

## **Penerapan Standar Operasional Prosedur Terhadap Penyimpanan Bahan-Bahan Kering Dalam Kegiatan Praktikum Pengolahan Makanan Universitas Pelita Harapan**

**Vriandi Hapsara**  
Universitas Pelita Harapan

**Samantha Putri Jemy**  
Universitas Pelita Harapan

**Florensia Irena Gunawan**  
Fakultas Pariwisata Universitas Pelita Harapan  
Jl. Imam Bonjol No.1, RT.001/RW.005, Panunggangan Bar., Kec. Cibodas, Kota Tangerang,  
Banten 15138

### **Abstrak**

Terdapat beberapa jenis bahan makanan yang digunakan di dalam Laboratorium Pengolahan Makanan di Program Studi Pengelolaan Perhotelan Universitas Pelita Harapan, salah satunya adalah jenis bahan kering atau yang dikenal juga sebagai jenis bahan groceries. Standar Operasional Prosedur yang berlaku di Laboratorium Pengolahan Makanan di Program Studi Pengelolaan Perhotelan Universitas Pelita Harapan hingga saat ini masih belum terlaksanakan dengan baik. Hal ini dikarenakan kurangnya kesadaran dan perhatian dari orang-orang yang bertugas di laboratorium pengolahan makanan seperti mahasiswa, laboran dan dosen pengampu mata kuliah yang menggunakan Laboratorium Pengolahan Makanan. Penelitian ini disusun dengan tujuan untuk mengetahui kendala-kendala yang timbul dalam melakukan kegiatan penyimpanan bahan kering dan untuk mengetahui prosedur yang tepat dan sesuai dengan standar dalam melakukan penyimpanan bahan kering di Laboratorium Pengolahan Makanan Program Studi Pengelolaan Perhotelan Universitas Pelita Harapan. Selain itu, penulis juga melakukan pengamatan terhadap penerapan metode FIFO (*first in first out*) dan *food labeling*. Berdasarkan hasil penelitian, ditemukan bahwa penyusunan dan penerapan SOP masih kurang maksimal dan penegakkan juga kurang. Metode penyimpanan dianggap sudah sesuai namun terbatas oleh fasilitas dan SOP yang belum sempurna. Metode FIFO sudah ditekankan namun praktiknya kurang maksimal namun *food labelling* sudah berhasil diterapkan.

**Kata Kunci:** Standar Operasional Prosedur, Penyimpanan, Bahan Kering, Kontaminasi.

### **Abstract**

*There are several types of food ingredients used in the Food Processing Laboratory at the Pelita Harapan University Hospitality Management Study Program, one of which is a type of dry ingredient or also known as a type of groceries. Standard Operating Procedures that apply in the Food Processing Laboratory at the Pelita Harapan University Hospitality Management Study Program are still not well implemented. This is due to the lack of awareness and attention from the people in charge of the food processing laboratory such as students, laboratory assistants and lecturers who teach courses that use the Food Processing Laboratory. This study was prepared with the aim of knowing the obstacles that arise in carrying out dry ingredient storage activities*

*and to find out the right procedures and in accordance with the standards in storing dry ingredients in the Food Processing Laboratory of the Pelita Harapan University Hospitality Management Study Program. In addition, the author also observed the application of the FIFO (first in first out) method and food labeling. Based on the observation done, it is found that SOP draft and implementation is not maximal and has not been enforced much. Storage method is appropriate but is limited within the facilities provided. FIFO method has been applied but is not maximal in practice, but food labelling has been applied maximally.*

**Keywords:** *Standard Operating Procedure, Storage, Dry Ingredients, Contamination*

## **Latar Belakang**

Dalam pelaksanaan kegiatan praktikum pengolahan makanan di Universitas Pelita Harapan, terdapat beberapa jenis bahan makanan yang diolah untuk pembuatan produk sebagai hasil dari kegiatan praktikum. Klasifikasi bahan makanan yang akan diolah (Siadari, 2020) dibagi menjadi dua golongan besar yakni barang *perishables* dan barang *groceries*. Barang *perishables* sendiri merupakan golongan bahan makanan yang mudah rusak yakni sayur, buah, ikan, daging, telur, keju, dan produk berbahan dasar susu lainnya. Sedangkan, barang *groceries* merupakan golongan bahan makanan yang sifatnya tidak mudah rusak seperti beras, gula, tepung, bumbu kering dan minyak. Dalam penyimpanan barang *perishables* diperlukan penyimpanan secara khusus dengan fasilitas pendingin yang baik sesuai jumlah barang yang seharusnya. Sedangkan, dalam penyimpanan barang *groceries* tidak diperlukan penyimpanan dalam suhu dingin, melainkan hanya diperlukan penyimpanan yang dilakukan di tempat yang kering.

Setelah dilakukannya wawancara dengan beberapa narasumber mengenai penyimpanan bahan kering, terdapat beberapa kendala yang muncul dalam melakukan kegiatan penyimpanan bahan kering, seperti kurangnya kesadaran dari para mahasiswa dalam memperhatikan penyimpanan bahan serta tidak adanya SOP khusus yang mengatur penyimpanan bahan secara spesifik.

Setelah dilakukannya observasi langsung di Laboratorium Pengolahan Makanan Universitas Pelita Harapan, penyimpanan bahan kering di *dry storage* belum tersusun secara rapi dan teratur. Pemberian label pada bahan makanan juga belum dilakukan secara keseluruhan dan tidak ada pemberian tanggal bahan dibuka dari kemasan dan tanggal kadaluarsa. Sehingga sulit diketahui kapan bahan tersebut sudah tidak layak untuk digunakan. Dalam melakukan penyimpanan bahan kering, tempat (*container*) yang digunakan juga belum semua tertutup rapat, hal ini menyebabkan kontaminasi bahan langsung dengan debu maupun air sehingga bahan kering menjadi lembab. Penerapan system FIFO (*First In First Out*) juga belum diterapkan dengan baik. Masih dapat ditemukan beberapa jenis barang yang belum sepenuhnya dihabiskan namun sudah menggunakan

barang yang baru. Ditambah lagi dengan penyusunan bahan kering yang tidak diatur sesuai dengan frekuensi penggunaan bahan kering. Hal ini menyebabkan barang yang digunakan terlebih dahulu menjadi rusak dan tidak dapat digunakan.

### **Tinjauan Pustaka**

Menurut Alamsyah (2018), Standar Operasional Prosedur dikatakan juga sebagai tolak ukur atau acuan dalam melakukan pekerjaan atau tugas sesuai fungsi serta alat penilaian kinerja pekerja sesuai dengan beberapa indikator administrasi, teknik dan prosedur berdasar tata kerja, sistem kerja serta prosedur kerja dalam unit kerja yang berkaitan. Menurut Sanoto (2020), prinsip penyusunan SOP adalah lugas, sesuai, efisien dan efektif, terukur, dinamis, patuh hukum yang berlaku, dan berorientasi pada pengguna. Pelaksanaan SOP dilakukan sesuai beberapa prinsip, yaitu komitmen, konsistensi, mewajibkan, reformasi berkelanjutan, pemberian peran penting pada tiap unsur pengguna, serta terarsip dengan baik (Sanoto, 2020).

Standar Operasional Prosedur (SOP) merupakan dokumen yang berkaitan erat dengan tahapan yang terlaksana secara kronologis untuk dapat menuntaskan sebuah pekerjaan dengan tujuan mendapatkan hasil dari pekerjaan yang paling efektif dari para pekerja dengan biaya yang paling minim (Prasetyo, 2022). Dalam hal ini SOP menjadi kepentingan seluruh pengguna laboratorium yaitu dalam memastikan efisiensi dari kinerja penggunaan laboratorium.

Mengutip dari Departemen Kesehatan RI (Muhadi, 2017) Penyimpanan bahan makan adalah suatu tata cara dalam melakukan penataan, penyimpanan, pemeliharaan keamanan bahan makanan kering dan basah baik dari aspek kualitas maupun aspek kuantitas di gudang bahan makanan kering dan basah serta pencatatan dan pelaporannya. Dalam melakukan penyimpanan bahan makanan, terdapat beberapa tahap-tahap yang harus diperhatikan menurut National Restaurant Association tahun 2004 (Syahnan et al., 2019), yaitu :

- 1) Melakukan *food labeling* terhadap semua makanan yang berpotensi bahaya (mudah rusak atau merusak bahan makanan lain), makanan siap pakai dan bahan yang sudah disiapkan dalam jangka waktu 24 jam mendatang atau lebih. Semua barang harus diberi label tanggal, bulan dan tahun makanan diterima sampai bahan tersebut di olah.
- 2) Siklus Perputaran Barang, artinya memastikan barang yang lebih lama tersedia harus digunakan terlebih dahulu atau disebut juga FIFO (*First In First Out*).
- 3) Membuang barang yang sudah tidak layak digunakan (mencapai tanggal kadaluarsa).

Penyimpanan bahan kering adalah penyimpanan yang dilakukan pada suhu ruang atau lebih rendah dengan tempat penyimpanan yang kelembaban dan kebersihannya terjaga. Dalam penyimpanan bahan kering diperlukan ventilasi yang baik agar bahan dapat terhindar dari

serangga. Lokasi penyimpanan bahan kering yang paling baik yaitu penyimpanan di dekat dengan ruang penerimaan barang dan dapur (Anisakoh, 2020). Terdapat beberapa syarat penyimpanan bahan kering (Siadari, 2020), yaitu :

- a) Harus ditempatkan secara tersusun dan teratur sesuai jenis, golongan maupun urutan penggunaan bahan pangan.
- b) Menggunakan bahan yang diterima terlebih dahulu (FIFO). Untuk mengetahui bahan makanan yang diterima diberi label tanggal sebagai tanda kapan waktu bahan diterima dan dibuka dari kemasan asli.
- c) Pemasukan dan pengeluaran bahan makanan serta berbagai pembukaan di bagian penyimpanan bahan, termasuk kartu stok bahan makanan wajib segera diisi tanpa penundaan, disimpan pada tempatnya, dilakukan pemeriksaan dan diteliti secara terus-menerus.
- d) Kartu atau buku penerimaan, stok dan pengeluaran bahan makanan, wajib segera diisi dan disimpan pada tempatnya.
- e) Gudang dibuka pada waktu yang sudah ditentukan sebelumnya.
- f) Semua bahan makanan disimpan dalam keadaan tertutup rapat dan diletakan di atas rak bertingkat yang cukup dan kokoh serta tidak menempel dengan dinding.
- g) Pintu harus selalu terkunci pada waktu tidak ada kegiatan dan dibuka saat yang sudah ditentukan. Pegawai yang melintasi gudang juga hanya pegawai yang sudah ditentukan.
- h) Suhu ruangan wajib kering (berkisar 19 - 21°C).
- i) Pembersihan secara berkala, dua kali dalam satu minggu.
- j) Melakukan penyemprotan ruangan dengan menggunakan insektisida secara berkala dengan mempertimbangkan keadaan pada ruangan.
- k) Semua lubang yang terdapat dalam gudang harus berkasa, dan apabila terjadi kerusakan oleh binatang pengerat harus segera diperbaiki.

Penyimpanan yang dilakukan dimana bahan yang ada di tempat penyimpanan tertimbun yang disebabkan oleh bahan yang sebelumnya masih tersisa sedikit dan belum habis sepenuhnya namun pengelola dapur sudah menerima bahan baru. Oleh karena itu menurut (Siadari, 2020) diperlukannya alur penyimpanan serta pengambilan bahan yang sepadan. Cara agar penyimpanan dan pengambilan bahan makanan bisa tetap sepadan adalah dengan menggunakan metode FIFO (*First In First Out*), yang artinya bahan yang terlebih dahulu dimasukkan ke tempat penyimpanan harus digunakan terlebih dahulu dan harus terlebih dahulu untuk dikeluarkan. Tujuan metode FIFO sendiri adalah untuk tetap menjaga kesegaran bahan makanan,

Menurut Hermawan (2020), *Food labeling* adalah pemberian tanggal dan nama pada makanan yang disimpan dengan tujuan agar dalam pengambilan dapat diketahui bahan makanan yang diambil telah memasuki kadaluwarsa atau belum. Pemberian tanggal ada bahan makanan juga sangat membantu dalam mengatur perputaran persediaan bahan makanan di gudang penyimpanan. Pemberian tanggal pada bahan makanan bertujuan supaya memudahkan kontrol dalam pengambilan bahan makanan karena akan lebih mudah mengetahui bahan yang mana yang harus digunakan terlebih dahulu.

## **Metode**

Penelitian yang dilakukan merupakan penelitian kualitatif dengan metode wawancara dan observasi secara langsung. Penelitian dilakukan dengan pengamatan terhadap kegiatan yang dilakukan di laboratorium pengolahan makanan Universitas Pelita Harapan. Selain pengamatan secara langsung, juga dilakukan wawancara terhadap pihak-pihak yang menggunakan laboratorium, antara lain kepala laboratorium sebagai penanggung jawab utama, dosen pengampu praktikum pengolahan makanan, laboran yang bekerja di laboratorium dan juga mahasiswa yang melakukan praktikum pada laboratorium.

## **Hasil**

### **1. *Standard Operational Procedure***

Berdasarkan hasil observasi yang dilakukan langsung di lapangan, ditemukan bahwa pada laboratorium pengolahan makanan hanya terdapat SOP secara general dan belum adanya SOP yang sempurna yang mampu menjadi panduan penggunaan untuk seluruh pengguna laboratorium, baik dosen pengampu, mahasiswa, maupun laboran. SOP pada laboratorium hanyalah SOP secara umum yang hanya menjelaskan secara umum dan tidak mendetail. Dalam hal ini, kurangnya SOP yang sempurna menjadi salah satu pokok permasalahan dalam penelitian. SOP yang ada sedang dikaji ulang dan dikembangkan oleh dosen-dosen pengampu praktikum pengolahan makanan. Sementara laboran dan mahasiswa berpendapat bahwa SOP yang sudah ada namun masih kurang penerapannya.

Menurut hasil observasi yang telah dilakukan secara langsung di lapangan, tidak ditemukannya SOP yang mengatur penyimpanan bahan kering. Hal itu dapat dilihat dari bagaimana cara laboran yang seharusnya memiliki keahlian dan pengetahuan lebih dari mahasiswa dan mahasiwi justru melakukan penyimpanan tidak terarah dan tidak diatur oleh prosedur apapun. Selain itu, saat penulis mengakses semua SOP yang berlaku di Laboratorium pengolahan makanan,

tidak ditemukan SOP yang mengatur penyimpanan bahan kering.

Mengenai penerapan SOP yang terdapat di Laboratorium Pengolahan Makanan diperoleh dari hasil wawancara dengan kepala laboratorium secara umum sudah dijalankan namun untuk lebih detailnya masih harus diingatkan secara terus menerus. Hal ini dikarenakan latar belakang dari sumber daya manusia yang bertugas yaitu laboran di laboratorium pengolahan makanan belum memiliki *hospitality background* yang mencukupi. Menurut hasil observasi yang telah dilakukan secara langsung di lapangan, dari penerapan SOP yang sudah tersedia dan berlaku tidak ada penerapan secara konsisten dan berjalan tidak terarah. Hal ini disebabkan karena masih kurangnya sosialisasi mengenai penerapan SOP yang berlaku, sehingga orang yang bertanggung jawab di laboratorium pengolahan makanan melakukan pekerjaan hanya menyesuaikan pekerjaan yang harus dikerjakan pada hari itu tanpa mempertimbangkan SOP yang berlaku.

Mengenai sanksi dalam penerapan SOP yang terdapat di Laboratorium Pengolahan Makanan sanksi yang diberikan berupa peringatan. Peringatan yang dimaksudkan adalah peringatan berupa ajakan agar laboran dan mahasiswa dapat belajar dan sadar akan pentingnya menjalankan prosedur sehingga tidak menimbulkan *food waste*. Selain itu, Dosen pengampu mata kuliah praktikum pengolahan makanan menyatakan bahwa belum ada sanksi jelas namun menurut beliau ada kemungkinan diberikannya sanksi apabila SOP tidak dijalankan dengan baik. Menurut hasil observasi yang telah dilakukan secara langsung di lapangan, tidak ada sanksi tertulis yang mengatur keberjalanan SOP. Keberjalanan SOP hanya mengandalkan peringatan secara verbal yang dimana orang yang bertanggung jawab lebih diajarkan secara langsung bagaimana untuk melakukan pekerjaan.

## **2. Penyimpanan Bahan Kering**

Mengenai penyimpanan bahan kering di Laboratorium Pengolahan Makanan, menurut Kepala Laboratorium penyimpanan bahan kering belum sesuai dengan standar yang seharusnya. Hal ini disebabkan karena support team seperti laboran yang tidak memiliki *hospitality background*. Beliau juga menyatakan bahwa dalam melaksanakan pekerjaan di Laboratorium Pengolahan Makanan, laboran menjalankan pekerjaan secara tergesa-gesa sehingga tidak memperhatikan aturan yang ada. Selain itu, Dosen pengampu mata kuliah praktikum pengolahan makanan menyatakan bahwa penyimpanan di laboratorium pengolahan makanan sudah sesuai dengan standar. Menurut hasil observasi yang telah dilakukan secara langsung di lapangan, masih banyak ditemukan bahan kering yang disimpan dalam wadah terbuka dan masih ditemukan beberapa bahan yang masih tersimpan di kemasan asli tidak tertutup. Penyimpanan bahan disimpan sesuai dengan jenis bahan namun tidak disusun sesuai frekuensi pemakaian.

Mengenai kendala dalam penyimpanan bahan kering di Laboratorium Pengolahan Makanan kendala yang ditemukan berupa sumber daya manusia seperti PIC, pengajar dan laboran yang seharusnya bertanggung jawab dalam melakukan *double check*. Selain itu, Dosen pengampu mata kuliah praktikum pengolahan makanan menyatakan bahwa kendala dalam melakukan penyimpanan di Laboratorium Pengolahan Makanan adalah kesulitan dalam melakukan kontrol terhadap mahasiswa dan mahasiswi agar dapat lebih bertanggung jawab. Sementara menurut laboran dianggap bahwa fasilitas yang kurang memadai menjadi kendala utama dalam penyimpanan bahan kering yang juga dikonfirmasi oleh mahasiswa yang sedang mengikuti praktikum di laboratorium pengolahan makanan yaitu terdapat beberapa kontainer yang tidak dapat tertutup rapat. Menurut hasil observasi yang telah dilakukan secara langsung di lapangan, kendala dalam melakukan penyimpanan bahan kering adalah kurangnya kesadaran dan pengetahuan laboran serta mahasiswa yang seharusnya bertanggung jawab atas penyimpanan bahan kering. Selain itu, kurangnya wadah penyimpanan juga menjadi permasalahan yang seharusnya segera ditangani oleh pihak laboratorium pengolahan makanan.

Mengenai kebutuhan Fakultas Pariwisata dalam menangani kendala penyimpanan bahan kering di Laboratorium Pengolahan Makanan adalah bahwa dibutuhkan sistem yang lebih mendetail dalam mengurutkan setiap prosedur atau alur dan koordinasi setiap sumber daya manusia seperti laboran, dosen pengajar serta mahasiswa dan mahasiswi. Hal ini juga dinyatakan oleh dosen pengampu praktikum di laboratorium pengolahan makanan yaitu kebutuhan akan pengarahan yang lebih mendetail dalam SOP dan sementara pengarahan dilakukan oleh dosen ataupun PIC lainnya. Menurut mahasiswa juga edukasi yang dilakukan dalam standar penyimpanan bahan kering masih kurang dan perlu ditingkatkan. Menurut hasil observasi yang telah dilakukan secara langsung di lapangan, laboratorium pengolahan makanan membutuhkan sistem berupa SOP khususnya yang mengatur penyimpanan bahan kering secara detail dan jelas. Sistem ini diperlukan sebagai pedoman bagi setiap pengguna maupun orang yang bertanggung jawab di laboratorium pengolahan makanan untuk melaksanakan penyimpanan bahan kering. Selain itu, beberapa kelengkapan fasilitas wadah yang sesuai dan mencukupi juga diperlukan untuk menampung semua bahan kering di laboratorium pengolahan makanan.

Mengenai bahan tergolong bahan kering yang sering digunakan pada laboratorium pengolahan makanan berupa *herbs and spices, dry product* seperti *crackers*, beras, dan bahan bubuk lainnya. Menurut hasil observasi yang telah dilakukan secara langsung di lapangan, bahan yang sering digunakan di laboratorium pengolahan makanan yaitu garam, gula, lada, tepung protein sedang, tepung jagung, dan beberapa bahan lainnya mengikuti rotasi kegiatan praktikum

pengolahan makanan.

Mengenai tempat penyimpanan bahan kering menurut hasil observasi yang telah dilakukan secara langsung di lapangan, semua bahan kering disimpan di rak berbahan logam yang disebut sebagai *dry storage area* yang lokasinya dekat dengan jendela kaca, dekat gudang penyimpanan alat makan seperti *chinaware* dan *cutleries*.

### **3. Metode FIFO**

Mengenai penggunaan metode FIFO, menurut kepala laboratorium, penerapan FIFO sudah dijelaskan dan ditekankan bagi seluruh pengguna laboratorium namun dalam penerapannya dianggap masih kurang maksimal. Hal ini disebabkan oleh kurangnya kesadaran dari pengguna laboratorium dalam menggunakan bahan. Menurut hasil observasi yang telah dilakukan secara langsung di lapangan, penerapan metode FIFO sudah berjalan namun belum secara intensif.

Mengenai penerapan metode FIFO sendiri penerapan sudah dilakukan namun masih kurang dimaksimalkan, hal ini dikonfirmasi oleh observasi di lapangan yaitu observasi yang telah dilakukan secara langsung di lapangan, orang yang bertanggung jawab di laboratorium pengolahan makanan sudah memahami konsep metode FIFO. Namun untuk implementasi metode FIFO masih belum diterapkan dengan maksimal, karena pemberian tugas dan pembagian tugas yang tidak dibagi dengan jelas menimbulkan pelaksanaan tugas yang tergesa-gesa sehingga tidak memperhatikan metode FIFO yang seharusnya dijalankan.

### **4. Food Labeling**

Mengenai penerapan yang baik dan benar untuk *food labeling* dalam penyimpanan bahan kering di laboratorium pengolahan makanan, ditemukan bahwa pengaplikasian *food labeling* telah diterapkan. Seluruh pengguna lab telah bekerjasama untuk menerapkan *food labeling*, namun terdapat kendala yaitu salah satunya mahasiswa yang masih harus terus diingatkan dalam penerapan *food labeling*. Menurut hasil observasi yang telah dilakukan secara langsung di lapangan, pemberian label pada bahan makanan sudah dilakukan dan lebih diintensifkan lagi dari tahun sebelumnya namun masih perlu dimaksimalkan lagi karena masih terdapat beberapa bahan makanan yang diberi label tidak sesuai dengan jenis makanannya.

Menurut hasil observasi yang telah dilakukan secara langsung di lapangan, Penerapan *food labeling* sudah berjalan lebih baik dibandingkan dengan tahun sebelumnya. Hal ini dikarenakan dari dosen pengampu mata kuliah praktikum di laboratorium pengolahan makanan lebih menekankan *food labeling* kepada mahasiswa dan laboran. Namun, masih diperlukan upaya lagi untuk memaksimalkan *food labeling* di laboratorium pengolahan makanan karena masih banyak ditemukan pemberian label makanan yang tidak sesuai dengan jenis makanan yang ada dan tidak

ditemukannya penulisan tanggal pada label mengenai tanggal bahan tersebut dibuka maupun tanggal kadaluarsa dari bahan tersebut.

### **Pembahasan**

Dari hasil penelitian ini, dapat disimpulkan bahwa Standar Operasional Prosedur yang terdapat di Laboratorium Pengolahan Makanan didasarkan untuk dapat membantu dan menegaskan kembali kepada setiap pengguna Laboratorium Pengolahan Makanan. Dengan dasar tersebut maka diciptakanlah SOP yang dinamis dengan tujuan untuk menilai segala proses kegiatan di Laboratorium Pengolahan Makanan. SOP ini sudah diciptakan dan diterapkan sejak Laboratorium Pengolahan Makanan pertama kali beroperasi, namun keberjalanannya SOP yang dinamis ini masih sangat bergantung pada bagaimana masing - masing pengguna Laboratorium Pengolahan Makanan dapat bijak dalam menerapkan SOP tersebut.

Beberapa hal penting mengenai pengaplikasian dari 6 prinsip pelaksanaan Standar Operasional Prosedur menurut teori (Sanoto, 2020) pada Laboratorium Pengolahan Makanan Universitas Pelita Harapan, yaitu:

1. **Komitmen:** Meskipun Standar Operasional Prosedur telah diciptakan, pengguna Laboratorium Pengolahan Makanan masih belum sepenuhnya menerapkan dan berkomitmen karena masih adanya kerusakan dalam bahan makanan.
2. **Konsistensi:** Standar Operasional Prosedur sangat berperan penting untuk kualitas bahan makanan yang nantinya akan disajikan dari Laboratorium Pengolahan Makanan, namun masih ditemukannya kerusakan bahan makanan karena masing-masing pengguna Laboratorium pengolahan makanan tidak disiplin saat melakukan kegiatannya.
3. **Mewajibkan:** Standar Operasional Prosedur yang telah diciptakan bukan hanya ditujukan untuk mahasiswa/i saja, melainkan untuk Dosen Pengampu dan Laboran juga harus menerapkannya.
4. **Reformasi berkelanjutan:** Standar Operasional Prosedur bukan hanya ditujukan oleh mahasiswa/i, namun Dosen Pengampu dan Laboran juga harus dilibatkan agar mendapatkan prosedur yang efektif.
5. **Pemberian peran penting kepada setiap unsur:** dikarenakan tidak adanya Standar Operasional Prosedur penyimpanan bahan dan tidak mengetahui Standar Operasional Prosedur apapun yang berlaku, menyebabkan Laboran tidak mengetahui peran-peran tertentu dalam prosedur yang telah ditetapkan.
6. **Terarsip dengan baik:** Standar Operasional Prosedur yang telah diciptakan terarsip kurang

baik, hal ini dikarenakan pelaksana tidak mengetahui keberadaan Standar Operasional Prosedur sehingga mereka tidak memiliki referensi atau tolak ukur dalam melakukan pekerjaan.

### **Simpulan dan Saran**

Simpulan yang dapat diambil berdasarkan penelitian adalah ketiadaan SOP yang runtut dan detail menjadi salah satu masalah terbesar pada Laboratorium Pengolahan Makanan Universitas Pelita Harapan. SOP yang tidak mendetail menjadi kendala bagi pengguna laboratorium. Selanjutnya juga ditemukan bahwa penyimpanan makanan masih kurang maksimal karena kurangnya penerapan metode FIFO. Dalam hal ini yang seharusnya dapat diatasi dengan *food labelling* juga menjadi masalah karena *food labelling* yang dilakukan masih kurang maksimal. Salah satu penanganan bagi hal ini adalah pengkajian dan penyusunan ulang SOP pada laboratorium terutama dalam hal penyimpanan bahan bahan. Penyimpanan yang kurang baik akan mengakibatkan adanya *food waste*.

Berdasarkan uraian pembahasan kesimpulan yang telah dijelaskan di atas terdapat beberapa masalah yang belum teratasi, saran yang dapat penulis sampaikan adalah sebagai berikut :

1. SOP yang terdapat di Laboratorium Pengolahan Makanan merupakan SOP yang menguraikan alur secara garis besar dan tidak detail. Untuk mengatur alur penyimpanan, maka disarankan untuk menyediakan SOP untuk menguraikan alur penyimpanan tiap jenis bahan secara detail. Selain itu, SOP yang dibuat juga harus diarsipkan dengan baik, sehingga pelaksana dapat mudah mengakses dan memahami SOP untuk diimplementasikan di Laboratorium Pengolahan Makanan.
2. Penyimpanan bahan kering di Laboratorium Pengolahan Makanan sudah menerapkan sistem FIFO dan Food Labeling. Namun penerapannya masih perlu diintensifkan lagi agar perputaran barang dan penyimpanan barang di Laboratorium Pengolahan Makanan akan lebih teratur.
3. Dalam melakukan penyimpanan bahan kering, masih diperlukan fasilitas seperti jerigen, container berbagai ukuran, botol dot, dan beberapa fasilitas lain untuk memenuhi kebutuhan dalam pemeliharaan penyimpanan bahan kering.
4. Sebaiknya melakukan evaluasi terhadap semua sumber daya manusia di Laboratorium Pengolahan Makanan seperti Person In Charge, Laboran, Dosen pengampu, dan mahasiswa dan mahasiswi yang menggunakan Laboratorium Pengolahan Makanan.

## DAFTAR PUSTAKA

- Alamsyah, D. (2018). Penerapan Standar Operasional Prosedur Pada Food and Beverage Product Khususnya Di Section Breakfast Di Hotel Sheraton Senggigi Beach Resort. *Penerapan Standar Operasional Prosedur Pada Food and Beverage Product Khususnya Di Section Breakfast Di Hotel Sheraton Senggigi Beach Resort, 1*, 1–68.
- Anisakoh, A. (2020). Gambaran penyimpanan bahan makanan kering di instalasi gizi rumah sakit PKU Muhammadiyah Gamping Sleman. *Gambaran Penyimpanan Bahan Makanan Kering Di Instalasi Gizi Rumah Sakit PKU Muhammadiyah Gamping Sleman, 1*, 1–68.
- Creswell, J. (2014). *Research Design Qualitative, Quantitative and Mixed Methods Approaches* (V. Knight, J. Young, K. Koscielak, B. Bauhaus, M. Markanich, & A. Hutchinson, Eds.; 4th ed.). SAGE Publications.
- Fauzzia, W., Rahmayani, R., & Handayani, R. (2022). Peranan standar operasional prosedur dalam meningkatkan kinerja cook di kitchen departement hotel harper purwakarta by aston, *1*, 1–6.
- Firmansyah, L. (2019). *Proses Pengajuan Dana dan Rancangan SOP Pada PT X Kabupaten Sleman. 1*, 1–39.
- Hardani, & dkk. (2020). *Metode Penelitian Kualitatif & Kuantitatif* (Husnu Abadi, Ed.; 1st ed., Vol. 1). Penerbit Pustaka Ilmu.
- Haryoko, S., Bahartiar, & Arwadi, F. (2020). *Analisa Data Penelitian Kualitatif* (Vol. 1). Badan Penerbit Universitas Negeri Makassar. <http://eprints.unm.ac.id/20838/>
- Hermawan, B. (2020). Meminimumkan Kerusakan Pada Penyimpanan Bahan Makanan Tidak Tahan Lama Dalam Operasional Hotel. *Meminimumkan Kerusakan Pada Penyimpanan Bahan Makanan Tidak Tahan Lama Dalam Operasional Hotel, 1*, 1–14.
- Muhadi, I. (2017). Implementasi Penyimpanan Bahan Makanan di Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang. *Implementasi Penyimpanan Bahan Makanan Di Fakultas Pariwisata Dan Perhotelan Universitas Negeri Padang, 1*, 1–13.
- Pahleviannur, M., & dkk. (2022). *Metodologi Penelitian Kualitatif* (Dr. F. Sukmawati, Ed.; Vol. 1).
- Pramawati, K., & dkk. (2019). Storing system dalam meningkatkan kelancaran operasional barang di discovery kartika plaza hotel bali. *Storing System Dalam Meningkatkan Kelancaran Operasional Barang Di Discovery Kartika Plaza Hotel Bali, 2*, 1–14.
- Salim, & Syahrums. (2012). *Metodologi Penelitian Kualitatif* (Haidir, Ed.; 1st ed., Vol. 1). Ciptapustaka Media.
- Sanoto, H. (2020). Penyusunan Standard Operating Procedures (SOP) Pada Dinas Pendidikan Kabupaten Bengkayang Dalam Rangka Peningkatan Mutu Manajemen Organisasi. *Penyusunan Standard Operating Procedures (SOP) Pada Dinas Pendidikan Kabupaten Bengkayang Dalam Rangka Peningkatan Mutu Manajemen Organisasi, 1*, 1–6.

- Sari, D. (2018). Analisis perhitungan persediaan dengan metode fifo dan average pada pt harapan. *Analisis Perhitungan Persediaan Dengan Metode Fifo Dan Average Pada Pt Harapan*, 1, 1–8.
- Siadari, F. (2020). Gambaran Sistem Penyimpanan Bahan Makanan Kering dan Basah di Instalasi Gizi Rumah Sakit. *Gambaran Sistem Penyimpanan Bahan Makanan Kering Dan Basah Di Instalasi Gizi Rumah Sakit*, 1, 1–40.
- Syahnan, R., Sianipar, S., & Diana, S. (2019). Tinjauan Penyimpanan Bahan Makanan Perishable Dapur SOI23 di Departemen Food and Beverages pada Pacific Regency Hotel Suites Kuala Lumpur. *Tinjauan Penyimpanan Bahan Makanan Perishable Dapur SOI23 Di Departemen Food and Beverages Pada Pacific Regency Hotel Suites Kuala Lumpur*, 1, 1–4.
- Winata, S. V. (2016). Perancangan Standard Operating Procedure (SOP) Pada Choccolab. In *PERFORMA: Jurnal Manajemen dan Start-Up Bisnis* 1(1) <https://journal.uc.ac.id/index.php/performa/article/view/101/94>
- Zakharia, F. (2020). Pengaruh Penyimpanan Bahan Makanan Terhadap Kualitas Makanan Pada Hotel Neo Kupang. *Pengaruh Penyimpanan Bahan Makanan Terhadap Kualitas Makanan Pada Hotel Neo Kupang*, 1, 1–10