

**PENERAPAN STANDAR OPERASIONAL PROSEDUR PENGGUNAAN
PERALATAN DALAM MENINGKATKAN PELAYANAN *FOOD PRODUCTION* DI
HOLIDAY INN RESORT BARUNA BALI**

TUGAS AKHIR

Diajukan kepada

Universitas Pendidikan Ganesha

Untuk Memenuhi Salah Satu Persyaratan dalam Menyelesaikan Program Sarjana Terapan
Pengelolaan Perhotelan

Oleh

Nama : Made Semara Yoga Dwi Darma

NIM : 2257013012

PROGRAM STUDI SARJANA TERAPAN PENGELOLAAN PERHOTELAN

JURUSAN MANAJEMEN

FAKULTAS EKONOMI

UNIVERSITAS PENDIDIKAN GANESHA

SINGARAJA

2026

TUGAS AKHIR

DIAJUKAN UNTUK MELENGKAPITUGAS DAN MEMENUHI SYARAT-SYARAT UNTUK MENCAPAI GELAR SARJANA TERAPAN PARIWISATA

Menyetujui

Pembimbing I	Dr. I Putu Gede Parma, S.St.Par., M.Par. NIP.197708192002121003
Pembimbing II	Dr. Ni Luh Henny Andayani, S.St.Par., M.Par. NIP.198304142010122002

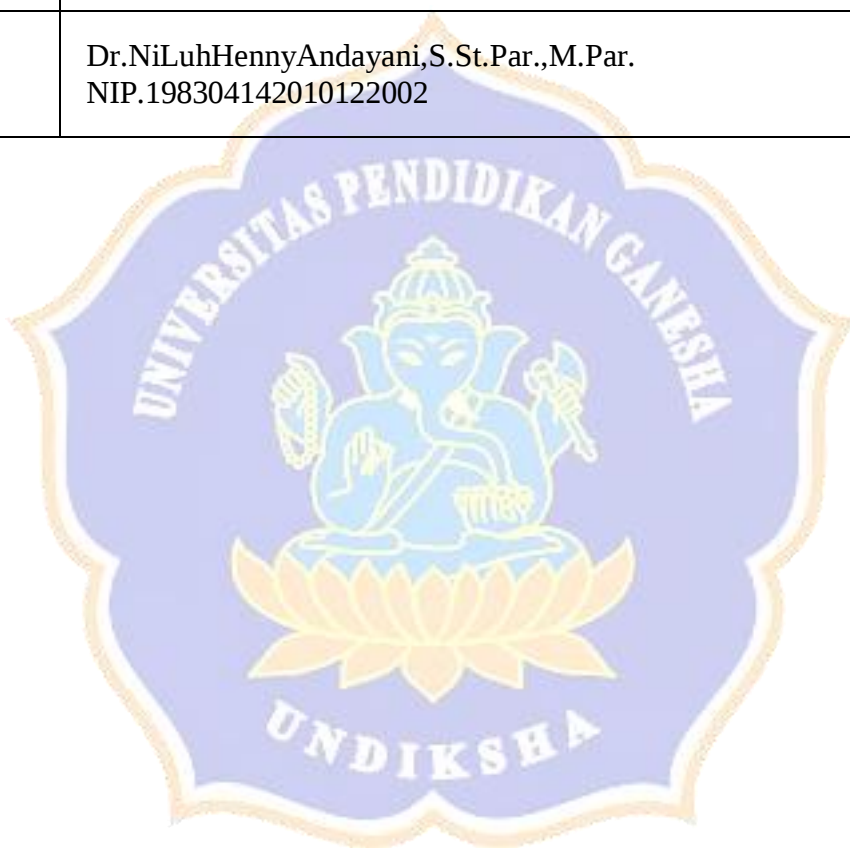


- UU ITE No. 11 Tahun 2008 Pasal 5 Ayat 1 "Informasi Elektronik dan/atau hasil cetaknya merupakan alat bukti hukum yang sah"
- "Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan BSR E-BSSN, validitas dokumen elektronik ini bisa dicek menggunakan aplikasi mobile VeryDS oleh BSR E"
- Cetakan dokumen ini merupakan salinan dari file dokumen bertandatangan elektronik yang keabsahannya dapat diakses melalui QR Code yang terdapat pada sertifikat ini.

Tugas Akhir oleh MADE SEMARAYOGA DWIDARMA ini telah
dipertahankan di depan dewan penguji
Pada tanggal 05 Januari 2026

Dewan Penguji

Ketua	Trianasari, M.M., Ph.D. NIP.197006062002122002
Anggota	Dr. I Putu Gede Parma, S.St.Par., M.Par. NIP.197708192002121003
Anggota	Dr. Ni Luh Henny Andayani, S.St.Par., M.Par. NIP.198304142010122002



- UU ITE No. 11 Tahun 2008 Pasal 5 Ayat 1 "Informasi Elektronik dan/atau hasil cetaknya merupakan alat bukti hukum yang sah"
- "Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan BSR E-BSSN, validitas dokumen elektronik ini bisa dicek menggunakan aplikasi mobile VeryDS oleh BSR E"
- Cetakan dokumen ini merupakan salinan dari file dokumen bertandatangan elektronik yang keabsahannya dapat diakses melalui QR Code yang terdapat pada sertifikat ini.

Diterima oleh Panitia Ujian Fakultas Ekonomi Universitas
Pendidikan Ganesha
guna memenuhi syarat-syarat untuk mencapai gelar Sarjana Terapan Pariwisata

Menyetujui

Ketua Ujian	Dr. Dra. Ni Made Suci, M.Si. NIP.196810291993032001
Sekretaris Ujian	Dr. Ni Made Ary Widiastini, S.St.Par., M.Par. NIP.198104162005012002

Mengesahkan,
Dekan Fakultas Ekonomi



Prof. Dr. Gede Adi Yuniarta, S.E., Ak., M.Si.

NIP.197906162002121003



- UU ITE No. 11 Tahun 2008 Pasal 5 Ayat 1 "Informasi Elektronik dan/atau hasil cetaknya merupakan alat bukti hukum yang sah"
- "Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan BSSN, validitas dokumen elektronik ini bisa dicek menggunakan aplikasi mobile VeryDS oleh BSR"
- Cetakan dokumen ini merupakan salinan dari file dokumen bertanda tangan elektronik yang keabsahannya dapat diakses melalui QR Code yang terdapat pada sertifikat ini.

PERNYATAAN

Dengan ini menyatakan bahwa karya tulis yang berjudul "Penerapan Standar Operasional Prosedur Penggunaan Peralatan Dalam Meningkatkan Pelayanan Food Production Di Holiday Inn Resort Baruna Bali " beserta seluruh isinya adalah benar-benar karya sendiri dan saya tidak melakukan penjiplakan dan pengutipan dengan cara-cara yang tidak sesuai dengan etika yang berlaku dalam masyarakat keilmuan. Atas pernyataan ini, saya siap menanggung resiko/sanksi yang dijatuhkan kepada saya apabila kemudian hari ditemukan adanya pelanggaran atas etika keilmuan dalam karya saya ini atau ada klaim terhadap keaslian karya saya ini.

Singaraja, 9 Februari 2026

Yang membuat pernyataan



Made Semara Yoga Dwi Darma

NIM 2257013012

PRAKATA

Puji syukur kehadiran Tuhan Yang Maha Esa, karena berkat rahmat dan anugerahnya penulis bisa menyusun dan menyelesaikan Tugas Akhir yang berjudul “Penerapan Standar Operasional Prosedur Penggunaan Peralatan Dalam Meningkatkan Pelayanan Food Production Di Holiday Inn Resort Baruna Bali”. Tugas Akhir ini merupakan salah satu syarat dalam menempuh gelar Sarjana Terapan Pariwisata (S.Tr.Par) di Fakultas Ekonomi, Universitas Pendidikan Ganesha.

Dalam proses penyusunan Tugas Akhir ini tidak luput dari berbagai tantangan, hambatan, dan permasalahan yang telah dihadapi. Penulis menyadari bahwa keberhasilan penulisan Tugas Akhir ini tidak lepas dari dorongan, bantuan, dan doa dari berbagai pihak. Pada kesempatan ini penulis ingin mengucapkan terimakasih kepada:

1. Bapak Prof. Dr. I Wayan Lasmawan, M.Pd. Selaku Rektor Universitas Pendidikan Ganesha
2. Bapak Prof. Dr. Gede Adi Yuniarta, S.E., Ak., M.Si. Selaku Dekan Fakultas Ekonomi
3. Bapak Gede Putu Agus Jana Susila, S.E., M.B.A. Selaku Ketua Jurusan Manajemen
4. Dr. I Putu Gede Parma, S.St.Par., M.Par. Selaku pembimbing satu yang telah bersedia membimbing penulis dengan penuh kesabaran, kecermatan, dan memberikan dukungan serta motivasi di tengah tengah kesibukan beliau sehingga Tugas Akhir ini bisa terselesaikan tepat waktu
5. Dr. Ni Luh Henny Andayani, S.St.Par., M.Par. Selaku pembimbing dua yang juga bersedia membimbing, memotivasi serta membantu penulis dalam menyelesaikan Tugas Akhir ini
6. Seluruh jajaran staff jurusan dan dosen Pengelolaan Perhotelan yang ikut serta memberikan dukungan dalam menyelesaikan Tugas Akhir ini.
7. Seluruh keluarga dirumah yang telah memberikan dukungan dan support serta

semangat serta doa dan menjadi kekuatan terbesar bagi penulis sehingga penulisan Tugas Akhir ini dapat terlaksana dengan lancar.

8. Serta seluruh pihak yang telah membantu penulis selama pembuatan Tugas Akhir ini terlaksana dengan lancar.

Penulis menyadari bahwa penyusunan Tugas Akhir ini masih jauh dari kata sempurna karena masih banyak kekurangan dan keterbatasan. Oleh karena itu penulis mengharapkan kritik dan saran yang membangun guna menyempurnakan laporan akhir ini serta dapat memberikan wawasan dan manfaat bagi para pembaca.



DAFTAR ISI

DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR TABEL	vii
DAFTAR GAMBAR.....	viii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang Masalah.....	1
1.2. Identifikasi Masalah.....	5
1.3. Rumusan Masalah.....	6
1.4. Tujuan Penelitian	6
1.5. Manfaat Hasil Penelitian	7
BAB II KAJIAN PUSTAKA.....	9
2.1. Kajian Hasil Penelitian yang Relevan.....	9
2.2. Landasan Teori.....	19
2.2.1. Kesehatan dan Keselamatan Kerja (K3)	19
2.2.2. Standar Operasional Prosedur	23
2.2.3. Food and Beverage	24
2.3. Kerangka Berpikir.....	25
BAB III METODE PENELITIAN	27
3.1. Pendekatan dan Jenis Penelitian	27
3.2. Lokasi Penelitian.....	27
3.3. Waktu Penelitian	28
3.4. Subjek dan Objek Penelitian	28
3.5. Metode Pengumpulan Data	28
3.6. Analisis Data.....	30
3.7. Triangulasi Data.....	34
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	36
4.1 Gambaran Umum Lokasi Penelitian.....	36

4.2	Hasil Penelitian	37
4.2.1	SOP Pemanfaatan Peralatan di Food Production	37
4.2.2	Penerapan SOP yang Memperhatikan Aspek Kesehatan dan Keselamatan Kerja (K3).....	39
4.2.3	Kendala-kendala dalam Penerapan SOP Penggunaan Peralatan	41
4.3	Pembahasan	45
4.3.1	Analisis Penerapan SOP Penggunaan Peralatan	45
4.3.2	Analisis Penerapan SOP dengan Aspek K3 dan Kendala.....	47
4.3.3	Relevansi dengan Kajian Pustaka dan Penelitian Terdahulu	49
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN		53
5.1	Kesimpulan.....	53
5.2	Saran.....	54
DAFTAR PUSTAKA		54



DAFTAR TABEL

Tabel 1. Persamaan dan Perbedaan Penelitian Sekarang dengan Terdahulu	16
Tabel 4.1 Identifikasi Kendala Penerapan SOP di Food Production Holiday Inn Resort Baruna Bali.....	43
Tabel 4.2 Perbandingan Temuan Penelitian dengan Kajian Pustaka dan Penelitian Terdahulu	51



DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Kerangka Berpikir	26
Gambar 2. Analisis data.....	30

