



Penerapan Standar Operasional Prosedur Pembersihan Gas Griddle

Implementation of Standard Operating Procedures for Griddle Gas Cleaning

Ni Made Listya Dewi ^{1*}, Ni Putu Isha Aprinica ²

^{1,2}D3 Perhotelan, Institut Pariwisata dan Bisnis Internasional, Indonesia

ARTICLE INFO

Article History:

Submitted 9th April 2023

Revised 14th April 2023

Accepted 17th April 2023

Available online 30th April 2023

Kata Kunci:

Standar operasional prosedur; gas griddle; Mary Jane Cafe

Keywords:

Standard operating procedures; gas griddle; Mary Jane Cafe

DOI:

<https://doi.org/10.22334/paris.v2i4.405>

ABSTRAK

Standar operasional prosedur merupakan pedoman ataupun acuan dalam melaksanakan tugas pekerjaan sesuai dengan fungsinya. Dalam hal ini terdapat gas griddle di dapur Mary Jane Café Winter Park Resort Colorado, pada penelitian ini peneliti ingin mengetahui bagaimana penerapan standar operasional prosedur pembersihan gas griddle di Mary Jane Café. Tujuan penelitian ini yaitu untuk mengetahui penerapan standar operasional pembersihan gas griddle di Mary Jane Café apakah telah dilaksanakan sesuai dengan standar operasional yang berlaku atau tidak. Pendekatan dalam penelitian ini yaitu pendekatan kualitatif yang meliputi gambaran umum mengenai Mary Jane Cafe. Penelitian ini mengambil lokasi di Mary Jane Cafe Winter Park Resort Colorado. Sumber data dalam penelitian ini meliputi data primer dengan mengumpulkan data secara langsung dari sumbernya serta data sekunder di dapat dari buku dan jurnal. Teknik analisis data pada penelitian ini yaitu reduksi data, penyajian data, kesimpulan dan verifikasi data. Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilaksanakan penulis mengambil kesimpulan bahwa, terdapat Sembilan tahapan yang telah ditetapkan oleh perusahaan sebagai standar operasiol prosedur pembersihan gas griddle. Namun pada prinsipnya penerapan standar operasional pada Mary Jane Café tidak sesuai dengan standar operasional yang telah ditetapkan, yaitu staff dapur melewati salah satu standar operasional yang berlaku yaitu pada tahapan yang kedelapan, yaitu mengeringkan sisa cairan pada permukaan gas griddle. Para staff dapur tidak melakukan tahapan tersebut dan mengganti tahapan itu dengan menghidupkan kembali gas griddle sehingga permukannya kembali panas dan kering, cara tersebut sangat tidak benar karena berdampak pada hasil yang didapat, yaitu permukaan gas griddle menjadi Kembali hitam dan berkarat sehingga kualitas hasil masakan yang dihasilkan juga buruk.

* How to Cite

Dewi , N. M. L., & Aprinica , N. P. I. (2023). Penerapan Standar Operasional Prosedur Pembersihan Gas Griddle. Jurnal Ilmiah Pariwisata Dan Bisnis, 2(4), 1075 - 1081. <https://doi.org/10.22334/paris.v2i4.405>

* Corresponding Author: Ni Made Listya Dewi: listyadw09@gmail.com

ABSTRACT

Standard operating procedures are guidelines or references in carrying out work tasks in accordance with their functions. In this case, there is a gas griddle in the kitchen of Mary Jane Café Winter Park Resort Colorado, in this study the researcher wanted to find out how to apply standard operating procedures for cleaning the griddle gas at Mary Jane Café. The purpose of this study is to determine whether the application of the standard operating griddle gas cleaning at Mary Jane Café has been carried out in accordance with applicable operational standards or not. The approach in this study is a qualitative approach which includes an overview of Mary Jane Cafe. This research took place at Mary Jane Cafe Winter Park Resort Colorado. Sources of data in this study include primary data by collecting data directly from the source and secondary data obtained from books and journals. Data analysis techniques in this study are data reduction, data presentation, conclusions and data verification. Based on the results of the research that has been carried out, the authors conclude that, there are nine stages that have been set by the company as standard operating procedures for cleaning the griddle gas. However, in principle the application of operational standards at Mary Jane Café is not in accordance with the established operational standards, namely the kitchen staff skips one of the applicable operational standards, namely in the eighth stage, which is drying the remaining liquid on the surface of the gas griddle. The kitchen staff did not go through this step and replaced the step by reviving the gas griddle so that the surface was hot and dry again, this method is not correct because it has an impact on the results obtained, namely the surface of the gas griddle becomes black and rusty again so that the quality of the food produced also bad.

1. PENDAHULUAN

Salah satu sarana akomodasi sebagai pembantu para wisatawan dalam penyediaan tempat penginapan yaitu Hotel. Hotel dan pariwisata memiliki keterkaitan yang sangat erat. Hotel yang menjadi "*main tourism superstructures*" yang memiliki makna kehidupan tergantung akan jumlah kedatangan wisatawan. Kaitan pariwisata dengan sector perhotelan, seperti suatau bangunan dan tiang utama yaitu hotel (SK Menparpostel no. KM 37/PW.340/MPPT-86).

Salah satu resort terkenal yang berada di negara Amerika Serikat tepatnya di negara bagian Colorado yaitu Winter Park Resort. Winter Park Resort terpilih sebagai urutan pertama Ski Resort di Amerika Utara dan kota petualangan terbaik Colorado dalam 2 tahun berturut-turut. Aktivitas yang bisa dilakukan yaitu bermain ski dengan area kelas dunia, pemandangan yang menakjubkan, dan berpetualang ke gunung rocky yang merupakan salah satu gunung tertinggi di Amerika. Winter Park terletak paling dekat dari ibukota Colorado yaitu Denver dan merupakan 7 *unique territories* salah satunya yang terkenal yaitu Mary Jane. Dengan luas lebih dari 3000 hektar area ski dan 765.000 hektar lahan public. Winter Park Resort memiliki beberapa departemen yaitu *Enginerring, housekeeping, front office, sales and marketing, finance, human resourse* dan *food and baverage*. Departemen *Food and baverage* dibagi menjadi 2 yaitu *Food and Baverage Service* dan *Food and Baverage Product*. Adapun standar operasional prosedur dalam setiap *department* itu sendiri yang telah ditetapkan oleh perusahaan agar terciptanya kualitas barang dan jasa yang dihasilkan.

Standar Operasional Prosedur (SOP) merupakan landasan pelaksanaan pekerjaan sesuai dengan penilaian berdasarkan indikator teknis, administrasi dan prosedur

kerja,tata kerja dan sistem. (Tjipto, 2012). SOP yang berlaku di restoran memiliki berbagai varian sesuai dengan keadaan restoran serta sesuai dengan maksud dan tujuan, diantaranya :

- 1) Sejalan dengan Visi dan Misi Perusahaan
- 2) Terciptanya SDM yang handal pada setiap unit restoran atau dapur
- 3) Terciptanya hubungan timbal balik yang baik dengan tamu restoran karena kebersihan dan kenyamanan

Dalam hal ini terdapat *Gas Griddle* pada dapur di Mary Jane Café, grill merupakan Teknik memasak dengan alat khusus memanggang atau menggoreng menggunakan pelat lebar serta kompor berbahan bakar gas. Penggunaan gas griddle biasanya dilingkungan rumah tangga atau komersial. Gas griddle biasanya digunakan untuk memasak dengan dipanggang atau digoreng. Terdapat dua jenis Gas griddle yaitu pelat standar (flat) tanpa lekukan (grooved) dan plat standar yang memiliki 1/3 bagian lekukan. Manfaat dari penggunaan gas griddle yaitu proses memasak lebih cepat, efektif dan dapur jauh lebih bersih karena tidak menggunakan arang dan mengurangi asap, selain itu makanan lebih higienis.

Pada penelitian ini penulis tertarik untuk mengetahui lebih dalam bagaimana penerapan pembersihan gas griddle yang dilakukan di Mary Jane Café yang akan di bahas dalam penelitian yang berjudul "Penerapan Standar Operasional Prosedur Pembersihan Gas Griddle Pada Kitchen di Mary Jane Café Winter Park Resort Colorado".

2. METODE PENELITIAN

Pendekatan yang telah dilakukan dalam peneltian ini memiliki tujuan untuk mengkaji, menganalisis dan menskrifsikan fakta sehingga dapat memperoleh gambaran tentang penerapan Standar Operasional Prosedur dalam pembersihan gas griddle pada kitchen di Mary Jane Café, Winter Park Resort, Colorado. Pendekatan dalam penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif, pendekatan kualitatif merupakan pendekatan yang sangat penting untuk memahami suatu fenomena sosial dan perpektif individu yang diteliti (Damayanti, 2011).

Jenis data dalam penelitian ini yaitu data kualitatif, merupakan data yang berupa informasi yang tidak berupa angka-angka melainkan keterangan (Pantiyasa, 2013). Maka dalam penelitian ini, data kualitatif diperoleh melalui wawancara, pengamatan langsung kemudian melalui studi dokumentasi dan observasi di Mary Jane Café. Dalam penelitian ini analisis data dilakukan secara berkesinambungan dari awal sampai akhir penelitian, baik dilapangan maupun diluar lapangan. Hasil analisis disajikan dengan 2 metode yaitu metode informal dan formal.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil

Pada tahun 1970, presiden dewan direksi, Jerry Groszold, memulai tantangan enam tahun izin dan konstruksi yang mengarah pada pembukaan area ski Mary Jane, yang hampir dua kali lipat luas areal resor yang dapat ski. Tambahan itu juga memberi masokis baru yang senang dengan mogul-senang: No Pain, No Jane. Mary Jane dan perkembangan selanjutnya secara signifikan meningkatkan pendapatan resor, tetapi sedikit uang tunai yang menemukan jalan kembali ke Kota Denver. Pada area ski Mary Jane tersebut dibangunlah sebuah restoran kecil yang bernama “Mary Jane Café”, yang mana restoran ini dari musim dingin yang telah lewat sebelum tahun 2022 tidak pernah sepi pengunjung. Menu yang ditawarkan restoran ini juga terus diganti setiap musimnya agar tidak monoton dengan menu yang sama, dari sekian menu makanan musim dingin yang ditawarkan oleh restoran ini burger adalah menu wajib yang harus ada pada bagian grill. Burger merupakan makanan yang sangat umum di Amerika, seluruh lapisan masyarakat dapat menikmatinya dan hampir seluruh restoran di Amerika menawarkan burger disetiap daftar menunya. Dalam proses memasak burger Adapun metode yang digunakan ialah Teknik grill. Teknik grill merupakan Teknik memanggang yang terjadi di atas api tanpa bersentuhan langsung dengan api. Pada proses memasak itupun harus terjaminnya kebersihan alat yang dipakai yaitu gas griddle, adapun standar operasional prosedur (SOP) yang telah diterapkan oleh perusahaan agar maksimalnya kebersihan itu sendiri yaitu:

a. Standar Operasional Prosedur Pembersihan

Tabel 1. Standar Operasional Prosedur Pembersihan di Mary Jane Café

No	Keterangan
1.	Gas griddle dalam keadaan mati
2.	Bersihkan sisa-sisa masakan yang ada dipermukaan logam
3.	Siapkan sikat untuk membersihkan permukaan logam
4.	Tuangkan cairan pembersih ke permukaan logam
5.	Gunakan spatula untuk meratakan cairan pembersih
6.	Sikat permukaan logam hingga bersih
7.	Bersihkan sisa cairan pembersih menggunakan <i>scraper</i> .
8.	Gunakan tisu untuk membersihkan sisa cairan pembersih

b. Checklist Observasi pembersihan Gas Griddle pada Mary Jane Café

Tabel 2. Pembersihan Gas Griddle

NO	DAFTAR	DILAKUKAN	KADANG-KADANG	TIDAK DILAKUKAN
1.	Gas griddle dalam keadaan mati	√		
2.	Bersihkan sisa-sisa masakan yang ada dipermukaan logam	√		
3.	Siapkan sikat untuk membersihkan permukaan logam.	√		
4.	Tuangkan cairan pembersih ke permukaan logam.	√		
5.	Gunakan spatula untuk meratakan cairan pembersih	√		
6.	Sikat permukaan logam hingga bersih	√		
7.	Bersihkan sisa cairan pembersih menggunakan <i>scraper</i> .	√		
8.	Gunakan tisu untuk membersihkan sisa cairan pembersih			√

Pembahasan

Proses pembersihan di Mary Jane Café khususnya dapur merupakan suatu hal yang terpenting dalam pengolahan suatu makanan kita harus menjaga kebersihan makanan tersebut, sehingga dapat menghasilkan suatu produk makanan yang berkualitas, bersih dan aman untuk dikonsumsi.

Dalam pengolahan makanan, kebersihan makanan menjadi yang utama dan juru masak memiliki peran penting dalam hal ini. Berdasarkan hal tersebut, maka diperlukan suatu standar untuk kebersihan pengolahan makanan, kebersihan peralatan dapur, area dapur dengan tujuan menjaga kualitas makanan dan mencegah kontaminasi

Dalam uji kepakaran melakukan observasi langsung ke Mary Jane Café dan mewawancarai langsung restaurant supervisor yaitu, Mr. Travis Wingard dan Kepala dapur yaitu Mr. Jud Sherrel. Wawancara ini berlangsung selama kurang lebih 1 jam

untuk mengetahui hasil uji kepakaran mengenai SOP serta penerapan pembersihan gas griddle. Berdasarkan informasi yang penulis peroleh pada wawancara dan pengamatan langsung maka dapat disimpulkan sebagai berikut :

- a. Gas griddle dalam keadaan mati
- b. Bersihkan sisa-sisa masakan yang ada dipermukaan logam
- c. Siapkan sikat untuk membersihkan permukaan logam
- d. Tuangkan cairan pembersih ke permukaan logam
- e. Gunakan spatula untuk meratakan cairan pembersih
- f. Sikat permukaan logam hingga bersih
- g. Bersihkan sisa cairan pembersih menggunakan scraper.
- h. Gunakan tisu untuk membersihkan sisa cairan pembersih
- i. Gas griddle dalam keadaan bersih

Sebelum melakukan pembersihan para staff selalu memastikan gas griddle selalu dalam keadaan mati, hal ini untuk memastikan keamanan para staff dan meminimalisir adanya kecelakaan kerja dalam proses pembersihan gas griddle. Terdapat beberapa alat yang digunakan dalam pembersihan gas griddle seperti sikat, spatula, scraper dan tisu. Pada saat pembersihan gas griddle staff selalu menggunakan sarung tangan karena cairan pembersih yang digunakan sangat sensitife untuk tangan, sehingga para staff selalu menggunakan untuk melindungi tangannya.

Berdasarkan SOP yang berlaku di Mary Jane Café, metode yang digunakan yaitu *Wash, Rinse Sanitize and Air Dry (WRSA)* dengan kurun waktu 4 jam selama 1 shift, penggunaan *chemical* selama mencuci dan satu menit perendaman sanitasi.

Perenapan Standar Operasional dalam pembersihan gas griddle dilakukan kurang maksimal oleh para staff dapur. Para staff dapur tidak pernah melaksanakan salah satu Standar Operasional Prosedur yang telah ditetapkan. Adapun salah satu Standar Operasional Prosedur yang tidak dilakukan oleh para staff dapur adalah “menggunakan tisu untuk mengeringkan permukaan gas griddle dari sisa cairan pembersih”. Hal tersebut tidak pernah dilakukan oleh para staff dapur yang mengakibatkan tersisanya bercak air diatas permukaan gas griddle. Hal yang sering dilakukan oleh staff untuk mengeringkan permukaan gas griddle adalah menghidupkan kembali gas griddle sehingga permukaanya cepat kering. Hal tersebut tentu menghemat waktu, namun sangat fatal akibatnya jika hal tersebut terus dibiarkan karena akan membuat permukaan gas griddle menjadi hitam dan mengkarat dan kualitas makanan yang diolah juga tidak bagus.

4. SIMPULAN

Kesimpulan dari hasil penelitian yaitu pada prinsipnya penerapan standar operasional pada Mary Jane Café tidak sesuai dengan standar operasional yang telah ditetapkan, yaitu staff dapur melewati salah satu standar operasional yang berlaku sehingga mengakibatkan kurang maksimalnya hasil yang didapat.

Saran dan masukan bagi berbagai pihak dari hasil serta kesimpulan penelitian ini yaitu :

1. Supervisor dan kepala dapur hendaknya bersikap tegas dan mengawasi seluruh staff dapur dalam pelaksanaan membersihkan gas griddle sehingga standar operasional yang berlaku dapat diterapkan dengan maksimal tanpa satupun yang melewati.
2. Saran bagi penelitian selanjutnya yaitu dilakukan penelitian sejenis pada department yang berbeda, misalnya pelayanan ataupun kebersihan public area

5. DAFTAR RUJUKAN

- Damayanti, V. (2011). *Metode Penelitian Pendidikan Bahasa*. Bandung: Remaja Rosdakarya.
- Ekotama, S. (2011). *Cara Mudah Bikin SOP Agar Bisnis Lebih Praktis*. Yogyakarta : Media Pressindo.
- Firdaus, R., & Andriani, R. (2014). Peranan Cook di Event Kitchen Hotel Hyatt Regency Bandung. *Jurnal Pariwisata*. Vol I. No.1.
- Fitrah. (2017). *Metode Penelitian Kualitatif, Tindakan kelas & Studi Kasus*. Sukabumi: CV Jejak.
- Huda, & Narcahyo, J. (2015). Upaya Food& Beverage Product dalam Meningkatkan Kualitas Makanan di Hotel Grand Aston Yogyakarta. *Jurnal Khasanah Ilmu* Vo. VI No. 1.
- Pantiyasa, I. (2013). *Metodeologi Penelitian*. Bali: STPBI.
- Tambunan, R. (2013). *Pedoman Penyusunan Standar Operasional Procedures SOP*. Jakarta : Maistas Publishing.
- Tjipto, A. (2012). *Standar Operasional Prosedur (SOP) dan Akuntabilitas Kinerja Instansi Pemerintah*. Skripsi Unpad. Jakarta.