen tersebut memiliki pengertian sebagai berikut:

1. *Housekeeping Department*

Housekeeping adalah salah satu departemen yang berkaitan dengan keindahan, kerapian, kebersihan, kelengkapan, dan kesehatan seluruh kamar dan area umum lainnya.

2. *Front Office*

Front Office berasal dari Bahasa Inggris “*Front*” yang artinya depan, dan “*Office*” berarti kantor. *Front office* adalah kantor depan. Kantor depan hotel merupakan sebuah departemen hotel yang letaknya paling depan. Tepatnya tidak terlalu jauh dari pintu depan hotel atau *lobby*.

3. *Food and Beverage Departemen*

Food and Beverage merupakan bagian yang bertugas atau mengolah, memproduksi dan menyajikan makanan dan minuman untuk keperluan hotel, baik dalam kamar, *restaurant*, makanan karyawan dan sebagainya

C. Pengertian dan Fungsi Dapur

Dapur adalah sebuah tempat yang digunakan untuk mengolah makanan. Dapur harus selalu terjaga kebersihannya setiap hari. Ruang dapur harus mendapat perhatian khusus, untuk itu para ahli merancang ruang dapur agar saat bekerja di dapur merasa nyaman.

Menurut Mahdi (1995:1) mengatakan: “Dapur hotel merupakan salah satu bagian hotel yang tugas utamanya adalah mengolah makanan atau memproduksi makanan. Dapur hotel memegang peranan yang tidak kalah penting dengan bagian-bagian lain yang ada di hotel”.

D. Syarat-Syarat Dapur Hotel Internasional

Untuk menunjang kebutuhan dapur hotel yang baik maka diperlukan standar untuk dapur hotel. Dapur hotel sendiri memiliki beberapa syarat yang dijadikan sebagai standar.

1. Cukup Ventilasi

Pertukaran udara sangat penting di dapur agar sisa pembakaran di dapur dapat keluar dengan sempurna misalnya dibuat jendela/ventilasi atau corong asap/penyedot di atas kompor untuk mengeluarkan sisa pembakaran. Selain itu untuk pertukaran udara, ventilasi juga berguna untuk menghilangkan bau makanan.

2. Penerangan

Dapur harus cukup sinar matahari, dapur yang gelap dan lembab akan menimbulkan bau, mempercepat kuman-kuman berkembang, dan menjadi sarang binatang seperti kecoa, lalat, semut, dan tikus. Pada malam dan siang hari.

3. Lantai dan dinding

Lantai sebaiknya yang bertanggung, agar lebih mudah dibersihkan dari kotoran dan lemak. Dinding sebaiknya dari bahan yang tidak mudah terbakar. Dinding warna putih memberi kesan bersih dan ruangan menjadi terang atau warna hijau (muda) karena warna itu tidak disukai lalat.

E. Klasifikasi dan Jenis-jenis Dapur

Untuk memperlancar operasional di *kitchen* departemen harus dibuat *section* sesuai fungsinya masing-masing. Hal ini dibuat agar tercapainya dan terpenuhinya proses pengolahan makanan, serta terjaminnya kualitas makanan tersebut. Secara garis besar dapur dapat diklasifikasikan menjadi empat macam, yaitu *Conventional Kitchen*, *combined preparation & Finishing kitchen*, *Seperated Preparation & Finishing kitchen* serta *Convenience Kitchen*.

1. *Conventional Kitchen*

Merupakan *performance* dapur biasa dimana pada umumnya terdapat pada perusahaan jasa pelayanan makanan dalam ukuran atau terdapat pada hotel- hotel kecil.

2. *Combinated Preparation & Finishing Kitchen*

Bentuk dapur ini sangat berbeda dengan bentuk dapur *conventional* karena disini tempat pemisahan antara bagian yang mempersiapkan dengan bagian yang mengolah makanan.

3. *Patisserie*

Bagian *patisserie* mempunyai fungsi dan ruang lingkup pekerjaan mempersiapkan serta membuat bermacam-macam kue, roti, manisan, es krim dan makanan (*dessert*) lainnya.

4. *Convenience kitchen*

Dapur ini dipersiapkan khusus untuk membuat makanan jadi (pelayanan makanan jadi) sehingga tidak memerlukan suatu ruangan pendingin, ruang untuk menyimpan, ruang persiapan serta ruang penyimpanan alat-alat seperti *microwave oven*, *convection oven* maupun alat-alat penggorengan.

F. Tugas dan Tanggung Jawab

Menurut Naimuddin Dely Putra di Buku Tata Hidang *Food & Beverage Service Operation* (2003 : 78)

1. *Chef de Cuisine*

Merupakan kepala dapur dengan sebutan lainnya adalah *Executive Chef*. Ia mengepalasi seluruh bagian atau *section* yang terdapat di *kitchen* dan mengkoordinir semua kegiatan didalamnya, seperti operasional, persiapan (*preparing*), pengolahan (*cooking*), administrasi, penyimpanan bahan, dan lain sebagainya. Sebagai koordinator, *Executive Chef* ini mengatur serta mengawasi pekerjaan-pekerjaan yang dilaksanakan oleh semua sub-ordinat dan menentukan kebijakan-kebijakan yang harus dilaksanakan di bagian dapur.

2. Asisten atau Wakil Kepala (*Le sous Chef*)

Dalam suatu dapur yang besar, seorang *Chef* mempunyai beberapa orang *staff* yang bertanggung jawab terhadap beberapa bagian yang ada seperti *grill room*, *banquets*, *coffeeshop*, dapur pegawai dan lain-lain.

3. Kepala Bagian (*Le chef de partie*).

Pekerjaan kepala bagian ini, adalah pekerjaan yang khusus dan menghasilkan sesuatu dari hasil kerja sama beberapa unit bagian.

4. Wakil Kepala Bagian (*Le commis chef*).

Mereka membantu kepala bagiannya dalam melaksanakan tugas memasak, Yang banyaknya dalam setiap bagian akan tergantung daripada kebutuhan, seperti bagian daging mempunyai *le commis* yang lebih sedikit bila dibandingkan dengan bagian sayuran yang terdiri dari beberapa sub-bagian sup, bagian kentang dan lain-lain.

5. Juru Masak (*Commis*)

Commis bertugas membantu tugas *Chef de partie* dalam melaksanakan tugasnya mulai dengan dari proses memotong, memasak, hingga memorsikannya.

6. *Relife Cook (L'Apprentite)*

Kelompok ini tidak mempunyai ruang khusus sebagai tempat bekerja, tetapi bagian ini bertugas untuk menggantikan sementara *cook* atau *chef* yang sedang tidak ada di tempat atau libur (*off*) kecuali untuk *pastry*.

G. Pengertian Standar Operasional Prosedur

Menurut Purnamasari (2015:13) SOP adalah prosedur kerja yang dibuat secara detail dan terperinci bagi semua karyawan untuk melaksanakan pekerjaan dengan sebaik-baiknya sesuai dengan misi, visi, dan tujuan suatu lembaga, instansi, atau lembaga. Dan Ekotama (2015:41) mengatakan bahwa *standard operating procedure* (SOP) dibuat untuk menyederhanakan proses kerja supaya hasilnya optimal tetapi efisien.

H. Penyimpanan Bahan Pangan

Menurut (Soenardi, 2013) penyimpanan, pemeliharaan, dan penjagaan keamanan kualitas maupun kuantitas bahan makanan baik di gudang bahan kering maupun dingin/beku merupakan tujuan dari kegiatan penyimpanan bahan makanan.

i. *First In First Out*

First In First Out atau FIFO merupakan metode yaitu bahan yang masuk pertama harus keluar pertama atau digunakan terlebih dahulu. Menurut Jusup (2005 : 120) Metode FIFO atau masuk pertama keluar pertama mengasumsikan bahwa barang yang dibeli awal dianggap akan lebih awal dijual atau digunakan, dan harga pokok perolehan barang yang dibeli lebih awal akan dibebankan lebih dahulu sebagai harga pokok penjualan

III. METODE

A. Desain Penelitian

Penelitian ini menggunakan metode kualitatif dengan studi deskriptif sebagaimana diungkapkan oleh Deddy Mulyana yang di kutip dari bukunya "*Metodologi Penelitian Kualitatif*". Metode penelitian kualitatif dalam arti penelitian kualitatif tidak mengandalkan bukti berdasarkan logika matematis, prinsip angka, atau metode statistik. Penelitian kualitatif bertujuan mempertahankan bentuk dan isi perilaku manusia dan menganalisis kualitas- kualitasnya, alih-alih mengubah menjadi entitas-entitas kuantitatif. (Mulyana, 2003).

Penelitian deskriptif merupakan penelitian yang berusaha mendeskripsikan dan menginterpretasikan sesuatu, misalnya kondisi atau hubungan yang ada, pendapat yang berkembang, proses yang sedang berlangsung, akibat atau efek yang terjadi, atau tentang kecenderungan yang tengah berlangsung.

Furchan (2004:447) "menjelaskan bahwa penelitian deskriptif adalah penelitian yang dirancang untuk memperoleh informasi tentang status suatu gejala saat penelitian dilakukan. Lebih lanjut dijelaskan, dalam penelitian deskriptif tidak ada perlakuan yang diberikan atau dikendalikan serta tidak ada uji hipotesis sebagaimana yang terdapat pada penelitian eksperimen."

B. Teknik Penentuan Informan

Dalam penelitian ini penulis menggunakan informan penelitian adalah seseorang yang memiliki informasi banyak mengenai objek penelitian tersebut. Menurut Lexy J. Moleong didalam bukunya menyatakan "seorang informan adalah sumber data yang dibutuhkan oleh peneliti dalam sebuah penelitian. Dipilih guna mendapatkan informasi yang sesuai dengan permasalahan penelitian, dimana terlebih dahulu peneliti menetapkan siapa saja yang menjadi informannya dan kemudian mendelegasikan tugas dibidangnya yang sesuai dengan tema penelitian, berbicara atau membandingkan suatu kejadian yang ditemukan oleh subjek lain"(Moleong, 2014:90)

Dalam penelitian ini peneliti mewawancarai 2 Informan, yaitu 2 orang staff *Kitchen* yang sesuai dengan kriteria tujuan penulis, Informan yang terpilih merupakan orang yang terkait dan biasa dalam mengurus penyimpanan bahan makanan di *Kitchen Grand Tebu Hotel Bandung*.

Tabel 3.1 Data Informan Penelitian

No	Jabatan	Umur
1	<i>Staff Kitchen</i>	28
2	<i>Staff Kitchen</i>	28

sumber: Penulis

C. Teknik Pengumpulan Data

Teknik pengumpulan data adalah cara yang dipakai untuk mengumpulkan data dengan menggunakan metode-metode

tertentu. Metode-metode yang akan digunakan dalam penelitian ini, antara lain:

1. Studi Pusaka
2. Studi Lapangan

D. Uji keabsahan Data

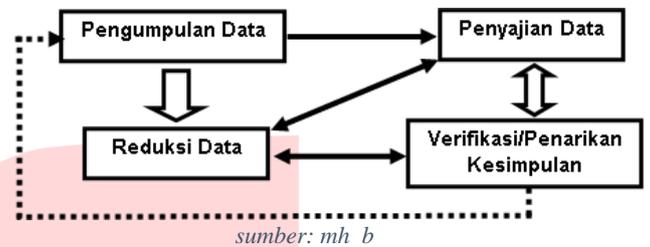
Uji keabsahan data dalam penelitian kualitatif meliputi beberapa pengujian. Peneliti menggunakan uji *credibility (validitas interbal)* atau uji kepercayaan terhadap hasil penelitian. Uji keabsahan data ini diperlukan untuk menentukan valid atau tidaknya suatu temuan atau data yang dilaporkan peneliti dengan apa yang terjadi sesungguhnya di lapangan. Cara pengujian kredibilitas data atau kepercayaan terhadap hasil penelitian yang dilakukan peneliti dengan peningkatan ketekunan dalam penelitian, diskusi dengan teman sejawat, dan *membercheck*.

1. Diskusi dengan teman sejawat, teknik ini dilakukan dengan mengekspos hasil sementara atau hasil akhir yang diperoleh dalam bentuk diskusi dengan rekan-rekan sejawat. Pemeriksaan sejawat berarti pemeriksaan yang dilakukan dengan jalan mengumpulkan rekan-rekan sebaya, yang memiliki pengetahuan umum yang sama tentang apa yang sedang diteliti, sehingga bersama mereka peneliti dapat *me-review* persepsi, pandangan dan analisis yang sedang dilakukan. (Sugiyono, Memahami Penelitian Kualitatif, 2005)
2. *Membercheck*, proses pengecekan data yang diperoleh peneliti kepada pemberi data. Tujuan *membercheck* adalah untuk mengetahui seberapa jauh data yang diperoleh sesuai dengan apa yang diberikan oleh pemberi data. Sehingga informasi yang diperoleh dan akan digunakan dalam penelitian laporan sesuai dengan apa yang dimaksud sumber data atau informan. (Sugiyono, Memahami Penelitian Kualitatif, 2005)
3. Triangulasi merupakan teknik pemeriksaan keabsahan data dari berbagai sumber dengan berbagai cara dan berbagai waktu. Triangulasi sumber dilakukan dengan cara mengecek data yang telah diperoleh melalui beberapa sumber. Triangulasi teknik dilakukan dengan cara mengecek data kepada sumber yang sama dengan teknik berbeda. Misalnya data diperoleh dengan wawancara, lalu dicek dengan observasi, dokumentasi. Triangulasi waktu dilakukan dengan cara melakukan pengecekan dengan wawancara, observasi atau teknik lain dalam waktu atau situasi yang berbeda. (Sugiyono, 2010). Pada penelitian ini peneliti melakukan triangulasi dengan cara membandingkan jawaban yang disampaikan oleh informan kunci dengan informan pendukung untuk mendapatkan data yang cocok dan sesuai.

E. Teknik Analisa Data

Data yang diperoleh dalam lapangan harus segera dituangkan dalam bentuk tulisan dan dianalisis. Salah satu cara yang dapat dilakukan adalah dengan mengikuti langkah berikut :

Gambar 3. 1 Teknik Analisa Data



1. Pengumpulan Data

Data yang dikelompokkan selanjutnya disusun dalam bentuk narasi-narasi, sehingga berbentuk rangkaian informasi yang bermakna sesuai dengan masalah penelitian.

2. Reduksi Data

Data yang diperoleh dalam lapangan ditulis dalam bentuk uraian atau laporan yang terperinci. Laporan ini akan terus bertambah.

3. Penyajian Data

Melakukan interpretasi data yaitu menginterpretasikan apa yang telah diinterpretasikan informan terhadap masalah yang diteliti.

4. Penarikan Kesimpulan

Pengambilan kesimpulan berdasarkan susunan narasi yang telah disusun pada tahap ketiga, sehingga dapat memberi jawaban atas masalah penelitian.

5. Evaluasi

Melakukan verifikasi hasil analisis data dengan informan, yang didasarkan pada kesimpulan tahap keempat.

F. Lokasi dan Waktu Penelitian

1. Lokasi Penelitian

Dalam melaksanakan penelitian Proyek Tugas Akhir ini Peneliti melakukan penelitian di Grand Tebu Hotel Bandung Jl.L.L R.E. Martadinata NO. 207, Cihapit, Kota Bandung, Jawa Barat.

2. Waktu penelitian

Penelitian ini dilakukan kurang lebih 6 (enam) bulan terhitung dari bulan Februari 2022 s/d Juli 2022. Adapun waktu persiapan pelaksanaan penelitian lapangan hinggamenyelesaikan penelitian.

IV. HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Profil Hotel

Grand Tebu Hotel Bandung berdiri pada tahun 2016 dibawah kepemilikan Sinar Jaya *Rubber Company*. Grand Tebu Hotel Bandung yang menghadirkan gaya dan kelas tersendiri yang menawarkan masa inap yang unik. Desain dengan gaya modern dan dipadukan dengansentuhan dekorasi yang artistik, Grand Tebu Hotel memberikan suasana hotel yang mewah karena terletak strategis di tengah kota di sekitar *factory outlet* dan tempat- tempat kuliner. Dengan kapasitas ruang pertemuan besar, dan banyak fasilitas lainnya.

B. Standar Operasional Prosedur di *Kitchen* departemen di Grand Tebu Hotel

Food and Beverage Product Departemen di Grand Tebu Hotel Bandung di bagi menjadi 2 yaitu *main Kitchen* dan *Pastry*. Pada penelitian ini salah satu yang akan dibahas adalah *kitchen* departemen:

I. Standar Operasional Prosedur di *Kitchen* departemen di Grand Tebu Hotel Bandung

Selama melakukan penelitian, peneliti harus mengikuti ketentuan Standar operasional prosedur *Kitchen* departemen di Grand Tebu Hotel Bandung diantaranya merupakan:

1. Jadwal kerja :
 - a. *Morning shift* 06.00-15.00
 - b. *Middle shift* 12.00-21.00
2. Tata Tertib:
 - a. Seluruh karyawan harus datang tepat waktu sesuai jadwal kerja. Apabila berhalangan hadir maka harus mendapatkan izin terlebih dahulu, apabila berhalangan hadir karena sakit, harus melampirkan surat sakit.
 - b. Selalu menjaga kebersihan area kerja masing-masing. Kebersihan sangat penting dalam melakukan pekerjaan agar makanan tidak terkontaminasi.
 - c. Rambut harus diikat untuk wanita dan pria harus selalu rapi agar tidak mengkontaminasi makanan.
 - d. Tidak menggunakan *handphone* saat bekerja.
 - e. Seluruh karyawan harus berperilaku sopan kepada siapapun.
 - f. Harus berpenampilan rapih, kuku tidak boleh kotor, panjang dan harus selaludijaga kebersihannya. Hal ini akan mencerminkan citra yang positif bagi tamuyang ditemui di area hotel.
 - g. Atribut lengkap adalah *chef jacket*, *apron*, *safety shoes*, kaos kaki warna hitam, dan topi untuk pria dan wanita yang tidak berkerudung.
3. Tugas dan Tanggung jawab

Dalam departemen *kitchen* di Grand Tebu Hotel Bandung tugas dan tanggung jawab sebagai berikut:

 - a. *Preparation section*

Pada *section* ini tugas yang harus dilakukan adalah menyiapkan bahan makanan untuk kebutuhan operasional, seperti mencuci sayuran yang akan digunakan, memotong sayuran sesuai dengan standar operasional prosedur yang berlaku, melengkapi *condiment-condiment* yang dibutuhkan seperti membuat acar, menyiapkan bahan untuk sambal, dan melengkapi kerupuk.

b. *Restaurant attendant*

Restaurant attendant adalah seseorang yang bertugas untuk menjaga (*incharge*) di restaurant untuk *breakfast*, *lunch*, ataupun *dinner*.

c. *Banquet attendant*

Banquet attendant adalah seseorang yang bertugas untuk menjaga (*incharge*) saat ada *event* seperti *wedding*, *birthday party* dan *meeting*.

4. Alur Pekerjaan

Alur kerja ini terdiri dari dua bagian *shift* yaitu *morning shift* dan *middle shift* :

1. *Morning Shift*:

- a. Melakukan *preparation* sebelum *operational* untuk *breakfast*.
- b. *Incharge breakfast*, Kegiatan ini dimulai pukul 06.00-10.00
- c. *Closing* dan *clear-up breakfast*.
- d. Melakukan *Preparation lunch* untuk grup dan *preparation* untuk *coffee break*.
- e. *Preparation for dinner and breakfast*
- f. *Break and over handle to middle shift*
- g. *Finishing*, Tim *morning shift* setelah melakukan *break* melanjutkan pekerjaan yang belum selesai sebelum *break*.
- h. Melakukan penataan bahan baku kebutuhan operasional setiaphari senin, rabu dan jum'at.

2. *Middle Shift*

- a. Menerima *handling over* dari *morning shift*.
- b. *incharge lunch*, dilakukan selama berlangsungnya kegiatan *lunch* (grup) yaitu pukul 12.00-14.00.
- c. *Closing lunch*, dilakukan saat kegiatan *lunch* sudah selesai atau pada pukul 14.00.
- d. Melakukan penataan bahan baku kebutuhan operasional setiap hari senin, rabu, dan jum'at.
- e. *Preparation for dinner and A la carte*
- f. *Finishing*, pada proses *finishing* melakukan pekerjaan seperti mempersiapkan buah untuk *breakfast*, melakukan pengecekan kelengkapan untuk operasional *breakfast*.

5. Ketentuan dan Peraturan

- a. Seluruh *cook* harus meninggalkan *kitchen* dalam keadaan bersih
- b. Menggunakan semua peralatan masak sesuai fungsinya
- c. Piring dan hidangan yang akan disajikan kepada tamu harus memiliki hiasan atau *garnish* yang sesuai
- d. Meja kerja yang digunakan dan setiap peralatan yang terbuat dari kayu atau apapun jenisnya

- yang mudah terbakar harus jauh dari api.
- e. Setiap *cook* harus mampu menjaga pisaunya agar tetap tajam sehingga akan mengurangi resiko kecelakaan
- f. Semua staff, *trainee*, maupun *daily worker* harus bekerja secara harmonis dengan sesama karyawan hotel.
- g. Seluruh *cook* dan *staff* yang bertugas meninggalkan dapur dengan keadaan peralatan yang telah digunakan diserahkan kepada *steward*
- h. Dalam pelaksanaan standar operasional yaitu menggunakan peralatan masak sesuai fungsinya
- i. *Plating* untuk hidangan yang disajikan kepada tamu sudah sesuai dengan spesifikasi yang telah ditetapkan
- j. Meja kerja yang digunakan di *kitchen* Grand Tebu Hotel adalah meja kerja berbahan *stainless*
- k. Untuk tetap menjaga pisau agar tetap tajam
- l. Perilaku harmonis diterapkan di *kitchen* Grand Tebu Hotel Bandung agar hubungan antara karyawan terjalin dengan baik

C. Hasil Pembahasan

1. Standar Operasional Prosedur penyimpanan bahan makanan di *kitchen* Grand Tebu Hotel Bandung:
 - a. Menggunakan metode *First In First Out* atau FIFO dalam penataan bahan makanannya.
 - b. Menyimpan bahan makanan sesuai dengan jenisnya Untuk sayuran tidak boleh dicuci sebelum masuk *chiller* Bahan makanan harus dalam keadaan kering
 - c. Melakukan pengecekan dan pembuangan terhadap makanan yang sudah rusak dan tidak layak pakai.
 - d. proses penataan harus mengeluarkan semua bahan makanan agar memudahkan penataan.
 - e. Selalu menerapkan *hygiene* di area penyimpanan seperti *chiller* dan tempat *groceries*
 - f. Melakukan pengecekan suhu *chiller* secara berkala
2. Bagaimana operasional Prosedur Penyimpanan di *kitchen* Grand Tebu Hotel Bandung ?

penerapan standar operasional penyimpanan di *kitchen* grand tebu hotel Bandung sudah dijalankan namun ada beberapa yang belum terlaksana secara maksimal, seperti metode fifo, penataan bahan makanan serta pengecekan suhu *chiller*.

 - a. Metode *First In First Out*, adalah metode yang harus diperhatikan untuk menjaga kualitas bahan makanan. Namun pada saat pelaksanaannya metode ini kurang diperhatikan karena kurangnya pengetahuan dan pemahaman yang biasanya dilakukan oleh *trainee*, serta *miscommunication* dan kurangnya pengawasan. Sehingga dampak dari tidak terlaksananya metode fifo adalah keranjang dan *chiller* menjadikotor karena terkena sayuran yang busuk dan sayuran baru menjadi terkontaminasi oleh sayuran yang telah rusak.
 - b. Dalam proses penataan bahan makanan kurang diperhatikan dengan baik khususnya pada saat event yang mengakibatkan terjadinya penumpukan bahan makanan untuk menghemat ruang

penyimpanan.

- c. Pengecekan suhu *chiller* tidak terlalu diperhatikan dengan baik, hal ini menyebabkan *chiller* mudah berembun dan dapat mengenai sayuran sehingga sayuran yang terkena embun akan mudah rusak.

V. KESIMPULAN

A. Kesimpulan

1. Kitchen Grand Tebu Hotel Bandung mempunyai beberapa Standar Operasional Prosedur untuk penyimpanan bahan makanan yang harus diterapkan sesuai dengan ketentuan yang berlaku.
2. SOP penyimpanan sudah berjalan dengan baik tetapi penerapan dalam menerapkan metode *First In First Out*, pengeluaran semua bahan makanan saat melakukan penataan, melakukan pengecekan suhu *chiller* secara berkala Kurang dijalankan secara maksimal.

B. Saran

1. Pihak *kitchen* Grand Tebu Hotel Bandung sebaiknya memberikan pemahaman awal terkait Standar Operasional Prosedur penyimpanan di Grand Tebu hotel sesuai dengan SOP yang sudah berlaku sebelumnya.
2. Pihak *kitchen* Grand Tebu Hotel Bandung sebaiknya dalam proses penerapan SOP penyimpanan harus lebih terkontrol terutama pada penyimpanan dengan metode *First In First Out*

REFERENSI

- Gusnadi, D. (2019). Analisis Uji Organoleptik Tapai Singkong Pada Produk Cookies Sebagai Upaya Meningkatkan Eksistensi Tapai Singkong Di Kota Bandung. *Jurnal Akrab Juara*, 4(5), 73-80.
- Grand Tebu Hotel Bandung. (2022). *Grand Tebu Hotel Bandung*, Kota Bandung [online]. Available www.grandtebuhotels.com
- Rumekso. (2002). *Housekeeping Hotel*, Yogyakarta: Andi
- Sulastiyono, A. (2006). *Teknik dan Prosedur Divisi Kamar Pada Bidang Hotel*
- Iskandar, Mahdi. H. 1995. *Teori pengolahan Makanan*. Jakarta : PT. Gramedia Widiasarana Indonesia
- J.Meleong, Lexy. 2014. *Metode Penelitian Kualitatif*, PT Remaja Rosdakarya, Bandung. John Sugiyono. 2005. *Memahami Penelitian Kualitatif*. Bandung: Alfabeta
- Sugiyono. 2012. *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Bandung : Alfabeta.
- Mulyana, Deddy. 2003 *Metodologi Penelitian Kualitatif*. Bandung : PT Remaja Rosdakarya

Furchan, arief, *Pengantar Dalam Pendidikan*, 2004, Jakarta, Pustaka Belajar

E. P. Purnamasari, *Panduan Menyusun SOP Standard Operating Procedure*, Yogyakarta: Yogyakarta Kobis (Komunitas Bisnis), 2015.

