

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

**Oleh :**

**Ketut Mila Sujani, NIM. 1907031010**

**Jurusan Manajemen**

**Program Studi Diploma III Perhotelan**

**ABSTRAK**

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui upaya yang dilakukan karyawan di *kitchen* dalam meningkatkan kualitas makanan melalui penerapan SOP pada masa pandemi di *COMO Beach Club Restaurant Bali*. Metode dalam penelitian ini menggunakan deskriptif kualitatif yaitu diperoleh melalui pengumpulan data berupa observasi, wawancara dan dokumentasi. Narasumber dari penelitian ini adalah Staff di *COMO Uma Cangu* yaitu *Executive Chef*, *Chef De Partie*, dan *Commis*. Hasil dari penelitian ini menunjukkan bahwa (1) Dalam menerapkan perubahan SOP yang ditetapkan di masa pandemi, setiap karyawan dituntut agar bisa membiasakan diri dalam mematuhi. (2) Upaya yang sudah diterapkan *food production* dalam meningkatkan kualitas makanan di *kitchen* adalah dengan mengikuti training/pelatihan, perpindahan section, serta meeting terhadap atasan.

**Kata Kunci: SOP, Kualitas Makanan, Karyawan**

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

**By:**

**Ketut Mila Sujani , NIM. 1907031010**

**Jurusan Manajemen**

**Program Studi Diploma III Perhotelan**

**ABSTRACT**

*This study aims to determine the effort made by employees in the kitchen in improving food quality through the application of SOP during the pandemic at COMO Beach Club Restaurant BALI. The method in this study uses descriptive qualitative that is obtained through data collection in the form of observation, interviews, and documentation. The resource persons for this research are the staff at COMO Uma Canggu, namely Executive Chef, Chef De Partie, and Commis. The result of this study indicate that (1) In implementing changes to the SOP during the pandemic, every employee is required to get used to complying with them. (2) Efforts that have been implemented by food production in improving the quality of food in the kitchen are by training, moving sections, and meeting to superiors.*

**Key Words: SOP, Food Quality, Employees**