

**RANCANGAN STANDAR OPERASIONAL PROSEDUR (SOP) DALAM
PENGENDALIAN RESIKO CEMARAN PADA PENGOLAHAN DIMSUM**

(Studi Kasus Di Hotel BW Luxury Jambi)

PROYEK AKHIR

Diajukan Sebagai Salah Satu Persyaratan Untuk Memperoleh Gelar Sarjana

Sains Terapan (S. ST) Pada Program Studi

Diploma Empat (D IV) Manajemen Perhotelan Fakultas Pariwisata Dan

Perhotelan Universitas Negeri Padang



Oleh:

ADINDA JUITA

NIM/BP: 18135211/2018

**PROGRAM STUDI D4 MANAJEMEN PERHOTELAN
DEPARTEMEN PARIWISATA
FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN
UNIVERSITAS NEGERI PADANG**

2023

HALAMAN PERSETUJUAN SKRIPSI

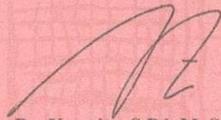
**RANCANGAN STANDAR OPERASIONAL PROSEDUR (SOP) DALAM
PENGENDALIAN RESIKO CEMARAN PADA PENGOLAHAN DIMSUM
(Studi Kasus Di Hotel BW Luxury Jambi)**

Nama : Adinda Juita
NIM/BP : 18135211/2018
Program Studi : D4 Manajemen Perhotelan
Departemen : Pariwisata
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Padang, 21 Februari 2023

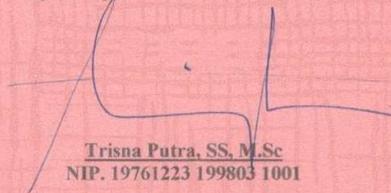
Disetujui Oleh:

Pembimbing



Dr. Kasmita, S.Pd, M. Si
NIP. 197009242003122001

Kepala Departemen Pariwisata FPP UNP



Trisna Putra, SS, M.Sc
NIP. 19761223 199803 1001

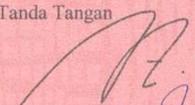
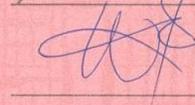
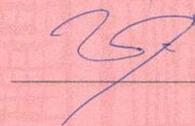
HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI

Dinyatakan Lulus Setelah dipertahankan di Depan Tim Penguji Skripsi
Program Studi D4 Manajemen Perhotelan Departemen Pariwisata
Fakultas Pariwisata dan Perhotelan
Universitas Negeri Padang

Judul : Rancangan Standar Operasional Prosedur (SOP) Dalam
Pengendalian Resiko Cemaran Pada Pengolahan Dimsum
(Studi Kasus Di Hotel Bw Luxury Jambi)
Nama : Adinda Juita
NIM/BP : 18135211/2018
Program Studi : D4 Manajemen Perhotelan
Departemen : Pariwisata
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Padang, 21 Februari 2023

Tim Penguji

Nama		Tanda Tangan
1. Ketua : Dr. Kasmita, S.Pd, M.Si	1.	
2. Anggota : Waryono, S.Pd, MM. Par	2.	
3. Anggota : Feri Ferdian, S.ST, M.M, Ph.D, CHE	3.	



KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN, RISET, DAN TEKNOLOGI
UNIVERSITAS NEGERI PADANG
FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN
DEPARTEMEN PARIWISATA
Jl. Prof Dr. Hamka Kampus UNP Air Tawar Padang 25171
Telp. (0751) 7051186
Email : pariwisata@fpp.unp.ac.id

SURAT PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan di bawah ini

Nama : **Adinda Juita**
NIM/TM : **18135211/ 2018**
Program Studi : **D4 Manajemen Perhotelan**
Departemen : **Pariwisata**
Fakultas : **Pariwisata dan Perhotelan**

Dengan ini menyatakan bahwa skripsi saya yang berjudul,

“Rancangan Standar Operasional Prosedur (SOP) Dalam Pengendalian Resiko Cemaran Pada Pengolahan Dimsum (Studi Kasus Di Hotel BW Luxury Jambi)” adalah benar merupakan hasil karya saya sendiri dan bukan merupakan plagiat dari karya orang lain. Apabila sesuatu saat terbukti saya melakukan plagiat, maka saya bersedia di proses dan menerima sanksi akademis maupun hukum sesuai dengan hukum dan ketentuan yang berlaku, baik di Universitas Negeri Padang maupun di masyarakat negara.

Demikianlah pernyataan ini saya buat dengan penuh kesadaran dan rasa tanggung jawab sebagai anggota masyarakat ilmiah.

Diketahui,

Kepala Departemen Pariwisata

Saya yang menyatakan,


Trisna Putra, S.S. M.Sc
NIP. 19761223 199803 1001



Adinda Juita
NIM. 18135183

ABSTRAK

Adinda Juita, 2023. Rancangan Standar Operasional Prosedur (SOP) Dalam Pengendalian Resiko Cemaran Pada Pengolahan Dimsum (Studi Kasus Di Hotel BW Luxury Jambi). Proyek Akhir D4 Manajemen Perhotelan, Departemen Pariwisata. Fakultas Pariwisata dan Perhotelan. Universitas Negeri Padang.

Kebutuhan konsumen akan makanan yang bersih dan terhindar dari suatu cemaran menjadi hal yang melatarbelakangi proyek akhir ini. Resiko cemaran pada makanan bisa terjadi karena proses pemilihan bahan baku, proses pengolahan dan proses penyimpanan yang kurang tepat penanganannya. Salah satu makanan yang sedang populer dikalangan masyarakat saat ini adalah dimsum, didalam komposisinya mengandung bahan baku yang mudah rusak, untuk itu dibuthkan penangan dan panduan khusus dalam pengolahannya.

Tujuan dari proyek akhir ini adalah menghasilkan sebuah panduan dalam pengendalian resiko cemaran pada pengolahan dimsum yang ada di Hotel BW Luxury Jambi, untuk menjaga kualitas produk agar dimsum yang dihasilkan benar-benar terjaga dan terhindar dari cemaran. Jenis penelitian ini deskriptif kualitatif dengan teknik pengumpulan data observasi, wawancara, dokumentasi dengan 3 orang informan.

Proses pembentukan proyek akhir ini dengan menggabungkan beberapa teori terkait, yang dibentuk menjadi sebuah rancangan Standar Operasional Prosedur (SOP) pengolahan dimsum. Kemudian rancangan ini melalui tahapan pengecekan dari perusahaan dan ahli sebelum benar-benar menjadi sebuah Standar Operasional Prosedur (SOP). Maka didapatkan sebuah panduan dalam pengendalian resiko cemaran pada pengolahan dimsum dengan berpedoman pada GMP (*Good Manufacturing Practices*) terkait proses pengolahan, yaitu: proses pengadaan bahan baku, kondisi umum tempat pengolahan, penggunaan alat, persiapan diri karyawan, proses produksi, penggunaan air dan penanganan limbah, prosedur penyimpanan bahan dan produk akhir dimsum yang baik.

Kata Kunci: Dimsum, Resiko Cemaran Makanan, Pengolahan Makanan.

KATA PENGANTAR

بِسْمِ اللَّهِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ

Puji syukur penulis ucapkan kehadiran Allah SWT yang telah memberikan rahmat dan karunia-Nya serta kemudahan bagi penulis, sehingga dapat menyelesaikan Proyek Akhir yang berjudul **“Rancangan Standar Operasional Prosedur (SOP) dalam Pengendalian Resiko Cemaran Pada Pengolahan Dimsum (Studi Kasus di Hotel BW Luxury Jambi)”**. Proyek Akhir ini dibuat untuk melengkapi persyaratan memperoleh gelar Sarjana Sains Terapan pada Departemen Pariwisata Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.

Proses penyusunan Proyek Akhir hingga selesainya Proyek Akhir ini, penulis telah banyak mendapatkan bantuan dan dukungan dari berbagai pihak. Untuk itu pada kesempatan ini penulis menyampaikan ucapan terima kasih yang tak terhingga kepada:

1. Ibu Dra. Ernawati, M.Pd, Ph.D, selaku Dekan Fakultas Pariwisata Dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
2. Bapak H. Trisna Putra, SS, M. Sc, selaku Kepala Departemen Pariwisata Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang dan sekaligus dosen pembimbing akademik.
3. Ibu Dr. Kasmita, S.Pd., M.Si, selaku dosen pembimbing yang telah meluangkan waktu untuk memberikan bimbingan, pemikiran dan pengarahan pada proyek akhir ini.

4. Bapak Waryono, S. Pd, MM. Par, selaku dosen penguji pada proyek akhir ini.
5. Bapak Feri Ferdian, S.ST, M.M, Ph.D. CHE, selaku dosen penguji pada proyek akhir ini.
6. Seluruh staf pengajar, teknisi dan administrasi pada Departemen Pariwisata Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
7. Pihak Hotel BW Luxury Jambi yang telah memberikan kerjasama yang baik kepada penulis pada saat melakukan penelitian Proyek Akhir ini.
8. Kedua orang tua dan Saudara sekeluarga yang telah memberikan doa dan dukungannya selama ini.
9. Seluruh teman-teman mahasiswa Manajemen Perhotelan khususnya angkatan tahun 2018 yang telah memberikan dorongan dan doa kepada penulis.

Semoga bantuan yang telah diberikan mendapat berkah dan balasan yang berlipat ganda dari Allah SWT. Akhirnya penulis juga berharap agar Proposal penelitian proyek akhir ini dapat bermanfaat bagi orang banyak.

Padang, Februari 2023

Adinda Juita

NIM. 18135211/2018

DAFTAR ISI

	Halaman
ABSTRAK	iii
KATA PENGANTAR.....	iv
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR TABEL.....	viii
DAFTAR GAMBAR.....	ix
DAFTAR LAMPIRAN	vii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang	1
B. Identifikasi Masalah	4
C. Batasan Masalah.....	5
D. Rumusan Masalah	5
E. Tujuan Proyek Akhir	5
F. Manfaat Proyek Akhir	6
BAB II KAJIAN TEORI	7
A. Pengendalian Mutu.....	7
1. Definisi Pengendalian Mutu	7
2. Tujuan Pengendalian Mutu.....	7
B. Keamanan Pangan	8
1. Desfinisi Keamanan Pangan.....	8
2. Penjaminan Mutu dan Keamanan Pangan	9
3. Faktor Yang Mempengaruhi Keamanan Pangan	11
C. Hygiene dan Sanitasi	14
1. Definisi Hygiene dan Sanitasi	14
2. Manfaat Hygiene dan Sanitasi	15
3. Jenis Hygiene dan Sanitasi	15
D. Hygiene dan Sanitasi Makanan	16
1. Definisi Hygiene dan Sanitasi	16

2. Prinsip Hygiene dan Sanitasi Makanan	17
E. Dimsum	18
1. Definisi Dimsum.....	18
2. Penyebab Kerusakan Pada Bahan Baku	19
F. Standar Oprasional Prosedur (SOP)	20
1. Definisi Standar Oprasional Prosedur (SOP)	20
2. Tujuan dan Fungsi Standar Oprasional Prosedur (SOP)	21
3. Manfaat Standar Oprasional Prosedur (SOP)	22
4. Tahapan Perancangan SOP.....	23
BAB III PROSEDUR PROYEK AKHIR.....	27
A. Tempat dan Waktu	27
B. Teknik Pengumpulan Data	27
C. Informan Data.....	28
D. Validator.....	28
E. Data dan Sumber Data.....	29
F. Rancangan Pelaksanaan Proyek Akhir	29
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	31
A. Gambaran Umum Perusahaan	31
B. Hasil dan Pembahasan.....	33
1. Kondisi Umum Tempat Pengolahan.....	34
2. Pengadaan dan Penerimaan Bahan Baku.....	39
4. Proses Pengolahan	54
5. Fasilitas dan kegiatan sanitasi.....	64
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	69
A. Kesimpulan.....	69
B. Saran.....	71
DAFTAR PUSTAKA	73
LAMPIRAN.....	76

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Nama Informan	28
2. Menu Dimsum Dan Bahan Baku	32
3. Standar Operasioanl Prosedur Kondisi Umum Tempat Pengolahan	38
4. Proses Pengadaan Bahan Baku	40
5. Standar Operasioanl Prosedur Penerimaan Bahan Baku	46
6. Standar Operasioanl Prosedur Penyimpanan Bahan Baku.....	53
7. Proses Pengolahan Dimsum.....	55
8. Standar Operasioanl Prosedur Persiapan Bahan dan Penanganan Proses.....	58

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Tahapan Pembuatan SOP	24
2. Prosedur Proyek Akhir	29
3. Hotel BW Luxury Jambi	31
4. Daging Ayam	83
5. Kulit Pangsit.....	83
6. Bahan Pelengkap Kemasan	83
7. Penyimpanan <i>Freezer Box</i>	83
8. <i>Uniform</i> Karyawan <i>Kitchen</i>	83
9. Kwotie	83
10. <i>Ladle Stainless Steel</i>	84
11. Ayam Cincang.....	84
12. Udang Kupas	84
13. Pembuatan Kulit Kwotie	84
14. <i>Sous Pan Stainless Steel</i>	84
15. Sayuran.....	84
16. Wadah Penyimpanan Tepung	84
17. <i>Sink Stainless Steel</i>	84
18. <i>Refegerator/Freezer Box</i>	85
19. <i>Chiller Room/Freezer Room</i>	85
20. <i>Box</i> Plastik.....	85
21. <i>Dishwashing Machine</i>	85
22. Tempat Pembuangan Limbah/Sampah	85
24. <i>Working Tabel Chiller</i>	85
25. Udang Yang Sudah Dikupas	85
26. Proses Penimbangan Dan Persiapan Bahan	86
27. <i>Hand Glove</i>	86
28. Aneka Dimsum.....	86
29. Siomay Ayam.....	86
30. Klakat Bambu.....	86
31. Wawancara Dengan <i>Storekeeper</i>	86
32. Gudang Penyimpanan Bahan	86
33. Gudang Penyimpanan Bahan	87
34. Gudang Penyimpanan Bahan Dan Barang.....	87
35. Kartu Stock Bahan Dan Barang Di Hotel Bw Luxury Jambi	87

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Formulir Permintaan Bahan Dan Barang.....	76
2. Formulir/Kartu Stock	77
3. Formulir Pengecekan Hasil Akhir Dimsum	78
4. Formulir Pengecekan Suhu <i>Chiller/Freezer</i>	79
5. Surat Izin Penelitian Dari Fakultas	80
6. Surat Izin Penelitian Dari Industri.....	81
7. Lembar Validator Dari Industri.....	82
8. Foto Dokumentasi	83
9. Daftar Pertanyaan Wawancara.....	88
10. Cover Hasil Proyek Akhir	89
11. Lembar Validator Dari Dosen Ahli.....	90

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Pada masa globalisasi seperti sekarang ini, persaingan di dunia industri semakin ketat, terutama bagi pelaku bisnis makanan atau biasa di kenal dengan istilah kuliner. Persaingan di dalam industri kuliner tidak hanya dalam skala perusahaan dan sumber daya manusianya saja tetapi juga pada kualitas produk yang dihasilkan. Hal ini menuntut pelaku usaha untuk merencanakan dengan baik bagaimana menarik pelanggan mereka dengan cara memberikan tawaran menu yang menarik.

Kualitas menjadi faktor penting dalam penentuan kepuasan yang diperoleh konsumen setelah membeli dan mengkonsumsi produk, karena dengan kualitas produk yang baik akan dapat memenuhi keinginan dan kebutuhan konsumen sehingga sangat penting bagi perusahaan untuk tetap menjaga kualitas produk mereka agar dapat bersaing dengan perusahaan lain dalam mempertahankan kepuasan konsumen.

Perusahaan yang tidak memiliki kualitas produk yang baik akan sulit bersaing dengan produk lainnya dipasar dan akan mengancam keuntungan serta keberlangsungan operasional perusahaan dimasa mendatang, sedangkan restoran yang memiliki kualitas produk yang baik akan mampu bersaing dengan produk lainnya dan akan tetap eksis dengan profabilitas yang meningkat dimasa mendatang. Permasalahan yang sering timbul pada proses produksi dan dapat mempengaruhi kualitas adalah adanya kerusakan pada

produk, sehingga memerlukan langkah atau usaha untuk memecahkan masalah tersebut agar kualitas produk dapat terjaga dengan baik (Hariyanto, 2017). Hal ini merupakan tantangan maupun hambatan tersendiri bagi perusahaan dibidang restoran maupun pengusaha di bidang makanan lainnya. Setiap usaha harus memiliki keunikan yang bisa ditonjolkan dibandingkan dengan usaha lainnya agar bisa bertahan. Di sisi lain pengetahuan masyarakat akan makanan yang bersih dan aman bagi kesehatan menjadi prioritas dalam memilih makanan untuk dikonsumsi.

Hygiene sanitasi makanan dan minuman adalah upaya untuk mengendalikan faktor tempat, peralatan, orang dan makanan yang dapat atau mungkin dapat menimbulkan gangguan kesehatan dan keracunan makanan (Sari Nurmala, 2012). Untuk menciptakan hygiene sanitasi dari produk makanan yang diolah tentunya memerlukan standar agar pengolahan lebih terstruktur dan mengurangi kerusakan pada produk. Hal ini yang mendorong perusahaan menerapkan *Standard Operating Procedure* (SOP).

Standard Operating Procedure (SOP) adalah satu set instruksi tertulis yang digunakan untuk kegiatan rutin atau aktivitas yang berulang kali dilakukan (Hartatik, 2014). Sistem ini berfungsi sebagai acuan dan dapat memperlancar arus bisnis antara pegawai/karyawan, unit kerja, dan pihak yang terkait dalam suatu usaha sebagai dasar hukum apabila terjadi penyimpangan.

Dimsum termasuk hidangan yang sedang populer dikalangan masyarakat saat ini. Dalam pengolahannya banyak menggunakan jenis lipatan yang memerlukan keterampilan tangan sehingga memerlukan perhatian

khusus. Pengolahan yang banyak menggunakan tangan tidak menutup kemungkinan bahwa produk yang di hasilkan terhindar dari resiko cemaran dari penjamah makanan. Selain itu dimsum menggunakan bahan baku yang mudah rusak karena mengandung protein tinggi, seperti ayam dan udang. Hal ini tentunya menjadi perhatian yang penting karena produk dimsum yang dijual harus memiliki kualitas yang baik sebelum disajikan kepada konsumen. Proses dari pemilihan bahan baku, pengolahan makanan, dan proses penyimpanan sangat menentukan terciptanya kualitas makanan yang baik, sehat dan layak untuk di konsumsi.

Studi kasus dari proyek akhir ini dilakukan di hotel BW Luxury Jambi. Hotel BW Luxury Jambi belum membuat prosedur kerja secara khusus dan tertulis untuk kegiatan pengolahan dimsum, maka penulis ingin mengkaji ulang sistem produksi dimsum di Hotel BW Luxury Jambi kemudian menyusun standar prosedur yang baku agar dapat mengatasi kendala yang dihadapi. Penerapan Standar Oprasional Prosedur (SOP) pada pengolahan dimsum pada hotel BW Luxury Jambi diharapkan dapat memberikan dampak positif, antara lain:

1. Mengurangi resiko cemaran pada produk dimsum.
2. Mengurangi resiko kerusakan pada bahan baku pembuatan dimsum.

Contohnya, kulit pangsit, ayam, udang.

3. Kegiatan pengolahan dimsum menjadi lebih terstruktur.

Selama melakukan magang di Hotel BW Luxury Jambi pada bulan Agustus 2021 - Februari 2022 penulis ditempatkan di bagian pengolahan

dimsum, penulis tidak menemukan SOP tertulis dan khusus untuk pengolahan dimsum di Hotel BW Luxury Jambi. Hal ini penulis ketahui dari pihak hotel yang bersangkutan dikarenakan dimsum merupakan section yang terbilang baru di Hotel BW Luxury.

Berdasarkan latar belakang yang telah dikemukakan, proyek akhir ini perlu dilakukan karena jika tidak ada Standar Operasional Prosedur (SOP) terhadap pengendalian resiko cemaran pada pengolahan dimsum maka dimsum yang dihasilkan lebih rentan mengalami cemaran yang mana akan berdampak pada kepuasan konsumen dan perusahaan dapat mengalami kerugian. Oleh karena itu, penulis tertarik untuk membuat proyek akhir dengan judul **“Rancangan Standar Operasional Prosedur (SOP) dalam Pengendalian Resiko Cemaran pada Pengolahan Dimsum (Studi Kasus di Hotel BW Luxury Jambi)”**

B. Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah yang telah diuraikan, maka masalah ini dapat diidentifikasi sebagai berikut:

1. Belum adanya Standar Operasional Prosedure (SOP) khusus dan tertulis terhadap pengendalian resiko cemaran pada pengolahan dimsum di Hotel BW Luxury Jambi.
2. Sering terjadi kerusakan pada kulit pangsit yang dibeli dari *supplier*.
3. Pernah terjadi komplain tamu mengenai dimsum hakau yang dianggap menggunakan udang yang kurang *fresh* pada bulan desember 2021.

4. Beberapa alat untuk pengolahan berbahan dasar kayu, dapat menimbulkan cemaran.
5. Bahan baku yang digunakan berupa ayam dan udang, merupakan bahan yang mudah terkontaminasi atau rawan mengalami kerusakan.

C. Batasan Masalah

Batasan masalah Untuk mempermudah penulis dalam menghasilkan proyek akhir ini, maka difokuskan pada bagian pembelian (*purchasing*), bagian penerimaan bahan (*receiving*), bagian penyimpanan bahan (*storing*) dan produksi (*production*) dikarenakan bagian ini memegang bagian penting yang terkait dengan Pengolahan Dimsum di Hotel BW Luxury Jambi. Dimulai dari pembelian bahan baku hingga proses produksi dimsum.

D. Rumusan Masalah

1. Bagaimana proses pengendalian resiko cemaran pada pengolahan dimsum di Hotel BW Luxury Jambi?
2. Bagaimana proses penanganan bahan baku dan alat dalam pengolahan dimsum di Hotel BW Luxury Jambi?

E. Tujuan Proyek Akhir

1. Tujuan Umum

Tujuan dari proyek akhir ini adalah menghasikan Sebuah Panduan dalam mengendalikan Resiko Cemaran pada Pengolahan Dimsum.

2. Tujuan Khusus

- a. Mendeskripsikan resiko cemaran pada bahan baku pengolahan dimsum di Hotel BW Luxury Jambi.

- b. Mendeskripsikan resiko cemaran lain selain yang di timbulkan dari bahan baku dimsum.
- c. Mendeskripsikan proses pengolahan dimsum di Hotel BW Luxury Jambi.
- d. Menyusun Standar Operasional Prosedur (SOP) pengendalian resiko cemaran pada pengolahan dimsum di Hotel BW Luxury Jambi.

F. Manfaat Proyek Akhir

Penulisan hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat bagi berbagai kalangan yaitu, sebagai berikut:

1. Bagi Hotel BW Luxury Jambi

Sebagai panduan atau acuan untuk dalam mengendalikan resiko kemungkinan terjadinya cemaran dalam pengolahan dimsum yang ada di Hotel BW Luxury Jambi, sehingga menghasilkan produk yang berkualitas.

2. Manfaat Bagi Departemen Pariwisata Universitas Negeri Padang

Untuk menambah, memperkaya penelitian dan menjadi referensi dalam mata kuliah pengolahan makanan, dan pengendalian mutu.

3. Bagi Penulis

- a. Manfaat yang diperoleh oleh penulis adalah sebagai salah satu syarat untuk mencapai gelar Sarjana Sains Terapan (S.ST) di Universitas Negeri Padang.
- b. Hasil proyek akhir ini dapat memberikan pengalaman berharga serta bisa menjadi saran bagi penulis untuk menerapkan ilmu pengetahuan yang telah diperoleh selama kuliah.