

EVALUASI STANDAR OPERASIONAL PROSEDUR TERHADAP DAPUR DI YUKITA EDUCAFE BOGOR

HEMAS AMELIA



**MANAJEMEN INDUSTRI JASA MAKANAN DAN GIZI
SEKOLAH VOKASI
INSTITUT PERTANIAN BOGOR
BOGOR
2024**

Hak Cipta Dilindungi Undang-undang
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB University.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.

PERNYATAAN MENGENAI LAPORAN PROYEK AKHIR DAN SUMBER INFORMASI SERTA PELIMPAHAN HAK CIPTA

Dengan ini saya menyatakan bahwa laporan proyek akhir dengan judul “Evaluasi Standar Operasional Prosedur terhadap Dapur di Yukita Educafe Bogor” adalah karya saya dengan arahan dari dosen pembimbing dan belum diajukan dalam bentuk apa pun kepada perguruan tinggi mana pun. Sumber informasi yang berasal atau dikutip dari karya yang diterbitkan maupun tidak diterbitkan dari penulis lain telah disebutkan dalam teks dan dicantumkan dalam Daftar Pustaka di bagian akhir laporan proyek akhir ini.

Dengan ini saya melimpahkan hak cipta dari karya tulis saya kepada Institut Pertanian Bogor.

Bogor, Juni 2024

Hemas Amelia
J0306201080

@Hak cipta milik IPB University

IPB University



- Hak Cipta Dilindungi Undang-undang
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB University.
 2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.

ABSTRAK

HEMAS AMELIA. Evaluasi Standar Operasional Prosedur terhadap Dapur di Yukita Educafe Bogor. Dibimbing oleh WORO WIRYAR TUTIK.

Penerapan Standar Operasional Prosedur (SOP) pada sebuah kafe merupakan hal yang penting. Salah satunya adalah sebagai instruksi tertulis yang dapat memudahkan selama operasional berlangsung untuk mendapatkan kinerja hasil yang maksimal. Penelitian ini dilakukan untuk mengetahui serta mengevaluasi penerapan SOP di dapur kafe Yukita Educafe Bogor. Metode penelitian menggunakan kualitatif dengan teknik pengumpulan data dan analisa data. Penulis melakukan wawancara kepada tiga informan, hasil menunjukkan bahwa kafe ini belum memiliki buku SOP khusus terhadap dapur, namun pada analisa berdasarkan wawancara dan acuan terhadap Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia nomor 2 Tahun 2023 tentang Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia tentang Peraturan Pelaksanaan Peraturan Pemerintah nomor 66 Tahun 2014 tentang Kesehatan Lingkungan, dari hasil perhitungan persentase skala guttman adalah 79% dengan kriteria interpretasi baik. Namun, masih perlu adanya pembuatan SOP supaya kinerja karyawan lebih efektif, efisien dan konsistensi kerja.

Kata kunci: evaluasi, kafe, kinerja karyawan, sanitasi, standar operasional prosedur

ABSTRACT

HEMAS AMELIA. Evaluation of Standard Operating Procedures in the Kitchen of Yukita Educafe Bogor. Supervised by WORO WIRYAR TUTIK.

The implementation of Standard Operating Procedures (SOP) in a café is crucial. One of the purposes is to provide written instructions that facilitate smooth operations and achieve optimal performance results. This study aims to evaluate the implementation of SOPs in the kitchen of Yukita Educafe Bogor and their impact on chef performance. The research uses a qualitative method with data collection and analysis techniques. The author conducted interviews with three informants, revealing that the café does not yet have a specific SOP book for chefs and the kitchen. However, based on the analysis of the interviews and references to the Indonesian Minister of Health Regulation No. 2 of 2023 concerning the Implementation Regulations of Government Regulation No. 66 of 2014 on Environmental Health, the Guttman scale percentage calculation results showed an 79% interpretation criterion, which is good. Nonetheless, there is still a need for the creation of SOPs to ensure employee performance is more effective, efficient, and consistent.

Keywords : cafe, evaluation, employee performance, sanitation, standard operating procedures.



Hak Cipta Dilindungi Undang-undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB University.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.

© Hak Cipta milik IPB, tahun 2024
Hak Cipta dilindungi Undang-Undang

Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan atau menyebutkan sumbernya. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik, atau tinjauan suatu masalah, dan pengutipan tersebut tidak merugikan kepentingan IPB.

Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apa pun tanpa izin IPB.



EVALUASI STANDAR OPERASIONAL PROSEDUR TERHADAP DAPUR DI YUKITA EDUCAFE BOGOR

HEMAS AMELIA

Laporan Proyek Akhir
sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar
Sarjana Terapan pada
Program Studi Manajemen Industri Jasa Makanan dan Gizi

**MANAJEMEN INDUSTRI JASA MAKANAN DAN GIZI
SEKOLAH VOKASI
INSTITUT PERTANIAN BOGOR
BOGOR
2024**



@Hak cipta milik IPB University

- Hak Cipta Dilindungi Undang-undang
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB University.
 2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.

Penguji pada ujian Laporan Proyek Akhir: Dr. R.A Hangesti Emi Widyasari, M.Si

Judul Proyek Akhir : Evaluasi Standar Operasional Prosedur terhadap Dapur di
Yukita Educafe Bogor
Nama : Hemas Amelia
NIM : J0306201080

Disetujui oleh

Dosen Pembimbing
Dra. Woro Wiryar Tutik, M.M



Diketahui oleh

Ketua Program Studi
Annisa Rizkiriani, S.Gz, M.Si
NPI. 201811198808132007



Dekan Sekolah Vokasi
Dr. Ir. Aceng Hidayat, MT.
NIP. 196607171992031003



Tanggal Ujian:
19 Juni 2024

Tanggal Lulus:



PRAKATA

Puji syukur penulis panjatkan atas kehadiran Tuhan Yang Maha Esa yang telah memberikan Rahmat dan hidayah-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan laporan akhir dengan judul “Evaluasi Standar Operasional Prosedur terhadap Dapur di Yukita Educafe Bogor” untuk memenuhi salah satu persyaratan menyelesaikan tugas akhir.

Terima kasih penulis ucapkan kepada dosen pembimbing yaitu Ibu Dra. Woro Wiryar Tutik, MM yang telah membimbing dan banyak memberi saran. Ucapkan terima kasih juga disampaikan kepada Ibu Dr.Ir. R.A Hangesti Emi Widyasari, M.Si sebagai dosen penguji yang sudah memberikan saran tambahan. Ungkapan terima kasih juga disampaikan kepada ayah, dan seluruh keluarga yang telah memberikan dukungan, doa, dan kasih sayangnya, sehingga dapat menyelesaikan laporan dengan baik.

Penulis menyadari bahwa laporan akhir ini belum sempurna dan masih banyak kekurangan, oleh karena itu kritik dan saran dari pembaca sangat diharapkan untuk menjadi lebih baik. Semoga laporan ini dapat bermanfaat bagi pihak yang membutuhkan.

Bogor, Juni 2024

Hemas Amelia

DAFTAR ISI

DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR LAMPIRAN	x
I PENDAHULUAN	
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	2
1.3 Tujuan Penelitian	2
1.4 Manfaat Penelitian	2
II KERANGKA PEMIKIRAN	4
III METODE PENELITIAN	
3.1 Tempat, Waktu dan Desain	5
3.2 Teknik Penentuan Responden	5
3.3 Jenis dan Cara Pengumpulan Data	5
3.4 Analisi Data	6
3.5 Definisi Operasional	7
IV HASIL DAN PEMBAHASAN	
4.1 Gambaran Umum Yukita Educafe	9
4.2 Analisis Standar Operasional Prosedur di Yukita Educafe	13
4.3 Output berupa Buku Saku SOP	30
BAB V SIMPULAN DAN SARAN	
5.1 Simpulan	32
5.2 Saran	32
DAFTAR PUSTAKA	33
LAMPIRAN	35
RIWAYAT HIDUP	53



DAFTAR TABEL

1	Rincian total skor	7
2	Kriteria interpretasi skala guttman	7
3	Definisi operasional	7
4	Menu minuman	11
5	Menu makanan	11
6	SOP yukita educafe	14
7	SOP Dapur berdasarkan permenkes	16
8	Analisa bangunan	18
9	Analisa ruang pengolahan makanan	20
10	Analisa peralatan	21
11	Peralatan kitchen	22
12	Analisa ketenagaan	23
13	Analisa pemilihan bahan makanan	24
14	Analisa penyimpanan bahan makanan	25
15	Bahan dan penyimpanan	26
16	Analisa pengolahan makanan	27
17	Analisa alat produksi, bahan, wadah dan label	28

DAFTAR GAMBAR

1	Alur kerangka pemikiran penelitian	4
2	Metode analisis data	6
3	Yukita educafe bogor	9
4	Struktur organisasi	10
5	Denah dapur yukita educafe	13

DAFTAR LAMPIRAN

1	Desain pelaksanaan	37
2	Pedoman wawancara penelitian	38
3	Analisis data	43
4	Menu minuman dan makanan	46
5	Desain buku saku SOP	47