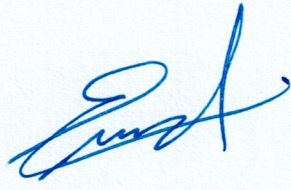
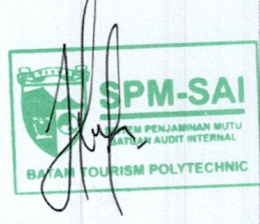




**STANDAR OPERASIONAL PROSEDUR
PENGAWAS PRAKTIK RESTORAN TERINTEGRASI
(SISTEM *SHIFT*)
MANAJEMEN TATA HIDANGAN
POLITEKNIK PARIWISATA BATAM**

Revisi Ke	: -
Nomor SOP	: SOP/BTP/FBM-BTP/PPRT/009
Tanggal	: 06 Februari 2026
Dibuat oleh	: Program Studi Manajemen Tata Hidangan
Diperiksa oleh	: Wakil Direktur I Bidang Akademik
Dikendalikan oleh	: SPM-SAI
Disahkan oleh	: Direktur

Dibuat oleh, Kaprod F&B	Diperiksa oleh, Wakil Direktur I	Dikendalikan oleh, SPM-SAI	Disahkan oleh, Direktur
			
Dr. Rezki Alhamdi, M.MPar.	Dr. Eryd Saputra, S.Par.,MM.,M.Sc.	Wahyudi Ilham, S.I.Kom, MM.Par.	Siska Amelia Maldin, M.Pd.

 BTP Batam Tourism Polytechnic	STANDAR OPERASIONAL PROSEDUR PENGAWAS PRAKTIK RESTORAN TERINTEGRASI (SISTEM <i>SHIFT</i>) MANAJEMEN TATA HIDANGAN POLITEKNIK PARIWISATA BATAM	Dokumen : SOP/BTP/FBM-BTP/PPRT/009 Revisi : - Hal : SOP Pengaturan Sistem <i>Shift</i> Praktik Tanggal : 06 Februari 2026 Unit : FBM
--	---	---

**STANDAR OPERASIONAL PROSEDUR
PENGAWAS PRAKTIK RESTORAN TERINTEGRASI (SISTEM *SHIFT*)
MANAJEMEN TATA HIDANGAN**

1.	TUJUAN
	1.1 Menetapkan standar pengawasan terintegrasi dalam pelaksanaan praktik restoran dengan sistem <i>shift</i>. 1.2 Memastikan keberlangsungan pengawasan dari pagi hingga malam. 1.3 Mengoptimalkan peran dosen dan instruktur dalam pengawasan setiap <i>shift</i>. 1.4 Menjamin konsistensi kualitas pengawasan meskipun terjadi pergantian <i>shift</i>.
2.	RUANG LINGKUP
	SOP ini berlaku bagi: a. Dosen dan instruktur pengawas <i>shift</i> pagi, siang, dan malam. b. Mahasiswa peserta praktik pada setiap <i>shift</i>. c. <i>Staff</i> pendukung laboratorium. d. Selama berlangsungnya kegiatan praktik restoran terintegrasi.
3.	REFERENSI
	2.1 Kurikulum Program Studi Manajemen Tata Hidangan. 2.2 Buku Panduan Praktik Restoran Terintegrasi. 2.3 SOP Pelayanan Restoran Praktik. 2.4 Peraturan Kerja dan Sistem <i>Shift</i> Laboratorium.
4.	DEFENISI
	3.1 Pengawas <i>Shift</i> Pagi : Dosen/instruktur yang bertugas pada pukul 08.00 -17.00. 3.2 Pengawas <i>Shift</i> Sore/Malam : Dosen/instruktur yang bertugas pada pukul 14.00 – 23.00. 3.3 <i>Shift</i> Praktik: a. <i>Shift</i> Pagi: 08.00 – 14.00 b. <i>Shift</i> Siang: 12.00 – 18.00 c. <i>Shift</i> Malam: 18.00 – 22.00 (operasional restoran) 3.4 <i>Overlap</i> Pengawasan: Periode antara pukul 14.00 – 17.00 di mana kedua pengawas hadir untuk serah terima.

	STANDAR OPERASIONAL PROSEDUR PENGAWAS PRAKTIK RESTORAN TERINTEGRASI (SISTEM <i>SHIFT</i>) MANAJEMEN TATA HIDANGAN POLITEKNIK PARIWISATA BATAM	Dokumen : SOP/BTP/FBM-BTP/PPRT/009 Revisi : - Hal : SOP Pengaturan Sistem <i>Shift</i> Praktik Tanggal : 06 Februari 2026 Unit : FBM
--	--	--

5.	PIHAK TERKAIT
	4.1 Dosen Pengawas <i>Shift</i> Pagi 4.2 Dosen/Instruktur Pengawas <i>Shift</i> Sore/Malam 4.3 Mahasiswa Praktik (per shift) 4.4 Kaprodi Manajemen Tata Hidangan 4.5 Koordinator Praktik
6.	TUGAS DAN TANGGUNG JAWAB PENGAWAS PER-<i>SHIFT</i>
	5.1 Pengawas <i>Shift</i> Pagi (08.00 – 17.00) a. Membuka dan memeriksa kesiapan restoran praktik. b. Melakukan <i>briefing</i> pagi dengan mahasiswa <i>shift</i> pagi dan siang. c. Mengawasi proses persiapan, pelayanan makan siang, dan transisi ke <i>shift</i> siang. d. Menyiapkan laporan harian bagian pagi. e. Melakukan serah terima kepada pengawas <i>shift</i> sore pada pukul 14.00 – 15.00. 5.2 Pengawas <i>Shift</i> Sore/Malam (14.00 – 23.00) a. Menerima serah terima dari pengawas <i>shift</i> pagi. b. Mengawasi kelanjutan <i>shift</i> siang dan persiapan shift malam. c. Melakukan <i>briefing</i> dan Penutupan d. Memastikan kebersihan dan keamanan <i>shift</i> sore hingga malam e. Menutup restoran praktik dan menyerahkan laporan akhir.
7.	MEKANISME SERAH TERIMA SHIFT
	6.1. Dilakukan antara pukul 14.00 – 15.00 di ruang pengawas. 6.2. Dokumen yang diserahterimakan: a. Laporan sementara <i>shift</i> pagi b. Catatan kinerja mahasiswa c. Status inventaris dan bahan 7.1 KODE ETIK PENGAWAS <i>SHIFT</i> a. Hadir 15 menit sebelum <i>shift</i> dimulai. b. Tidak meninggalkan area pengawasan tanpa koordinasi. c. Melakukan <i>briefing</i> d. Konsisten dalam penerapan standar penilaian.

	STANDAR OPERASIONAL PROSEDUR PENGAWAS PRAKTIK RESTORAN TERINTEGRASI (SISTEM <i>SHIFT</i>) MANAJEMEN TATA HIDANGAN POLITEKNIK PARIWISATA BATAM	Dokumen : SOP/BTP/FBM-BTP/PPRT/009 Revisi : - Hal : SOP Pengaturan Sistem <i>Shift</i> Praktik Tanggal : 06 Februari 2026 Unit : FBM
--	--	--

8. SANKSI

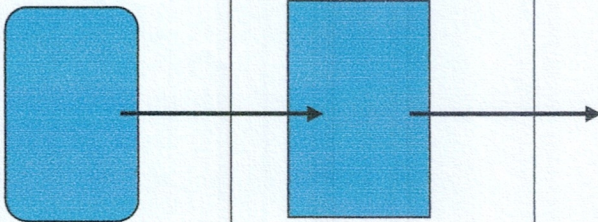
Pelanggaran terhadap SOP *shift* akan dikenai sanksi:

- a. Teguran lisan.

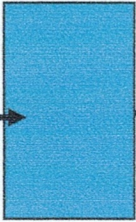
	STANDAR OPERASIONAL PROSEDUR PENGAWAS PRAKTIK RESTORAN TERINTEGRASI (SISTEM SHIFT) MANAJEMEN TATA HIDANGAN POLITEKNIK PARIWISATA BATAM	Dokumen : SOP/BTP/FBM-BTP/PPRT/009 Revisi : - Hal : SOP Pengaturan Sistem <i>Shift</i> Praktik Tanggal : 06 Februari 2026 Unit : FBM
---	---	--

LAMPIRAN:

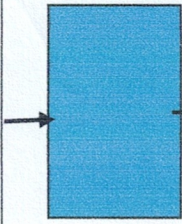
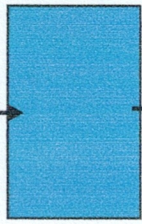
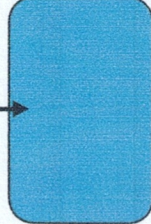
BAGAN ALUR/FLOWCHART STANDAR OPERASIONAL PROSEDUR (SOP)
PENGAWAS PRAKTIK RESTORAN TERINTEGRASI (SISTEM *SHIFT*)
MANAJEMEN TATA HIDANGAN

SHIFT PENGAWASAN				DOKUMEN
WAKTU	AKTIVITAS	PENGAWAS <i>SHIFT</i> PAGI	PENGAWAS <i>SHIFT</i> SORE	
07.45 – 08.15	Pengawas Laboratorium membuka dan memeriksa kesiapan restoran praktik sebelum kegiatan pembelajaran atau pelayanan dimulai.			- <i>Checklist</i> Kesiapan Restoran Praktik -Jadwal Kegiatan
08.00 – 12.00	Pengawas Laboratorium melakukan <i>briefing</i> pagi dengan mahasiswa <i>shift</i> pagi sebelum kegiatan praktik dimulai.			-Jadwal <i>Shift</i> Mahasiswa Praktik -Daftar Hadir -Briefing /Presensi Mahasiswa

	STANDAR OPERASIONAL PROSEDUR PENGAWAS PRAKTIK RESTORAN TERINTEGRASI (SISTEM SHIFT) MANAJEMEN TATA HIDANGAN POLITEKNIK PARIWISATA BATAM	Dokumen : SOP/BTP/FBM-BTP/PPRT/009 Revisi : - Hal : SOP Pengaturan Sistem <i>Shift</i> Praktik Tanggal : 06 Februari 2026 Unit : FBM
---	---	--

WAKTU	AKTIVITAS	PENGAWAS <i>SHIFT</i> PAGI	PENGAWAS <i>SHIFT</i> SORE	DOKUMEN
12.00 – 14.00	Pengawas Laboratorium mengawasi proses persiapan, pelayanan makan siang, dan transisi kegiatan dari <i>shift</i> pagi ke <i>shift</i> siang sesuai dengan ketentuan yang berlaku.			-Jadwal Operasional dan <i>Shift</i> Praktik Restoran - <i>Checklist</i> Pelaksanaan Praktik dan Pelayanan
14.00 – 15.00	Pengawas yang bertugas pada <i>shift</i> pagi menyiapkan laporan harian bagian pagi setelah seluruh kegiatan praktik selesai dilaksanakan.			Formulir Laporan Harian <i>Shift</i> Pagi
15.00 – 18.00	Petugas <i>shift</i> pagi melakukan serah terima tugas dan informasi kepada pengawas <i>shift</i> sore pada pukul 14.00–15.00 sesuai dengan prosedur yang ditetapkan.			-Formulir Serah Terima <i>Shift</i> -Laporan Harian <i>Shift</i> Pagi

	STANDAR OPERASIONAL PROSEDUR PENGAWAS PRAKTIK RESTORAN TERINTEGRASI (SISTEM SHIFT) MANAJEMEN TATA HIDANGAN POLITEKNIK PARIWISATA BATAM	Dokumen : SOP/BTP/FBM-BTP/PPRT/009 Revisi : - Hal : SOP Pengaturan Sistem Shift Praktik Tanggal : 06 Februari 2026 Unit : FBM
---	---	---

SHIFT PENGAWASAN				DOKUMEN
WAKTU	AKTIVITAS	PENGAWAS SHIFT PAGI	PENGAWAS SHIFT SORE	
18.00 – 22.00	Pengawas shift sore menerima serah terima tugas dan informasi dari pengawas shift pagi sesuai dengan prosedur yang ditetapkan.			-Formulir Serah Terima Shift -Laporan Harian Shift Pagi
22.00 – 23.00	Pengawas shift sore memastikan kebersihan dan keamanan area restoran praktik selama pelaksanaan kegiatan shift sore hingga malam sesuai dengan ketentuan yang berlaku.			Checklist Kebersihan dan Keamanan Restoran Praktik
23.00 – 23.30	Pengawas shift sore menutup restoran praktik dan menyerahkan laporan akhir kegiatan sesuai dengan prosedur yang ditetapkan.			-Checklist Penutupan Restoran Praktik -Laporan Akhir Kegiatan Shift Sore