

IMPLEMENTASI SOP DAPUR DALAM MENJAGA KONSISTENSI RASA DAN KUALITAS LAYANAN DI KAFE EDUKATIF CAN NGOPI GADING SERPONG

Lucy Anggraeni^{1*}, Muhammad Irfan², Rendi David Sanjaya³

¹Program Seni Kuliner, Universitas Pradita Gading Serpong, Tangerang, Indonesia

*Email Corresponding Author: lucy.anggraeni@student.pradita.ac.id

ABSTRAK

Industri kuliner merupakan sektor strategis dalam pertumbuhan ekonomi kreatif di Indonesia. Salah satu tantangan utama dalam operasional dapur adalah menjaga konsistensi mutu produk, terutama ketika tenaga kerja bersifat dinamis seperti mahasiswa magang. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis implementasi Standar Operasional Prosedur (SOP) di dapur Can Ngopi Gading Serpong, sebuah kafe edukatif berbasis program Merdeka Belajar Kampus Merdeka (MBKM). Metode yang digunakan adalah kualitatif deskriptif dengan teknik pengumpulan data berupa observasi, wawancara semi-terstruktur, dan dokumentasi. Data dianalisis menggunakan pendekatan tematik untuk menggali pola penerapan SOP, tantangan teknis, serta peran pembimbing dan mahasiswa senior. Hasil penelitian menunjukkan bahwa SOP telah diterapkan secara menyeluruh pada seluruh kategori menu, namun keberhasilan pelaksanaannya tetap bergantung pada keterampilan individu. Peran pembimbing dan sistem mentoring internal menjadi faktor penting dalam menjaga kualitas layanan. Dengan demikian, SOP berfungsi tidak hanya sebagai panduan operasional tetapi juga sebagai alat pembelajaran di lingkungan kerja edukatif. Penelitian ini merekomendasikan penyempurnaan konten SOP dan pelatihan berkelanjutan untuk memastikan peningkatan kualitas layanan secara konsisten.

Kata kunci: SOP; Can Ngopi; Dapur; Mahasiswa Magang; Kualitas Layanan

ABSTRACT

The culinary industry is a strategic sector in the growth of Indonesia's creative economy. One of the main challenges in kitchen operations is maintaining product quality consistency, especially when the workforce is dynamic, such as internship students. This study aims to analyze the implementation of Standard Operating Procedures (SOP) in the kitchen of Can Ngopi Gading Serpong, an educational café operated under the Merdeka Belajar Kampus Merdeka (MBKM) program. This research employed a descriptive qualitative method with data collected through observation, semi-structured interviews, and documentation. The data were analyzed thematically to explore SOP application patterns, technical challenges, and the role of supervisors and senior students. The findings reveal that SOPs are comprehensively implemented across all menu categories, but their success depends on individual competencies. The supervisor's role and internal mentoring system significantly support service quality. Thus, SOPs serve not only as operational guidelines but also as learning tools in educational work settings. The study recommends enhancing SOP content and providing ongoing training to ensure continuous service quality improvement.

Keywords: SOP; Can Ngopi; Kitchen; Internship Students; Service Quality

History Article

Submitted 1 June 2025 | Revised 28 June 2025 | Accepted 1 July 2025

License and Copyright

Attribution-NonCommercial-ShareAlike 4.0
International CC BY-NC-SA 4.0



Website

<https://journal.bukitpengerharapan.ac.id/index.php/JUPARITA/index>

Email

juparita@bukitpengerharapan.ac.id

1. PENDAHULUAN

Industri kuliner merupakan salah satu sektor strategis dalam pertumbuhan ekonomi kreatif Indonesia. Berdasarkan data Badan Pusat Statistik (2022), jumlah unit usaha penyedia makanan dan minuman terus meningkat secara nasional, menjadikannya sektor dengan kontribusi signifikan terhadap penyerapan tenaga kerja dan pendapatan domestik. Hal ini sejalan dengan temuan Yonatan dan Rosalina (2025) yang menunjukkan bahwa sektor kuliner tidak hanya mengalami pertumbuhan jumlah pelaku usaha, tetapi juga menjadi ruang yang menyerap banyak tenaga kerja produktif dari generasi muda. Semakin tingginya kesadaran masyarakat terhadap makanan berkualitas dan pola konsumsi yang praktis turut mendorong lonjakan permintaan terhadap layanan penyedia makanan dan minuman. Untuk memenangkan persaingan, pelaku usaha kuliner dituntut untuk mampu memenuhi selera konsumen secara konsisten, baik dari segi rasa, harga, maupun kualitas pelayanan. Studi sebelumnya menunjukkan bahwa cita rasa merupakan faktor dominan yang memengaruhi keputusan pembelian konsumen, diikuti oleh pelayanan dan persepsi harga, yang secara simultan mendorong kepuasan dan loyalitas pelanggan (Multriarti & Silitonga, 2025). Dalam sistem operasional sebuah kafe atau restoran, dapur memegang peran sentral sebagai pusat produksi, sehingga dibutuhkan efektivitas kerja, disiplin prosedur, serta ketepatan dalam penyajian produk. Salah satu instrumen penting yang menjamin keseragaman mutu produk dan pelayanan prima adalah penerapan *Standard Operating Procedure* (SOP) secara konsisten di lingkungan dapur, sebagaimana yang terbukti efektif dalam meningkatkan kualitas layanan di sektor kuliner berbasis komunitas seperti pada usaha ikan bakar Pantai Blimbingsari (Nurhalimah et al., 2025).

Can Ngopi merupakan kafe edukatif yang berlokasi di dalam area kampus Pradita University, tepatnya di Summarecon Digital Center (SDC) Gading Serpong, Tangerang. Kafe ini dioperasikan sepenuhnya oleh mahasiswa sebagai bagian dari program magang dan Merdeka Belajar Kampus Merdeka (MBKM), menjadikannya contoh unik dari model bisnis edukatif yang menggabungkan dunia pendidikan dengan praktik industri nyata. Mahasiswa yang bertugas di dapur bertanggung jawab penuh atas seluruh proses produksi harian, mulai dari persiapan bahan baku, memasak, *plating*, hingga kebersihan peralatan. Rotasi shift yang melibatkan individu dengan latar belakang dan pengalaman yang beragam sering kali memicu variasi dalam kualitas hasil akhir, seperti rasa yang tidak konsisten dan waktu penyajian yang lambat.

Beberapa observasi awal menunjukkan bahwa meskipun setiap menu memiliki SOP tertulis, implementasinya tidak selalu seragam antar individu atau shift. Hal ini menunjukkan adanya tantangan dalam menjaga kualitas yang stabil, terutama karena operasional dapur tidak ditangani oleh tenaga kerja profesional, melainkan oleh mahasiswa yang masih dalam tahap belajar.

Kajian sebelumnya menunjukkan bahwa strategi komunikasi digital melalui Instagram memainkan peran penting dalam membentuk minat beli konsumen Can Ngopi. Penelitian tersebut menyimpulkan bahwa visual konten, keterlibatan pelanggan, dan konsistensi branding di media sosial memiliki pengaruh signifikan terhadap keputusan pembelian (Jovanus et al., 2025). Di sisi lain, studi Anggraeni et al. (2025) menyoroti bahwa tantangan utama dalam operasional dapur Can Ngopi adalah inkonsistensi pelaksanaan tugas akibat variasi keterampilan mahasiswa yang terlibat secara bergilir. Lebih lanjut, Valencia dan Atmojo (2024) menemukan bahwa melalui analisis data penjualan menggunakan algoritma FP-Growth, terdapat kecenderungan kuat bahwa kombinasi menu tertentu seperti *snack*, *signature*, dan pasta sering dibeli bersamaan, mengindikasikan adanya peluang penguatan standar dapur dalam merespon preferensi konsumen secara lebih sistematis. Namun, ketiga studi tersebut belum secara khusus mengkaji bagaimana implementasi SOP dapur dapat menjadi alat kontrol kualitas yang konkret di lingkungan bisnis edukatif. Oleh karena itu, penelitian ini hadir untuk mengisi kekosongan tersebut dengan mengangkat dimensi operasional dapur sebagai inti kajian.

Aspek kebaruan dari artikel ini terletak pada pendekatannya terhadap SOP sebagai sistem penjamin mutu dalam operasional kuliner non-konvensional di mana tantangan seperti fluktuasi

tenaga kerja, keterbatasan pengalaman, dan variabel kedisiplinan sangat memengaruhi stabilitas layanan.

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis sejauh mana SOP dapur diterapkan di Can Ngopi, bagaimana SOP tersebut memengaruhi konsistensi produk, serta faktor-faktor apa saja yang menjadi penghambat dan pendukung dalam implementasinya. Penelitian ini penting dilakukan karena keberhasilan implementasi SOP yang konsisten di dapur tidak hanya berdampak pada kualitas operasional Can Ngopi sebagai kafe edukatif, tetapi juga menjadi representasi dari efektivitas pembelajaran praktik kerja di lingkungan pendidikan vokasi. Dengan pendekatan ini, artikel ini diharapkan dapat memberikan kontribusi ilmiah bagi pengembangan sistem operasional edukatif serta menjadi referensi praktis bagi institusi pendidikan vokasi yang mengembangkan unit bisnis berbasis mahasiswa.

2. TINJAUAN PUSTAKA

Standard Operating Procedure (SOP) adalah dokumen tertulis berisi langkah-langkah operasional yang harus dijalankan secara konsisten untuk menjamin efisiensi, mutu, dan keamanan dalam proses kerja (Kunanti et al., 2024). Dalam konteks dapur kafe, SOP menjadi pedoman penting untuk menjaga konsistensi rasa dan kualitas layanan. Putri et al. (2024) menunjukkan bahwa penerapan SOP secara menyeluruh di dapur mampu menjaga mutu makanan secara konsisten. Namun, kelemahannya terletak pada ketidakkonsistenan pelaksanaan oleh staf, terutama pada tahap pencairan bahan makanan.

Huda (2023) juga menegaskan pentingnya SOP dalam mempercepat penyajian dan meningkatkan koordinasi tim kerja, meskipun kendala utama berupa rendahnya kesadaran staf dan lemahnya pengawasan tetap menjadi tantangan. Berbeda dari studi di hotel, penelitian ini lebih relevan dengan konteks kafe kecil hingga menengah, yang sering kali memiliki keterbatasan sumber daya manusia.

Penelitian ini menyempurnakan studi sebelumnya dengan menelusuri bagaimana SOP dijalankan dalam lingkungan kafe edukatif yang dikelola oleh mahasiswa magang. Dalam kondisi ini, pelaksana SOP adalah pemula yang sedang belajar, sehingga diperlukan pendekatan manajerial yang lebih adaptif agar SOP tidak hanya menjadi dokumen formal, tetapi alat pembelajaran yang aktif.

Untuk mendukung pendekatan tersebut, studi ini juga menggunakan prinsip *Total Quality Management* (TQM) yang menekankan peningkatan mutu layanan secara menyeluruh melalui keterlibatan seluruh tim kerja (Setiawan et al., 2023). Penerapan TQM mendorong budaya kerja yang disiplin dan fokus pada kepuasan pelanggan, walaupun tantangan implementasinya masih cukup tinggi di sektor dengan staf tidak tetap. Selain itu, model *Plan-Do-Check-Act* (PDCA) digunakan sebagai kerangka pengendalian mutu. PDCA membantu mengelola SOP secara sistematis mulai dari perencanaan hingga evaluasi dan tindakan korektif untuk memastikan perbaikan berkelanjutan dalam operasional dapur kafe (Febriana et al., 2024). Pendekatan *experiential learning* juga digunakan untuk memahami bagaimana mahasiswa magang belajar dari pengalaman langsung di dapur. Pembelajaran mereka tidak hanya terjadi melalui praktik kerja, tetapi juga melalui pengamatan, evaluasi, dan perbaikan terhadap performa harian (Jones-Roberts & Bechtold, 2024).

Dengan menggabungkan temuan penelitian terdahulu dan kerangka teori yang relevan, kajian ini memperkuat pentingnya SOP sebagai alat pengendali mutu dan media pembelajaran di lingkungan kerja yang dinamis seperti kafe edukatif.

3. METODE

Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif deskriptif karena memungkinkan peneliti untuk memahami dan menggambarkan secara mendalam fenomena yang terjadi di lapangan. Pendekatan ini relevan untuk menelusuri praktik implementasi SOP di dapur Can Ngopi yang dijalankan oleh mahasiswa magang, di mana proses yang terjadi tidak dapat dipisahkan dari

konteks sosial dan interaksi antar pelakunya. Penelitian kualitatif bersifat alamiah dan interpretatif, serta bertujuan menggali makna di balik aktivitas yang diamati (Murniarti, 2025).

Penelitian ini dilaksanakan di Can Ngopi, sebuah kafe edukatif yang berlokasi di Summarecon Digital Center (SDC) Gading Serpong. Kafe ini menjadi laboratorium praktik kerja bagi mahasiswa Universitas Pradita melalui skema program Merdeka Belajar Kampus Merdeka (MBKM). Operasional harian kafe sepenuhnya dikelola oleh mahasiswa secara bergilir dalam dua shift, yaitu shift pagi dan shift siang, dengan supervisi dari seorang *general manager* yang juga berperan sebagai dosen pembimbing (Anggraeni et al., 2025).

Pengumpulan data dilakukan melalui observasi langsung, wawancara semi-terstruktur, dan dokumentasi. Observasi digunakan untuk mengamati pelaksanaan SOP secara nyata di dapur. Wawancara dilakukan untuk menggali pengalaman, pandangan, serta kendala yang dialami oleh mahasiswa dan pembimbing lapangan. Sementara itu, dokumentasi seperti SOP tertulis, catatan evaluasi shift, dan laporan harian digunakan sebagai bukti pendukung untuk memperkuat validitas temuan. Ketiga teknik ini dipilih karena saling melengkapi dan mampu menggambarkan proses kerja secara menyeluruh (Romdona et al., 2025).

Subjek dalam penelitian ini ditentukan menggunakan teknik *purposive sampling*, yaitu pemilihan informan secara sengaja berdasarkan keterlibatan langsung dan pengetahuan mendalam terhadap operasional dapur. Teknik ini dianggap tepat dalam penelitian kualitatif karena memungkinkan peneliti memperoleh informasi yang kaya dan relevan dari individu-individu kunci yang memahami konteks yang dikaji (Lenaini, 2021).

4. HASIL DAN PEMBAHASAN

4.1. Implementasi SOP Dapur oleh Mahasiswa Magang

Berdasarkan hasil observasi langsung dan wawancara dengan mahasiswa magang serta pihak manajemen, diketahui bahwa implementasi Standar Operasional Prosedur (SOP) di dapur Can Ngopi telah dilaksanakan secara konsisten dan menyeluruh. Seluruh produk makanan baik kategori *dessert*, *main course*, *snack*, maupun *pastry* telah memiliki SOP individual yang mencakup langkah-langkah rinci, seperti persiapan bahan, urutan teknik memasak, pengaturan suhu, hingga penyajian akhir. Hal ini memudahkan mahasiswa magang yang belum memiliki pengalaman kerja di dapur untuk mengeksekusi menu sesuai standar tanpa perlu instruksi tambahan dari senior atau pembimbing.

Setiap SOP disusun berdasarkan resep standar yang telah diuji sebelumnya, dengan detail seperti durasi pengovenan *pastry*, teknik *plating dessert*, hingga takaran bumbu untuk menu berat seperti *rice bowl* atau pasta. Mahasiswa yang baru bergabung dapat langsung menyesuaikan diri dengan membaca dan meniru prosedur yang tertera dalam SOP. Dokumen ini menjadi pegangan utama untuk menjamin konsistensi rasa, tekstur, dan tampilan antar shift, mengingat pengelolaan dapur dilakukan secara bergantian oleh tim yang berbeda setiap harinya.

Namun demikian, meskipun SOP tersedia secara lengkap dan mudah diakses, kemampuan teknis individu tetap berpengaruh signifikan terhadap kualitas hasil akhir. Tidak semua mahasiswa mampu langsung mengolah bahan atau menyusun *plating* dengan presisi, terutama pada *dessert* yang memerlukan tingkat ketelitian tinggi, seperti penataan *garnish* atau teknik *whipping* krim. Beberapa mahasiswa juga mengalami kesulitan dalam menjaga rasa dan kematangan pada menu *main course* yang membutuhkan pengendalian suhu dan waktu secara akurat.

Untuk menjembatani perbedaan kemampuan tersebut, mahasiswa yang lebih senior mengambil peran penting dalam memberikan bimbingan teknis di dapur. Mereka tidak hanya mendampingi proses kerja mahasiswa baru, tetapi juga secara aktif memberikan pengarahan saat terjadi kesalahan dalam pengolahan atau penyajian menu. Proses mentoring ini berlangsung secara informal namun konsisten, sehingga mempercepat proses adaptasi dan meningkatkan standar kerja tim secara keseluruhan.

Secara umum, implementasi SOP di dapur Can Ngopi telah berjalan dengan efektif. Tidak ditemukan kendala struktural maupun teknis yang menghambat pelaksanaan SOP, dan mahasiswa

menunjukkan tingkat kedisiplinan yang tinggi dalam mengikuti alur kerja yang telah ditetapkan. SOP berfungsi bukan sekadar sebagai dokumen formalitas, tetapi sebagai alat operasional utama dalam menjaga stabilitas mutu sajian dapur.

4.2. Peran Pembimbing dalam Menjaga Konsistensi Operasional

Pembimbing lapangan, yaitu Bapak Rendy selaku General Manager, memiliki kontribusi sentral dalam memastikan pelaksanaan SOP dijalankan secara optimal di semua lini dapur. Beliau secara rutin memimpin briefing awal shift, di mana seluruh anggota tim dapur baik *pastry section*, *hot kitchen*, maupun barista diberi pengarahan tentang menu yang akan difokuskan hari itu serta SOP mana yang harus diperhatikan secara khusus. Pendekatan ini memastikan bahwa mahasiswa memahami peran mereka sejak awal dan dapat langsung menyesuaikan diri dengan kebutuhan operasional.

Selain pengarahan, Bapak Rendy juga melakukan monitoring kualitas secara berkala, mulai dari mengecek presentasi *dessert*, memeriksa kematangan makanan utama, hingga mencicipi hasil akhir sebelum disajikan. Evaluasi ini tidak hanya ditujukan untuk mengoreksi kesalahan, tetapi juga sebagai sarana edukasi yang memperkuat pemahaman mahasiswa terhadap pentingnya konsistensi mutu.

4.2.1. Sistem Pendampingan dan Pengawasan Internal antar Mahasiswa

Salah satu kekuatan dari dapur Can Ngopi terletak pada sistem kerja yang kolektif dan adaptif. Mahasiswa senior secara aktif mendampingi rekan-rekan baru, khususnya saat mengolah menu dengan tingkat kesulitan tinggi, seperti *baked goods* dan pasta. Pendampingan ini bukan hanya dalam bentuk pengarahan lisan, tetapi juga melalui demonstrasi langsung serta koreksi terhadap kesalahan teknis dalam proses memasak.

Selain itu, mahasiswa senior turut memantau efisiensi alur kerja dapur, menjaga kebersihan *workstation*, dan memastikan setiap peralatan digunakan sesuai SOP. Pengawasan informal ini menciptakan lingkungan kerja yang saling mendukung, sekaligus membentuk budaya profesional yang tumbuh secara organik.

Implementasi SOP di dapur Can Ngopi membuktikan bahwa prosedur standar tidak hanya efektif di lingkungan profesional, tetapi juga dapat diterapkan dengan sangat baik di lingkungan edukatif berbasis vokasional. Dengan adanya dukungan dokumentasi SOP yang lengkap, pembimbing aktif, serta mentoring antarmahasiswa, kualitas hasil masakan dari kategori *dessert* hingga *main course* dapat dijaga secara konsisten meskipun dijalankan oleh tim yang terus berganti.

5. KESIMPULAN

Penelitian ini menunjukkan bahwa implementasi Standar Operasional Prosedur (SOP) di dapur Can Ngopi Gading Serpong telah berjalan dengan baik, terstruktur, dan konsisten. Ketersediaan SOP per menu baik untuk *dessert*, *main course*, maupun *snack* memberikan panduan kerja yang jelas dan dapat diikuti oleh seluruh mahasiswa magang, termasuk mereka yang belum memiliki pengalaman dapur sebelumnya. Penerapan SOP tidak hanya mempercepat proses adaptasi, tetapi juga menjaga standar kualitas sajian dari segi rasa, tampilan, dan waktu penyajian.

Meskipun SOP telah disusun secara lengkap, keberhasilan implementasinya tetap bergantung pada kemampuan teknis individu dan kedisiplinan dalam menjalankan prosedur. Dalam konteks ini, peran mahasiswa senior sebagai mentor informal dan General Manager sebagai pembimbing utama menjadi krusial dalam memastikan SOP dijalankan secara konsisten di setiap shift. Sinergi antara SOP, pembinaan formal, dan mentoring antaranggota tim menciptakan lingkungan kerja yang mendukung pembelajaran sekaligus mempertahankan kualitas layanan.

5.1. Saran

Berdasarkan temuan tersebut, disarankan agar Can Ngopi terus melakukan penguatan implementasi SOP melalui beberapa strategi lanjutan, seperti: (1) penyempurnaan konten SOP agar lebih visual dan mudah dipahami oleh pemula, (2) peningkatan pelatihan teknis berkala bagi mahasiswa baru, dan (3) pengembangan sistem evaluasi berbasis indikator kinerja per shift untuk memantau efektivitas pelaksanaan SOP secara lebih terukur.

Selain itu, pola mentoring antar mahasiswa yang sudah terbukti efektif dapat diformalkan menjadi bagian dari sistem kerja, misalnya melalui penunjukan mentor shift atau koordinator dapur. Langkah ini akan memperkuat struktur internal sekaligus menumbuhkan budaya profesionalisme sejak dini dalam konteks kerja edukatif. Penelitian selanjutnya disarankan untuk mengeksplorasi aspek efisiensi waktu produksi dan kepuasan pelanggan sebagai dampak lanjutan dari implementasi SOP dapur dalam lingkungan magang vokasional.

6. REFERENSI

- Alkisah Nazilatul Riskiyah Finda Putri, Niken Purwidiani, Ila Huda Puspita Dewi, & Mauren Gita Miranti. (2024). Penerapan Standard Operating Procedure (SOP) Pengolahan Makanan Menu Ala-Carte Section Asia di Restaurant 209 Hotel Vasa Surabaya. *Lencana: Jurnal Inovasi Ilmu Pendidikan*, 2(4), 312–326. <https://doi.org/10.55606/lencana.v2i4.4083>
- Alvern Jovanus, Fadila Naila Bilqis, Muhammad Irfan, & Rendi David Sanjaya. (2025). Analisis Pengaruh Minat Beli Konsumen di Cafe Can Ngopi terhadap Konten Media Sosial Instagram. *Journal of Mandalika Literature*, 6(3), 728–735. <https://doi.org/10.36312/jml.v6i3.4850>
- Badan Pusat Statistik. (2022). Statistik penyedia makan minum 2020. <https://www.bps.go.id/id/publication/2022/06/15/73d93fd0f16f665fe3b60f56/statistik-penyedia-makan-minum-2020.html>
- Jones-Roberts, C., & Bechtold, C. (2024). Experiential learning in higher education. *Journal of Technology-Integrated Lessons and Teaching*, 3(2), 53–63. <https://doi.org/10.13001/jtilt.v3i2.8587>
- Kunanti, R. A., Wiyono, & Salma, S. A. (2024). Designing Standard Operating Procedure (SOP) for Planning and Implementing Machine Maintenance for the Implementation of ISO 9001:2015 Clause 7.1.3 Using the Business Process Management (BPM) Method in Hijab Printing Production. *Jurnal Teknik Industri*, 10(2), 401–412.
- Lenaini, I. (2021). Teknik pengambilan sampel purposive dan snowball sampling. *Historis: Jurnal Kajian, Penelitian & Pengembangan Pendidikan Sejarah*, 6(1), 33–39. <https://doi.org/10.31764/historis.v6i1.4075>
- Lucy Anggraeni, Allyscia Melinda, Muhammad Irfan, & Rendi David Sanjaya. (2025). Peran Manajemen Operasional Dapur Berbasis Mahasiswa dalam Menjaga Kualitas Layanan: Studi Kasus Can Ngopi Gading Serpong. *Journal of Mandalika Literature*, 6(3), 736–744. <https://doi.org/10.36312/jml.v6i3.4867>
- Murniarti, E. (2025). Metode penelitian kualitatif dalam pendidikan (F. C. H. T. & H. Prabowo, Eds.). CV Widina Media Utama.
- Nadyantari, N. K., Wirawan, P. E., & Sutiarso, M. A. (2024). Analisis penerapan standard operating procedures pada food & beverage product khususnya section main kitchen. *Jurnal Ilmiah Pariwisata dan Bisnis*, 3(9), 1583–1597. <https://doi.org/10.22334/paris.v3i9.880>
- Nurhalimah, N., Handoko, R. T., Zazilah, A. N., Amalia, F. R., & Jannah, R. N. (2024). Pemberdayaan Kelompok Usaha Kuliner Ikan Bakar Pantai Blimbingsari Melalui Pelatihan dan Pembuatan SOP Sequence of Service Dalam Upaya Peningkatan Kualitas Pelayanan. *Journal of Community Development*, 5(3), 703–712. <https://doi.org/10.47134/comdev.v5i3.1431>
- Setiawan, H., Pujawaty, R., Arafah, R., Yunanti, Y., & Belarasta, G. (2025). Implementasi prinsip Total Quality Management (TQM) dalam meningkatkan efektivitas pemasaran farmasi

- di Indonesia. *Co-Value: Jurnal Ekonomi, Koperasi & Kewirausahaan*, 15(8), 1–15. <https://doi.org/10.59188/covalue.v15i8.5078>
- Teknik pengumpulan data: Observasi, wawancara dan kuesioner. (2025). *JISOSEPOL: Jurnal Ilmu Sosial Ekonomi dan Politik*, 3(1), 39–47. <https://doi.org/10.61787/taceee75>
- Valencia, S., & Atmojo, W. T. (2024). Analisis pola pembelian pada data penjualan CanNgopi menggunakan algoritma FP-Growth. *Jurnal Komtika (Komputasi dan Informatika)*, 8(2), 214–224. <https://doi.org/10.31603/komtika.v8i2.12672>
- Wawan Yonatan, & Sylvia Rosalina. (2025). Pengaruh Kualitas Produk dan Kualitas Pelayanan terhadap Kepuasan Pelanggan Beef Boss di Kelapa Gading. *JURNAL ADMINISTRASI BISNIS*, 15(2), 70–77. <https://doi.org/10.35797/jab.v15i2.61550>
- Wulandari, F., & Setiawan, M. (2024). Prinsip Pendekatan Proses Manajemen Mutu Terpadu dalam Pendidikan. *Journal of Education Research*, 5(3), 4145–4151. <https://doi.org/10.37985/jer.v5i3.1484>