

**ANALISIS PENERAPAN STANDAR OPERASIONAL
PROSEDUR (SOP) PENJUALAN TERHADAP
KETERLAMBATAN PENYAJIAN MENU. STUDI PADA
KAWASAN ANGKRINGAN GARUDA DI PALANGKA RAYA**

Oleh:

AFDAL RAZIKIN

NIM: 223010302087

SKRIPSI

Untuk memperoleh gelar Sarjana Manajemen

Jurusan Manajemen

Konsentrasi Manajemen Operasional



**KEMENTERIAN PENDIDIKAN TINGGI, SAINS DAN TEKNOLOGI
UNIVERSITAS PALANGKA RAYA
FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS
JURUSAN MANAJEMEN**

2026

LEMBAR PERSETUJUAN

ANALISIS PENERAPAN STANDAR OPERASIONAL PROSEDUR (SOP) PENJUALAN TERHADAP KETERLAMBATAN PENYAJIAN MENU. STUDI PADA KAWASAN ANGKRINGAN GARUDA DI PALANGKA RAYA

Oleh :
Afdal Razikin
223010302087

SKRIPSI

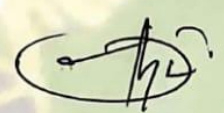
Untuk memperoleh gelar Sarjana Manajemen
Jurusan Manajemen
Bidang Konsentrasi Manajemen Operasional

Palangka Raya, 3 Juni 2026

PEMBIMBING I


Prof. Dr. Ferdinand, MS
NIP. 19580111 198701 1 001

PEMBIMBING II


Jonathan Giovanni, S. Si., MM
NIP. 19890722 202012 1 002

Mengetahui,



Ketua Jurusan,


Dr. Vivy Kristinae, S.E., M.Si
NIP. 19840910 201504 2 001

HALAMAN PENGESAHAN

ANALISIS PENERAPAN STANDAR OPERASIONAL PROSEDUR (SOP) PENJUALAN TERHADAP KETERLAMBATAN PENYAJIAN MENU. STUDI PADA KAWASAN ANGKRINGAN GARUDA DI PALANGKA RAYA

Skripsi ini diajukan oleh :

Nama : Afdal Razikin
NIM : 223010302087
Jurusan : Manajemen

Telah berhasil dipertahankan di depan Dewan Penguji dan diterima sebagai bagian persyaratan yang diperlukan untuk memperoleh gelar Sarjana pada Jurusan Manajemen, Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Palangka Raya.

DEWAN PENGUJI

Nama Lengkap:

Tanda Tangan:

Pembimbing 1 : Prof. Dr. Ferdinand, MS

.....

Pembimbing 2 : Jonathan Giovanni, S. Si., MM

.....

Penguji : Rita Yuanita Toendan, SE, M.Si

.....

Ditetapkan di : Palangka Raya

Tanggal : 3 Juni 2026

IDENTITAS TIM PENGUJI

ANALISIS PENERAPAN STANDAR OPERASIONAL PROSEDUR (SOP) PENJUALAN TERHADAP KETERLAMBATAN PENYAJIAN MENU. STUDI PADA KAWASAN ANGKRINGAN GARUDA DI PALANGKA RAYA

NAMA MAHASISWA : AFDAL RAZIKIN
NIM : 223010302087
PROGRAM STUDI : MANAJEMEN
KONSENTRASI : MANAJEMEN OPERASIONAL

TIM PENGUJI

KETUA : Prof. Dr. Ferdinand, MS
ANGGOTA : Jonathan Giovanni, S. Si., MM
ANGGOTA : Rita Yuanita Toendan, SE, M.Si

Tanggal Ujian: 26 Mei 2026

PERNYATAAN ORISINALITAS

Dengan ini saya menyatakan :

1. Karya tulis saya, ini, adalah asli dan belum pernah diajukan untuk mendapatkan gelar akademik, baik di Universitas Palangka Raya maupun perguruan tinggi lainnya.
2. Karya tulis ini murni gagasan, rumusan dan penilaian sendiri, tanpa bantuan pihak lain, kecuali arahan Tim Pembimbing.
3. Dalam karya tulis ini tidak terdapat karya atau pendapat yang telah ditulis atau dipublikasikan orang lain, kecuali secara tertulis dengan jelas dicantumkan dalam daftar pustaka.
4. Pernyataan ini saya buat dengan sesungguhnya dan apabila dikemudian hari terdapat penyimpangan dan tidak benaran dalam pernyataan ini, maka saya bersedia menerima sanksi akademik berupa pencabutan gelar yang telah diperoleh serta sanksi lainnya sesuai dengan Undang-undang Nomor 20 2003 Bab XX tentang sanksi karya ilmiah dan norma yang berlaku di perguruan tinggi ini.

Palangka Raya, 10 Mei 2026

Yang membuat pernyataan



Afdal Razikin

223010302087

DAFTAR RIWAYAT HIDUP



Identitas

Nama Mahasiswa	: Afdal Razikin
Tempat/ Tanggal Lahir	: Kotawaringin Timur, 30 Mei 2004
Alamat	: Jl. G.Obos XV Gg. Sakato
No. Hp	: 082154162173
Email	: afdalraz2004@gmail.com

Riwayat Pendidikan

SD Negeri 1 Tanjung Bantur	: Tahun 2010-2016
SMP Negeri Satu Atap 2 Mentaya Hulu	: Tahun 2016-2019
SMA Negeri 2 Sampit	: Tahun 2019-2022
Universitas Palangka Raya	: Tahun 2022-2026

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis penerapan Standar Operasional Prosedur (SOP) penjualan terhadap keterlambatan penyajian menu pada beberapa angkringan di kawasan Angkringan Garuda Palangka Raya. Penelitian ini dilatarbelakangi oleh masih terjadinya keterlambatan penyajian menu yang diduga berkaitan dengan kurang optimalnya penerapan SOP penjualan dalam proses pelayanan.

Penelitian ini menggunakan pendekatan deskriptif kualitatif dengan metode studi kasus. Subjek penelitian meliputi pemilik usaha, pengelola operasional, karyawan, dan pelanggan pada beberapa angkringan di kawasan Angkringan Garuda Palangka Raya. Teknik pengumpulan data dilakukan melalui wawancara, observasi, dan dokumentasi. Teknik analisis data menggunakan analisis kualitatif deskriptif melalui reduksi data, penyajian data, dan penarikan kesimpulan.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa penerapan SOP penjualan pada beberapa angkringan di kawasan Angkringan Garuda Palangka Raya belum berjalan secara optimal karena sebagian besar belum memiliki SOP tertulis dan masih menggunakan sistem pelayanan sederhana. Faktor-faktor yang menyebabkan keterlambatan penyajian menu meliputi kurang optimalnya koordinasi antara bagian pelayanan dan dapur, sistem pencatatan pesanan yang masih manual, keterbatasan tenaga kerja, serta perangkapan tugas antar karyawan. Keterlambatan penyajian menu berdampak terhadap kualitas pelayanan dan kenyamanan pelanggan. Oleh karena itu, diperlukan perbaikan penerapan SOP penjualan melalui penyusunan SOP tertulis, pembagian tugas yang jelas, dan peningkatan koordinasi kerja agar pelayanan dapat berjalan lebih efektif.

Kata kunci: SOP penjualan, keterlambatan penyajian menu, pelayanan, angkringan

ABSTRACT

This study aims to analyze the implementation of Sales Standard Operating Procedures (SOP) on delays in menu serving at several angkringan businesses in the Angkringan Garuda area, Palangka Raya. This research is motivated by the occurrence of delays in menu serving which are suspected to be related to the less optimal implementation of sales SOPs in the service process.

This study used a descriptive qualitative approach with a case study method. The research subjects included business owners, operational managers, employees, and customers at several angkringan businesses in the Angkringan Garuda area, Palangka Raya. Data collection techniques were conducted through interviews, observations, and documentation. Data analysis techniques used descriptive qualitative analysis through data reduction, data presentation, and conclusion drawing.

The results showed that the implementation of sales SOPs at several angkringan businesses in the Angkringan Garuda area, Palangka Raya, had not been carried out optimally because most businesses did not yet have written SOPs and still used simple service systems. Factors causing delays in menu serving included lack of coordination between the service and kitchen sections, manual order recording systems, limited workforce, and overlapping employee duties. Delays in menu serving affected service quality and customer comfort. Therefore, improvements in the implementation of sales SOPs are needed through the preparation of written SOPs, clear division of tasks, and improved work coordination so that services can run more effectively.

Keywords: sales SOP, delays in menu serving, service, angkringan.

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan ke hadirat Tuhan Yang Maha Esa, karena atas rahmat dan karunia-Nya penulis dapat menyelesaikan penelitian yang berjudul “Analisis Penerapan Standar Operasional Prosedur (SOP) Penjualan Terhadap Keterlambatan Penyajian Menu: Studi Pada Kawasan Angkringan Garuda di Palangka Raya.” Penelitian ini disusun sebagai salah satu syarat untuk menyelesaikan pendidikan Strata Satu (S1) pada Fakultas Ekonomi dan Bisnis.

Penulis menyadari bahwa dalam proses penyusunan penelitian ini tidak terlepas dari bantuan, dukungan, bimbingan, serta doa dari berbagai pihak. Oleh karena itu, pada kesempatan ini penulis ingin menyampaikan rasa hormat dan ucapan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada :

1. Prof. Dr. Salampak Dohong, M.S., selaku Rektor yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk menempuh pendidikan di perguruan tinggi ini.
2. Dr. Sunaryo Neneng, S.E., M.P., selaku Dekan Fakultas Ekonomi dan Bisnis yang telah memberikan dukungan selama penulis menjalani proses perkuliahan.
3. Dr. Vivy Kristinae, S.E., M.Si., selaku Ketua Jurusan yang telah memberikan arahan dan dukungan kepada penulis.
4. Lelo Sintani, M.M., selaku Dosen Pembimbing Akademik yang telah memberikan motivasi dan arahan selama masa perkuliahan.
5. Prof. Dr. Ferdinand, M.S., selaku Dosen Pembimbing I dan Jonathan Giovanni, S.Si., M.M., selaku Dosen Pembimbing II yang telah meluangkan waktu, tenaga, serta pikiran dalam memberikan bimbingan, masukan, dan motivasi kepada penulis selama proses penyusunan penelitian ini.
6. Kedua orang tua tercinta, Bapak Jamaludin dan Ibu Rahmah, yang senantiasa memberikan doa, kasih sayang, dukungan, serta semangat yang tiada henti kepada penulis.
7. Saudara kandung penulis, Hayatul Husna, yang selalu memberikan dukungan dan semangat selama penyusunan penelitian ini.

8. Kepada seseorang yang tak kalah penting kehadirannya, Himatul Aliyah, S.Pd., yang telah memberikan perhatian, dukungan, motivasi, serta menemani penulis dalam berbagai proses penyusunan penelitian ini.

Penulis menyadari bahwa penelitian ini masih memiliki keterbatasan dan jauh dari kata sempurna. Oleh karena itu, kritik dan saran yang bersifat membangun sangat diharapkan guna penyempurnaan penelitian ini di masa mendatang. Akhir kata, penulis berharap penelitian ini dapat memberikan manfaat bagi pengembangan ilmu pengetahuan, khususnya dalam bidang manajemen operasional dan penerapan standar operasional prosedur pada usaha kuliner, serta dapat menjadi referensi bagi penelitian selanjutnya.

Terima kasih

Palangka Raya, 05 Desember 2025

Afdal Razikin

223010302087

DAFTAR ISI

LEMBAR PERSETUJUAN UJIAN SKRIPSI.....	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
IDENTITAS TIM PENGUJI	iv
PERNYATAAN ORISINALITAS	v
DAFTAR RIWAYAT HIDUP.....	vi
ABSTRAK	vii
ABSTRACT.....	viii
KATA PENGANTAR.....	ix
DAFTAR ISI	xi
DAFTAR GAMBAR.....	xiii
DAFTAR TABEL	xiv
BAB I PENDAHULUAN.....	15
1.1 Latar Belakang Masalah	15
1.2 Fokus Penelitian	19
1.3 Pertayaan Penelitian	20
1.4 Tujuan Penelitian.....	21
1.5 Manfaat Penelitian.....	21
1.5.1 Manfaat Teoritis	21
1.5.2 Manfaat Praktis	22
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	23
2.1 Kajian Teori	23
2.1.1 Standar Operasional Prosedur (SOP).....	23
2.1.2 SOP Penjualan.....	25
2.1.3 Proses Penjualan dalam Usaha Kuliner	27
2.1.4 Keterlambatan Penyajian Menu.....	29
2.1.5 Hubungan SOP Penjualan dengan Keterlambatan Penyajian Menu	31
2.2 Peneliti Terdahulu	33
2.3 Kerangka Pemikiran.....	38
2.4 Pengembangan Proposisi Penelitian	41
BAB III METODE PENELITIAN.....	43
3.1 Ruang Lingkup Penelitian	43
3.2 Desain Penelitian.....	44
3.3. Lokasi Penelitian	45

3.4 Subjek Penelitian.....	46
3.5 Teknik Pengumpulan Data	47
3.6 Teknik Analisis Data	48
3.6.1 Tahapan Analisis Data.....	49
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	51
4.1 Gambaran Umum Lokasi Penelitian.....	51
4.2 Gaining Access and Making Rapport.....	53
4.3 Hasil Penelitian	55
4.3.1 Penerapan SOP Penjualan pada Angkringan di Kawasan Angkringan Garuda Palangka Raya.....	55
4.3.2 Faktor-Faktor Penyebab Keterlambatan Penyajian Menu.....	60
4.3.3 Dampak Keterlambatan Penyajian Menu terhadap Pelayanan.....	65
4.3.4 Upaya Perbaikan Penerapan SOP Penjualan terhadap Keterlambatan Penyajian Menu	70
BAB V SIMPULAN DAN SARAN	81
5.1 Kesimpulan	81
5.2 Saran	82
DAFTAR PUSTAKA.....	84
LAMPIRAN	88

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Kerangka Pemikiran Analisis Standar Operasional Prosedur (SOP)	
Penjualan terhadap Keterlambatan Penyajian Menu.....	41
Gambar 4. 1 Hasil Analisis Penerapan SOP Penjualan pada Angkringan di Kawasan Garuda menggunakan Nvivo.....	59
Gambar 4. 2 Hasil Analisis Faktor-faktor Penyebab Keterlambatan Penyajian Menu menggunakan Nvivo	64
Gambar 4. 3 Hasil Analisis Dampak Keterlambatan Penyajian Menu terhadap Pelayanan menggunakan Nvivo	69
Gambar 4. 4 Hasil Analisis Upaya Perbaikan Penerapan SOP Penjualan terhadap Keterlambatan Penyajian Menu menggunakan Nvivo	74

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Perbedaan Penelitian	36
--------------------------------------	----

DAFTAR PUSTAKA

- Anggraeni, L., Irfan, M., & Sanjaya, R. D. (2025). *IMPLEMENTASI SOP DAPUR DALAM MENJAGA KAFE EDUKATIF CAN NGOPI GADING SERPONG*. 3(2), 49–55.
- Ardiansyah, Risnita, & Jailani, M. S. (2023). Teknik Pengumpulan Data Dan Instrumen Penelitian Ilmiah Pendidikan Pada Pendekatan Kualitatif dan Kuantitatif. *Jurnal IHSAN: Jurnal Pendidikan Islam*, 1(2), 1–9. <https://doi.org/10.61104/ihsan.v1i2.57>
- Asmawati, T. R., & Widajantie, T. D. (2025). *Evaluasi implementasi standar operasional prosedur dokumen transaksi terhadap keakuratan pencatatan akuntansi : Studi Kasus pada PT BUU*. 5(3), 329–344.
- Auditya, E. K. (2025). *Pengaruh Digital Marketing dan E-Service Quality Terhadap Repurchase Intention pada Pengguna Grabfood di Surabaya*. 11(1), 1–14.
- Ayu, M., Prastiwi, D., Peranginangin, J., Asmara, D., Jl, A., Sucipto, A., Laweyan, K., Surakarta, K., & Tengah, J. (2025). *Dampak Implementasi Standar Operasional Prosedur dalam Meningkatkan Kinerja Karyawan di Restoran Chatter Lounge Gumaya Tower Semarang Hasil wawancara peneliti secara daring melalui aplikasi WhatsApp dengan beberapa staf dan Supervisor Chatter Lounge menunjukkan adanya ketidaksesuaian antara SOP yang berlaku dengan praktik di lapangan . Salah satu temuan utama adalah grooming staf yang kurang rapi mendukung kinerja staf pada unit restoran hotel . Nugroho (2021) menemukan bahwa staf F & B*. 2(September).
- Az-zahra, H. N., Tanyta, V. A., Apsari, N. C., Studi, P., Ilmu, S., Sosial, K., Padjadjaran, U., Sosial, K., Masyarakat, P., & Padjadjaran, U. (2021). *LAYANAN ONLINE FOOD DELIVERY DALAM MEMBANTU*. 2(2).
- Candra, K. A. N. (2017). *PENERAPAN E-COMMERCE BERBASIS BUSINESS TO CONSUMERS UNTUK MENINGKATAN PENJUALAN PRODUK*. 15(2), 109–116.
- Chapitoline, G. G. (2024). *Pengaruh Standar Operasional Prosedur (SOP) terhadap Kualitas Pelayanan Kafe Fifty Fifty Jember*. 3(03), 291–304.

- Dewangkara, P., & Hasin, A. (2023). *Pengaruh Standar Operasional Prosedur (SOP) terhadap Kualitas Layanan (Studi Pada Balakosa . Co)*. 02(02), 8–19.
- Fachrie, A. T. M. (2023). *Aplikasi sistem penjualan produk kuliner berbasis web*. 1,2. 7(2), 224–231.
- Fais, M. A. (2024). *Analisa Perbaikan Kualitas Pelayanan Menggunakan Metode Service Quality Studi Kasus (Restoran AKS)*. 2(2).
- Hasanah, H. (2017). TEKNIK-TEKNIK OBSERVASI (Sebuah Alternatif Metode Pengumpulan Data Kualitatif Ilmu-ilmu Sosial). *At-Taqaddum*, 8(1), 21. <https://doi.org/10.21580/at.v8i1.1163>
- Hasanudin. (2020). *ANALISA SISTEM INFORMASI PENJUALAN SISTEM DRIVETHRU PADA SALAH SATU RESTORAN CEPAT SAJI DI BOGOR*. 19(1), 137–146.
- Hetty Yullianti Sihite, Natalia Yoe, Cellyn Vienna Lee, J. (2025). *ANALISIS RANCANGAN SOP PEMESANAN MENU PADA SISTEM POINT OF SALES YOKKEBIZ DI WARUNG YEAH !* 4(1), 18–22.
- Hodi, H. B. (2025). *PENERAPAN STANDAR OPERASIONAL PROSEDUR (SOP) PADA BAGIAN INFORMASI DIBANDAR UDARA INTERNASIONAL SENTANI JAYAPURA Husen*. 10(1).
- Ika, F. D. A. S. (2021). *DAMPAK STANDAR OPERASIONAL PROSEDUR TERHADAP KINERJA KARYAWAN DALAM MENINGKATKAN KUALITAS PRODUK (MAKANAN) SERTA KEPUASAN TAMU DI HOTEL*. 2.
- Jouvan, D., & Sanjaya, R. (2025). *Analisis Penerapan Standar Operasional Prosedur (SOP) untuk Meningkatkan Efisiensi Operasional Harian pada CV . Berkat Cahaya Lestari*. 03(03), 171–181.
- Kurniawan, R., Puspitasari, Y., & Fauji, D. A. S. (2021). *Analisis Penerapan Standar Operasional Prosedur (SOP) dalam Menunjang Kelancaran Operasional Purchasing di PT Sukses Mitra Sejahtera Kediri*. 101–115.
- Laturu, R. J., & Diapati, M. M. (2025). *Analisis Sistem Pengendalian Internal Persediaan Bahan Baku di CV Kuliner Narasa Indonesia Analysis of the Internal Control System for Raw Material Inventory at CV Kuliner Narasa Indonesia*. 8(4), 1986–1993. <https://doi.org/10.56338/jks.v8i4.7387>

- Majestika, A. Q., & Farida, F. (2022). *ANALISA PELAKSANAAN STANDAR OPERASIONAL PROSEDUR (SOP) PELAYANAN OLEH*. 1(2).
- Mala, A. A. N. S. I. K. (2024). *ANALISIS ALUR SISTEM INFORMASI PEMESANAN RUMAH MAKAN PONDOK GURIH BERBASIS WEB DI KOTA PEKAN BARU*. 12(2), 42–49.
- Polar, Y., Elpanso, E., Noviardy, A., Mellita, D., Manajemen, P. S., Humaniora, F. S., Darma, U. B., Akuntansi, P. S., Humaniora, F. S., & Darma, U. B. (2026). *Optimalisasi peran sumber daya manusia dalam mengurangi keterlambatan pelayanan usaha pada umkm wong kito galo 1, 3, 4, 5*. 4(1), 339–353.
- Rahmawati, I. K. D. S. T. . P. I. (2020). *Evaluasi Penerapan Standar Operasional Prosedur Dan Strategi Peningkatan Kualitas Layanan Di Envy Restaurant Hotel Holiday Inn Resort Baruna Bali*. 3(2), 51–57.
- Rasyid, A., Sulanda, S. B., Uloli, H., & Lahay, I. H. (2024). *Pengukuran kinerja rantai pasok menggunakan metode scor di umkm zoellen sagela gorontalo*. 7(2), 876–885.
- Saádi Ahmad. (2025). Pengumpulan Data Yang Efisien pada Penelitian Tindakan Kelas: Teknik, Alat, dan Tantangan. *Al-Amin: Jurnal Ilmu Pendidikan Dan Sosial Humaniora* , 2, 90–108.
- Safarudin, R., Kustati, M., & Sepriyanti, N. (2023). *Penelitian Kualitatif*. 3, 9680–9694.
- Saputra, G. W., & Nugraha, I. G. P. (2025). *Penerapan (SOP) Standard Operating Procedure Dalam Meningkatkan Pelayanan Room Service di Hotel Bali Niksoma Boutique Beach Resort*. 8(1), 148–155.
- Seren, & Christiarini, R. (2024). *Optimalisasi Pelayanan UMKM Soup Ikan 83 Melalui Implementasi Standard Operating Procedure*. 02(03), 140–150. <https://doi.org/10.37253/madani.v2i3.9186>
- Setiawan, E., Subagja, R., & Permana, D. I. (2025). *Analisis Kualitas Pelayanan Prima Menggunakan Dimensi Service Quality (Servqual) di Feast Restaurant Sheraton Bandung Hotel and Towers*. 6(2), 35–41.
- Soediro, M., & Nurbianto, A. T. (2021). *PERANAN PENERAPAN STANDAR OPERASIONAL PROSEDUR (SOP) TERHADAP PENJUALAN DAN KINERJA KARYAWAN (SEBUAH KAJIAN TERHADAP BISNIS RESTORAN*

- PADA MASA PANDEMI COVID-19*. 8(3), 845–851.
- Sofa, A. Y. D. M. (2025). *Pengaruh Penerapan Standar Prosedur Operasional Terhadap Pengendalian Internal Persediaan Obat Pada Apotek Mitra Husada Cisaat*. 115–121.
- Subandi. (2022). Deskriptif Kualitatif sebagai Salah Satu Metode Penelitian Pertunjukan. *Harmonia*, 11(2), 173–179. <https://media.neliti.com/media/publications/62082-ID-deskripsi-kualitatif-sebagai-satu-metode.pdf>
- Suryana, A., Hasibuan, I. F., Febdarina, S., & Ramadhani, D. (2026). *Penerapan SOP Waiter / waitress terhadap Kualitas Pelayanan untuk Meningkatkan Kepuasan Tamu di Restaurant Peterseli Kitchen*. 5(1), 63–77. <https://doi.org/10.55123/toba.v5i1.7426>
- Susanto, D., Risnita, & Jailani, M. S. (2023). Teknik Pemeriksaan Keabsahan Data Dalam Penelitian Ilmiah. *Jurnal QOSIM Jurnal Pendidikan Sosial & Humaniora*, 1(1), 53–61. <https://doi.org/10.61104/jq.v1i1.60>
- Syاملan, A. F., Hasanah, A., & Ulum, B. (2024). *Pembinaan Potensi Wirausaha Dalam Pengelolaan Usaha Angringan*. 3(1), 30–38. <https://doi.org/10.37905/ljpmt.v3i1.24233>
- Verawati, S., Supriyati, T. S., & Fuadiputra, I. R. (2024). *Analysis Of Food Order Scheduling Dine-In In Sengkaling Culinary Malang*. 04(03). <https://doi.org/10.22219/jamanika.v4i3.36132>
- Wiguna, I. P. S., Putu, N., & Aprinica, I. (2025). *Penerapan SOP Food Runner Di Restaurant Main Dining Room Hotel The Greenbrier Implementation of SOP Food Runner In The Main Dining Room Restaurant At The Greenbrier Hotel*. 04(12), 2936–2942.