



# JCH

Journal of Culinary and Hospitality

Prof. Moch Yamin Street, Ketintang, Gayungan, Surabaya, East Java

<https://ejournal.unesa.ac.id/index.php/jch/index>

082230943710



## ANALISIS PEMAHAMAN KARYAWAN TERHADAP PENERAPAN SOP *FOOD SAFETY* DI DAPUR PASTRY SHANGRI-LA HOTEL SURABAYA

Tsabitah El Ismah<sup>1\*</sup>, Niken Purwidiani<sup>1</sup>, Nugrahani Astuti<sup>2</sup>, Ita Fatkhur Romadhoni<sup>1</sup>

<sup>1</sup>D4 Tata Boga, Fakultas Vokasi, Universitas Negeri Surabaya, 60231, Indonesia

<sup>2</sup>S1 Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Surabaya, 60231, Indonesia

\*Koresponden

e-mail: [tsabitahel.21006@mhs.unesa.ac.id](mailto:tsabitahel.21006@mhs.unesa.ac.id)

Diterbitkan oleh: Sarjana Terapan Tata Boga, Fakultas Vokasi, Universitas Negeri Surabaya.

### ABSTRAK

Penelitian ini dilakukan untuk mengetahui tingkat pemahaman karyawan terhadap pedoman SOP *food safety* menggunakan pendekatan deskriptif kualitatif yang dilaksanakan di dapur pastry Shangri-La Hotel Surabaya. Sumber data terdiri dari data primer yang diperoleh melalui angket, wawancara, observasi, dan dokumentasi terhadap karyawan pastry, sous chef pastry, dan perwakilan Departemen Hygiene. Serta data sekunder yang diperoleh dari dokumen acuan standar seperti *Codex Alimentarius*, *WHO Five Keys to Safer Food*, dan Permenkes No. 1096 Tahun 2011. Instrumen penelitian yang digunakan meliputi angket tertutup, pedoman wawancara, lembar observasi, dan dokumentasi. Hasil dari penelitian menunjukkan bahwa tingkat pemahaman karyawan terhadap SOP *food safety* termasuk dalam kategori sangat baik. Meskipun terdapat temuan hasil yang kurang optimal terkait suhu zona bahaya dan praktik kebersihan tangan pada kategori proses produksi. Temuan dari hasil angket menunjukkan jawaban mayoritas karyawan termasuk dalam kategori “sangat paham”. Sementara itu, temuan dari wawancara dan observasi karyawan telah menerapkan SOP dengan baik dalam operasional harian. Penerapan SOP yang sangat baik ini didukung dengan adanya pelatihan dan *treatment* rutin, evaluasi, serta pengawasan. Kesimpulan dari penelitian ini karyawan dapur pastry memiliki tingkat pemahaman yang sangat baik dan penerapan SOP *food safety* sesuai dengan prinsip umum standar keamanan pangan.

**Kata Kunci:** Keamanan pangan, SOP keamanan pangan, pemahaman karyawan, industri perhotelan, dapur pastry

## PENDAHULUAN

Industri perhotelan merupakan salah satu sektor jasa yang berkembang pesat di Keamanan pangan (*food safety*) menjadi hal penting dalam industri makanan dan minuman, terutama di perhotelan yang memiliki standar kualitas dan keamanan produksi yang ketat. Penerapan sistem keamanan pangan yang baik dapat meningkatkan kepercayaan pelanggan serta mencegah risiko kontaminasi pada makanan.

Shangri-La Hotel Surabaya sebagai salah satu hotel internasional bintang lima, memiliki tanggung jawab untuk memastikan keamanan pangan dan kualitas produksi makanan salah satunya di dapur pastry. Dalam proses produksi pastry, berbagai tahapan produksi memiliki risiko kontaminasi termasuk dalam proses pengolahan bahan baku hingga penyajiannya. Adanya risiko kontaminasi ini dapat terjadi akibat kelalaian dalam menjaga kebersihan alat, bahan, bahkan tenaga kerja produksi itu sendiri. Oleh karena itu berbagai pedoman tentang keamanan pangan dibuat untuk mendukung penerapan Standar Operasional Produksi (SOP) *food safety* sebagai acuan dalam operasional produksinya.

Meskipun SOP telah disusun, keberhasilan dalam menerapkannya bergantung pada pemahaman dan sikap konsisten karyawan dalam menjalankannya. Berdasarkan hasil penelitian sebelumnya, kasus keracunan makanan masih menjadi masalah serius di berbagai tempat pengolahan makanan, termasuk di industri perhotelan dan jasa boga. Penelitian Az Zharraa' & Sa'adah (2025) di Jawa Timur tahun 2024 menunjukkan terdapat 15 kejadian luar biasa (KLB) keracunan pangan dengan 818 kasus dan satu kematian, di mana sumber utama berasal dari jasa boga sebesar 40%. Faktor risiko tertinggi adalah penyimpanan pangan matang yang tidak sesuai standar, yang memungkinkan pertumbuhan bakteri patogen.

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis pemahaman karyawan dapur pastry terhadap penerapan SOP *food safety* di dapur pastry Shangri-La Hotel Surabaya. Serta diharapkan dapat memberikan rekomendasi untuk perbaikan penerapan SOP *food safety* yang berkelanjutan.

## METODE

Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif dengan metode deskriptif studi kasus. Pendekatan ini dipilih karena penelitian ini bertujuan untuk memahami tingkat pemahaman karyawan terhadap SOP *food safety*, faktor-faktor yang memengaruhi penerapannya, serta melihat kesesuaian praktik penerapan SOP *food safety* dengan standar internasional yaitu *Codex Alimentarius* dan WHO (World Health Organization) serta Permenkes No. 1096 Tahun 2011. Data diperoleh melalui wawancara observasi, angket, dan dokumentasi untuk memperkuat interpretasi hasil temuan di lapangan.

Dalam penelitian ini, sumber data primer diperoleh langsung dari individu yang terlibat pada pelaksanaan dan pengawasan penerapan SOP terdiri karyawan pastry, sous chef, dan perwakilan karyawan departemen hygiene. Sumber data sekunder terdiri dari materi pelatihan yang diikuti ketika magang, dokumen eksternal pedoman *Codex Alimentarius: General Principles of Food Hygiene (CAC/RCP 1-1969 Rev. 2020)*, WHO – *Five Keys to Safer Food Manual (2006)*, Permenkes RI No. 1096 Tahun 2011 tentang Hygiene Sanitasi Jasaboga.

Subjek penelitian dalam penelitian ini adalah karyawan dapur pastry, sous chef pastry, dan departemen hygiene. Teknik pengumpulan data yang digunakan terdiri dari angket, wawancara, observasi, dan dokumentasi. Teknik analisis data pada penelitian ini dengan tahapan reduksi data, penyajian data, dan penarikan kesimpulan.

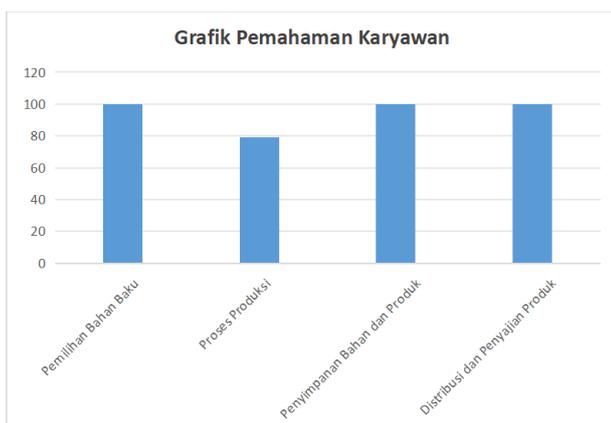
## HASIL DAN PEMBAHASAN

### Tingkat Pemahaman Karyawan terhadap SOP *Food Safety*

Dalam rangka mengetahui tingkat pemahaman karyawan terhadap penerapan SOP dilakukan dengan menggunakan angket tertutup dan terdiri dari 21 soal dengan pilihan jawaban benar atau salah. Setiap jawaban benar mendapat skor 1 dan setiap jawaban salah mendapat skor 0. Soal terdiri dari empat kriteria utama tahapan operasional yang meliputi pemilihan bahan baku, proses produksi, penyimpanan bahan dan produk, serta distribusi dan penyajian produk. Jumlah responden yang mengisi angket ini terdiri dari 8 responden. Hasil rekap presentase jawaban responden dapat dilihat dibawah ini:

**Tabel 1.** Rekapitulasi Presentase Pemahaman Karyawan

Tahapan Operasional	Jumlah Soal	Jumlah Responden	Total Jawaban	Jawaban Benar	Presentase
Pemilihan Bahan Baku	8	8	64	64	100%
Proses Produksi	6	8	48	38	79,17%
Penyimpanan Bahan dan Produk	4	8	32	32	100%
Distribusi dan Penyajian Produk	3	8	24	24	100%



**Gambar 1.** Diagram Hasil Angket

Dari hasil rekapitulasi seluruh responden diatas, dapat disimpulkan skor yang diperoleh tersebut termasuk dalam kategori “Sangat Paham”. Hasil yang diperoleh tersebut menunjukkan bahwa

seluruh responden karyawan pastry memiliki tingkat pemahaman yang sangat baik terhadap penerapan SOP *food safety*. Berdasarkan hasil pengamatan, Sebagian besar karyawan menunjukkan pemahaman yang sangat baik terhadap SOP *food safety*. Namun, pada proses produksi ditemukan pemahaman yang kurang optimal terkait suhu zona bahaya dan praktik mencuci tangan.

Secara keseluruhan, responden telah memiliki pemahaman terhadap sebagian besar SOP *food safety*. Capaian ini menunjukkan bahwa responden telah mencapai aspek kognitif dalam teori Taksonomi Bloom. Menurut Magdalena et al. (2020) ranah kognitif mencakup ingatan, pola procedural dan pengembangan kemampuan intelektual. Dalam penelitian ini ranah kognitif terlihat dari kemampuan responden karyawan memahami dan mengingat prosedur-prosedur penerapan SOP *food safety*, seperti penanganan bahan makanan, suhu penyimpanan, kebersihan diri, dapat membedakan bahan yang layak dipakai atau tidaknya, mengetahui alur kerja dan alur penyimpanan bahan, serta mengetahui prosedur pembersihan dan sanitasi peralatan. Sejalan dengan penelitian Dailami et al. (2024), pelatihan yang diberikan dapat meningkatkan pengetahuan dasar dan perilaku praktik *ood safety*.

Selain itu, responden juga mencapai aspek afektik, yaitu kesadaran dan sikap dalam menjalankan SOP, seperti mencuci tangan secara rutin, menggunakan APD, serta menjaga kebersihan area kerja. Pemahaman terhadap SOP juga terlihat pada aspek keterampilan psikomotorik, yaitu kemampuan karyawan dalam menerapkan pengetahuan melalui keterampilan kerja. Karyawan pastry dapat menjalankan SOP dengan tepat, seperti menempatkan bahan makanan di chiller sesuai kategori, melakukan rotasi stok FIFO atau FEFO, serta menyajikan produk dengan memperhatikan kebersihan peralatan dan penggunaan sarung tangan. Semua keterampilan tersebut tidak hanya

mengandalkan teoritis, yang berarti pemahaman karyawan terhadap penerapan SOP *food safety* telah mencakup keseluruhan aspek dari pengetahuan (kognitif), sikap (afektif), hingga tindakan nyata di lapangan (psikomotik).

### **Kondisi yang Memengaruhi Pemahaman dan Penerapan SOP *Food Safety***

Berdasarkan hasil wawancara dan observasi di lapangan, ditemukan beberapa kondisi yang memengaruhi tingkat pemahaman dan penerapan SOP *food safety* oleh karyawan dapur pastry. Kondisi-kondisi tersebut dijelaskan lebih lanjut pada pembahasan berikut ini:

#### **1. Pelatihan dan *Treatment* Rutin**

Dalam upaya mendukung pemahaman terhadap SOP *food safety*, karyawan dapur pastry mendapatkan dua jenis pembinaan, yaitu pelatihan dan *treatment* rutin. Berdasarkan wawancara dengan informan ahli Departemen Hygiene dijelaskan bahwa pelatihan diberikan satu kali dalam setahun dengan materi yang disusun dan digunakan sebagai acuan dan standar di seluruh properti Shangri-La Hotel.

Selain pelatihan, terdapat program *treatment* rutin yaitu *Shangri-La Food Safety (SFS) Weekly Policy*. Program ini merupakan upaya inisiatif dari departemen hygiene sebagai penguatan pengetahuan dan pemahaman SOP di luar pelatihan tahunan. Setiap minggu, karyawan akan menerima 1-2 konten SOP yang dibagikan oleh departemen hygiene dengan topik konten acak yang difokuskan di minggu tersebut. Dan setiap bulan, departemen hygiene membuat kuis evaluasi yang wajib diikuti oleh seluruh karyawan dengan standar nilai minimal 90. Bila terdapat karyawan yang belum mencapai standar nilai tersebut, karyawan wajib mengulang mengerjakan kuis hingga mencapai nilai di atas standar minimal.

#### **2. Pengawasan dan Evaluasi**

Pengawasan dan evaluasi terhadap penerapan SOP *food safety* di dapur pastry Shangri-La Hotel Surabaya dilakukan

dengan melibatkan berbagai pihak. Sous chef pastry sebagai atasan di dapur pastry memiliki peran dan tanggung jawab memberikan arahan maupun teguran kepada karyawan dan trainee apabila terdapat pelanggaran terutama yang berkaitan dengan penerapan SOP *food safety*. Pengawasan oleh sous chef terlihat dalam bentuk teguran atau peringatan lisan diberikan secara personal untuk pelanggaran ringan seperti tidak menggunakan APD ketika menangani hidangan *ready to eat* (RTE). Pelanggaran yang lebih berat dan ditemukan dari inspeksi atau audit akan menjadi pembahasan melalui briefing yang disampaikan oleh departemen hygiene kepada sous chef dan disampaikan kepada seluruh karyawan dan trainee sebagai bentuk evaluasi gabungan. Hasil dari temuan pelanggaran berat yang ada dapat dikenakan sanksi seperti peringatan lisan hingga peringatan tertulis sesuai kebijakan manajemen.

### **Kesesuaian Praktik Penerapan SOP dengan Prinsip-Prinsip Umum Standar Internasional**

Penerapan SOP *food safety* di dapur pastry Shangri-La Hotel Surabaya dianalisis berdasarkan acuan tiga dokumen, yaitu *Codex Alimentarius* (2020) tentang *Principles of Food Hygiene*, *WHO Five Keys to Safer Food* (2006), dan Permenkes No. 1096 Tahun 2011 tentang Hygiene Sanitasi Jasaboga. Ketiga dokumen tersebut digunakan sebagai acuan karena berisi prinsip umum tentang keamanan pangan yang dapat digunakan untuk melihat kesesuaian praktik di lapangan dengan standar internasional dan nasional.

*Codex Alimentarius Commission* (2022) secara umum dalam dokumennya menyatakan bahwa prinsip *food safety* harus diterapkan di setiap tahapan rantai makanan, walaupun tidak secara eksplisit dan berurutan. Sedangkan, Kementerian Kesehatan Republik Indonesia (2011) tentang Hygiene Sanitasi Jasaboga menyatakan dengan jelas penerapan

keamanan pangan dalam empat tahapan utama yaitu pemilihan bahan baku, proses produksi, penyimpanan bahan dan produk makanan, serta distribusi dan penyajian produk. Analisis pembahasan menggunakan keempat tahapan tersebut supaya sistematis. Setiap tahapan tersebut dibahas dan menilai kesesuaian praktiknya dengan prinsip yang ditetapkan sebagai berikut:

#### 1. Pemilihan Bahan Baku

Prinsip WHO five Keys to Safer Food (2006) pada kunci kelima dalam pedoman tersebut menerangkan penggunaan bahan mentah yang aman serta memilih makanan yang diproses dengan aman. *Codex Alimentarius* dalam poin 13.2.8 tentang bahan yang masuk, dijelaskan bahwa bahan baku makanan yang harus diperoleh sesuai dengan keterangan keamanan yang harus di konfirmasi dan jika perlu audit dilakukan untuk menjamin kualitas bahan dari pemasok (Codex Alimentarius Commission, 2022). Di Shangri-La Hotel Surabaya, terdapat SOP untuk melakukan audit kepada pemasok. Pemasok bahan baku makanan yang digunakan oleh hotel harus melalui audit oleh tim hygiene internal.

*Codex* juga menerangkan, bahan baku makanan dilakukan pemeriksaan yang meliputi aspek visual seperti kondisi kemasan dan tanggal kadaluwarsa, bahan alergen, pemeriksaan pengukuran suhu untuk bahan baku makanan yang disimpan dingin maupun beku (Codex Alimentarius Commission, 2022). Pemeriksaan tersebut dilakukan oleh tim receiving yang bertanggung jawab untuk menerima dan memeriksa barang yang telah dipesan oleh hotel. Meskipun bahan baku makanan yang datang telah melalui pengecekan oleh tim receiving, juga dilakukan pengecekan oleh karyawan pastry ketika bahan tersebut datang di dapur dan akan di simpan sesuai jenis bahan makanannya.

#### 2. Proses Produksi

Codex pada poin 12.3 tentang kebersihan pribadi, menerangkan bahwa tiap pribadi harus menjaga dan menerapkan

kebersihan diri dengan baik seperti mengenakan alat pelindung diri yang sesuai, mengenakan penutup kepala, apron, serta alas kaki (Codex Alimentarius Commission, 2022). Seluruh karyawan yang bekerja di area pengolahan atau dapur juga mengenakan alat pelindung diri (APD) seperti yang ada pada prinsip tersebut. APD yang digunakan meliputi penutup kepala, *safety shoes*, apron, dan pakaian kerja yang bersih.

Kebersihan peralatan kerja juga menjadi perhatian pada proses produksi. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia (2011) mengatur bahwa semua peralatan harus dibersihkan dan disanitasi secara rutin. Selaras dengan prinsip Permenkes, *Codex Alimentarius Commission* (2022) poin 13.2.4 tentang kontaminasi mikrobiologis, menerangkan peralatan harus dibersihkan secara menyeluruh dan bila perlu setelah menyiapkan makanan mentah dilakukan disinfeksi. Pada praktiknya, meskipun penggunaan peralatan untuk bahan mentah dan matang tidak dibedakan, namun terdapat prosedur pembersihan peralatan untuk mencegah terjadinya kontaminasi.

*Codex Alimentarius Commission* (2022) menyatakan prinsip tentang penanganan luka terbuka. Pada poin 12.2 tentang penyakit dan cedera, dijelaskan bahwa karyawan yang mengalami luka sayatan jika memungkinkan bekerja di area yang tidak bersentuhan langsung dengan makanan. Jika diizinkan untuk bekerja, luka tersebut harus ditutup dengan plaster berbahan kedap air dan jika perlu menggunakan sarung tangan. Di Shangri-La Hotel Surabaya penanganan luka juga sejalan dengan prinsip Codex bahwa luka terbuka ditutup dengan plaster berbahan kedap air dan berwarna biru. Setelah luka terbuka dibersihkan, menggunakan plaster biru kedap air, dan wajib dilapisi *handglove*. Meskipun tidak menyentuh *ready to eat* karena ada penggunaan plaster tersebut. Plaster dan *handglove* diganti setiap 4 jam sekali.

#### 3. Penyimpanan Bahan dan Produk

Dalam praktiknya, dapur pastry Shangri-La Hotel Surabaya menerapkan pengelompokan dalam proses penyimpanan berdasarkan jenis dan karakteristik bahannya. Bahan baku yang kering disimpan pada dry store. Ruang penyimpanan dry store dijaga kebersihannya dan dilengkapi dengan rak-rak untuk penempatan barang. Rak difungsikan supaya tidak ada bahan makanan yang diletakkan langsung di lantai sesuai dengan prinsip hygiene dalam Permenkes, yaitu minimal 15 cm dari lantai. Bahan yang mudah rusak seperti susu, krim, telur, berries, harus disimpan di chiller. Berdasarkan SOP dan wawancara dengan informan pendukung sous chef pastry, suhu chiller berada di antara 1-4°C. Pada suhu ini dapat memperlambat pertumbuhan mikroorganisme penyebab kerusakan makanan. World Health Organization (2006) pada prinsip keempat tentang “*Keep Food at Safe Temperatures*” juga menekankan untuk menyimpan makanan yang telah dimasak dan yang mudah rusak pada suhu dibawah 5°C.

Bahan dan makanan yang disimpan di freezer umumnya adalah produk yang membutuhkan suhu beku untuk mempertahankan kualitasnya dengan suhu -18°C. Di dapur pastry Shangri-La Hotel Surabaya, makanan yang membutuhkan penyimpanan di *freezer* seperti es krim, buah beku, puree buah, buah kupas seperti nangka, sirsak, kelapa, kolang-kaling, adonan pastry dan danish, serta produk jadi seperti cake dan mousse yang belum finishing.

Kementerian Kesehatan Republik Indonesia (2011) Bab III poin 2 tentang penyimpanan bahan makanan menekankan penerapan metode FIFO (*First In, First Out*) dan FEFO (*First Expired, First Out*) untuk menjaga kualitas dan keamanannya. Tidak semua bahan yang datang diterapkan penempatan rotasi FIFO, namun juga bisa penerapan metode FEFO. Hal ini dikarenakan bahan yang datang bisa berbeda-beda tanggal kadaluwarsanya.

*Codex Alimentarius Commission*

(2022) pada poin 9.2.7 tentang penyimpanan bahwa harus pemisahan makanan mentah dan matang serta yang mengandung alergen. Pemisahan tersebut bertujuan untuk mencegah kontaminasi silang. Prinsip ini sejalan dan diterapkan di dapur pastry Shangri-La Hotel Surabaya. Pada rak penyimpanan dry store, chiller maupun freezer terdapat rak berlabel khusus untuk penyimpanan bahan yang mengandung alergen. Pemisahan untuk bahan mentah dan matang juga diterapkan. Bahan mentah dan matang dapat berada di satu rak yang sama namun dengan prosedur setiap bahan mentah berada di rak paling bawah, dan setiap bahan matang harus ditempatkan di rak atas. Hal ini dilakukan untuk menghindari terjadinya kontaminasi silang antara bahan mentah dan bahan matang.

#### 4. Distribusi dan Penyajian Produk

*Codex Alimentarius Commission* (2022) pada poin 15 tentang transportasi menyebutkan bahwa pengangkutan makanan harus dilakukan dengan cara melindungi dari kontaminasi, kerusakan fisik, dan mendukung pengendalian suhu untuk mencegah pertumbuhan mikroorganisme. Prinsip ini juga tercantum dalam Kementerian Kesehatan Republik Indonesia (2011) pada poin kelima tentang pengangkutan makanan, bahwa bahan baku maupun bahan jadi harus menggunakan wadah tertutup, tidak bercampur dengan bahan berbahaya, dan menggunakan alat dan fasilitas yang higienis. Di dapur pastry Shangri-La Hotel Surabaya dalam mendistribusikan makanan ke tempat lain seperti restoran, ballroom, maupun meeting room menggunakan troli khusus. Meskipun tidak terdapat fitur penutup pada troli, tiap pengangkutan menggunakan *cover* plastik wrap mengelilingi troli sebagai penutupnya untuk menghindari kontaminasi dan menjaga higienitasnya.

Kementerian Kesehatan Republik Indonesia (2011) pada poin 6 tentang penyajian menerangkan prinsip penyajian menetapkan bahwa setiap jenis makanan harus disajikan dalam wadah yang terpisah.

Makanan yang disajikan tidak boleh tersentuh langsung dengan tangan dan harus menggunakan alat untuk mengambilnya. Peralatan yang digunakan harus higienis, utuh, tidak cacat atau rusak. Semua yang disajikan dapat dimakan. Penyajian makanan harus tepat menu, waktu, penataan, serta jumlahnya. Di dapur pastry Shangri-La Hotel Surabaya, dalam penyajiannya, setiap produk ditempatkan di wadah terpisah dengan produk lainnya. Karyawan dan trainee yang bertugas menangani proses penyajian dan menjaga area penyajian seperti buffet mengenakan alat pelindung diri lengkap seperti penutup kepala, apron, masker dan sarung tangan jika diperlukan untuk menghindari kontak langsung dengan makanan.

Selain itu juga ditemukan praktik yang kurang optimal seperti belum disiplin dalam praktik cuci tangan dan tidak konsisten mengisi form pencatatan suhu. Praktik-praktik tersebut menunjukkan bahwa meskipun SOP telah diterapkan, masih diperlukan penguatan khususnya pada praktik yang memiliki risiko tinggi kontaminasi. Hal ini sejalan dengan prinsip Codex dan WHO, yang menekankan bahwa kontrol suhu dan praktik kebersihan diri penting dilakukan sebagai upaya menjaga keamanan pangan.

## KESIMPULAN

Karyawan dapur pastry Shangri-La Hotel Surabaya memiliki Tingkat pemahaman terhadap penerapan SOP food safety dengan sangat baik pada setiap tahapan produksi yang meliputi pemilihan bahan baku, proses produksi, penyimpanan, serta distribusi dan penyajian produk. Namun ditemukan jawaban kurang optimal pada tahap proses produksi terkait suhu zona bahaya dan praktik cuci tangan. Kondisi yang dapat memengaruhi pemahaman dan penerapan karyawan terhadap penerapan SOP *food safety* yaitu adanya pelatihan rutin, pengawasan internal, evaluasi berkala, serta penilaian karyawan. Penerapan SOP *food safety* di dapur pastry Shangri-La Hotel Surabaya

Sebagian besar sudah sesuai dengan prinsip-prinsip umum yang ada pada standar keamanan pangan internasional dan nasional. Namun, kesimpulan ini hanya menilai kesesuaian prinsip-prinsip umum dengan praktiknya yang diteliti sesuai dengan topik yang diteliti. Sehingga belum mewakili keseluruhan penerapan SOP yang berlaku di dapur pastry.

## SARAN

Program pelatihan dan *treatment* disarankan untuk terus dipertahankan serta evaluasi rutin sebagai penguatan pelaksanaan penerapan SOP. Selain itu, perlu dilakukan analisis lebih dalam dan menyeluruh terhadap penerapan SOP *food safety* di dapur hotel. Penelitian berikutnya, disarankan untuk melakukan analisis di berbagai section dapur seperti bakery, hot kitchen maupun *cold kitchen* untuk memberikan penelitian lebih lengkap terkait penerapan SOP *food safety* di industri perhotelan.

## REFERENSI

- Az Zharaa', L. H., & Sa'adah, I. H. (2025). Gambaran Faktor Risiko dan Karakteristik Kejadian Luar Biasa (KLB) Keracunan Pangan Jawa Timur Tahun 2024. *Jurnal Kesehatan Tambusai*, 6(1), 4143–4155.
- Codex Alimentarius Commission. (2022). *+General Principles of Food Hygiene*.
- Dailami, Thandzir, M., Sukmamedian, H., Reza, S., Sipayung, N. O., & Lubis, T. B. U. (2024). Pelatihan Higiene dan Sanitasi Makanan Untuk Karyawan di Momoo Juice Bar & Caffé Harbour Bay Kota Batam. *Jurnal Keker Wisata*, 2(1). <https://doi.org/10.59193/11>
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. (2011). *Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011 tentang Higiene Sanitasi Jasaboga*. [www.djpp.kemenumham.go.id](http://www.djpp.kemenumham.go.id)
- Magdalena, I., Islami, N. F., Rasid, E. A., &

Diasty, N. T. (2020). Tiga Ranah Taksonomi Bloom Dalam Pendidikan. *EDISI: Jurnal Edukasi Dan Sains*, 2(1), 132–139. <https://ejournal.stitpn.ac.id/index.php/edisi>

World Health Organization. (2006). *Five Keys to Safer Food Manual*. <https://www.who.int/publications/i/item/9789241594639>