



**Penerapan *Standard Operating Procedure* (SOP) Dalam Menjaga Kualitas
Penyimpanan Bahan Baku Pangan Hewani (*Meat, Seafood*)
Pada *Restaurant Bejana Hotel The Ritz-Carlton Bali***

Julia Rahmatiyasyafitri Habibah*, Ita Fatkhur Romadhoni, Aisyah Nurin Kamiliya, Mafisa Restami

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

ABSTRAK

INFO ARTIKEL

Received: 12-10-2025

Accepted: 23-11-2025

Published online: 28-11-2025

*Koresponden

Juliarahmatiyasyafitri.21032
@mhs.unesa.ac.id

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

Kata Kunci: *Standard Operating Procedure, Meat, Seafood,* Kulitas, Penyimpanan

Latar Belakang: Penyimpanan bahan makanan dan minuman merupakan bagian penting dalam menjaga kualitas bahan agar tetap layak konsumsi, baik dari segi mutu maupun kuantitas. Bahan baku pangan hewani, seperti daging dan seafood, memiliki kandungan nutrisi tinggi tetapi mudah rusak karena karakteristik biologisnya yang berbeda dari bahan nabati. Umur simpan yang relatif singkat menuntut perlakuan penyimpanan yang tepat untuk mencegah penurunan kualitas, kontaminasi mikroba, serta pembusukan sebelum proses pengolahan berlangsung.

Tujuan: Mengetahui penerapan SOP dalam menjaga kualitas penyimpanan bahan baku pangan hewani di Restaurant Bejana Hotel The Ritz-Carlton Bali.

Metode: Penelitian dilakukan secara deskriptif kualitatif melalui observasi, wawancara, dan dokumentasi di area penyimpanan bahan baku.

Hasil: Penerapan SOP sudah berjalan baik, meliputi pengaturan suhu, rotasi stok, dan kebersihan. Namun, masih terdapat kekurangan dalam pengawasan harian.

Kesimpulan: Penerapan SOP berperan penting dalam menjaga mutu bahan baku hewani. Pengawasan yang konsisten diperlukan agar operasional dapur berjalan optimal.

PENDAHULUAN

Industri perhotelan, khususnya pada sektor *food and beverage*, memiliki tanggung jawab besar dalam menjaga keamanan dan kualitas pangan yang disajikan kepada konsumen. Salah satu aspek krusial dalam rantai pasok makanan adalah proses penyimpanan bahan baku, terutama bahan pangan hewani seperti daging (*meat*) dan hasil laut (*seafood*), yang sangat mudah mengalami kerusakan jika tidak ditangani dengan benar. Bahan pangan hewani bersifat mudah rusak (*perishable*) karena mengandung kadar air tinggi dan merupakan media ideal bagi pertumbuhan mikroorganisme pembusuk dan patogen. Oleh karena itu, penerapan prosedur standar operasional atau *Standard Operating Procedure* (SOP) menjadi sangat penting untuk memastikan kualitas dan keamanan bahan baku tetap terjaga selama proses penyimpanan (Arifin dan Widiarso, 2023).

Restaurant Bejana yang merupakan bagian dari Hotel The Ritz-Carlton Bali sebagai salah satu destinasi kuliner premium memiliki komitmen tinggi terhadap mutu produk dan kepuasan pelanggan. Dengan standar pelayanan internasional yang diterapkan, restoran ini dituntut untuk memiliki sistem manajemen mutu yang ketat, termasuk dalam pengelolaan penyimpanan bahan pangan. Penerapan SOP dalam penyimpanan bahan baku hewani, seperti pengaturan suhu, rotasi stok (*first in first out*), kebersihan ruang penyimpanan, serta pelabelan bahan, menjadi bagian integral dari upaya menjaga kesegaran dan mencegah kontaminasi silang (Suryawan, 2022).

Penelitian ini bertujuan untuk mengkaji sejauh mana SOP diterapkan dalam kegiatan penyimpanan bahan baku meat dan seafood di Restaurant Bejana serta bagaimana implementasi tersebut berkontribusi terhadap pemeliharaan kualitas bahan pangan. Dengan mengetahui efektivitas penerapan SOP, diharapkan dapat menjadi acuan dalam pengembangan praktik penyimpanan yang lebih baik, tidak hanya di lingkup restoran hotel berbintang, tetapi juga di berbagai unit usaha kuliner lainnya.

METODE

Jenis penelitian yang diambil oleh penulis merupakan penelitian kualitatif. Penelitian kualitatif merupakan jenis penelitian berdasarkan dengan data yang di ambil dan diolah secara deskriptif, persentase.

Tempat penelitian yang dilakukan oleh penulis berlokasi pada Hotel The Ritz-Carlton Bali. Jalan Raya Nusa Dua Selatan, Lot III, Sawangan, Nusa Dua, Bali. Waktu penelitian dimulai pada tanggal 12 Agustus 2024 s/d 12 Februari 2025. Dalam melaksanakan program magang riset, mahasiswa harus mengumpulkan data dan menganalisis data yang di peroleh. Pengerjaan dilakukan selama 1 minggu 2 kali pada hari libur aktivitas magang mahasiswa. Selama pengerjaan tugasnya mahasiswa melakukan mengumpulkan, menganalisis data, serta menghubungi pihak terkait untuk di wawancara.

HASIL DAN PEMBAHASAN

The Ritz-Carlton Hotel Company merupakan perusahaan penyatuan mengelola jaringan hotel yang mewah dengan merk The Ritz-Carlton. Didirikan pada tahun 1983 yang di akuisisi penuh oleh Marriott Internasional pada tahun 1998 yang digunakan sebagai pondasi perusahaan tersebut.

Karakteristik The Ritz-Carlton mengusung pada tema "*The Source of Life, Bali*" sebagai dasar inspirasi dalam bentuk pelayanan kepada para tamu. Dimana "*The Source of Life, Bali*" memiliki makna bahwa Bali sebagai pulau yang kaya akan sumber daya alam yang memberikan sumber kehidupan kepada makhluk yang tumbuh dan berkembang di dalamnya, dari sumber inilah terciptanya beberapa unsur yang dijadikan sebagai sumber inspirasi dalam memberikan pelayanan kepada para tamu yang menginap. Unsur – Unsur tersebut adalah : Budaya, Air, Spa, dan Matahari terbit. The Ritz-Carlton, Bali sangat menghargai budaya Indonesia terutama Budaya Bali dimana dengan ditunjukkannya dari segi material yang ada di dalam kamar yang menggunakan furniture dari pengrajin Bali asli. Selain itu adanya penampilan dari gamelan musik rindik yang setiap hari dimainkan secara langsung di lobby.

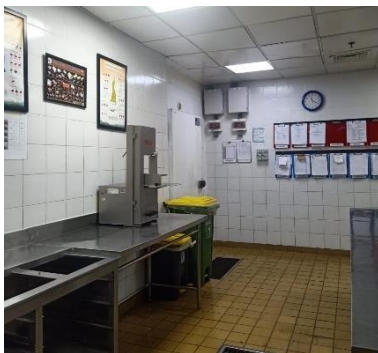
Analisis Penerapan *Standard Operating Procedure* (SOP) Penyimpanan Bahan Baku Pangan Hewani (Seafood, Meat) pada Restaurant Bejana.

Prosedur order dan pengambilan bahan baku pangan hewani pada section butcher.

- a. Setiap closing restaurant bejana akan dilakukan penggantian es batu untuk penyimpanan Seafood dan daging.
- b. Pada saat itu dilakukan pengecekan bahan apa saja yang harus di order untuk keesokan harinya.
- c. Setelah mengetahui bahan yang perlu di order harus membuat list bahan apa saja yang akan di order pada contoh kertas order dibawah ini.
- d. Pemberian kertas order dilakukan setelah pulang kerja dan ditempelkan pada dinding khusus di butcher agar dapat di siapkan sebelum dinner.
- e. Pengambilan barang harus didampingi oleh staff yang bekerja di section butcher.
- f. Apabila terdapat kekurangan bahan pada saat dinner di perbolehkan mengambil bahan kembali tetapi di masukan pada kertas order hari selanjutnya.



Gambar 1. Butcher Seafood Area



Gambar 2. Butcher Meat Area

Bagaimana *Standard Operating Procedure (SOP)* penyimpanan bahan baku pangan hewani.

a. Penggunaan Cutting board

Kualitas dan keamanan standard dalam penggunaan warna cutting board yang diharuskan sesuai. Agar tidak terjadinya kontaminasi terhadap satu sama lain.

- Putih : Untuk makanan yang sudah selesai diolah dan siap dimakan. Penggunaan cutting board ini dapat untuk Pastry & Bakery, Sushi-Sashimi, Fruit & Salad.
- Biru : Digunakan dalam proses memotong Raw Seafood atau seafood yang masih fresh dan mentah.
- Hijau : Digunakan dalam proses memotong sayuran, memotong kulit buah yang keras seperti semangka.
- Merah : digunakan dalam proses memotong daging merah mentah (Raw Meat Process) bisa digunakan untuk sapi, babi, kambing, dsb
- Kuning : digunakan dalam proses memotong daging unggas (Poultry) bisa digunakan untuk ayam, bebek.



Gambar 3. Cutting Board

b. Penggunaan *Hand Gloves*

Hand gloves dinilai penting untuk standar keamanan di restaurant. Menurut Hazard Analisis Critical Control Point, Hand Gloves itu digunakan untuk menyajikan makanan yang sudah melewati proses pemasakan. Tetapi agar tidak terkontaminasi hand gloves dapat digunakan dalam proses pemotongan bahan baku pangan hewani dan penggunaannya harus sekali pakai bila berganti jenis. Penggunaan hand glove lebih baik berbahan latex untuk pencegah penyebaran kuman, bakteri dan kotoran. Penggunaan hand gloves juga digunakan pada saat pekerja yang memiliki luka gores, luka bakar, atau luka terbuka lainnya di tangan mereka. Tata cara pemakaian yang

benar :

- Mencuci tangan dengan air mengalir dan sabun.
- Mengambil 1 Hand Gloves dalam pack baru
- Memasukan 1 Hand gloves dengan memegang ujung pergelangan hand gloves.
- Mengambil 1 lagi Hand Gloves di dalam pack (masih baru)
- Memasukan tangan lagi dengan memegang ujung pergelangan hand gloves
- Untuk melepaskan hand gloves dapat dilakukan tarikan dari pergelangan hand gloves dan cuci tangan.

Pergantian hand gloves harus dilakukan apabila:

- Setelah menyenyuh badan
- Setelah menggunakan toilet
- Setelah makan dan minum
- Setelah memegang alat equipment dan utensil
- Setelah memegang daging mentah
- Setelah melakukan aktifitas yang dapat membuat hand gloves terkontaminasi

c. Kalibrasi titik Es Batu

Kalibrasi merupakan suatu proses yang dilakukan untuk mengecek dan mengatur akurasi suatu alat ukur dengan cara membandingkan dengan standar yang ada sebagai tolak ukur agar tetap konsisten. Kalibrasi tidak bisa dilakukan di sembarangan tempat karena ada syarat dan prinsip yang harus di patuhi. Teknisi atau operator harus memiliki sertifikat dan lingkungan bila melakukan kalibrasi harus terkondisikan sedemikian rupa. Metode kalibrasi titik es batu dilakukan dengan cara :

- Isi wadah dengan es yang dihancurkan dan isi dengan air lalu di aduk.
- Masukan batang atau probe thermometer kedalam air dan tunggu bila indikator air bergerak
- Atur termometer hingga 32 F (0 C)

d. Makanan TCS

Makanan TCS adalah makanan yang memerlukan Time/Temperature Control for Safety (Kontrol Waktu/Suhu untuk Keamanan) karena rentan terhadap pertumbuhan bakteri berbahaya jika tidak ditangani dengan benar. Sebagian besar bakteri membutuhkan nutrisi seperti kaborhidrat atau protein untuk keberlangsungan hidup. Selain itu, bakteri tumbuh paling baik dalam makanan yang mengandung sedikit atau tidak mengandung asam. Untuk mengukur tingkat keasaman, skala pH berkisar antara 0 hingga 14. Nilai 0 sangat asam, sedangkan nilai 14 sangat basa dan ilai 7 nilai netral. Untuk makanan TCS umumnya memiliki pH 2,7 hingga 4,6.

Bakteri membutuhkan waktu untuk tumbuh, dan dapat tumpuh dengan cepat saat disimpan diantara suhu 5 C (41 F) dan 57 C (135 F), yang juga dikenal sebagai danger zone atau zona suhu berbahaya. Semakin lama bakteri pada suhu ini, semakin besar pula peluang mereka untuk tumbuh ke tingkat yang tidak aman. Bahan makanan yang perlu diperhatikan dalam tingkat suhu agar bakteri yang terdapat dalam bahan makanan tidak berkembang dengan cepat diantaranya :

- Susu dan olahan susu
- Daging merah (sapi, kambing, babi)
- Ikan
- Seafood
- Unggas (ayam, bebek)
- Telur bercangkang (kecuali yang telah diolah untuk menghilangkan salmonella)
- Olahan nabati yang sudah diolah dengan menggunakan teknik panas seperti nasi, sayuran.
- Buah-buahan potong

e.Suhu

Pengaturan suhu selalu di cek setiap hari setiap tiba di kitchen dan pulang. Setiap suhu akan selalu di tulis di HACCP. Penulisan dokumen HACCP dilakukan setiap tiba di kitchen dan pulang untuk menjaga kualitas dari bahan pangan hewani.

Dalam penyimpanan bahan pangan hewani yang siap di pakai dalam 1-3 hari harus diberi es batu di atas bahan, karena apabila terjadi suhu chiller mati bahan masih dapat memiliki suhu aman sampai chiller dapat beroperasi kembali.

Penyimpanan Freezer merupakan penyimpanan beku yang disimpan dalam suasana suhu beku atau sangat rendah agar dapat mempertahankan semua faktor mutu yang ada dalam produk dan dapat memperpanjang daya awet bahan tersebut sepanjang mungkin. Penyimpanan suhu chiller merupakan penyimpanan yang digunakan untuk bahan baku pangan hewani yang siap diolah untuk masa 1-3 hari. Pada penyimpanan di freezer dan chiller lebih baik disimpan dengan cara di taruh dalam insert dan untuk bahannya sendiri diberi wrap atau plastik vakum lalu di beri label.



Gambar 4. Freezer Penyimpanan

1. Bagaimana strategi penyimpanan hingga pengolahan agar bahan pangan baku hewani dapat terjaga kualitasnya dan dapat menghasilkan makanan yang berkualitas.

Dalam penyimpanan bahan baku hewani harus dilakukan FIFO (First In First Out) agar bahan baku pangan hewani yang sudah lama didalam chiller dan freezer dapat diolah terlebih dahulu agar tidak turun nilai mutunya. Tujuan fungsi sistem FIFO yaitu untuk meminimalisir kerugian kualitas barang karena lamanya masa simpan. Menurut Sudiara (2010)

“metode ini adalah rotasi penyimpanan dan pengeluaran persediaan bahan makanan berdasarkan penerimaan yang terlebih dahulu diletakan paling depan/atas. Sistem FIFO ini diterapkan untuk mengawasi dan mengurangi kerugian kualitas produk yang dalam penyimpanannya membutuhkan suhu yang sesuai.



Gambar 5. Penyimpanan Seafood



Gambar 6. Penyimpanan Meat

Pada proses penyimpanan chiller dapat dilakukan menggunakan Wrap mengelilingi bahan baku pangan hewani lalu di beri label yang berisi tanggal, bulan, tahun. Pada proses penyimpanan freezer pada bahan baku pangan hewani berukuran kecil dilakukan menggunakan palstik vacum dan menghilangkan udara yang ada di dalam plastik tersebut lalu di beri label, sedangkan untuk bahan baku pangan yang berukuran besar seperti Snapper utuh dapat di wrap mengelilingi Snaper lalu diberi label.

2. Bagaimana implementasi sanitasi dan hygiene tempat dan peralatan penyelenggaraan bahan baku pangan hewani.

- Wash, Rinse and, Sanitize setelah penggunaan utensils dan equipment.
- Pembersihan utensils dan equipment setelah pemakaian.
- Membersihkan chiller dan freezer minimal

1 kali dalam 1 minggu.

- Setiap pulang cutting board harus dilakukan soaking dengan direndam atau dilapisi dengan tisu agar dapat menghilangkan segala kotoran, warna, bau, bakteri
- setiap pulang harus soaking yellow napkin dalam insert dan direndam dan di wrap
- Setiap Selasa malam dilakukan fogging untuk membunuh serangga yang ada dalam kitchen



Gambar 7. *Soaking Yellow Table Napkin & Cutting Board*

g. **Faktor Pendukung dan Penghambat**

1. Pendukung

Pembagian tempat untuk penyimpanan bahan baku pangan hewani yang terorganisir dengan baik dengan pembagian tempat penyimpanan antara seafood dan meat yang berbeda. Pengecekan suhu yang konsisten dalam menjaga kualitas mutu bahan baku pangan hewani. Penggunaan alat-alat yang dilakukan sesuai dengan kebutuhan dan warnanya cutting board.

2. Penghambat

Proses penyimpanan yang salah, terkadang tidak menjalankan penyimpanan FIFO sehingga banyak bahan baku pangan yang sudah disimpan lebih lama menjadi busuk.

Menyimpan bahan makanan yang tidak diberi label juga sebagai kelalaian dalam menerapkan FIFO. Tidak dijalanannya Standard Operating Procedure (SOP) pada proses penyimpanan bahan baku pangan hewani mengakibatkan bahan hewani tidak terkontrol, hal ini terjadi karena kurangnya perhatian setiap orang yang bekerja untuk melakukan SOP. Perputaran penjualan menu yang jarang dibeli oleh tamu banyak mengakibatkan bahan baku pangan hewani rusak dan terbuang.

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil yang diperoleh, dapat disimpulkan bahwa penerapan *Standard Operating Procedure* (SOP) dalam penyimpanan bahan baku pangan hewani berpengaruh langsung terhadap kualitas hasil olahan makanan. Ketidaksesuaian penyimpanan dengan SOP dapat menyebabkan kerusakan bahan baku sebelum diproses, yang berdampak pada mutu makanan, seperti timbulnya bau tidak sedap akibat kontaminasi bakteri. Hal ini umumnya terjadi karena kurangnya pengawasan dalam pengelolaan bahan baku. Oleh karena itu, setiap juru masak harus memiliki pengetahuan yang memadai mengenai prosedur penyimpanan bahan pangan hewani yang benar. Penggunaan metode penyimpanan yang tepat sangat penting untuk mencegah kontaminasi dan kerusakan bahan. Penerapan SOP secara konsisten dalam sistem penyimpanan juga berperan penting dalam menjaga kelancaran operasional dapur dan mencegah gangguan dalam proses produksi makanan.

REFERENSI

- Arifin, E.P. and Widhiarso, W. (2023) 'Metode Peppard – Ward untuk Perencanaan Strategis Sistem Informasi pada Hotel Anugerah', *MDP Student Conference*, 2(1). doi:10.35957/mdp- sc.v2i1.4490.
- Poipessy, A.A. and Umasangadji, M. (2018) 'Pembuatan Aplikasi Jadwal Kerja Karyawan Berbasis Web Pada Stasiun

- Pengisian Bahan Bakar Umum (Spbu) Kalumata Ternate', *IJIS - Indonesian Journal On Information System*, 3(1).
doi:10.36549/ijis.v3i1.40.
- Prayoga, Y.A. (2020) 'Pentingnya Peranan Chef Dalam Struktur Organisasi Dapur Terhadap Kualitas Produk dan Kinerja Karyawan di Sheratin Surabaya Hotel & Towers', *Repository Unair* [Preprint].
- Šmídová, Z. and Rysová, J. (2022) 'Gluten-Free Bread and Bakery Products Technology', *Foods*.
doi:10.3390/foods11030480.
- Suryawan, I.N., Prasastyo, K.W. and Sutrisno, N. (2022) 'Managing Changes and Leadership Bagi Karyawan dan Manajerial Anara Airport Hotel Bandara Soekarno Hatta Tangerang', *Indonesia Berdaya*, 3(4).
doi:10.47679/ib.2022341.