

# Standarisasi, Monitoring, dan Compliance Kebersihan dan K3

Evan Ganda Santoso<sup>1</sup>, Jani Rahardjo<sup>2</sup>

---

**Abstract:** Standarization and monitoring are important to control all activity in a company. The project is focused on making of *Standart Operating Procedure* (SOP) for hygiene and safety also on 5R applying on daily activity in every PT Warung Indonesia's outlet is important things to do a business. Work performance measurement have did to find productivity level. This project was using observation method and identification of tool use in determining SOP and 5R and work sampling method to find work performance. The result work performance measurement is 89,93%, it shows that all workers works optimally. This productivity will be more increasing by assigning SOP and 5R for hygiene and safety.

**Keywords:** Standardization, Monitoring, Compliance, Safety.

---

## Pendahuluan

PT Warung Indonesia merupakan perusahaan yang bergerak di bidang kafe dan kedai, produk dari PT Warung Indonesia ini adalah Kafe 27 dan Kedai 27. Salah satu permasalahan adalah standarisasi di PT Warung Indonesia yang masih belum sempurna, karena ide untuk membuat Kedai 27 dan Kafe 27 masih terhitung sangat muda. Kafe dan kedai ini berkonsep awal untuk membuat kedai dan kafe dengan harga yang terjangkau dan dengan kualitas yang baik, sehingga semua golongan bisa menikmati kopi dengan rasa dan kualitas yang sama dengan kafe-kafe kopi yang lain yang menggunakan mesin mahal untuk menghasilkan secangkir kopi. Harga yang murah itu dikarenakan mesin espresso dari kafe dan kedai ini membuat mesin sendiri yang kualitasnya sama dengan mesin-mesin mahal dengan tidak mengubah cita rasa dari kopi itu sendiri. Standarisasi dalam kebersihan dan K3 dibutuhkan untuk menetapkan standar bagi para karyawan dan tim yang membangun Kedai 27 dan Kafe 27 ini, karena jumlah kedai dan kafe terhitung banyak maka dibutuhkan standar, monitoring dan compliance untuk menjalankan sistem didalam perusahaan ini agar tidak kacau.

## Metode Penelitian

Penelitian untuk penetapan standarisasi kebersihan dan K3, penerapan 5R, pengukuran produktifitas karyawan dan fungsi pengawasan terhadap SOP dan 5R dapat menggunakan beberapa metode. Metode-metode yang akan dibahas ini digunakan untuk menyusun mengatasi permasalahan pada penelitian ini.

## Standarisasi

*Standard operating procedure* atau biasa disingkat SOP merupakan panduan untuk memastikan kegiatan operasional organisasi atau perusahaan berjalan dengan lancar. Penggunaan SOP dalam organisasi bertujuan untuk memastikan organisasi beroperasi secara konsisten, efektif, efisien, sistematis, dan terkelola dengan baik, untuk menghasilkan produk yang memiliki mutu konsisten sesuai dengan standar yang telah ditetapkan. Oleh karena prosedur kerja yang dimaksudkan bersifat tetap, rutin, dan tidak berubah-ubah, prosedur kerja tersebut dibakukan menjadi dokumen yang disebut SOP. Secara luas, SOP dapat didefinisikan sebagai dokumen yang menjabarkan aktivitas operasional sebuah organisasi (Frank [1]).

## Manfaat SOP

Perubahan dan penggunaan SOP bertujuan untuk meningkatkan kualitas melalui pengaplikasian yang konsisten dari proses dan prosedur dalam sebuah organisasi untuk mengurangi usaha kerja. Mempersingkat perbedaan dan kualitas melalui efek yang konstan dari proses dan prosedur di dalam organisasi,

---

<sup>1</sup> Fakultas Teknologi Industri, Program Studi Teknik Industri, Universitas Kristen Petra. Jl. Siwalankerto 121-131, Surabaya 60236. Email: [evanganda230693@hotmail.co.id](mailto:evanganda230693@hotmail.co.id)

<sup>2</sup> Fakultas Teknologi Industri, Program Studi Teknik Industri, Universitas Kristen Petra. Jl. Siwalankerto 121-131, Surabaya 60236. Email: [jani@petra.ac.id](mailto:jani@petra.ac.id)

melalui perubahan personel yang tetap maupun kontrak.

Ketika penggunaan data masa lalu digunakan untuk kegiatan sehari-hari, SOP bisa menjadi sangat penting untuk merekrut/aksi aktivitas proyek ketika tidak ada lagi referensi. Disamping itu SOP juga sering digunakan sebagai *checklist* oleh inspector ketika proses audit. Akhirnya, manfaat dari SOP adalah mengurangi usaha dalam kerja, selama mengembangkan perbandingan, kredibilitas, dan defensibilitas hukum.

## 5R

5S atau di Indonesia sering disebut dengan 5R (ringkas, rapi, resik, rawat, rajin) merupakan cara (metode) untuk mengatur/mengelola tempat kerja menjadi tempat kerja yang lebih baik secara berkelanjutan. Dengan tujuan untuk meningkatkan efisiensi dan kualitas tempat kerja.

## Work Sampling

*Sampling* kerja atau sering disebut sebagai *work sampling*, *Ratio Delay Study* atau *Random Observation Method* adalah salah satu teknik untuk mengadakan sejumlah besar pengamatan terhadap aktivitas kerja dari mesin, proses atau pekerja/operator. Pengukuran kerja dengan cara ini juga diklasifikasikan sebagai pengukuran kerja secara langsung. Karena pelaksanaan kegiatan pengukuran harus dilakukan secara langsung ditempat kerja yang diteliti (Sritomo [2]).

Metode *sampling* kerja dikembangkan berdasarkan hukum probabilitas atau *sampling*. Oleh karena itu pengamatan terhadap suatu obyek yang ingin diteliti tidak perlu dilaksanakan secara menyeluruh (populasi) melainkan cukup dilaksanakan secara mengambil sampel pengamatan yang diambil secara acak (*random*). Suatu sampel yang diambil secara *random* dari suatu grup populasi yang besar akan cenderung memiliki pola distribusi yang sama seperti yang dimiliki oleh populasi tersebut. Apabila sampel yang dimiliki tersebut diambil cukup besar, maka karakteristik yang dimiliki oleh sampel tersebut tidak akan jauh berbeda dibanding dengan karakteristik dari populasinya.

## Monitoring

Pengertian monitoring menurut Mercy Corps [3] adalah siklus aktifitas yang berisi mengumpulkan, mengulas, melaporkan, dan bertindak atas informasi yang diimplementasikan dalam proses. Monitoring biasanya digunakan untuk

membandingkan performa dengan target yang sudah direncanakan sebelumnya. Dalam manajemen performa, monitoring adalah proses yang terintegrasi untuk memastikan bahwa proses berjalan sesuai rencana. Monitoring bisa menyediakan informasi tentang proses yang sedang terjadi dan bisa digunakan untuk menentukan langkah perbaikan apa yang harus dilakukan perusahaan.

Pada dasarnya, monitoring mempunyai fungsi utama yang saling terkait, yaitu *compliance monitoring* and *performance*. *Compliance monitoring* biasa digunakan untuk memastikan proses berjalan sesuai rencana atau tidak, sedangkan *performance monitoring* digunakan untuk mengetahui proses sebuah organisasi dalam menerima tujuan. Pada umumnya keluaran dari monitoring ditunjukkan dalam laporan kerja. Hasil harus terukur dan juga terdeskripsi atau tidak terdeskripsi. Keluaran dari monitoring bisa sangat berguna untuk perbaikan dalam proses mekanis ketika monitoring sudah selesai.

## K3

K3 adalah suatu ilmu pengetahuan dan penerapan guna mencegah kemungkinan terjadinya kecelakaan dan penyakit yang disebabkan oleh pekerjaan dan lingkungan kerja. Secara umum keselamatan kerja dapat dikatakan sebagai ilmu dan penerapannya yang berkaitan dengan mesin, pesawat, alat kerja, bahan dan proses pengolahannya, landasan tempat kerja dan lingkungan kerja serta cara melakukan pekerjaan guna menjamin keselamatan tenaga kerja dan aset perusahaan agar terhindar dari kecelakaan dan kerugian lainnya. Keselamatan kerja juga meliputi penyediaan APD, perawatan mesin dan pengaturan jam kerja yang manusiawi.

Dalam pelaksanaannya K3 adalah salah satu bentuk upaya untuk menciptakan tempat kerja yang aman, sehat dan bebas dari pencemaran lingkungan, sehingga dapat mengurangi dan atau bebas dari kecelakaan dan PAK yang pada akhirnya dapat meningkatkan sistem dan produktifitas kerja.

Sasaran dari K3 sendiri adalah untuk menjamin keselamatan operator dengan orang lain, menjamin penggunaan peralatan aman dioperasikan, dan menjamin kelancaran dan keamanan proses produksi.

## Hasil dan Pembahasan

Di PT Warung Indonesia sendiri sebenarnya sudah memiliki SOP sendiri, tetapi SOP disini masih dalam tahap proses pengembangan. Pengembangan diutamakan dalam hal kebersihan

dan K3 baik itu untuk karyawan dan konsumen. Kebersihan meliputi kebersihan baik itu didalam stasiun bar yang berkaitan dengan peralatan yang digunakan dan perabotan dan perlengkapan yang menunjang proses produksi dan juga kebersihan di bagian kustomer baik itu kebersihan perabotan dan lingkungannya. K3 dalam hal ini meliputi K3 untuk karyawan dan konsumen.

### SOP Kebersihan Peralatan Kerja

Untuk menjaga kebersihan peralatan kerja seperti sendok, piring, blender, mesin espresso, dan peralatan lainnya dibutuhkan standar dalam pelaksanaannya, agar semua terkontrol dengan baik, meningkatkan kualitas dan membantu para pekerja agar lebih efisien dalam melakukan pekerjaannya. Untuk itu dibuatlah standar untuk membersihkan peralatan-peralatan kerja tersebut, oleh sebab itu disusunlah SOP pada Tabel 1.

Tabel 1. SOP kebersihan peralatan

<p>Crew mempersiapkan peralatan kerja</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Crew mempersiapkan peralatan yang akan digunakan untuk sehari-hari dan membersihkan terlebih dahulu</li> </ul>
<p>Saat memasak</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Alat espresso dibersihkan</li> <li>Kompot dibersihkan</li> <li>Peralatan lain yang digunakan dibersihkan</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Saat akan menggunakan espresso, mesin dibersihkan dulu</li> <li>Membersihkan kompor dan peralatan yang akan digunakan terlebih dahulu</li> </ul>
<p>Setelah memasak</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Membersihkan alat yang sudah digunakan</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Membersihkan semua peralatan yang digunakan dan dilap hingga kering</li> </ul>
<p>Saat tutup</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengembalikan semua peralatan di tempat asal</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mengembalikan semua peralatan di tempat asal dan pastikan sudah benar-benar kering</li> <li>Bila menggunakan spons cuci piring, peras hingga kering dan kosongkan tempat spons.</li> </ul>

### SOP Kebersihan Crew

Kebersihan *crew* juga harus diperhatikan agar kualitas dari produk bisa terjaga dengan baik. Sebab *crew* merupakan pemeran utama yang berpengaruh penting dalam pembuatan produk. Kebersihan *crew* yang diperhatikan disini meliputi *grooming* dan penampilan, oleh sebab itu disusunlah SOP pada Tabel 2.

Tabel 2. SOP kebersihan crew

<p>Crew datang dan mempersiapkan diri</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Untuk <i>crew</i> baik laki atau perempuan yang memiliki rambut panjang wajib mengikat rambutnya</li> <li>Memperhatikan kebersihan dan panjang kuku</li> <li>Untuk <i>crew</i> yang merasa memiliki bau badan sebaiknya menggunakan deodoran</li> </ul>
<p>Saat melayani konsumen</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Memperhatikan kebersihan tangan</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mencuci tangan dengan baik dan benar sesuai dengan prosedur saat akan membuat dan sesudah membuat produk dan setelah tangan digunakan untuk memegang peralatan yang tidak ada hubungannya dengan membuat produk</li> <li>Memakai sarung tangan saat memegang bahan yang akan dimasak</li> </ul>

### SOP Kebersihan Lingkungan

Kebersihan dapur dan lingkungan konsumen harus diperhatikan, selain untuk menjaga higienitas, lingkungan yang bersih juga menimbulkan kesan produk dengan kualitas yang baik. Pemisahan tempat sampah basah dan kering, selain itu meja yang digunakan untuk mengolah makanan dan produk menjadi fokus utama yang harus diperhatikan, oleh sebab itu disusunlah SOP pada Tabel 3.

Tabel 3. SOP kebersihan lingkungan

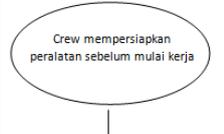
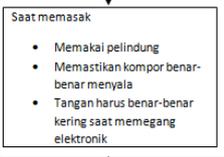
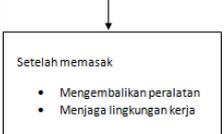
<p>Crew datang dan membersihkan kedai/kafe</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Membersihkan dapur dan lingkungan konsumen</li> <li>Membersihkan peralatan yang akan digunakan dan keringkan</li> </ul>
<p>Menjaga kebersihan lingkungan tiap saat</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Menyapu/mengepel secara berkala baik itu bersih/kotor agar terhindar dari debu</li> <li>Menjaga kekeringan lantai</li> </ul>
<p>Membuang sampah dan memposisikan di tempat yang benar</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Membuang sampah yang berada di tempat saat terlihat sudah penuh</li> <li>Menaruh tempat sampah di tempat yang jauh dari lingkungan kerja dapur, seperti di bawah wastafel</li> <li>Membersihkan lingkungan</li> </ul>
<p>Merapikan peralatan kebersihan</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Alat-alat seperti sapu atau pel ditaruh ditempat yang jauh dari dapur dan kain pel dipastikan kering.</li> </ul>

### SOP K3 Untuk Crew

Keselamatan dan kesehatan kerja para *crew*

juga harus diperhatikan agar tidak terjadi kecelakaan kerja selama mereka bekerja, oleh sebab itu disusun SOP pada Tabel 4.

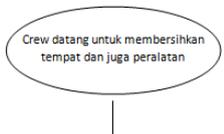
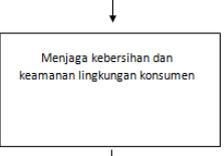
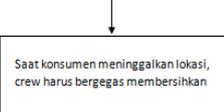
**Tabel 4.** SOP K3 untuk crew

 <p>Crew mempersiapkan peralatan sebelum mulai kerja</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Memakai celemek</li> <li>• Memastikan colokan listrik, regulator gas terpasang dengan benar</li> <li>• Merapikan kabel yang berserakan dan mengecek kabel yang terkelupas</li> </ul>	
 <p>Saat memasak</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Memakai pelindung</li> <li>• Memastikan kompor benar-benar menyala</li> <li>• Tangan harus benar-benar kering saat memegang elektronik</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Memakai pelindung tangan saat memegang benda yang panas</li> <li>• Memastikan posisi pemantik kompor pada posisi yang tepat saat setelah dipakai</li> <li>• Memastikan tangan benar-benar kering saat memegang peralatan elektronik</li> </ul>	
 <p>Setelah memasak</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengembalikan peralatan</li> <li>• Menjaga lingkungan kerja</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengembalikan peralatan yang telah dipakai dan dibersihkan ke tempat semula</li> <li>• Mengembalikan benda tajam ke tempatnya dengan posisi yang benar</li> <li>• Menjaga dapur tetap bersih dan kering</li> </ul>	

### SOP K3 Untuk Kustomer

Kesehatan dan keselamatan kerja para konsumen juga harus diperhatikan, karena konsumen sendiri merupakan sumber penghasilan bagi perusahaan. Tetapi pelaku SOP disini dilaksanakan oleh para *crew*, yang bertujuan untuk menjaga kesehatan dan keselamatan konsumen, maka dari itu dibuat SOP pada Tabel 5.

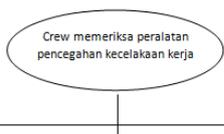
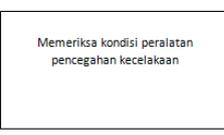
**Tabel 5.** SOP K3 untuk Konsumen

 <p>Crew datang untuk membersihkan tempat dan juga peralatan</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Membersihkan tempat dan memastikan tempat konsumen tetap kering</li> <li>• Mencuci semua peralatan dan dikeringkan untuk menghindari terjadinya karat</li> </ul>	
 <p>Menjaga kebersihan dan keamanan lingkungan konsumen</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Menjaga lantai tetap kering untuk mengurangi resiko terpeleset</li> <li>• Memeriksa perabotan yang digunakan konsumen tetap dalam kondisi yang baik</li> <li>• Memperhatikan kebersihan lingkungan konsumen baik dari meja, kursi dan lantai</li> <li>• Menjaga sirkulasi udara di lingkungan konsumen</li> </ul>	
 <p>Saat konsumen meninggalkan lokasi, crew harus bergeser membersihkan</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Crew tetap memperhatikan kebersihan lingkungan konsumen baik dari lantai, meja dan kursi</li> </ul>	

### SOP Untuk Alat Pencegahan Kecelakaan Kerja

PT Warung Indonesia wajib memiliki standar keamanan untuk setiap outlet dalam hal pencegahan terhadap resiko terjadinya kecelakaan kerja, untuk itu dibuatlah SOP seperti pada Tabel 6.

**Tabel 6.** SOP untuk peralatan pencegah kecelakaan kerja

 <p>Crew memeriksa peralatan pencegahan kecelakaan kerja</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Memeriksa APAR secara berkala meliputi tanggal expired dan tekanan gas dalam tabung tiap hari</li> <li>• Memeriksa tanggal expired dalam kotak P3K dan stok obat yang didalam</li> <li>• Letak APAR tidak boleh tertutup atau terhalangi benda apapun</li> </ul>	
 <p>Memeriksa kondisi peralatan pencegahan kecelakaan</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Memeriksa kabel-kabel dan colokan listrik yang sudah tua</li> <li>• Memeriksa kabel yang terkelupas</li> <li>• Memeriksa kondisi kompor dan komponennya</li> <li>• Merapikan kabel yang berserakan</li> </ul>	

Penggunaan Alat Pemadam Api Ringan (APAR) jenis CO<sub>2</sub> sangat dianjurkan sesuai dengan dengan Peraturan Menteri Tenaga Kerja dan Transmigrasi No: PER.04/MEN/1980.

### Penerapan 5R

Untuk dapat memperlancar proses kerja pada PT Warung Indonesia, harus dilakukan penerapan 5R. Awalnya dengan melakukan pengamatan dan wawancara kepada *crew* dan karyawan yang bersangkutan. Berdasarkan pengamatan dan wawancara, dan dengan hasil diskusi dengan tim dari perusahaan terdapat banyak hal yang harus diperbaiki dengan metode 5R. Hal-hal yang harus diperbaiki dalam 5R adalah sebagai berikut:

- Terdapat barang yang tidak terpakai tetapi masih disimpan
- Peralatan yang belum tertata pada tempatnya
- Penataan kabel-kabel dan peralatan elektronik
- Kebersihan yang belum terjaga dengan baik
- Bahan baku yang masih bercampur satu sama lain

Dalam penerapan 5R, diperlukan banyak inovasi yang diterapkan untuk meningkatkan kinerja para pekerja. Untuk menerapkan 5R, langkah awal yaitu dengan menerapkan Ringkas, Rapi, Resik, Rawat, Rajin. Penerapan 5R ini harus dilakukan secara berurutan dan saling bergantung satu sama lainnya. Jika salah satu dari 5R tidak terpenuhi, maka 5R gagal diterapkan. Oleh karena itu harus dibuat sistem yang berkelanjutan agar 5R dapat berjalan. Form inspeksi dibutuhkan untuk mengetahui apakah 5R sudah berjalan atau belum sangat dibutuhkan, karena melalui form yang dapat dilihat pada Tabel 7 tersebut kita dapat mengetahui pada bagian mana 5R tidak berjalan, dan bisa mencari sebab mengapa itu tidak berjalan.

**Tabel 7.** Form inspeksi 5R



dikan fungsi pengontrol untuk para *crew* saat SOP bisa dijalankan.

Penetapan 5R yang didapatkan dengan hasil diskusi dengan tim penyusun juga sudah diterima oleh perusahaan tetapi juga masih dalam tahap sosialisasi. Penerapan 5R sendiri dilakukan setiap minggunya di outlet-outlet baik Kedai 27 dan Kafe 27. Fungsi pengontrol seperti *form* audit untuk 5R juga telah dibuat dan diterima oleh perusahaan sebagai alat pengontrol.

Perhitungan performa *crew* juga dilakukan untuk melihat apakah setiap *outlet* sudah memiliki *crew* yang bekerja dengan optimal atau belum. Hasil yang didapatkan dengan metode *work sampling* adalah *crew* setiap outlet sudah bekerja dengan optimal dengan persentase produktif sebesar 89,93%.

### Daftar Pustaka

1. Frank, Dave. (2010). *How to write SOPs that help increase consistency and improve performance quality in Standard Operating Procedures: A Writing Guide*. Available at: <http://www.cmmonline.com/management-training/article/standard-operatingprocedures-a-writing-guide>.
2. Wignjosoebroto Sritomo, 1989, Teknik Tata Cara dan Pengukuran Kerja , Surabaya, ITS.
3. Mercy Corps. (2005). *Design, monitoring, and evaluation guidebook*. Retrieved November 11, 2009, from <http://www.mercycorps.org/sites/default/files/file1157150018.pdf>