

**PENGETAHUAN PENGOPERASIAN *KITCHEN EQUIPMENT*
MAHASISWA PRODI PENDIDIKAN TATA BOGA**

SKRIPSI

Diajukan untuk Memenuhi Sebagian dari Syarat Memperoleh Gelar Sarjana
Program Studi Pendidikan Tata Boga



oleh :

Hanisah

1504598

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN TATA BOGA
DEPARTEMEN PENDIDIKAN KESEJAHTERAAN KELUARGA
FAKULTAS PENDIDIKAN TEKNOLOGI DAN KEJURUAN
UNIVERSITAS PENDIDIKAN INDONESIA**

2019

**PENGETAHUAN PENGOPERASIAN *KITCHEN EQUIPMENT*
MAHASISWA PRODI PENDIDIKAN TATA BOGA**

Oleh :

Hanisah

1504598

Sebuah skripsi diajukan untuk memenuhi salah satu syarat memperoleh gelar sarjana pendidikan program studi Pendidikan Tata Boga Departemen PKK FPTK UPI

©Hanisah 2019

Universitas Pendidikan Indonesia

Desember 2019

Hak cipta dilindungi undang-undang.

Skripsi ini tidak boleh diperbanyak seluruhnya atau sebagian, dengan dicetak ulang, difoto kopi, atau cara lainnya tanpa izin penulis.

LEMBAR PENGESAHAN

HANISAH

**PENGETAHUAN PENGOPERASIAN *KITCHEN EQUIPMENT*
MAHASISWA PRODI PENDIDIKAN TATA BOGA**

disetujui dan disahkan oleh:

Dosen pembimbing I :



Dra. Sudewi Yogha, M. Si
NIP. 19590421 198603 2 001

Dosen pembimbing II :



Dr. Yulia Rahmawati, M. Si
NIP. 19670720 199303 2 009

Mengetahui,

Ketua Departemen PKK FPTK UPI



Dr. Sri Subekti, M.Pd
NIP. 19590928 198503 2

LEMBAR PERNYATAAN BEBAS PLAGIARISME

Saya menyatakan bahwa skripsi yang berjudul “Pengetahuan Pengoperasian *Kitchen Equipment* Mahasiswa Program Studi Pendidikan Tata Boga” ini sepenuhnya merupakan hasil karya saya. Tidak ada bagian di dalamnya yang merupakan plagiat dari karya orang lain dan saya tidak melakukan penjiplakan atau pengutipan dengan cara yang tidak sesuai dengan etika keilmuan. Atas pernyataan ini, saya siap menanggung resiko/sanksi yang dijatuhkan kepada saya apabila kemudian ditemukan adanya pelanggaran terhadap etika keilmuan dalam karya saya ini, atau ada klaim dari pihak lain terhadap keaslian hasil karya saya ini.

Bandung, Desember 2019
yang membuat pernyataan,



Hanisah
NIM. 1504598

KATA PENGANTAR

Segala puji dan syukur penulis panjatkan kehadirat Allah swt, yang telah melimpahkan kasih sayang dan karunia-Nya sehingga penulis dapat sampai pada tahap seminar desain skripsi dengan judul skripsi **“Pengetahuan Pengoperasian *Kitchen Equipment* Mahasiswa Program Studi Pendidikan Tata Boga”**.

Terimakasih yang sebesar-besarnya juga ingin penulis sampaikan kepada yang terhormat Ibu Dra. Sudewi Yogha, M. Si selaku dosen pembimbing I dan kepada yang terhormat Ibu Dr. Yulia Rahmawati, M. Si selaku dosen pembimbing II yang telah meluangkan waktu serta memberikan pengarahan dan motivasi dengan penuh kesabaran dan ketelitian sehingga penulis dapat sampai pada tahap ini.

Teristimewa ucapan penulis sampaikan kepada kedua orangtua yang telah memberikan semangat, motivasi, dorongan lahir dan batin kepada penulis sehingga penulis dapat sampai pada tahap ini serta rekan-rekan mahasiswa khususnya mahasiswa Program Studi Pendidikan Tata Boga Angkatan 2015 yang senantiasa menemani perjalanan penulis dalam masa penyusunan skripsi ini.

Penulis menyadari bahwa dalam penyusunan desain skripsi ini masih jauh dari kata sempurna dan masih terdapat banyak kesalahan serta kekurangan di dalamnya, untuk itu penulis mengharapkan kritik serta saan yang membangun untuk perbaikan ke depannya.

Demikian, semoga penulisan dan penyusunan desain skripsi ini dapat memberikan manfaat. Terimakasih.

Bandung, Agustus 2019.

Penulis

UCAPAN TERIMAKASIH

Alhamdulillah Robbil'alamin, segala puji bagi Allah *Subhanahu wa ta'ala* yang telah melimpahkan rahmat serta karunia-Nya sehingga akhirnya penulis dapat menyelesaikan skripsi ini. Penelitian skripsi dengan judul “Pengetahuan Pengoperasian *Kitchen Equipment* Mahasiswa Prodi Pendidikan Tata Boga” yang disusun sejak Maret hingga Desember 2019 ini peneliti sadari telah banyak mendapatkan bantuan dari begitu banyak pihak, baik itu dalam bentuk bantuan motivasi, material, bimbingan dan juga doa. Dengan demikian, pada kesempatan ini penulis ingin menyampaikan ucapan terimakasih secara khusus kepada pihak-pihak yang telah memberikan bantuan tersebut, yaitu kepada:

1. Ibu Dra. Sudewi Yogha, M.Si selaku dosen pembimbing I yang telah meluangkan waktu, memberikan pengarahan serta motivasi dengan penuh kesabaran dan ketelitian, sehingga penulis dapat menyelesaikan penelitian ini.
2. Ibu Dr. Yulia Rahmawati, M.Si selaku dosen pembimbing II yang telah meluangkan waktu, memberikan pengarahan serta motivasi dengan penuh kesabaran dan ketelitian, sehingga penulis dapat menyelesaikan penelitian ini.
3. Ibu Dr. Ellis Endang Nikmawati, M.Si, Ibu Dr. Rita Patriasih, M.Si, dan Ibu Dr. Ade Juwaedah, M.Pd selaku dosen partisipan yang telah memberikan saran dan arahan dengan sabar dan teliti sehingga penulis dapat menyelesaikan penelitian ini.
4. Ibu Dr. Hj. Sri Subekti, M.Pd., dan Ibu Dr. Ellis Endang Nikmawati, M.Si selaku dosen pembimbing akademik yang telah membimbing serta memberikan ilmu dan motivasi kepada peneliti.
5. Kepada seluruh dosen Program Studi Pendidikan Tata Boga yang telah memberikan ilmu, kesabaran dan motivasi yang tinggi selama masa perkuliahan.
6. Kedua pasang orangtua yang sama-sama berarti; Mamah, Bapak, Mang Iwan, Bi Tatat serta Aa dan Tete yang selama ini telah memberikan begitu banyak hal dari mulai doa, dukungan semangat dan motivasi serta tentunya material dan finansial yang akhirnya dapat mengantarkan penulis pada akhir studi S1 ini.

7. Sahabat-sahabat terdekat penulis dari sejak awal perkuliahan hingga kini yaitu Rika Rahmawati, Hena Ferlina, Radiah Maulani, Vianika, Ruly Rahmawati, Mika Kuswanti, Anggi Yustiani, Zazkia Zashabilla dan Adrya Shabrina yang telah menemani, mendukung dan menjadi warna terindah selama masa perkuliahan bagi penulis serta seluruh Mahasiswa Tata Boga angkatan 2015 selaku teman dan sahabat seperjuangan selama masa perkuliahan
8. Triyantini selaku sahabat dan saudari terdekat yang telah memberikan motivasi, semangat dan bahkan seringkali jajanan yang ada pada saat jatuh dan bangun semangat penulis.
9. Seluruh responden penelitian skripsi ini yaitu mahasiswa Prodi Pendidikan Tata Boga angkatan 2015, 2016, dan 2017.

Jazaakumallahu Khairan Katsiran, semoga Allah membalas kebaikan semua pihak tersebut dengan kebaikan dan kasih sayang berlipat ganda.

Bandung, Desember 2019

Penulis.

PENGETAHUAN PENGOPERASIAN *KITCHEN EQUIPMENT* MAHASISWA PRODI PENDIDIKAN TATA BOGA

Hanisah, Sudewi Yogha, Yulia Rahmawati

*Program Studi Pendidikan Tata Boga, Departemen Pendidikan Kesejahteraan
Keluarga, Fakultas Pendidikan Teknologi dan Kejuruan, Universitas Pendidikan
Indonesia*
hanisahnisa97@gmail.com

ABSTRAK

Kitchen equipment merupakan peralatan dapur yang memiliki ukuran besar dan berat, hal tersebut menyebabkan peralatan ini tergolong sulit untuk dipindah-pindahkan serta memerlukan instalasi khusus dalam mengoperasikannya. Pengoperasian peralatan *kitchen equipment* memerlukan pengetahuan dan pemahaman yang baik dari para mahasiswa Program Studi Pendidikan Tata Boga yang berhubungan langsung dengan peralatan-peralatan dapur dalam kegiatan praktikum mata kuliah untuk meminimalisir terjadinya kecelakaan kerja dan kerusakan alat. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui tingkat pengetahuan mahasiswa mengenai dapur, pemahaman peralatan dapur, dan penerapan langkah-langkah pengoperasian peralatan dapur khususnya peralatan *kitchen equipment*. Penelitian ini menggunakan metode deskriptif. Populasi penelitian adalah para mahasiswa Prodi Pendidikan Tata Boga yang masih berstatus aktif sebagai mahasiswa dan telah mengampu mata kuliah Manajemen Dapur, dengan sampel sebanyak 62 orang mahasiswa dari angkatan 2015, 2016, dan 2017. Hasil penelitian ini mengungkapkan bahwa pengetahuan mahasiswa Prodi Pendidikan Tata Boga tentang dapur berada pada kategori cukup dengan persentase sebesar 51%, pengetahuan tentang pemahaman peralatan dapur berada pada kategori baik dengan persentase sebesar 74% dan pengetahuan tentang penerapan langkah-langkah pengoperasian *kitchen equipment* berada pada kategori cukup dengan persentase sebesar 53%, secara keseluruhan pengetahuan pengoperasian *kitchen equipment* mahasiswa Prodi Pendidikan Tata Boga berada pada kategori cukup dengan persentase sebesar 59%. Rekomendasi dari hasil penelitian ini adalah harus adanya peningkatan pengetahuan terkait *Standar Operasional Procedure (SOP)*, *Manual Book* dan rambu keselamatan terkait peralatan dapur untuk memaksimalkan pengetahuan dan pemahaman mahasiswa tentang pengoperasian peralatan dapur yang sesuai dengan standar dan pedoman penggunaan alat.

Kata Kunci: *Kitchen Equipment*, pengoperasian, pengetahuan.

THE KNOWLEDGE OF KITCHEN EQUIPMENT OPERATION ON STUDENTS OF CULINARY EDUCATION STUDY PROGRAM

Hanisah, Sudewi Yogha, Yulia Rahmawati

*Program Study of Culinary Education, Department of Home Economic Education,
Faculty of Technology and Vocational Education, Indonesia University of Education.
hanisahnisa97@gmail.com*

ABSTRACT

Kitchen equipment is equipment that has a large size and weight, this causes the equipment is quite difficult to move and requires special installation to operate it. The operation of kitchen equipment requires good knowledge and understanding from students of Culinary Education Study Program that deals directly with kitchen equipment and utensils in practicum courses to minimize workplace accidents and equipment damage. This study aims to determine the level of student knowledge about the kitchen, understanding of kitchen equipment, and the application of the steps in the operation of kitchen equipment, especially kitchen equipment. This research uses a descriptive method. The study population was students of Culinary Education Study Program who were still active as students and had taken courses in Kitchen Management, with a sample of 62 students from the 2015, 2016 and 2017 classes. The results of this study revealed that the knowledge on students of Culinary Education Study Program about the kitchen is in the sufficient category with a percentage of 51%, the knowledge of understanding kitchen equipment is in the good category with a percentage of 74% and the knowledge of the application of the steps of operating the kitchen equipment is in the sufficient category with a percentage of 53%, overall knowledge of the kitchen operation on students of the Culinary Education are in the sufficient category with a percentage of 59%. Recommendations from the results of this study are that there should be an increase in knowledge related to Standard Operating Procedures (SOPs), Manual Books and safety signs related to kitchen equipment to maximize students' knowledge and understanding of operating kitchen equipment in accordance with standards and guidelines for the use of tools.

Keywords: kitchen equipment, knowledge, operation.

DAFTAR ISI

LEMBAR PERNYATAAN BEBAS PLAGIARISME	i
KATA PENGANTAR	ii
UCAPAN TERIMAKASIH	iii
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR GAMBAR	viii
DAFTAR TABEL	ix
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
2.1 Rumusan Masalah Penelitian	3
3.1 Tujuan Penelitian	4
3.1.1 Tujuan Umum	4
3.1.2 Tujuan Khusus	4
4.1 Manfaat Penelitian	4
4.1.1 Manfaat Teoritis	4
4.1.2 Manfaat Praktis	4
5.1 Struktur Organisasi Skripsi	5
BAB II KAJIAN PUSTAKA	6
2.1 Konsep Pengetahuan Sebagai Hasil Belajar	6
2.2 Gambaran Umum Mata Kuliah	10
2.2.1 Deskripsi Mata Kuliah Manajemen Dapur	10
2.2.2 Capaian Pembelajaran Mata Kuliah (CPM)	10
2.2.3 Materi Mata Kuliah	10
2.3 Pengetahuan Dapur	11
2.3.1 Pengertian Dapur dan Peralatan Dapur	11
2.3.2 Klasifikasi Dapur	12
2.3.3 Fungsi Dapur	13
2.4 Pengetahuan Peralatan Dapur	14
2.4.1 Pengertian Peralatan Dapur	14
2.4.2 Klasifikasi dan Fungsi Peralatan Dapur	14
2.5 Penerapan Langkah Pengoperasian Kitchen Equipment	17
2.5.1 <i>Standar Operasional Procedure</i> (SOP) Peralatan Dapur	17
2.5.2 Pengertian Buku Panduan (<i>Manual Book</i>)	21
2.5.3 Langkah Pengoperasian <i>Kitchen Equipment</i>	22
2.6 Penelitian Terdahulu	40
BAB III METODE PENELITIAN	42
3.1 Desain Penelitian	42
3.2 Partisipan dan Tempat Penelitian	42
3.2.1 Partisipan	42
3.2.2 Tempat Penelitian	43
3.3 Populasi dan Sampel	43
3.3.1 Populasi	43
3.3.2 Sampel	44

3.4 Instrumen Penelitian	45
3.5 Prosedur Penelitian	46
3.5.1 Tahap Persiapan	46
3.5.2 Tahap Pelaksanaan	46
3.5.3 Tahap Penyusunan	46
3.6 Analisis Data	47
3.6.1 Persiapan	47
3.6.2 Tabulasi Data	47
3.6.3 Penafsiran Data	48
BAB IV TEMUAN DAN PEMBAHASAN	49
4.1 Temuan Penelitian	49
4.2 Pembahasan Hasil Penelitian	73
BAB V SIMPULAN, IMPLIKASI, DAN REKOMENDASI	76
5.1 Simpulan	76
5.2 Implikasi	77
5.3 Rekomendasi	78
DAFTAR PUSTAKA	79
LAMPIRAN-LAMPIRAN	81

DAFTAR GAMBAR

Gambar 4.2 Rekapitulasi Nilai Pengetahuan Pengoperasian <i>Kitchen Equipment</i> Mahasiswa Prodi Pendidikan Tata Boga terkait Pengetahuan Dapur	56
Gambar 4.3 Rekapitulasi Nilai Pengetahuan Pengoperasian <i>Kitchen Equipment</i> Mahasiswa Prodi Pendidikan Tata Boga terkait Pemahaman Peralatan Dapur	64
Gambar 4.4 Rekapitulasi Nilai Pengetahuan Pengoperasian <i>Kitchen Equipment</i> Mahasiswa Prodi Pendidikan Tata Boga terkait Penerapan Langkah Pengoperasian <i>Kitchen Equipment</i>	72

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 <i>Large Kitchen Equipment</i>	15
Tabel 2.2 <i>Mechanical Equipment</i>	16
Tabel 2.3 <i>Chilling/Freezing Equipment</i>	17
Tabel 2.4 Rambu-rambu dan Simbol Keselamatan (<i>Safety Sign</i>).....	19
Tabel 2.5 Langkah Pengoperasian <i>Kitchen Equipment</i>	23
Tabel 2.6 Penelitian Terdahulu.....	40
Tabel 3.1 Populasi Penelitian.....	43
Tabel 4.1 Pengetahuan responden mengenai pengertian dapur	49
Tabel 4.2 Pengetahuan responden mengenai sarana pendukung aktivitas operasional dapur	50
Tabel 4.3 Pengetahuan responden mengenai faktor keberhasilan aktivitas operasional dapur	51
Tabel 4.4 Pengetahuan responden mengenai macam-macam klasifikasi dapur	51
Tabel 4.5 Pengetahuan responden mengenai pengertian dari klasifikasi dapur	52
Tabel 4.6 Pengetahuan responden mengenai karakteristik <i>Separated Preparation and Finishing Kitchen</i>	52
Tabel 4.7 Pengetahuan responden mengenai industri kuliner dengan penerapan jenis dapur <i>Conventional Kitchen</i>	53
Tabel 4.8 Pengetahuan responden mengenai konsep klasifikasi dapur.....	54
Tabel 4.9 Pengetahuan responden mengenai fungsi utama dapur	54
Tabel 4.10 Pengetahuan responden mengenai resiko ketika kegiatan operasional dapur mengalami hambatan	55
Tabel 4.11 Pengetahuan responden mengenai definisi peralatan dapur	57
Tabel 4.12 Pengetahuan responden mengenai faktor pendukung fungsi peralatan dapur	58
Tabel 4.13 Pengetahuan responden mengenai klasifikasi peralatan dapur.....	58
Tabel 4.14 Pengetahuan responden mengenai jenis peralatan <i>Large Equipment</i>	59

Tabel 4.15 Pengetahuan responden mengenai klasifikasi <i>Kitchen Equipment</i>	59
Tabel 4.16 Pengetahuan responden mengenai peralatan dapur <i>Mechanical Equipment</i>	60
Tabel 4.17 Pengetahuan responden mengenai fungsi <i>refrigerator</i> <i>(Freezing Equipment)</i>	61
Tabel 4.18 Pengetahuan responden mengenai fungsi utama <i>Oven Bakery</i>	62
Tabel 4.19 Pengetahuan responden mengenai peralatan dapur dan fungsinya	62
Tabel 4.20 Pengetahuan responden mengenai peralatan dapur <i>Large Equipment</i>	63
Tabel 4.21 Pengetahuan responden mengenai <i>Standar Operasional Procedure (SOP)</i>	65
Tabel 4.22 Pengetahuan responden mengenai fungsi rambu keselamatan area dapur	66
Tabel 4.23 Pengetahuan responden mengenai manfaat <i>Manual Book</i> peralatan dapur	67
Tabel 4.24 Pengetahuan responden mengenai urutan langkah pengoperasian alat <i>Oven Bakery</i>	68
Tabel 4.25 Pengetahuan responden mengenai pengoperasian Kompor Gas..	68
Tabel 4.26 Pengetahuan responden mengenai pengoperasian <i>Rice Cooker</i> ..	69
Tabel 4.27 Pengetahuan responden mengenai urutan langkah pengoperasian <i>Microwave</i>	69
Tabel 4.28 Pengetahuan responden mengenai urutan pengoperasian <i>Dough Mixer</i>	70
Tabel 4.29 Pengetahuan responden mengenai tombol pengoperasian <i>Proofer</i>	71
Tabel 4.30 Pengetahuan responden mengenai langkah pengoperasian <i>Bread Slicer</i>	71

DAFTAR PUSTAKA

- Arikunto, S. 2009. *Prosedur Penelitian*. Jakarta: PT Adsi Mahasatya
- Arikunto, Suharsimi. 2017. *Prosedur Penelitian*. Jakarta: Rineka Cipta
- Bartono dan Ruffino.(2005). *Food Product Management: di Hotel dan Restoran*. Yogyakarta: Andi
- Bloom, Benjamin S., etc. 1956. *Taxonomy of Educational Objectives : The Classification of Educational Goals, Handbook I Cognitive Domain*. New York : Longmans, Green and Co.
- Budiningsih, Annayanti dkk. 2015. *Boga Dasar Untuk SMK Kelas X Sesuai Kurikulum 2013*. Yudhistira.
- Devi Puspitasari, Rina Rosmawati. 2010. *Pelayanan Prima (Service Excellent) SMK Bisnis dan Manajemen*. Jakarta: CV Arya Duta.
- Dimiyati dan Mudjiono. (2016). *Belajar dan Pembelajaran*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Effendi, Ramlan. (2017). *Konsep Revisi Taksonomi Bloom dan Implementasinya pada Pelajaran Matematika SMP*. Jurnal Ilmiah Pendidikan Matematika Volume 2 Nomor 1.
- Ekotama, Suryana. 2011. *Cara Mudah Bikin SOP Agar Bisnis Lebih Praktis*. Media Pressindo: Yogyakarta.
- Gerson, Jhohanis. *Artikel Simbol Safety di Industri*. [Online] di akses di https://academia.edu/symbol_safety_di_industri pada 3 Agustus 2019.
- Insani, Hurry Mega, dkk. 2016. *Analisis Pengetahuan Peralatan Boga Mahasiswa Prodi Pendidikan Tata Boga Dalam Ujian Seni Tata Hidang*. Jurnal Vol.5 No.1
- Irianti, Pergola. 1998. *Artikel Perbedaan Handbook dan Manual*. Media Informasi Vol.XII No.1
- Iskandar, Mahdi. 2010. *Teori Pengolahan Makanan*. Jakarta : Rasindo
- Jubaedah Y dan Karpin. 2013. *Evaluasi Hasil Belajar Kejuruan*. Modul. UPI Bandung: Tidak diterbitkan
- Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan. 2017. *Materi Pendukung Literasi Baca Tulis*. JakartaLabensky, S. L & A. M. Hause. *On Cooking : Techniques from Expert Chefs*. Di dalam : Purnawijayanti, H. A. *Sanitasi Higiene dan Keselamatan Kerja dalam Pengolahan Makanan*. Yogyakarta : Penerbit Kanisius.

- Nasution. 2009. *Metode Research (Penelitian Ilmiah)*. Jakarta: Bumi Aksara
- Pedoman Penulisan Karya Tulis Ilmiah Universitas Pendidikan Indonesia. 2018.
- Perencanaan dan Monitoring Masyarakat untuk Pelayanan Sarana Departemen Kesehatan. 2014.
- Riduwan. 2010. *Dasar-dasar Statiska*. Bandung: Alfabeta
- Restami, Mafisa. 2014. *Modul Pembelajaran Alur Kerja Persiapan*.
- Rohmatiyah, Zulpiyah. 2016. *Pemeliharaan Peralatan Dapur di Restoran Suis Butcher Setiabudhi Bandung*. Tugas Akhir STP Bandung: Tidak diterbitkan
- Safari, Atang Sabur. 1996. *Peralatan Dapur dan Perawatannya*. Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung
- Sudiara, Bagus Putu. 2006. *Tata Boga*. Jakarta: Depikbud Direktoral Jenderal Pendidikan Dasar dan Menengah
- Sudiara, Bagus Putu. 2001. *Pedoman Pusat Pendidikan dan Latihan Pariwisata Dhyana Pura*
- Sudijono, Anas. 2011. *Pengantar Evaluasi Pendidikan*. Jakarta: PT Rajagrafindo Persada.
- Sudjana, N. 2011. *Penilaian Hasil Proses Belajar Mengajar*. Jakarta: Rhineka Cipta
- Sugiyono. 2010. *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D*. Bandung: Alfabeta
- Sugiyono. 2015. *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D*. Bandung: Alfabeta
- Surakhmad. 2007. *Pengantar Penelitian Ilmiah*. Bandung: Tarsito
- Surakhman, Agus. 2014. *Analisis Lembar Kerja Siswa MGMP Matematika Kabupaten Pati Kelas IX SMP Semester Gasal Tahun Ajaran 2013/2014 Berdasarkan Taksonomi Bloom Dua Dimensi*. Undergraduate (S1) Thesis, UIN Walisongo.
- Tania, Vivi. 2018. *Pengetahuan Peralatan Pengolahan Makanan pada Kegiatan Praktikum Boga Dasar Siswa SMKN 9 Bandung*. Jurnal Vol.7 No.1
- Tambunan, Rudi M. (2013) *Pedoman Penyusunan Standard Operating Procedures (SOP)*. Edisi kedua, Maiestas Publishing, Jakarta.

- Undang-undang Republik Indonesia. 2003. Sistem Pendidikan Nasional.
- Permenpan Nomor. PER/21/M-PAN/11/2008 tentang *Pedoman Penyusunan Standar Operating Prosedur (SOP) Administrasi Pemerintahan*.
- Puspitasari, D & Rosmawati, R. 2012. *Pelayanan Prima (Service Excellent) SMK Bisnis dan Manajemen*. Jakarta: CV Arya Duta.
- Putro, Kristianto Adi. 2017. *Analisis Pengetahuan Peralatan Laboratorium Katering Dalam Pelaksanaan Praktik Mahasiswa Program Studi Pendidikan Tata Boga FPTK UPI*. Jurnal Vol.6 No.2
- Winata, Sheila Vania. 2016. *Perancangan Standar Operating Procedure (SOP) Pada Chocolab*. Jurnal Manajemen dan Start-Up Bisnis Vol.1 No.1