

**ANALISIS PENERAPAN *STANDARD OPERATING PROCEDURE* (SOP)
PENYIMPANAN BARANG *PERISHABLE* DI COLD KITCHEN HOTEL
SANTIKA PREMIERE JOGJA**

*[Analysis of Standard Operating Procedure (SOP) for Storage
System of Perishable Foods in The Cold Kitchen Santika Premiere
Hotel Yogyakarta]*

Rani Wahyuningsih Jahrotun¹, Nisa Rahmaniyah Utami², Wildan Rizky Rahadian³

¹Sekolah Tinggi Pariwisata Bogor, rany.wnj@gmail.com

²Sekolah Tinggi Pariwisata Bogor, nisarahmaniyah@yahoo.com

³Sekolah Tinggi Pariwisata Bogor, wildanrizkyrahadian@gmail.com

INFO ARTIKEL

ABSTRACT

Diterima
18 April 2024

Disetujui
07 Juni 2024

Tersedia Secara
Online
30 Juni 2024

A storage system is a way to preserve food ingredients to make it easier to do work. A hotel must monitor the storage system for the perishable food items it manages. This research aims to determine the extent to which SOP (Standard Operating Procedure) is implemented in the process of storing perishable goods in the Cold Kitchen section of the Santika Premiere Hotel Jogjakarta. The research was conducted using a qualitative descriptive method. Data collection was carried out by means of observation, literature study, and interviews. The discussion includes storage procedures and implementation. Based on the research results, it was found that the Cold Kitchen section of the Santika Premiere Jogjakarta Hotel had not implemented the SOP for storing perishable food ingredients as it should..

Keywords : Cold Kitchen, Perishable, Storage

ABSTRAK

Sistem penyimpanan merupakan salah cara untuk mengawetkan bahan makanan agar memudahkan dalam melakukan pekerjaan. Sebuah hotel harus mengawasi sistem penyimpanan bahan-bahan makanan mudah rusak yang dikelolanya. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui sejauh mana penerapan SOP (Standard Operating Procedure) pada proses penyimpanan barang mudah rusak di bagian *Cold Kitchen* Hotel Santika Premiere Jogjakarta. Penelitian dilakukan dengan metode deksriptif kualitatif. Pengambilan data dilakukan dengan cara observasi, studi pustaka, serta wawancara. Pembahasan meliputi tata cara penyimpanan serta pelaksanaannya. Berdasarkan hasil penelitian ditemukan bahwa bagian Cold Kitchen Hotel Santika Premiere Jogjakarta belum menjalankan SOP penyimpanan bahan makanan perishable sebagaimana mestinya.

Kata Kunci: *Cold Kitchen, Persihable, Penyimpanan*

PENDAHULUAN

Latar Belakang

Yogyakarta merupakan salah satu destinasi wisata yang terkenal di masyarakat Indonesia. Yogyakarta menawarkan beragam darik, di antaranya alam, budaya, maupun bentuk wisata buatan manusia yang dapat dinikmati. Pariwisata merupakan salah satu industri yang melibatkan banyak bisnis usaha. Salah satu bisnis usaha yang penting dalam menopang berjalannya industri pariwisata adalah hotel. Hotel merupakan salah satu fasilitas akomodasi yang dapat digunakan oleh wisatawan saat melakukan kunjungan. Hotel sendiri tidak hanya menyediakan akomodasi sebagai produk utamanya, namun menyediakan produk pelayanan makanan dan minuman. Pengolahan makanan dan minuman merupakan hal yang sangat penting. Hal ini dikarenakan makanan dan minuman merupakan salah satu aspek yang sangat dibutuhkan oleh wisatawan Dalam hal menyiapkan kualitas produk yang baik, manajemen juga harus menjaga kualitas bahan makanan yang menjadi produk di hotel tersebut. Sehingga penyimpanan yang baik mempengaruhi kualitas pangan yang dihasilkan

Tabel 1. Jumlah Kunjungan Wisatawan Jogjakarta Tahun 2018-2022

Tahun	Jumlah Kunjungan
2019	4.378.609
2020	1.314.649
2021	1.314.649
2022	7.444.888

Sumber: Badan Pusat Statistika Kota Jogjakarta, 2023

Hotel Santika Premiere Yogyakarta merupakan salah satu hotel bintang 4 yang memiliki beberapa *section* di dalam produksinya, salah satunya yaitu *garde manger* atau biasa disebut *Cold Kitchen*. Bagian ini merupakan bagian yang membuat berbagai jenis hidangan dingin atau appetizer dan didalamnya sangat berkaitan erat dengan bahan- bahan *perishable* (mudah rusak) contohnya yaitu buah dan sayur. Bahan *perishable* sendiri adalah bahan-bahan yang mudah rusak sehingga memerlukan perhatian khusus dalam penyimpanannya. Hal ini dilakukan agar kualitas dari bahan-bahan tersebut dapat terjaga dengan baik, tidak cepat busuk, tidak mudah berjamur sehingga tidak terbuang sia- sia. Salah satu hal yang perlu diperhatikan dalam menjaga barang *perishable* agar tetap segar yaitu tempat penyimpanannya. Tempat penyimpanan yang terdapat di Hotel santika Premiere Jogjakarta di antaranya yaitu *Walk in Chiller*, *chiller showcase*, *under counter chiller*, dan *freezer*. Saat ini, tempat penyimpanan barang *perishable* (sayuran) masih bercampur dengan *pastry*. Selain itu, adanya sayuran yang layu bahkan berbau tidak sedap sehingga tidak layak untuk dikonsumsi. Hal ini dapat memberikan dampak negatif, di antaranya meningkatkan risiko keracunan makanan bagi tamu, serta mengurangi kualitas produk. Selain itu, dampak lain pada citra hotel, yaitu dapat menurunkan kepercayaan tamu, dan berpotensi merusak reputasi hotel itu sendiri.

Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui bagaimana system penyimpanan bahan makanan *perishable* di Hotel Santika Premier Yogyakarta .Selain itu, Penelitian ini juga dimaksudkan sebagai alternatif masukan bagi Hotel Santika Premier Yogyakarta dalam penerapan SOP penyimpanan barang mudah rusak sehingga dapat membantu dalam menjaga kualitas makanan dan minuman yang dihasilkan.

KAJIAN LITERATUR

A. *Standard Operating Procedure (SOP)*

Fatimah (2016) menjabarkan bahwa SOP (*Standard Operating Procedure*) adalah salah satu acuan pokok mengenai tahapan yang berhubungan dengan aktivitas kerja dalam sebuah perusahaan. SOP (*Standard Operating Procedure*) juga dapat digunakan sebagai alat untuk mencapai target kualitas yang diterapkan oleh perusahaan/ hotel, dan dalam penerapannya memerlukan konsistensi untuk menjamin bahwa produk yang dihasilkan dapat sesuai dengan yang diharapkan oleh pelanggan atau tamu

Penerapan *Standard Operating* memiliki tujuan sesuai dengan peruntukannya. Hartatik (2019) mengemukakan tujuan penerapatan *Standard Operating Procedure (SOP)* di antaranya adalah

1. Untuk menjaga konsisten penampilan kinerja.
2. Sebagai acuan dalam melaksanakan kegiatan.
3. Untuk menghindari kesalahan dalam melaksanakan pekerjaan.
4. Untuk lebih menjamin penggunaan tenaga dan sumber daya secara efektif dan efisien.

Selain tujuan, penerapan SOP (*Standard Operating Procedure*) memiliki fungsi tertentu. Menurut Hartatik (2019) fungsi penerapan SOP (*Standard Operating Procedure*) adalah sebagai berikut

1. Memperlancar tugas pegawai dalam bekerja.
2. Sebagai dasar hukum bila terjadi penyimpangan dalam pekerjaan.
3. Mengetahui dengan mudah hambatan-hambatan yang ada dalam pekerjaan.
4. Mengarahkan para pegawai agar lebih disiplin dalam bekerja.

B. *Klasifikasi Bahan Makanan*

Minantyo (2011) mengklasifikasikan bahan makanan yang akan diolah menjadi dua golongan besar yaitu

1. Barang *perishables*, yaitu bahan yang mudah rusak karena sifatsifatnya seperti sayur, buah, daging, ikan, telur, keju. Barang ini perlu disimpan secara khusus dengan fasilitas pendingin yang baik dan menurut jumlah barang yang seharusnya.
2. Barang *groceries*, yaitu bahan yang tidak mudah rusak seperti beras, gula, tepung, minyak, bumbu kering, kopi. Bahan ini tidak perlu disimpan dalam suhu dingin atau disimpan ditempat kering.

Menurut Muchtadi (2013) dalam Epriyanto (2020) bahan makanan dapat diklasifikasikan sebagai berikut :

1. *Perishable Food* merupakan bahan makanan yang mudah rusak, yaitu apabila diletakkan dalam suhu ruangan tanpa adanya penanganan yang efektif.
2. *Semi Perishable Food* merupakan bahan pangan yang sedikit lebih mudah untuk rusak jika diletakkan dalam suhu ruang.
3. *Non-perishable Food* merupakan bahan makanan yang tidak mudah rusak dimana bahan ini memiliki keunggulan dapat disimpan dalam jangka waktu yang cukup lama dan dapat juga disimpan dalam suhu ruang.

Berdasarkan klasifikasi tersebut dapat disimpulkan bahwa setiap jenis bahan memiliki cara penyimpanannya sendiri-sendiri, dari mulai wadah penyimpanan hingga suhu dari tempat penyimpanan itu sendiri yang memiliki poin penting dalam pengaruhnya terhadap penyimpanan bahan makanan.

C. *Penyimpanan Bahan Makanan*

Utari (2009) mengemukakan bahwa penyimpanan bahan makanan adalah suatu cara menyimpan, menata, memelihara bahan makanan baik yang kering maupun yang basah serta mencatat pelaporannya, setelah bahan makanan diterima harus segera dibawa ke ruang penyimpanan untuk disimpan baik itu gudang maupun gudang pendingin.

Menurut Bakri, Intiyati & Widartika (2018) penyimpanan bahan makanan adalah suatu tata cara menata, menyimpan, memelihara bahan makanan kering dan basah serta mencatat serta pelaporannya. Adapun Langkah-langkah yang perlu diperhatikan dalam penyimpanan bahan makanan

perishable adalah:

1. Metakkan bahan makanan sesuai jenis dan volumenya
2. Menggunakan *food labelling*, yaitu beri keterangan tanggal, bulan, tahun dan nama produk yang kemudian ditempel pada wadah penyimpanan produk.
3. Menggunakan sistem FIFO (*First In First Out*) dalam pengolahan bahan makanannya.
4. Melakukan pengecekan barang untuk mengetahui tingkat kelayakan barang.
5. Membuang barang yang sekiranya sudah mencapai tanggal kadaluarsanya.
6. Meletakkan bahan makanan pada wadah yang tertutup.
7. Mengontrol suhu tempat penyimpanan serta memastikan suhu tidak mencapai *Danger Zone* (*zona bahaya*), yaitu suhu 5°C sampai dengan 60°C.

Soenardi (2013) menyatakan bahwa 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. Pernyataan tersebut memberikan penjelasan mengapa semua jenis usaha jasa boga, tanpa menghiraukan volume bisnisnya, harus memiliki fasilitas penyimpanan bahan makanan dalam kondisi yang baik dan dalam jumlah yang memadai serta senantiasa menjaga temperaturnya yang memiliki tujuan untuk melakukan pencegahan terhadap potensi terjadinya kerusakan pada bahan makanan. Adapun pengelompokan penyimpanan makanan berdasarkan suhunya, yaitu :

1. Buah-buahan :7-10°C
2. Sayuran, telur, makanan masak, kue kering : 4-7°
3. Susu dan produk susu : 3-4°
4. Daging segar :1-3°C
5. Unggas segar : 0-2°C
6. Makanan beku : -23°C sampai -10°C

METODE PENELITIAN

Menurut Sugiyono, (2017) metode penelitian merupakan analisis teoritis tentang suatu cara yang dapat digunakan saat melakukan penelitian. Selain itu, Penelitian merupakan suatu upaya sistematis dan terorganisir untuk meneliti sebuah masalah tertentu yang membutuhkan jawaban. Pada penelitian ini, dalam konteks penyimpanan bahan makanan *perishable* di *cold kitchen*, metode penelitian yang digunakan berupa metode deskriptif kualitatif untuk menjelaskan fenomena yang terjadi secara sistematis dengan apa adanya dengan berfokus pada analisis bagaimana penerapan SOP yang digunakan dalam penyimpanan bahan makana *perishable* di Hotel Santika Preimere Jogjakartakarta.

Dalam penelitian ini, teknik pengumpulan data yang dilakukan adalah dengan cara pengamatan, wawancara serta studi pustaka. Untuk sumber informasi, penelitian ini mengambil informan yang terlibat di dapur Hotel Santika Premiere Jogjakartakarta. Informan dari penelitian ini yaitu *Executive Chef, Chef de Partie, Commis I, Commis II*, yang berjumlah 4 (empat) orang dan bekerja sebagai *staff cold kitchen*. Adapun untuk teknik pengambilan data yang dilakukan adalah dengan menggunakan observasi, wawancara, dan dokumentasi.

HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Hasil Penelitian

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, Hotel Santika Premiere Jogjakartakarta memiliki SOP (*Standar Operating Procedure*) tentang penyimpanan bahan makanan *perishable* sebagai berikut:

1. Bahan makanan diperiksa saat proses penerimaan barang, lalu disimpan & dikelompokkan sesuai dengan jenisnya, yaitu untuk bahan makanan kering letakkan di *dry store*, sayuran dan buah letakkan di *chiller*, dan daging di *freezer*.
2. Sayuran disimpan sesuai jenis dengan suhu yang telah ditentukan :
 - a. Kentang dan bawang bombai disimpan ditempat yang sejuk dengan suhu 10°C-18°C
 - b. Sayuran umbi batang disimpan ditempat yang kering dengan suhu kamar 28°C-30°C
 - c. Sayuran hijau disimpan pada tempat yang dingin dengan suhu 1°C-5°C
 - d. Sayuran dalam kaleng dan botol disimpan ditempat yang sejuk dengan suhu 20°C-23°C
 - e. Sayuran beku/*Frozen vegetable* disimpan dalam freezer dengan suhu -0°C sampai -18°C

3. Memastikan bahan-bahan *preparation* atau yang telah disiapkan harus dibungkus dengan rapat dan digunakan secepatnya, hal ini untuk menghindari adanya kontaminasi bahan makanan dengan bakteri.
4. Memastikan sayuran yang tersisa (*left or over and trimmings*) disimpan dalam *refrigerator* yang terpisah, tidak boleh dicampur antara satu dan yang lainnya.
5. Gunakan selalu Prinsip FIFO (*First In First Out*) pada pengelolaan dan penyimpanan bahan makanannya.
6. Memberikan *food labelling* (beri nama bahan dan tanggal batas penyimpanan bahan makanan) pada wadah penyimpanan bahan makanan sebelum bahan makanan tersebut disimpan.
7. Pastikan sayuran yang telah dikupas dan dipotong harus terbungkus dengan rapat.

Berdasarkan observasi yang dilakukan, terdapat beberapa temuan terkait penerapan SOP penyimpanan bahan makanan *perishable* di cold kitchen Hotel Santika Premiere Jogjakarta. Berikut ini merupakan hasil dari observasi yang telah dilakukan

1. Bahan makanan disimpan sesuai dengan jenis dan volumenya. Hal ini menunjukkan bahwa penerapan SOP dari segi tempat penyimpanan barang telah dilakukan dengan baik.
2. Berkaitan dengan penggunaan *food labelling*, hanya sebagian kecil dari stok *perishable* yang disimpan memiliki label tanggal masuk dan kadaluwarsa, menunjukkan bahwa penerapan SOP terkait penempelan *food labelling* belum dilakukan secara konsisten oleh *staff cold kitchen* Hotel Santika Premiere Jogjakarta.
3. Beberapa stok *perishable* disimpan dan digunakan tidak sesuai dengan urutan penyimpanannya, hal ini menunjukkan bahwa penerapan SOP penyimpanan barang terkait sistem FIFO (*First In First Out*) belum konsisten. Alasan terkait kesibukan operasional kitchen tidak dapat dijadikan justifikasi untuk pelanggaran terhadap SOP yang seharusnya dijalankan dengan konsisten.
4. Tidak ada catatan resmi mengenai pengecekan berkala atas kondisi barang *perishable* yang disimpan di *cold kitchen* Hotel Santika Premiere Jogjakarta. Hal ini menunjukkan bahwa penerapan SOP terkait pengecekan barang secara berkala belum dilaksanakan dengan konsisten oleh *staff cold kitchen*.
5. *Staff cold kitchen* Hotel Santika Premiere Jogjakarta secara rutin memeriksa kadaluwarsa barang dan dengan tepat membuang barang yang sudah melewati batas kadaluwarsa, mengindikasikan bahwa penerapan SOP terkait pembuangan barang yang kadaluwarsa telah dilakukan dengan baik.
6. Staff di bagian cold kitchen Hotel Santika Premiere Jogjakarta selalu memastikan untuk menutup bahan makanan secara rapat sebelum disimpan kembali, menunjukkan bahwa penerapan SOP terkait penutupan rapat bahan makanan sebelum penyimpanan telah dilakukan dengan konsisten.
7. Kontrol suhu di bagian cold kitchen Hotel Santika Premiere Jogjakarta masih belum sesuai dengan standar yang disarankan oleh Bakri, Intiati, & Widartika (2018), mengindikasikan bahwa penerapan SOP terkait pengontrolan suhu belum sepenuhnya dilaksanakan.

B. Pembahasan

Pembahasan hasil penelitian ini memberikan gambaran tentang penerapan *Standard Operating Procedure* (SOP) penyimpanan bahan makanan *perishable* di *Cold Kitchen* Hotel Santika Premiere Jogjakarta. Temuan utama dari penelitian ini menggambarkan bahwa penerapan SOP di Cold Kitchen belum terpenuhi secara keseluruhan. Berdasarkan perbandingan hasil penelitian dan temuan di lapangan, dapat digambarkan penerapan SOP penyimpanan bahan makanan *perishable* di Hotel Santika Jogjakarta sebagai berikut:

Tabel 2. Perbandingan hasil penelitian dengan teori SOP (Standard Operating Procedure) tempat penyimpanan bahan makanan *perishable*

No	Teori Standard Operating Procedure (SOP)	Penyimpanan Bahan Makanan Perishable Hotel Santika Premiere Jogjakarta	Analisis
1	Menaruh bahan makanan pada wadah/ tempat yang sesuai dengan jenisnya dan volumenya	Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, tempat penyimpanan yang digunakan di <i>cold kitchen</i> Hotel Santika Premiere Jogjakarta adalah dengan bahan stainless stel dimana sebelum disimpan bahan makanan tersebut ditutup rapat dengan menggunakan plastic wrap	<i>Cold Kitchen</i> Hotel Santika Premiere Jogjakarta sudah menerapkan SOP (<i>Standard Operating Procedure</i>) dari segi tempat penyimpanan barang
2	Gunakan <i>Food Labelling</i> yaitu beri keterangan tanggal, bulan, tahun dan nama produk yang ditempel pada wadah penyimpanan produk	Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, karyawan <i>cold kitchen</i> masih banyak yang tidak menempelkan <i>food tagging</i> terhadap bahan makanan yang akan disimpan.	Staff <i>Cold Kitchen</i> Hotel Santika Premiere Jogjakarta belum menerapkan SOP (<i>Standard Operating Procedure</i>) terkait penempelan <i>Food Labelling</i> tersebut.
3	Gunakan Sistem FIFO (<i>First In First Out</i>) dalam pengolahan bahan makanannya.	Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, menyatakan bahwa staff <i>cold kitchen</i> menggunakan sistem FIFO (<i>First In First Out</i>) dalam pengelolaan bahannya dan penyimpanannya, namun terkadang tidak dilakukan dengan alasan operasional kitchen sedang sibuk	<i>Section Cold Kitchen</i> Hotel Santika premiere Jogjakarta belum sepenuhnya menerapkan SOP (<i>Standard Operating Procedure</i>) penyimpanan barang dengan baik. Terkadang masih ada beberapa <i>staff cold kitchen</i> yang melanggar dengan alasan operasional kitchen sedang sibuk
4	Selalu melakukan pengecekan barang untuk mengetahui tingkat kelayakan barang tersebut dapat dikonsumsi atau tidak.	Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, tidak semua <i>staff</i> melakukan pengecekan secara berkala, sehingga terkadang ada bahan <i>perishable</i> yang sampai rusak namun masih disimpan didalam chiller.	<i>Section Cold Kitchen</i> Hotel Santika Premiere Jogjakarta belum melaksanakan SOP (<i>Standard Operating Procedure</i>) penyimpanan bahan makanan <i>perishable</i> terkait melakukan pengecekan barang secara berkala.
5	Buang barang yang sekiranya sudah mencapai tingkat kadaluarsanya, itu menandakan barang tersebut sudah tidak layak konsumsi.	Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan <i>staff cold kitchen</i> Hotel Santika Premiere Jogjakarta biasanya sebelum menggunakan bahan makanan akan melakukan pengecekan terkait tanggal kadaluarsa, apabila masih layak makan barang tersebut akan digunakan, sementara jika yang terjadi sebaliknya, maka barang tersebut akan segera dibuang.	<i>Section Cold Kitchen</i> Hotel Santika Premiere Jogjakarta sudah menjalankan SOP (<i>Standard Operating Procedure</i>) penyimpanan barang sebagaimana mestinya, terkait membuang barang yang sekiranya sudah kadaluarsa.

6	Letakkan pada wadah yang sesuai dan pastikan dalam kondisi tertutup. Jika wadah telah dibuka, maka bahan tersebut harus dibungkus maupun ditempatkan pada wadah tertutup.	Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, <i>staff cold kitchen</i> selalu menempatkan barang <i>perishable</i> di tempat yang tertutup, atau biasanya menggunakan <i>plastic wrap</i> untuk menutup bahan yang telah dibuka dan digunakan.	<i>Section Cold Kitchen</i> Hotel Santika Premiere Jogjakarta sudah menerapkan SOP (<i>Standard Operating Procedure</i>) penyimpanan bahan makanan <i>perishable</i> terkait dengan menutup bahan makanan dengan rapat sebelum bahan makanan tersebut disimpan
7	Selalu pastikan tempat penyimpanan seperti <i>chiller</i> dan <i>freezer</i> dalam keadaan tertutup rapat, saat sedang tidak digunakan dan selalu kontrol suhu tempat penyimpanan barang dan pastikan tidak mencapai <i>Danger Zone</i> .	Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, <i>cold kitchen hotel</i> Santika Premiere Jogjakarta menggunakan <i>walk in chiller, under counter chiller, show case chiller</i> dan <i>freezer</i> sebagai tempat penyimpanan barang <i>perishablenya</i> . Memastikan <i>chiller</i> dan <i>freezer</i> dalam keadaan tertutup pada saat tidak digunakan sudah dilakukan, namun untuk pengontrolan suhu tempat penyimpanan masih sering tidak dilakukan, terutama jika malam hari karena tidak ada <i>staff cold kitchen</i> yang masuk <i>shift</i> malam	<i>Section Cold Kitchen</i> Hotel Santika Premiere Jogjakarta belum menerapkan sepenuhnya SOP (<i>Standard Operating Procedure</i>) penyimpanan barang yang berlaku terkait dengan pengontrolan suhu

Sumber : Hasil Olah Data Penelitian, 2023

Dari tabel perbandingan di atas dapat dilihat dari adanya kesenjangan antara SOP yang tertulis dan penerapannya. Hal ini dapat dilihat dari hasil temuan, di antaranya SOP berkaitan *labelling*, penerapan FIFO untuk penyimpanan barang, pengecekan tingkat kelayakan barang, serta suhu tempat penyimpanan barang Hal lainnya adalah penerapan SOP masih terkendala dari inkonsistensi yang dilakukan oleh *staff* yang ada. Implikasi praktis dari hasil penelitian ini mencakup sejumlah saran operasional. Salah satunya adalah perlunya peningkatan dalam sistem kontrol serta konsisten dalam menerapkan SOP yang ada.

SIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan, terdapat beberapa Standard Operating Prochedure (SOP) yang tidak terpenuhi dalam penyimpanan barang perishable di *Cold Kitchen* Hotel Santika Jogjakarta. Dari penelitian yang dilakukan SOP yang tidak terpenuhi adalah *labelling* yang tidak dilakukan sepenuhnya oleh karyawan, penerapan FIFO (*First In First Out*) untuk penyimpanan bahan makanan belum konsisten, pengecekan tingkat kelayakan bahan makanan belum optimal dengan ditemukannya bahan makanan yang sudah rusak namun tetap tersimpan, serta pengontrolan suhu tempat penyimpanan barang yang sering tidak dilakukan karena tidak ada *staff* yang masuk *shift* malam. Implikasi praktis dari hasil penelitian ini mencakup sejumlah saran operasional. Salah satunya adalah perlunya peningkatan dalam sistem kontrol serta konsisten dalam menerapkan SOP yang ada. Hal yang dapat dilakukan adalah dengan cara melakukan briefing singkat mengenai stok bahan makanan *perishable*, mewajibkan setiap *shift* melakukan pengecekan dan pencatatan, serta pemeriksaan visual terhadap barang yang ada

REFERENSI

- Badan Pusat Statistika Kota Jogjakarta. 20223. Kota Jogjakarta Dalam Angka. BPS Kota Jojkakarta
- Bakri, dkk. 2018. Bahan Ajar Gizi Sistem Penyelenggaraan Intuisi. Jakarta: Pusat Pendidikan Sumberdaya Manusia Kesehatan.
- Epriyanto, M. 2020. Sistem Penyimpanan Bahan Makanan. Repository Unair
- Fatimah, F. 2016. Pedoman Praktis Menyusun Standard Operating Procedure. Yogyakarta: Quadrant.
- Hartatik, I. 2019. Mengembangkan SDM. Yoyakarta: Laksana.
- Minantyo. 2011. Dasar-dasar Pengolahan Makanan. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Soenardi, dkk . 2013. Teori dasar Kuliner. Jakarta: PT. Gramedia Jakarta Utama
- Sugiyono. 2017. Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D. Bandung: CV. Alfabeta.
- Utari, R. 2009. Evaluasi Pelayanan Makanan Pasien Rawat Inap Di Puskesmas Gondangrejo Karanganyar. Karya tulis ilmiah FIK Universitas Muhammadiyah Surakarta.