

DAFTAR PUSTAKA

1. Andayani, S. W., & Setyaningsih, R. (2021). EFEKTIVITAS PENGGUNAAN STANDAR OPERASIONAL PROSEDUR HIEGIENE DAN SANITASI PENGOLAHAN MAKANAN. *Science Tech: Jurnal Ilmu Pengetahuan Dan Teknologi*, 7(1), 8–14. <https://doi.org/10.30738/jst.v7i1.8378>
2. Arief Rachmat, & Sunaryo. (2020). PENGARUH PENERAPAN STANDAR OPERASIONAL PROSEDUR (SOP), GAYA KEPEMIMPINAN, DAN AUDIT INTERNAL TERHADAP KINERJA KARYAWAN (STUDI KASUS PADA PT. MEGA PESANGGRAHAN INDAH. *Jurnal Ekonomika Dan Manajemen*.
3. Aryani Erika, Zanaria Yulita, & Kurniawan Angga. (2022). ANALISIS PERKEMBANGAN COFFEE SHOP SEBAGAI SALAH SATU PERANAN UMKM DI KOTA METRO (Study Kasus Pada Coffee Shop Janji Jiwa Dan Coffee Et Bien). *Jurnal Akuntansi AKTIVA*.
4. Chairunnisya Tara, Putri Chayani Ayu Tri, Setiawan Hery, & Akabar Jefri. (2022). PENERAPAN MANAJEMEN KINERJA DALAM SUMBERDAYA MANUSIA PADA UMKM CAFE UNCLE JACK. *Prosiding Seminar Nasional Manajemen Dan Ekonom*.
5. Damayanti Devina, Laksana Rmdalila Syafa, & Sandi Hari Pertiwi Santi. (2023). PENERAPAN STANDAR OPERASIONAL PROSEDUR PADA BISNIS COFFEE SHOP GARIS TANGAN. *Jurnal Pijar Studi Manajemen Dan Bisnis*.
6. Fattah, N. (2019). Hubungan Personal Hygiene dan Sanitasi Lingkungan dengan Kejadian Penyakit Kulit pada Pasien di Puskesmas Tabaringan Makassar. *UMI Medical Journal*, 3(1), 36–46. <https://doi.org/10.33096/umj.v3i1.33>
7. Hadinata, S. T., & Adriyanto, H. (2020). TINJAUAN PENYIMPANAN SISTEM FIFO PADA BAHAN HEWANI YANG BERDAMPAK PADA PROSES PENGOLAHAN MAKANAN DI MORRISSEY HOTEL JAKARTA. *Emerging Markets : Business and Management Studies Journal*, 6(2), 103–109. <https://doi.org/10.33555/ijembm.v6i2.100>
8. Hanisah, H., Yogha, S., & Rahmawati, Y. (2020). Pengetahuan Pengoperasian Kitchen Equipment Mahasiswa Prodi Pendidikan Tata Boga. *Media Pendidikan, Gizi, Dan Kuliner*, 9(1). <https://doi.org/10.17509/boga.v9i1.23391>
9. Hardiyanti Yani Nila, & Puspa Ratih. (2021). Coffee Culture di Indonesia : Pola Konsumsi Konsumen Pengunjung Kafe, Kedai Kopi dan Warung Kopi di Gresik. *Jurnal Media Dan Komunikasi* , 01, 93–106.
10. Haryoko Sapto, Bahartiar, & Arwandi Fajar. (2020). *Analisis Data Penelitian Kualitatif (Konsep, Teknik & Prosedur Analisis)*. UNM.
11. Irawan Windu Djoko. (2016). *PRINSIP - PRINSIP HYGIENE SANITASI MAKANAN MINUMAN DI RUMAH SAKIT* .
12. Jiastuti Titis. (2018). HIGIENE SANITASI PENGELOLAAN MAKANAN DAN KEBERADAAN BAKTERI PADA MAKANAN JADI DI RSUD DR HARJONO PONOROGO. *Jurnal Kesehatan Lingkungan*.
13. Kemenkes. (2021). *Kepmenkes 1197/MENKES/SK/X/2004 2004 Standar Pelayanan Farmasi di Rumah Sakit*.
14. Kusumaningrum Putri Anisa, Pradini Gagih, & Virgiawam Fikri. (2023). Analysis of Attractiveness and Accessibility to The Decision to Visit the Object of Lake Arwana Cibubur. *IJEMBIS*.

15. Larasati Sri. (2018). *Manajemen Sumber Daya Manusia* . CV Budi Utama .
16. Mantolas Christina, Nugraha Eka Yudha, Eky Susana Feny, & Bagaiihing Martarida. (2022). PENERAPAN STANDAR OPERASIONAL PROSEDUR FOOD AND BEVERAGE SERVICE DI HOTEL SWISS BELCOURT KUPANG. *Tourism ;Jurnal Travel, Hospitality, Culture, Destination, and Mice* .
17. Parantika Asep, Wibowo Setiyo FX, & Wiweka Kadek. (2020). MODEL PEMBERDAYAAN MASYARAKAT DI KAMPUNG TEMATIK MULYAHARJA BOGOR BERBASIS PENDAMPINGAN PERGURUAN TINGG. *Jurnal Analisis Pariwisata* .
18. Patmawati, P., & Sumardi, S. (2020). HUBUNGAN PENGETAHUAN DAN SIKAP TERHADAP HYGIENE PERSEORANGAN SANTRI DI PONDOK PESANTREN. *Jurnal Keperawatan Dan Kesehatan Masyarakat Cendekia Utama*, 9(2), 180. <https://doi.org/10.31596/jcu.v9i2.599>
19. Pradini Gagih, & Pratami Frita. (2022). DAMPAK BRAND IMAGE, KUALITAS PELAYANAN DAN KUALITAS PRODUK TERHADAP LOYALITAS CUSTOMER DI OMA KOPI DEPOK. *Syntax Literate: Jurnal Ilmiah Indonesia*, 7.
20. Putra, K. M. (2022). Implementasi hygiene sanitasi terhadap pengolahan bahan makanan di the brass restaurant. *Jurnal Ilmiah Pariwisata Dan Bisnis*, 1(5), 1138–1154. <https://doi.org/10.22334/paris.v1i5.80>
21. Putra Mahadi Kadek. (n.d.). IMPLEMENTASI HYGIENE SANITASI TERHADAP PENGOLAHAN BAHAN MAKANAN DI THE BRASS RESTAURANT. *Jurnal Ilmiah Pariwisata Dan Bisnis*, 1(5).
22. Sentosa, I. G. V. D. J. (2022). Penerapan hygiene dan sanitasi di dapur ocean grill restaurant the setai hotel miami, florida. *Jurnal Ilmiah Pariwisata Dan Bisnis*, 1(11), 2973–2993. <https://doi.org/10.22334/paris.v1i11.207>
23. Septian Chaerina Putri, & Wulandari Arminsih Ririn. (2020). Gambaran Higiene Sanitasi Makanan dan Penerapan Prinsip Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) di Unit Instalasi Gizi Rumah Sakit X Tahun 2018. *Jurnal Nasional Kesehatan Lingkungan Globa*.
24. Setyaningsih, R., & Andayani, S. W. (2020). Peningkatan higiene dan sanitasi melalui penerapan standard operating procedure (SOP). *TAMAN VOKASI*, 8(1), 86. <https://doi.org/10.30738/jtv.v8i1.7315>
25. Sudiro Achmad, & Ardika Oktaria. (2023). *Manajemen Sumber Daya Manusia* .
26. Sugiyono, & PD. (2017). *Metode Penelitian Bisnis: Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif, Kombinasi dan R&D*. CV. Alfabeta.
27. Tianingrum Risna, & Sopiany Nurur Hanifah. (2017). ANALISIS KEMAMPUAN PEMAHAMAN MATEMATIS SISWA SMP PADA MATERI BANGUN RUANG SISI DATAR . *Prosiding Seminar Nasional Matematika Dan Pendidikan Matematika*.
28. 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*, 3(1), 20. <https://doi.org/10.23887/jmpp.v3i1.28997>
29. Zubaidah Orienta, Romadhoni, Sulandari Lilis, & Purwidiani Niken. (2023). Analisis Penerapan Standar Operasional Prosedur (SOP) Pengolahan Makanan Banquet di Hot Kitchen Hotel Aria Centra Surabaya. *Journal of Creative Student Research (JCSR)*.

LAMPIRAN

a. Hasil Wawancara

1. *Owner*

Samuel Mailoa

Beliau menjelaskan bahwa Hygiene dan Sanitasi adalah standard utama yang perlu ditegaskan dan diterapkan pada penyusunan Standard Operating Procedure, apalagi terhadap pengolahan makanan mulai dari personal hygiene karyawan diperhatikan ,lalu proses penyimpanan bahan ,mempersiapkan bahan dan juga ruangan yang dipakai sampai proses pengolahan dan penyajiannya diperhatikan.

2. *Supervisor*

Robby Firli

Pada setiap Briefing ,perihal mengenai SOP selalu ditekankan dan diperhatikan ,hal yang dilakukan adalah pengecekan Personal Hygiene setiap karyawan lalu pengecekan kualitas bahan baku yang ada pada penyimpanan ,dan juga mengecek semua indikator penyimpanan bahan ,alat produksi dan pelayanan, membersihkan setiap tempat, dan lain lain untuk memastikan semuanya telah siap saat Cafe dibuka atau ditutup.

Komentar dan masalah yang sering dihadapi adalah terhadap keterlambatan pesanan, *overcrowded*, sampai pada mesin atau alat produksi yang bermasalah, selain itu juga ada komentar dari pelanggan yang mengatakan tentang kebersihan pegawai dan juga pesanan yang kurang sedap dan hambar.

3. Pelanggan

a. Djoko Pranoto (30, Pegawai Kantor) :

Menurut Sdr Djoko Pranoto kualitas makanan dan kebersihan di Cafe Interaksi menurun saat terjadinya penumpukan pelanggan

ia juga menyampaikan bahwa waktu itu terdapat beberapa menu dengan bahan utama Kopi yang tidak bisa dipesan karena terjadi kendala kerusakan pada mesin Kopi tersebut.

b. Jefta Salampeppy (23, Pegawai Kantor)

Menurut Sdr Jefta Salampeppy melihat terdapat sejumlah hidangan atau makanan yang tidak memakai alat makan atau alat bantu untuk menyantapnya dengan tepat.

lalu juga beliau berpendapat menurut pengalaman sebelumnya saat ia mengunjungi tempat ini, terdapat keterlambatan atau waktu menunggu pesanan yang lumayan lama.

c. Haykel Siahaya (23, Mahasiswa UNPAM)

Sdr Haykel Siahaya menyampaikan bahwa terdapat beberapa hidangan makanan dan minuman yang rasanya tidak sesuai atau sedikit hambar

Serta Sdr Haykel menjelaskan pengalamannya sebelumnya bahwa area barista kurang bersih dan rapih

d. Olivia (22, Pegawai Kantor)

Menurut Olivia beliau berpendapat bahwa Karyawannya berpakaian dengan rapih dan sesuai tapi sedikit kurang ramah dikarenakan tidak menyapa atau membantunya membawakan pesannya yang mana pada saat itu beliau sedikit kesusahan untuk membawa pesannya sendiri

e. Aurelia (18, Pelajar)

Menurut Aurelia kondisi kebersihan di Cafe Interaksi sangat bersih ,bahkan saat ada pelanggan pergi,tempat atau mejanya langsung dibersihkan.

f. Rachelia Magda (18, Pelajar)

Menurut Magda makanan yang disajikan itu suhunya sesuai ,masih hangat dessertnya juga sama kondisinya dingin dan segar

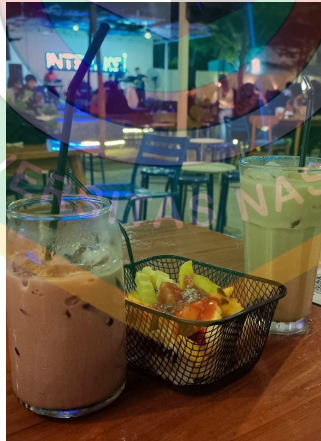


HASIL DOKUMENTASI

Gambar kopi dari *Cafe Interaksi Space*



Gambar produk *Cafe Interaksi Space*



Dokumentasi Penulis dengan salah satu pemilik dan Supervisor

Cafe Interaksi Space ,

Sdr. Samuel Mailoa dan Sdr. Robby Firli



dokumentasi penulis saat berada di *Cafe Interaksi Space*



Gambar suasana lingkungan Cafe





Foto Seragam Pegawai



*note : baju Waitress memakai baju hitam bebas ,dan
pada hari besar kenegaraan menggunakan batik*

UNIVERSITAS NASIONAL



UNIVERSITAS NASIONAL FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS

S1- Manajemen, S1- Akuntansi, dan S1- Pariwisata

Jl. Sawo Manis No. 61 Pejaten, Pasar Minggu, Jakarta 12520 Telp. (021) 78033807, 7808700 (Hunting) Fax. 7802718, 7802719

P.O. Box 8741 Jakarta 12047 Homepage : <http://www.unas.ac.id> E-mail : fd@unas19@gmail.com

KONSULTASI BIMBINGAN

Npm : 193404516058
Nama : RIVALDO LUCAS WAWORUNDENG
Program Studi : Pariwisata
Konsentrasi : Akomodasi dan Kuliner

KONSULTASI PEMBIMBING PROPOSAL

Tanggal	Materi Konsultasi	Status
15 May, 2023	<ul style="list-style-type: none">-ambil referensi jurnal dari dosen unas- perbaiki judul- parafrase	Sudah Ditanggapi
15 May, 2023	<ul style="list-style-type: none">- variable : kata pembahasan- menjelaskan upaya penyiapan bahan makanan dll- narasumber dan referensi- tambahkan kutipan sumber- batasan masalah dihilangkan- checking typho	Sudah Ditanggapi
15 May, 2023	<ul style="list-style-type: none">- merapihkan skripsi	Sudah Ditanggapi

KONSULTASI PEMBIMBING TUGAS AKHIR

Tanggal	Materi Konsultasi	Status
17 February, 2024	<ul style="list-style-type: none">- menaruh hasil dari penelitian terdahulu pada bab 2- artikel narasumber tidak boleh dibawah 10 tahun	Sudah Ditanggapi
17 February, 2024	<ul style="list-style-type: none">ambil referensi jurnal dari dosen unas- kata "diwajari" diubah jadi didasari- kata mahal dihilangkan	Sudah Ditanggapi

Tanggal	Materi Konsultasi	Status
17 February, 2024	variable : kata pembahasan - menjelaskan upaya penyiapan bahan makanan dll - narasumber dan referensi	Sudah Ditanggapi
17 February, 2024	tambahkan kutipan sumber - batasan masalah di pt inti prima rasa - checking typho	Sudah Ditanggapi
17 February, 2024	- bimbingan penyusunan bab 4 dan pengimputan data	Sudah Ditanggapi
17 February, 2024	- pengecekan revisi skripsi semua halaman	Sudah Ditanggapi
17 February, 2024	- penelitian mengarah pada penerapan sop sanitasi dan hygiene pada produksi f&bb di cafe interaksi	Sudah Ditanggapi
17 February, 2024	-parafrase, pembuatan kalimat dan kata -margin, sesuaikan buku panduan	Sudah Ditanggapi
17 February, 2024	-duplichecker untuk check plagiarism , plagiarism tidak boleh diatas 15 -hilangkan kata "menurut saya" artikel harus menurut penelitian atau ahli	Sudah Ditanggapi
17 February, 2024	bab 4 yang pertama menjelaskan tentang gambaran umum tentang topik tersebut	Sudah Ditanggapi
17 February, 2024	- mencari referensi dan materi dengan teori yang sesuai	Sudah Ditanggapi
17 February, 2024	mempersiapkan sidang	Sudah Ditanggapi
19 February, 2024	skripsi tugas akhir	Sudah Ditanggapi

PAPER NAME

Rivaldo Lucas Waworundeng Skripsi TA.
pdf

AUTHOR

Rivaldo Lucas Waworundeng T.A

WORD COUNT

10760 Words

CHARACTER COUNT

69286 Characters

PAGE COUNT

81 Pages

FILE SIZE

2.7MB

SUBMISSION DATE

Feb 20, 2024 10:32 AM GMT+7

REPORT DATE

Feb 20, 2024 10:34 AM GMT+7

● **25% Overall Similarity**

The combined total of all matches, including overlapping sources, for each database.

- 23% Internet database
- 10% Publications database
- Crossref database
- Crossref Posted Content database
- 15% Submitted Works database

● **Excluded from Similarity Report**

- Bibliographic material
- Quoted material
- Manually excluded text blocks

