

Lampiran-lampiran

Lampiran 1. Draft Pertanyaan Wawancara

Pada draft pertanyaan wawancara ini ditujukan untuk menjawab beberapa pertanyaan yang berhubungan dengan rumusan masalah pada penelitian ini, yang berjudul “Pelaksanaan Standar Operasional Prosedur Penyimpanan Bahan Baku Makanan Di Hot Kitchen Menjangan Dynasty Resort”. Berikut merupakan daftar pertanyaan yang penulis ajukan kepada para narasumber.

1. Seberapa penting penerapan standar operasional prosedur dalam penyimpanan bahan makanan khususnya di bagian hot kitchen?
2. Bagaimana standar operasional prosedur khususnya dalam penyimpanan bahan baku makanan di hot kitchen Menjangan Dynasty Resort?
3. Apa saja kendala yang dihadapi pada saat proses penyimpanan bahan makanan?
4. Dampak apa yang didapat dari kendala-kendala yang dihadapi pada proses penyimpanan bahan baku makanan?
5. Strategi apa saja yang dilakukan untuk mengatasi kendala yang ditemukan pada saat proses penyimpanan bahan makanan?

Lampiran 2. Dokumentasi

Gambar 1. Tata cara penyimpanan bahan makanan di *chiller*



Gambar 2. Proses pembungkusan makanan sebelum di simpan di *freezer*



Gambar 3. Penempatan bahan makanan di dalam *chiller*



Gambar 4. Penempatan bahan makanan di dalam freezer kecil



Gambar 5. Formulir yang digunakan untuk order bahan makanan di store

STORE REQUISITION MENJANGAN *Dynasty* RESORT
NORTH WEST - BALI

Departemen : _____ No : _____
Alocation : _____ Date : _____

No	QTY	UNIT	ITEM	ON HAND
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				

REQUESTED BY	DEP. HEAD	STORE
--------------	-----------	-------

Gambar 6. Formulir *desinfektan check list*

DESINFECTAN SPRAY CHECK LIST

1 hari sekali

NO	DAY & DATE	STUFF	TIME	DONE BY (NAME & SIGNATURE)	HOD'S ACKNOWLEDGE (NAME & SIGNATURE)	REMARK
1		hand kitchen				
2		control on off gas				
3		saklar				
4		remote ac				
5		control printer				
6		kotak lunch box				
7		sepatu				
8		topi				
9		sisu				
10		berok				
11		keran gas				
12		on off hot box				

