

STANDAR OPERASIONAL PROSEDUR DI KITCHEN DEPARTEMEN HOTEL HOLIDAY INN CIKARANG JABABEKA

1st Christian

Prodi D3 Perhotelan
Fakultas Ilmu Terapan
Telkom University
Bandung, Indonesia

[mavayuliyana@student.telkomuniversit
y.ac.id](mailto:mavayuliyana@student.telkomuniversit
y.ac.id)

2nd Riza Taufiq

Prodi D3 Perhotelan
Fakultas Ilmu Terapan
Telkom University
Bandung, Indonesia

riza@tass.telkomuniversity.ac.id

3rd Dedi Gusnadi

Prodi D3 Perhotelan
Fakultas Ilmu Terapan
Telkom University
Bandung, Indonesia

[dendigusnadi@telkomuniversity.ac.
id](mailto:dendigusnadi@telkomuniversity.ac.
id)

Abstrak— Memilih kota Bekasi Tepatnya di kawasan Jababeka karena jababeka merupakan kawasan industri yang besar, Jababeka membuat sebuah kota berbasis industri melalui pengembangan kawasan industri, perumahan, properti komersial, rekreasi, infrastruktur, dan jasa pengelolaan perumahan. Sehingga Tamu hotel yang menginap di Hotel Holiday Inn Cikarang Jababeka umumnya umumnya wisatawan bisnis yang mencari tempat peristirahatan nyaman, dan kemudahan akses ke destinasi perusahaan dan wisata. Holiday Inn Cikarang Jababeka menempati pusat dari salah satu daerah industrial terbesar yang menghubungkan lebih dari 4.000 perusahaan lokal dan internasional, membuat hotel ini menjadi tempat ideal. Holiday Inn Cikarang Jababeka memiliki beberapa divisi dengan tanggung jawab yang berbeda-beda, salah satu divisi dari Holiday Inn Cikarang Jababeka adalah Divisi Food and Beverage Products yang bertugas mengolah bahan mentah menjadi makanan yang siap disajikan kepada tamu. Dalam proses penyajian makanan kepada tamu terkadang terdapat kendala yang menimbulkan keluhan terhadap produk yang disediakan pihak hotel, yang menurut penelitian penulis disebabkan oleh kurang akuratnya standar operasional prosedur yang diterapkan oleh staf Food and Beverage hotel. Oleh karena itu, penelitian ini bertujuan untuk mengetahui standar operasional prosedur makanan dan minuman produk Holiday Inn Cikarang Jababeka dan aplikasinya.

Kata kunci— standar operasional prosedur (sop), food & beverage product, hotel holiday inn cikarang jababeka

Abstract— *Choosing the city of Bekasi Precisely in the Jababeka area because Jababeka is a large industrial area, Jababeka has created an industrial-based city through the development of industrial estates, housing, commercial properties, recreation, infrastructure, and housing management services. So that hotel guests who stay at the Holiday Inn Cikarang Jababeka Hotel are generally business travelers who are looking for a comfortable resting place, and easy access to corporate and tourist destinations. Holiday Inn Cikarang Jababeka occupies the center of one of the largest industrial areas connecting more than 4,000 local and international companies, making this hotel an ideal location. Holiday Inn Cikarang Jababeka has several divisions with different responsibilities, one of the divisions of Holiday Inn Cikarang Jababeka is the Food and Beverage Products Division which is in charge of processing raw materials into food that is ready to be served to guests. In the process of serving food to guests, sometimes there are obstacles that cause complaints about the products provided by the hotel, which according to the author's*

research is caused by the lack of accurate standard operating procedures applied by the hotel's Food and Beverage staff. Therefore, this study aims to determine the standard operating procedures for food and beverage products at Holiday Inn Cikarang Jababeka and their applications

Keywords— *standard operating procedure (sop), food & beverage product, hotel holiday inn cikarang jababeka*

I. PENDAHULUAN

Hotel adalah suatu jenis akomodasi yang dikelola secara komersial dengan menggunakan sebagian atau seluruh bangunan yang ada untuk menyediakan fasilitas pelayanan jasa penginapan, makanan, dan minuman serta jasa yang lainnya dimana fasilitas dan pelayanan tersebut disediakan untuk para tamu dan masyarakat umum yang ingin menginap, menurut Widanaputra (2009:16). Kota Bekasi merupakan salah satu kota yang terdapat di provinsi Jawa Barat, Indonesia. Nama Bekasi berasal dari kata bagasasi yang artinya sama dengan candrabaga yang tertulis di dalam Prasasti Tugu era Kerajaan Tarumanegara, yaitu nama sungai yang melewati kota ini. Kota ini merupakan bagian dari Metropolitan Jabodetabek dan menjadi kota satelit dengan jumlah penduduk terbanyak se-Indonesia. Holiday Inn Cikarang Jababeka merupakan tempat yang tepat untuk perjalanan bisnis di area Bekasi seperti Jababeka. Dengan 176 kamar termasuk suite, Holiday Inn Cikarang Jababeka juga tempat yang nyaman untuk mengunjungi daerah Karawang dan Purwakarta. Kitchen adalah suatu ruangan atau tempat khusus yang memiliki perlengkapan dan peralatan untuk mengolah makanan.” Menurut Drs. Bagus Putu Sudiara, BA (1996:1-4). Sedangkan Syamsul Rijal (2000:14) mengemukakan bahwa: “Kitchen adalah sebuah ruangan khusus yang diperuntukkan sebagai tempat untuk memasak makanan. Kitchen dapat ditemui baik didalam rumah, warung, rumah makan, restoran maupun hotel.”. sedangkan menurut Richard Sihite (2000:1) mengemukakan bahwa fungsi kitchen adalah:

- 1) Dapur sebagai tempat segala kegiatan memasak dihotel.
- 2) Dapur sebagai tempat untuk eksperimen untuk menghasilkan resep-resep baru.
- 3) Dapur sebagai alat tolak ukur kualitas hotel melalui pengelolaan makanan dan penyajiannya. Di setiap kitchen memiliki Standar Operasional Prosedur (SOP) nya

masing-masing. Standar Operasional Prosedur (SOP) adalah serangkaian instruksi yang terkait dengan tindakan dari proses ke hasil untuk menyelesaikan pekerjaan untuk hasil yang lebih efisien. SOP juga berlaku untuk memastikan bahwa setiap pekerja menjalankan tugas dan kewajibannya sebagaimana mestinya. Standarisasi dapur mencakup semua aspek yang saling terkait, mulai dari struktur hingga fungsi, mulai dari standarisasi peralatan masak dan menu. Tentu saja, standarisasi pengolahan makanan sangat penting. Berdasarkan latar belakang yang telah dikemukakan maka dapat dirumuskan masalah sebagai berikut : Bagaimana Standard Operasional Prosedur Kitchen di Hotel Holiday Inn Cikarang Jababeka?; Bagaimana Penerapan Standar Operasional Prosedur Kitchen di Hotel Holiday Inn Cikarang Jababeka?

II. KAJIAN TEORI

Hotel merupakan bangunan publik yang mulai dikenal sejak akhir abad ke-17. Kata hotel diambil dari bahasa Perancis Kuno, "Hostel" yang diartikan sebagai tempat untuk menampung para pendatang baru atau dapat disebut juga sebagai bangunan yang menyediakan pondokan dan makanan bagi masyarakat umum (Ahmad, 2021). (Widanaputra, 2009, p. 16) berpendapat bahwa hotel merupakan salah satu jenis akomodasi yang dikelola secara komersial menggunakan baik seluruh maupun sebagian dari bangunan yang ada untuk menyediakan fasilitas pelayanan jasa penginapan, penyediaan makanan dan minuman serta berbagai fasilitas bagi para tamu dan masyarakat umum. Menurut (Ikhsan, 2008, p. 2), hotel merupakan sebuah lembaga yang menyediakan fasilitas bagi para tamu untuk menginap, makan, minum, serta berbagai fasilitas penunjang lainnya dengan melakukan pembayaran dalam bertransaksi.

Pengertian lainnya mengatakan bahwa hotel adalah bentuk akomodasi yang dikelola secara komersial bagi siapapun untuk mendapatkan pelayanan, penginapan, makan dan minum. Dalam (Hotels, motels and condominiums : design, planning and maintenance, 1976), Fred Lawson mengungkapkan bahwa hotel digunakan sebagai sarana tempat tinggal umum untuk pariwisata dengan memberikan pelayanan jasa kamar, penyedia makanan dan minuman serta akomodasi dengan syarat pembayaran.

Department yang Terdapat Di hotel

Beberapa department pokok yang ada di hotel diantaranya adalah front office, housekeeping, food and beverage, marketing and sales, accounting, human resources, engineering and security (Sulastiyono A. , 2011).

A. Front office Department

Front office department merupakan department yang berhubungan langsung dengan tamu, bertugas untuk melakukan penerimaan pemesanan kamar tamu, menerima pendaftaran tamu serta memberikan informasi yang diminta oleh tamu. Departemen ini menjadi muka dari hotel karena dapat memberikan kesan pertama kepada tamu yang menginap (Sulastiyono, 2007, p. 7). Front office department sebaiknya berada ditempat yang mudah terlihat sehingga dapat mempermudah tamu. Pada department ini terdapat beberapa seksi didalamnya yang terdiri dari reservasi, resepsionis, operator telepon, kasir, dan bell boy.

B. Food and Beverage Department

Food and beverage merupakan department yang menangani pengolahan dan penyediaan makanan dan minuman serta memberikan pelayanan kepada tamu pada saat mereka makan. Departemen ini juga bertanggung jawab dalam mengembangkan produk makanan dan minuman, merencanakan kegiatan yang dapat menarik tamu datang ke restoran hotel melakukan persiapan pada produksi makanan dan minuman (Widanaputra, 2009). Department ini dibagi menjadi dua bagian yaitu :

1. Food and Beverage Production

Bagian ini merupakan bagian yang bertugas untuk melakukan pengolahan bahan makanan, dari bahan mentah menjadi bahan jadi untuk dapat disajikan kepada para tamu.

2. Food and Beverage Service

Bagian ini merupakan bagian dari pelayanan kepada tamu dari pemesanan hingga pengantara makanan yang dipesan oleh tamu. Bidang ini dibagi menjadi food service dan beverage service.

3. Housekeeping Department

Housekeeping department adalah department yang bertugas untuk menjaga kebersihan hotel dari luar ruangan hingga dalam ruangan, fasilitas publik yang dimiliki hotel dan berbagai fasilitas yang dimiliki hotel (Wardani, 2020).

4. Accounting Department

Accounting department merupakan department yang memiliki tanggung jawab dalam menangani masalah administrasi hotel dari pengeluaran maupun pendapatan keuangan pada sistem pengelolaan hotel untuk dapat mengetahui perkembangan hotel.

5. Engineering Department

Engineering Department merupakan department yang memiliki tanggung jawab dalam menangani pemeliharaan semua alat dan mesin yang ada di hotel. Dimulai dari perencanaan, konstruksi hotel dan perlengkapan yang ada di hotel, menjaga instalasi listrik dan air bersih bagi para tamu dan karyawan.

6. Marketing Department

Marketing department merupakan bagian yang memiliki tugas untuk melakukan pemasaran dan pengenalan hotel kepada masyarakat maupun pelanggan untuk meningkatkan kunjungan tamu ke hotel setiap tahunnya dengan berbagai cara untuk meningkatkan pendapatan hotel (Widanaputra, 2009).

7. Purchasing Department

Purchasing department merupakan bagian yang memiliki tanggung jawab pada pembelian semua kebutuhan hotel

8. Personalia Department

Department ini juga dapat disebut dengan HR department yang melakukan penerimaan dan penempatan karyawan yang bekerja di hotel, melakukan trainee, menyelesaikan dan menangani masalah yang dihadapi karyawan. Departemen ini juga bertanggung jawab terhadap pelatihan bagi para pekerja dari karyawan baru maupun lama (Widanaputra, 2009).

9. Security Department

Security department merupakan bagian yang memiliki tanggung jawab untuk melakukan pengamanan dan penjagaan hotel serta tamu hotel yang menginap selama 24 jam (Widanaputra, 2009).

Pengertian dan Fungsi Dapur

Dapur adalah tempat makanan diproses. Oleh karena itu, dapur harus bersih dan higienis. Dapur perlu mendapat

perhatian khusus karena para ahli mendesain ruang dapur sedemikian rupa sehingga orang yang bekerja senang dan senang bekerja di dapur. Menurut Soekresno (2000: 155), dapur hotel mencapai 40% dari luas restoran. Untuk mengatasi semua kegiatan pengolahan, dapur harus memiliki organisasi yang jelas mengenai pembagian, fungsi bagian atau bagian. Tugas dan tanggung jawab masing-masing individu atau departemen. Pengaturan dapur akan bervariasi tergantung pada ukuran hotel dan jumlah gerai makanan yang ditawarkan. Semakin besar skala operasi hotel, semakin banyak unit penjualan katering yang dibuka dan semakin besar dapur yang disediakan. Fungsi utama ruang dapur hotel adalah:

1. Pusat acara, pemrosesan bahan makanan hotel
2. Pusat kegiatan pengolahan makanan hotel.
3. Pusat kegiatan kuliner hotel.
4. Ukur reputasi dan citra hotel dengan kualitas makanannya.

Klasifikasi dan Jenis-jenis Dapur

Dapur Hotel harus dibagi menjadi beberapa bagian dan fungsinya masing-masing. Hal ini dilakukan untuk mempercepat dan memperlancar pengoperasian dapur hotel, sehingga menjamin proses produksi dan pelayanan. Secara garis besar dapur dapat dibedakan menjadi empat jenis, yaitu Conventional Kitchen, Combined preparation & Finishing Kitchen, Separated Preparation & Finishing Kitchen serta Convenience Kitchen. Dalam perhitungan golongan dapur ini didasarkan pada ukuran hotel atau bisnis jasa makanan dan perkiraan jumlah orang yang akan dilayani.

1. Conventional Kitchen

Merupakan dapur yang biasanya terdapat di perusahaan jasa makanan yang lebih besar atau hotel kecil. Fungsi dan ruang lingkup kegiatannya hanya penyiapan jenis menu tetap (Fixed/Yabel D'hote Menu) dan penyiapan menu perjamuan kecil di dapur, untuk menentukan standar menu, resep dan ukuran porsi yang lebih baik, dan fleksibel.

2. Combined preparation & Finishing Kitchen

Bentuk dapur ini sangat berbeda dengan dapur tradisional, karena di sinilah letak pemisahan antara bagian yang menyiapkan makanan dan bagian yang menanganinya.

3. Separated Preparation & Finishing Kitchen

Sistem ini cocok untuk industri jasa makanan atau perhotelan skala besar dan modern. Dapur model ini dibagi menjadi bagian persiapan, bagian pemrosesan, yang selanjutnya dibagi menjadi bagian, bagian servis dan bagian finishing.

4. Convenience Kitchen

Dapur disiapkan khusus untuk membuat makanan jadi (makanan olahan), sehingga tidak perlu lemari es, pantry, prep dan pantry untuk menyimpan alat-alat seperti microwave, oven convection dan alat penggorengan.

Pengertian Standard Operating Procedure (SOP)

Definisi Standard Operating Procedure (SOP) dapat berarti berbeda untuk setiap orang, tergantung pada standar dan konteksnya. Di bawah ini adalah definisi sumber Standard Operating Procedure (SOP), (SOP) Standard Operating Procedure atau diterjemahkan menjadi (PSO) Prosedur Standar Operasional adalah sistem yang dikembangkan untuk memfasilitasi, mengatur dan mengatur pekerjaan kami oleh Ekotama (2015:41), Joko Dwi Santoso dalam Purnamasari (2015:10) mengemukakan bahwa SOP memiliki tiga uraian, yaitu standar, operasional dan prosedur.

1. Standar memiliki arti sebagai berikut, Istilah yang menjadi acuan utama, Sebagai acuan, setiap anggota harus mematuhi standar-standar yang ada.

2. Operasi memiliki arti sebagai berikut.

Kegiatan tersebut menggambarkan alur kegiatan kerja, baik yang rutin maupun yang tidak rutin. Operasional adalah kegiatan kerja atau kegiatan dalam aturan yang telah ditentukan.

3. Prosedur memiliki arti sebagai berikut. Sebagai prosedur, harus dijelaskan secara jelas dan rinci, Prosedur dapat berupa gambar atau detail tertulis.

Dari teori di atas, dapat disimpulkan bahwa manfaat Standar Operasional Prosedur (SOP) adalah dapat digunakan sebagai dasar atau pedoman dalam melaksanakan tugas, sebagai alat ukur kinerja, dan juga untuk memberikan kepercayaan diri pegawai dalam setiap langkah kerja.

III. METODE

Desain Penelitian

Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif dan penelitian deskriptif, sebagaimana dikutip Deddy Mulyana dari bukunya Metodologi Penelitian Kualitatif. Metode penelitian kualitatif dalam pengertian penelitian kualitatif tidak bergantung pada bukti berdasarkan logika matematika, prinsip numerik atau metode statistik. Penelitian kualitatif berusaha untuk melestarikan bentuk dan isi perilaku manusia dan menganalisis sifatnya, daripada mengubahnya menjadi entitas kuantitatif.

Metode Penelitian

Metode penelitian merupakan suatu cara atau teknik yang dapat membantu peneliti tentang urutan bagaimana penelitian dilakukan. "Metode penelitian adalah cara ilmiah untuk mendapatkan data yang valid dengan tujuan dapat ditemukan, dikembangkan, dan dibuktikan, suatu pengetahuan tertentu sehingga pada gilirannya dapat digunakan untuk memahami, memecahkan, dan mengantisipasi masalah". Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode penelitian pendekatan deskriptif kualitatif.

Teknik Pengumpulan Data

Pengumpulan data dalam penelitian ini merupakan data primer yang bersumber dari wawancara, pengamatan suatu peristiwa, orang, dan objek langsung. Adapun teknik pengumpulan data yang penulis lakukan yaitu,

Observasi, Wawancara, Studi Pustaka, Studi Dokumentasi

Teknik Analisa Data

Menurut Sugiyono (2013:206) yang dimaksud dengan analisis data adalah sebagai berikut: Analisis data merupakan kegiatan setelah data dari seluruh responden terkumpul. Kegiatan dalam analisis data adalah mengelompokkan data berdasarkan variabel dan jenis responden, menstabilisasi data berdasarkan variabel dari seluruh responden, menyajikan data dari setiap variabel yang diteliti, melakukan perhitungan untuk menjawab rumusan masalah dan melakukan perhitungan untuk menguji hipotesis yang telah diajukan".

IV. HASIL DAN PEMBAHASAN

Sejarah Hotel Holiday Inn Cikaarang Jababeka

Hotel Holiday Inn tergabung dalam suatu group ternama yaitu InterContinental Hotels Group. InterContinental Hotels Group adalah perusahaan manajemen-hotel yang berkantor pusat di Buckinghamshire, Britania Raya yang mengelolah tujuh merk yaitu InterContinental Hotels & Resorts, Crowne Plaza Hotels & Resorts, Hotel Indigo, Holiday Inn Hotels, Holiday Inn Express, Staybridge Suites, Candlewood Suites, hualuxe, dan even hotel. Holiday Inn adalah salah satu jaringan hotel terbesar di dunia, dengan 434.357 kamar tidur dan 3.414 hotel di seluruh dunia. Holiday Inn menyambut lebih dari 100 juta tamu setiap tahun. Berdirinya hotel ini tak lepas dari pengalaman Kemmons Wilson, warga Memphis yang kurang puas dengan pelayanan serta kualitas saat berkunjung ke motel yang berada di Washington. Standard Operasional Prosedur Kitchen di Hotel Holiday Inn Cikaarang Jababeka

Terdapat beberapa SOP yang ada di Kitchen Hotel Holiday Inn Cikaarang Jababeka diantaranya adalah 1. Membahas mengenai “Kesesuaian suhu makanan agar terhindar dari kontaminasi bakteri dan danger zone” Setiap makanan yang dimasak Harus mengikuti sistem Chilling dan waktu yang ditetapkan untuk memastikan bahwa makanan apa pun tidak akan mengembangkan bakteri dan dengan ukuran ini kita perlu memastikan pertumbuhan bakteri di bawah kendali kita. Metode chilling bisa menggunakan Blast Chiller atau ice water bath. 2. Membahas tentang “Menggunakan cutting board yang sesuai dengan warna dan fungsinya” gunakan berdasarkan warnanya sehingga tidak ada kontaminasi makanan

a. Warna Merah Untuk Daging Merah (Daging Sapi, Domba, Babi, dll)

b. Warna Kuning untuk barang Unggas (Ayam, Bebek, Merpati, dll)

c. Warna Hijau untuk Sayuran Item (semua item tentang sayuran mentah)

d. Warna Biru untuk Ikan dan Makanan Laut Barang (Ikan, Cumi, Udang, Kerang Dll)

e. Warna Coklat untuk Makanan yang Dimasak

f. Warna Putih Untuk Roti, Keju dan Buah

3. Membahas tentang “Staff kitchen harus memiliki potongan rambut yang wajar serta menggunakan seragam lengkap dan rapi dah bersih”.

a) Laporkan untuk bekerja dalam keadaan sehat, bersih, dan mengenakan pakaian bersih.

b) Ganti celemek saat menjadi kotor.

c) Cuci tangan dengan benar, sering, dan pada waktu yang tepat.

d) Jaga agar kuku tetap dipangkas, diajukan, dan dirawat agar ujung-ujungnya dapat dibersihkan dan tidak kasar.

e) Hindari mengenakan kuku buatan dan cat kuku.

f) Jangan memakai perhiasan apa pun kecuali cincin polos seperti cincin kawin.

4.2.2 Penerapan Standar Operasional Prosedur Kitchen di Hotel Holiday Inn Cikaarang Jababeka

Penulis menemukan yang beberapa hal mengenai SOP tentang “Menjaga kebersihan tangan staff kitchen” dinilai tidak terlaksanakan dengan baik yaitu:

1. Ketidak sesuaian terhadap poin ke-2 karena Hand Washing Sink seringkali di gunakan tidak hanya untuk mencuci tangan, tetapi juga di gunakan untuk mencuci sayuran, dan peralatan masak lainnya.

2. Ketidak sesuaian terhadap poin ke-5 karena sering kali terlihat para pekerja tidak selalu mencuci / menjaga kebersihan tangan mereka seperti setelah memegang rambut atau peralatan kitchen lalu melakukan plating makanan, sehingga makanan menjadi tidak higienis.

V. KESIMPULAN

Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dan analisis mengenai Standar Operasional Prosedur (SOP) di Kitchen Holiday Inn Cikaarang Jababeka yang telah di uraikan pada Bab 4 maka penulis kemudian dapat menarik kesimpulan sebagai berikut:

1. Dapur adalah tempat makanan diproses. Oleh karena itu, dapur harus bersih dan higienis. Dapur perlu mendapat perhatian khusus karena para ahli mendesain ruang dapur sedemikian rupa sehingga orang yang bekerja senang dan senang bekerja di dapur. Selain itu, dapur juga harus dilengkapi dengan berbagai jenis peralatan.

2. Terdapat beberapa SOP kitchen di Hotel Holiday Inn Cikaarang mulai dari membahas tentang kebersihan staff, kebersihan lingkungan kitchen, kebersihan peralatan, tata cara penyimpanan, tata cara menyajikan makanan, pengolahan makanan, penggunaan peralatan kerja, serta keamanan dan keselamatan kerja.

Saran

Berdasarkan kesimpulan pembahasan, penulis dapat memberikan Saran berikut:

1. Hotel harus lebih memperhatikan kesesuaian SOP di Kitchen agar sesuai dengan SOP yang benar.

2. Staff kitchen harus melaksanakan setiap pekerjaan yang dilakukan setiap saat dengan mengikuti SOP yang ada.

3. Seluruh Staff kitchen hotel harus mengawasi setiap pekerjaan yang dilakukan baik staf maupun trainee untuk memastikan pekerjaan berjalan lancar dan mengikuti SOP yang diterapkan .

REFERENSI

- (Hartono, 2020) https://digilibadmin.unismuh.ac.id/upload/10855-Full_Text.pdf.
- (Inayah, 2018) <http://repositori.uin-alauddin.ac.id/15087/1/PENGARUH%20%20SOP%20%28STANDAR%20OPERASI%20PROSEDUR%29%20DAN%20LINGKUNGAN.pdf#>.
- (Al Afghani, 2018) http://repository.ampta.ac.id/365/1/COVER%20-%20BAB%201_opt.pdf#.

(ALAMSYAH, 2018)
<http://eprints.unram.ac.id/8039/1/KTI%20FI%20X.pdf>.

(SANTOSO, 2010)
<http://repository.unas.ac.id/2436/1/ARIEF%20SANTOSO%20%2024%25.pdf#>.

(Tiwow, 2015)
<http://repository.polimdo.ac.id/302/1/Pari010518%20Rian%20J.%20Tiwow.pdf#>.

(Syahril, 2015)
<https://eprints.walisongo.ac.id/id/eprint/4488/1/102411166.pdf>.

(FASAH, 2020)
<https://repository.unair.ac.id/100118/1/1.%20HALAMAN%20JUDUL%20.pdf>.

