

**UPAYA MENJAGA KUALITAS PENGOLAHAN MAKANAN MELALUI
PENERAPAN STANDAR OPERASIONAL PROSEDUR DI *FOOD
PRODUCTION DEPARTMENT* DI HOLIDAY INN RESORT BARUNA
BALI**

TUGAS AKHIR

Diajukan Kepada

Universitas Pendidikan Ganesha

Untuk Memenuhi Salah Satu Persyaratan

Dalam Menyelesaikan Program Studi Perhotelan Diploma III

Jurusan Manajemen

Oleh

Kadek Mira Lusiadi

Nim.1907031023

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



I Gede Parma, S.ST.Par., M.Par.
NIP. 197708192002121003

Pembimbing II



Dr. I Gede Putra Nugraha, S.S., M.Par.
NIP 198412142015041002

Tugas Akhir oleh Kadek Mira Lusiadi ini

Telah dipertahankan di depan dewan penguji

Pada tanggal 7 Juli 2022

Dewan Penguji,



(I Putu Gede Parma, S.ST.Par., M.Par.) (Ketua)

NIP. 197708192002121003



(Dr. I Gede Putra Nugraha, S.S., M.Par.) (Anggota)

NIP. 198412142015041002



(Nyoman Dini Andini, S.S.P.Par., M.Par.) (Anggota)

NIP. 198304052008122001

LEMBAR PENGESAHAN

Diterima oleh Panitia Ujian Fakultas Ekonomi

Universitas Pendidikan Ganesha

Guna memenuhi syarat-syarat untuk mencapai gelar ahli madya

Pada

Hari : Kamis

Tanggal : 7 Juli 2022

Mengetahui,

Ketua Ujian,

Sekretaris Ujian,



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

NIP. 196810291993032001



(Dr. A. A. Yuzuh Yafsa Marin Mahediha, S.Pd., M.Pd.)

NIP. 198003122002121002

Mengesahkan

Dekan Fakultas Ekonomi,



(Dr. Gede Suci Gunarna, S.E., Ak., M.Si)

NIP. 197906162002121003

PERNYATAAN

Dengan ini saya menyampaikan bahwa karya tulis yang berjudul “UPAYA MENJAGA KUALITAS PENGOLAHAN MAKANAN MELALUI PENERAPAN STANDAR OPERASIONAL PROSEDUR DI *FOOD PRODUCTION DEPARTMENT* DI HOLIDAY INN RESORT BARUNA 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 Mei 2022

Yang membuat pernyataan



Kadek Mira Lusadi

NIM. 1907031023

PRAKATA

Puji syukur penulis panjatkan kehadirat Tuhan Yang Maha Esa, karena atas berkat dan rahmat-Nya penulis dapat menyelesaikan tugas akhir dengan judul “UPAYA MENJAGA KUALITAS PENGOLAHAN MAKANAN MELALUI PENERAPAN STANDAR OPERASIONAL PROSEDUR DI FOOD PRODUCTION DEPARTMENT DI HOLIDAY INN RESORT BARUNA BALI” tepat pada waktunya. Tugas akhir ini disusun bertujuan untuk memenuhi persyaratan mencapai gelar ahli madya pariwisata Universitas Pendidikan Ganesha.

Dalam penyusunan tugas akhir ini penulis telah banyak mendapat bimbingan dan dukungan dari berbagai pihak. Oleh karenanya, pada kesempatan ini peneliti tidak lupa mengucapkan terimakasih kepada:

1. Bapak Prof. Dr. I Nyoman Jampel, M.Pd selaku Rektor Universitas Pendidikan Ganesha.
2. Bapak Dr. Gede Adi Yuniartha, S.E.,Ak.,M.Si selaku Dekan Fakultas Ekonomi Universitas Pendidikan Ganesha.
3. Bapak Dr. I Nengah Suarmanayasa, S.E., M.Si, selaku Ketua Jurusan Manajemen, Fakultas Ekonomi, Universitas Pendidikan Ganesha Singaraja.
4. Bapak Dr. A.A. Ngr. Yudha Martin Mahardika, M.Pd, selaku Koordinator Program Studi Diploma III Perhotelan.
5. Bapak I Putu Gede Parma., S.ST.Par., M.par selaku Pembimbing I yang telah memberikan bimbingan, arahan, petunjuk dan motivasi kepada peneliti dalam penyelesaian tugas akhir ini.
6. Bapak Dr. I Gede Putra Nugraha, S.S., M.Par. selaku Pembimbing II yang telah memberikan bimbingan, arahan, petunjuk dan motivasi kepada penulis dalam penyelesaian tugas akhir ini.
7. Bapak dan Ibu dosen pengajar pada Program Studi Diploma III Perhotelan yang selalu memberikan dukungan dan motivasi dalam penyusunan tugas akhir.

Besar harapan peneliti agar tugas akhir ini dapat bermanfaat bagi penelitian selanjutnya. Peneliti menyadari tugas akhir ini masih terdapat kekurangan, demi kesempurnaan tugas akhir ini penulis mengharapkan masukan, kritik ataupun saran yang membangun dari berbagai pihak. Peneliti juga berharap tugas akhir ini dapat bermanfaat dan berguna bagi pembaca dan pengembangan dunia pendidikan.

Singaraja, 23 Mei 2022

Kadek Mira Lusiadi



DAFTAR ISI

SAMPUL.....	i
LEMBAR PENGESAHAN.....	iv
ABSTRAK	xii
ABSTRACK.....	xiii
PRAKATA	vi
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR	xi
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Rumusan Masalah	3
1.3. Tujuan Penelitian.....	3
1.4. Manfaat Penelitian.....	3
BAB II KAJIAN PUSTAKA	4
2.1. Pengertian Food Production	4
2.2. Fungsi dan Tujuan Food Production	5
2.3. Pengertian Standar Operasional Prosedur.....	5
2.4. Penelitian Terdahulu.....	6
BAB III METODE PENELITIAN.....	10
3.1. Rancangan Penelitian	10
3.2. Lokasi Penelitian	10
3.3. Subjek dan Objek Penelitian	11
3.4. Jenis dan Sumber Data	11
3.5. Metode Pengumpulan Data	12

3.6. Metode Analisis Data	12
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	15
4.1. Gambaran Umum	15
4.2. Hasil Penelitian.....	20
4.3. Pembahasan.....	23
BAB V PENUTUP.....	24
5.1. Simpulan.....	24
5.2. Saran.....	24
DAFTAR PUSTAKA.....	26
LAMPIRAN	28



DAFTAR TABEL

Tabel 4.1.1 A The Guest Room	22
Tabel 4.1.1 B Food and Beverage Outlet.....	23
Tabel 4.1.1 C Fasilitas Lain Holiday Inn Resort Baruna Bali	24



DAFTAR GAMBAR

Gambar 3.2 Lokasi Penelitian.....	12
Gambar 4.1 Logo Hotel Holiday Inn Resort Baruna Bali.....	15
Gambar 4.2 Struktur Organisasi Hotel	22

