

Penerapan Standard Operating Procedures Bagian Kitchen Di Hotel the Haven Suites Bali Berawa

(Implementation of Standard Operating Procedures for Kitchen Section at The Haven Suites Bali Berawa Hotel)

A. A Kompiang Agus Nuarta Yasa¹, Denok Lestari², I Nyoman Sudiarta³

Institut Pariwisata Dan Bisnis Internasional, Bali, Indonesia

kompyang75@gmail.com



Riwayat Artikel

Diterima pada 17 Desember 2023

Revisi 1 pada 21 Desember 2023

Revisi 2 pada 4 Januari 2024

Disetujui pada 19 Januari 2024

Abstract

Purpose: The purpose of this study is to find out the application of SOP in the kitchen section and find out what are the obstacles in implementing SOP at The Haven Suites Bali Berawa.

Research methodology: The data collection methods used are observation, interviews and documentation.

Results: Based on the results of this study, it shows that the application of SOP in the kitchen has been carried out quite well but not implemented as a whole so that the SOP are not applied optimally.

Conclusions: Based on the results of qualitative research conducted through interview, observation, and documentation techniques, it can be concluded that the implementation of Standard Operating Procedures (SOP) in the kitchen section of The Haven Suites Bali Berawa has generally been implemented well. However, there are still some SOPs that have not been implemented optimally. The main obstacles faced in the implementation of SOPs include the lack of kitchen staff due to labor reduction during the pandemic and the low discipline of trainee staff in implementing SOPs, which is caused by the absence of a clear reward and punishment system.

Limitations: This study has limitations in terms of scope, which is only focused on one operational section, namely the kitchen, and was conducted in one hotel only, so the results may not necessarily be generalized to other hotels. In addition, the limited research time and post-pandemic operational conditions also affect the completeness of data and direct observation.

Contribution: This research is expected to contribute to hotel management in evaluating and improving the implementation of SOPs in the kitchen, especially in terms of adding staff and implementing a reward and punishment system for trainees. In addition, the results of this study can also be an academic reference in the development of operational management studies in the hospitality industry.

Keywords: *Application, Kitchen, Standard Operating Procedures,*

How to Cite: Yasa, A, A, K, A, N. Lestari, D. Sudiarta, I, N. (2024). Penerapan Standard Operating Procedures Bagian Kitchen Di Hotel the Haven Suites Bali Berawa. *Jurnal Studi Perhotelan dan Pariwisata*, 2(2), 99-105.

1. Pendahuluan

Pariwisata didefinisikan dengan itu dari berbagai sektor yang berperan fundamental dalam upaya untuk menaikkan devisa negara, salah satu pulau yang memiliki perkembangan pariwisata yang baik adalah Pulau Bali. Pulau Bali merupakan salah satu tujuan destinasi wisata di Indonesia yang sudah diketahui secara internasional (Agustina & Muliadisa, 2023). Memiliki keindahan alam dan keanekaragaman adat dan istiadat yang berpotensi sebagai daya tarik wisata untuk mengembangkan

sektor pariwisata (I. K. G. S. Utama, Nyoman Diah Utari, & Luh Riniti, 2023). Seiring berkembangnya sektor pariwisata di Bali diikuti juga oleh perkembangan hotel-hotel (I. K. G. Utama, Dewi, & Rahayu, 2024). Hotel merupakan bangunan yang menawarkan kamar untuk menginap serta pelayanan lainnya seperti makanan, minuman yang dikelola secara profesional (Ketut & Widyatmaja, 2017).

Di hotel terdapat sejumlah departemen yang berperan penting dalam membantu kelancaran operasional hotel (Wulansari & Hakim, 2019). Salah satu departemen yang penting untuk mendukung operasional adalah *Food and Beverage Department*. *Food And Beverage Department* didefinisikan dengan bagian hotel yang berfungsi menjalankan proses penjualan minuman dan makanan (Ardhani, 2016), serta berbagai aktivitas yang lainnya, dalam hal ini ialah mengembangkan produk, menarik perhatian wisatawan dengan perencanaan yang ditetapkannya, membeli bahan-bahan makanan dan minuman, mengelola dan menyajikan pada para tamunya.

The Haven Suites Bali Berawa merupakan salah satu hotel bintang lima (Gamatri, Subadra, Yuda, & Sudarsana, 2023) yang terkenal terletak di daerah Canggu yang beralamat di Jalan Pemelisan Agung, Banjar Berawa, Desa Tibubeneng, Kecamatan Kuta Utara, Kabupaten Badung, kode pos 80361 yang berada dibawah naungan Panorama Hotel Management. The Haven Suites Bali Berawa memiliki satu restaurant yang bernama Ketumbar Bistro memiliki desain yang klasik dengan berbagai ornamen-ornamen kayu dan mengusung konsep open space yang berhadapan langsung dengan pool area yang bertujuan untuk menambah kepuasan tamu (Pebriawan & Wartana, 2023). Kepuasan tamu sangat penting bagi kelancaran suatu hotel, dalam hal ini Food and Beverage Product memberi peranan besar terhadap kepuasan tamu dalam bentuk hidangan dan juga tidak lepas dari *Standard Operating Procedures* (SOP) merupakan suatu acuan atau pedoman yang berkaitan dengan prosedur yang dilakukan secara kronologis dalam menyelesaikan suatu pekerjaan guna mendapatkan hasil kerja yang efisien dan efektif (Putra, 2020).

Urgensi dari penelitian ini terletak pada pentingnya penerapan *Standard Operating Procedures* (SOP) secara konsisten di lingkungan kerja, khususnya pada bagian kitchen hotel, guna menjaga kualitas pelayanan dan keamanan makanan serta meminimalisir keluhan tamu. Penerapan SOP yang baik dalam proses pengolahan makanan memastikan bahwa setiap tahapan, mulai dari pemilihan bahan baku hingga penyajian, dilakukan sesuai standar hygiene dan sanitasi (Noviastuti & Putranti, 2021). Hal ini penting untuk mencegah kontaminasi silang dan menjaga kualitas makanan yang disajikan kepada tamu (Desti, Zakiah, & Gusnadi, 2023). Ketidaksesuaian dalam pelayanan, seperti waktu tunggu yang lama, pelayanan yang kurang ramah, dan kualitas makanan yang tidak konsisten, sering kali menjadi sumber keluhan tamu. Penerapan SOP yang efektif dapat mengatasi masalah-masalah tersebut dengan menetapkan standar pelayanan yang jelas dan konsisten (Sanjiwani, Widhyadanta, Arianty, & Susanti, 2024).

Hotel sebagai bagian dari industri perhotelan yang sangat bergantung pada kepuasan pelanggan, harus memastikan bahwa seluruh staf menjalankan tugasnya sesuai dengan prosedur yang telah ditetapkan (Sudardana & Adjananda, 2021). Temuan selama masa Praktek Kerja Nyata di The Haven Suites Bali Berawa, seperti penggunaan alat pelindung diri yang tidak maksimal (misalnya *hand glove*) serta kurangnya kebersihan pada fasilitas pendukung seperti dumb waiter, menunjukkan adanya celah dalam implementasi SOP yang dapat berdampak negatif terhadap citra dan standar pelayanan hotel. Penelitian ini menjadi penting untuk mengetahui sejauh mana SOP bagian kitchen telah diterapkan serta kendala-kendala yang dihadapi, sehingga dapat memberikan rekomendasi yang tepat untuk peningkatan mutu operasional.

Sebagai pembandingan, penelitian yang dilakukan oleh W and Z (2021) dalam jurnal berjudul "*Evaluasi Implementasi Standard Operating Procedure (SOP) pada Divisi Food and Beverage Product di Hotel Santika Premiere Bintaro*" menunjukkan bahwa salah satu faktor penghambat implementasi SOP adalah kurangnya pengawasan dari pihak manajemen serta rendahnya kesadaran staf terhadap pentingnya kebersihan dan sanitasi dapur. Penelitian ini menegaskan bahwa keberhasilan penerapan SOP tidak hanya bergantung pada adanya dokumen prosedur, tetapi juga pada pelatihan, pengawasan, dan budaya kerja yang disiplin. Hal ini sejalan dengan kondisi yang ditemukan di The Haven Suites

Bali Berawa, sehingga penelitian ini diharapkan mampu memberikan kontribusi nyata dalam penguatan implementasi SOP pada industri perhotelan.

NO	SOP	D	TD
1.	<i>Equipment</i> harus dibersihkan sesering yang diperlukan dan pada akhir operasional	<input type="checkbox"/>	
2.	Membersihkan <i>sink wash</i> setiap menggunakan agar tidak tersumbat	<input type="checkbox"/>	
3.	Memastikan <i>plat grill</i> dibersihkan dengan <i>chemical propen</i> pada akhir <i>shift</i>	<input type="checkbox"/>	
4.	Memastikan <i>bbq grill</i> dibersihkan dengan <i>chemical zulu</i> pada akhir <i>shift</i>	<input type="checkbox"/>	
5.	Memastikan <i>chinese wok burner</i> dibersihkan setiap 2 kali pada pergantian <i>shift</i>		<input type="checkbox"/>
6.	Membersihkan <i>exhaust</i> setiap minggu	<input type="checkbox"/>	
7.	Membersihkan <i>dumb waiter</i> sesudah menggunakan	<input type="checkbox"/>	
8.	Mengontrol penggantian air <i>dishwashing machine</i> 2 kali sehari dan pastikan tidak terdapat sisa makanan	<input type="checkbox"/>	
9.	Menjaga kebersihan <i>garbage</i> selalu bersih dan disemprot menggunakan <i>chemical</i>	<input type="checkbox"/>	
10.	<i>Cleaning area kitchen</i> setiap 2 kali selama <i>shift</i>	<input type="checkbox"/>	

SOP yang menjadi sebuah acuan pada seluruh karyawan yang bekerja untuk melayani tamu dengan baik dan meminimalisir komplain. Pada masa periode praktek kerja nyata peneliti menemukan bahwa Standard Operating Procedures belum diterapkan secara maksimal seperti ditemukannya pada saat mengolah atau menyajikan suatu hidangan staff tidak menggunakan hand glove dan seringkali setelah menggunakan *dumb waiter* tidak dibersihkan sehingga masih terdapat noda atau piring kotor yang tertinggal hingga pergantian shift berikutnya. Berdasarkan permasalahan tersebut adapun tujuan penelitian yang dilakukan adalah 1) untuk mengetahui penerapan SOP bagian kitchen di hotel The Haven Suites Bali Berawa. 2) untuk mengetahui kendala apa saja yang dihadapi selama melaksanakan penerapan SOP bagian kitchen di hotel The Haven Suites Bali Berawa. Penelitian ini dapat dijadikan sebuah referensi bagi mahasiswa mengenai pariwisata khususnya bagian kitchen.

2. Landasan Teori

Standard Operating Procedures (SOP) merupakan pedoman tertulis yang mengatur langkah-langkah operasional dalam suatu organisasi (Nikmah & Pratama, 2023). Dalam konteks dapur hotel, SOP berfungsi sebagai panduan bagi staf dalam menjalankan tugasnya, mulai dari persiapan bahan makanan hingga penyajian kepada tamu. Penerapan SOP yang konsisten dapat meningkatkan efisiensi kerja, menjaga kualitas makanan, serta memastikan kebersihan dan keamanan pangan (Widyarini, Puspita, Candrasari, Purwanto, & Putra, 2022).

SOP di dapur hotel tidak hanya mengatur proses kerja, tetapi juga berperan penting dalam menjaga kualitas dan keamanan makanan yang disajikan (Noviastuti & Putranti, 2021). Dengan mengikuti prosedur yang telah ditetapkan, risiko kontaminasi silang dan keracunan makanan dapat diminimalkan. Hal ini sejalan dengan prinsip Hazard Analysis and Critical Control Points (HACCP) yang sering diintegrasikan dalam SOP dapur untuk memastikan keamanan pangan. Beberapa studi telah meneliti implementasi SOP di dapur hotel di Indonesia. Misalnya, penelitian di Hotel Royal Ambarrukmo Yogyakarta menunjukkan bahwa meskipun SOP telah diterapkan, masih terdapat kekurangan dalam hal kebersihan peralatan dan pengawasan bahan makanan kadaluarsa (Zakiah, Maulida, & Yulianti, 2023). Studi lain di Café del Mar Bali menekankan pentingnya integrasi SOP dengan sistem HACCP untuk meningkatkan efektivitas pengendalian kualitas makanan (Nadyantari, Wirawan, & Sutiarsa, 2024).

Meskipun SOP telah disusun dengan baik, penerapannya di lapangan sering menghadapi berbagai tantangan. Kurangnya pelatihan, keterbatasan sumber daya, dan resistensi terhadap perubahan merupakan beberapa faktor yang dapat menghambat implementasi SOP secara efektif. Oleh karena itu, diperlukan komitmen dari manajemen hotel untuk terus melakukan evaluasi dan perbaikan terhadap SOP yang ada. Mengingat pentingnya SOP dalam operasional dapur hotel, studi kasus mengenai penerapan SOP di The Haven Suites Bali Berawa menjadi relevan untuk dilakukan. Penelitian ini dapat memberikan gambaran mengenai sejauh mana SOP telah diterapkan, tantangan yang dihadapi, serta upaya yang dilakukan untuk meningkatkan kualitas layanan makanan di hotel tersebut (Firmansyah & Wardani, 2024).

3. Metode penelitian

Untuk penelitian ini, metode penelitian yang digunakan ialah berupa Deskriptif Kualitatif, merujuk pernyataan (Pantiyasa, 2013), menyebutkan bahwa data kualitatif didefinisikan dengan data penelitian yang bentuknya berupa keterangan. Data kualitatif didefinisikan dengan data penelitian yang disajikan berbentuk dengan uraian keterangan, dokumentasi dan juga gambar yang didapatkan dari proses pengamatan, wawancara dan lain sebagainya. Data yang digunakan dalam penelitian ini adalah data primer yang berupa hasil observasi dan hasil wawancara serta data sekunder yang berupa data standar operasional prosedur di kitchen. Teknik pengumpulan data yang digunakan adalah observasi, wawancara dan dokumentasi yang dilakukan di Hotel The Suites Bali Berawa yang beralamat di Jalan Pemelisan Agung, Banjar Berawa, Desa Tibubeneng, Kecamatan Kuta Utara, Kabupaten Badung.

3. Hasil dan Pembahasan

Adapun hasil dan pembahasan berupa tabel hasil observasi dan data hasil wawancara yang didapatkan disajikan pada Tabel 2 sebagai berikut.

Tabel 2. SOP pribadi

NO	SOP	D	TD
1	Pastikan tangan harus dicuci dengan sabun cuci tangan dan di desinfectan	<input type="checkbox"/>	
2	Menggunakan <i>hand glove</i> dalam melakukan kegiatan		<input type="checkbox"/>
3	Menggunakan <i>uniform safety</i> dan berstandar perusahaan.	<input type="checkbox"/>	
4	Mengecek kualitas dan kwanntitas barang pada saat penerimaan barang yang dilakukan bersama <i>receiving staff</i>	<input type="checkbox"/>	
5	Menggunakan metode <i>first in first out</i> untuk mengurangi kerusakan bahan makanan	<input type="checkbox"/>	
6	Memastikan suhu <i>chiller</i> 3°C dan suhu <i>freezer</i> -20°C setiap shiftnya		<input type="checkbox"/>
7	Memastikan katup gas terbuka pada saat digunakan dan menutup katup pada saat tidak digunakan	<input type="checkbox"/>	
8	Nyalakan <i>rational oven</i> pada awal shift dan matikan <i>rational oven</i> pada saat akhir <i>shift</i>	<input type="checkbox"/>	
9	Mengontrol <i>rice cooker</i> setiap penggunaan dari segi pilot api maupun kebersihannya setiap awal <i>shift</i> dan akhir <i>shift</i>	<input type="checkbox"/>	
10	<i>Utensil</i> harus dibersihkan sesering yang diperlukan dan pada akhir operasi	<input type="checkbox"/>	

Sumber: Data penelitian (2024)

Keterangan:

D: Diterapkan

TD: Tidak Diterapkan

Mengacu pada hasil wawancara yang dilaksanakan dengan *Sous Chef* selaku penanggung jawab bagian kitchen di hotel The Haven Suites Bali Berawa dan *Commis Cook* selaku penanggung jawab dalam pengolahan makanan di *kitchen*. Dari hasil wawancara tersebut diperoleh data mengenai tujuan penerapan *Standard Operating Procedures* dalam melaksanakan pekerjaan di bagian *kitchen*, bentuk evaluasi SOP untuk menjaga kualitas, penanggung jawab SOP bagian kitchen, faktor yang menyebabkan sulitnya penerapan SOP, yang bertugas memberi arahan pada *staff* mengenai penerapan SOP, keuntungan yang diperoleh jika menerapkan SOP, ancaman yang dapat terjadi jika tidak menerapkan SOP, upaya yang dilakukan jika melihat *staff* tidak melakukan SOP dengan baik dan penerapan SOP membawa perubahan yang lebih baik.

Berdasarkan informasi yang sudah dirangkum menurut beliau *Standard Operating Procedures* itu dibuat untuk dilaksanakan karena merupakan acuan atau pedoman yang akan digunakan oleh seluruh *staff* untuk menciptakan suatu kesamaan atau keselarasan dalam bekerja sesuai dengan standar yang ditentukan bersama pihak *management* yang bertujuan agar mampu bekerja dengan baik sehingga terhindari dari kecelakaan kerja. Beliau telah melakukan pelatihan langsung terhadap seluruh *staff kitchen* mengenai SOP yang telah dibuat oleh pihak *management* kepada seluruh *staff kitchen* untuk diterapkan dalam pelaksanaan operasional di kitchen. Dalam melakukan evaluasi rutin selaku *Sous Chef* beliau memastikan seluruh SOP diterapkan secara keseluruhan, namun masih ada beberapa SOP yang belum diterapkan karena kurangnya *staff kitchen*.

Penerapan *Standard Operating Procedures* (SOP) dalam operasional dapur hotel, seperti di The Haven Suites Bali Berawa, memiliki peran krusial dalam memastikan konsistensi kualitas hidangan, efisiensi kerja, dan keselamatan staf. SOP berfungsi sebagai pedoman bagi seluruh staf untuk bekerja sesuai standar yang ditetapkan, sehingga mengurangi risiko kesalahan dan kecelakaan kerja. Penelitian di Hotel Aria Centra Surabaya menunjukkan bahwa penerapan SOP yang baik mencakup penanganan banquet, penerapan menu, pengadaan bahan, hingga strategi meminimalisir kesalahan dalam operasional dapur (Zubaidah, Romadhoni, Sulandari, & Purwidiyani, 2023).

Namun, tantangan dalam penerapan SOP sering muncul, terutama terkait dengan kekurangan staf dapur yang dapat menghambat implementasi SOP secara optimal. Selain itu, kurangnya pelatihan dan pemahaman staf mengenai pentingnya SOP dapat menyebabkan inkonsistensi dalam kualitas hidangan. Penelitian di Restoran 209 Hotel Vasa Surabaya menemukan bahwa ketidakpatuhan terhadap SOP, seperti dalam proses thawing bahan makanan, dapat mempengaruhi kualitas dan keamanan makanan yang disajikan. Oleh karena itu, evaluasi rutin dan pelatihan berkala sangat penting untuk memastikan seluruh staf memahami dan menerapkan SOP dengan benar, guna menjaga standar kualitas dan keselamatan kerja di dapur hotel (Putri, Purwidiyani, Dewi, & Miranti, 2024).

Kesimpulan

Berdasarkan hasil dari penelitian kualitatif dengan teknik wawancara, observasi dan dokumentasi yang dilaksanakan di The Haven Suites Bali Berawa mengenai Penerapan *Standard Operating Procedures* bagian *kitchen* di The Haven Suites Bali Berawa secara keseluruhan sudah dilakukan dengan baik namun masih ada SOP yang belum diterapkan serta terdapat beberapa kendala yang dihadapi dalam penerapan *Standard Operating Procedures* berdasarkan dari hasil wawancara seperti kurangnya *staff kitchen* dalam membantu kelancaran operasional karena pengurangan *staff* akibat pandemi dan kurang disiplinnya *staff trainee* dalam menerapkan SOP di kitchen karena tidak adanya *reward* atau *punishment*.

Kesimpulan dihasilkan berdasarkan temuan dari data lapangan melalui teknik wawancara, observasi, dan dokumentasi yang menunjukkan bahwa meskipun penerapan *Standard Operating Procedures* (SOP) di bagian kitchen The Haven Suites Bali Berawa telah berjalan dengan baik secara umum, namun masih terdapat SOP yang belum sepenuhnya diterapkan. Hal ini diperkuat oleh pernyataan dari narasumber wawancara yang mengungkapkan adanya kendala seperti kekurangan *staff* akibat pengurangan tenaga kerja selama pandemi, yang berdampak pada kelancaran operasional, serta rendahnya kedisiplinan *staff trainee* dalam menjalankan SOP yang disebabkan oleh tidak adanya sistem penghargaan maupun sanksi.

Dengan demikian, kesimpulan tersebut mencerminkan kondisi aktual di lapangan berdasarkan bukti empiris yang diperoleh dari berbagai teknik pengumpulan data.

Limitasi dan studi Lanjutan

Penelitian ini memiliki keterbatasan dalam hal ruang lingkup yang hanya difokuskan pada satu bagian operasional, yaitu kitchen, serta dilakukan di satu hotel saja, sehingga hasilnya belum tentu dapat digeneralisasi ke hotel-hotel lainnya. Selain itu, waktu penelitian yang terbatas dan kondisi operasional pasca-pandemi juga mempengaruhi kelengkapan data serta observasi secara langsung. Penelitian selanjutnya disarankan untuk memperluas objek kajian ke bagian operasional lainnya di hotel atau melakukan perbandingan antar hotel sejenis guna mendapatkan gambaran yang lebih menyeluruh terkait penerapan SOP. Penelitian juga dapat menggali lebih dalam mengenai strategi manajemen dalam meningkatkan kedisiplinan staf dan efektivitas pelatihan bagi *trainee*.

Ucapan Terima Kasih

Penulis mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada seluruh pihak yang telah membantu dalam proses penelitian ini, khususnya manajemen dan staf The Haven Suites Bali Berawa yang telah memberikan kesempatan, waktu, serta informasi yang dibutuhkan untuk menyelesaikan penelitian ini. Terima kasih juga disampaikan kepada dosen pembimbing, keluarga, dan rekan-rekan yang selalu memberikan dukungan dan semangat.

Referensi

- Agustina, A., & Muliadisa, I. K. (2023). Dampak Pariwisata terhadap Kualitas Air Danau Beratan Berdasarkan Parameter BOD dan COD. *Jurnal Studi Perhotelan dan Pariwisata*, 1(1), 21-30. doi:10.35912/jspp.v1i1.1840
- Ardhani, N. R. (2016). Upaya Pastry Section Menjaga Kualitas Produk Bakery Di Hotel Eastparc Yogyakarta. *Khasanah Ilmu-Jurnal Pariwisata Dan Budaya*, 7(1). doi:<https://doi.org/10.31294/khi.v7i1.1275>
- Desti, S., Zakiah, S., & Gusnadi, D. (2023). Sistem Penyimpanan Bahan Perishable di Kitchen Resinda Hotel Karawang. *Jiip-Jurnal Ilmiah Ilmu Pendidikan*, 6(11), 9078-9082. doi:<https://doi.org/10.54371/jiip.v6i11.2867>
- Firmansyah, A., & Wardani, W. A. P. (2024). Implementasi Standard Operational Procedure (SOP) di Food Storing Oleh Staff Kitchen Salsa Verde Restaurant. *EKOMA: Jurnal Ekonomi, Manajemen, Akuntansi*, 3(3), 1367-1387.
- Gamatri, N. L. S., Subadra, I. N., Yuda, I. B. N. K. P., & Sudarsana, K. (2023). Pengaruh Harga Kamar Dan Fasilitas Kamar Terhadap Keputusan Tamu Menginap Di The Haven Suites Bali Berawa. *Bali Journal of Hospitality, Tourism and Culture Research*, 1(1), 14-26. doi:<https://doi.org/10.5281/zenodo.10466361>
- Ketut, I. S., & Widyatmaja, I. G. N. (2017). Pengetahuan Dasar Ilmu Pariwisata. *Denpasar: Pustaka Larasan*.
- Nadyantari, N. K., Wirawan, P. E., & Sutiarmo, M. A. (2024). Analisis Penerapan Standard Operating Procedures pada Food & Beverage Product Khususnya Section Main Kitchen. *Jurnal Ilmiah Pariwisata dan Bisnis*, 3(9), 1583-1597.
- Nikmah, F. K., & Pratama, R. A. (2023). Pengembangan standar operasional prosedur (sop) pada bagian keuangan pt. Xyz. *Jurnal Ekonomi, Bisnis, dan Akuntansi*, 25(1), 10-18. doi:<https://doi.org/10.32424/jeba.v25i1.11588>
- Noviastuti, N., & Putranti, R. E. (2021). Penerapan Hygiene dan Sanitasi Dalam Proses Penyimpanan dan Pengolahan Bahan Baku Makanan Di Dapur Cakra Kusuma Hotel Yogyakarta. *Jurnal Nusantara*, 4(2), 33-43.
- Pantiyasa, I. W. (2013). Metodologi Penelitian. *Denpasar: Sekolah Tinggi Pariwisata Bali Internasional*.
- Pebriawan, I. K. A., & Wartana, I. M. H. (2023). Faktor-Faktor Yang Dipertimbangkan Wisatawan Untuk Mengunjungi Kayumanis Seaside Restaurant And Bistro Sanur-Bali. *Journal Research of Management*, 4(2), 132-143. doi:<https://doi.org/10.51713/jarma.v4i2.93>

- Putra, I. M. (2020). *Panduan Mudah Menyusun SOP: Langkah Utama Menciptakan Pengendalian Mutu yang Baik: Anak Hebat Indonesia*.
- Putri, A. N. R. F., Purwidiani, N., Dewi, I. H. P., & Miranti, M. G. (2024). Penerapan Standard Operating Procedure (SOP) Pengolahan Makanan Menu Ala-Carte Section Asia di Restaurant 209 Hotel Vasa Surabaya *Lencana: Jurnal Inovasi Ilmu Pendidikan*, 2(4), 312-326. doi:DOI: <https://doi.org/10.55606/lencana.v2i4.4083>
- Raysharie, P. I., Apriliana, A., Takari, D., & Nasrida, M. F. (2023). Analisis dampak inflasi, PAD dan tingkat pengangguran terbuka terhadap pertumbuhan ekonomi Kota Palangka Raya tahun 2014-2020. *Jurnal Manajemen Riset Inovasi*, 1(2), 57-73. doi:<https://doi.org/10.55606/mri.v1i2.1047>
- Sanjiwani, N. M. P. I., Widhyadanta, I. G. D. S. A., Arianty, A. A. A. S., & Susanti, L. E. (2024). Peningkatan Kualitas Layanan Dan Pengalaman Kuliner Di Kitchen Hotel Four Seasons, Miami Amerika Serikat (Solusi Efektif Untuk Waktu Tunggu, Pelayanan Ramah, Dan Konsistensi Makanan). *Publikasi Ilmiah Bidang Pengabdian Kepada Masyarakat (Sikemas)*, 3(1), 1-10.
- Sudardana, I. K., & Adjiananda, A. D. (2021). Upaya Room Service Dalam Meningkatkan Pelayanan Saat Pandemi Covid-19 Di Grand Puri Saron Boutique Hotel Yogyakarta. *Jurnal Nusantara*, 4(2), 14-32.
- Sutama, I. K. G., Dewi, N. D. U., & Rahayu, L. R. (2024). Community Based Tourism sebagai Salah Satu Konsep Pengembangan Pariwisata. *Jurnal Studi Perhotelan dan Pariwisata*, 2(1), 47-55. doi:10.35912/jspp.v2i1.2042
- Sutama, I. K. G. S., Nyoman Diah Utari, D., & Luh Riniti, R. (2023). Pengembangan Pariwisata dengan Community Based Tourism di Desa Wisata Penatih Denpasar. *Jurnal Studi Perhotelan dan Pariwisata*, 2(1), 1-11. doi:10.35912/jspp.v2i1.2260
- W, A., & Z, F. (2021). Evaluasi Implementasi Standard Operating Procedure (SOP) pada Divisi Food and Beverage Product di Hotel Santika Premiere Bintaro. *Jurnal Hospitality dan Pariwisata*, 20(2), 101-110.
- Widyarini, A., Puspita, R., Candrasari, A., Purwanto, E. O., & Putra, N. Y. A. (2022). Strategi Dan Peranan Kitchen Untuk Meningkatkan Oprasional Di Hotel Best Western Premier The Hive Cawang, Jakarta Timur. *Jurnal Pariwisata Bisnis Digital dan Manajemen*, 1(1), 36-42.
- Wulansari, D. M., & Hakim, F. N. (2019). Pelaksanaan Operasional Food and Beverage Department Dalam Pencapaian Excelent Service Di Crystal Lotus Hotel Yogyakarta. *Khasanah Ilmu-Jurnal Pariwisata Dan Budaya*, 10(2), 154-161. doi:<https://doi.org/10.31294/khi.v10i2.6681>
- Yuniarto, N. F. *Pengaruh persepsi dukungan organisasi, kesesuaian individu-organisasi dan work engagement terhadap turnover intention pada karyawan PT. X Yogyakarta*. Fakultas Psikologi UIN Syarif Hidayatullah Jakarta.
- Zakiah, S., Maulida, R. G., & Yulianti, S. (2023). Penerapan Hygiene dan Sanitasi dalam Meningkatkan Kualitas Produk di Departemen Pastry Hotel Grand Tjokro Yogyakarta. *JIIP-Jurnal Ilmiah Ilmu Pendidikan*, 6(11), 9030-9039. doi:<https://doi.org/10.54371/jiip.v6i11.2897>
- Zubaidah, O., Romadhoni, I. F., Sulandari, L., & Purwidiani, N. (2023). Analisis Penerapan Standar Operasional Prosedur (SOP) Pengolahan Makanan Banquet di Hot Kitchen Hotel Aria Centra Surabaya. *Journal of Creative Student Research (JCSR)*, 1(4). doi:DOI: <https://doi.org/10.55606/jcsrpolitama.v1i4.2327>