

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

Oleh :

Kadek Peni Tantriasih, NIM. 1907031035

Jurusan Manajemen Program Studi Diploma III Perhotelan

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pelaksanaan standar operasional prosedur penyimpanan bahan baku makanan di hot kitchen Menjangan Dynasty Resort, kendala apa saja yang ditemukan dalam proses penyimpanan bahan makanan, dan strategi yang dilakukan dalam mengatasi kendala-kendala tersebut. Rancangan penelitian yang digunakan adalah deskriptif kualitatif dan metode pengumpulan data yang digunakan adalah observasi, dokumen dan wawancara. Hasil penelitian ini menunjukkan (1) pelaksanaan standar operasional prosedur penyimpanan bahan makanan terbilang kurang karena adanya faktor sumber daya manusianya yang kurang disiplin dalam menerapkan SOP saat bekerja terutama dalam melakukan penyimpanan bahan makanan (2) Ada beberapa kendala yang ditemukan pada saat penyimpanan bahan makanan (3) Strategi yang dilakukan dalam mengatasi kendala-kendala tersebut sudah berjalan dengan baik.

Kata Kunci : Standar operasional prosedur, Food and Beverage Product, Hot Kitchen

ABSTRACT

This study aims to determine the implementation of standard operating procedures for storing food raw materials in the hot kitchen of Menjangan Dynasty Resort, what obstacles were found in the food storage process, and the strategies used to overcome these obstacles. The research design used was descriptive qualitative and the data collection methods used were observation, documents and interviews. The results of this study indicate (1) the implementation of standard operating procedures for storing foodstuffs is somewhat lacking because of the lack of discipline in human resources in applying SOPs when working, especially in storing foodstuffs (2) There are several obstacles found when storing foodstuffs (3) The strategies implemented in overcoming these obstacles have been going well.

Keywords : Standard operational procedure, Food and Beverage Product, Hot Kitchen