

**ANALISIS PENERAPAN *STANDARD OPERATING PROCEDURE* (SOP)
HYGIENE DAN SANITASI PADA PENGOLAHAN MAKANAN DALAM
UPAYA MENINGKATKAN DAYA SAING
*CAFE INTERAKSI SPACE***

TUGAS AKHIR

RIVALDO LUCAS WAWORUNDENG

193404516058



**PROGRAM STUDI PARIWISATA
FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS
UNIVERSITAS NASIONAL
JAKARTA**

2024

**ANALISIS PENERAPAN *STANDARD OPERATING PROCEDURE* (SOP)
HYGIENE DAN SANITASI PADA PENGOLAHAN MAKANAN DALAM
UPAYA MENINGKATKAN DAYA SAING
*CAFE INTERAKSI SPACE***

Diajukan sebagai salah satu syarat untuk memperoleh
Gelar Sarjana Pariwisata (S.Par) pada Fakultas Ekonomi dan Bisnis
Universitas Nasional

Oleh :

RIVALDO LUCAS WAWORUNDENG

193404516058



**PROGRAM STUDI PARIWISATA
FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS
UNIVERSITAS NASIONAL
JAKARTA**

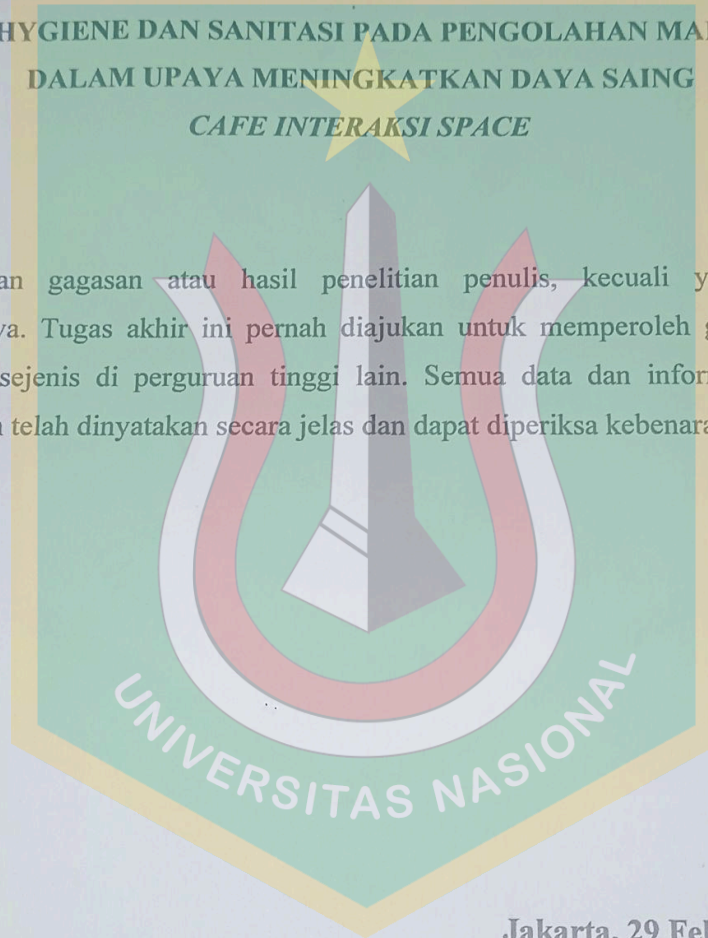
202

HALAMAN PERNYATAAN

Penulis menyatakan dengan sebenar-benarnya segala pernyataan dalam tugas akhir yang berjudul :

**ANALISIS PENERAPAN *STANDARD OPERATING PROCEDURE*
(SOP) HYGIENE DAN SANITASI PADA PENGOLAHAN MAKANAN
DALAM UPAYA MENINGKATKAN DAYA SAING
*CAFE INTERAKSI SPACE***

Merupakan gagasan atau hasil penelitian penulis, kecuali yang jelas rujukannya. Tugas akhir ini pernah diajukan untuk memperoleh gelar pada program sejenis di perguruan tinggi lain. Semua data dan informasi yang digunakan telah dinyatakan secara jelas dan dapat diperiksa kebenarannya.



Jakarta, 29 Februari 2024



Rivaldo Lucas Waworundeng

1934045160

HALAMAN PERSETUJUAN

Judul Tugas akhir : ANALISIS PENERAPAN *STANDARD OPERATING PROCEDURE (SOP) HYGIENE DAN SANITASI PADA PENGOLAHAN MAKANAN DALAM UPAYA MENINGKATKAN DAYA SAING CAFE INTERAKSI SPACE*

Nama Mahasiswa : RIVALDO LUCAS WAWORUNDENG

Nomor Pokok : 193404516056

Program Studi : Pariwisata

Menyetujui


Pembimbing Tugas Akhir


Ardi Mularsari, S.Pd,M.Pd

UNIVERSITAS NASIONAL

Mengetahui

Ketua Program Studi Pariwisata


Gagih Pradini, S.Par,M.M

Jakarta 29 Februari 2024

LEMBAR PENGESAHAN

Judul Tugas akhir : ANALISIS PENERAPAN *STANDARD OPERATING PROCEDURE* (SOP) HYGIENE DAN SANITASI PADA PENGOLAHAN MAKANAN DALAM UPAYA MENINGKATKAN DAYA SAING CAFE INTERAKSI SPACE

Nama Mahasiswa : RIVALDO LUCAS WAWORUNDENG

Nomor Pokok : 193404516056

Program Studi : Pariwisata

Diterima dan Disahkan oleh Panitia Ujian Tugas akhir Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Nasional

Menyetujui,

Pembimbing Tugas Akhir,

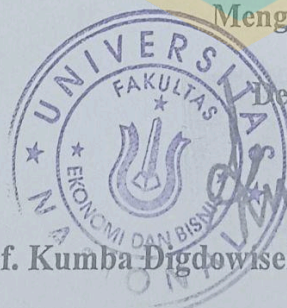
Ardi Mularsari S.Pd,M.Pd

Ketua Penguji

Anggota Penguj

Anisa Putri Kusumaningrum, S.S.T.Par., M.M. Gagih Pradini, S.Par., M.M.

Mengetahui,



Prof. Kumba Digdowiseiso, S.E., M.App.Ec., Ph.D.

Jakarta, 29 Februari 2024

ABSTRAK

ANALISIS PENERAPAN *STANDARD OPERATING PROCEDURE* (SOP) HYGIENE DAN SANITASI PADA PENGOLAHAN MAKANAN DALAM UPAYA MENINGKATKAN DAYA SAING *CAFE INTERAKSI SPACE*

Oleh :

Rivaldo Lucas Waworundeng

NPM : 193404516058

Tugas akhir dibawah bimbingan Ardi Mularsari S.Pd,M.Pd

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisa penerapan standard operational prosedur (SOP) pada bagian hygiene dan sanitasi dalam Pengelolaan makanan dan minuman di *Cafe Interaksi Space* ,di kota Depok dengan mengaplikasikan pada metode penelitain kualitatif ,deskriptif dengan pengumpulan triangulasi data. triangulasi data merupakan teknik mengumpulkan informasi yang pada hakikatnya menghubungkan berbagai hal, Menurut Wijaya (2018:120-121), triangulasi data adlah tahapan teknik mengumpulkan data dari berbagai sumber dengan menggunakan berbagai metode dan rentang waktu ..

Dalam penelitian ini penulis menemukan bahwa terdapat masalah pada kinerja karyawan dan juga kurangnya pemahaman serta pengetahuan pegawai lebih lanjut tentang standar operational prosedur (SOP) terkhususnya terhadap kenyamanan pelanggan dan terhadap penanganan *hygiene* dan sanitasi.

Kata kunci : Penerapan Standar Operational Prosedur (SOP) ,dalam meningkatkan Pelayanan guna meningkatkan daya saing

ABSTRACT

ANALYSIS OF IMPLEMENTATION STANDARD OPERATING PROCEDURE FOR HYGIENE AND SANITATION IN FOOD PRODUCTION TO ENHANCE COMPETITIVENES AT CAFE INTERAKSI SPACE

By

Rivaldo Lucas Waworundeng

NPM : 193404516058

The final assignment with control of Ardi Mularsari S.Pd,M.Pd

This research aims to analyze the implementation of standard operational procedures (SOP) in the hygiene and sanitation section of food and beverage management at Cafe Interaksi Space in the city of Depok using a qualitative, descriptive research method with data collection techniques that utilize triangulation of data. Triangulation of data is a method of gathering data that integrates several sources and types of current data.

According to Wijaya (2018:120-121), triangulation of data is a technique for checking data from various sources in various ways and at various times. In this case, there is found problems with employee performance and also a lack of understanding and further knowledge among employees regarding standard operational procedures (SOP), especially regarding customer comfort and hygiene and sanitation handling.

Keywords: Implementation of Standard Operational Procedures (SOP), in improving service to increase competitiveness.

KATA PENGANTAR

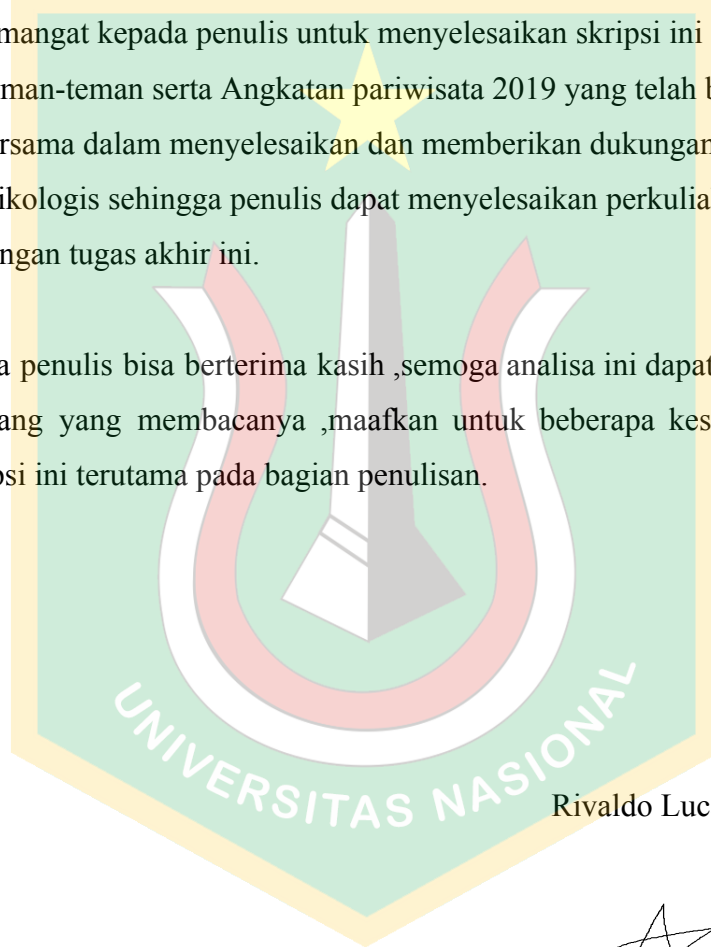
Dengan mengucapkan puji dan syukur kepada Tuhan yang Maha Esa yang telah memberi penulis kesempatan untuk menyelesaikan skripsi ini yang berjudul **“ANALISIS PENERAPAN *STANDARD OPERATING PROCEDURE* (SOP) HYGIENE DAN SANITASI PADA PENGOLAHAN MAKANAN DALAM UPAYA MENINGKATKAN DAYA SAING COFFEE INTERAKSI SPACE”**

Tujuan penyusunan tugas akhir ini adalah untuk memenuhi salah satu syarat untuk mencapai Studi Program Sarjana (S1) Jurusan Pariwisata Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Nasional. Dalam penyusunan tugas akhir ini penulis tentunya mengalami hambatan baik bersifat teknis maupun yang lainnya. Namun dengan pertimbangan Berkat kebersamaan, kerjasama, kebaikan, dan dukungan dari berbagai pihak maka kendala tersebut dapat teratasi. Dapat diatasi dengan baik. Oleh karena itu pada kesempatan ini dengan kerendahan, rasa kasih sayang penulis, dan rasa hormat penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada:

1. Bapak Dr. Drs. El Amry Bermawi Putera, M.A. selaku Rektor Universitas Nasional.
2. Bapak Prof. Kumba Digdowiseiso, SE., M.App.Ec., Ph.D. yang adalah Dekan Fakultas dari Ekonomi dan Bisnis Universitas Nasional
3. Ibu Dr. Rahayu Lestari, S.E., M.M. adalah Wakil Dekan Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Nasional.
4. Bapak Gagih Pradini, S.Par., M.M. adalah Ketua Program Studi Pariwisata Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Nasional.
5. Bapak Ardi Mularsari S.Pd,M.Pd adalah Pembimbing yang senantiasa membimbing dan mengarahkan Penulis dalam pembuatan Tugas Akhir ini.
6. Ibu Liliana Dewi, S.S., M.M.Par. adalah pembimbing akademik yang selalu bisa menyediakan waktu untuk penulis melakukan konsultasi mengenai akademik selama masa perkuliahan

7. Seluruh narasumber yang telah bersedia meluangkan waktunya untuk memberikan informasi kepada penulis selama melakukan penelitian skripsi ini
8. Seluruh Dosen Universitas Nasional Khususnya Dosen Fakultas Ekonomi dan Bisnis yang telah memberikan ilmu pengetahuan kepada anak didiknya
9. Keluarga tercinta, kerabat dan Saudara serta orang tua yang telah memberikan dukungan secara materi maupun doa sehingga memberikan semangat kepada penulis untuk menyelesaikan skripsi ini
10. Teman-teman serta Angkatan pariwisata 2019 yang telah berjuang bersama dalam menyelesaikan dan memberikan dukungan secara psikologis sehingga penulis dapat menyelesaikan perkuliahan sampai dengan tugas akhir ini.

Akhir kata penulis bisa berterima kasih ,semoga analisa ini dapat bermanfaat bagi semua orang yang membacanya ,maafkan untuk beberapa kesalahan yang ada pada skripsi ini terutama pada bagian penulisan.



Rivaldo Lucas Waworundeng

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Rivaldo Lucas Waworundeng', written over a faint star-shaped watermark.

Jakarta, 29 Februari 2024

DAFTAR ISI

Halaman

LEMBAR PERNYATAAN	i
LEMBAR PERSETUJUAN	ii
LEMBAR PENGESAHAN	iii
ABSTRAK	iv
ABSTRACT	v
DAFTAR RIWAYAT HIDUP	vi
KATA PENGANTAR	vii
DAFTAR ISI	
DAFTAR TABEL	
DAFTAR GAMBAR	
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang Masalah	1
B. Perumusan Masalah	5
C. Tujuan Penelitian	5
D. Manfaat Penelitian	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	6
A. Kajian Teori	6
B. Kerangka Berpikir	23
C. Hasil Penelitian yang Relevan	26
D. Hipotesis	27

BAB III METODE PENELITIAN	28
A. Jenis Penelitian	28
B. Rencana dan Tahapan Penelitian.....	29
C. Data Penelitian	30
E. Teknik Analisis Data	33
BAB IV HASIL PENELITIAN.....	35
4.1 Gambaran umum lokasi penelitian	35
4.2 Visi dan Misi	37
4.3 Struktur Organisasi	38
4.4 Hasil Penelitian	45
4.5 Pembahasan	49
BAB V RANGKUMAN DAN KESIMPULAN.....	54
DAFTAR PUSTAKA
DOKUMENTASI & GAMBAR GAMBAR



DAFTAR TABEL

Tabel 2.1	25
Tabel 2.2	26
Tabel 3.1	29
Tabel 3.2	30
Tabel 4.1	41
Tabel 4.2	52



DAFTAR GAMBAR

Gambar 3.1	28
Gambar 4.1	36
Gambar 4.2	38

