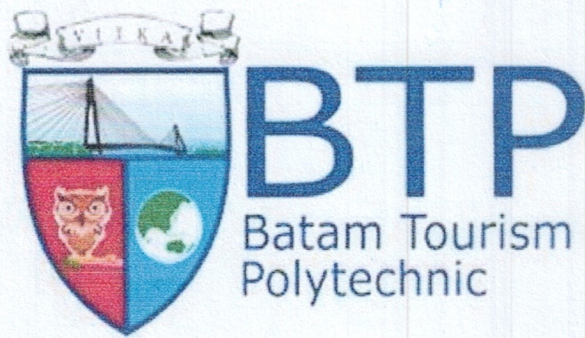
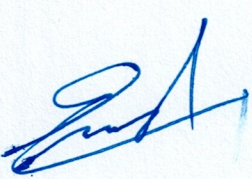




**STANDAR OPERASIONAL PROSEDUR
CROSS TRAINING MAHASISWA
(MANAJEMEN TATA HIDANGAN KE MANAJEMEN
KULINER)
POLITEKNIK PARIWISATA BATAM**

Revisi Ke	: -
Nomor SOP	: SOP/BTP/FBM-BTP/CTM/012
Tanggal	: 12 Maret 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 CROSS TRAINING MAHASISWA (MANAJEMEN TATA HIDANGAN KE MANAJEMEN KULINER) POLITEKNIK PARIWISATA BATAM	Dokumen : SOP/BTP/FBM-BTP/CTM/012 Revisi : - Hal : SOP <i>Cross Training</i> Mahasiswa Tanggal : 12 Maret 2026 Unit : FBM
---	---	---

**STANDAR OPERASIONAL PROSEDUR
CROSS TRAINING MAHASISWA
(MANAJEMEN TATA HIDANGAN KE MANAJEMEN KULINER)
POLITEKNIK PARIWISATA BATAM**

1.	TUJUAN
	1.1. Memberikan pengalaman langsung (<i>hands-on experience</i>) kepada mahasiswa Manajemen Tata Hidangan mengenai operasional dapur profesional di Manajemen Kuliner. 1.2. Meningkatkan kompetensi mahasiswa pada tingkat <i>craft</i> (operator terampil) dalam bidang pengolahan makanan. 1.3. Membangun sinergi dan pemahaman lintas program studi di lingkungan Politeknik Pariwisata Batam. 1.4. Membekali mahasiswa dengan etika kerja, keselamatan, dan membekali mahasiswa dengan etika kerja, keselamatan.
2.	RUANG LINGKUP
	SOP ini mengatur pelaksanaan <i>cross training</i> bagi mahasiswa Program Studi Manajemen Tata Hidangan yang melakukan praktik di area dapur (<i>kitchen</i>) Program Studi Manajemen Kuliner Politeknik Pariwisata Batam.
3.	REFERENSI
	3.1 Peraturan Akademik Politeknik Pariwisata Batam. 3.2 Buku Panduan Praktik Program Studi Manajemen Kuliner. 3.3 Standar Operasional Prosedur Keselamatan Kerja di Dapur. 3.4 Tata Tertib Laboratorium Kuliner. 3.5 Pedoman <i>Personal Hygiene</i> dan <i>Grooming</i>.
4.	DEFENISI
	4.1 <i>Cross Training</i>: Program pelatihan silang di mana mahasiswa dari satu program studi mengikuti praktik di program studi lain untuk memperluas kompetensi. 4.2 <i>Tingkat Craft</i>: Level kompetensi dasar sebagai pelaksana teknis/operator terampil di area dapur. 4.3 <i>Manajemen Kuliner</i>: Program studi tujuan tempat dilaksanakannya praktik <i>cross training</i>.

 BTP Batam Tourism Polytechnic	STANDAR OPERASIONAL PROSEDUR CROSS TRAINING MAHASISWA (MANAJEMEN TATA HIDANGAN KE MANAJEMEN KULINER) POLITEKNIK PARIWISATA BATAM	Dokumen : SOP/BTP/FBM-BTP/CTM/012 Revisi : - Hal : SOP <i>Cross Training</i> Mahasiswa Tanggal : 12 Maret 2026 Unit : FBM
--	---	--

	4.4 Chef Mentor: Dosen/instruktur dari Manajemen Kuliner yang membimbing dan mengawasi mahasiswa selama praktik.
5.	PIHAK TERKAIT
	5.1 Program Studi Manajemen Tata Hidangan (Pengirim). 5.2 Program Studi Manajemen Kuliner (Penerima). 5.3 Dosen Pembimbing/Chef Mentor dari Manajemen Kuliner. 5.4 Mahasiswa peserta <i>cross training</i>. 5.5 Laboran / Teknisi Dapur Kuliner.
6.	KETENTUAN UMUM
	6.1. Program <i>cross training</i> dilaksanakan setiap semester 6 dan sesuai jadwal yang ditetapkan oleh kedua program studi. 6.2. Setiap mahasiswa berkesempatan mengikuti praktik selama 1 (satu) minggu yaitu senin hingga kamis di dapur Manajemen Kuliner. 6.3. Peserta adalah mahasiswa aktif Manajemen Tata Hidangan yang telah lulus mata kuliah praktik dasar (rekomendasi prodi). 6.4. Mahasiswa wajib mematuhi seluruh peraturan yang berlaku di lingkungan dapur Manajemen Kuliner. 6.5. Kehadiran dan kinerja mahasiswa akan dievaluasi oleh chef dan menjadi catatan pengembangan kompetensi.
7.	MEKANISME CROSS TRAINING
	7.1 Tahap Persiapan a. Program Studi Manajemen Tata Hidangan berkoordinasi dengan Manajemen Kuliner untuk menentukan periode pelaksanaan <i>cross training</i> di awal semester. b. Prodi Manajemen Tata Hidangan dan Manajemen Kuliner menyiapkan jadwal dan area praktik. 7.2 Tahap Pelaksanaan a. Kehadiran: 1 Mahasiswa wajib hadir 15 menit sebelum operasional dapur dimulai. 2 Mahasiswa mengisi daftar hadir yang disediakan oleh prodi Manajemen Tata Hidangan. 3 Izin tidak hadir hanya diberikan melalui surat resmi atau konfirmasi

	STANDAR OPERASIONAL PROSEDUR CROSS TRAINING MAHASISWA (MANAJEMEN TATA HIDANGAN KE MANAJEMEN KULINER) POLITEKNIK PARIWISATA BATAM	Dokumen : SOP/BTP/FBM-BTP/CTM/012 Revisi : - Hal : SOP Cross Training Mahasiswa Tanggal : 12 Maret 2026 Unit : FBM
--	---	--

kepada Chef.

b. Perlengkapan:

- 1 Mahasiswa wajib menggunakan pakaian dapur yang bersih dan lengkap (baju berkerah/baju HDP, celana bahan, apron, penutup kepala).
- 2 Mahasiswa wajib menggunakan sepatu *safety* atau sepatu anti-slip tertutup.
- 3 Mahasiswa tidak diperkenankan memakai perhiasan, kuteks, atau aksesoris lainnya selama di dapur.

c. Proses Praktik:

- 1 Mahasiswa mengikuti arahan chef dalam setiap tahapan pekerjaan dapur (persiapan, pengolahan, penyajian, pembersihan).
- 2 Mahasiswa wajib menjaga *personal hygiene* (mencuci tangan, rambut tertutup, kuku pendek) sesuai dengan standar *personal hygiene* yang diterapkan di kegiatan praktik Manajemen Kuliner
- 3 Mahasiswa berpartisipasi aktif sebagai anggota tim dapur.

d. Akses dan Keamanan:

- 1 Mahasiswa hanya diperbolehkan berada di area dapur yang telah ditentukan.
- 2 Mahasiswa wajib melaporkan segera jika terjadi insiden atau kecelakaan kerja.

7.3 Tahap Akhir dan Evaluasi

- a. Di akhir hari praktik, mahasiswa membersihkan dan merapikan area dapur bersama tim.
- b. Chef memberikan penilaian kinerja dan umpan balik kepada mahasiswa.
- c. Prodi asal dan penerima melakukan evaluasi program untuk perbaikan di masa mendatang.

8. HAK DAN KEWAJIBAN

8.1. Hak Mahasiswa

- a. Mendapatkan bimbingan dari Chef selama praktik.
- b. Mendapatkan akses belajar pada peralatan dapur dengan pengawasan.

8.2. Kewajiban Mahasiswa

- a. Mematuhi seluruh tata tertib dan SOP dapur Manajemen Kuliner.

	STANDAR OPERASIONAL PROSEDUR CROSS TRAINING MAHASISWA (MANAJEMEN TATA HIDANGAN KE MANAJEMEN KULINER) POLITEKNIK PARIWISATA BATAM	Dokumen : SOP/BTP/FBM-BTP/CTM/012 Revisi : - Hal : SOP <i>Cross Training</i> Mahasiswa Tanggal : 12 Maret 2026 Unit : FBM
---	---	---

- b. Menjaga nama baik almamater dan program studi asal.
- c. Bertindak profesional, sopan, dan proaktif selama praktik
- d. Menjaga kebersihan diri dan area kerja.
- e. Mengikuti seluruh rangkaian kegiatan dari awal hingga akhir

8.3. Kewajiban Program Studi Manajemen Tata Hidangan (Pengirim)

- a. Memastikan mahasiswa telah mendapatkan pembekalan yang memadai.
- b. Berkoordinasi dengan prodi penerima terkait jadwal dan evaluasi.

8.4. Kewajiban Program Studi Kuliner (Penerima)

- a. Menyediakan mentor dan area praktik yang aman.
- b. Melakukan pengawasan dan penilaian terhadap peserta.
- c. Memberikan laporan singkat kepada prodi asal.

9. KETENTUAN PERILAKU DAN SANKSI

9.1 Larangan

- a. Meninggalkan area praktik tanpa izin chef.
- b. Menggunakan peralatan dapur tanpa arahan/pengawasan.
- c. Merusak atau menghilangkan peralatan dapur.
- d. Membawa pulang bahan makanan atau peralatan dapur.
- e. Melakukan tindakan yang membahayakan diri sendiri atau orang lain.

9.1 Sanksi

- a. **Teguran Lisan:** Untuk pelanggaran ringan (keterlambatan, kelengkapan atribut kurang).
- b. **Peringatan Tertulis:** Untuk pelanggaran yang sama terulang.
- c. **Ditarik dari Program:** Untuk pelanggaran berat seperti membahayakan keselamatan, mencuri, atau ketidakhadiran tanpa izin >1 hari.
- d. **Ganti Rugi:** Jika terbukti merusak atau menghilangkan peralatan.
- e. **Sanksi Akademik:** Dilaporkan ke prodi asal untuk ditindaklanjuti.

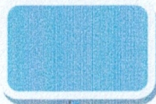
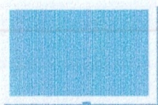


**STANDAR OPERASIONAL PROSEDUR
CROSS TRAINING MAHASISWA
(MANAJEMEN TATA HIDANGAN KE
MANAJEMEN KULINER)
POLITEKNIK PARIWISATA BATAM**

Dokumen : SOP/BTP/FBM-BTP/CTM/012
Revisi : -
Hal : SOP Cross Training Mahasiswa
Tanggal : 12 Maret 2026
Unit : FBM

LAMPIRAN:

**BAGAN ALUR/FLOWCHART STANDAR OPERASIONAL PROSEDUR (SOP)
CROSS TRAINING MAHASISWA (MANAJEMEN TATA HIDANGAN KE MANAJEMEN KULINER)
POLITEKNIK PARIWISATA BATAM**

URAIAN	PIHAK TERKAIT				DOKUMEN	TARGET WAKTU
	Prodi Manajemen Tata Hidangan	Prodi Manajemen Kuliner	Mahasiswa	Chef		
Persiapan : Kaprodi FBM dan CUM berkoordinasi untuk menentukan jadwal <i>cross training</i>					Jadwal Cross Training	15 Menit
Kaprodi FBM dan CUM melakukan seleksi dan penetapan mahasiswa peserta					Jadwal Cross Training	30 Menit
Pelaksanaan : Pra-Praktik - Mahasiswa hadir 15 menit sebelum operasional dapur dimulai. - Mahasiswa mengisi daftar					Daftar Hadir	15 - 20 Menit

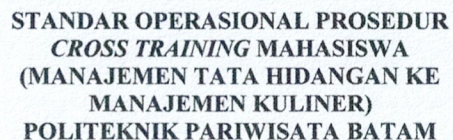




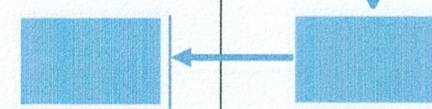
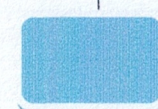
**STANDAR OPERASIONAL PROSEDUR
CROSS TRAINING MAHASISWA
(MANAJEMEN TATA HIDANGAN KE
MANAJEMEN KULINER)
POLITEKNIK PARIWISATA BATAM**

Dokumen : SOP/BTP/BBM-BTP/CTM/012
Revisi : -
Hal : SOP Cross Training Mahasiswa
Tanggal : 12 Maret 2026
Unit : FBM

hadir yang disediakan oleh prodi Manajemen Tata Hidangan.						
Saat Praktik Mahasiswa wajib menjaga <i>personal hygiene</i> (mencuci tangan, rambut tertutup, kuku pendek) sesuai dengan standar <i>personal hygiene</i> yang diterapkan di kegiatan praktik Manajemen Kuliner					Standar <i>Personal Hygiene</i>	2 – 3 Jam
Akhir Praktik Mahasiswa ikut serta dalam pembersihan akhir shift.					Standar <i>Personal Hygiene</i>	15 – 30 Menit



Dokumen : SOP/BTP/FBM-BTP/CTM/012
Revisi : -
Hal : SOP *Cross Training* Mahasiswa
Tanggal : 12 Maret 2026
Unit : FBM

Penutupan & Evaluasi : Chef memberi penilaian kinerja dan memberikan umpan balik bagi mahasiswa.				Form Penilaian Kinerja Mahasiswa	1-2 Hari
Program studi Manajemen Tata Hidangan dan Manajemen Kuliner melakukan evaluasi program				Berita Acara Evaluasi	1-2 Jam