

**PELAKSANAAN STANDAR OPERASIONAL PROSEDUR
PENYIMPANAN BAHAN BAKU MAKANAN DI HOT KITCHEN
MENJANGAN DYNASTY RESORT**

TUGAS AKHIR

Diajukan Kepada

Universitas Pendidikan Ganesha

Untuk Memenuhi Salah Satu Persyaratan

Dalam Menyelesaikan Program Studi Perhotelan Diploma III

Jurusan Manajemen

Oleh

Kadek Peni Tantriasih

NIM. 1907031035

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

Pembimbing II



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

NIP. 198002172002122001



Putu Gede Parma, S.St.Par., M.Par.

NIP. 19770819200121003

Tugas Akhir oleh Kadek Peni Tantriasih ini
telah dipertahankan di depan dewan penguji
pada tanggal 28 Juni 2022

Dewan Penguji,



(Putu Indah Rahmawati, STT.Par., M.Bus., Ph..D)

(Ketua)

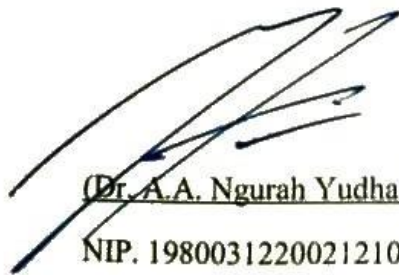
NIP. 198002172002122001



(I Putu Gede Parma, S.St.Par., M.Par.)

(Anggota)

NIP. 19770819200121003



(Dr. A.A. Ngurah Yudha Martin Mahardika, S.Pd., M.Pd.)

(Anggota)

NIP. 198003122002121002

LEMBAR PENGESAHAN

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,

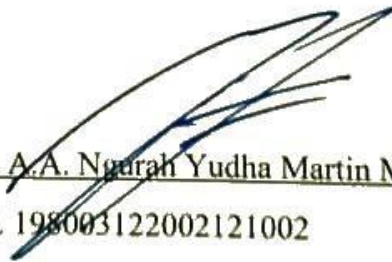
Ketua Ujian

Sekretaris Ujian



Dr. Dra. Ni Made Suci, M.Si.

NIP. 196810291993032001



(Dr. A.A. Ngarah Yudha Martin Mahardika, S.Pd., M.Pd.)

NIP. 198003122002121002



Mengesahkan

Dekan Fakultas Ekonomi,

Dr. Gedde Adi Yuniartha, S.E., Ak., M.Si

NIP. 197906162002121003

PERNYATAAN

Dengan ini saya menyampaikan bahwa karya tulis yang berjudul **“Pelaksanaan Standar Operasional Prosedur Penyimpanan Bahan Baku Makanan Di Hot Kitchen Menjangan Dynasty Resort”** beserta seluruh isinya adalah benar-benar karya sendiri 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, 01 Mei 2022

Yang membuat pernyataan



Kadek Pent Tantriasih

NIM. 1907031035

PRAKATA

Puji syukur Kehadirat Tuhan Yang Maha Esa, atas rahmat dan karunia-Nya sehingga penulis dapat menyusun dan menyelesaikan Tugas Akhir ini dengan baik dengan judul **“PELAKSANAAN STANDAR OPERASIONAL PROSEDUR PENYIMPANAN BAHAN BAKU MAKANAN DI HOT KITCHEN MENJANGAN DYNASTY RESORT.**

Adapun tujuan dari penyusunan Tugas Akhir ini yaitu sebagai syarat untuk memperoleh gelar Ahli Madya pada Fakultas Ekonomi, Jurusan Manajemen, Program Studi Diploma III Perhotelan. Tugas Akhir ini di susun berdasarkan praktek kerja lapangan yang di lakukan penulis selama 6 bulan di Hotel Menjangan Dynasty Resort yang beralamat di Desa Pejarakan, Kecamatan Gerokgak, Kabupaten Buleleng, Bali.

Penulis menyadari bahwa dalam penulisan Tugas Akhir ini masih jauh dari kesempurnaan. Tugas Akhir ini tidak akan terselesaikan apabial tanpa adanya bantuan dan bimbingan dari berbagai pihak. Untuk itu penulis ingin menyampaikan rasa hormat dan terimakasih sedalam-dalamnya kepada semua pihak yang terlibat:

1. Tuhan Yang Maha Esa Ida Sang Hyang Widhi Wasa karena atas tuntunan dan doa restu yang diberikan
2. Bapak Prof. Dr. I Nyoman Jampel, M.Pd, selaku Rektor Universitas Pendidikan Ganesha Singaraja
3. Bapak Dr. Gede Adi Yuniarta, S.E.Ak., M.Si, selaku Dekan Fakultas Ekonomi Universitas Pendidikan Ganesha Singaraja
4. Dr. I Nengah Suarmanayasa, S.E., M.Si, selaku Ketua Jurusan Manajemen, Fakultas Ekonomi, Universitas Pendidikan Ganesha Singaraja
5. Bapak Dr.A.A. Ngurah. Yudha Martin Mahardika. S.Pd., M.Pd, selaku Koordinator Program Studi Diploma III Perhotelan
6. Ibu Putu Indah Rahmawati, STT.Par., M.Bus.Ph.D, selaku Pembimbing I yang sudah banyak memberikan bimbingan, arahan, saran dan motivasi selama penyusunan tugas akhir ini

7. Bapak I Putu Gede Parma S.St.Par., M.Par, selaku Pembimbing II yang sudah banyak memberikan bimbingan, arahan, saran dan motivasi selama penyusunan tugas akhir ini
8. Ibu Dr. Ni Made Ary Widiastini, S.St.Par., M.Par, selaku Pembimbing Khusus dan juga Dosen di lingkungan Diploma III Perhotelan, yang selama tiga tahun ini turut memberikan perhatian, arahan, saran dan juga bantuan dalam penyusunan tugas akhir ini
9. Bapak I Nyoman Maleachi selaku Food and Beverage Manager dan Executive Chef, Chef De Party dan juga Commis di Menjangan Dynasty Resort yang telah membantu memberikan data-data yang dibutuhkan serta memberikan motivasi selama penyelesaian tugas akhir ini.
10. Orang tua, saudara, sahabat, teman-teman dan semua pihak yang telah memberikan dorongan dan motivasi kepada penulis selama proses penyusunan tugas akhir.

Penulis menyadari bahwa masih sangat banyak kekurangan di dalam penyusunan Tugas Akhir ini, untuk itu penulis memohon kritik dan saran yang bersifat membangun. akhir kata semoga Tugas Akhir ini bermanfaat bagi pembaca.

Singaraja, 4 April 2022



Kadec Peni Tantriasih

DAFTAR ISI

ABSTRAK	
PRAKATA.....	i
DAFTAR ISI.....	iii
DAFTAR LAMPIRAN.....	v
DAFTAR GAMBAR.....	vi
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	3
1.3 Tujuan Penelitian.....	3
1.4 Manfaat Penelitian.....	4
1.4.1 Manfaat Teoritis.....	4
1.4.2 Manfaat Praktis.....	4
BAB II TINAUAN PUSTAKA.....	5
2.1 Departemen Yang Ada Di Hotel.....	5
2.2 Pengertian Food Production.....	6
2.3 Pengertian Standar Operasional Prosedur.....	8
2.4 Sistem Hazard Analysis and Critical Control Point.....	11
2.5 Pengertian Penyimpanan.....	14
2.6 Pengertian Bahan Makanan.....	16
2.7 Telaah Hasil Penelitian Sebelumnya.....	17
BAB III METODE PENELITIAN.....	22
3.1 Rancangan Penelitian.....	22
3.2 Lokasi Penelitian.....	22
3.3 Subjek Dan Obyek Penelitian.....	23
3.4 Jenis Dan Sumber Data.....	23
3.4.1 Jenis Data.....	23
3.4.2 Sumber Data.....	23
3.5 Metode Pengumpulan Data.....	24

3.5.1 Wawancara.....	24
3.5.2 Dokumentasi	26
3.5.3 Observasi.....	26
3.6 Metode Analisis Data	26
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	27
4.1 Hasil Penelitian	27
4.1.1 Pelaksanaan Standar Operasional Prosedur Penyimpanan Bahan Baku Makanan Di Hot Kitchen Menangan Dynasty Resort.....	27
4.1.2 Kendala Yang Di Temukan Dalam Proses Penyimpanan Bahan Baku Makanan Di Hot Kitchen Menjangan Dynasty Resort	33
4.1.3 Strategi/Upaya Yang Dilakukan Dalam Menangani Kendala Penyimpanan Bahan Baku Di Hot Kitchen Menjangan Dynasty Resort.....	34
4.2 Pembahasan.....	35
4.2.1 Pembahasan Standar Operasional Prosedur Pelaksanaan Penyimpanan Bahan Baku Makanan Di Hot Kitchen Menjangan Dynasty Resort.....	35
4.2.2 Pembahasan Kendala Yang Di Temukan Dalam Proses Penyimpanan Bahan Baku Makanan Di Hot Kitchen Menjangan Dynasty Resort.....	36
4.2.3 Pembahasan Strategi/Upaya Yang Dilakukan Dalam Menangani Kendala Penyimpanan Bahan Baku Di Hot Kitchen Menjangan Dynasty Resort...38	
BAB V PENUTUP.....	41
5.2 Kesimpulan	41
5.3 Saran.....	43
DAFTAR PUSTAKA	44
LAMPIRAN – LAMPIRAN.....	47

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Draf Pertanyaan Wawancara	46
Lampiran 2 Dokumentasi	46
Lampiran 3 Surat Pernyataan Keaslian Karya Tulis	49



DAFTAR GAMBAR

Gambar 3.2 Lokasi Hotel Menjangan Dynasty Resort	18
Gambar 4.1 Food Labelling	22
Gambar 4.2 Temperature Danger Zone	24
Gambar 4.3 Penyimpanan Bahan Makanan Di Chiller	25

