

## **BAB V**

### **PENUTUP**

#### **A. Kesimpulan**

Berdasarkan hasil penelitian pada bab sebelumnya maka peneliti dapat menyimpulkan bahwa :

1. Dalam hal personal hygiene karyawan lebih patuh untuk mengikuti SOP personal hygiene yang ada. Karyawan memiliki tingkat kesadaran yang tinggi akan kebersihan badan masing-masing personal. Namun ada beberapa karyawan yang masih kurang sadar akan SOP personal hygiene yang menurut beberapa karyawan mudah untuk dilanggar atau tidak dipatuhi.
2. SOP penanganan dan persiapan makanan merupakan salah satu hal yang terpenting sebelum bahan makanan akan diolah menjadi suatu masakan dengan kualitas terbaik. Sebagian besar karyawan sudah mematuhi SOP penanganan dan persiapan makanan yang berlaku sesuai dengan prosedur. Namun masih ada segelintir karyawan yang jarang bahkan tidak pernah mematuhi salah satu indikator SOP penanganan dan persiapan makanan yang berlaku, sehingga membuat kondisi kerja tidak stabil.
3. Proses memasak merupakan proses yang tidak kalah penting. Dalam proses memasak dibutuhkan keahlian yang cukup supaya bahan makanan yang diolah menjadi suatu masakan dengan cita rasa yang tinggi. Kepatuhan karyawan dalam hal Cooking PHF sudah baik,



namun masih ada beberapa indikator dalam hal pencatatan suhu masakan yang disajikan guna mengetahui apakah masakan tersebut aman dari batas *critical limit* dan men *thawing* bahan makanan yang masih tidak diatuhi oleh karyawan, sehingga masih kurang maksimal dalam proses memasak tersebut.

4. Penyajian makanan merupakan hal terpenting, dikarenakan makanan yang sudah diolah akan disajikan langsung kepada tamu, sehingga harus memberikan kesan yang bersih serta dijauhkan dari kontak langsung. Karyawan sudah cukup mematuhi SOP penyajian makanan yang ada, namun terkadang masih ditemukan karyawan yang melanggar SOP penyajian makanan sehingga makanan yang disajikan tidak terlalu maksimal akan kebersihannya.
5. Berdasarkan hasil wawancara dan observasi yang dilakukan oleh peneliti maka dapat ditarik kesimpulan bahwa karyawan sudah baik mematuhi *standard operating procedure* yang ada, karyawan sadar akan adanya peraturan yang berlaku dan harus dipatuhi dengan semestinya. Namun alangkah baiknya apabila SOP yang sudah ada benar-benar dijalankan secara benar dan rutin agar mendapatkan hasil yang maksimal.

## **B. Saran**

Berdasarkan kesimpulan yang diperoleh dapat dikembangkan beberapa saran bagi pihak-pihak yang berkaitan dalam penelitian ini. Adapun saran yang mungkin dapat menjadi bahan pertimbangan adalah sebagai berikut:



1. Tetap menjaga konsistensi dalam penerapan SOP di Royal Ambarrukmo Yogyakarta.
2. Untuk cook dan cook helper agar lebih mematuhi SOP yang sudah berlaku.
3. Diharapkan ada training atau pelatihan untuk para karyawan guna menjelaskan SOP yang ada agar para karyawan lebih maksimal dalam melakukan operasional kerja.
4. Diharapkan para karyawan lebih sadar diri dan mematuhi SOP yang berlaku.
5. Lebih sering diadakannya pengawasan secara langsung dari atasan atau supervisor masing-masing section agar menjamin kepatuhan SOP yang berlaku.
6. Diharapkan karyawan saat sedang sakit ringan maupun berat tidak dianjurkan untuk bekerja.
7. *Cook* dan *cook helper* diharapkan lebih sering mengecek suhu *frezzer* dan *chiller* guna meminimalisir kerusakan bahan yang ada.



## DAFTAR PUSTAKA

- Bartono. 2000. *Pengantar Pengolahan Makanan*. Jakarta: PT. Pertja.
- Fuad Laksmi dan Budiantoro. 2008. *Manajemen Perkantoran Modern*. Yogyakarta: Trans idea Publishing.
- Gisslen, Wayne. 2011. *Professional Cooking*. New Jersey: Jhon Wiley & Sons.
- Husein Umar. 2002. *Evaluasi Kinerja perusahaan*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Juan Kasma. 2012. *Standard Operating Procedure (SOP) Perpajakan Perusahaan Jasa*. Bandung: Alfabeta.
- Masri Singarimbun. 2006. *Metode Penelitian Survei*. Jakarta: Pustaka LP3ES.
- Miles, Matthew dan A. Michael Huberman. 2009. *Analisis Data Kualitatif*. Jakarta: UI Press
- Moh Nazir. 2003. *Metode Penelitian*. Jakarta: Ghalia Indonesia.
- Mudrajad Kuncoro. 2003. *Metode Riset untuk Bisnis dan Ekonomi*. Jakarta: Erlangga.
- Poerwadarminta. 2006. *Kamus Umum Bahasa Indonesia*. Jakarta: Balai Pustaka.
- Soekresno. 2000. *Management Food & Beverage Service Hotel*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka.
- Strauss, Anslem & Juliet Corbin. 2003. *Dasar-Dasar Penelitian Kualitatif*. Yogyakarta : Pustaka Pelajar.
- Suaib Djafar. 2015. *Evaluasi Kebijakan Pariwisata*. Yogyakarta: Penerbit Ombak.
- Sugiono. 2014. *Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- \_\_\_\_\_. 2015. *Memahami Penelitian Kualitatif*. Bandung: Alfabeta.



Suharsimi Arikunto. 2009. *Dasar-Dasar Evaluasi Pendidikan*. Jakarta: Bumi Aksara.

\_\_\_\_\_. 2006. *Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktek*. Jakarta : Rineka Cipta.

Sukmadinata, N.S. 2006. *Metode Penelitian Pendidikan*. Bandung : PT. Remaja Rosdakarya.

Suwarsono. 2010. *Banquet Operation*. Jakarta: Erlangga.

Arutala Eny Purbo Arimbi. 2016. *Evaluasi Kepatuhan Pelaksanaan Standar Prosedur Operasional Pemasangan Infus pada Anak di RS PKU Muhammadiyah Unit II Yogyakarta*. Diunduh di <https://text-id.123dok.com>. Tanggal 9 Januari 2018 (12 : 54).



# LAMPIRAN



## **PEDOMAN WAWANCARA MENDALAM**

### **Persetujuan Wawancara**

Judul Penelitian : Evaluasi Kepatuhan Standard Operating Procedure (SOP) Food & Beverage Product di Royal Ambarrukmo Yogyakarta.

Dengan Hormat,

Dengan ini, peneliti memohon ketersediaan Bapak/Ibu untuk menjadi informan dan memberikan keterangan secara luas, bebas, mendalam, benar dan jujur. Hasil informasi dan keterangan ini akan digunakan sebagai masukan untuk melihat potensi (uji kelayakan) di food & beverage product dalam evaluasi kepatuhan SOP di Royal Ambarrukmo Yogyakarta serta untuk melengkapi data penelitian. Peneliti memohon izin untuk merekam pembicaraan selama proses wawancara berlangsung dan peneliti menjamin untuk menjaga kerahasiannya. Hal tersebut hanya digunakan untuk penelitian. Atas ketersediaan Bapak/Ibu berpartisipasi dalam penelitian ini, penulis mengucapkan banyak terima kasih.

Hari/Tanggal :

Identitas Informan

Nama :

Pendidikan :

Jabatan :

Lama Bekerja :



Data umum yang perlu dicatat setiap kali melakukan wawancara adalah:

I. Tahap Pembukaan Wawancara

Nama pewawancara :

Nama pencatat :

Tanggal wawancara :

Tempat wawancara :

Nama lengkap narasumber :

Jabatan/pekerjaan narasumber :

II. Tahap Pembukaan Wawancara

1. Samapikan terimakasih kepada informan atas ketersediaannya meluangkan waktu untuk diwawancarai.
2. Perkenalkan diri dan jelaskan topik dan tujuan wawancara dilakukan.
3. Sampaikan bahwa informan bebas menyampaikan pendapat, pengalaman, harapan, serta saran-saran yang berkaitan dengan topik.
4. Catat seluruh pembicaraan yang ada dan untuk membantu proses pencatatan gunakan recorder untuk merekam seluruh isi pembicaraan.
5. Apabila informan memiliki waktu yang terbatas, mintalah waktu lain untuk melanjutkan wawancara sesuai kesediaan informan.



## DAFTAR PERTANYAAN

A. Pertanyaan yang diajukan kepada Executive Chef:

1. Apakah dengan adanya SOP personal hygiene dapat meningkatkan kinerja karyawan?
2. Apakah karyawan patuh dan memenuhi syarat SOP yang berlaku?
3. Dengan cara apa saja pengawasan dilakukan guna memperlancar SOP?
4. Sanksi atau tindakan apa yang dikenakan apabila ada karyawan yang melanggar SOP?
5. Apakah semua karyawan difasilitasi dengan *digital food thermometer*?



B. Pertanyaan yang diajukan kepada Executive Sous Chef :

1. Personal hygiene apa yang sering dilanggar oleh karyawan?
2. Bagaimana penerapan SOP setiap section di kitchen?
3. Faktor apa saja yang menjadi hambatan saat SOP tidak berjalan dengan lancar?
4. Apakah selalu dilakukan *briefing* atau evaluasi setiap hari?
5. Apakah SOP sudah dilakukan secara konsisten dan berurutan?



C. Daftar Pertanyaan yang diajukan kepada *Banquet Chef* dan *Chinese*

*Chef*:

1. Bagaimana standar bahan makanan yang sesuai?
2. Bagaimana pembersihan bahan-bahan makanan yang sesuai dengan SOP?
3. Bagaimana penerapan bahan sisa makanan dengan bahan makanan yang baru?
4. Bagaimana perlakuan untuk sisa makanan yang disajikan dengan buffet?
5. Bagaimana penerapan pengecekan suhu *freezer*, *refrigerator* dan *table chiller*?
6. Apakah pengawasan yang dilakukan Executive Chef berjalan dengan baik?



D. Daftar Pertanyaan yang diajukan kepada *Chef de Partie Banquet* dan *Gardemanger* :

1. Bagaimana penerapan bahan makanan beku yang akan diolah menjadi menjadi makanan siap saji?
2. Berapa suhu standar *freezer*, *refrigerator*, dan *table chiller*?
3. Berapa suhu (*critical limit*) yang harus dicapai pada proses memasak? Bagaimana jika *critical limit* tidak tercapai?
4. Bagaimana SOP penyajian makanan yang berlaku?
5. Apakah penyajian makanan selalu dicek dengan menggunakan *digital food thermometer*?
6. Berapa suhu (*critical limit*) yang harus dicapai pada *proses hot holding* dan *cold holding*?
7. Berapa batas waktu untuk melakukan *plating*?



E. Daftar Pertanyaan yang diajukan kepada Chief Steward :

1. Apa saja yang dilakukan untuk menjamin kebersihan area *kitchen* dan area *steward*?
2. Bagaimana prosedur pencucian peralatan masak, makan dan minum sesuai dengan SOP?
3. Chemical apa saja yang digunakan dalam proses pencucian peralatan serta untuk pembersihan area *kitchen* dan *steward*?
4. Bagaimana prosedur pemisahan setiap peralatan masak, makan, dan minum?
5. Setiap kapan dilakukan *general cleaning* untuk seluruh area *kitchen* dan area kerja *steward*? Apa saja yang dibersihkan saat *general cleaning*?



## KUISIONER PENELITIAN

### EVALUASI KEPATUHAN TERHADAP STANDARD OPERATING PROCEDURE FOOD & BEVERAGE PRODUCT DI ROYAL AMBARRUKMO YOGYAKARTA

#### PROFIL NARASUMBER

NAMA : .....(Boleh kosong)

USIA : ☐ 19-35 tahun ☐ 36-55 tahun

JENIS KELAMIN : ☐ Laki-laki ☐ Perempuan

JABATAN : ☐ Cook ☐ Cook Helper

WAKTU BEKERJA : ☐ < 1 tahun ☐ 1-5 tahun ☐ > 5 tahun

#### Petunjuk Pengisian

Berilah tanda checklist (V) sesuai dengan kolom pilihan yang ada pada kolom yang tersedia.

Pedoman pengisian kuisisioner :

SL	= Selalu	(skor 5)
S	= Sering	(skor 4)
KK	= Kadang-kadang	(skor 3)
J	= Jarang	(skor 2)
TP	= Tidak pernah	(skor 1)



NO	PERNYATAAN	SL	S	KK	J	TP
	<b>Personal Hygiene</b>					
1.	Dilarang bekerja dalam keadaan sakit					
2.	Sebelum dan sesudah bekerja selalu mandi					
3.	Seragam <i>kitchen</i> dalam keadaan bersih					
4.	Selalu memakai topi atau kerpis					
5.	Rajin mencuci tangan sebelum bekerja dan sesudah bekerja					
6.	Kuku selalu bersih, pendek dan rapi					
7.	Menutup luka dengan perban bersih					
	<b>Penanganan dan Persiapan Makanan</b>					
1.	Memebersihkan semua bahan makanan dari supplier					
2.	Peralatan dan meja kerja dalam keadaan bersih					
3.	Menggunakan <i>chopping board</i> yang berbeda saat mengolah bahan makanan					
4.	Membersihkan meja kerja setelah digunakan					
5.	Menutup dengan plastik <i>wrap</i> sisa bahan makanan yang akan diolah apabila akan digunakan kembali					
6.	Cek temperatur					



	bahan makanan dalam <i>freezer</i> maupun <i>chiller</i>					
7.	Mencampurkan bahan sisa makanan dengan bahan makanan yang baru					
	<b><i>Cooking PHF (Potential Hazardous Food)</i></b>					
1.	Menghidupkan dahulu peralatan masak, oven, guna memastikan suhu yang tepat					
2.	Mengeluarkan bahan makanan dari <i>freezer</i> guna mendapatkan suhu ruangan yang maksimal					
3.	Mencatat dan memeriksa suhu makanan yang akan disajikan					
	<b>Penyajian Makanan</b>					
1.	Mencuci tangan sebelum menggunakan <i>hand glove</i>					
2.	Meletakkan makanan di tempat yang jauh dari kontak langsung					
3.	Menerapkan SOP PHF pada setiap penyajian makanan					
4.	Menyajikan makanan dan peralatan makan dengan bersih					

## Personal Hygiene





## Penanganan dan Persiapan Makanan

Pengecekan suhu  
*dry store*



Pengecekan suhu  
*table chiller*



Pengecekan suhu  
*freezer*









*Preparation menu*



## Form pengecekan suhu *freezer*, *chiller* dan *table chiller*

  
**MINISTRY OF HEALTH AND FAMILY WELFARE**  
**INDIA**  
**POSSIBLE TEMPERATURE CONTROL**  
**REGISTRATION**

Name: Shri. S. S. S. S.      Address: Shri. S. S. S. S.

Signature: Shri. S. S. S. S.

Sl. No.	COUNTRY TYPE		WATER TYPE		Channel No.		Remarks	Signature of the Officer
	W. No.	W. No.	W. No.	W. No.	W. No.	W. No.		
1	1	1	1	1	1	1	1	
2	2	2	2	2	2	2	2	
3	3	3	3	3	3	3	3	
4	4	4	4	4	4	4	4	
5	5	5	5	5	5	5	5	
6	6	6	6	6	6	6	6	
7	7	7	7	7	7	7	7	
8	8	8	8	8	8	8	8	
9	9	9	9	9	9	9	9	
10	10	10	10	10	10	10	10	
11	11	11	11	11	11	11	11	
12	12	12	12	12	12	12	12	
13	13	13	13	13	13	13	13	
14	14	14	14	14	14	14	14	
15	15	15	15	15	15	15	15	
16	16	16	16	16	16	16	16	
17	17	17	17	17	17	17	17	
18	18	18	18	18	18	18	18	
19	19	19	19	19	19	19	19	
20	20	20	20	20	20	20	20	
21	21	21	21	21	21	21	21	
22	22	22	22	22	22	22	22	
23	23	23	23	23	23	23	23	
24	24	24	24	24	24	24	24	
25	25	25	25	25	25	25	25	
26	26	26	26	26	26	26	26	
27	27	27	27	27	27	27	27	
28	28	28	28	28	28	28	28	
29	29	29	29	29	29	29	29	
30	30	30	30	30	30	30	30	
31	31	31	31	31	31	31	31	
32	32	32	32	32	32	32	32	
33	33	33	33	33	33	33	33	
34	34	34	34	34	34	34	34	
35	35	35	35	35	35	35	35	
36	36	36	36	36	36	36	36	
37	37	37	37	37	37	37	37	
38	38	38	38	38	38	38	38	
39	39	39	39	39	39	39	39	
40	40	40	40	40	40	40	40	
41	41	41	41	41	41	41	41	
42	42	42	42	42	42	42	42	
43	43	43	43	43	43	43	43	
44	44	44	44	44	44	44	44	
45	45	45	45	45	45	45	45	
46	46	46	46	46	46	46	46	
47	47	47	47	47	47	47	47	
48	48	48	48	48	48	48	48	
49	49	49	49	49	49	49	49	
50	50	50	50	50	50	50	50	
51	51	51	51					

Signature: Shri. S. S. S. S.

Date:

[illegible][illegible]



## Cooking PHF

### Pengecekan suhu makanan



## Form pengecekan suhu makanan

[illegible]



## Penyajian Makanan

