

LAPORAN TUGAS AKHIR

**PERANCANGAN PENINGKATAN STANDAR OPERASIONAL
PROSEDUR DALAM MENJAGA KUALITAS *HYGIENE* DAN
SANITASI PADA *CATERING* “YANZ”**

Proyek Akhir

Diajukan untuk memenuhi persyaratan untuk memperoleh gelar
Sarjana Terapan Pariwisata



Disusun oleh:

AULIA BUNGA MUZDALIFA

NIM: 2293309008

**PROGRAM STUDI PENGELOLAAN PERHOTELAN
JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI MEDIA KREATIF
JAKARTA
2026**

LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR

Judul Tugas Akhir : Perancangan Peningkatan Standar Operasional Prosedur dalam Menjaga Kualitas Hygiene dan Sanitasi pada Catering “Yanz”.

Penulis : Aulia Bunga Muzdalifa

NIM : 2293309008

Program Studi : Pengelolaan Perhotelan

Jurusan : Pariwisata

Tugas Akhir ini telah dipertanggungjawabkan di hadapan Tim Penguji Tugas Akhir di kampus Politeknik Negeri Media Kreatif pada hari senin 06 Juli 2026.

Disahkan oleh:
Ketua Penguji,



Fristi Bellia Annishia, S.K.M., M.Par., M.M
NIP. 198809082022032008

Anggota 1



Swastono Putro Pirastyo, S.Par., M.Par.
NIP. 198804112020121008

Anggota 2



Akhmad Guntawan, S.S., M.Pd
NIP. 197305192024211001

Mengetahui,
Ketua Jurusan Pariwisata



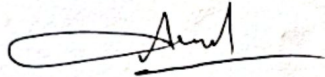
Dimas Bayu Pinandoyo, S.Si., M.Sc
NIP. 198402032019031005

LEMBAR PERSETUJUAN SIDANG TUGAS AKHIR

Judul Tugas Akhir : Perancangan Peningkatan Standar Operasional Prosedur
dalam Menjaga Kualitas Hygiene dan Sanitasi pada Catering Yanz
Penulis : Aulia Bunga Muzdalifa
NIM : 2293309008
Program Studi : Pengelolaan Perhotelan
Jurusan : Pariwisata

Tugas Akhir ini telah diperiksa dan disetujui untuk disidangka
Ditandatangani di Jakarta 11 Juni 2026

Pembimbing 1



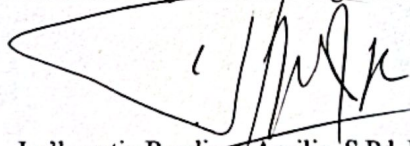
Akhmad Guntawan, S.S., M.Pd
NIP.197305192024211001

Pembimbing 2



Lina Mufidah, M.Pd
NIP. 198809082022032008

Mengetahui,
Koordinator Program Studi/Pengelolaan Perhotelan



Lu'luwatina Rosdiana Aprilia, S.Pd., M.M.Par.
NIP. 199104252022032012

**PERNYATAAN ORIGINALITAS TUGAS AKHIR
DAN BEBAS PLAGIARISME**

Yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama	: Aulia Bunga Muzdalifa
NIM	: 2293309008
Program Studi	: Pengelolaan Perhotelan
Jurusan	: Pariwisata
Tahun Akademik	: 2026

dengan ini menyatakan bahwa Tugas Akhir saya dengan judul :

Peningkatan Perancangan Standar Operasional Prosedur dalam Menjaga Kualitas Hygiene dan Sanitasi pada Catering Yanz

Bilamana pada kemudian hari ditemukan ketidaksesuaian dengan pernyataan ini, saya bersedia dituntut dan diproses dengan ketentuan yang berlaku.

Demikian pernyataan ini dibuat dengan sesungguhnya dan dengan sebenar-benarnya.

Jakarta, 11 Juni 2026
Yang Menyatakan



Aulia Bunga Muzdalifa
NIM : 2293309008

PERNYATAAN PUBLIKASI ILMIAH

Sebagai civitas academica Politeknik Negeri Media Kreatif, saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Aulia Bunga Muzdalifa
NIM : 2293309008
Program Studi : Pengelolaan Perhotelan
Jurusan : Pariwisata
Tahun Akademik : 2026

demikian pengembangan ilmu pengetahuan, menyetujui untuk memberikan kepada Politeknik Negeri Media Kreatif **Hak Bebas Royalti Noneksklusif (*Non-exclusive Royalty-Free Right*)** atas karya ilmiah saya yang berjudul:

Peningkatan Perancangan Standar Operasional Prosedur dalam Menjaga Kualitas Hygiene dan Sanitasi pada Catering Yanz

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya

Jakarta, 11 Juni 2026
Yang Menyatakan

A handwritten signature in black ink is written over a yellow revenue stamp. The stamp features the Garuda Pancasila emblem and the text '10000', 'METERAI TEMPEL', and the serial number '18179ANX396014476'.

Aulia Bunga Muzdalifa
NIM : 2293309008

ABSTRAK

The food service industry requires a structured operational system to maintain food quality and safety. One important effort is the development of Hygiene and Sanitation Standard Operating Procedures (SOP). However, Catering Yanz still requires improvement in several hygiene and sanitation procedures that have not been systematically arranged according to operational needs. This study aims to design an improved Hygiene and Sanitation SOP for Catering Yanz and identify aspects requiring improvement based on operational conditions. This research uses a descriptive qualitative method with data collection through observation, documentation, and expert validation. Data analysis was conducted through, SWOT analysis, SOP design, and validation. The results show that improvements are needed in employee personal hygiene, food handling, production area sanitation, sanitation facilities, equipment sanitation, and product packaging. The designed SOP obtained validation from material experts and practitioners, categorized as highly feasible. This study produces an improved Hygiene and Sanitation SOP design as a more structured operational guideline for Catering Yanz.

Keywords: *SOP, Hygiene, Sanitation, Catering, SOP Design*

Industri jasa boga membutuhkan sistem kerja yang terstruktur untuk menjaga kualitas dan keamanan pangan. Salah satu upaya yang dapat dilakukan adalah melalui penerapan Standar Operasional Prosedur (SOP) Hygiene dan Sanitasi. Namun, pada Catering Yanz masih terdapat beberapa prosedur hygiene dan sanitasi yang belum tersusun secara lengkap dan sistematis sehingga diperlukan perancangan peningkatan SOP sesuai kebutuhan operasional. Penelitian ini bertujuan untuk merancang peningkatan SOP Hygiene dan Sanitasi pada Catering Yanz serta observasi pada aspek yang perlu ditingkatkan berdasarkan kondisi operasional. Metode penelitian yang digunakan adalah deskriptif kualitatif dengan teknik pengumpulan data melalui observasi, dokumentasi, dan validasi ahli. Analisis dilakukan melalui identifikasi SOP, analisis SWOT, penyusunan rancangan SOP, dan validasi rancangan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa aspek peningkatan meliputi personal hygiene pekerja, pengelolaan bahan makanan, sanitasi area produksi, fasilitas sanitasi, peralatan. Rancangan SOP yang disusun memperoleh hasil validasi ahli materi dan ahli praktisi dengan kategori sangat layak. Penelitian ini menghasilkan rancangan peningkatan SOP Hygiene dan Sanitasi sebagai pedoman kerja yang lebih sistematis bagi Catering Yanz.

Kata kunci: SOP, Hygiene, Sanitasi, Catering, Perancangan SOP

PRAKATA

Puji syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa yang telah memberikan kekuatan, kemampuan, dan kesabaran kepada penulis, sehingga penulis dapat menyelesaikan tugas akhir ini dengan baik. Tujuan penulisan tugas akhir adalah memenuhi salah satu persyaratan bagi mahasiswa untuk dapat menyelesaikan pendidikan Sarjana Terapan Program Studi Pengelolaan Perhotelan di Politeknik Negeri Media Kreatif.

Dalam tugas akhir ini, penulis berperan sebagai editor telah menyusun laporan TA yang berjudul **“Perancangan Peningkatan Standar Operasional Prosedur Dalam Menjaga Kebersihan Kualitas *Hygiene* Dan Sanitasi Pada *Catering* “Yanz”**.

Laporan TA ini tidak akan selesai dengan baik tanpa bantuan, bimbingan, dan dorongan dari orang-orang yang berada di sekitar penulis. Oleh karena itu, penulis ingin mengucapkan terima kasih banyak kepada:

1. Dwi Riyono, S.T., M.Ak., Ph.D., Dikrekr Politeknik Negeri Media Kreatif.
2. Mawan Nugraha S.S1. M.Acc. Ph.D., Wakil Direktur Bidang Akademik.
3. Dimas Bayu Pinandoyo S.Si., M.Sc Selaku Ketua Jurusan Pariwisata
4. Fristi Bellia Annishia, S.K.M, M.Par., M.M., Selaku Sekretaris Jurusan Pariwisata
5. Lu’luwatin Rosdiana Aprilia, S.Pd., M.M.Par. Selaku Kepala Program Studi Pengelolaan Perhotelan
6. Imas Masriah S.Tr.Par, M.Par. Selaku Sekretaris Program Studi Pengelolaan Perhotelan
7. Akhmad Guntawan, S.S., M.Pd., Selaku Pembimbing I, yang telah memberikan bimbingan dan bantuan kepada penulis serta atas kesabaran yang penuh kepada penulis selama Menyusun tugas akhir.
8. Lina Mufidah M.Pd Selaku Pembimbing II yang telah banyak memberikan arahan selama bimbingan dan motivasi kepada penulis sehingga banyak membantu penyusunan tugas akhir.
9. Ibu Yanti selaku pemilik *Catering* Yanz penulis berterima kasih sehingga selama penyusunan tugas akhir ini penulis di dukung penuh oleh pemilik.
10. Ibunda tercinta Rena Dahliana, Terima kasih atas doa yang tidak pernah putus, kasih sayang yang tidak pernah berkurang, serta pengorbanan yang tidak pernah terhitung. Setiap Langkah yang penulis capai tidak lepas dari dukungan, kesabaran, dan

kepercayaan yang selalu Bunda berikan. Skripsi ini penulis persembahkan sebagai wujud rasa Syukur dan terima kasih atas segala cinta yang telah mengantarkan penulis sampai pada titik ini.

11. Muhammad Faisal Alwi terima kasih atas dukungan, kesabaran, dan semangat yang selalu diberikan selama penulis menyelesaikan skripsi ini. Bantuanmu, baik secara langsung memberi motivasi yang sangat berarti dan membuat proses ini terasa lebih ringan. Setiap saran, masukan dan kehadiranmu disetiap penulis melakukan penyusunan ini menjadi alasan penulis melangkah hingga dapat menyelesaikan skripsi ini. Skripsi ini saya persembahkan sebagai ungkapan terimakasih atas cinta dan dukunganmu.
12. Adik-adik tercinta Aliyya Biantari, Adhyasta Orlando dan Felisha, kehadiran kalian adalah anugerah terindah dalam kehidupanku. Terimakasih telah menjadi penghibur dikala Lelah, penyemangat dikala hampir menyerah dan pengingat bahwa perjalanan ini tidak dijalani sendirian. Keceriaan membuat Langkah ini terasa lebih ringan, semoga kita saling mendo'akan dan menjadi keluarga yang penuh cinta.

Penulis menyadari masih banyak kekurangan dalam tugas akhir ini. Oleh sebab itu, penulis mengharapkan saran dan kritik yang membangun untuk tugas akhir ini.

Kota Depok, 11 Juni 2026

Penulis,

Aulia Bunga Muzdalifa

NIM 2293309008

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR	i
LEMBAR PERSETUJUAN SIDANG TUGAS AKHIR	ii
LEMBAR PERNYATAAN ORIGINALITAS TUGAS AKHIR DAN BEBAS PLAGIARISME	ii
PERNYATAAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH	iii
ABSTRAK	v
PRAKATA	vi
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR.....	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang	1
B. Identifikasi Masalah	4
C. Pembatasan Masalah	5
D. Rumusan Masalah.....	5
E. Tujuan Penelitian	6
F. Manfaat Penelitian	7
1. Manfaat untuk penulis.....	7
2. Manfaat untuk usaha <i>Catering Yanz</i>	7
3. Manfaat untuk akademik	7
BAB II KAJIAN PUSTAKA	8
A. Kajian Teori.....	8
1. Standar Operasional Prosedur (SOP).....	8
2. <i>Hygiene</i>	12
3. Sanitasi	19
4. <i>Catering</i>	25
B. Penelitian Yang Relevan	29
C. Kerangka Berpikir.....	30
BAB III METODE PENELITIAN	31
A. Jenis Atau Desain Penelitian	31
B. Tempat dan Waktu Penelitian.....	32
C. Subjek Penelitian.....	32
1. Pemilik <i>Catering Yanz</i>	32
2. Pekerja <i>Catering Yanz</i>	33
D. Teknik Pengumpulan Data.....	33
1. Observasi.....	34

2. Dokumentasi	35
3. Validasi	35
E. Instrument Penelitian	36
F. Teknik Analisis Data	39
1. Reduksi Data	39
2. Penyajian data	39
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	42
A. Hasil penelitian	42
1. Gambaran Umum Tempat Penelitian	42
2. Data Dasar Hasil Obervasi.....	43
3. Analisis Data Eskisting Menggunakan SWOT	46
4. Langkah Penyusunan Rancangan SOP Baru	48
5. Rekomendasi Penyusunan SOP Baru	49
6. Hasil Validasi Ahli Materi dan Praktisi.....	50
B. Pembahasan	54
1. Pembahasan Rancangan Peningkatan SOP Aspek <i>Hygiene</i>	54
2. Pembahasan Rancangan Peningkatan SOP Aspek Sanitasi	57
3. Keterbatasan Penelitian.....	60
BAB V PENUTUP.....	62
A. Kesimpulan	62
B. Implikasi	63
C. Saran	64
1. Saran Untuk <i>Catering Yanz</i>	64
2. Saran Untuk Peneliti Selanjutnya.....	64
DAFTAR PUSTAKA	65
LAMPIRAN.....	68

DAFTAR TABEL

Tabel 2. 1 Penelitian yang relevan	29
Tabel 3. 1 Instrumen Observasi Hygiene dan Sanitasi	34
Tabel 3. 2 Skala Likert	38
Tabel 3. 3 Aspek Validasi	38
Tabel 3. 4 Kategori Kelayakan.....	40
Tabel 4. 1 Data kebutuhan peningkatan SOP	44
Tabel 4. 2 Analisis SWOT	46
Tabel 4. 3 Matriks Strategi berdasarkan Analisis SWOT	47
Tabel 4. 4 Workflow penyusunan SOP	49
Tabel 4. 5 Rekomendasi Penyusunan SOP Baru.....	50
Tabel 4. 6 Hasil Validitas Ahli	51
Tabel 4. 7 Hasil Validasi Ahli Praktisi	53
Tabel 4. 8 Rancangan Standar Operasional Prosedur	59

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2. 1 Tahap penyusunan.....	12
Gambar 2. 2 Kerangka Berpikir.....	30
Gambar 4. 1 Hasil Temuan Analisis.....	45

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Daftar Riwayat Hidup	68
Lampiran 2. Kartu Bimbingan	69
Lampiran 3. Dokumentasi Bimbingan.....	71
Lampiran 4. Dokumentasi Catering.....	72
Lampiran 5. Dokumentasi Uji Proposal TA.....	73
Lampiran 6. Sertifikat Magang	74
Lampiran 7. Buku Standar Operasional Prosedur.....	75
Lampiran 8. Surat Pernyataan.....	77
Lampiran 9. Surat Berita Acara	78
Lampiran 10. Formulir Permohonan Pendaftaran HKI	79