

LAMPIRAN

Lampiran 1.1 Pedoman wawancara untuk *Executive Chef*



KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN, RISET, DAN TEKNOLOGI

POLITEKNIK NEGERI BANYUWANGI

Jl. Raya Jember KM 13 Labanasem, Kabat, Banyuwangi, 68641

Telepon/Faks : (0333) 636780

E-Mail : poliwangi@poliwangi.ac.id; Website : <http://poliwangi.ac.id>

IN-DEPTH INTERVIEW

Judul Penelitian :

PERANCANGAN SOP STANDARD TABLE SET UP DI HOTEL PENDIDIKAN POLIWANGI JINGGO

A. JADWAL WAWANCARA	
Hari/Tanggal	: Rabu, 27 Maret 2024
Waktu	: 13.49
B. IDENTITAS NARASUMBER	
Nama	: Evrielia Enggar Cahyani, A.Md.
Jenis Kelamin	: Perempuan
Jabatan	: Executive chef
C. PERTANYAAN	
JAWABAN	
Apakah terdapat SOP <i>Table Set Up</i> , khususnya <i>Standard Table Set Up</i> yang berlaku di Hotel Pendidikan Poliwangi Jinggo ?	: Di Hotel Poliwangi Jinggo ini kita memang belum memiliki SOP tertulis untuk <i>Table Set Up</i> , terkhusus <i>Standard Table Set Up</i> itu belum ada, Namun untuk tim <i>f&b service</i> yang menangani <i>Table Set Up</i> , mereka dijelaskan secara lisan untuk tahapan nya.
Apakah ada acuan/panduan dalam penanganan <i>Table Set Up</i> yang diterapkan di department <i>F&B Service</i> ?	: Untuk pedoman <i>Table Set Up</i> nya menggunakan materi yang telah dijelaskan oleh dosen.
Bagaimana prosedur <i>Table Set Up</i> yang dijalankan di Hotel Pendidikan Poliwangi Jinggo saat ini ?	: Untuk prosedur <i>Table Set Up</i> nya sama seperti yang dipelajari waktu praktikum, yang pertama mempersiapkan peralatan <i>Table set Up</i> sesuai menu dan juga para tim <i>f&b service</i> harus bertanggungjawab sampai semua nya selesai, baik itu <i>clear up</i> dan juga <i>polishing</i> .
Apakah terdapat komplain dari tamu terkait peralatan makan yang kurang bersih ?	: Sejauh ini tidak pernah ada komplain terkait peralatan yang kotor, retak, atau sebagainya.

Menurut anda, seberapa penting adanya SOP untuk penanganan <i>Table Set Up</i> ?	: Tidak terlalu penting, dikarenakan biasanya fleksibel atau mungkin jadi penting banget kalau kalian itu mendeskripsikan macam-macam <i>Table Set Up</i> nya, jadi ada SOP <i>Table Set Up</i> yang tertata,
Menurut anda, apakah <i>Standard Table Set Up</i> bisa diterapkan di Hotel Pendidikan Poliwangi Jinggo ?	: Untuk penerapan <i>Table Set Up</i> nya itu bisa, namun tidak yang wajib juga harus menggunakan itu.
Apa harapan anda apabila SOP <i>Standard Table Set Up</i> sudah tersedia ?	: Harapan saya sebenarnya jangan dikhususkan untuk <i>Standard Table Set Up</i> nya saja, saya berharap semoga bisa buat macam-macam tipe <i>Standard Table Set Up</i> , Seperti nanti bisa dikombinasi dengan macam-macam tipe service nya, jadi kayak lebih membantu untuk adik-adik tingkat.
Apakah pernah ada tamu yang memesan Settingan meja <i>Standard Table Set Up</i> di Hotel Pendidikan Poliwangi Jinggo ?	: Pernah, pada saat ada event mahasiswa SMK yang berkunjung ke Hotel Pendidikan Poliwangi Jinggo pada tahun 2023, untuk coffee break saja, disitu tatanannya memakai yang <i>Standard Table Set Up</i> .

Lampiran 1.2 Pedoman wawancara untuk *Staff Food and Beverage Service*



**KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN,
RISET, DAN TEKNOLOGI**

POLITEKNIK NEGERI BANYUWANGI

Jl. Raya Jember KM 13 Labanasem, Kabat, Banyuwangi, 68641

Telepon/Faks : (0333) 636780

E-Mail : poliwangi@poliwangi.ac.id; Website : <http://poliwangi.ac.id>

IN-DEPTH INTERVIEW

Judul Penelitian :

**PERANCANGAN SOP STANDARD TABLE SET UP DI HOTEL PENDIDIKAN
POLIWANGI JINGGO**

A. JADWAL WAWANCARA	
Hari/Tanggal	: Kamis, 28 Maret 2024
Waktu	: 09.39
B. IDENTITAS NARASUMBER	
Nama	: Paula Miranda Estefania
Jenis Kelamin	: Perempuan
Jabatan	: Penanggung Jawab F&B Service
C. PERTANYAAN	JAWABAN
Apakah anda mengetahui apa yang dimaksud dengan <i>Standard Table Set Up</i> ?	Iya, saya mengetahui, <i>Standard Table Set Up</i> adalah Standar penataan meja makan untuk makan siang atau makan malam yang terdiri dari <i>table cloth</i> , <i>napkin</i> , <i>dinner knife</i> , <i>dinner fork</i> , <i>soup spoon</i> , <i>B&B plate</i> , dan <i>water goblet</i>
Apakah pernah menangani <i>Standard Table Set Up</i> , khususnya <i>Standard Table Set Up</i> ?	Semasa saya menjabat sebagai penanggung jawab f&b service, saya belum pernah menangani <i>Standard Table Set Up</i> , dikarenakan tidak ada pesanan dari tamu.
Apa kekurangan terkait <i>Table Set Up</i> yang ada di Hotel Pendidikan Poliwangi Jinggo?	Mungkin untuk kekurangan nya itu belum memiliki SOP tertulis nya ya, karena kan pemikiran orang-orang itu, apabila ada SOP tertulis nya itu, sudah dapat dipastikan pengerjaan nya itu pasti benar.
Apakah peralatan untuk <i>Standard Table Set Up</i> tersedia dan lengkap?	Untuk peralatan nya alhamdulillah nya lengkap, seperti glassware, chinaware, yang lainnya juga tersedia disini
Menurut anda, apakah <i>Standard Table Set Up</i> bisa diterapkan di Hotel Pendidikan Poliwangi Jinggo?	Menurut saya ya, jika saya bisa beri rating, mungkin 70/100, kenapa? Kalaupun ini masih Hotel Pendidikan, dan belum terbuka untuk umum, jadi tamu yang datang pun belum terlalu banyak, dan biasanya juga misal lagi ada pertemuan atau <i>event-event</i>

	gitu, dan dilaksanakan di Resto Poliwangi Jinggo, itu kebiasaan menggunakan layanan <i>Buffet</i>
--	---

Lampiran 1.3 Pedoman wawancara untuk Akademisi



KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN, RISET, DAN TEKNOLOGI

POLITEKNIK NEGERI BANYUWANGI

Jl. Raya Jember KM 13 Labanasem, Kabat, Banyuwangi, 68641

Telepon/Faks : (0333) 636780

E-Mail : poliwangi@poliwangi.ac.id; Website : <http://poliwangi.ac.id>

IN-DEPTH INTERVIEW

Judul Penelitian :

PERANCANGAN SOP STANDARD TABLE SET UP DI HOTEL PENDIDIKAN POLIWANGI JINGGO

A. JADWAL WAWANCARA	
Hari/Tanggal	: Selasa, 02 April 2024
Waktu	: 10.31
B. IDENTITAS NARASUMBER	
Nama	: Auda Nuril Zazilah, M.Sc. S.Si
Jenis Kelamin	: Perempuan
Jabatan	: Asisten ahli (Akademisi)
C. PERTANYAAN	JAWABAN
Apakah terdapat SOP <i>Table Set Up</i> , khususnya <i>Standard Table Set Up</i> di Hotel Pendidikan Poliwangi Jinggo ?	Setau saya, sementara ini belum ada ya dek, kalau khusus SOP <i>Table Set Up</i> .
Bagaimana prosedur <i>Table set Up</i> yang dijalankan di Hotel Pendidikan Poliwangi Jinggo saat ini ?	Kalau sekarang itu, kalau untuk <i>Table Set Up</i> nya Standar ya dek sesuai dengan yang biasanya, jadi untuk peralatannya juga standar sesuai yang ada, tidak ada yang spesial atau khusus. namun kadang ada juga beberapa tamu yang unik, yang pas hari H kita sudah menyeting <i>Table</i> nya, namun minta di ubah, itu juga pernah beberapa kali terjadi,
Di Hotel Pendidikan Poliwangi Jinggo ini biasanya menggunakan jenis <i>service</i> apa ?	Menyesuaikan kebutuhan, jadi kalau misalkan <i>pax</i> nya banyak itu bisa dibuat <i>Buffet</i> , tetapi kalau misalkan sedikit, itu kita menggunakan <i>box</i> , jadi tidak semuanya <i>Buffet</i> , tapi memang kebanyakan <i>Buffet</i> sih.

Apakah ada acuan/panduan dalam penanganan <i>Table Set Up</i> yang diterapkan di department F&B Service ?	Iya, berpedoman pada materi yang diajarkan pada perkuliahan.
Menurut anda, apakah <i>Standard Table Set Up</i> bisa diterapkan di Hotel Pendidikan Poliwangi Jinggo ?	Tentunya bisa sih, dan harapan nya memang nanti ketika sudah ada SOP nya itu juga lebih bagus,
Apakah pernah ada tamu yang komplain terkait peralatan makanan yang kurang bersih ataupun retak ?	Tapi sementara ini sampai sekarang itu kalau khusus untuk <i>Table Set up</i> , itu belum ada komplain sih, mungkin yang ada komplain itu terkait misalkan tisu habis, anak-anak telat seperti itu, tetapi sebenarnya anak-anak sudah menyesuaikan ya, artinya misalkan ada pesanan nih 50 pax gitu ya, atau misalkan 50 <i>coffee</i> atau <i>tea</i> , jadi yaudah disesuaikan jumlahnya gitu, untuk gelas nya, tapi dari tamu misalkan minta lebih akhirnya jadi kurang, nambah lagi, jadi seperti itu aja sih.
Menurut anda,seberapa pentingkah adanya SOP <i>Table Set Up</i> ?	Kalau berbicara apapun, SOP itu dasar ya dan SOP itu memang sangat penting untuk kelancaran dalam kegiatan tersebut, Cuma sebenarnya terlepas dari terbentuk nya SOP yang terpenting juga adalah komitmen dari yang menjalankannya, kadang sudah ada nih SOP nya sudah bagus, tapi kadang yang menjalankan itu yang tidak bisa berkomitmen untuk melaksanakannya.
Apa harapan anda apabila SOP <i>Table Set Up</i> sudah tersedia ?	Jadi harapan saya ya, kalau SOP sudah ada itu tidak hanya berakhir disini, tapi nanti mungkin peneliti bisa menyampaikan itu ke pengurus TEFA artinya yang mahasiswa-mahasiswa yang sering dilibatkan di dalam kegiatan, selain peneliti menyampaikan, mahasiswa yang terlibat dalam TEFA itu menjadi paham dan mungkin juga dapat memberikan masukan juga kepada peneliti

Lampiran 1.4 Pedoman Observasi



**KEMENTERIAN PENDIDIKAN,
KEBUDAYAAN, RISET DAN
TEKNOLOGI
POLITEKNIK NEGERI BANYUWANGI**

Jl. Raya Jember Kilometer 13 Labanasem, Kabat, Banyuwangi,
68461
Telepon / Faks : (0333) 636780
E-mail : poliwangi@poliwangi.ac.id ; Website :
<http://poliwangi.ac.id>

Jenis observasi yang akan digunakan dalam penelitian ini adalah observasi partisipasi pasif yaitu peneliti datang ke tempat kegiatan namun tidak ikut terlihat dalam suatu kegiatan. Adapun indikator yang akan diamati adalah Penelitian ini berjudul "**Perancangan SOP *Standard Table Set Up* di Hotel Pendidikan Poliwangi Jinggo**". Berikut pedoman observasi yang digunakan dalam penelitian ini

PEDOMAN OBSERVASI

PERANCANGAN SOP *STANDARD TABLE SET UP* DI HOTEL PENDIDIKAN POLIWANGI JINGGO

no	Variabel	Sub variabel	Indikator	Checklist	
				ya	tidak
1	Perancangan SOP <i>Standard Table Set Up</i> di Hotel Pendidikan Poliwangi Jinggo	<i>Furniture</i> (Perabotan)	1. Meja	↗	
			2. Kursi	↗	
2		<i>Linen</i> (kain)	1. <i>Table Cloth</i>	↗	
			2. <i>Napkin</i>	↗	
3		<i>Chinaware</i> (Perlengkapan makan berbahan keramik)	1. <i>Dinner plate</i>	↗	
			2. <i>B&B Plate</i>	↗	
4		<i>Silverware</i> (Perlengkapan makan yang terbuat dari logam)	1. <i>Dinner knife</i>	↗	
			2. <i>Dinner fork</i>	↗	
			3. <i>Soup spoon</i>	↗	
			4. <i>Bread and Butter knife</i>	↗	
5		<i>Glassware</i>	1. <i>Water goblet</i>	↗	

Lampiran 1.5 Form Verifikasi SOP



KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN, RISET, DAN
TEKNOLOGI POLITEKNIK NEGERI BANYUWANGI
Jl. Raya Jember KM 13 Labanasem, Kabat, Banyuwangi, 68641
Telepon/Faks : (0333) 636780
E-Mail : poliwangi@poliwangi.ac.id, Website : <http://poliwangi.ac.id>

FORM VERIFIKASI STANDARD OPERATING PROCEDURE PENANGANAN TABLE SET UP DI HOTEL PENDIDIKAN POLIWANGI JINGGO

Topik	: Verifikasi dokumen SOP
Tujuan	: Memastikan dokumen SOP sesuai dengan kebutuhan Hotel
Hari/tanggal	: Jumat / 03 Mei 2024
Waktu	: 12.16
Lokasi	: Hotel Pendidikan Poliwangi Jinggo
Narasumber	: H. Ariefandi S. Tr. Per
Jabatan	: Teknis

NO	Uraian	Jawaban
1.	Apakah dokumen SOP yang dibuat telah sesuai dengan kebutuhan ?	Sesuai
2.	Apakah template yang digunakan untuk membuat dokumen SOP telah sesuai ?	Sesuai
3.	Apakah terdapat hal-hal lain yang dapat dijadikan sebagai masukan dan perbaikan dokumen SOP selain yang tertera pada form verifikasi ?	Tidak ada

NO	Variabel	Ya	Tidak
1.	Kesesuaian Format	✓	
2.	Kesesuaian Bahasa	✓	
3.	Kelayakan SOP	✓	
	a. Isi		
	1. Aktivitas dan prosedur lengkap dan jelas	✓	
	2. Sejalan dengan regulasi Hotel	✓	
	3. Berlandaskan Ilmu Pengetahuan	✓	
	4. Kejelasan Pengertian	✓	
	5. Kejelasan Pencapaian yang Ditetapkan	✓	
	6. Ketetapan Bahasa	✓	

	7. Keterkaitan Urutan Kerja	✓	
	8. Kejelasan Urutan Kerja	✓	
	9. Efisiensi Pelaksana Tahapan Kerja	✓	
	10. Kesesuaian Formulir yang terkait	✓	
	11. Kepraktisan Pengaplikasian Formulir	✓	
	12. Tidak bertentangan dengan Agama, Norma, dan Keyakinan pihak pihak yang terlibat	✓	
	b. Penulisan		
	1. Penulisan Ringkas dan Sederhana	✓	
	2. Penggunaan Bahasa Efektif dan Efisien	✓	
	3. Penggunaan bahasa sesuai dengan Bahasa Pelaksana	✓	
	4. Tingkat rincian penjelasan informasi sesuai kapasitas pelaksana	✓	
	5. Informasi Objektif	✓	

Gambar 4.11 Form Verifikasi Dokumen SOP Penanganan *Table Set Up* oleh f&b service manager

Lampiran 1.6 Form Validasi SOP



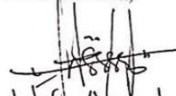
KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN, RISET, DAN
TEKNOLOGI POLITEKNIK NEGERI BANYUWANGI
Jl. Raya Jember KM 13 Labanasem, Kabat, Banyuwangi, 68641
Telepon/Faks : (0333) 636780
E-Mail : poliwangi@poliwangi.ac.id; Website : <http://poliwangi.ac.id>

FORM VALIDASI SOP STANDARD TABLE SET UP DI HOTEL PENDIDIKAN POLIWANGI JINGGO

Keterangan Pelaksana	
Topik	: Validasi Dokumen SOP
Tujuan	: Memastikan <i>Standard SOP Table Set Up</i> dapat digunakan di Hotel Pendidikan Poliwangi Jinggo
Hari/Tanggal	Jumat / 03 Mei 2024
Waktu	12.16
Lokasi	Hotel Pendidikan Poliwangi Jinggo
Narasumber	Hidh Aji Panti S.Tr. Par
Jabatan	Teknisi

No	Variabel	Keterangan
1	Apakah sumber daya perusahaan memungkinkan pelaksanaan SOP ?	Memungkinkan
2	Apakah pelaksana dapat melaksanakan SOP dengan mudah ?	Ya
3	Apakah hasil SOP dokumentasi penanganan <i>Table Set Up</i> berkualitas?	Berkualitas
4	Apakah hasil SOP Standard Table Set Up di departement F&b Service sesuai dengan tujuan SOP ?	Sebeni
5	Lain-Lain	-

Divalidasi oleh,


Hidh Aji Panti S.Tr. Par

Lampiran 1.7 Hasil Skenario Validasi SOP



KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN, RISET, DAN
TEKNOLOGI POLITEKNIK NEGERI BANYUWANGI
Jl. Raya Jember KM 13 Labanasem, Kabat, Banyuwangi, 68641
Telepon/Faks : (0333) 636780
E-Mail : poliwangi@poliwangi.ac.id; Website : <http://poliwangi.ac.id>

SKENARIO VALIDASI SOP			
1. Keterangan pelaksanaan validasi			
Topik	Validasi Dokumen SOP standard Table set up		
Tujuan	Memastikan bahwa dokumen SOP standard Table set up dapat digunakan dan diterapkan di Hotel Pendidikan Poliwangi Jingga		
Hari, tanggal	Rabu, 24 April 2024		
Waktu	15:03 - Selesai		
Lokasi	Resto Hotel Pendidikan Poliwangi Jingga		
Simulator	Paula Miranda Esterania		
Jabatan	Penanggung Jawab F&b Service		
<u>Intruksi :</u>			
Skenario			Hasil Simulasi
1	✓	Peneliti menjelaskan cara kerja dan penggunaan dokumen <i>standard operating procedure</i> kepada staf f&b service	Staf f&b service memahami tahapan proses yang dijelaskan
2	✓	Staf f&b Service membaca prosedur yang terdapat dalam dokumen <i>standard operating prrocedure</i>	Staf f&b service membaca SOP secara menyeluruh
3	✓	Staf f&b Service melakukan intruksi yang ada dalam dokumen <i>standard operating procedure</i>	Staf f&b service memahami instruksi yang terdapat dalam SOP
4	✓	Staf melakukan simulasi penanganan <i>Table Set Up</i> sesuai dengan intruksi pada dokumen <i>standard operating procedure</i>	Staf f&b service melakukan uji coba penanganan <i>standard table set up</i>

DOKUMENTASI

A. Wawancara



(wawancara dengan *Executive Chef*)



(wawancara dengan *Staff F&B Service*)



(wawancara dengan *Bu Auda selaku Akademisi*)

B. Observasi



(*Chinaware*)



(*Silverware*)



(*Glassware*)

C. Skenario Simulasi



(Menjelaskan dokumen SOP penanganan *Table Set Up*)

1. Mempersiapkan Meja, Kursi dan *Table Cloth* meja



2. Letakkan *Show Plate* di tengah sisi meja



3. Meletakkan *Dinner Fork*



4. Meletakkan *Dinner Knife*



5. Meletakkan *Soup Spoon*



6. Meletakkan *Water Goblet*



7. Meletakkan B&B Plate dan B&B knife



8. Terakhir meletakkan Guest Napkin



9. Hasil Akhir Simulasi *Standard Table Set Up*



Lampiran 6. SOP Acuan/pedoman (Hotel Amaris Palembang)

TABLE SETTING

Standard Operation Procedure

Sop No : *Operation - FB-12*

Divisi : *Food & Beverage Service*

Subject : *Table setting*

Prosedure :

1. Seluruh perangkat makan, kecuali dessert dan water goblet, letakkan 2 cm atau dua jari dari tepi meja.
2. Semua pisau, Taruh disebelah kanan piring makan dengan bagian yang tajam menghadap ke dalam.
3. Semua sendok, Letakkan di sebelah kanan piring makan dengan posisi terbuka.
4. Semua garpu, kecuali garpu tiram dan garpu pencuci mulut, Letakkan piring makan disebelah kiri dengan posisi terbuka.
5. Perangkat makan yang digunakan pada giliran pertama diletakkan pada posisi terluar dari cover.
6. Pisau makan dan garpu makan, diletakkan tepat di depan kursi dan diberi jarak kira – kira 25 cm atau sebesar diameter piring makan.

BIODATA PENULIS



Tentang Penulis, nama saya Nurul Anisa, dan sering dipanggil Anisa, saya lahir dan besar di Aceh, Tepatnya Di Desa Cot Tufah pada tanggal 22 April 2000, zodiak saya Taurus, saya dilahirkan dan dibesarkan oleh ibu saya yang bernama Erlialaili, saya merupakan anak tunggal. Saya dulunya bersekolah di MIN Asan Biduen pada tahun 2016-2011, selanjutnya saya bersekolah di SMP Negeri 1 Gandapura pada tahun 2010-2014, dan selanjutnya menempuh pendidikan di SMA Negeri 1 Muara Batu pada tahun 2015-2017, Penulis merupakan salah satu mahasiswa yang mendapatkan beasiswa D3

Aceh Caroeng dari pemerintah Aceh, dan Penyulis melnjutkan jenjang perkuliahan di Politeknik Negeri Banyuwangi dan merupakan mahasiswa semester akhir saat ini dan akan wisuda pada bulan agustus tahun 2024.