

STANDARD OPERATING PROCEDURE (SOP)

Praktik Dapur, Higiene & Sanitasi — Jurusan SMK Tata Boga

Nomor Dokumen: SOP/TB/HS/2026/03

Berlaku Untuk: Seluruh Siswa & Guru SMK Tata Boga

Standar Rujukan: BPOM, Kemenkes RI, & Industri Perhotelan

Status: Wajib Dipatuhi Tanpa Pengecualian

A. TUJUAN

SOP ini disusun untuk memberikan pedoman kerja yang sistematis, aman, dan higienis bagi siswa SMK Tata Boga. Tujuannya adalah melindungi kesehatan konsumen (siswa/guru/tamu), mencegah kontaminasi makanan, meminimalisir risiko kecelakaan kerja di dapur (K3), serta membiasakan standar operasional industri kuliner profesional sejak dini.

B. RUANG LINGKUP

Prosedur ini wajib diterapkan oleh seluruh warga sekolah yang beraktivitas di dalam Area Laboratorium / Praktik Dapur SMK Tata Boga, meliputi:

- Praktik Pengolahan Makanan Panas (Hot Kitchen) dan Dingin (Cold Kitchen).
- Praktik Pengolahan Patiseri & Bakery (Pastry & Bakery Kitchen).
- Kegiatan penyimpanan bahan makanan, persiapan (preparation), pencucian alat (dishwashing), hingga pemeliharaan kebersihan berkala.

C. DEFINISI

- Higiene:** Segala upaya untuk memelihara dan melindungi kebersihan diri (personal hygiene) guna mencegah timbulnya penyakit.
- Sanitasi:** Upaya pencegahan penyakit dengan cara menghilangkan/mengendalikan faktor-faktor lingkungan fisik yang berkaitan dengan rantai makanan.
- CCP (Critical Control Point / Titik Kendali Kritis):** Titik atau tahap dalam proses pengolahan makanan di mana pengendalian dapat diterapkan untuk mencegah, menghilangkan, atau mengurangi bahaya keamanan pangan ke tingkat yang dapat diterima.
- Cross Contamination (Kontaminasi Silang):** Perpindahan mikroorganisme patogen dari bahan mentah ke makanan matang secara langsung maupun tidak langsung melalui tangan, alat, atau permukaan meja.

D. TANGGUNG JAWAB

Pihak	Tanggung Jawab Utama
Guru Praktik / Instruktur	Mengawas jalannya praktik, memeriksa kesiapan higienitas siswa, memastikan penerapan K3, serta memberikan penilaian objektif.
Ketua Kelompok	Memimpin pembagian tugas kelompok, memastikan seluruh anggota patuh SOP, memeriksa kebersihan akhir meja kerja dan peralatan sebelum diserahkan.
Anggota Kelompok	Melaksanakan tugas sesuai instruksi, menjaga kebersihan diri dan area kerja masing-masing secara disiplin dan penuh tanggung jawab.

E. PROSEDUR KERJA

1. Sebelum Praktik (Preparation Phase)

- Siswa wajib hadir 15 menit sebelum praktik dimulai dengan seragam lengkap dan bersih.
- Melakukan pemeriksaan kondisi diri (suhu tubuh normal, tidak sedang sakit menular, kuku pendek).
- Mencuci tangan menggunakan sabun antiseptik sesuai standar 6 langkah WHO sebelum menyentuh bahan makanan.
- Melakukan sanitasi meja kerja (prep table) dan memeriksa kelengkapan serta kebersihan alat masak/makan yang akan digunakan.

2. Saat Praktik (Process Phase)

- Menerapkan prinsip pemisahan secara ketat antara bahan mentah (raw food) dan makanan matang (ready-to-eat) menggunakan talenan dan pisau berkode warna.
- Menjaga suhu penyimpanan bahan pangan: Chiller (1°C - 4°C), Freezer (-18°C), dan Hot holding (>60°C) untuk menghindari bahaya Zona Suhu Bahaya (Temperature Danger Zone: 5°C - 60°C).
- Menggunakan alat bantu (tongs, sendok, spatula) seminimal mungkin bersentuhan langsung dengan tangan kosong pada makanan matang.

3. Setelah Praktik (Post-Practice Phase)

- Membersihkan seluruh sisa makanan, mencuci peralatan menggunakan sistem 3 kompartemen (wash, rinse, sanitize), dan mengeringkannya di rak khusus.
- Membersihkan kompor, oven, dinding backsplash, dan mengebas/mengepel lantai dapur hingga bersih dan tidak licin.
- Memilah sampah organik dan anorganik, lalu membuangnya ke tempat pembuangan akhir luar bengkel kuliner.
- Melakukan pengisian formulir ceklist pasca-praktik dan melaporkan kondisi inventaris alat kepada instruktur.

F. STANDAR HIGIENE PERSONAL (PERSONAL HYGIENE)

- **Cuci Tangan 6 Langkah:** Wajib dilakukan dengan sabun antiseptik selama 40-60 detik (basahi tangan, tuang sabun, gosok telapak tangan, punggung tangan, sela-sela jari, kuku dengan gerakan mengunci, ibu jari, dan pergelangan tangan, lalu bilas air mengalir dan keringkan tisu/serbet bersih).
- **Rambut & Kepala:** Rambut panjang wajib diikat rapi dan tertutup seluruhnya menggunakan toque/hairnet. Poni tidak boleh keluar.
- **Kuku & Kulit:** Kuku dipotong pendek, bersih, dilarang menggunakan cat kuku (kuteks) atau kuku palsu. Luka di tangan wajib ditutup plester kedap air (waterproof bandage) dan dilapis sarung tangan disposable.
- **Perhiasan & Aksesori:** Dilarang keras mengenakan cincin, gelang, jam tangan, anting panjang, kalung, atau bros selama berada di dapur praktik.
- **Kondisi Sakit:** Siswa yang sedang mengalami batuk berintensitas tinggi, pilek, diare, atau demam **dilarang mengikuti praktik dapur** dan wajib melapor kepada guru pengampu untuk tugas alternatif.

HAL YANG DILARANG DI AREA DAPUR (STRICTLY PROHIBITED):

1. Dilarang merokok, makan, mengunyah permen karet, atau mencicipi makanan menggunakan jari tangan langsung di area pengolahan.
2. Dilarang bersin, batuk, atau meludah ke arah makanan atau permukaan kerja.
3. Dilarang menggunakan ponsel/smartphone selama memegang bahan makanan tanpa mencuci tangan ulang.

G. STANDAR SANITASI AREA & ALAT

- **Jadwal Cleaning:** Sanitasi menyeluruh dilakukan setiap sebelum dan sesudah sesi praktik berakhir (deep cleaning harian), serta pembersihan besar mingguan.
- **Bahan Pembersih:** Menggunakan deterjen food-grade untuk pencucian dan larutan klorin/disinfektan standar (atau air panas min. 77°C) untuk proses sanitasi akhir.
- **Sistem Talenan & Pisau Berkode Warna (Color-Coding):**
 - Merah: Daging Merah Mentah (Sapi/Kambing) | • Kuning: Unggas Mentah (Ayam/Bebek)
 - Biru: Seafood / Ikan | • Hijau: Sayuran & Buah Segar
 - Putih: Produk Susu & Roti (Dairy & Bakery) | • Cokelat: Daging/Makanan Matang

H. KESELAMATAN & KESEHATAN KERJA (K3)

- **APD Wajib:** Chef jacket putih lengan panjang, celana panjang hitam kain, apron dada, topi chef/hairnet, dan safety shoes tertutup.
- **Bahaya di Dapur:** Waspada terhadap risiko luka bakar (hot surface/oil), luka sayur/iris (pisau tajam), terpeleset (lantai basah/minyak), dan sengatan listrik alat elektronik.

• **Penanganan Kecelakaan Kerja:**

- *Luka Iris/Sayat Kecil*: Cuci air mengalir, beri antiseptik, tutup plester luka kedap air, dan gunakan sarung tangan jika melanjutkan tugas.
- *Luka Bakar Ringan*: Aliri air dingin mengalir selama 10-15 menit (jangan dioles es batu/pasta gigi), lapisi kain steril.
- *Kebakaran Kecil (Minyak/Kompor)*: Padamkan menggunakan APAR (Alat Pemadam Api Ringan) jenis serbuk kering/CO2 atau tutup dengan selimut api (fire blanket) / karung basah. **Jangan disiram air!**

I. FORMULIR CEKLIST HARIAN & PENILAIAN PRAKTIK

No	Komponen Penilaian & Ceklist Kebersihan / K3	Status (Ya/ Tidak)	Catatan / Keterangan
1	Kelengkapan seragam (Chef jacket bersih, apron, topi, safety shoes).	[] Ya [] Tdk	
2	Kuku pendek, bersih, bebas kuteks; tanpa perhiasan/cincin.	[] Ya [] Tdk	
3	Prosedur cuci tangan 6 langkah dilakukan sebelum mulai bekerja.	[] Ya [] Tdk	
4	Pemisahan bahan mentah dan matang sesuai kode warna talenan.	[] Ya [] Tdk	
5	Penerapan suhu penyimpanan makanan aman (Chiller/Freezer).	[] Ya [] Tdk	
6	Peralatan dicuci bersih menggunakan sistem 3 kompartemen.	[] Ya [] Tdk	
7	Meja kerja, kompor, dan dinding dapur dibersihkan pasca praktik.	[] Ya [] Tdk	
8	Sampah dipilah (organik/anorganik) dan dibuang ke tempat sampah.	[] Ya [] Tdk	

Petunjuk Penilaian: Setiap poin yang terlaksana diberi tanda centang (✓). Nilai Praktik Kebersihan = (Jumlah "Ya" / 8) × 100. Standar kelulusan minimum kedisiplinan higiene adalah skor 85.

J. SANKSI & REWARD (PENGHARGAAN)

• **Sanksi Pelanggaran:**

- *Pelanggaran Ringan (tidak pakai topi/cincin)*: Teguran lisan dan pengurangan nilai praktikum sebesar 5 poin.
- *Pelanggaran Sedang (mengabaikan kode warna talenan/tidak cuci tangan)*: Dilarang melanjutkan praktik pada sesi tersebut dan mendapat nilai nol untuk sesi terkait.
- *Pelanggaran Berat (membahayakan keselamatan/sengaja melanggar K3)*: Dikeluarkan dari lab dapur dan dirumahkan untuk membuat surat perjanjian dengan orang tua.

• **Reward (Penghargaan):**

- Kelompok dengan kebersihan dapur terbaik, penerapan higiene sempurna, dan kerja sama tim paling rapi setiap bulan akan mendapatkan predikat "*The Cleanest Kitchen Team of the Month*" serta bonus nilai keterampilan.

Mengetahui,
Kepala Sekolah SMK Tata Boga

Disetujui Oleh,
Ketua Kompetensi Keahlian

Dikeluarkan Oleh,
Kepala Bengkel / Lab Kuliner

(_____)
NIP. _____

(_____)
NIP. _____

(_____)
NIP. _____