

**TINJAUAN *STANDARD OPERATING PROCEDURE* (SOP) PEMBUATAN  
MENU UDANG COLO'MADU OLEH *STAFF KITCHEN* KAMPOENG  
IKAN *RESTAURANT LOR-IN SOLO HOTEL***

**Oleh :**

**Azis Puspitawati**

**12/332508/sv/01223**

**INTISARI**

*Food and Beverage Product departement* merupakan bagian terpenting dalam penambah pendapatan selain penjualan kamar. Karena tamu telah mengeluarkan biaya yang tentunya di dalamnya terkandung *expectation* yang memuaskan. Selanjutnya *Standard Operating Procedure* dibuat dimana di dalamnya berisi acuan atau pedoman untuk melaksanakan tugas, dalam hal ini terkait dengan pembuatan menu Udang Colo'madu yang menjadi terdapat dalam daftar menu saran *Chef* yang banyak di order oleh tamu. Laporan Tugas Akhir ini bertujuan untuk mengetahui SOP pembuatan menu, pemahaman SOP pembuatan menu oleh *staff* dan bagaimana *penilaian Executive Sous Chef* dalam pelaksanaan SOP oleh *staff*, sudahkah memenuhi SOP yang berlaku atau belum.

Observasi ini dilaksanakan di Hotel Lor-In Solo, Jl. Adi Sucipto No. 47 Karanganyar, Solo 57174 Jawa Tengah, Indonesia dengan menggunakan pengamatan langsung di Lapangan ketika pelaksanaan PKL. Teknik pengambilan data dilakukan dengan wawancara menggunakan *quetioner* kepada beberapa responden. Diantaranya HRD, *staff kitchen* Kampoeng Ikan *Restaurant*, dan *Executive Sous Chef* mengenai pemahaman dan penerapan SOP pembuatan menu Udang Colo'madu.

Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa *Standard Operating Procedure* sudah disusun secara baik dan benar. secara umum operasional sudah berjalan dengan cukup baik walaupun ada beberapa *staff kitchen* yang kurang memahami SOP pembuatan menu, namun selama terdapat komunikasi yang baik antar *staff* maka kendala bisa diatasi. *Executive Sous Chef* memberi penilaian terhadap pemahaman dan penerapan *Standard Operating Prosedure* oleh *staff kitchen* Kampoeng Ikan sudah cukup baik walaupun ada beberapa *staff kitchen* yang belum menjalankan karena sebab yang wajar.

**Kata kunci ; *tinjauan, SOP, menu, staff.***

## **ABSTRACT**

Food and Beverage Product department is an important part in enhancing revenue other than sales rooms. Because the guest has to pay is certainly contained therein expectation satisfactory. Furthermore, Standard Operating Procedure is made wherein it contains a reference or guidance to carry out the task, in this case related to the manufacture of Udang Colo'madu the menu contained in the list of menu Saran Chef that much in order by guests. This final report aims to determine SOP menu creation, menu creation SOP understanding by staff and how the assessment of Executive Sous Chef in the implementation of the SOP by the staff, did meet the applicable SOP or not.

This observation held at Lor-In Solo Hotel, Jl. Adi Sucipto No. 47 Karanganyar, 57 174 Solo in Central Java, Indonesia by using direct observation in the field when the implementation of PKL. The data collection techniques use interview questionnaires to several respondents. Among HRD, Kampong Ikan Restaurant kitchen staff, and Executive Sous Chef of the understanding and application of SOP manufacture Udang Colo'madu menu.

These results indicate that the Standard Operating Procedure has been prepared properly and correctly. Over all operational already works quite well although there are some who do not understand the kitchen staff SOP menu creation, but as long as there is good communication between staff, the obstacles can be overcome. Executive Sous Chef give an assessment of the understanding and application of the Standard Operating Procedure by kitchen staff Kampong Ikan is good enough although there are a few kitchen staff who have not run because there is a reason that is still understandable.

**Keywords** ; review,SOP,menu,staff.