



Analisis Keterlaksanaan *Standart Operational Procedure (SOP)* Persiapan Bahan Hewani di *Imari Japanese Restaurant JW Marriott* Hotel Surabaya

Eka Rizqita Nur Syafiha Sari^{1*}, Niken Purwidiani²

¹Program Studi Sarjana Terapan Tata Boga, Fakultas Vokasi, Universitas Negeri Surabaya

²Program Studi Sarjana Terapan Tata Boga, Fakultas Vokasi, Universitas Negeri Surabaya

*Penulis Korespondensi: eka.22090@mhs.unesa.ac.id

Abstract. *This study aims to evaluate the implementation of SOPs for the preparation of animal ingredients, a critical point in food safety (potentially hazardous foods) at Imari Japanese Restaurant, JW Marriott Hotel Surabaya. Data were collected through kitchen observations, documentation studies, and interviews with Sous Chefs, Demi Chefs, and Commis, focusing on seven stages of ingredient preparation. The results showed that SOP implementation varied due to the phenomenon of "operational compromise." Under normal conditions, the stages of thawing, trimming, cutting (using digital scales), and storage in the operational chiller were carried out precisely according to five-star standards. However, during peak hours, the pressure of serving time (service time) triggered staff negligence. This resulted in neglect of tool sanitation (knives and cutting boards) and work area tidiness, which risked cross-contamination.*

Keywords: *Animal-Based Ingredient Preparation; Food Safety; Imari Japanese Restaurant; SOP*

Abstrak. Penelitian ini bertujuan mengevaluasi keterlaksanaan SOP persiapan bahan hewani sebagai titik kritis keamanan pangan (*potentially hazardous foods*) di Imari Japanese Restaurant, JW Marriott Hotel Surabaya. Data dikumpulkan melalui observasi dapur, studi dokumentasi, dan wawancara bersama *Sous Chef*, *Demi Chef*, serta *Commis* dengan berfokus pada tujuh tahapan persiapan bahan. Hasil penelitian menunjukkan keterlaksanaan SOP berjalan variatif akibat fenomena 'kompromi operasional'. Pada kondisi normal, tahapan *thawing*, *trimming*, *cutting* (menggunakan timbangan digital), dan penyimpanan di *chiller* operasional berjalan presisi sesuai standar bintang lima. Namun, saat terjadi lonjakan reservasi (*peak hours*), tekanan waktu penyajian (*service time*) memicu kelalaian staf. Hal ini berdampak pada pengabaian sanitasi alat (pisau dan talenan) serta kerapian area kerja yang berisiko memicu kontaminasi silang.

Kata kunci: *Imari Japanese Restaurant; Keamanan Pangan; Persiapan Bahan Hewani; SOP*

1. LATAR BELAKANG

Industri perhotelan merupakan salah satu sektor jasa boga yang berkembang pesat dalam keamanan pangan (*food safety*) menjadi hal penting dalam industri makanan dan minuman, penerapan sistem keamanan pangan yang baik dapat meningkatkan kepercayaan pelanggan serta mencegah risiko kontaminasi pada makanan (Ismah,

Purwidiani, Astuti, & Romadhoni, 2025).

Pentingnya penanganan bahan hewani dalam tahap persiapan merupakan fase yang sangat krusial dalam rantai produksi makanan karena pada tahap ini bahan baku hewani mulai berinteraksi langsung dengan lingkungan luar, peralatan, dan tenaga kerja yang meningkatkan risiko kontaminasi. Bahan hewani termasuk dalam kategori bahan yang mudah basi, sehingga bahan hewani memerlukan perhatian khusus dari saat pemilihan bahan, *thawing*, *trimming*, pencucian, *pre cutting*, *cutting* dan penyimpanan hingga proses pemasakan (Atmadja, 2022). Kesalahan atau kelalaian pada tahap ini berpotensi besar menyebabkan kontaminasi silang, penurunan mutu, hingga kerugian material akibat bahan yang tidak layak digunakan (Mortimore & Wallace, 2013).

Keberadaan SOP persiapan berfungsi sebagai acuan baku yang mencakup prosedur teknis krusial, seperti pembersihan peralatan secara menyeluruh untuk mencegah kontaminasi mikrobiologis serta penanganan luka kerja bagi personel guna memastikan higienitas produk tetap terjaga. Standar Operasional Prosedur (SOP) dalam tahap persiapan berfungsi sebagai panduan baku yang meminimalisir kesalahan manusia (*human error*). SOP memastikan bahwa setiap staf dapur mengikuti langkah-langkah yang seragam, mulai dari penggunaan alat pelindung diri (APD), sanitasi alat secara berkala, hingga metode porsi yang akurat. Dengan adanya standarisasi, manajemen hotel dapat menjamin konsistensi kualitas hidangan sekaligus menjaga reputasi operasional di mata tamu dan otoritas kesehatan (Saputra & Wijaya, 2022).

Tanpa kepatuhan terhadap SOP, risiko pertumbuhan bakteri dan penurunan kualitas bahan pangan akan meningkat, yang secara langsung mengancam standar keamanan pangan di industri perhotelan (Darsana & Wiadnyana, 2020). Kurangnya perhatian dan ketelitian saat proses penanganan dan persiapan bahan hewani inilah yang mendasari pentingnya penelitian ini untuk menganalisis dan mengevaluasi persiapan bahan hewani di Imari *Japanese Restaurant JW Marriott Hotel Surabaya*.

Observasi awal yang dilakukan oleh peneliti di Imari *Japanese Restaurant JW Marriott Hotel Surabaya*, ditemukan bahwa persiapan bahan hewani masih memerlukan perhatian lebih. secara standar, seluruh staff dapur wajib melakukan prosedur persiapan yang benar mulai dari pencucian hingga penyimpanan. meskipun Imari *Japanese Restaurant JW Marriott Hotel Surabaya* menerapkan SOP ketat. Namun, tekanan tingginya volume pekerjaan dan keterbatasan waktu di dapur berpotensi menyebabkan kurangnya perhatian atau kelalaian sesaat dalam prosedur ini.

Penelitian mengenai *Standard Operating Procedure* (SOP) di dalam operasional dapur profesional hotel berbintang telah banyak dilakukan oleh para peneliti terdahulu. Namun, penelitian ini memiliki posisi yang berbeda dan bertujuan untuk mengisi celah literatur (*research gap*) yang belum terselesaikan secara utuh. Beberapa penelitian terdahulu, seperti yang dilakukan oleh Putri dkk. (2024), berfokus secara luas pada penerapan SOP pengolahan makanan menu *ala-carte* secara umum. Sementara itu, penelitian dari Habibah dkk. (2025) serta Hadinata & Adriyanto (2020) menitikberatkan

fokus penelitian mereka hanya pada aspek higienitas kualitas penyimpanan bahan baku hewani menggunakan sistem FIFO. Di sisi lain, Mulyadi & Gusnadi (2024) secara spesifik hanya mengkaji implementasi potongan daging di *butcher section*.

Perbedaan mendasar sekaligus kebaruan (*novelty*) dari penelitian ini terletak pada integrasi alur kerja persiapan bahan hewani yang dilakukan secara utuh, menyeluruh, dan berurutan. Penelitian ini tidak sekadar menyoroiti satu aspek tunggal seperti penyimpanan atau pemotongan saja, melainkan menganalisis korelasi mendalam antar-tahap persiapan yang meliputi tujuh fase krusial: mulai dari pemilihan bahan, *thawing*, *trimming*, pencucian, *pre-cutting*, *cutting*, hingga penyimpanan sementara pasca-preparasi di Imari Japanese Restaurant JW Marriott Hotel Surabaya. Melalui pendekatan komprehensif ini, keterkaitan antara kualitas input bahan hewani saat diterima hingga dampaknya terhadap mitigasi risiko kontaminasi silang hidangan khas Jepang dapat dievaluasi dengan baik.

Maka dari itu melalui penelitian ini, diharapkan dapat diperoleh gambaran menyeluruh mengenai praktik persiapan bahan hewani dalam proses pengolahannya. Hasil penelitian diharapkan mampu memberikan rekomendasi konstruktif bagi pihak hotel untuk meningkatkan kualitas persiapan bahan hewani yang sesuai standar keamanan pangan. Selain itu penelitian ini juga diharapkan dapat menjadi referensi bagi industri perhotelan dalam menerapkan sistem persiapan bahan hewani yang lebih optimal.

2. KAJIAN TEORITIS

A. *Standard Operating Procedure* (SOP)

Standard Operating Procedure (SOP) adalah perintah kerja atau langkah-langkah yang harus diikuti untuk menjelaskan suatu pekerjaan dengan berpedoman pada tujuan yang harus di capai. SOP juga bisa digunakan sebagai alat training untuk mengukur kinerja karyawan (Wahyuni & Parma, 2020). SOP merupakan salah satu acuan pokok yang mengatur langkah atau tahapan yang terkait dengan aktivitas aplikatif dalam sebuah organisasi. Kata "*standard*" mengacu pada pedoman yang harus diikuti oleh seluruh anggota organisasi. "*Operating*" menggambarkan aktivitas aplikatif atau kegiatan dalam berorganisasi, baik yang bersifat rutin maupun non-rutin.

SOP juga dapat dikatakan sebagai dokumen yang berkaitan dengan prosedur yang dilakukan secara kronologis untuk menyelesaikan suatu pekerjaan yang bertujuan untuk memperoleh hasil kerja yang paling efektif. Di dalamnya terkandung petunjuk direktif meliputi semua aspek mengenai apa topik yang dibicarakan, bagaimana aktivitas dilaksanakan, siapa pelaksanaannya, dimana aktivitas berlangsung dan kapan waktu pelaksanaannya (Setyaningsih & Andayani, 2020).

B. Standar Bahan Baku di Imari Japanese Restaurant JW Marriott Hotel Surabaya (Food Sourcing)

Sebagai bagian dari jaringan hotel global, JW Marriott Hotel Surabaya terikat pada kebijakan pengadaan bahan makanan yang sangat ketat. Standar ini sering disebut dengan Global Food Safety and Quality Standard. Manajemen Marriott International menerapkan kebijakan pengadaan yang berkelanjutan dan aman. Berdasarkan standar Marriott International Global Food Safety (2022), setiap bahan hewani harus berasal dari pemasok

(supplier) yang telah melewati proses audit kelayakan (Approved Vendor List). Kriteria pemilihan meliputi: 1) Traceability (Ketertelusuran): Kemampuan untuk melacak asal-usul bahan hewani, mulai dari peternakan atau kapal penangkap ikan hingga ke meja makan; dan 2) Sertifikasi: Mengutamakan bahan yang memiliki sertifikasi keamanan pangan internasional seperti GFSI (Global Food Safety Initiative) atau standar lokal yang setara (Ninemeier, 2015).

3. METODE PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan metode deskriptif kualitatif. Pelaksanaan penelitian dilakukan di Imari *Japanese Restaurant JW Marriott Hotel Surabaya* dalam rentang waktu kurang lebih 7 bulan. Sumber data pada penelitian ini didapat dari dua sumber, yaitu data primer yang didapatkan dari hasil wawancara, observasi, serta data sekunder didapatkan dari studi dokumen. Teknik pengambilan data pada penelitian ini yaitu dengan wawancara, observasi, dokumentasi dan studi dokumen. Instrumen data yang digunakan dalam penelitian ini ada tiga yakni lembar observasi, lembar wawancara, dan lembar dokumentasi. Pada penelitian ini, validasi dilakukan dengan bantuan validasi ahli. Teknik analisis data yang digunakan adalah model interaktif *Miles* dan *Huberman*, meliputi reduksi data, penyajian data, dan penarikan kesimpulan (Sugiyono, 2017).

4. HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Keterlaksanaan *Standart Operational Procedure (SOP)* persiapan bahan hewani Penerimaan dan pemeriksaan bahan Baku

Berdasarkan hasil observasi, proses penerimaan bahan baku hewani seperti salmon, *seafood*, dan ayam telah berjalan sesuai dengan standar mutu yang ketat. Ketika vendor logistik tiba di lokasi, tim *purchasing* (pembelian) bertindak sebagai lini pertama yang melakukan pemeriksaan awal terhadap kualitas dan kesegaran bahan baku. Setelah memastikan kondisi bahan baku memenuhi standar operasional, tim *purchasing* segera berkoordinasi dan menghubungi staf dapur (*kitchen staff*) untuk proses serah terima. Hal ini dilakukan guna memastikan bahwa seluruh bahan hewani yang masuk ke area produksi selalu berada dalam kondisi segar dan terjaga mutunya.



Gambar 1. Hasil Observasi Penerimaan Bahan Baku

Berdasarkan hasil observasi yang dilakukan di lapangan, ditemukan bahwa pemeriksaan kualitas dilakukan secara ketat dan manual melalui pengujian organoleptik sesaat setelah bahan baku diambil dari ruang penyimpanan. Staf dapur (*kitchen staff*) memastikan kesegaran komoditas hewani tersebut sebelum memasuki tahap persiapan (*preparation*) dengan cara mengamati indikator fisik utamanya. Pemeriksaan ini meliputi visualisasi warna daging yang harus terlihat cerah, pengujian aroma untuk

memastikan tidak adanya bau anyir atau tanda pembusukan, serta pengujian tekstur guna memastikan konsistensinya tetap kenyal dan elastis.

Berdasarkan hasil observasi lebih lanjut mengenai manajemen rantai dingin (*cold chain system*), proses verifikasi saat penerimaan bahan hewani beku (*frozen*) telah berjalan sesuai dengan standar keamanan pangan melalui penggunaan kemasan plastik vakum (*vacuum-sealed*) untuk menjaga integritas kualitas produk. Alur penanganan bahan baku pasca-penerimaan dilakukan melalui beberapa tahapan sistematis, yang dimulai dari proses pencairan (*thawing*), dilanjutkan dengan proses pembersihan, hingga kemudian dipersiapkan untuk kebutuhan operasional harian. Sementara itu, untuk menjaga stabilitas suhu dan mencegah kontaminasi bakteri, bahan baku yang tidak langsung digunakan pada saat itu juga akan segera disimpan kembali ke dalam fasilitas pendingin (*chiller*).

Berdasarkan hasil wawancara analisis keterlaksanaan SOP persiapan bahan hewani peneliti menggali informasi mengenai pemilihan bahan baku hewani di Imari *Japanese Restaurant*. Hasil wawancara dengan informan Chef Agung Wijaya menunjukkan keterkaitan dengan temuan penelitian (Zubaidah, 2023) mengenai pentingnya pemeliharaan standar keamanan pangan melalui pengawasan ketat pada rantai pasok. Praktik pengecekan kesegaran bahan saat tiba di bagian *purchasing* serta audit rutin ke lokasi *supplier* setiap dua bulan sekali merupakan bentuk nyata dari penerapan prinsip "pilih makanan yang diproses dengan aman".

Pernyataan Informan *Chef* Gilang Saputra mengenai prosedur pengecekan visual dan sensorik pada bahan hewani saat penerimaan sangat selaras dengan temuan (Habibah et al., 2025) mengenai pentingnya menjaga kualitas bahan baku melalui penerapan Standar Operasional Prosedur (SOP) yang ketat. kriteria spesifik yang disebutkan, seperti bentuk huruf "C" pada udang, kejernihan mata salmon, hingga pemeriksaan label kedaluwarsa pada kemasan vakum, merupakan bentuk implementasi nyata dari pengawasan kualitas untuk mencegah penurunan mutu dan kontaminasi mikroba sebelum proses pengolahan. Hal ini sejalan dengan argumen dalam artikel bahwa bahan pangan hewani memiliki karakteristik biologis yang berbeda dan umur simpan yang singkat, sehingga menuntut ketelitian personel dalam membedakan bahan yang layak pakai melalui pemeriksaan warna, bau, dan tekstur. dengan demikian, kedisiplinan *associate* dalam menjalankan pengecekan di area *purchasing* sebagaimana dijelaskan *Chef* Gilang menjadi fondasi utama dalam mendukung kelancaran operasional dapur dan memastikan keamanan produk akhir bagi konsumen.

Menurut Pernyataan (Rahman, 2001) dalam jurnalnya menguatkan pernyataan Informan *Chef* Gilang mengenai ciri fisik bahan hewani segar. Rahman menjelaskan bahwa indikator visual adalah parameter pertama yang paling akurat dalam operasional dapur, kejernihan kornea mata ikan dan warna merah pada insang menunjukkan kadar *myoglobin* yang belum teroksidasi dan tingkat keasaman (pH) yang stabil. Pada udang tekstur daging yang keras dan elastis (membentuk huruf C) menandakan bahwa ikatan protein aktomiosin masih kuat dan belum mengalami degradasi enzimatik.

Menurut Pernyataan (Robertson, 2022) dalam jurnalnya menerangkan bahwa

"Pengemasan vakum pada daging hewani bertujuan menghilangkan oksigen untuk menghambat pertumbuhan bakteri aerobik. Namun, pengecekan label tanggal pemotongan dan 'best before' tetap wajib dilakukan karena bakteri anaerobik tertentu masih bisa berkembang biak jika suhu penyimpanan fluktuatif."

Proses Thawing

Berdasarkan hasil observasi yang dilakukan di lapangan, penerapan prosedur pencairan bahan pangan beku (*thawing*) telah berjalan dengan baik dan terstruktur melalui dua metode utama, yaitu memindahkan bahan baku dari *freezer* ke dalam *chiller* secara bertahap maupun dengan menggunakan air bersih yang mengalir (*running water*). Penerapan kedua teknik pencairan ini terbukti sangat efektif untuk menjaga suhu pusat bahan makanan agar tetap berada pada batas aman, sehingga dapat meminimalisasi risiko pertumbuhan mikroorganisme patogen akibat lonjakan suhu yang ekstrem.



Gambar 2. Hasil Observasi Proses Thawing

Berdasarkan hasil wawancara, Pernyataan Informan Chef Agung Wijaya mengenai prioritas metode *slow thawing* di dalam *chiller* sangat selaras dengan prinsip pengendalian kualitas yang dibahas dalam jurnal temuan (Habibah, 2025) yaitu menjaga bahan baku agar tidak berada dalam "zona bahaya" terlalu lama. Penekanan Chef Agung pada penjagaan struktur protein dan minimalisasi *dripping* (cairan daging yang keluar) mencerminkan upaya menjaga mutu fisik dan gizi bahan hewani yang bersifat *perishable* (mudah rusak) sebagaimana dijelaskan dalam penelitian tersebut.

Penjelasan Informan Chef Elma Martalina mengenai tahapan persiapan dan proses *thawing* yang spesifik untuk setiap jenis bahan hewani memperkuat temuan (Habibah et al., 2025) bahwa setiap bahan pangan hewani memiliki karakteristik biologis yang berbeda dan memerlukan perlakuan penyimpanan serta penanganan yang tepat. Prosedur memindahkan bahan ke *chiller* bersuhu di bawah 5°C sehari sebelum digunakan merupakan bentuk kepatuhan terhadap Standar Operasional Prosedur (SOP) untuk mencegah kontaminasi mikroba dan pembusukan dini sebelum proses pengolahan.

Menurut pernyataan (Putra & Kurniawan, 2022) dalam jurnalnya menjelaskan bahwa penerapan Standar Operasional Prosedur (SOP) pada tahap persiapan bahan hewani merupakan fondasi utama dalam sistem manajemen keamanan pangan untuk mencegah risiko kontaminasi silang dan penurunan mutu organoleptik. Salah satu titik kritis dalam persiapan adalah proses *thawing* atau pencairan bahan beku. Penggunaan metode pencairan yang terkontrol, seperti pemindahan dari suhu beku ke suhu dingin

(*chilling*) secara bertahap, sangat direkomendasikan karena terbukti lebih efektif dalam menjaga integritas struktur jaringan daging serta meminimalisir kehilangan cairan (*drip loss*) yang membawa nutrisi penting.

Pernyataan di atas senada dengan pendapat *Chef* Gilang mengenai spesifikasi teknik *thawing* dan larangan pembekuan kembali (*no re-freezing*) selaras dengan prinsip penerapan Standar Operasional Prosedur (SOP) yang dibahas dalam penelitian (Putri, Purwidiani, Dewi, & Miranti, 2024). penggunaan teknik *water thawing* pada kemasan vakum serta *slow thawing* di dalam *chiller* mencerminkan upaya sistematis dalam menjaga kualitas bahan agar tetap sesuai standar kesegaran dan tidak mengalami kerusakan tekstur sebelum diproses menjadi hidangan *ala carte*. Berdasarkan jurnal menurut (Hadiwiyoto, 2013) dalam jurnalnya menerangkan bahwa metode pencairan bahan pangan beku harus disesuaikan dengan jenis komoditasnya. pada produk perikanan (ikan dan *seafood*), *thawing* yang dilakukan secara perlahan pada suhu rendah sangat disarankan untuk menjaga tekstur daging agar tidak hancur dan mempertahankan daya ikat air (*water holding capacity*). Larangan melakukan pembekuan kembali pada bahan yang telah dicairkan bertujuan untuk menjaga kualitas organoleptik serta mencegah kontaminasi mikroba patogen.

Berdasarkan jurnal menurut Natasyah (2022) penerapan metode cold chain suatu produk frozen food memiliki peran penting untuk dapat menjaga kualitas produk dan dapat dikonsumsi dalam jangka waktu yang cukup lama. Rantai dingin (cold chain system) adalah sistem distribusi pangan yang mempertahankan produk pada suhu terkendali sejak penyembelihan, pengolahan, penyimpanan, transportasi, hingga ke tangan konsumen. Suhu yang tidak stabil atau putusnya rantai dingin dapat mempercepat pertumbuhan mikroba dan mengurangi umur simpan (Aung & Chang, 2014).

Berdasarkan hasil penemuan di atas, *Imari Kitchen* menerapkan berbagai metode *thawing* yang disesuaikan dengan kebutuhan operasional. Metode utama yang digunakan adalah memindahkan bahan hewani ke *chiller* bersuhu di bawah 5°C sehari sebelum digunakan. Praktik ini selaras dengan temuan (Prehatini, Lestari, & Triasih, 2019) yang menyatakan bahwa metode *thawing* dengan *refrigerator* pada suhu 3-5°C mampu menjaga kadar protein daging pada kondisi paling stabil.

Proses Trimming

Berdasarkan hasil observasi yang dilakukan di lapangan, penerapan prosedur pengelolaan limbah makanan (*waste management*) terhadap bagian bahan baku yang tidak terpakai (*trimming*) telah berjalan dengan sistematis melalui pemilahan yang tepat. Sisa bahan baku yang dikategorikan tidak dapat diolah atau dimanfaatkan kembali akan segera dipisahkan secara langsung untuk dibuang ke dalam tempat sampah khusus pangan demi menjaga sanitasi area dapur. Sementara itu, untuk sisa bahan baku yang masih memiliki nilai guna, seperti bagian tulang ikan salmon, pihak operasional dapur melakukan proses daur ulang (*upcycling*) dengan memanfaatkannya kembali sebagai bahan dasar pembuatan saus, sehingga langkah ini tidak hanya efektif dalam menekan jumlah limbah produksi tetapi juga mengoptimalkan efisiensi penggunaan bahan baku.

Berdasarkan hasil wawancara, Pernyataan informan *Chef* Gilang dan *Chef* Agung

mengenai proses *trimming* di Imari *Japanese Restaurant* memiliki keterkaitan dengan temuan dalam jurnal (Mulyadi & Gusnadi, 2024) tersebut, terutama pada aspek teknis dan efisiensi operasional. Jurnal tersebut menegaskan bahwa teknik pemotongan yang benar, seperti membuang bagian yang tidak diinginkan dengan presisi, sangat krusial untuk mempertahankan tekstur dan kelembutan daging. Hal ini senada dengan penjelasan informan Chef Gilang mengenai penghilangan *silverskin* agar daging tidak melengkung atau alot saat dimasak. Selain itu, jurnal tersebut menekankan bahwa penggunaan pisau yang tajam merupakan faktor penentu utama untuk menghasilkan potongan yang presisi guna menjaga integritas serat protein agar tidak hancur.

Lebih lanjut, pernyataan informan Chef Agung mengenai pengawasan *trimming* untuk meminimalkan *waste* (limbah) sejalan dengan prinsip ekonomi yang dibahas dalam jurnal, di mana minimisasi limbah dan optimasi penggunaan setiap bagian hewan adalah kunci untuk meningkatkan efisiensi dan profitabilitas industri makanan. Jurnal tersebut juga menjelaskan bahwa teknik pemotongan pada *seafood* (seperti ikan salmon) bertujuan untuk menjaga kesegaran dan nilai estetika agar tetap menarik bagi konsumen. Prinsip ini tercermin dalam praktik Chef Agung yang melakukan *trimming* pada bagian perut salmon yang teroksidasi untuk memastikan tampilan premium pada sajian Sashimi, sekaligus mencapai standar *yield* maksimal dengan pembuangan minimal.

Berdasarkan jurnal menurut Tiya & Nuraini (2021). menekankan bahwa kinerja sumber daya manusia di unit pengolahan hewan sangat ditentukan oleh keterampilan teknis dalam menggunakan alat yang tepat untuk menghasilkan potongan yang presisi. *Hal ini membuktikan bahwa kualitas hasil akhir daging di restoran bukan sekadar masalah estetika, melainkan hasil dari implementasi teknis yang terdokumentasi dalam standar industri rumah potong dan pengolahan daging profesional.* Langkah Chef Agung membuang bagian salmon yang teroksidasi merupakan implementasi nyata dari teori pencegahan pertumbuhan mikrobial yang dijelaskan oleh Sukmawati (2018), di mana menjaga kesegaran visual bahan hewani berkorelasi langsung dengan upaya mempertahankan standar keamanan konsumsi bagi pelanggan.

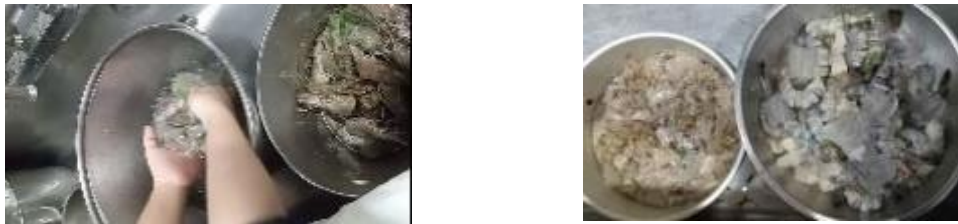
Pernyataan informan Chef Elma mengenai pentingnya konsentrasi tinggi dan penggunaan pisau yang sangat tajam dalam proses *trimming* memiliki keterkaitan yang relevan dengan hasil penelitian (Putri et al., 2024) mengenai penerapan SOP di dapur profesional. Dalam jurnal tersebut, dijelaskan bahwa kepatuhan terhadap standar operasional bukan hanya soal mengikuti langkah-langkah administratif, tetapi juga tentang penguasaan teknik untuk menjaga kualitas produk akhir dan kepuasan pelanggan. Pendapat informan Chef Elma dalam membersihkan *dark meat* pada salmon agar tidak merusak rasa *sashimi* mencerminkan penerapan prinsip *quality control* yang dibahas dalam jurnal, di mana setiap tahapan pengolahan harus dilakukan dengan standar yang ketat untuk memastikan hidangan yang disajikan kepada tamu memiliki konsistensi rasa dan tampilan yang prima.

Menurut Pernyataan (Ekawatiningsih, 2008) dalam jurnalnya menerangkan bahwa

"Kegiatan *trimming* merupakan bagian dari persiapan dasar (*mis-en-place*) yang bertujuan untuk merapikan bahan makanan dari bagian yang tidak diperlukan, seperti lemak berlebih atau jaringan ikat, sehingga meningkatkan daya tarik serta kualitas rasa. Dalam manajemen dapur profesional, ketepatan *trimming* sangat menentukan nilai *yield* (berat bersih bahan yang dapat diolah), yang secara langsung memengaruhi efisiensi biaya produksi tanpa menurunkan standar mutu hasil akhir.

Prosedur *trimming* yang dijelaskan oleh ketiga Informan di atas menunjukkan bahwa standar kualitas di Imari Kitchen tidak hanya berpijak pada aspek estetika visual semata, tetapi juga pada pemahaman mendalam terhadap anatomi bahan baku. Tindakan membuang *silverskin* untuk mencegah daging melengkung (*distortion*) merupakan bentuk penguasaan teknik dasar boga yang krusial guna menjamin konsistensi tekstur. Penggunaan pisau yang tepat dan teknik pemisahan *silverskin* yang presisi merupakan upaya nyata dalam menyeimbangkan dua kepentingan: menjaga estetika hidangan agar tidak hancur serta menekan angka pemborosan bahan (*food waste*).

Pencucian Bahan Hewani



Gambar 3. Hasil Observasi Pencucian Bahan Hewani

Berdasarkan hasil observasi yang dilakukan di lapangan, proses pembersihan bahan baku hewani telah menerapkan prinsip hygiene dan sanitasi melalui pemisahan alur kerja yang terstruktur. Seluruh bahan hewani terpantau telah melalui proses pembersihan di bak cuci (*sink*) khusus yang terletak di area persiapan kotor (*dirty preparation*) sebelum komoditas tersebut dipindahkan ke meja preparasi utama. Prosedur pencucian di area khusus ini dilakukan secara efektif untuk membersihkan, mereduksi, dan menghilangkan sisa-sisa kotoran yang menempel pada bahan baku, sehingga dapat mencegah terjadinya kontaminasi silang terhadap produk pangan lain di area kerja agar tetap bersih.

Berdasarkan hasil wawancara, Pernyataan Informan Chef Agung mengenai proses pencucian bahan hewani memiliki keterkaitan yang sangat erat dengan penerapan *Standard Operating Procedure* (SOP) yang dijelaskan dalam jurnal (Putri et al., 2024). Hubungan utamanya terletak pada komitmen terhadap keamanan pangan (*food safety*) melalui pengendalian suhu yang ketat, di mana Chef Agung menekankan penyimpanan di bawah 5°C agar bakteri tidak berkembang biak, yang sejalan dengan standar operasional di Hotel Vasa yang menetapkan suhu pendingin 4°C untuk menjaga kualitas bahan. Selain itu, fokus Chef Agung pada kebersihan pisau dan talenan untuk mencegah kontaminasi silang secara langsung mengimplementasikan aturan pengkodean warna peralatan (*coding system*) yang juga dipraktikkan di Restoran 209 Hotel Vasa guna memisahkan penanganan daging mentah, *seafood*, dan sayuran sesuai SOP yang berlaku.

Strategi "pencucian kilat" dan pembatasan kontak air untuk menjaga tekstur daging premium menunjukkan bahwa manajemen bahan baku yang efisien tidak hanya bertujuan pada kebersihan, tetapi juga untuk meminimalisir penurunan kualitas produk yang dapat menyebabkan pemborosan dan ketidakpuasan pelanggan.

Menurut Pernyataan (Hadiwiyoto, 2013) dalam jurnalnya menerangkan bahwa suhu air pencuci sangat berpengaruh terhadap kesegaran ikan untuk mempertahankan rigiditas (kekakuan) otot ikan dan menghambat aktivitas bakteri psikrofilik. Hal ini sejalan dengan prinsip *Food Safety* di mana bahan pangan hewani harus segera disimpan dalam suhu *chiller* di bawah 5°C untuk meminimalkan risiko zona bahaya (*danger zone*).

Pernyataan informan Chef Gilang mengenai prosedur penanganan bahan hewani memiliki keterkaitan yang sangat erat dengan prinsip hygiene sanitasi dan pengendalian kualitas yang dipaparkan dalam jurnal (Nabilla, 2023) mengenai operasional Kitchen Banquet. hubungan utamanya terletak pada implementasi pengolahan dan penyimpanan makanan yang higienis, di mana langkah-langkah teknis seperti pembersihan sisa darah, pencucian unggas, hingga pengeringan daging dengan *paper towel* merupakan upaya nyata untuk mencegah kontaminasi silang dan pertumbuhan mikroorganisme. Selain itu, prosedur pemisahan penyimpanan udang, *scallop*, dan ikan dalam *chiller* atau *freezer* sesuai jenis dan peruntukannya (seperti *teppanyaki* atau *ala carte*) mencerminkan standar penyimpanan yang tepat untuk menjaga kesegaran, integritas rasa, dan nutrisi bahan makanan. Strategi Chef Gilang dalam memperhatikan detail teknis, seperti proses *thawing* untuk bahan beku dan menjaga kelembapan permukaan daging demi hasil karamelisasi yang sempurna, secara langsung mendukung tujuan peningkatan kualitas makanan melalui penguasaan teknik memasak yang baik serta perhatian terhadap detail penyajian yang dibahas dalam jurnal tersebut.

Proses pencucian bahan makanan hewani dalam dapur komersial harus mengikuti prinsip sanitasi yang ketat untuk mencegah kontaminasi silang. daging dan unggas yang telah dicuci harus segera dikeringkan permukaannya guna meminimalkan kelembapan, karena permukaan yang basah akan menurunkan suhu wajan dan menghambat Reaksi Maillard, sehingga kualitas sensorik hidangan menurun. Selain itu, penggunaan air suhu rendah (air es) selama proses pembersihan *seafood* sangat krusial untuk mempertahankan tekstur otot dan menekan laju pertumbuhan mikroorganisme psikrofilik yang dapat menyebabkan pembusukan dini

Menurut pernyataan (Nurdiani, Putri, & Rahmatika, 2020) dalam jurnalnya menerangkan bahwa Metode pencucian dengan air mengalir (*running water*) jauh lebih efektif dalam menurunkan jumlah mikroba pada permukaan daging dibandingkan metode perendaman. Selain itu, sisa air pencucian yang tidak dikeringkan secara sempurna dapat meningkatkan kelembapan permukaan yang memicu kerusakan oksidatif dan pertumbuhan bakteri pembusuk. Oleh karena itu, tahap penirisan dan pengeringan setelah pencucian merupakan bagian integral dari sistem jaminan mutu di industri pelayanan makanan untuk mempertahankan karakteristik sensorik bahan baku.

Berdasarkan temuan di atas, peneliti memberikan hasil implikasi terhadap proses pencucian bahan hewani dapat disimpulkan bahwa prosedur pencucian bahan hewani di Imari *Kitchen* mengintegrasikan tiga pilar utama: Keamanan Pangan (*Food Safety*), Kualitas Sensorik, dan Tekstur. Imari *Kitchen* menerapkan metode pencucian yang berbeda sesuai karakteristik bahan. Daging merah mendapatkan perlakuan "pencucian kilat" untuk mencegah hilangnya *juice* (sari daging), sementara *seafood* ditangani dengan air suhu rendah (air es) untuk menjaga rigiditas otot dan menekan laju pertumbuhan bakteri psikrofilik. Penggunaan air mengalir (*running water*) dipilih sebagai metode yang lebih efektif dibandingkan perendaman untuk mencegah kontaminasi silang bakteri.

Pre Cutting & Cutting

Berdasarkan hasil observasi yang dilakukan di lapangan, penerapan prosedur penggunaan talenan (*cutting board*) dan pisau berdasarkan kode warna (*color-coding system*) untuk mencegah kontaminasi silang masih belum berjalan secara optimal. Saat ini, fasilitas talenan yang tersedia di area kerja baru mencakup dua warna, yaitu merah dan biru, serta belum tersedianya fasilitas talenan khusus untuk kategori unggas (*poultry*). Selain keterbatasan fasilitas tersebut, implementasi di lapangan juga masih menunjukkan rendahnya tingkat kepatuhan staf, di mana ditemukan adanya penyimpangan prosedur berupa penggunaan talenan merah—yang seharusnya dikhususkan untuk daging—untuk memotong komoditas ikan. Kondisi ini mengindikasikan perlunya evaluasi terhadap pengawasan operasional dan pemenuhan fasilitas standar guna memastikan prinsip keamanan pangan serta zonasi alat kerja dapat diterapkan dengan konsisten.



Gambar 4. Proses *Pre Cutting* dan *Cutting*

Berdasarkan hasil wawancara Pernyataan Chef Agung memiliki kaitan yang sangat erat dengan temuan (Mulyadi & Gusnadi, 2024), dalam jurnalnya menjelaskan bahwa teknik pemotongan yang benar merupakan kunci utama dalam menentukan kualitas daging dan efisiensi operasional. Hubungan tersebut terlihat pada kewajiban penggunaan pisau yang tajam (*razor sharp*) agar serat daging terputus sempurna tanpa robekan, yang sejalan dengan teori bahwa pemilihan alat dan teknik potong yang tepat secara signifikan meningkatkan hasil akhir (*meat yield*) serta tekstur hidangan. Selain itu, sistem *portion control* melalui penimbangan digital dan teknik *marking* untuk meminimalkan *margin error* berat yang disebutkan Chef Agung secara langsung mengimplementasikan konsep minimalisasi limbah (*minimizing waste*) dan pengendalian biaya (*food cost*) yang menjadi fokus utama dalam menjaga kepuasan konsumen dan keberlanjutan operasional di *butcher section* sebagaimana dipaparkan dalam jurnal tersebut.

Berdasarkan penemuan di atas peneliti memberikan hasil bahwa Imari *Kitchen*

menerapkan *Standard Operating Procedure (SOP)* yang detail pada tahap *pre-cutting*. Penggunaan timbangan digital dan pemisahan wadah *trimming* membuktikan adanya kontrol kualitas yang berlapis. Hal ini selaras dengan prinsip manajemen dapur profesional di mana akurasi gramasi sangat berpengaruh pada *yield* (hasil bersih) dan profitabilitas restoran, sementara kerapihan potongan berpengaruh langsung pada persepsi *premium quality* oleh konsumen. Adanya pemisahan sisa potongan yang masih layak olah (seperti untuk kaldu atau *stock*) menunjukkan penerapan prinsip *zero waste* yang terukur. Hal ini membuktikan bahwa manajemen dapur Imari Kitchen tidak hanya mengejar hasil akhir yang mewah, tetapi juga sangat memperhatikan efisiensi operasional dan sanitasi area kerja (*clean as you go*). Keseragaman porsi dan kerapian potongan sashimi dicapai melalui kombinasi keahlian individu (*Technical Skill*) dan penggunaan alat bantu presisi. Penggunaan timbangan digital dan kalibrasi harian terhadap ketajaman pisau memastikan bahwa setiap hidangan memiliki berat yang sama sesuai standar porsi, yang secara manajerial berfungsi untuk menekan angka kehilangan bahan (*shrinkage*) dan menjaga profitabilitas restoran. Ketiganya bersinergi secara berkesinambungan untuk memastikan bahwa setiap produk akhir yang disajikan kepada pelanggan tidak hanya memiliki kualitas tekstur yang unggul dan tampilan visual yang presisi, namun juga memenuhi akurasi berat standar porsi yang telah ditetapkan oleh Imari Japanese Restaurant JW Marriott Hotel Surabaya.

Penyimpanan Setelah Preparation

Berdasarkan hasil observasi yang dilakukan di lapangan, penerapan sistem rotasi stok FIFO (*First In First Out*) dan pengelompokan jenis bahan baku pasca-persiapan (*preparation*) telah berjalan dengan baik dan terorganisasi. Staf dapur menempatkan bahan baku yang lebih dulu masuk pada posisi yang mudah dijangkau agar dapat digunakan terlebih dahulu, yang bertujuan untuk menjaga perputaran stok serta mencegah adanya bahan yang tersimpan melebihi batas kesegarannya. Setelah proses preparasi selesai, bahan baku tersebut langsung dikelompokkan kembali secara higienis berdasarkan jenis komoditasnya ke dalam wadah-wadah terpisah sebelum dimasukkan ke dalam fasilitas pendingin (*chiller*). Langkah pemisahan ini terbukti efektif dalam mempermudah efisiensi alur operasional dapur sekaligus mempertahankan karakteristik kualitas dari masing-masing jenis bahan hewani.

Berdasarkan hasil observasi lebih lanjut mengenai teknik penyimpanan di dalam *chiller*, staf dapur secara umum telah mengimplementasikan prosedur perlindungan bahan dengan memasukkan produk ke dalam wadah bersih, menggunakan kontainer berwarna, serta menutupnya rapat menggunakan *plastic wrap*. Prosedur ini diterapkan untuk menjaga kelembapan tekstur bahan serta melindungi produk dari paparan suhu ruang yang terlalu lama maupun kontaminasi lingkungan luar. Hasil observasi juga menunjukkan adanya minor ketidakpatuhan dalam penataan ruang simpan, di mana masih ditemukan beberapa wadah bahan hewani yang penempatannya kurang diperhatikan sehingga ditumpuk secara langsung dengan wadah bahan hewani lainnya.

Berdasarkan hasil wawancara, Pernyataan Informan Chef Agung Wijaya mengenai pengawasan logbook, verifikasi fisik *chiller*, dan penerapan sistem FIFO di Imari Japanese Restaurant memiliki keterkaitan yang sangat erat dengan jurnal penelitian (Hadinata & Adriyanto, 2020). Dalam jurnalnya menerangkan bahwa penerapan sistem FIFO (*First In First Out*) pada bahan hewani merupakan faktor krusial yang berdampak langsung pada kelancaran proses pengolahan makanan serta pencegahan kerusakan bahan akibat penyimpanan yang melampaui batas waktu. Keselarasan ini terlihat jelas pada fokus Chef Agung dalam menjaga "rantai dingin" (*cold chain*) dan kondisi evaporator, yang dalam jurnal dijelaskan sebagai langkah teknis esensial untuk mempertahankan kualitas, nilai gizi, dan keamanan bahan hewani yang bersifat cepat rusak (*perishable*), sehingga efisiensi operasional hotel tetap terjaga dan risiko kerugian akibat stok yang rusak dapat diminimalisir.

Pernyataan Informan Chef Gilang Saputra mengenai pemantauan suhu unit pendingin secara berkala melalui *logbook* memiliki keterkaitan yang sangat kuat dengan jurnal penelitian (Habibah et al., 2025) yang menekankan bahwa penerapan *Standard Operating Procedure* (SOP) penyimpanan yang ketat adalah kunci utama dalam menjaga kualitas bahan baku pangan hewani. Jurnal tersebut menjelaskan bahwa bahan pangan hewani seperti daging dan *seafood* sangat rentan terhadap kerusakan biologis dan pertumbuhan mikroba, sehingga pengendalian suhu stabil di bawah 5°C untuk *chiller* dan -18°C untuk *freezer* menjadi prosedur wajib untuk menghambat aktivitas enzimatik dan pembusukan. Kedisiplinan Chef Gilang dalam mencatat fluktuasi suhu sebagai peringatan dini potensi kerusakan secara langsung mengimplementasikan teori dalam jurnal bahwa pengetahuan juru masak mengenai prosedur penyimpanan yang benar dan pemeliharaan rantai dingin sangat krusial untuk mencegah kerugian operasional serta menjamin keamanan pangan yang akan dikonsumsi oleh tamu.

Hasil wawancara dengan Chef Elma Martalina menekankan bahwa paparan suhu ruang harus diminimalisir dengan langsung memasukkan bahan ke dalam wadah tertutup yang diberi *date labeling* di dalam *chiller*. Hal ini sejalan dengan prosedur ideal yang dipaparkan oleh (Aryapratama, 2023), di mana penyimpanan komoditas *perishable* (seperti bahan hewani) sangat bergantung pada pengaturan suhu dingin yang konsisten untuk menghambat kerusakan mikrobiologis dan menjaga kualitas organoleptik bahan dalam jurnal tersebut dijelaskan bahwa penataan barang didalam unit pendingin tidak boleh terlalu padat atau menempel pada dinding *chiller*. Penumpukan yang berlebihan terbukti menghambat sirkulasi udara dingin secara merata, menciptakan titik-titik suhu hangat makro (*temperature abuse*), dan pada akhirnya mempercepat laju penurunan mutu hidangan sebelum sempat diolah. melalui proses triangulasi antara pernyataan para informan dan studi literatur, dapat disimpulkan bahwa penyimpanan bahan hewani di Imari Kitchen berfokus pada pemutusan rantai pertumbuhan mikroba dan stabilitas termal. Imari Kitchen menerapkan sistem pengawasan suhu yang ketat melalui dokumentasi *logbook* dua kali sehari (pagi dan sore).

Terdapat temuan penting di mana faktor manusia (*human error*) terkadang menjadi kendala. Adanya pengakuan mengenai kekurangtelitian dalam penataan (penumpukan

bahan) yang menyebabkan penurunan kualitas sensorik menunjukkan bahwa meskipun SOP sudah sangat baik, pengawasan operasional secara *real-time* harus terus ditingkatkan untuk memastikan sirkulasi udara dingin tetap merata ke seluruh unit. keberhasilan penyimpanan bahan hewani di Imari *Kitchen* sangat bergantung pada sinkronisasi antara fasilitas yang mumpuni (unit pendingin yang terawat), prosedur yang sistematis (FIFO dan *Logbook*), dan kedisiplinan staf.

5. KESIMPULAN DAN SARAN

Berdasarkan hasil analisis, diperoleh kesimpulan bahwa keterlaksanaan *Standard Operational Procedure* (SOP) persiapan bahan hewani di Imari Japanese Restaurant JW Marriott Hotel Surabaya menunjukkan hasil yang variatif di lapangan. Proses pemilihan berjalan dengan sangat ketat dan disiplin sesuai standar kualitas hotel bintang lima. Penerimaan prosedur pencairan bahan pangan beku telah berjalan dengan sangat terstruktur dan terkontrol dengan baik melalui dua metode utama, yaitu *slow thawing* serta *quick thawing*. Pada tahap pembersihan, para staf dapur menunjukkan kompetensi teknis yang tinggi dengan mengaplikasikan metode pemisahan daging dari tulang, kotoran, atau sisa lemak berlebih. Prosedur pencucian bahan hewani di Imari *Kitchen* berhasil mengintegrasikan tiga pilar utama secara seimbang, yaitu keamanan pangan (*food safety*), kualitas sensorik, dan ketahanan tekstur. Di satu sisi, standarisasi porsi dan gramasi pada tahap akhir *cutting* dinilai sangat baik karena staf dapur selalu menggunakan timbangan digital secara disiplin untuk memastikan konsistensi porsi hidangan serta menekan kerugian material (*shrinkage*). Namun, di sisi lain, ditemukan adanya celah kepatuhan (*compliance gap*) operasional pada zonasi alat potong. Penerapan sistem kode warna (*color-coding system*) pada talenan dan pisau belum berjalan secara optimal. Meskipun kontrol monitoring suhu *chiller* operasional tetap dipantau secara periodik di bawah 5°C, penataan wadah-wadah bersih berisi bahan hewani pasca-preparasi di dalam *chiller* masih ditemukan kurang rapi dan belum terorganisasi dengan baik secara zonasi. Penelitian ini mengungkap adanya fluktuasi tingkat kepatuhan staf dapur yang dipicu oleh tekanan waktu penyajian (*service time*) pada saat terjadi lonjakan reservasi (*peak hours*). Hambatan utama yang ditemukan berupa pengabaian minor terhadap prosedur sanitasi alat, seperti keterlambatan sterilisasi warna talenan (*cutting board color chart*) serta pisau secara berkala di antara jeda proses *pre-cutting* dan *cutting* bahan hewani yang berbeda.

DAFTAR REFERENSI

- Aryapratama, G. N. P. D. (2023). Prosedur Penyimpanan Bahan Makanan di Legian Beach Hotel. *Jurnal Ilmiah Pariwisata Dan Bisnis*, 2(2), 383–394.
- Atmadja, N. T. (2022). Penyuluhan Risiko Kontaminasi Silang di RT 08 RW 01 Kelurahan Jati. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat-UKK*, 3(2), 61–65.
- Aung, M. M., & Chang, Y. S. (2014). Temperature management for the quality assurance of a perishable food supply chain. *Food Control*, 40, 198–207.

- Darsana, I. M., & Wiadnyana, I. G. P. (2020). Pentingnya Penerapan Standard Operating Procedure (SOP) dalam Menjaga Kualitas Bahan Makanan pada Kitchen Department. *Jurnal Manajemen Perhotelan*, 6(1), 22–30.
- Ekawatiningsih, P. (2008). *Restoran Jilid 1*. Jakarta: Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan, Departemen Pendidikan Nasional.
- Habibah, J. R., Romadhoni, I. F., Kamiliya, A. N., & Restami, M. (2025). Penerapan Standard Operating Procedure (SOP) dalam Menjaga Kualitas Penyimpanan Bahan Baku Pangan Hewani (Meat, Seafood) pada Restaurant Bejana Hotel The Ritz-Carlton Bali.
- Hadinata, S. T., & Adriyanto, H. (2020). Tinjauan Penyimpanan Sistem FIFO Pada Bahan Hewani Yang Berdampak Pada Proses Pengolahan Makanan Di Morrisey Hotel Jakarta. *Emerging Markets: Business and Management Studies Journal*, 6(2), 103–109.
- Hadiwiyoto, S. (2013). *Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan*. Yogyakarta: Liberty.
- Ismah, T. E., Purwidiani, N., Astuti, N., & Romadhoni, I. F. (2025). Analisis Pemahaman Karyawan Terhadap Penerapan SOP Food Safety di Dapur Pastry Shangri-La Hotel Surabaya. *Journal of Culinary and Hospitality (JCH)*, 4(1), 39–46.
- Marriott International. (2022). *Serve 360: Environmental, Social, and Governance (ESG) Report*.
- Mortimore, S., & Wallace, C. (2013). *HACCP: A Practical Approach (3rd ed.)*. New York: Springer Science & Business Media.
- Mulyadi, D., & Gusnadi, D. (2024). Implementasi Potongan Daging di Butcher Section. *MBI (Majalah Bina Patria)*, 19(1), 3603–3614.
- Nabilla, P. (2023). *Analisis Pengaruh Hygiene Sanitasi dalam Meningkatkan Kualitas Makanan di Kitchen Banquet Hotel Fairmont Jakarta*. Politeknik Sahid, Jakarta.
- Natasyah. (2022). *Analisis Metode Cold Chain Dalam Menjaga Kualitas Produk Frozen Food*.
- Ninemeier, J. D. (2015). *Management of Food and Beverage Operations*. Michigan: American Hotel & Lodging Educational Institute.
- Nurdiani, R., Putri, W. A., & Rahmatika, F. (2020). Evaluasi Sistem Penyimpanan Bahan Pangan Hewani Berdasarkan Prinsip FIFO dan Kebersihan Ruang Penyimpanan. *Jurnal Keamanan Pangan Indonesia*, 6(1), 12–20.
- Prehatini, D. A., Lestari, S. W., & Triasih, D. (2019). Pengaruh Berbagai Metode Thawing Terhadap Kualitas Fisik Daging Sapi Bagian Silver Side. *Journal of Animal Center*, 1(1), 1–12.
- Putra, A. S., & Kurniawan, H. (2022). Analisis Higiene Sanitasi dan Teknik Penanganan Bahan Pangan Hewani pada Departemen Main Kitchen di Hotel Bintang Lima. *Jurnal Sains Terapan Pariwisata*.
- 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.
- Rahman, H. P. (2001). *Konsumsi Pangan dan Sumber Protein Hewani*. Sekolah

Pascasarjana Institut Pertanian Bogor (IPB).

- Robertson, G. L. (2022). *Food Packaging: Principles and Practice*. Florida: CRC Press.
- Saputra, A. B., & Wijaya, R. (2022). Penerapan Standard Operating Procedure (SOP) Kitchen Department dalam Menjamin Konsistensi Kualitas Hidangan dan Keamanan Pangan. *Jurnal Manajemen Perhotelan Dan Pariwisata*, 5(2), 115–124.
- Setyaningsih, R., & Andayani, S. W. (2020). Peningkatan higiene dan sanitasi melalui penerapan standard operating procedure (SOP). *Taman Vokasi*, 8(1).
- Sugiyono. (2017). *Metode penelitian: Pendekatan kuantitatif, kualitatif, dan R&D (Cet. 25)*. Bandung: Alfabeta.
- Sukmawati. (2018). Total microbial plates on beef and beef offal. *Bioscience*, 2(1), 22–28.
- Tiya, N. A. D., & Nuraini, H. (2021). Kinerja sumber daya manusia di rumah potong hewan. *Jurnal Ilmu Produksi Dan Teknologi Hasil Peternakan*, 9(2), 89–94.
- Wahyuni, I. A. P. P. S. W., & Parma, I. P. G. (2020). Penerapan SOP Bagi Mahasiswa PKL Pada Departemen Food And Beverage Service The Oberoi Beach Resort, Bali. *Jurnal Manajemen Perhotelan Dan Pariwisata*.
- Zubaidah, O. (2023). *Analisis Penerapan Standar Operasional Prosedur (SOP) Pengolahan Makanan Banquet di Hot Kitchen Hotel Aria Centra Surabaya*. Universitas Negeri Surabaya.