J-CEKI : Jurnal Cendekia Ilmiah
Vol.4, No.2, Februari 2025

Rancangan *Standard Operating Procedures* Penggunaan dan Perawatan Peralatan di Kitchen Gedung D UPH

Jimmy M.H. Situmorang[1], Vasco A.H. Goeltom[2], V. Nonot Yuliantoro[3], Wulanmeiaya Wowor[4], Kayla Auriel Widjaja[5], Fellice Angela Putri Yasasu[6], Pricilia Angelica[7]
Pengelolaan Perhotelan, Fakultas Hospitality dan Pariwisata, Universitas Pelita Harapan
Email Koresponden: jimmy.mhs@uph.edu

Article History:
Received: 19 Desember 2024
Revised: 20 Januari 2025
Accepted: 22 Januari 2025

Keywords*: Kitchen, Penggunaan, Peralatan Kitchen, Perawatan, SOP.*

Abstract: *Penelitian ini bertujuan untuk merancang Standard Operating Procedures (SOP) yang komprehensif terkait penggunaan dan perawatan peralatan di kitchen Gedung D Universitas Pelita Harapan (UPH). Berdasarkan temuan awal, belum ada panduan tertulis yang jelas mengenai hal ini, sehingga menyebabkan ketidakteraturan dalam penggunaan peralatan dan perawatan yang tidak optimal. Proses penelitian menggunakan metode Research and Development (R&D) dengan tahapan analisis kebutuhan, desain produk, validasi desain, uji coba, dan revisi. Hasil penelitian menghasilkan SOP terstruktur yang mencakup prosedur sebelum, selama, dan setelah penggunaan dan perawatan peralatan. Implementasi SOP ini diharapkan dapat meningkatkan efektivitas pembelajaran praktik, kesadaran terhadap pentingnya kerapian dan kebersihan peralatan di kitchen, serta mengurangi pengeluaran biaya akibat kerusakan peralatan.*

PENDAHULUAN

Sekolah Tinggi Pariwisata adalah perguruan tinggi yang memberikan pendidikan tinggi ilmu sosial yang fokusnya kepada ilmu pariwisata (Peraturan Menteri Pariwisata Republik Indonesia Nomor 6, 2017). Di dalamnya memiliki pembagian program studi untuk sarjana dan juga diploma. Untuk sarjana komposisi kurikulum akademiknya adalah 60% teori 40% praktik. Sedangkan, untuk diploma sebaliknya, 60% praktik dan 40% teori.

Universitas Pelita Harapan (UPH) adalah salah satu universitas yang memiliki sekolah vokasi pariwisata dan perhotelan. Di UPH, fakultas ini dibagi menjadi tiga program studi yaitu; D4 pengelolaan perhotelan, S1 pariwisata dan S2 pariwisata. D4 pengelolaan perhotelan menjalankan kurikulum pembelajaran yang menitikberatkan pada praktikum. Untuk menunjang kebutuhan mahasiswa dalam praktik, UPH menyediakan fasilitas, yaitu sebagai berikut:

Tabel 1. Laboratorium program studi pengelolaan perhotelan UPH

No.	Nama Lab	Fasilitas	Gambar Lab
1.	*Kitchen*	Berkapasitas 50 orang Dilengkapi; - *Stove* dan *oven* - Mesin cuci piring - Rak - Meja *Stainless* - *Freezer* dan *Chiller*	

2.	*Salt* dan *Light*	Berkapasitas 40 orang Dilengkapi; - *Stove* dan *oven* - Meja *Stainless* - *Freezer* dan *Chiller* - *Combi Oven* - *Salamander* - *Robot Coupe Extension* - *Mixer*	
3.	*Pastry*	Berkapasitas 50 orang Dilengkapi; - Meja Marmer - Rak - *Stove* dan oven - *Mixer* - AC - *Proofing* - *Freezer* dan *Chiller*	
4.	*Coffee*	Berkapasitas 20 orang Dilengkapi; - Meja panjang - Mesin kopi - Penggiling kopi - Projector - AC - Speaker - Kursi - Tempat cuci piring	
5.	*Benovative*	Berkapasitas 20 orang Dilengkapi; - *Showcase chiller* - *Stove* - Mesin kopi - Penggiling kopi - *Microwave* - *Chiller* - Meja - Kursi - Tempat cuci piring - Rak piring - *Cooler box*	
6.	*Spice Expert*	Berkapasitas 30 orang Dilengkapi; - *Stove* dan *oven* - *Sink* - *Freezer* dan *Chiller* - *Griller* - *Monitor* dan LCD - *Student Chair* - AC dan *exhaust*	
7.	*Front Office*	Berkapasitas 10 orang Dilengkapi; - Meja resepsionis - *LCD Projector* - Komputer - *Printer* - *Speaker* - *Sofa*	

8.	*Hotel Room*	Memiliki 10 kamar (untuk 2 pax) Dilengkapi; - *Single bed* - Meja - Kursi - AC - *Refrigerator* - *Bathtub* - Telepon - Rak sepatu	
9.	*Restaurant* dan *Bar*	Berkapasitas 80 orang Dilengkapi; - Meja kotak - Kursi bar - Kursi restoran - *Projector* - *Speaker* - *Mic* - *Blender* - Tempat cuci piring - Komputer - AC - *Chiller*	

Sumber: Dokumentasi Pribadi (2024)

Di program studi pengelolaan perhotelan, fakultas *hospitality* dan pariwisata UPH, memiliki banyak fasilitas laboratorium salah satunya adalah *kitchen.* Berdasarkan Gisslen (2019), *kitchen* adalah tempat yang memiliki peralatan untuk menunjang proses pengolahan bahan mentah menjadi sebuah produk jadi berupa makanan dengan visual yang menarik dan rasa yang enak. Setiap mahasiswa dapat menggunakan fasilitas yang ada sesuai dengan tingkat semester dan mata kuliah yang dipelajari. Mahasiswa dapat menggunakan fasilitas *kitchen* berdasarkan tingkat semester dan mata kuliah sebagai berikut:

a. Semester satu dengan mata kuliah pengelolaan makanan dasar.
b. Semester dua dengan mata kuliah pengelolaan makanan lanjutan.
c. Semester tiga dan empat dengan kelas konsentrasi *culinary.*

Sebelum menjalani praktikum di *kitchen*, mahasiswa diberikan arahan mengenai cara penggunaan dan penyimpanan peralatan, namun setelah kelas praktik *kitchen* masih banyak ditemukan hal-hal yang tidak sesuai dengan arahan. Hal itu dikarenakan masih belum terdapat panduan yang tertulis. Contohnya seperti yang ada di dalam tabel berikut:

Tabel 2. Temuan di *kitchen* Gedung D UPH

No.	Subjek	Temuan	Gambar
1.	Penyimpanan pisau	- Berantakan. - Tidak tajam.	

2.	Penyimpanan peralatan	- Kurang rapi. - Banyak tercampur dengan penyimpanan peralatan lain.	
3.	Membersihkan peralatan yang digunakan	- Tidak dikeringkan atau dilap terlebih dahulu.	
4.	Penggunaan peralatan.	- Kurang paham cara menggunakan peralatan yang ada. (Gambar disamping adalah gambar *meat slicer* setelah digunakan untuk memotong kentang dan tidak dibersihkan dengan baik).	
5.	Penyimpanan *chiller* dan *freezer*	- Suhu kurang optimal di *chiller* dan *freezer*.	

Sumber: Hasil Olahan Data (2024)

Setelah observasi dan mendapatkan temuan seperti pada tabel di atas, dilakukan juga wawancara dengan dosen pengampu mata kuliah pengolahan makanan yaitu *Chef* Vriandi Hapsara, dan dari wawancara tersebut didapatkan kesimpulan bahwa sampai saat ini, SOP (*Standard Operating Procedures)* yang ada di *kitchen* Gedung D UPH masih belum lengkap, terutama untuk penggunaan dan perawatan peralatannya, dan jika belum lengkap akan berdampak negatif terhadap pembelajaran. Di *kitchen* Gedung D UPH, memiliki beberapa SOP komprehensif yaitu *opening* dan *operation*, penerimaan dan penyimpanan barang di *chiller* pada pembelajaran praktik, serta sistem penerimaan dan penyimpanan *dry store* yang diketahui melalui wawancara juga.

SOP merupakan serangkaian langkah yang menjadi panduan atau referensi dari kegiatan yang dilakukan secara berulang pada sebuah organisasi (Kusumaningrum, 2019). Tujuan adanya

SOP supaya memudahkan *stakeholders* (mahasiswa, dosen dan laboran) untuk melihat, memantau, dan mengikuti panduan cara kerja yang benar ketika

melakukan kegiatan di *kitchen* Gedung D UPH. Beragam peralatan yang baru dan canggih sudah bisa dioperasikan di *kitchen* Gedung D UPH, sehingga diperlukan panduan yang jelas mengenai cara penggunaan dan perawatan peralatan *kitchen* secara aman dan efektif. Merujuk pada bukunya, Gisslen (2019) memberikan pemahaman yang mendalam tentang pentingnya pengetahuan menyeluruh terhadap peralatan *kitchen* dan penggunaannya yang tepat adalah pondasi keberhasilan di *kitchen*. Oleh karena itu, SOP selalu menjadi petunjuk ketika melakukan pekerjaan sesuai dengan standar yang telah ditetapkan. Supriyanto dan Hendriyati (2021), mengatakan bahwa ketidakpatuhan terhadap SOP dapat berdampak negatif, yaitu:

Tabel 3. Dampak negatif dari ketidakpatuhan terhadap SOP

No.	Dampak Negatif
1.	Tidak optimal dan efektif dalam menggunakan dan merawat peralatan.
2.	Kurangnya kerapian dan kebersihan dalam menyimpan peralatan.
3.	Peningkatan *cost* karena harus membeli peralatan baru.

Sumber: Hasil Olahan Data (2024)

Mengingat berbagai masalah yang telah diidentifikasi di atas, maka rancangan pembuatan SOP *kitchen* Gedung D UPH yang lengkap dan terperinci sangat penting. SOP yang baik harus mencakup prosedur keselamatan dan pengoperasian yang tepat serta semua aspek sanitasi yang menyeluruh dan teratur pada peralatan *kitchen* (U.S. Food and Drug Administration, 2017). Rancangan dan pembuatan SOP ini juga

menggunakan hasil dari wawancara dengan *Executive Chef* Hotel Ibis Raden Saleh, Jakarta, dosen pengampu mata kuliah pengolahan makanan, dan kajian literatur sebagai referensi. Oleh karena itu atas dasar inilah, dibuat rancangan SOP yang mencakup berbagai prosedur penting dalam penggunaan dan perawatan peralatan di *kitchen* Gedung D UPH untuk program studi pengelolaan perhotelan fakultas *hospitality* dan pariwisata, mencakup:

Tabel 4. SOP untuk *kitchen* gedung D UPH

No.	SOP
1.	Pengecekan suhu dan perawatan *chiller* dan *freezer.*
2.	Penyimpanan dan penggunaan *kitchen utensils* dan *knives.*
3.	Penggunaan dan perawatan berbagai *kitchen equipment* :
	- *Blender.*
	- *Chopper.*
	- *Wok.*
	- *Deep fryer.*
	- *Stove.*
	- *Salamander.*
	- M*icrowave.*
	- *Beef slicer.*
	- *Sous vide.*
	- *Griller.*
	- *Flat top.*
	- *S*istem *exhaust.*
	- *Heating lamp.*

Sumber: Hasil Olahan Data (2024)

METODE

Langkah-langkah Penelitian

1. Potensi dan Masalah

Kitchen Gedung D UPH program studi pengelolaan perhotelan UPH, berpotensi besar dalam mendukung kegiatan pembelajaran dengan berbagai peralatan yang tersedia. Melalui SOP yang dibuat dapat melengkapi SOP *kitchen* yang sudah ada sebelumnya, sehingga dapat mengoptimalkan dan meningkatkan keefektivitasan kegiatan pembelajaran serta meningkatkan kepedulian *stakeholders* akan kerapian dan kebersihan dalam praktik.

Belum adanya SOP untuk penggunaan dan perawatan peralatan menjadi masalah utama yang berdampak pada banyak aspek. Hal ini terlihat dari rendahnya pemahaman mahasiswa tentang cara penggunaan dan perawatan peralatan yang benar, serta kurangnya kesadaran *stakeholders* dalam menjaga kebersihan dan kerapian peralatan. Situasi ini menyebabkan meningkatnya potensi kerusakan peralatan. Tantangan utama terletak pada penyusunan isi SOP yang harus komprehensif namun tetap mudah dipahami agar bisa diaplikasikan oleh semua *stakeholders*.

2. Mengumpulkan Informasi

Merujuk pada pendapat Agus *et al.,* (2024), penelitian *Research and Development* (R&D) adalah penelitian yang dilakukan dengan tujuan untuk menyempurnakan produk yang sudah ada atau bisa juga untuk mengembangkan suatu produk baru melalui pengujian. Selain itu, penelitian ini menjadi langkah ilmiah untuk mendapatkan data dan dapat mempermudah tahapan ketika menghasilkan dan mengembangkan suatu produk. Dalam penelitian ini, digunakan beberapa tahap atau langkah-langkah untuk mengumpulkan informasi, yaitu:

a. Observasi

Observasi merupakan teknik pengumpulan data dengan menggunakan indera atau dengan cara mengadakan pengamatan terhadap kegiatan yang sedang berlangsung. Untuk merancang SOP, dilakukan pengamatan langsung di *kitchen* Gedung D UPH program studi pengelolaan perhotelan, untuk mengetahui bagaimana perilaku *stakeholders* dalam menggunakan dan merawat peralatan di *kitchen* Gedung D UPH program studi pengelolaan perhotelan.

Tabel 5. Hasil observasi di *kitchen* Gedung D UPH

No.	Observasi
1.	Cara mahasiswa menggunakan dan membersihkan peralatan.
2.	Kondisi kebersihan dan kerapian area kerja.
3.	Proses penyimpanan dan penataan alat oleh *stakeholders.*

Sumber: Hasil Olahan Data (2024)

b. Wawancara

Untuk mengumpulkan data ini dilakukan wawancara kepada *Chef* Asep Suhaeri, selaku *Executive Chef* di Hotel Ibis Raden Saleh, Jakarta yang ada di industri dan juga *stakeholders* yang menggunakan *kitchen* Gedung D UPH program studi pengelolaan perhotelan UPH untuk mendapatkan informasi.

c. Dokumentasi

Aprianti *et al.* (2019), mengatakan bahwa dokumentasi adalah salah satu teknik pengumpulan data melalui cara mengambil dokumen dengan tujuan untuk memperoleh data. Dokumen-dokumen yang dimaksud adalah foto-foto saat melakukan kegiatan.

d. Studi literatur
Studi literatur adalah penelitian yang berkaitan dengan proses mengumpulkan, membaca, menyortir lalu mengelola literatur yang sudah didapat. Pengelolaan dilakukan dengan cara menghubungkan antar referensi terkait dengan topik penelitian yang dibahas. Maka, untuk mengumpulkan data yang relevan, dibutuhkan banyak referensi terkait dengan topik penelitian.

3. Desain Produk

Dalam pandangan Kotler dan Keller (2016), disebutkan desain adalah totalitas fitur yang dapat mempengaruhi sebuah produk dilihat, dan berfungsi bagi penggunanya. Jadi, desain produk harus dibuat dengan menarik dan memiliki nilai ataupun manfaat. Desain produk untuk rancangan SOP ini menggunakan sumber (*template)* dari SOP yang sudah ada di program studi pengelolaan perhotelan fakultas *hospitality* dan pariwisata UPH. Namun, struktur isinya sedikit berbeda karena rancangan SOP ini menggunakan struktur sebagai berikut:

Tabel 6. Struktur SOP *kitchen* Gedung D UPH

No.	Struktur
1.	Kebijakan.
2.	Prosedur (dibagi 3: sebelum, saat dan perawatan setelah digunakan).
3.	Prosedur sebelum menggunakan, meliputi: 1. Informasi mengenai alat dilengkapi dengan gambarnya. 2. Pengecekan fungsi dan kebersihan. 3. Pengecekan keamanan (mudah terbakar). 4. Persiapan peralatan lain yang dibutuhkan.
4.	Prosedur saat menggunakan, meliputi: 1. Langkah-langkah cara menggunakan alat.
5.	Prosedur perawatan setelah digunakan, meliputi: 1. Mematikan peralatan. 2. Pembersihan alat. 3. Pengeringan alat. 4. Penyimpanan alat. 5. Pelaporan kerusakan alat.
6.	Pengecekan oleh dosen pengampu.
7.	Pengecekan oleh laboran.

Sumber: Hasil olahan data (2024)

HASIL DAN PEMBAHASAN

Desain Awal Produk

Pada *kitchen* Gedung D UPH fakultas *hospitality* dan pariwisata, telah disusun SOP untuk mendukung kegiatan operasional. Sebagai langkah pengembangan, disusun SOP yang lebih spesifik terkait penggunaan dan perawatan peralatan *kitchen*. Sebanyak 18 *draft* SOP telah dihasilkan dan diajukan untuk proses validasi oleh *validator*. Kumpulan dari *draft* SOP yang sudah divalidasi oleh *validator* tersebut akan di*print* dan akan dijilid menjadi satu *file*.

Berikut rancangan desain awal SOP penggunaan dan perawatan peralatan *kitchen* Gedung D UPH di pengelolaan perhotelan UPH:

1. Judul dan *barcode* yang dapat di*scan* untuk membuka *soft file* SOP.
2. Panduan SOP berupa langkah-langkah penggunaan dan perawatan peralatan di *kitchen*

Gedung D UPH program studi pengelolaan perhotelan UPH:
a. Kebijakan.
b. Pembagian SOP menjadi tiga yaitu *utensils*,*equipments*,*knives*.

3. Prosedur sebelum menggunakan, meliputi:
   a. Informasi mengenai alat dilengkapi dengan gambarnya.
   b. Pengecekan fungsi dan kebersihan.
   c. Pengecekan keamanan (mudah terbakar).
   d. Persiapan peralatan lain yang dibutuhkan.
4. Prosedur saat menggunakan, meliputi:
   Langkah-langkah cara menggunakan alat.
5. Prosedur perawatan setelah digunakan, meliputi:
   a. Mematikan peralatan.
   b. Pembersihan alat.
   c. Pengeringan alat.
   d. Penyimpanan alat.
   e. Pelaporan kerusakan alat.
6. Pengecekan oleh dosen pengampu.

Hasil Pengujian Tahap I

Pengujian tahap pertama melalui proses validasi kepada satu dosen koordinator mata kuliah pengolahan makanan dan satu kepala lab pengelolaan perhotelan fakultas *hospitality* dan pariwisata UPH berdasarkan analisis SWOT sebagai indikator.

Tabel 7. Hasil validasi oleh *Chef* Vriandi Hapsara S.Tr.Par., M.Par.

No.	Aspek yang Dinilai	Penilaian	
		Setuju	Tidak Setuju
A. *STRENGTHS*			
1.	SOP mencakup seluruh jenis peralatan *kitchen* (*utensils*, *equipments*, dan *knives*) secara lengkap.	✓	
2.	Memiliki struktur yang jelas dengan pembagian prosedur dalam tiga tahap (sebelum penggunaan, saat penggunaan, perawatan setelah penggunaan) untuk setiap jenis peralatan.	✓	
3.	Memiliki sistem pengawasan oleh dosen pengampu dan laboran.		✓
4	Bahasa yang digunakan dalam SOP mudah dipahami.		✓
5	Memiliki prosedur yang berfokus pada keselamatan.	✓	
6	Prosedur pembersihan spesifik yang menjamin standar kebersihan.	✓	
7	Terdapat SOP dalam bentuk *softcopy* melalui *scan barcode* yang terdapat di dalamnya saat dicetak.		✓
B. *WEAKNESS*			
1	Keberhasilan sistem bergantung pada kepatuhan individu.	✓	
2	Kemungkinan beberapa individu kurang tertarik untuk membaca karena isinya detail jadi SOP nya terlihat banyak.	✓	
C. *OPPORTUNITIES*			
1	Merancang SOP yang sesuai untuk melengkapi SOP *kitchen* sebelumnya.	✓	

2	Adanya temuan dari hasil observasi yang menjadi dasar untuk pembuatan SOP penggunaan dan perawatan peralatan	✓	
3	Dapat meningkatkan efektivitas dalam kegiatan pembelajaran di *kitchen* Gedung D UPH, mencegah kerusakan peralatan, serta memperbaiki sistem penyimpanan dan kebersihan.	✓	
D. *THREATS*			
1	Perubahan teknologi peralatan, adanya banyak merek memungkinkan adanya perbedaan untuk menggunakan dan merawatnya, sehingga SOP nya juga berbeda.	✓	
2	Risiko ketidakpatuhan pada prosedur dan kemungkinan beberapa prosedur terlewat pada pelaksanaannya.	✓	

Sumber: Hasil Olahan Data (2024)

1. Dosen Koordinator Mata Kuliah Pengolahan Makanan Dasar dan Lanjutan.
   Validasi dilakukan oleh *Chef* Vriandi Hapsara S.Tr.Par., M.Par.
   Hasil validasi desain oleh *validator* pertama, maka dapat disimpulkan bahwa terdapat tiga indikator dengan persentase 21,4% mendapat penilaian "tidak setuju" yaitu memiliki sistem pengawasan oleh dosen pengampu dan laboran, bahasa yang digunakan dalam SOP mudah dipahami, serta terdapat SOP dalam bentuk *softcopy* melalui *scan barcode* yang terdapat di dalamnya saat dicetak. Dari total 14 indikator yang divalidasi terdapat 11 indikator dengan persentase 78,6% mendapat penilaian "setuju". Berdasarkan hasil validasi desain, SOP ini layak digunakan dengan beberapa revisi terutama pada indikator *strength.*
   Validator pertama merekomendasikan penambahan dokumentasi visual berupa foto bagian-bagian utama dari peralatan *kitchen* untuk lebih menjelaskan peralatan, sehingga dapat memudahkan pembaca dan pengguna. Selain itu, *validator* pertama juga memberikan saran agar ada perbaikan pada format penulisan, supaya lebih konsisten di seluruh dokumen SOP, untuk meningkatkan kualitas keterbacaan dan keseragaman dalam penyajiannya dan menambahkan pengecekan oleh laboran pada SOP *equipments.*
2. Kepala lab pengelolaan perhotelan fakultas *hospitality* dan pariwisata UPH
   Validasi dilakukan oleh Bapak Dr. V. Nonot Yuliantoro, S.Sos., M.M.

Tabel 8. Hasil validasi oleh Dr. V. Nonot Yuliantoro, S.Sos., M.M.

No.	Aspek yang Dinilai	Penilaian	
		Setuju	Tidak Setuju
A. STRENGTHS			
1	SOP mencakup seluruh jenis peralatan *kitchen* (*utensils*, *equipments*, dan *knives*) secara lengkap		✓
2	Memiliki struktur yang jelas dengan pembagian prosedur yang jelas dalam tiga tahap (sebelum penggunaan, saat penggunaan, perawatan setelah penggunaan) untuk setiap jenis peralatan.	✓	
3	Memiliki sistem pengawasan oleh dosen pengampu dan laboran.	✓	
4	Bahasa yang digunakan dalam SOP mudah dipahami		✓
5	Memiliki prosedur yang berfokus pada keselamatan.	✓	
6	Prosedur pembersihan spesifik yang menjamin standar kebersihan.	✓	
7	Terdapat SOP dalam bentuk *softcopy* melalui *scan barcode* yang terdapat di dalamnya saat dicetak.	✓	
B. WEAKNESS			
1	Keberhasilan sistem bergantung pada kepatuhan individu.	✓	

2	Kemungkinan beberapa individu kurang tertarik untuk membaca karena isinya detail jadi SOPnya terlihat banyak.	✓	
C. OPPORTUNITIES			
1	Merancang SOP yang sesuai untuk melengkapi SOP *kitchen* sebelumnya.	✓	
2	Adanya temuan dari hasil observasi yang menjadi dasar untuk pembuatan SOP penggunaan dan perawatan peralatan	✓	
3	Dapat meningkatkan efektivitas dalam kegiatan pembelajaran di *kitchen* Gedung D UPH, mencegah kerusakan peralatan, serta memperbaiki sistem penyimpanan dan kebersihan.	✓	
D. THREATS			
1	Perubahan teknologi peralatan, adanya banyak merek memungkinkan adanya perbedaan untuk menggunakan dan merawatnya, sehingga, SOPnya juga berbeda.	✓	
2	Risiko ketidakpatuhan pada prosedur dan kemungkinan beberapa prosedur terlewat pada pelaksanaannya.	✓	

Sumber: Hasil Olahan Data (2024)

Hasil validasi desain oleh *validator* kedua, menunjukkan bahwa terdapat dua indikator dengan presentase 14,3% mendapat penilaian "tidak setuju" yaitu SOP mencakup seluruh jenis peralatan *kitchen* (*utensils, equipments,* dan *knives*) secara lengkap dan bahasa yang digunakan dalam SOP mudah dipahami. Dari total 14 indikator yang divalidasi terdapat 12 indikator dengan presentase 85,7% mendapat penilaian "setuju". Berdasarkan hasil validasi desain, SOP ini layak digunakan dengan beberapa revisi yang ada.

Validator kedua, merupakan kepala lab pengelolaan perhotelan fakultas *hospitality* dan pariwisata UPH, memberikan saran agar penggunaan bahasa dalam SOP lebih sederhana dan dapat dipahami oleh pembaca, terutama bagi individu yang belum memiliki pemahaman mendalam tentang *kitchen*. Saran ini difokuskan pada bagian SOP yang membahas peralatan *kitchen* (*utensils*) serta prosedur pengecekan suhu, karena bahasa yang digunakan sedikit rumit sehingga, dapat menjadi kendala bagi pembaca.

Revisi Produk I

Setelah dilakukan proses validasi kepada dua *validator*, didapatkan kritik dan saran yang menjadi bahan perbaikan dalam pembuatan SOP ini. Saran dari *validator* pertama dosen koordinator mata kuliah pengolahan makanan yaitu:

1. Perlu adanya penambahan dokumentasi visual berupa foto bagian-bagian utama peralatan *kitchen.*



UNIVERSITAS PELITA HARAPAN	No. Dok	
	Revisi	00
PANDUAN (SOP) KITCHEN LAB	Tanggal	1 November 2024
	Halaman	5 dari 58

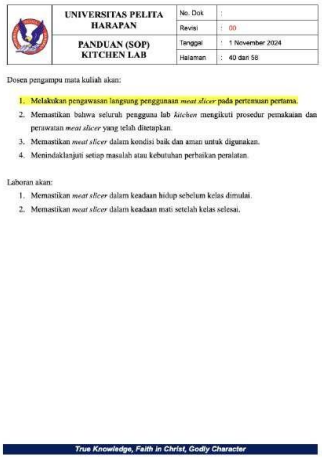
Tabel Bagian - Bagian *Stove*

No.	Bagian-bagian *Stove*	Fungsi	Gambar
1.	*Burner*	Bagian yang menghasilkan api untuk memasak.	
2.	*Knob*	Untuk mengatur besar kecilnya api dan menyalakan atau mematikan *burner*.	
3.	*Grates*	Bagian yang menopang panci atau wajan di atas burner.	

True Knowledge, Faith in Christ, Godly Character

Gambar 1. Penambahan gambar bagian-bagian peralatan

Format penulisan tidak konsisten antar SOP, dimana hanya beberapa SOP yang menuliskan prosedur pengawasan langsung penggunaan peralatan pada pertemuan pertama dengan urutan dan penomoran yang berbeda-beda. Setelah direvisi, format penulisan diperbaiki dengan menempatkan prosedur pengawasan dosen secara konsisten di bagian awal. Berikut adalah pembaruannya:



UNIVERSITAS PELITA HARAPAN	No. Dok	:
	Revisi	: 00
PANDUAN (SOP) KITCHEN LAB	Tanggal	: 1 November 2024
	Halaman	: 40 dari 58

Dosen pengampu mata kuliah akan:

1. Melakukan pengawasan langsung penggunaan *meat slicer* pada pertemuan pertama.
2. Memastikan bahwa seluruh pengguna lab *kitchen* mengikuti prosedur pemakaian dan perawatan *meat slicer* yang telah ditetapkan.
3. Memastikan *meat slicer* dalam kondisi baik dan aman untuk digunakan.
4. Menindaklanjuti setiap masalah atau kebutuhan perbaikan peralatan.

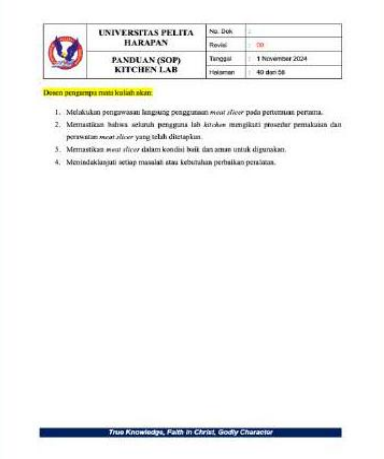
Laboran akan:

1. Memastikan *meat slicer* dalam keadaan hidup sebelum kelas dimulai.
2. Memastikan *meat slicer* dalam keadaan mati setelah kelas selesai.

True Knowledge, Faith in Christ, Godly Character

Gambar 2. Pembaruan format penulisan.

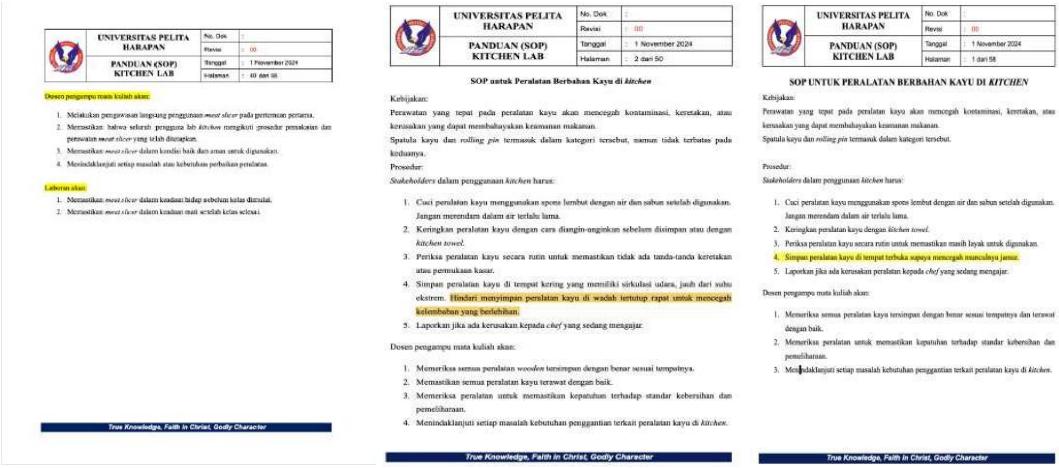
2. Penambahan prosedur pengecekan oleh laboran pada SOP *equipments.*



Gambar 3. Sebelum dan sesudah penambahan pengecekan oleh laboran

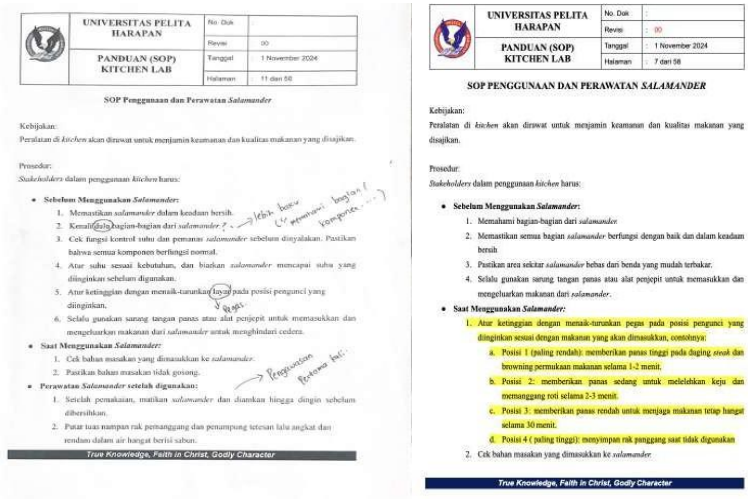
Sedangkan saran dari *validator* kedua yang merupakan kepala lab pengelolaan perhotelan fakultas *hospitality* dan pariwisata UPH, yaitu:

Penyederhanaan bahasa dalam SOP agar lebih mudah dipahami, terutama pada bagian SOP peralatan *kitchen* bagian *utensils* yang berbahan *rubber,* kayu dan *stainless steel.* Sebelum revisi, *validator* dua mengatakan bahwa ada beberapa penggunaan kalimat yang sulit dimengerti oleh pembaca terutama yang belum belajar di *kitchen.* Contohnya, kalimat pada SOP peralatan kayu, yang awalnya menggunakan kalimat yang "Simpan di wadah yang tertutup rapat untuk mencegah kelembaban", kalimat tersebut tidak menjelaskan alasannya, jadi diganti menjadi "Simpan peralatan kayu di tempat terbuka supaya mencegah munculnya jamur".



Gambar 4. Sebelum dan sesudah penyederhanaan bahasa pada *utensils*

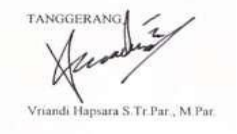
Tidak adanya informasi mengenai pengaturan pegas salamander yang tepat sesuai dengan berbagai jenis makanan. Oleh karena itu, dilakukan revisi dengan menambahkan informasi penyesuaian pegas untuk setiap kategori makanan yang akan dimasak.



Gambar 5. Penulisan sebelum dan sesudah penambahan suhu yang sesuai untuk digunakan pada peralatan

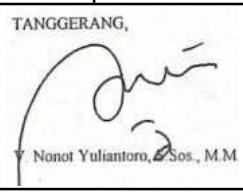
Tabel 9. Hasil validasi oleh *Chef* Vriandi Hapsara S.Tr.Par., M.Par.

No.	Aspek yang Dinilai	Penilaian	
		Setuju	Tidak Setuju
A. *STRENGTHS*			
1.	SOP mencakup seluruh jenis peralatan *kitchen* (*utensils*, *equipments*, dan *knives*) secara lengkap.	✓	
2.	Memiliki struktur yang jelas dengan pembagian prosedur yang jelas dalam tiga tahap (sebelum penggunaan, saat penggunaan, perawatan setelah penggunaan) untuk setiap jenis peralatan.	✓	
3.	Memiliki sistem pengawasan oleh dosen pengampu dan laboran.	✓	
4.	Bahasa yang digunakan dalam SOP mudah dipahami	✓	
5.	Memiliki prosedur yang berfokus pada keselamatan.	✓	
6.	Prosedur pembersihan spesifik yang menjamin standar kebersihan.	✓	
7.	Terdapat SOP dalam bentuk *softcopy* melalui *scan barcode* yang terdapat di dalamnya saat dicetak.	✓	
B. *WEAKNESS*			
1.	Keberhasilan sistem bergantung pada kepatuhan individu.	✓	
2.	Kemungkinan beberapa individu kurang tertarik untuk membaca karena isinya detail jadi SOPnya terlihat banyak.	✓	
C. *OPPORTUNITIES*			
1	Merancang SOP yang sesuai untuk melengkapi SOP *kitchen* sebelumnya.	✓	
2	Adanya temuan dari hasil observasi yang menjadi dasar untuk pembuatan SOP penggunaan dan perawatan peralatan	✓	
3	Dapat meningkatkan efektivitas dalam kegiatan pembelajaran di *kitchen* Gedung D UPH, mencegah kerusakan peralatan, serta memperbaiki sistem penyimpanan dan kebersihan.	✓	
D. *THREATS*			
1.	Perubahan teknologi peralatan, adanya banyak merek `memungkinkan adanya perbedaan untuk menggunakan dan merawatnya, sehingga, SOP nya juga berbeda.	✓	
2.	Risiko ketidakpatuhan pada prosedur dan kemungkinan beberapa prosedur terlewat pada pelaksanaannya.	✓	

Tanda Tangan	

Sumber: Hasil Olahan Data (2024)

Tabel 10. Hasil validasi oleh Dr. V. Nonot Yuliantoro, S.Sos., M.M.

No.	Aspek yang Dinilai	Penilaian	
		Setuju	Tidak Setuju
A. *STRENGTHS*			
1.	SOP mencakup seluruh jenis peralatan *kitchen* (*utensils*, *equipments*, dan *knives*) secara lengkap.	✓	
2.	Memiliki struktur yang jelas dengan pembagian prosedur yang jelas dalam tiga tahap (sebelum penggunaan, saat penggunaan, perawatan setelah penggunaan) untuk setiap jenis peralatan.	✓	
3.	Memiliki sistem pengawasan oleh dosen pengampu dan laboran.	✓	
4.	Bahasa yang digunakan dalam SOP mudah dipahami.	✓	
5.	Memiliki prosedur yang berfokus pada keselamatan.	✓	
6.	Prosedur pembersihan spesifik yang menjamin standar kebersihan.	✓	
7.	Terdapat SOP dalam bentuk *softcopy* melalui *scan barcode* yang terdapat di dalamnya saat dicetak.	✓	
B. *WEAKNESS*			
1.	Keberhasilan sistem bergantung pada kepatuhan individu.	✓	
2.	Kemungkinan beberapa individu kurang tertarik untuk membaca karena isinya detail jadi SOPnya terlihat banyak.	✓	
C. *OPPORTUNITIES*			
1	Merancang SOP yang sesuai untuk melengkapi SOP *kitchen* sebelumnya.	✓	
2	Adanya temuan dari hasil observasi yang menjadi dasar untuk pembuatan SOP penggunaan dan perawatan peralatan	✓	
3	Dapat meningkatkan efektivitas dalam kegiatan pembelajaran di *kitchen* Gedung D UPH, mencegah kerusakan peralatan, serta memperbaiki sistem penyimpanan dan kebersihan.	✓	
D. *THREATS*			
1	Perubahan teknologi peralatan, adanya banyak merek memungkinkan adanya perbedaan untuk menggunakan dan merawatnya, sehingga, SOPnya juga berbeda.	✓	
2	Risiko ketidakpatuhan pada prosedur dan kemungkinan beberapa prosedur terlewat pada pelaksanaannya.	✓	
Tanda Tangan			

Sumber: Hasil Olahan Data (2024)

Setelah melalui tahap validasi dan dilakukan revisi, hasil dari validasi menunjukkan bahwa seluruh indikator yaitu 14 indikator SWOT pada SOP ini mendapat penilaian "setuju" dengan persentase 100% sehingga rancangan SOP penggunaan dan perawatan peralatan di

kitchen Gedung D UPH program studi pengelolaan perhotelan UPH ini sudah layak untuk diuji coba ditandai dengan diperolehnya persetujuan dari kedua *validator* melalui tanda tangan pada *form* penilaian.

Hasil Pengujian Tahap II

No.	Nama	Status	Rubber Utensils		Wooden Utensils		Stainless Steel Utensils		Knives		Blender		Chopper		Wok		Deep Fryer		Suhu Chiller&Freezer	
			Ya	Tidak	Ya	Tidak	Ya	Tidak	Ya	Tidak	Ya	Tidak	Ya	Tidak	Ya	Tidak	Ya	Tidak	Ya	Tidak
1.	Vriandi H	Dosen	✔		✔		✔		✔		✔		✔		✔		✔		✔	
2.	Jeremia D	Dosen	✔		✔		✔		✔		✔		✔		✔		✔		✔	
3.	Wilhelmina G	Dosen	✔		✔		✔		✔		✔		✔		✔		✔		✔	
4.	Kyla K	Mhs sem 1	✔		✔		✔			✔	✔		✔		✔		✔			✔
5.	Lovely F	Mhs sem 1	✔		✔		✔			✔	✔		✔		✔		✔			✔
6.	Quintessa V	Mhs sem 1	✔		✔		✔			✔	✔		✔		✔		✔			✔
7.	Margareta G	Mhs sem 1	✔		✔		✔			✔	✔		✔		✔		✔			✔
8.	Fellyn L	Mhs sem 1	✔		✔		✔			✔	✔		✔		✔		✔			✔
9.	Violetta	Mhs sem 1	✔		✔		✔			✔	✔		✔		✔		✔			✔
10.	Pauline K	Mhs sem 1	✔		✔		✔			✔	✔		✔		✔		✔			✔
11.	Faren F	Mhs sem 1	✔		✔		✔			✔	✔		✔		✔		✔			✔
12.	Yeremia N	Mhs sem 1	✔		✔		✔			✔	✔		✔		✔		✔			✔
13.	Velicia K	Mhs sem 1	✔		✔		✔			✔	✔		✔		✔		✔			✔
14.	Rojali	Laboran	✔		✔		✔		✔		✔		✔		✔		✔			✔
15.	Rita	Laboran	✔		✔		✔		✔		✔		✔		✔		✔			✔

Sumber: Hasil Olahan Data (2024)

No.	Nama	Status	Stove		Salamander		Microwave		Beef slicer		Sous vide		Griller		Flat top		Sistem exhaust		Heating lamp	
			Ya	Tidak	Ya	Tidak	Ya	Tidak	Ya	Tidak	Ya	Tidak	Ya	Tidak	Ya	Tidak	Ya	Tidak	Ya	Tidak
1.	Vriandi H	Dosen	✔		✔		✔		✔		✔		✔		✔		✔		✔	
2.	Jeremia D	Dosen	✔		✔		✔		✔		✔		✔		✔		✔		✔	
3.	Wilhelmina G	Dosen	✔		✔		✔		✔		✔		✔		✔		✔		✔	
4.	Kyla K	Mhs sem 1	✔		✔		✔		✔			✔	✔		✔		✔		✔	
5.	Lovely F	Mhs sem 1	✔		✔		✔		✔			✔	✔		✔		✔		✔	
6.	Quintessa V	Mhs sem 1	✔		✔		✔		✔			✔	✔		✔		✔		✔	
7.	Margareta G	Mhs sem 1	✔		✔		✔		✔			✔	✔		✔		✔		✔	
8.	Fellyn L	Mhs sem 1	✔		✔		✔		✔			✔	✔		✔		✔		✔	
9.	Violetta	Mhs sem 1	✔		✔		✔		✔			✔	✔		✔		✔		✔	
10.	Pauline K	Mhs sem 1	✔		✔		✔		✔			✔	✔		✔		✔		✔	
11.	Faren F	Mhs sem 1	✔		✔		✔		✔			✔	✔		✔		✔		✔	
12.	Yeremia N	Mhs sem 1	✔		✔		✔		✔			✔	✔		✔		✔		✔	
13.	Velicia K	Mhs sem 1	✔		✔		✔		✔			✔	✔		✔		✔		✔	
14.	Rojali	Laboran	✔		✔		✔		✔			✔	✔		✔		✔		✔	
15.	Rita	Laboran	✔		✔		✔		✔			✔	✔		✔		✔		✔	

Sumber: Hasil Olahan Data (2024)

Pada hari Rabu, 6 November 2024, dilakukan uji coba terhadap 10 mahasiswa kelas B semester satu setelah kelas praktik. Pengujian diawali dengan pemaparan isi SOP yang ditampilkan melalui layar proyektor, lalu masing-masing mahasiswa akan *scan barcode* SOP agar dapat melihat dan memahami seluruh isi dari SOP yang berlaku. Hal ini dilakukan untuk memberikan pemahaman awal yang jelas kepada seluruh sampel uji coba sebelum melakukan praktik langsung. Mahasiswa kemudian dibagi menjadi tiga kelompok, dengan dua kelompok beranggotakan tiga orang dan satu kelompok beranggotakan empat orang. Pengujian dilakukan secara bergiliran untuk setiap kelompok terhadap 18 SOP yang telah ditetapkan menggunakan *form* penilaian *checklist*. Penilaian dilakukan dengan memberikan tanda centang (√) untuk menunjukkan apakah setiap indikator dalam form penilaian tersebut (baik sebelum digunakan, saat digunakan, maupun perawatan setelah digunakan) telah dilakukan atau tidak dilakukan selama proses uji coba langsung. Jika semua kolom "ya" terisi, berarti mereka berhasil mengikuti seluruh urutan SOP dengan baik. Jika ada kolom "tidak" yang terisi, berarti ada beberapa indikator SOP yang tidak berhasil diikuti oleh sampel.

Hasil uji coba menunjukkan bahwa 15 SOP dengan persentase 83,3% berhasil diikuti

dengan baik oleh seluruh mahasiswa (10 orang) yaitu SOP penggunaan dan perawatan peralatan *blender*, *chopper*, *wok*, *deep fryer, stove, salamander, microwave, meat slicer, griller, flat top*, sistem *exhaust*, *heating lamp* serta *utensils* berbahan *rubber*, kayu dan *stainless steel*. Namun, ditemukan beberapa kendala pada SOP tertentu. Dari form *checklist*, terdapat tiga SOP dengan persentase 16,7% belum berhasil diikuti dengan baik oleh 10 mahasiswa, yaitu sebagai berikut:

a. SOP *chiller* dan *freezer* dalam cara pengukuran suhunya.
b. SOP *knives* dalam teknik mengasahnya.
c. SOP penggunaan *sous vide*.

Maka secara keseluruhan dari 18 SOP, SOP yang berhasil diikuti oleh seluruh mahasiswa dengan mendapat hasil "ya" adalah 15 SOP dengan presentase 83,3%, sedangkan SOP yang belum berhasil diikuti dengan mendapat hasil "tidak" adalah tiga SOP dengan presentase 16,6%. Hal ini menunjukkan mahasiswa memiliki pemahaman yang baik terhadap sebagian besar SOP yang diujikan dengan perbaikan pada tiga SOP tertentu untuk dilakukan pengujian lebih lanjut.

Pengujian dilanjutkan pada hari Kamis, 7 November 2024, dengan melibatkan tiga dosen dan dua laboran. Hasil pengujian dosen yaitu ketiga dosen mendapatkan hasil "ya" untuk seluruh SOP yang diujikan yaitu 18 SOP (100%). Untuk hasil pengujian laboran yaitu kedua laboran laboran berhasil mendapatkan hasil "ya" untuk 16 SOP yang diujikan dengan persentase 88,9% Hal ini menunjukkan laboran memiliki kinerja yang baik. Namun, mereka mendapatkan hasil "tidak" pada dua SOP dengan persentase 11,1%, yaitu sebagai berikut:

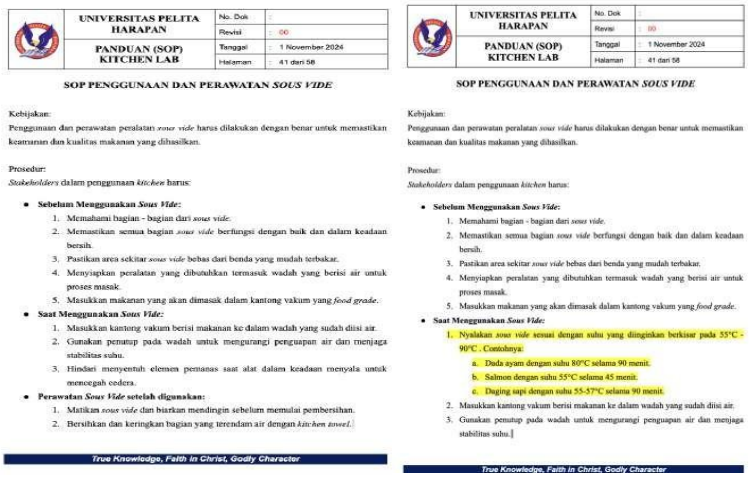
a. Pengecekan suhu *chiller* dan *freezer.*
b. Penggunaan peralatan *sous vide.*

Hal ini mengindikasikan bahwa dosen memiliki pemahaman yang komprehensif terhadap seluruh SOP, sementara untuk laboran berhasil mengikuti sebagian besar SOP dengan adanya dua SOP tertentu yang masih perlu diperbaiki.

Secara keseluruhan dari 18 SOP yang diuji, terdapat 15 SOP (83,3%) yang berhasil diikuti dengan baik oleh seluruh sampel dan dapat diterapkan di *kitchen* Gedung D UPH, namun terdapat tiga SOP (16,6%) yang tidak berhasil diikuti dengan baik oleh sampel sehingga membutuhkan revisi dan melakukan uji coba lagi.

Revisi Produk II

Berdasarkan hasil uji coba di atas, terdapat konsistensi dalam SOP yang menimbulkan kesulitan, sehingga dibutuhkan revisi pada SOP pengukuran suhu *chiller* dan *freezer*, penambahan teknik mengasah pisau pada SOP penggunaan dan perawatan *knives*, dan penggunaan peralatan *sous vide* karena mahasiswa semester satu belum menggunakan *sous vide* untuk pembelajaran praktik. Selain lewat hasil uji coba, sampel juga diberikan *form feedback* tentang SOP yang telah diuji coba, ada beberapa yang mengatakan belum mengerti cara menggunakan termometer untuk pengecekan suhu *chiller* dan *freezer* karena tidak ada gambar yang bisa menjadi panduan cara menggunakannya, beberapa sampel juga memberikan saran agar diberikan suhu yang tepat ketika menggunakan *sous vide* dan menyederhanakan bahasa yang digunakan. Sehingga SOP tersebut perlu disempurnakan terutama dari segi kejelasan instruksi agar dapat lebih mudah dipahami oleh seluruh pengguna, dan perlu ditambahkan gambar langkah-langkah mengasah pisau dan cara menggunakan termometer pada SOP pengukuran suhu *chiller* dan *freezer.*



Gambar 6. Penulisan sebelum dan sesudah penambahan suhu yang sesuai untuk digunakan pada peralatan

Pengujian Tahap III

No.	Nama	Status	Rubber Utensils		Wooden Utensils		Stainless Steel Utensils		Knives		Blender		Chopper		Wok		Deep Fryer		Suhu Chiller&Freezer	
			Ya	Tidak	Ya	Tidak	Ya	Tidak	Ya	Tidak	Ya	Tidak	Ya	Tidak	Ya	Tidak	Ya	Tidak	Ya	Tidak
1.	Vriandi H	Dosen	✔		✔		✔		✔		✔		✔		✔		✔		✔	
2.	Jeremia D	Dosen	✔		✔		✔		✔		✔		✔		✔		✔		✔	
3.	Wilhelmina G	Dosen	✔		✔		✔		✔		✔		✔		✔		✔		✔	
4.	Kyla K	Mhs sem 1	✔		✔		✔		✔		✔		✔		✔		✔		✔	
5.	Lovely F	Mhs sem 1	✔		✔		✔		✔		✔		✔		✔		✔		✔	
6.	Quintessa V	Mhs sem 1	✔		✔		✔		✔		✔		✔		✔		✔		✔	
7.	Margareta G	Mhs sem 1	✔		✔		✔		✔		✔		✔		✔		✔		✔	
8.	Fellyn L	Mhs sem 1	✔		✔		✔		✔		✔		✔		✔		✔		✔	
9.	Violetta	Mhs sem 1	✔		✔		✔		✔		✔		✔		✔		✔		✔	
10.	Pauline K	Mhs sem 1	✔		✔		✔		✔		✔		✔		✔		✔		✔	
11.	Faren F	Mhs sem 1	✔		✔		✔		✔		✔		✔		✔		✔		✔	
12.	Yeremia N	Mhs sem 1	✔		✔		✔		✔		✔		✔		✔		✔		✔	
13.	Velicia K	Mhs sem 1	✔		✔		✔		✔		✔		✔		✔		✔		✔	
14.	Rojali	Laboran	✔		✔		✔		✔		✔		✔		✔		✔		✔	
15.	Rita	Laboran	✔		✔		✔		✔		✔		✔		✔		✔		✔	

Sumber: Hasil Olahan Data (2024)

No.	Nama	Status	Stove		Salamander		Microwave		Beef slicer		Sous vide		Griller		Flat top		Sistem exhaust		Heating lamp	
			Ya	Tidak	Ya	Tidak	Ya	Tidak	Ya	Tidak	Ya	Tidak	Ya	Tidak	Ya	Tidak	Ya	Tidak	Ya	Tidak
1.	Vriandi H	Dosen	✔		✔		✔		✔		✔		✔		✔		✔		✔	
2.	Jeremia D	Dosen	✔		✔		✔		✔		✔		✔		✔		✔		✔	
3.	Wilhelmina G	Dosen	✔		✔		✔		✔		✔		✔		✔		✔		✔	
4.	Kyla K	Mhs sem 1	✔		✔		✔		✔		✔		✔		✔		✔		✔	
5.	Lovely F	Mhs sem 1	✔		✔		✔		✔		✔		✔		✔		✔		✔	
6.	Quintessa V	Mhs sem 1	✔		✔		✔		✔		✔		✔		✔		✔		✔	
7.	Margareta G	Mhs sem 1	✔		✔		✔		✔		✔		✔		✔		✔		✔	
8.	Fellyn L	Mhs sem 1	✔		✔		✔		✔		✔		✔		✔		✔		✔	
9.	Violetta	Mhs sem 1	✔		✔		✔		✔		✔		✔		✔		✔		✔	
10.	Pauline K	Mhs sem 1	✔		✔		✔		✔		✔		✔		✔		✔		✔	
11.	Faren F	Mhs sem 1	✔		✔		✔		✔		✔		✔		✔		✔		✔	
12.	Yeremia N	Mhs sem 1	✔		✔		✔		✔		✔		✔		✔		✔		✔	
13.	Velicia K	Mhs sem 1	✔		✔		✔		✔		✔		✔		✔		✔		✔	
14.	Rojali	Laboran	✔		✔		✔		✔		✔		✔		✔		✔		✔	
15.	Rita	Laboran	✔		✔		✔		✔		✔		✔		✔		✔		✔	

Sumber: Hasil Olahan Data (2024)

Pada hari Rabu, 4 Desember 2024, dilakukan uji coba ketiga terhadap 10 mahasiswa kelas B semester satu dan dua laboran setelah kelas praktik untuk mengevaluasi tingkat pemahaman mereka terhadap isi SOP yang telah disusun. Uji coba ini difokuskan pada SOP yang sebelumnya menunjukkan hasil kurang memuaskan dalam uji coba kedua, yaitu SOP terkait pengukuran suhu *chiller* dan *freezer*, teknik mengasah pisau, dan penggunaan peralatan *sous vide*. sampel diberi

kesempatan untuk mempraktikkan ulang SOP tersebut. Fokus pada SOP tersebut bertujuan untuk memastikan bahwa kendala pemahaman yang diidentifikasi sebelumnya dapat diatasi secara efektif. Evaluasi ini juga dilakukan untuk menguji efektivitas hasil revisi produk yang dilakukan berdasarkan masukan dari uji coba sebelumnya. Setelah diuji coba, hasil dari uji coba ini menunjukkan seluruh SOP dengan persentase 100% (18 SOP) berhasil diikuti oleh seluruh sampel. Hal ini menunjukkan peningkatan yang signifikan dalam pemahaman para sampel. Seluruh sampel pada tahap ini telah mampu memahami isi dan implementasi SOP yang sebelumnya mengalami kesulitan.

Berdasarkan temuan ini, dapat disimpulkan bahwa SOP yang telah disusun telah mencapai tingkat kejelasan dan keterbacaan yang optimal. Oleh karena itu, tidak diperlukan revisi atau penyempurnaan lebih lanjut terhadap dokumen SOP. Hal ini menandakan bahwa proses validasi dan revisi sebelumnya telah berhasil meningkatkan kualitas SOP, sehingga dapat digunakan secara efektif oleh seluruh pengguna *kitchen*.

Penyempurnaan Produk

Proses pengembangan produk memerlukan serangkaian tahap uji coba yang bertujuan untuk mengidentifikasi kekurangan dan melakukan perbaikan. Pada tahap uji coba produk yang pertama, ditemukan bahwa sampel mengalami kesulitan dalam memahami beberapa SOP yang telah disusun, yaitu SOP pengukuran suhu untuk *chiller* dan *freezer*, SOP *knives* kurang teknik disertai teknik pengasahan pisau, serta prosedur penggunaan dan perawatan *sous vide* beserta pengaturan suhunya. Hasil tersebut didapat tidak hanya dari uji coba, tetapi juga dari masukan yang konstruktif lewat *form feedback* kepada sampel yang memungkinkan mereka memberikan kritik dan saran terkait SOP yang ada. Berdasarkan *feedback* yang diterima, dilakukan revisi, dengan fokus utama pada peningkatan kejelasan dan kemudahan pemahaman bagi pengguna.

Setelah melakukan revisi, uji coba produk tahap kedua dilakukan. Hasilnya menunjukkan peningkatan signifikan, sampel dapat lebih memahami dan mengikuti ketiga SOP yang telah direvisi. Meskipun demikian, masih ditemukan beberapa aspek teknis yang perlu disempurnakan, seperti adanya beberapa kesalahan pengetikan (*typo*), *font* dan spasinya masih ada yang tidak sama, serta variasi tata letak penulisan yang membuat dokumen SOP terlihat tidak seragam. Dalam upaya terakhir untuk mencapai standarisasi yang optimal, dilakukan kembali revisi menyeluruh untuk memastikan seluruh dokumen SOP memiliki format yang seragam, rapi, dan mudah dibaca. Hasilnya adalah dokumentasi prosedur yang konsisten, dan dapat dipahami dengan mudah oleh seluruh pengguna, yang menandakan keberhasilan proses pengembangan dan penyempurnaan produk.

Pembahasan Produk

Proses pengembangan buku modul Standar Operasional Prosedur (SOP) ini bermula dari kebutuhan akan panduan komprehensif dalam pengelolaan peralatan di *kitchen* Gedung D UPH program studi pengelolaan perhotelan UPH. Proses pembuatan rancangan SOP dimulai di bulan September 2024 hingga bulan Desember 2024 tersebut dilaksanakan kegiatan seperti pengajuan ide, pengumpulan informasi, desain produk, lalu validasi desain dengan uji desain, revisi desain, uji coba produk terbatas yaitu penelitian tahap II, revisi produk dan uji coba produk tahap akhir yaitu penelitian tahap III dan terakhir desiminasi.

Desain *cover* dari SOP ini menggunakan warna yang sesuai dengan logo UPH yaitu biru, merah, dan kuning. Judul dari SOP ini adalah “SOP Penggunaan dan Perawatan Peralatan di *kitchen* Gedung D UPH Program Studi Pengelolaan Perhotelan Universitas Pelita Harapan” yang

dilengkapi dengan *barcode* untuk memudahkan akses versi digital. Struktur dokumen disusun secara sistematis, mencakup 18 SOP yang dibagi ke dalam tiga kategori utama: *utensil* (*rubber*, kayu, *stainless steel*), *equipment*, dan *knives*.

Setiap isi SOP memiliki struktur yang dirancang untuk memberikan panduan komprehensif dan mudah dipahami. Dimulai dengan bagian kebijakan, kemudian prosedur yang terbagi menjadi tiga tahap; sebelum penggunaan, saat penggunaan, dan perawatan setelah penggunaan. Tahap sebelum penggunaan mencakup informasi detail tentang alat dilengkapi dengan gambarnya, pengecekan fungsi dan kebersihan, pengecekan keamanan dan persiapan peralatan lain yang dibutuhkan. Tahap penggunaan menyediakan panduan langkah demi langkah untuk menggunakan peralatan dengan benar, sementara tahap perawatan menjelaskan prosedur pembersihan, pengeringan, penyimpanan, dan pelaporan kerusakan.

Berdasarkan hasil pengujian tahap I yang merupakan uji validasi desain kepada dua *validator*, setelah melewati proses revisi, kedua *validator* memberikan penilaian "setuju" pada seluruh SOP. Hal tersebut menunjukkan bahwa ke 18 SOP terbukti *valid* dan layak untuk diuji coba kepada sampel.

Lalu pada pengujian tahap II dilakukan di *kitchen* Gedung D UPH Gedung D program studi pengelolaan perhotelan UPH pada 10 mahasiswa, tiga dosen, dan dua laboran. Hasilnya terdapat 10 mahasiswa berhasil mengikuti SOP dengan baik, namun terdapat tiga SOP yang masih belum diikuti dengan baik yaitu pada prosedur pengukuran suhu *chiller* dan *freezer,* teknik mengasah pisau, dan penggunaan *sous vide.* Hasil pengujian pada dosen menunjukkan pemahaman yang baik terhadap ke 18 SOP nya dan hasil pengujian pada laboran yaitu terdapat dua SOP yang belum berhasil diikuti yaitu pengecekan suhu *chiller* dan *freezer* serta penggunaan *sous vide*. Setelah melewati revisi yaitu:

a. Penambahan panduan visual untuk pengecekan suhu *chiller* dan *freezer* dan pengasahan pisau.
b. Penyederhanaan bahasa instruksi.
c. Penyesuaian prosedur untuk peralatan yang jarang digunakan mahasiswa baru seperti *sous vid*e.

Selanjutnya dilakukan pengujian tahap III yang difokuskan pada SOP yang sebelumnya tidak berhasil diikuti semua indikatornya. Hasilnya menunjukkan semua mahasiswa dan laboran dapat menerapkan SOP dengan benar. Jadi, kesimpulannya ke 18 SOP penggunaan dan perawatan peralatan layak untuk digunakan di *kitchen* Gedung D UPH sebagai panduan dalam kegiatan praktik, mudah diterapkan, membantu pemahaman *stakeholders kitchen* dalam menggunakan dan merawat peralatan dengan benar serta SOP penggunaan dan perawatan peralatan ini sesuai dengan kebutuhan di *kitchen* Gedung D UPH fakultas *hospitality* dan pariwisata.

KESIMPULAN

SOP penggunaan dan perawatan peralatan *kitchen* Gedung D UPH program studi pengelolaan perhotelan UPH terbukti dapat mengatasi berbagai masalah yang sering terjadi di *kitchen* Gedung D UPH program studi pengelolaan perhotelan UPH karena telah melewati beberapa tahapan sebelum akhirnya ke 18 SOP tentang penggunaan dan perawatan peralatan di *kitchen* Gedung D UPH dinyatakan *valid.* Sebelumnya, mahasiswa sering mengalami kesulitan dalam menggunakan dan merawat peralatan *kitchen* dengan benar. SOP ini diharapkan dapat membantu mereka menjadi lebih mengerti dan lebih bertanggung jawab terhadap peralatan dan juga *kitchen* Gedung D UPH. Selain itu, dengan adanya SOP penggunaan dan perawatan peralatan di *kitchen* Gedung D UPH, membuat *stakeholders* tidak kebingungan atau melakukan

kesalahan saat mengoperasikan peralatan.

Kebersihan dan kerapian juga menjadi perhatian utama dalam SOP ini, mahasiswa juga menjadi lebih peduli terhadap kebersihan dan kerapian ketika menyimpan peralatan. Tidak lagi ada peralatan yang berantakan atau kotor setelah digunakan. Setiap alat dibersihkan sesuai prosedur khusus, sehingga tetap berfungsi dengan baik.

Dengan adanya SOP ini dapat mencegah adanya kenaikan biaya pengeluaran atau *cost*, karena dengan melakukan perawatan yang benar, peralatan *kitchen* bisa bertahan lebih lama. *Stakeholders* belajar bahwa merawat peralatan dengan baik sama pentingnya dengan menghemat biaya.

Dengan kata lain, SOP Penggunaan dan Perawatan Peralatan *kitchen* Gedung D UPH berhasil menjawab pertanyaan penelitian, bahwa SOP ini mampu meminimalisir dampak negatif dalam kegiatan pembelajaran. Dampak negatif seperti penggunaan peralatan yang tidak optimal, kurangnya kebersihan, dan biaya penggantian peralatan yang tinggi, kini bisa diatasi dengan baik.

DAFTAR REFERENSI

Ayu, I., Padma, P., Wahyuni, S., Putu, I., & Parma, G. (2020). Penerapan SOP Bagi Mahasiswa PKL Pada Departemen Food And Beverage Service The Oberoi Beach Resort, Bali. *JMPP*, *3*(1).

Christian, T. G. (2022). *STANDAR OPERASIONAL PROSEDUR DI KITCHEN DEPARTEMEN HOTEL HOLIDAY INN CIKARANG JABABEKA*. *8*.

Creswell, C. (2018). *Research design : qualitative, quantitative, and mixed methods approaches* (5th ed.). SAGE Publications, Inc.

Djoko, P., & Irawan, W. P. (n.d.). *PRINSIP-PRINSIP HYGIENE SANITASI MAKANAN MINUMAN DI RUMAH SAKIT*.

Fauziyyah Aulia Rachman, G., Juwaedah, A., & Lasmanawati, E. (2020). *MAHASISWA PRODI PENDIDIKAN TATA BOGA* (Vol. 9, Issue 2).

Firmansyah, A., & Adi Prasetyo Wardani, W. (2024). Implementasi Standard Operational Procedure (SOP) di Food Storing Oleh Staff Kitchen Salsa Verde Restaurant. *EKOMA : Jurnal Ekonomi*, *3*(3).

Gisslen, W. (2019). *P R O F E S S I O N A L W A Y N E G I S S L E N*.

Jahrotun, R. W., Rahmaniyah Utami, N., Rahadian, W. R., Tinggi, S., Bogor, P., & Com, N. (n.d.). ANALISIS PENERAPAN STANDARD OPERATING PROCEDURE (SOP) PENYIMPANAN BARANG PERISHABLE DI COLD KITCHEN HOTEL SANTIKA PREMIERE JOGJA. *Bogor Hospitality Journal*, *8*(1). http://ojs.stpbogor.ac.id

Karunia, R., Ferro Ferdinant, P., & Febianti, E. (2017). USULAN PENJADWALAN PREVENTIVE MAINTENANCE PADA KOMPONEN KRITIS MESIN STONE CRUSHER MENGGUNAKAN MODEL AGE REPLACEMENT. In *Jurnal Teknik Industri* (Vol. 5, Issue 3).

Muhadi, I. (2017). *IMPLEMENTASI PENYIMPANAN BAHAN MAKANAN DI FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN UNIVERSITAS NEGERI PADANG*.

Muller Hasoloan Situmorang, J., Adato Goeltom, V. H., Angelina, J., Keisya Tandra, J., Valencia, V., Studi Pengelolaan Perhotelan, P., Pariwisata, F., & Pelita Harapan, U. (2023). PELATIHAN DAN PENGENALAN STANDAR OPERASIONAL PROSEDUR LAYANAN DI RESTORAN HOTEL BINTANG LIMA. *Communnity Development Journal*, *4*(5).

Ripmiatin, M. (2019). *PEDOMAN PEMBUATAN STANDAR OPERASIONAL PROSEDUR (SOP)*.

Rohmatiyah, Z. (2016). *PEMELIHARAAN PERALATAN DAPUR DI RESTORAN SUIS BUTCHER SETIABUDHI BANDUNG*.

Suryadi, Ahmad. (2022). ANALISIS SWOT.

Slamet Supriyanto, & Lutfi Hendriyati. (2021). Analisa Pengaruh SOP (Standard Operating Procedure) Terhadap Kinerja Waiter Dan Waitress Di In Bloom Restoran Hotel Ayaartta Malioboro Yogyakarta, Indonesia. *Journal of Tourism and Economic*, *4*(1), 73–84. https://doi.org/10.36594/jtec/wfrnje97

Usman, M. (2022). *PROFESSIONAL CHEF*. www.navttc.gov.pk,

Whitehead, A. L., Julious, S. A., Cooper, C. L., & Campbell, M. J. (2016). Estimating the sample size for a pilot randomised trial to minimise the overall trial sample size for the external pilot and main trial for a continuous outcome variable. *Statistical Methods in Medical Research*, *25*(3), 1057–1073. https://doi.org/10.1177/0962280215588241

Widyarini, A., Ratna Puspita, ;, Candrasari, ; Ati, Eko, ;, Purwanto, O., Yudha, N., & Putra, A. (2022). STRATEGI DAN PERANAN KITCHEN UNTUK MENINGKATKAN OPERASIONAL DI HOTEL BEST WESTERN PREMIER THE HIVE CAWANG, JAKARTA TIMUR. *Bisnis Digital Dan Manajemen*, *01*(1). https://nusamandiri.ac.id