

**PENERAPAN SOP KERJA KARYAWAN DI *KITCHEN* DALAM UPAYA
MENINGKATKAN KUALITAS MAKANAN PADA MASA PANDEMI DI
*COMO BEACH CLUB RESTAURANT BALI***

TUGAS AKHIR

Diajukan Kepada

Universitas Pendidikan Ganesha

Untuk Memenuhi Salah Satu Persyaratan

Dalam Menyelesaikan Program Studi Perhotelan Diploma III

Jurusan Manajemen

Oleh:

Ketut Mila Sujani

NIM. 1907031010

PROGRAM STUDI PERHOTELAN DIPLOMA III

JURUSAN MANAJEMEN

FAKULTAS EKONOMI

UNIVERSITAS PENDIDIKAN GANESHA

SINGARAJA

2022

TUGAS AKHIR

**DIAJUKAN UNTUK MELENGKAPI TUGAS
DAN MEMENUHI SYARAT-SYARAT UNTUK
MENCAPAI GELAR AHLI MADYA**

Menyetujui.

Pembimbing I



Putu Indah Rahmawati, M.Bus., Ph.D.

NIP. 198002172002122001

Pembimbing II



I Putu Gede Parma, S.ST.Par., M.Par

NIP.197708192002121000

Tugas Akhir oleh Ketut Mila Sujani

Telah dipertahankan di depan dewan penguji

pada tanggal 28 Juni 2022

Dewan Penguji.



Putu Indah Rahmawati, M.Bus., Ph.D.

NIP. 198002172002122001

(Ketua)



I Putu Gede Parma, S.ST.Par., M.Par

NIP.197708192002121000

(Anggota)



Dr. I Gede Putra Nugraha, S.S., M.Par.

NIP:198412142015041002

(Anggota)

Diterima oleh Panitia Ujian Fakultas Ekonomi

Universitas Pendidikan Ganesha

guna memenuhi syarat-syarat untuk mencapai gelar ahli madya

Pada :

Hari : Selasa

Tanggal : 28 Juni 2022

Mengetahui,

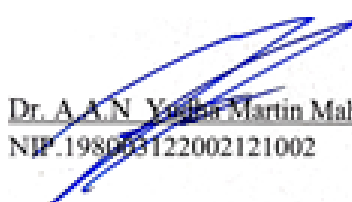
Ketua Ujian,



Dr. Dra. Ni Made Suci, M.Si

NIP.196810291993032001

Sekretaris Ujian,



Dr. A.A.N. Yulhar Martin Mahardika, S.Pd., M.Pd

NIP.198003122002121002

Mengesahkan

Dekan Fakultas Ekonomi,



Dr. Gede Adi Yumiartha, S.E., Ak., M.Si

NIP. 197906162002121003

PERNYATAAN

Dengan ini saya menyampaikan bahwa karya tulis yang berjudul “Penerapan SOP Kerja Karyawan di Kitchen Dalam Upaya Meningkatkan Kualitas Makanan Pada Masa Pandemi Di COMO Beach Club Restaurant Bali” beserta seluruh isinya adalah benar-benar karya saya dan tidak melakukan penjiplakan atau mengutip dengan cara-cara yang tidak sesuai dengan etika yang berlaku dalam masyarakat keilmuan. Atas pernyataan ini, saya siap menanggung resiko atau sanksi yang akan dijatuhkan kepada saya apabila dikemudian hari ditemukan adanya pelanggaran atas etika keilmuan dalam karya saya terhadap keaslian karya tulis saya ini.

Singaraja, 23 Juni 2022

Yang membuat pernyataan



Ketut Mila Sujani

NIM. 1907031010

PRAKATA

Puji syukur penulis panjatkan kehadiran Tuhan Yang Maha Esa, karena berkat rahmatnya-Nya penulis dapat menyelesaikan tugas akhir yang berjudul “**Penerapan Sop Kerja Karyawan Di Kitchen Dalam Upaya Meningkatkan Kualitas Makanan Pada Masa Pandemi Di COMO Beach Club Restaurant Bali**” dengan tepat waktu. Tugas akhir ini disusun untuk memenuhi syarat mencapai gelar ahli madya pariwisata di Universitas Pendidikan Ganesha.

Dalam kesempatan ini, penulis ingin mengucapkan terimakasih kepada pihak-pihak yang sudah membantu dan membimbing serta memberi dukungan dalam pembuatan tugas akhir ini. Adapun pihak-pihak tersebut adalah:

1. Bapak Prof. Dr. I Nyoman Jampel, M.Pd. Selaku Rektor Universitas Pendidikan Ganesha.
2. Bapak Dr. Gede Adi Yudiarta, S.E.Ak, M.Si. Selaku Dekan Fakultas Ekonomi Universitas Pendidikan Ganesha.
3. Bapak Dr. A.A Ngurah Yudha Martin Mahardika, S.Pd., M.Pd. Selaku koordinator Program Studi Perhotelan Diploma III, Jurusan Manajemen, Fakultas Ekonomi, Universitas Pendidikan Ganesha.
4. Ibu Putu Indah Rahmawati, M.Bus., Ph.D. Selaku pembimbing I yang sudah memberikan dorongan, bimbingan serta dukungan selama proses penyusunan tugas akhir ini.
5. Bapak I Putu Gede Parma, S.ST.Par., M.Par. Selaku pembimbing II yang sudah banyak memberi saran, masukan dan kritik selama proses penyusunan tugas akhir ini.
6. Bapak Ibu dosen Program Studi Perhotelan Diploma III yang telah memberikan motivasi dan juga bantuan selama penyusunan tugas akhir ini.
7. Seluruh *staff* Hotel COMO Uma Canggu yang sudah berkenan membantu memberikan data-data yang dibutuhkan pada saat penelitian.
8. Orang tua dan keluarga yang sudah memberikan dukungan, dorongan serta

doa sehingga penulis bias menyelesaikan tugas akhir ini.

9. Orang terkasih dan teman-teman yang telah memberikan bantuan sehingga tugas akhir ini terselesaikan.

Penulis sadar bahwa masih banyak kekurangan dan ketidak sempurnaan yang terdapat dalam pembuatan tugas akhir ini, oleh karena itu penulis berharap serta sangat menghargai kritik dan saran yang bersifat membangun bagi pembaca kedepannya. Harapan bagi penulis agar hasil dari tugas akhir ini bisa memberikan manfaat bagi pembaca.



DAFTAR ISI

PRAKATA.....	i
DAFTAR ISI.....	iii
DAFTAR TABEL.....	v
DAFTAR GAMBAR.....	vi
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	2
1.3 Tujuan Penelitian.....	3
1.4 Manfaat Penelitian.....	3
1.4.1 Manfaat Teoritis.....	3
1.4.2 Manfaat Praktis.....	3
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	5
2.1 Penelitian Terdahulu.....	5
2.2 Landasan Teori.....	8
1.2.1 Pengertian SOP.....	8
2.2.2 Tujuan SOP.....	9
2.2.3 Manfaat SOP.....	10
2.2.4 Konsep Dasar Kinerja Karyawan.....	10
2.2.5 Kitchen.....	11
2.2.6 Kualitas Makanan.....	12

BAB III METODE PENELITIAN.....	14
3.1 Rancangan penelitian	14
3.2 Lokasi penelitian	16
3.3 Subjek dan Objek Penelitian	17
3.4 Sumber Data	17
3.5 Metode Pengumpulan Data	17
3.6 Metode Analisa Data	18
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN.....	20
4.1 Gambaran Umum	20
4.1.1 Sejarah Hotel COMO Uma Cangu.....	20
4.1.2 Gambaran Umum Lokasi Penelitian	22
4.1.3 Struktur Organisasi.....	24
4.1.4 Tugas dan Tanggung Jawab	25
4.2 Hasil Penelitian.....	26
4.2.1 Perubahan SOP Di Kitchen Yang Diterapkan Oleh Karyawan	26
4.2.1 Upaya Yang Diterapkan <i>Food Production Department</i> Untuk Meningkatka Kualitas Makanan Dari Penerapan SOP.....	30
4.3 Pembahasan	32
4.3.1 Pembahasan Perubahan SOP Yang Diterapkan Oleh Karyawan	32
4.2.1 Pembahasan Upaya Yang Diterapkan <i>Food Production Department</i> Untuk Meningkatkan Kualitas Makanan Dari Penerapan SOP.....	34

BAB VKESIMPULAN.....	37
5.1 Kesimpulan.....	37
5.2 Saran.....	38
DAFTAR PUSTAKA	39
Lampiran	



DAFTAR BAGAN

Bagan 3.1 Kerangka Berpikir.....	15
Bagan 4.1.3 Struktur Organisasi	24



DAFTAR GAMBAR

Gambar 3.1 Lokasi Hotel	16
Gambar 4.1. COMO Beach CLub	22
Gambar 4.2 Glow Juice & Bar	23
Gambar 4.3 In Room Dining.....	24
Gambar 4.4 SOP Karyawan di Kitchen	29

