

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Standar operasional prosedur adalah sekumpulan prosedur-prosedur operasional standar dalam suatu organisasi yang digunakan sebagai pedoman agar semua keputusan dan tindakan, serta penggunaan fasilitas-fasilitas proses yang dilakukan oleh berbagai pihak dalam organisasi dapat berjalan efektif dan efisien, konsisten, standar dan sistematis (Tambunan, 2013). Dalam penerapan standar operasional prosedur terdapat siklus kontrol yang terdiri dari suatu alur yang dimulai dari proses pengadaan, penerimaan, penyimpanan dan kemudian berakhir dengan *issuing*.

Purchasing atau dalam bahasa Indonesia disebut pengadaan didefinisikan sebagai proses memasukkan produk yang tepat pada waktu dan tempat yang sesuai, membeli produk sesuai kebutuhannya dengan pemasok yang tepat. Pengadaan adalah kegiatan yang kompleks karena memerlukan berbagai diskusi dan pengambilan keputusan dari berbagai pihak untuk mencapai harga yang diinginkan, juga menghemat waktu dan tenaga. *Receiving* atau penerimaan adalah proses menerima produk yang sudah dibeli, lalu produk akan diperiksa meliputi kuantitas dan kualitas apakah sesuai dengan produk yang sudah dipesan. Setelah semua barang sudah diterima dan diperiksa kembali, selanjutnya yang perlu dilakukan adalah *storing* atau

penyimpanan produk sesuai dengan kategorinya guna untuk mencegah dan mengendalikan kehilangan atau pemborosan. Produk yang mudah rusak harus segera dialokasikan ke lemari pendingin atau penyimpanan beku, bahan-bahan disusun dengan teratur dan sistematis. Guna mencegah pembusukan maka dari itu diperlukan ventilasi yang baik dan memiliki tingkat kelembaban yang rendah pada ruangan (Sabado, 2014)

Dalam mengoptimalkan penerapan standar operasional prosedur diperlukan adanya siklus kontrol ini dimana dapat membantu pengelolaan proses dalam hal memberikan arahan, menciptakan peraturan yang tepat dan membatasi aktivitas mahasiswa selama memasak untuk mewujudkan lingkungan pembelajaran yang nyaman. Menurut wawancara yang telah dilaksanakan dengan narasumber yaitu ketua Laboratorium terkait, secara garis besar pengolahan makanan sudah memiliki konsep standar operasional prosedur namun hanya dipahami oleh yang bersangkutan dan disosialisasikan secara verbal. Akan tetapi seiring berjalannya waktu, tim menjadi semakin berkembang sehingga penerapan standar operasional prosedur tidak mencapai perhatian terhadap detail.

Pada sistem penyimpanan bahan makanan pada kelas praktikum pengolahan makanan di Universitas Pelita Harapan juga memiliki permasalahan yaitu *chiller* yang terbatas. Sehingga bahan yang seharusnya disimpan di dalam *chiller* menjadi diharuskan untuk segera diolah. Selain hal tersebut, penataan bahan dalam *chiller* juga tidak sesuai dengan standar operasional prosedur *storing*. standar operasional prosedur yang belum

merinci membuat penataan bahan menjadi belum teratur, contohnya adanya makanan menyerap bau yang disatukan dengan bahan yang tidak menyerap bau sehingga menyebabkan kontaminasi rasa dalam masakan.

Berdasarkan permasalahan - permasalahan tersebut, Buku Modul Standar Operasional Prosedur Praktikum Dapur yang rinci sangat diperlukan untuk memberikan efisiensi yang optimal agar keberlangsungan kelas praktikum dapur dapat berjalan dengan lebih baik. Menurut Prastowo (2015) buku modul adalah bahan ajar cetak yang tersusun secara sistematis dengan bahasa yang mudah dipahami oleh peserta didik agar mereka dapat belajar dengan mandiri tanpa bantuan atau bimbingan dari pendidik. Dengan adanya buku modul dapat meningkatkan motivasi untuk menggunakan standar operasional prosedur karena tersusun secara sistematis dan mudah dipahami (Setyadi, 2017).

B. Tujuan Rancangan Pembuatan Buku Modul

Tujuan dari pembuatan buku Modul Standar Operasional Prosedur Praktikum Dapur ini adalah:

1. Merealisasikan standar operasional prosedur yang rinci sangat diperlukan untuk memberikan efisiensi yang optimal agar keberlangsungan kelas praktikum dapur dapat berjalan dengan lebih baik.
2. Rancangan Buku Modul ini dapat memudahkan para tim laboran untuk merapikan bahan makanan dengan baik dan benar sesuai standar operasional prosedur yang berlaku.

3. Rancangan Buku Modul ini dapat menjadi panduan para pekerja dan pembelajaran mata kuliah khususnya mahasiswa program studi Pengelolaan Perhotelan Universitas Pelita Harapan untuk mata kuliah Pengolahan Makanan.

4. Rancangan Buku modul ini dapat digunakan untuk pembelajaran mahasiswa program studi Pengelolaan Perhotelan sebagai bahan pembelajaran oleh dosen maupun pembelajaran secara mandiri.

