



## **ANALISIS IMPROVEMENT STANDARD OPERATING PROCEDURE DALAM PENYIMPANAN BAHAN MAKANAN DI CIL ROOM CAFÉ**

**Edwin Kurnia Haryadi<sup>1</sup>, Nisa Rahmaniya Utami<sup>2</sup>, Wildan Rizky Rahardian**

<sup>1,2,3</sup> Sekolah Tinggi Pariwisata Bogor  
Email: nisarahmaniyah@yahoo.com<sup>2</sup>

### **Abstrak**

*Cafe* terdapat *departement* yaitu *food and beverage product department*, dengan *section* yang bertugas sebagai pengolah makanan di *café* yaitu *kitchen section*. *Kitchen* berperan penting terhadap kualitas kebersihan dan kesehatan dalam berbagai macam hidangan, untuk menghadirkan makanan yang bersih dan terjaga kesehatannya bahan makanan harus disimpan, dirawat sesuai dengan *Standard Operating Procedure* (SOP). Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui bagaimana penerapan SOP yang dilakukan oleh *CIL Room Café Bogor* dan perbaikan (*improvement*) yang dapat diupayakan untuk menjaga kualitas bahan makanan di bagian *kitchen*. Penelitian ini menggunakan metode kualitatif, menggunakan teknik observasi, wawancara dan dokumentasi. Kesimpulan penelitian ini yaitu proses penyimpanan bahan makanan di *kitchen CIL Room café Bogor* menggunakan standar yang telah ditetapkan contohnya seperti selalu melakukan pengecekan bahan makanan yang berada dalam tempat penyimpanan, serta penempatan bahan bahan makanan yang juga perlu diperhatikan dalam proses penyimpanannya. Saran bagi *café* agar lebih mengawasi karyawan dalam melakukan langkah-langkah penerapan SOP tempat penyimpanan bahan makanan yang sesuai.

**Kata Kunci:** *CIL Room café Bogor, improvement, penyimpanan bahan makanan, kitchen*

### **Abstract**

*The cafe has a department, namely food and beverage products department, with a section that functions as a food processor in the café, namely kitchen section. Kitchen plays an important role in quality of cleanliness and health in various kinds of dishes. To serve clean food and maintain its health, food ingredients must be stored and cared for in accordance with Standard Operating Procedures (SOP). This research aimed to find out how SOP is implemented by CIL Room Café Bogor and improvements that can be made to maintain the quality of food ingredients in the kitchen. This research used qualitative methods, using observation, interview and documentation techniques. It can be concluded that food storage process in CIL Room café Bogor kitchen uses established standards for example always checking food ingredients in storage area, as well as placement of food ingredients which also need to be paid attention to during storage process. Suggestions for the café is that*



*supervising employees more in carrying out steps to implement appropriate SOPs for storing food ingredients.*

**Keywords:** *CIL Room café Bogor, food storage, kitchen*

## **PENDAHULUAN**

Bisnis di Indonesia sedang berkembang secara pesat terutama di bidang kuliner. Perkembangan kuliner menjadi daya tarik pengunjung dari luar negeri ataupun dari dalam negeri. Menurut Badan Pusat Statistik Indonesia tahun 2020, setidaknya jumlah usaha makanan dan minuman di Indonesia adalah sekitar 8.042 unit usaha. Banyaknya usaha makanan dan minuman ini tak lepas dari kebutuhan manusia dan gaya hidup yang terus meningkat sering berjalannya waktu. Menurut (Selvi & Ningrum, 2020) di era yang semakin maju atau modernisasi, hal ini membawa dampak kepada masyarakat, salah satunya perilaku konsumtif. Salah satu daerah yang ikut berperan besar terhadap jumlah unit usaha makanan dan minuman di Indonesia adalah Kota Bogor.

Menurut Dinas Pariwisata dan Kebudayaan Jawa Barat, perkembangan usaha rumah makan, restoran, dan *café* di provinsi Kota Bogor mengalami peningkatan yang drastis dari tahun 2020 ke 2021, yakni dari 198 unit menjadi 627 unit. Dengan menjamurnya usaha atau bisnis kuliner di Kota Bogor, telah menjadi suatu fenomena pada perubahan kebutuhan masyarakat akan jenis, konsep, dan kualitas produk terhadap makanan dan minuman. Salah satu jenis usaha makanan dan minuman yang sedang mewabah saat ini adalah *café*. Menurut (Santoso, Budi, Yong, & Kayogi, 2019) *café* merupakan sarana untuk mengonsumsi makanan dan

minuman yang hampir mendekati *restaurant* seperti sistem pelayanan yang di dalamnya terdapat unsur hiburan, biasa digunakan untuk tempat santai untuk bercengkerama dengan sesama.

Pada dasarnya *café* merupakan suatu wadah yang sangat cocok untuk membangun interaksi sosial. Dengan meningkatnya bisnis makanan dan minuman yang berupa *café* di Bogor berbanding lurus dengan timbulnya persaingan antar jenis usaha *café*. Menurut (Kotler, 2004) dalam (Putro, Semuel, & Brahmana, 2014) menyatakan bahwa kualitas produk berhubungan erat dengan kemampuan produk menjalankan fungsinya, termasuk dalam keandalan, ketepatan, kemudahan dalam beroperasi, perbaikan, dan lain-lain. Faktor yang harus diperhatikan agar menciptakan produk yang berkualitas adalah dengan memperhatikan kualitas bahan makanan. Menjaga kualitas bahan makanan juga membahas bagaimana penyimpanan bahan makanan tersebut. Penyimpanan bahan makanan adalah aktivitas yang berupa pencegahan untuk membusuknya suatu produk makanan sehingga mampu untuk memperpanjang masa penyimpanan dan menjaga kualitas bahan makanan tersebut untuk tetap segar.

Untuk dapat menjaga bahan makanan tetap optimal dapat dilakukan dengan berbagai macam cara yang diberikan pengawasan dan pengecekan kebersihan tempat penyimpanan secara



berkala agar bahan makanan bebas dari bakteri yang ditimbulkan oleh bahan makanan lainnya. Pengecekan suhu tempat penyimpanan bahan makanan dan proses *labeling* untuk menuliskan tanggal masuk sehingga bisa diterapkan sistem FIFO (*First In First Out*) dalam mencegah adanya barang yang kedaluwarsa. Menurut (Syahnan, Selvie, & Sinta, 2019) diperlukannya sistem penyimpanan yang layak sehingga penyimpanan bahan makanan tidak akan mudah rusak dan tahan lebih lama. Untuk dapat menjaga kualitas bahan makanan, dibutuhkan prosedur tertentu, dalam hal ini *Standard Operating Procedure* (SOP). Menurut (Lasa, 2017) dalam (Dila & Nafisah, 2019), SOP merupakan proses merumuskan, menetapkan, menerapkan, memelihara, dan mengawasi standar yang dilakukan secara tertib, dengan tujuan meningkatkan jaminan mutu, efisiensi dan daya saing serta meningkatkan rasa aman pada konsumen. Isi dalam (Depkes RI, 2007) memberitahukan bahwa penyimpanan bahan makanan merupakan tata cara menyimpan, menata, dan memelihara bahan makanan dengan baik secara kualitas maupun kuantitas yang baik tercatat dan ada laporannya.

CIL Room merupakan sebuah *café* yang terletak di Kota Bogor, berlokasi di Jl. Raya Pajajaran No.11, RT.04/RW.01, Sukasari, Kecamatan Bogor 4 Tim, Kota Bogor, Jawa Barat 16142. *Café* ini didirikan pada tahun 2019. Berdasarkan pengalaman peneliti saat bekerja di CIL Room selama 2 (dua) tahun dari Desember 2020 sampai dengan Februari 2022 di bagian *kitchen* CIL Room, peneliti telah mengobservasi adanya ketidaksesuaian

antara SOP penyimpanan makanan yang telah ditetapkan dengan penerapan sebenarnya di lapangan.

Terdapat beberapa masalah yang terjadi akibat tidak berjalannya penerapan SOP antara lain yaitu: meningkatnya pembelian bahan makanan dikarenakan tidak mengeluarkan bahan makanan yang akan digunakan sesuai dengan sistem FIFO, terganggu *operasional kitchen* dikarenakan bahan yang ingin digunakan sudah kedaluwarsa akibat tidak adanya pengecekan dan *labeling* tanggal pembelian, kualitas bahan makanan menurun dikarenakan tidak menggunakan wadah yang seharusnya. Rumusan masalah dalam penelitian ini yaitu: Bagaimana analisis perbaikan (*improvement*) SOP dalam proses penyimpanan bahan makanan di CIL Room *Café* Bogor?

Berdasarkan beberapa permasalahan pada proses *operasional kitchen* di CIL Room *café*, maka peneliti mencoba menghubungkan dengan SOP yang berlaku pada CIL Room *café*.

## **KAJIAN PUSTAKA**

### **1. Pengertian *Café***

*Café* merupakan sarana untuk mengonsumsi makanan dan minuman yang hampir mendekati restoran seperti sistem pelayanan yang di dalamnya terdapat unsur hiburan, biasa digunakan untuk tempat santai untuk bercengkerama dengan sesama. Pada dasarnya *café* merupakan suatu wadah yang sangat cocok untuk membangun interaksi sosial, (Santoso, Budi, Yong, & Kayogi, 2019), Menurut (Budiningsih, 2009) dalam



(Putri, 2020) suatu restoran kecil yang berada di luar hotel.

*Café* memiliki pilihan makanan yang sangat terbatas dan tidak menjual minuman yang beralkohol tinggi, tetapi tersedia minuman sejenis *bir*, *soft drink*, teh, kopi, rokok, *cake*, camilan dan lain-lain. Menurut (Endar & Sulartiningrum, 1996) dalam (Putra, Santosa, & Nilasari, 2019) *café* adalah suatu usaha di bidang makanan yang dikelola secara komersial yang menawarkan pada para tamu makanan atau makanan kecil dengan pelayanan dalam suasana tidak formal tanpa diikuti suatu aturan atau pelayanan yang baku (sebagaimana sebuah *exclusive dining room*), jenis-jenis makanan atau harganya lebih murah karena biasanya beroperasi selama 24 jam, dengan demikian dapat dipastikan sebuah *café* akan tetap buka ketika restoran-restoran lainnya sudah tutup.

## 2. Teori *Improvement*

Perbaikan (*improvement*) adalah tindakan yang bertujuan strategis seperti pengurangan waktu, siklus pengurangan biaya dan peningkatan kepuasan pelanggan. Hal ini merupakan perbaikan langsung dalam kegiatan misi (persyaratan pelayanan, prosedur-prosedur biaya/tarif, produk spesifikasi jenis pelayanan, kompetensi pelaksanaan perilaku pelaksana, maklumat pelayanan, penanganan, pengaduan, saran dan masukan (Rahmayani, Gusnadi, & Baharta, 2022). Menurut (Sutarto, 2015) berbicara dalam jurnal (Wicaksono & Supriyanto, 2023), salah satu yang membedakan konsep manajemen TQM (*Total Quality Management*) dengan

manajemen pada umumnya adalah selain berpegang pada menumbuhkan dan mengembangkan budaya mutu juga terletak pada orientasi terhadap prinsip peningkatan secara berkelanjutan atau biasa disebut dengan *continuous improvement* dan *continuous improvement* berbicara mengenai konsep perbaikan secara bertahap, optimal, dan terus menerus dengan memperhatikan segala variabel yang terlibat untuk mencapai sebuah kualitas. Sebagai adopsi, khususnya dari bidang industri, *continuous improvement* berkenaan pula dengan menciptakan sebuah budaya jika dalam level organisasi atau menciptakan sebuah kebiasaan jika dalam level individu.

Disertai pula dengan adanya tanggung jawab, metode, sikap, motivasi, dan juga suasana yang mendukung untuk terus secara berkesinambungan dan bertahap melakukan upaya perbaikan-perbaikan meskipun dalam skala kecil pada budaya tersebut (Rusdi, 2018). Berdasarkan hasil uraian para ahli dapat disimpulkan bahwa proses perbaikan (*improvement*) merupakan suatu aktivitas yang dilakukan oleh suatu individu atau kelompok dalam mengevaluasi dan memperbaiki suatu standar, sehingga individu atau kelompok bisa terus menambah kinerja suatu aktivitas dengan hasil birokrasi yang efektif.

## 3. SOP (*Standard Operating Procedure*)

SOP ialah panduan yang digunakan oleh suatu institusi, kelompok atau individu yang tujuannya berguna untuk meyakinkan kegiatan operasional



berjalan dengan lancar dan teratur, hal ini dikemukakan oleh (Sailendra, 2015) dalam jurnal (Hidayat & Hayati, 2019). Menurut (Moekijat, 2008) dalam jurnal (Hidayat & Hayati, 2019), SOP adalah urutan langkah-langkah atau pelaksanaan pekerjaan dimana pekerjaan tersebut dilakukan, berhubungan dengan apa yang dilakukan, bagaimana melakukannya, bilamana dimana melakukannya, dan siapa yang melakukannya.

SOP biasanya digunakan sebagai panduan untuk menjaga dan meyakinkan kegiatan operasional perusahaan dapat berjalan dengan lancar dan sesuai dengan aturan yang tertera. Berdasarkan penjabaran teori di atas, peneliti dapat menyimpulkan dari hasil uraian ahli di atas bahwa SOP merupakan sebuah pedoman penting perusahaan yang digunakan menjadi acuan untuk menjalankan pekerjaan operasional dapat berjalan dengan lancar dan tidak menghambat pekerjaan.

a Tujuan SOP (*Standard Operating Procedure*)

Menurut (Hartatik, 2019) adalah sebagai berikut: untuk menjaga konsistensi kinerja karyawan atau kondisi tertentu, menjadi acuan dalam pelaksanaan *operasional* bagi sesama karyawan dan *supervisor*, menghindari adanya kegagalan atau kesalahan serta pemborosan barang dalam proses pelaksanaan kegiatan apapun, menjadi acuan dalam upaya menilai mutu pelayanan, sebagai penjamin utama dalam penggunaan tenaga dan sumber daya yang tersedia secara baik dan efisien.

b Fungsi SOP (*Standard Operating Procedure*)

Berikut adalah Fungsi SOP menurut (Hartatik, 2019): memperlancar tugas karyawan atau tim kerja, menjadi dasar hukum bila terjadi penyimpangan yang terjadi di operasional perusahaan, bisa mengetahui hambatan yang mudah dilacak dan dialami oleh karyawan, mendisiplinkan karyawan dalam menjalankan tugasnya.

#### 4. *Food & Beverage Product*

Menurut (Soekresno, 2001) dalam (Rahmayani, Gusnadi, & Baharta, 2022) totalitas dari makanan dan minuman dan seperangkat atribut lainnya, termasuk di dalamnya adalah rasa, warna, aroma makanan, harga, dan lain-lain. *Food and beverage department* adalah satu *departement* di dalam hotel yang mempunyai tugas dan wewenang dalam penyediaan, pelayanan makanan dan minuman untuk tamu dari dalam hotel maupun dari luar hotel seperti pesta pernikahan, rapat-rapat dinas, pesanan makanan keluar (Komar, 2014).

#### 5. *Kitchen*

*Kitchen* di suatu hotel merupakan pusat makanan berasal, disajikan dan diakhiri. *Kitchen* sebagai tempat mengolah bahan mentah menjadi setengah matang atau pun matang. Disajikan sedemikian rupa dengan bahan pelengkap lainnya. Menurut (Rijal, 2000) dalam (Hadi, 2017) *kitchen* adalah suatu ruangan khusus yang digunakan sebagai tempat untuk mengolah makanan mentah menjadi matang, *kitchen*



bisa ditemukan di hotel, rumah, restoran, rumah makan, maupun warung.

## 6. Penyimpanan Bahan

Penyimpanan bahan makanan adalah aktivitas yang berupa pencegahan untuk membusuknya suatu produk makanan sehingga mampu untuk memperpanjang masa penyimpanan dan menjaga kualitas bahan makanan tersebut untuk tetap segar. Untuk dapat menjaga bahan makanan tetap optimal dapat dilakukan dengan berbagai macam cara seperti perlu diberikan pengawasan dan pengecekan kebersihan tempat penyimpanan secara berkala, agar bahan makanan bebas dari bakteri yang ditimbulkan oleh bahan makanan lainnya.

Pengecekan suhu tempat penyimpanan bahan makanan dan proses labeling untuk menuliskan tanggal masuk sehingga bisa diterapkan sistem FIFO dalam mencegah adanya barang yang kadaluarsa. Dalam (Syahnan, Selvie, & Sinta, 2019) diperlukan sistem penyimpanan yang layak sehingga penyimpanan bahan makanan tidak akan mudah rusak dan tahan lebih lama. Menurut (Bartono, 2005) dalam (Mokodongan, Kadir, & Pakaya, 2021) cara penyimpanan dengan prosedur yang baik dan benar dapat membuat bahan makanan lebih awet dan mampu bertahan dari proses kerusakan. Jika cara penyimpanan yang salah dapat membuat bahan makanan cepat rusak dan dapat menyebabkan *food cost* yang tinggi. Menurut (Warren, Reeve, & Fess, 2005) dalam jurnal (Harahap, 2020) Metode LIFO (*Last In First Out*) merupakan metode penerapan harga pokok persediaan

berdasarkan asumsi bahwa harga pokok terjual harus dibebankan ke pendapatan menurut biaya yang paling akhir terjadi. Dengan menggunakan LIFO, biaya unit yang dijual merupakan biaya pembelian paling akhir. Metode LIFO merupakan metode yang paling konservatif.

## 7. Jenis-Jenis

Penyimpanan Menurut (Bartono & Ruffino, 2005) dalam (Andika, 2022) sesuai dengan fungsinya masing-masing, maka gudang juga dapat diklasifikasikan menjadi beberapa bagian, seperti gudang untuk penyimpanan barang-barang yang tahan lama dan gudang untuk penyimpanan barang-barang yang tidak tahan lama. Adapula gudang yang fungsinya untuk menyimpan barang-barang yang memerlukan tempat khusus serta dengan temperatur yang sangat spesifik. Adapun beberapa jenis-jenis gudang yang secara umum terdapat di hotel atau restoran yaitu:

- a. *General Store* merupakan sebuah tempat atau bangunan di hotel yang dipergunakan untuk menyimpan barang-barang persediaan, baik yang akan dijual kepada tamu, maupun barang-barang yang dijual kepada tamu atau hanya untuk konsumsi hotel.
- b. *Dry Storage* merupakan sebuah gudang yang biasanya dipergunakan untuk menyimpan bahan-bahan makanan kaleng, tepung, gula, dan minyak. Adapun suhu kelembaban yang dibutuhkan gudang ini adalah antara 10° C – 24° C dengan suhu minimum 7° C dan maksimum 38° C
- c. *Refrigerator* merupakan gudang yang dipergunakan untuk menyimpan bahan-



bahan makanan yang cepat rusak (*perishable*) diantaranya:

- 1) Buah-buahan dengan suhu antara  $7^{\circ}\text{C} - 10^{\circ}\text{C}$ .
- 2) Sayur-sayuran, telur, serta bahan makanan yang sudah diolah dengan suhu  $4^{\circ}\text{C} - 7^{\circ}\text{C}$ .
- 3) *Dairy product* atau bahan hasil dari olahan lemak hewani, seperti susu, keju, butter dengan suhu  $1,8^{\circ}\text{C} - 32^{\circ}\text{C}$ .
- 4) Daging segar disimpan pada suhu  $1,8^{\circ}\text{C} - 3,2^{\circ}\text{C}$ .
- 5) *Seafood* pada suhu  $0^{\circ}\text{C} - 2,2^{\circ}\text{C}$ .

d. *Frozen Storage* atau *freezer* merupakan gudang yang dipergunakan untuk menyimpan dan membekukan bahan makanan yang memerlukan suhu  $-12^{\circ}\text{C} - 18^{\circ}\text{C}$ .

## 8. Penelitian Terdahulu

Berikut ini dalam tabel adalah beberapa penelitian terdahulu yang pernah dilakukan terkait *Standard Operating Procedure* (SOP).

Tabel 1. Penelitian Terdahulu

No	Nama Peneliti	Tahun Penelitian	Topik Penelitian	Metode Penelitian	Hasil Penelitian
1	Syahnan, R.	2019	Tinjauan Penyimpanan Bahan Makanan <i>Perishable</i> Dapur Soi23 di Departemen <i>Food and Beverage</i> pada Pacific Regency Hotel	Kualitatif Variabel: Penyimpanan Bahan Makanan	Kerusakan bahan makanan <i>perishable</i> masing sering terjadi di Dapur Soi23 Pacific Regency Hotel dikarenakan FIFO, pengecekan suhu dan penempatan wadah penyimpanan yang sangat sulit diterapkan
2	Priskila	2018	Penerapan Standar Operasional Prosedur dalam Upaya Kelancaran <i>Operasional Store Room</i> di Hotel Melia Purosani Yogyakarta	Kualitatif Variabel: Penerapan Standar Operasional Prosedur	Prosedur barang keluar yang sudah menggunakan formulir <i>Store Requisition</i> masih terdapat bagian-bagian yang sering tidak sesuai prosedur.
3	I Putu Rika Merta Andika	2022	Penerapan Metode <i>First In First Out</i> (FIFO) pada Bahan Makanan di Hotel Fairfield by Marriot Bali Legian	Kualitatif Variabel: Metode <i>First In First Out</i> (FIFO)	Metode penyimpanan bahan makanan yang diterapkan di Hotel Fairfield by Marriot Bali Legian sudah melakukan metode <i>First In First Out</i> (FIFO) dengan baik, namun masih ada saja karyawan yang masih tidak menghiraukan pentingnya metode ini diterapkan.
4	Florensia Irena Gunawan	2022	Penerapan Standar Operasional Prosedur terhadap Penyimpanan Bahan-bahan Kering dalam Kegiatan	Kualitatif Variabel: Penerapan Standar	Penyimpanan bahan kering di Laboratorium Pengolahan Makanan sudah menerapkan sistem FIFO dan <i>Food Labeling</i> , namun



---

Praktikum Pengolahan Operasional Makanan Universitas Prosedur Pelita Harapan	penerapannya masih perlu diintensifkan agar lebih teratur.
--	--

---

Sumber: Olah data (2023)

## **METODE PENELITIAN**

Peneliti akan menggunakan metode kualitatif. Peneliti menggunakan teknik observasi. Teknik pengumpulan data merupakan langkah yang paling utama dalam penelitian dengan observasi dan wawancara. Penelitian dilakukan terhadap 1 (satu) *Owner* dan 4 (empat) informan pendukung yaitu Aden sebagai *Head Staff*, Anjar sebagai *Head Chef* serta Fauziah dan Lala sebagai *Cook Helper*, karyawan di bagian *kitchen* dan *purchasing* dengan mengambil sampel dari hasil wawancara. Teknik analisis yang digunakan dalam penelitian ini adalah teknik analisis deskriptif kualitatif.

## **HASIL DAN PEMBAHASAN**

### **Hasil Penelitian**

Setelah menjabarkan hal-hal yang melatarbelakangi penelitian, teori-teori yang telah mengukuhkan penelitian, dan metode penelitian yang digunakan maka pada bagian ini dipaparkan mengenai hasil dari penelitian. Hasil penelitian akan dijabarkan berdasarkan hasil wawancara, observasi dan dokumentasi. Pembahasan didapat melalui hasil pengumpulan data melalui studi dokumentasi, observasi, wawancara terhadap informan yang dibutuhkan dalam penelitian, serta diskusi yang terfokus terhadap masalah yang diteliti.

Oleh karena itu, karyawan harus mengetahui penerapan penyimpanan bahan baku yang sesuai dengan standar SOP agar dapat menjaga kualitas dari

bahan baku tersebut. Sebelum mengolah bahan makanan, seorang karyawan harus mengetahui bahan makanan yang akan digunakan memiliki kualitas yang baik atau tidak, harus memperhatikannya sebelum melaksanakan proses pengolahan bahan makanan agar mendapatkan hasil yang baik.

Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif dengan metode deskriptif. Metode analisis deskriptif kualitatif yaitu suatu metode penelitian yang dilakukan untuk menggambarkan proses atau peristiwa yang sedang berlaku pada saat ini di lapangan yang dijadikan penelitian, kemudian data atau informasinya dianalisis sehingga diperoleh suatu pemecahan masalah. Untuk tahap analisis yang dilakukan oleh peneliti adalah membuat daftar pertanyaan untuk wawancara, pengumpulan data, dan melakukan analisis data yang dilakukan sendiri oleh peneliti, untuk dapat mengetahui penerapan SOP tempat penyimpanan bahan makanan di *Kitchen CIL Room Cafe*. Hasil olahan peneliti yaitu: pertama, menyusun daftar untuk pertanyaan wawancara berdasarkan fokus penelitian mengenai standar penyimpanan bahan makanan di *kitchen*, partisipasi karyawan terhadap penyimpanan bahan makanan di *kitchen* dan penerapan yang digunakan dalam penyimpanan bahan makanan untuk informan kunci dan pendukung, peneliti mewawancarai 5 informan di bagian *kitchen CIL Room Cafe*.



Hasil penelitian ini diperoleh melalui teknik pengumpulan data dengan wawancara, teknik tersebut dilakukan untuk memperoleh data yang alamiah. Struktur wawancara yang peneliti rancang bukan merupakan pedoman yang baku, jadi apabila jawaban yang diberikan informan kurang jelas, maka peneliti mengajukan pertanyaan lain agar jawaban yang diberikan bisa lebih jauh saat mereka menjabarkan, maka peneliti dapat menganalisis penerapan SOP tempat penyimpanan bahan makanan yang digunakan oleh karyawan di *Kitchen* CIL Room Café Bogor.

### **Pembahasan**

Pada sub ini peneliti akan mendeskripsikan dan membahas data serta informasi yang diperoleh melalui observasi dan wawancara secara mendalam kepada beberapa informan penelitian, yang terikat dengan penerapan SOP tempat penyimpanan bahan makanan di *kitchen* CIL Room Café Bogor. Penerapan SOP tempat penyimpanan bahan makanan adalah suatu tata cara menata, menyimpan, memelihara bahan makanan kering dan basah serta mencatatnya, juga salah satu cara untuk menjaga ketersediaan bahan makanan agar tidak kekurangan pada saat dibutuhkan.

Penyimpanan bahan maka dilakukan berdasarkan jenis, kondisi atau karakteristik dari bahan makanan tersebut. Cara penyimpanan bahan makanan di CIL Room Café Bogor sangat dibutuhkan agar bahan makanan tidak cepat rusak, agar tidak terjadi kehilangan, agar bahan makanan tersusun rapih sehingga mudah ditemukan jika dibutuhkan serta

memudahkan dalam pengawasan. Penyimpanan bahan makanan di CIL Room Café Bogor harus sangat diperhatikan karena pada dasarnya bahan makanan memiliki sifat yang mudah rusak, apalagi jika disimpan pada tempat yang tidak bersih, tidak teratur, dan juga tidak dijaga dengan baik. Jika hal ini tidak diperhatikan maka pada akhirnya akan mengalami kerusakan bahan, kerugian dan bahkan berakibat pada kebangkrutan.

Oleh karena itu, pihak *kitchen* khususnya di CIL Room Café Bogor harus banyak memberikan perhatian dalam proses penyimpanan bahan makanan, salah satunya dengan menerapkan tempat penyimpanan bahan makanan sesuai dengan SOP yang berlaku. Kemudian peneliti menetapkan 5 informan, 1 informan kunci yaitu Abraham selaku *Owner* CIL Room Café Bogor dan 4 informan pendukung yaitu 1 *Headstaff kitchen* CIL Room Café Bogor serta 1 *Head Chef* dan 2 *Cook Helper* CIL Room Café Bogor yang menerapkan SOP tempat penyimpanan bahan makanan. Dari hasil wawancara dengan para informan terikat penerapan SOP tempat penyimpanan bahan makanan di *kitchen*, peneliti dapat mengetahui apa saja SOP penyimpanan yang digunakan, kendala apa saja yang dirasakan dan berjalan atau tidaknya SOP yang terdapat di *kitchen* CIL Room Café Bogor.

Standar penyimpanan bahan *perishable* di *kitchen* CIL Room Café Bogor merupakan acuan yang digunakan untuk mengawasi pekerjaan yang dilaksanakan karyawan baik atasan maupun bawahan supaya pelaksanaan yang dilakukan selaras dengan rencana




dan sesuai dengan hasil yang diinginkan (bahan makanan yang disimpan dapat berkualitas).

Tabel 2. Perbandingan hasil penelitian dengan teori SOP (*standard operating procedure*) tempat penyimpanan bahan makanan

No	Teori SOP	SOP ( <i>Standard Operating Procedure</i> )	Analisis
1	Menaruh bahan makanan pada wadah penyimpanan yang sesuai dengan jenis dan volumenya.	 <p>Berdasarkan hasil penelitian penulis, wadah penyimpanan yang digunakan oleh CIL Room Café Bogor untuk bahan baku makanan adalah kantong plastik berwarna bening.</p>	CIL Room Café Bogor belum menerapkan SOP dengan cara diletakan dengan wadah yang sesuai.
2	<i>Food labelling</i> , makanan yang mempunyai potensi bahaya baik bahan makanan yang belum diolah maupun makanan yang telah dipersiapkan untuk diolah dalam kurun waktu 24 jam mendatang atau lebih, harus diberi keterangan tanggal, bulan, nama produk dan tahun pada label yang ditempelkan pada wadah penyimpanan bahan makanan.	Berdasarkan hasil penelitian penulis, karyawan CIL Room Café Bogor tidak melakukan proses <i>food labelling</i> pada saat memasukkan bahan makanan baik yang belum diolah maupun makanan yang telah dipersiapkan.	CIL Room Café Bogor belum menerapkan SOP secara baik.



<p>3 Melakukan sistem FIFO atau perputaran barang yaitu barang yang terlebih dahulu dimasukkan atau dibeli harus dipakai terlebih dahulu atau disimpan berada di posisi paling depan.</p>		<p>CIL Room Café Bogor belum menerapkan SOP secara baik, hanya beberapa bahan makanan</p>
<p>4 Melakukan pengecekan barang untuk memastikan barang yang rusak atau tidak layak untuk segera dibuang agar tidak terkontaminasi dengan bahan makanan yang masih segar.</p>		<p>CIL Room Café Bogor sudah menerapkan SOP dalam segi pengecekan, karyawan CIL Room Café Bogor selalu mengecek bahab-bahan makanan yang ingin dimasak.</p>
<p>5 Membuang barang yang telah mencapai tanggal kedaluwarsa</p>	<p>Berdasarkan hasil penelitian penulis, karyawan di CIL Room Café Bogor selalu melakukan pengecekan dan membuang bahan-bahan makanan yang sudah tidak layak untuk digunakan maupun yang sudah mencapai tanggal kedaluwarsa.</p>	<p>CIL Room Café Bogor sudah menerapkan SOP dengan membuang makanan yang tidak layak pakai ke tempat pembuangan.</p>



6 Bahan makanan pada wadah yang sesuai dan tertutup, bila wadah yang telah dibuka maka bisa dilakukan dengan cara dibungkus dan ditempatkan pada wadah yang tertutup dan tidak memiliki lubang.



CIL Room Café Bogor sudah menerapkan SOP dengan *wrapping seal* makanan yang hendak disimpan.

Berdasarkan hasil penelitian penulis, karyawan di CIL Room Café Bogor menggunakan wadah yang tertutup untuk bahan-bahan makanan dan selalu menggunakan *plastic wrap* terhadap bahan makanan yang sudah dibuka.

7 Pastikan tempat penyimpanan seperti *chiller* dan *freezer* selalu dalam posisi tertutup pada saat tidak digunakan karena bila suhu dalam *chiller* maupun *freezer* tidak sesuai dengan standar ataupun mendekati suhu *danger zone* dapat mengakibatkan kerusakan pada bahan makanan. Suhu zona kritis *temperature danger zone* yaitu 5-60 derajat *celcius*. Pada suhu lebih dingin atau lebih panas 37 derajat *celcius*, bakteri akan semakin lambat bertumbuhnya, suhu yang berdekatan dengan tubuh manusia



Berdasarkan hasil penelitian penulis, karyawan di CIL Room Café Bogor sudah menggunakan *chiller* dan *freezer* sebagai salah satu tempat penyimpanan bahan makanan. Adapun untuk

CIL Room Café Bogor belum menerapkan SOP secara baik dikarenakan *equipment* yang digunakan oleh CIL Room Café Bogor belum menggunakan pengukuran suhu yang sesuai dengan teori yang dikemukakan oleh (Bakri dkk., 2018).



seperti 37 derajat penentuan suhu yang digunakan tidak dapat *celcius* cocok untuk dipastikan secara spesifik karena fasilitas *chiller* pertumbuhan bakteri, dan *freezer* tidak dilengkapi dengan alat selain itu suhu di bawah pengukur suhu yang menunjukkan angka derajat 10 derajat *celcius*, suhu secara pasti bakteri sama sekali tidak tumbuh dan di atas suhu 60 derajat *celcius*.

Sumber: Olah data (2023)

## KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian kualitatif menggunakan teknik observasi, wawancara dan dokumentasi yang dilakukan di CIL Room Café Bogor tentang penerapan SOP penyimpanan bahan makanan di CIL Room Café Bogor, peneliti telah menarik beberapa kesimpulan dari hasil penelitian yang telah dilakukan. Beberapa kesimpulan tersebut yaitu penerapan penyimpanan bahan makanan masih banyak yang belum sesuai dengan SOP yang disebutkan melalui para ahli yaitu: SOP mengenai penyimpanan bahan makanan *perishable*, SOP mengenai *food labelling* pada bahan makanan sesuai dengan jenisnya, SOP mengenai teknik FIFO dan SOP mengenai suhu yang digunakan pada penyimpanan bahan makanan.

Selanjutnya langkah-langkah yang sudah sesuai dengan kajian teori merupakan melakukan pengecekan pada bahan bahan makanan yang ingin dipakai, lalu ada langkah dalam membuang makanan yang sudah tidak layak pakai sehingga tidak membuat bahan makanan yang lain menjadi terkontaminasi dan yang terakhir dalam langkah menutup atau *wrapping seal* bahan makanan yang hendak disimpan dan dipakai kembali. Dapat disimpulkan bahwa berdasarkan

(Bakri, Intiyati, & Widartika, 2018) SOP di *Kitchen CIL Room Café* Bogor masih banyak yang harus diperbaiki.

Berdasarkan hasil penelitian kualitatif “Penerapan SOP (*Standard Operating Procedure*) Tempat Penyimpanan Bahan Makanan di *Kitchen CIL Room Café* Bogor”, maka penulis memberikan saran yaitu: sebaiknya pihak cafe lebih mengawasi karyawan dalam melakukan langkah-langkah penerapan SOP tempat penyimpanan bahan makanan yang sesuai dengan (Bakri, Intiyati, & Widartika, 2018) sehingga dapat mengurangi tingkat kerusakan bahan makanan tersebut. Selanjutnya, melakukan pembagian tugas kepada karyawan sehingga yang karyawan membeli bahan bahan bisa fokus dalam merapikan bahan bahan yang sudah dibeli.

## DAFTAR PUSTAKA

- Andika, I. P. (2022). Penerapan Metode First In First Out pada Bahan Makanan di Hotel Fairfield. *Jurnal Mahasiswa Pariwisata dan Bisnis* Vol. 01 No. 05, 1065-1080.
- Bakri, B., Intiyati, A., & Widartika. (2018). *Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi*. Jakarta: Pusat Pendidikan PPSDM.



- Bartono, S. (2005). Analisis *Food Product* Studi *Food Cost Control* dan Pedoman Training. Yogyakarta: Andi.
- Budiningsih, A. (2009). *Restoran 1B*. Bogor: Yudhistira.
- Dila, B. A., & Nafisah, S. (2019). Penelusuran Informasi *Standard Operating Procedure* untuk Preservasi Koleksi (Studi Kasus di Perpustakaan Universitas Sarjanawiyata Taman siswa Yogyakarta). *Jurnal Perpustakaan* Vol.10 No.2, 123-134.
- Endar, S., & Sulartiningrum, S. (1996). *Pengantar Industri Akomodasi dan Restoran*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Dittmer, Paul R. (2009). *Principle Of Food Beverage, And Labor Cost Controls. 7th Edition*. New York: John Willey & Sons Inc.
- Fauzzia, Willma, Resma Rahmayani, & Rina Handayani. (2022). Peranan Standar Operasional Prosedur Dalam Meningkatkan Kinerja Cook Di Kitchen Department Hotel Harper Purwakarta By Aston. *Jurnal Manajemen Perhotelan dan Pariwisata* 5(2):100–104.
- Hadi, S. (2017). Perancangan universal Kitchen Cabinet. (Studi Kasus Untuk Pengguna Kursi Roda dan Pengguna Normal), 1-8.
- Hartatik, I. P. (2019). *Buku Pintar Membuat S.O.P: (Standard Operating Procedure)*. Yogyakarta: Kaktuis.
- Hidayat, R., & Hayati, H. (2019). Pengaruh pelaksanaan Sopperawat Pelaksana Terhadap Tingkat Kecemasan Pasien Di Rawat Inap Rsuid Bangkinang. *Jurnal Ners* volume 3 Nomor 2, 84-96.
- Komar, R. (2014). *Manajemen Perhotelan*. Jakarta: Gramedia Widiasarana Indonesia.
- Kotler, A. (2004). *Prinsip-Prinsip Pemasaran*. Jakarta: Erlangga.
- Muchtadi, Prof. Dr. Ir. Tien, M. S., Dr. Ir. Sugiyono M. App.Sc, & M. Si.Fitriyono Ayustaningwarno S.Tp. (2013). *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Bandung: Alfabeta.
- Mokodongan, Asminar, Poppy Arnold Kadir, & Indry Pakaya. (2021). Sistem Penyimpanan Bahan Makanan Untuk Menjaga Kualitas Bahan Makanan di Kitchen Tc Damhil Ung. *Jurnal Ideas* 7(2).
- Putro, Shandy Widjoyo, Prof. Dr. Hatane Samuel Ms., & Ritzky Karina M. R. Brahmana, S.E., M.A. (2014). Pengaruh Kualitas Layanan Dan Kualitas Produk Terhadap Kepuasan Pelanggan Dan Loyalitas Konsumen Restoran Happy Garden Surabaya. *Jurnal Manajemen Pemasaran* 1–9.
- Putra, Albertus Adi, Adi Santosa, Dan Poppy Firtatwentyna Nilasari. (2019). Kajian Perbandingan Kenyamanan Ruang Desain Interior. *Jurnal Intra* 7(2):933–41.
- Purnamayanti, A., Suigiyanta, & Safitri, S. (2022). Penerapan Standar Nasional Perpustakaan No. 12 Tahun 2017 Di Perpustakaan SMA Negeri 9 Bandar Lampung. *Jurnal Indonesia* Vol. 7 No.5, 57.
- Rijal, S. (2000). *Pengertian Dapur*. Jakarta: Gramedia Pustaka utama.



- Rahmayani, Azkiya, Dendi Gusnadi, & Edwin Baharta. (2022). Standar Operasional Prosedur Food and Beverage Product Di Dafam Fortuna Hotel Malioboro Yogyakarta. *E-Proceeding Of Applied Science* 8(6):894.
- Santoso, Evelyn Budi, Sherly De Yong, & David Tan Kayogi. (2019). Perancangan Interior Café Untuk Meningkatkan Interaksi Sosial Di Surabaya. *Jurnal Intra* 1003–10.
- Salendra, A. (2015). *Langkah-Langkah Praktis Membuat SOP*. Yogyakarta: Trans Idea Publishing.
- Selvi, & Ningruim, L. (2020). Gaya Hidup Minum Kopi Dalam Pengambilan Keputusan Pembelian Kopi (Studi Kasus Pada Kopi Kenangan Gandaria City-Jakarta). *Kepariwisata: Jurnal Ilmiah*, 23-30.
- Setiawan, G. (2004). *Macam-Macam Penerapan*. Yogyakarta: Pinus Book.
- Soekresno. (2001). *Manajemen Food & Beverage Service Hotel*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Sugiyono. (2014). *Metode Penelitian Manajemen Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif, Kombinasi (Mixed Methods) Penelitian Tindakan (Action Research), Penelitian Evaluasi*. Bandung: Alfabeta Quadrant.
- Syahnan, R., Selvie, S., & Sinta, D. (2019). Tinjauan Penyimpanan Bahan Makanan Perishable Dapur SOI23 di Departemen Food and Beverage Pada Pacific Regency Hotel Sutes Kuala Lumpur. *Jurnal Ilmiah Skylandsea* Vol.3 No.2.
- Usman, N. (2002). *Evaluasi Penerapan Sosial*. Jakarta: Gramedia Pustaka Umum.
- Wahab, A. S. (2008). *Tujuan Penerapan Program*. Jakarta: Bulan Bintang.
- Zakharia, Friend. (2020). Pengaruh Penyimpanan Bahan Makanan Terhadap Kualitas Makanan Pada Hotel Neo Kupang. *Jupar-Jurnal Pariwisata* 3(01):52–61.