

---

**ANALISIS PRA PENERAPAN SANITATION STANDARD OPERATING  
PROCEDURE (SSOP)  
DI SUIS BUTCHER STEAK HOUSE SETIABUDHI BANDUNG**

Silvia Noviani, Agus Sudono, Woro Priatini

Program Studi Manajemen Industri Katering  
Fakultas Pendidikan Ilmu Pengetahuan Sosial  
Universitas Pendidikan Indonesia

**ABSTRACT**

*Problems studied in this research is application of hygiene and sanitation at Suis Butcher Steak House Setiabudhi Bandung. This research is done based on some guest comment from customer who comes to Suis Butcher Steak House Setiabudhi Bandung. This is cause of neglect of food handling that made by employe. The purpose of this research is for analysis of pre application of sanitation standard operating procedure (SSOP) at Suis Butcher Steak House Setiabudhi Bandung. Research method that used in this research is quantitative method with description and accumulation technique of data is field research (observation, interview, documentation, questionnaire) and literature research studi. Questionnaire had given to 26 employe at Suis Butcher Steak House Setiabudhi Bandung, in particular for food product and food service section. Analysis technique of data had done with validitas and reliabilitas experiment for questionnaire that observe.*

*Out of this analysis show that employe's knowledge of Sanitation Standard Operating Procedure is 75% and analysis condition of aspects Sanitation Standard Operating Procedure that applied in di Suis Butcher Steak House Setiabudhi Bandung is 76.5%.*

*Application of hygiene and sanitation with Sanitation Standard Operating Procedure is one of the needed to apply at Suis Butcher Steak House Setiabudhi Bandung. Sanitation Standard Operating Procedur is a way for prevent cross contamination, keep cooking process and for apply principle of hygiene and sanitation.*

**Key Words: Sanitation Standard Operating Procedure, Personal Hygiene, Food Handling, Food Service, Suis Butcher Steak House Setiabudhi Bandung.**

**ABSTRAK**

Permasalahan yang diteliti dalam penelitian ini adalah penerapan prinsip higiene dan sanitasi yang ada di Suis Butcher Steak House Setiabudhi Bandung. Penelitian ini dilakukan berdasarkan adanya beberapa keluhan dari konsumen yang datang ke Suis Butcher Steak House Setiabudhi Bandung mengenai kelalaian pegawai dalam mengelola makanan. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis pra penerapan *Sanitation Standard Operating Procedure* (SSOP) di Suis Butcher Steak House Setiabudhi Bandung. Metode yang dilakukan dalam penelitian ini adalah metode kuantitatif dengan jenis penelitian deskriptif dengan teknik pengumpulan data studi lapangan (observasi, wawancara, dokumentasi, kuesioner) dan studi kepustakaan. Kuesioner disebar kepada 26 pegawai Suis

Butcher Steak House Setiabudhi Bandung khususnya bagian *food product* dan *food service*. Teknis analisis data yang dilakukan adalah dengan uji validitas dan reliabilitas terhadap pertanyaan kuesioner yang diajukan.

Hasil analisis menunjukkan bahwa pemahaman pegawai mengenai *Sanitation Standard Operating Procedure* sebesar 75% dan analisis keadaan aspek-aspek *Sanitation Standard Operating Procedure* yang ada di Suis Butcher Steak House Setiabudhi Bandung saat ini mendapati skor rata-rata sebesar 76,5%.

Penerapan prinsip higiene dan sanitasi dengan menggunakan *Sanitation Standard Operating Procedure* merupakan salah satu prinsip higiene dan sanitasi yang perlu diterapkan di Suis Butcher Steak House Setiabudhi Bandung. SSOP merupakan cara pencegahan yang dapat dilakukan untuk menjaga proses penanganan bahan makanan tetap bersih dan bebas kontaminasi.

**Kata Kunci: Sanitation Standard Operating Procedure, Personal Hygiene, Food Handling, Food Service, Suis Butcher Steak House Setiabudhi Bandung.**

## **Pendahuluan**

Saat ini pariwisata di Indonesia semakin berkembang seiring dengan perkembangan ekonomi. Pariwisata menjadi sumber devisa ketiga setelah komoditi minyak dan gas bumi serta kelapa sawit. Indonesia adalah Negara yang memiliki beragam budaya, bahasa, suku bangsa dan makanan khas dari berbagai daerah. Dengan keragaman tersebut, Indonesia dapat menjadi daya tarik bagi wisatawan mancanegara maupun domestik.

Perkembangan pariwisata di Indonesia merangsang pula tumbuhnya sektor usaha lain seperti usaha di bidang akomodasi, komunikasi, pelayanan makanan dan minuman, transportasi dan hiburan. Pertumbuhan sektor pendukung ini membawa keuntungan dengan membuka peluang kerja yang lebih besar bagi para tenaga kerja di Indonesia yang akan bekerja di bidang akomodasi, komunikasi, pelayanan makanan dan minuman, transportasi dan hiburan.

Berdasarkan Undang-Undang Republik Indonesia No. 10 tahun 2009, pariwisata adalah berbagai macam kegiatan wisata dan didukung berbagai fasilitas serta layanan yang disediakan oleh masyarakat, pengusaha, pemerintah dan pemerintah daerah.

Sektor pariwisata memegang peranan penting dalam perekonomian Indonesia. Kegiatan wisata tentu tidak terlepas dari kebutuhan makan dan minum. Kota Bandung merupakan Kota yang terkenal dengan wisata gastronominya yang beragam. Usaha di bidang gastronomi merupakan salah satu usaha yang menggiurkan bagi para pelaku usaha. Di Bandung sendiri sudah banyak terdapat *restaurant*, *café* atau *bar* dengan berbagai macam suguhan menu makanan dan minuman yang berbeda.

Restoran adalah suatu industri yang tak terbatas, yaitu industri yang melayani makanan dan minuman kepada semua orang yang jauh dari rumahnya, maupun yang dekat dari rumahnya (Arief, 2005:31). Terdapat banyak restoran yang ada di Kota Bandung. Banyaknya jumlah restoran di Kota Bandung membuat para pelaku usaha jasaboga harus dapat bersaing satu sama lain untuk menjadi yang terbaik di mata konsumen.

Suis Butcher Steak House Setiabudhi Bandung merupakan salah satu restoran yang terletak di Kota Bandung, tepatnya di Jl. Dr Setiabudhi No.174 Bandung. Suis Butcher Steak House Setiabudhi Bandung banyak diminati oleh berbagai kalangan usia terutama remaja dan keluarga selain tempatnya yang strategis, harganya pun dianggap terjangkau. Inilah yang membuat Suis Butcher Steak House Setiabudhi Bandung mempunyai banyak pelanggan.

Pengetahuan mengenai makanan dan minuman selalu berkembang, baik dari segi teknologi maupun segi inovasi. Untuk menghasilkan makanan dan minuman yang enak, para *chef* perlu memperhatikan kualitas bahan yang digunakan, porsi bahan yang akan digunakan, metode memasak yang tepat, pemaduan rasa dari bumbu yang disesuaikan dengan tujuan memasak untuk selera tepat dan beraroma, penyajian hidangan yang menarik dan perpaduan komposisi bahan dan bumbu yang sesuai dan tepat dengan sistem metode pengolahan yang benar.

Perkembangan ilmu mikrobiologi dan gizi berpengaruh besar pada pelaksanaan *service*. Beberapa tahun yang lalu sangat sedikit pengertian dari penyebab keracunan dan kerusakan makanan. Sekarang pengetahuan tentang gizi untuk *food service* sangat penting dan merupakan bagian dari pengetahuan para *chef*. Pelanggan juga sudah sadar akan gizi dan kebutuhan akan makanan sehat. Untuk itu pelanggan dapat memilih dengan baik makanan seperti apa yang layak untuk dikonsumsi dan makanan seperti apa yang perlu dikeluhkan kepada penyaji makanan.

Terdapat keluhan dari beberapa tamu mengenai makanan yang disajikan di Suis Butcher Steak House Setiabudhi Bandung. Dalam jangka waktu satu tahun ke belakang ada sekitar masing-masing 3 orang konsumen yang menemukan adanya ulat dalam sayuran dan *lamb chop* yang terlalu banyak lemak dan 18 orang mengeluhkan daging yang alot. Keluhan tersebut jika di presentasikan sekitar 0,027% dari 65.306 orang pengunjung yang makan di Suis Butcher Steak House Setiabudhi Bandung selama setahun ke belakang.

Hal ini menunjukkan bahwa adanya kelalaian pekerja dalam penanganan bahan makanan yang akan diolah, serta tidak cermat dalam pemilihan bahan makanan dan proses pengolahan bahan makanan. Untuk kasus tersebut, tentu perlu diperhatikan kembali mengenai prinsip higiene sanitasi makanan di Suis Butcher Steak House Setiabudhi Bandung agar dapat mengurangi keluhan konsumen tersebut.

Penanganan makanan dan prosedur kerja yang kurang tepat dan dapur yang kotor dapat menyebabkan penyakit dan ketidakpuasan pelanggan. Restoran perlu memperhatikan mengenai higiene dan sanitasi makanan dimana hal ini akan sangat berpengaruh pada proses pengolahan makanan. Seperti yang dijelaskan oleh Fathonah (2005:1) “Higiene dan sanitasi makanan merupakan bagian penting dalam proses pengolahan makanan yang harus dilaksanakan dengan baik. Higiene mencakup upaya perawatan kesehatan termasuk ketepatan sikap. Sanitasi merupakan penciptaan atau pemeliharaan kondisi yang mampu mencegah terjadinya kontaminasi makanan atau terjadinya penyakit yang disebabkan oleh makanan”.

Untuk menerapkan suatu sistem yang menjamin higiene sanitasi maka sebuah perusahaan diwajibkan untuk menerapkan standar operasional prosedur dimana menurut Sailendra (2015:37) “Standar Operasional Prosedur (SOP) merupakan panduan proses kerja yang harus dilaksanakan setiap elemen perusahaan maupun instansi. SOP juga berperan sebagai panduan hasil kerja yang ingin diraih oleh suatu perusahaan maupun instansi”.

SOP yang dibuat untuk menangani masalah higiene dan sanitasi adalah *Sanitation Standard Operating Procedures (SSOP)* dimana Menurut Keener (2015:3). “*Sanitation Standard Operating Procedures are the specific, written procedures necessary to ensure sanitary conditions in the food plant. They include written steps for cleaning and sanitizing to prevent product adulteration*”. Dari pengertian mengenai SSOP menurut Keener dapat disimpulkan bahwa SSOP merupakan spesifikasi dari SOP dimana lebih merujuk kepada prosedur yang dibutuhkan dalam menjamin sanitasi dalam penanganan makanan dan ada langkah yang tertulis untuk proses pembersihan dan sanitasi untuk mencegah adanya pencemaran atau kontaminasi silang bahan makanan.

Selain itu menurut Peraturan Menteri Kesehatan No 1096 Tahun 2011 BAB III mengenai cara pengolahan makanan yang baik menjelaskan bahwa pengelolaan makanan pada jasaboga harus menerapkan prinsip higiene sanitasi makanan mulai dari pemilihan bahan makanan sampai dengan penyajian makanan. Khusus untuk pengolahan makanan harus memperhatikan kaidah cara pengolahan makanan yang baik. Ada 6 prinsip higiene sanitasi yang ditetapkan oleh Menteri Kesehatan yaitu (1) Pemilihan bahan makanan, (2) Penyimpanan bahan makanan, (3) Pengolahan makanan, (4) Penyimpanan makanan jadi atau masak, (5) Pengangkutan makanan, (6) Penyajian makanan.

Dari beberapa penjelasan diatas dapat disimpulkan bahwa suatu usaha jasaboga perlu memperhatikan prinsip higiene sanitasi dengan cara menerapkan SSOP agar seluruh proses prinsip higiene sanitasi dapat dilaksanakan dan dikontrol dengan baik serta tidak menimbulkan masalah-masalah seperti yang ada di *guest comment* tersebut diatas.

Namun saat ini Suis Butcher Steak House Setiabudhi Bandung sendiri belum memiliki SSOP. Dengan demikian, penulis berasumsi bahwa perlu adanya analisis pra penerapan SSOP. Untuk itu penulis memutuskan untuk melakukan penelitian di Suis Butcher Steak House Setiabudhi Bandung dengan judul: **“ANALISIS PRA PENERAPAN SANITATION STANDARD OPERATING PROCEDURE (SSOP) DI SUIS BUTCHER STEAK HOUSE SETIABUDHI BANDUNG”**

Berdasarkan judul penelitian, maka peneliti merumuskan masalah sebagai berikut:

1. Bagaimana keadaan aspek-aspek *Sanitation Standard Operating Procedures* yang ada di Suis Butcher Steak House Setiabudhi Bandung pada saat ini?
2. Bagaimana pemahaman pegawai Suis Butcher Steak House Setiabudhi Bandung mengenai pra penerapan *Sanitation Standard Operating Procedures*?

3. *Sanitation Standard Operating Procedures* seperti apa yang dapat diterapkan di Suis Butcher Steak House Setiabudhi Bandung?

### **Metode Penelitian**

Jenis penelitian yang digunakan adalah Penelitian Deskriptif dimana menurut Wardiyanta (2006:5) Penelitian deskriptif (*Descriptive Research*) adalah penelitian yang bertujuan membuat deskripsi atas suatu fenomena sosial/alam secara sistematis, faktual dan akurat.

Subjek dalam penelitian ini adalah Suis Butcher Steak House Setiabudhi Bandung yang berlokasi di Jl. Dr Setiabudhi No.174 Bandung.

Berdasarkan variabel yang diteliti maka jenis penelitian dari penelitian ini adalah penelitian dengan pendekatan kuantitatif dimana menurut Sugiyono dalam buku *Metode Penelitian Kombinasi (Mixed Method)*, (2011:11) mengatakan bahwa metode kuantitatif adalah metode penelitian yang berlandaskan pada filsafat positivisme, digunakan untuk meneliti pada populasi atau sampel tertentu, pengumpulan data menggunakan instrumen penelitian, analisis data bersifat kuantitatif/statistik dengan tujuan untuk menguji hipotesis yang telah ditetapkan.

Dan berdasarkan masalah yang ada pada subjek penelitian maka jenis penelitian yang digunakan adalah penelitian deskriptif dimana menurut M. Nazir dalam buku *Metode Penelitian* (2003:54) mengemukakan bahwa “Metode deskriptif adalah suatu metode dalam meneliti status sekelompok manusia, suatu objek, suatu kondisi, suatu sistem pemikiran ataupun suatu kelas peristiwa pada masa sekarang”. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk membuat deskripsi, gambaran atau lukisan secara sistematis, faktual dan akurat mengenai fakta-fakta, sifat-sifat serta hubungan antar fenomena yang diselidiki.

Sampel ditentukan oleh peneliti berdasarkan pertimbangan masalah, tujuan, hipotesis, metode dan instrumen penelitian, di samping pertimbangan waktu, tenaga dan pembiayaan. Adapun populasi dalam penelitian ini adalah seluruh tenaga kerja di Suis Butcher Steak House Setiabudhi Bandung. Dikarenakan jumlah populasi sedikit maka teknik penarikan sampel yang digunakan adalah teknik sampling jenuh yaitu dengan menggunakan semua anggota populasi sebagai sampel karena jumlah populasi relatif kecil atau sedikit dengan tingkat kesalahan yang sangat kecil (Sugiyono, 2011:124).

Untuk memperoleh data yang berhubungan dengan masalah yang diteliti, penulis menggunakan beberapa teknik penelitian sebagai berikut:

1. Studi Lapangan
  - a. Observasi
  - b. Wawancara
  - c. Dokumentasi
  - d. Kuesioner

2. Studi Kepustakaan

Analisis data dilakukan dengan menggunakan program SPSS 22 *for windows*. Analisis yang dilakukan dalam penelitian ini yaitu sebagai berikut.

Validitas atau kesahihan adalah menunjukkan sejauh mana suatu alat ukur mampu mengukur apa yang ingin diukur (*a valid measure if it successfully measure the phenomenon*) (Siregar, 2013;46).

Reliabilitas menunjukan suatu pengertian bahwa suatu instrumen cukup dapat dipercaya untuk digunakan sebagai alat pengumpulan data karena instrument tersebut sudah baik. Reliabilitas menunjukan tingkat keterandalan tertentu (Arikunto, 2010).

Data penelitian yang terdapat dalam penelitian ini di dapat dari hasil penyebaran kuesioner kepada pegawai bagian *food product* dan *food service* di Suis Butcher Steak House Setiabudhi Bandung dan hasil wawancara dengan *personnel manager* di Suis Butcher Steak House Setiabudhi Bandung

Data objek dalam penelitian ini adalah pegawai bagian *food product* dan *food service* di Suis Butcher Steak House Setiabudhi Bandung. Responden dalam penelitian ini terdiri 26 orang dimana ada 13 orang pegawai bagian *food product* dan 13 pegawai bagian *food service* di Suis Butcher Steak House Setiabudhi Bandung. Data yang di dapat dari pegawai berupa penyebaran kuesioner. Penelitian ini dilakukan untuk mengetahui pemahaman pegawai mengenai *Sanitation Standard Operating Procedure* (SSOP) serta untuk mengetahui keadaan aspek-aspek SSOP yang ada di Suis Butcher Steak House Setiabudhi Bandung pada saat ini.

## **Hasil dan Pembahasan**

Hasil pengolahan data secara keseluruhan mengenai jawaban responden pegawai bagian *food product* terhadap pra penerapan *Sanitation Standard Operating Procedure* di Suis Butcher Steak House Setiabudhi Bandung dapat diketahui melalui skoring penelitian dimana nilai-nilai tersebut akan dibandingkan dengan skor-skor yang telah dihitung yaitu skor maksimal dan skor minimal. Sehingga dari perhitungan skor tersebut dapat diketahui daerah kontinun yang menunjukkan wilayah ideal dari pra penerapan *Sanitation Standard Operating Procedure* di Suis Butcher Steak House Setiabudhi Bandung

Secara ideal skor yang diharapkan untuk pra penerapan aspek-aspek *Sanitation Standard Operating Procedure* di Suis Butcher Steak House Setiabudhi Bandung terhadap pertanyaan 1 sampai 46 adalah 2.990. Sedangkan dari hasil perhitungan diperoleh total skor sebesar 2.283 dengan presentase 76%. Hal ini menunjukkan keadaan aspek-aspek *Sanitation Standard Operating Procedure* di Suis Butcher Steak House Setiabudhi Bandung hampir sering diterapkan.

Secara ideal skor yang diharapkan untuk pra penerapan aspek-aspek *Sanitation Standard Operating Procedure* di Suis Butcher Steak House Setiabudhi Bandung terhadap pertanyaan 1 sampai 32 adalah 2080. Sedangkan dari hasil perhitungan diperoleh total skor sebesar 1.598 dengan presentase 77%. Hal ini menunjukkan keadaan aspek-aspek *Sanitation Standard Operating Procedure* di Suis Butcher Steak House Setiabudhi Bandung hampir sering diterapkan.

Rata-rata skor dari analisis keadaan aspek-aspek *Sanitation Standard Operating Procedure* (SSOP) pada saat ini di Suis Butcher Steak House Setiabudhi Bandung adalah sebesar 76,5% maka keadaan aspek-aspek SSOP masih harus diperhatikan melihat adanya beberapa *guest comment* yang ada, dimana secara tidak langsung berasal dari tidak diterapkannya SSOP di Suis Butcher Steak House Setiabudhi Bandung.

Secara ideal skor yang diharapkan untuk pemahaman pegawai mengenai pra penerapan *Sanitation Standard Operating Procedure* di Suis Butcher Steak House Setiabudhi Bandung terhadap pertanyaan 1 sampai 21 adalah 546. Sedangkan dari hasil perhitungan diperoleh total skor sebesar 406 dengan presentase 74%. Hal ini menunjukkan pemahaman pegawai mengenai pra penerapan *Sanitation Standard Operating Procedure* di Suis Butcher Steak House Setiabudhi Bandung belum dipahami secara keseluruhan oleh pegawai. Hal ini ditunjukkan dengan masih banyaknya pertanyaan yang dijawab tidak paham oleh pegawai bagian *food product* di Suis Butcher Steak House Setiabudhi Bandung.

Secara ideal skor yang diharapkan untuk pemahaman pegawai mengenai pra penerapan *Sanitation Standard Operating Procedure* di Suis Butcher Steak House Setiabudhi Bandung terhadap pertanyaan 1 sampai 17 adalah 442. Sedangkan dari hasil perhitungan diperoleh total skor sebesar 337 dengan presentase 76%. Hal ini menunjukkan pemahaman pegawai mengenai pra penerapan *Sanitation Standard Operating Procedure* di Suis Butcher Steak House Setiabudhi Bandung belum dipahami secara keseluruhan oleh pegawai. Hal ini ditunjukkan dengan masih banyaknya pertanyaan yang dijawab tidak paham oleh pegawai bagian *food product* di Suis Butcher Steak House Setiabudhi Bandung.

rata-rata skor dari analisis pemahaman pegawai terhadap pra penerapan *Sanitation Standard Operating Procedure* (SSOP) di Suis Butcher Steak House Setiabudhi Bandung adalah sebesar 76% maka pemahaman pra penerapan SSOP perlu ditingkatkan dimana pegawai sebagai pelaksana penerapan SSOP itu sendiri. Untuk itu terlebih dahulu para pegawai harus memahami mengenai penerapan SSOP itu sendiri.

## **Kesimpulan**

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan oleh penulis mengenai Analisis Pra Penerapan *Sanitation Standar Operating Procedure* (SSOP) di Suis Butcher Steak House Setiabudhi Bandung maka dapat diambil kesimpulan sebagai berikut.

1. Keadaan aspek-aspek *Sanitation Standard Operating Procedures* yang ada di Suis Butcher Steak House Setiabudhi Bandung pada saat ini berdasarkan penyebaran kuesioner, pengolahan data dan pengamatan di lapangan mendapati skor rata-rata sebesar 76,5% dimana aspek-aspek SSOP tersebut masih harus diperhatikan agar dapat mencegah terjadinya *guest comment* yang tidak baik baik restoran.
2. Berdasarkan penyebaran kuesioner, pengolahan data dan pengamatan di lapangan pemahaman pegawai Suis Butcher Steak House Setiabudhi

Bandung mengenai pra penerapan *Sanitation Standard Operating Procedures* mendapati skor rata-rata sebesar 75% maka masih ada ketidakpahaman pegawai mengenai pra penerapan SSOP untuk itu diperlukan pemahaman lebih kepada pegawai mengenai pentingnya penerapan SSOP.

3. Dari hasil penyebaran kuesioner, pengolahan data dan pengamatan di lapangan maka *Sanitation Standard Operating Procedures* yang dapat diterapkan di Suis Butcher Steak House Setiabudhi Bandung ialah sebagai berikut.
  - a. SSOP Keamanan Air
  - b. SSOP Kebersihan Permukaan yang Kontak dengan Makanan
  - c. SSOP untuk Pencegahan Kontaminasi Silang
  - d. SSOP untuk Kebersihan Karyawan
  - e. SSOP untuk Pencegahan Adulterasi
  - f. SSOP untuk Pelabelan dan Penyimpanan yang Tepat
  - g. SSOP untuk Pengendalian Kesehatan Karyawan
  - h. SSOP Pemberantasan Hama

#### DAFTAR PUSTAKA

- Anwar, M. I. (2002). *Skala Pengukuran Variabel-variabel Penelitian*. Bandung: CV Alfabeta.
- Arief, A. R. (2005). *Pengantar Ilmu Perhotelan dan Restoran*. Yogyakarta: Penerbit Graha Ilmu.
- Arikunto, S. (2010). *Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Produk*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Bagyono. (2005). *Pariwisata dan Perhotelan*. Bandung: Alfabeta.
- Bambang, Sujanto. (2011). *Hospitality*. Yogyakarta: ANDI.
- Bartono. (2005). *Analisis Food Product Study Food Cost dan Pedoman Training*. Yogyakarta: ANDI.
- Darmawan, D. (2013). *Metode Penelitian Kuantitatif*. Bandung: PT Remaja Rosdakarya Offset.
- Dinas Peternakan. (2009). *Keamanan Pangan (Food Safety)*. Bandung: Dinas Peternakan
- Fadiati, A. (2011). *Mengelola Usaha Jasa Boga Yang Sukses*. Bandung: Remaja Rosdakarya.
- Fathonah, S. (2005). *Higiene dan Sanitasi Makanan*. Semarang: Universitas Negeri Semarang.
- Hariyadi, P., & Hariyadi, R. D. (2009). *Memproduksi Pangan Yang Aman*. Jakarta: PT. Dian Rakyat.
- Keener, K. (2015). *SSOP and GMP Practices and Programs*. United States: Purdue University.
- Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia No 1098/MENKES/SK/VII/2003 tentang Persyaratan Higiene Sanitasi Rumah Makan dan Restoran.

- Mertayasa, I Gede Agus. (2012). *Food and Beverage Service Operational*. Yogyakarta: ANDI.
- Minantyo, H. (2011). *Dasar-dasar Pengolahan Makanan*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Nazir, M. (2005). *Metode Penelitian*. Bogor: Ghalia Indonesia.
- Noor, Juliansyah. 2013. *Metodologi Penelitian*. Jakarta: Kencana Prenada Media Grup
- Pendit, N. (2002). *Ilmu Pariwisata Sebuah Pengantar Perdana*. Jakarta: PT PRADNYA PARAMITA.
- Peraturan Menteri Pendayagunaan Aparatur Negara dan Reformasi Republik Indonesia No 35 Tahun 2012 Tentang Pedoman Penyusunan Standar Operasional Prosedur Administrasi Pemerintahan.
- Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia No 1096/MENKES/Per/VI/2011 tentang Persyaratan Higiene Sanitasi Jasaboga.
- Purnamasari, E. P. (2015). *Panduan Menyusun SOP*. Yogyakarta: KOBIS.
- Regulasi *Food Safety* 1995 dan SNI 01-4852-1998.
- Sailendra, A. (2015). *Langkah-langkah Praktis Membuat SOP*. Yogyakarta: Trans Idea Publishing.
- Santosa, D. (2014). *Lebih Memahami SOP*. Surabaya: Kata Pena.
- Santoso, S. (2000). *Buku Latihan SPSS Statistik Parametrik*. Jakarta: PT Elex Media Komputindo.
- Siregar, S. (2013). *Metode Penelitian Kuantitatif dilengkapi dengan perbandingan perhitungan manual dan SPSS*. Jakarta: Kencana Prenada Media Group.
- Soemohadiwidjojo, A. T. (2014). *Mudah Menyusu SOP*. Jakarta: Swadaya Grup.
- Soenardi, T. (2013). *Teori Dasar Kuliner*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Sugiyono. (2005). *Metode Penelitian Administrasi*. Bandung: CV Alfabeta.
- Sugiyono. (2011). *Metode Penelitian Kombinasi (Mixed Method)*. Bandung: Alfabeta.
- Sukestiyarno. (2014). *Statistika Dasar*. Yogyakarta: ANDI.
- Suwantoro, G. (2004). *Dasar-dasar Pariwisata*. Yogyakarta: ANDI.
- Syam, N. W. (2010). *Pariwisata di Indonesia*. Bandung: Cendekia Grafika.
- Thaheer, H. (2005). *Sistem Manajemen HACCP*. Bogor: Bumi Aksara.
- Undang-Undang Replubik Indonesia No 10 Tahun 2009 Tentang Kepariwisata
- WA, Marsum. (2005). *Restoran dan Segala Permasalahannya*. Yogyakarta: ANDI OFFSET.
- Wardiyanta. (2006). *Metode Penelitian Pariwisata*. Yogyakarta: ANDI.
- Winarno, F. G., & Surono. (2002). *HACCP dan Penerapannya Dalam Industri Pangan*. Bogor: Mbrio Press.
- Wiyasha, I. (2006). *F & B cost control untuk Hotel dan Restoran*. Yogyakarta: ANDI.