

**PENERAPAN SOP BAGI MAHASISWA PKL PADA DEPARTEMEN
FOOD AND BEVERAGE SERVICE THE OBEROI BEACH RESORT,
BALI**

Oleh

Ida Ayu Putu Padma Sri Wahyuni, NIM. 1707031006

Jurusan Manajemen

Prodi Perhotelan Program Diploma III

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk (1). Mengetahui proses penyampaian SOP bagi mahasiswa magang pada departemen *Food and Beverage Service* (2). Cara penerapan SOP bagi mahasiswa magang pada departemen *Food and Beverage Service*. Penelitian ini termasuk jenis penelitian deskriptif kualitatif, dengan metode wawancara dan dokumentasi dalam pengumpulan data. Subjek dalam penelitian ini adalah *staff* HRD dan senior pada *room service section* di *The Oberoi Beach Resort, Bali*. Hasil penelitian menunjukkan bahwa (1). Proses penyampaian SOP bagi mahasiswa magang dilakukan dengan cara pembekalan materi pada saat *pra training, role play training* dan penyampaian SOP 15 menit sebelum memulai *shift*. (2). Cara penerapan SOP yang dilakukan adalah briefing dan pelatihan-pelatihan kepada mahasiswa magang. Dari hasil penelitian ini dapat dilakukan penelitian lanjutan mengenai pentingnya pemahaman SOP bagi para mahasiswa magang dalam ruang lingkup departemen *Food and Beverage Service* yang lebih luas.

Kata Kunci: SOP, Mahasiswa Magang, *Food and Beverage Service*

**PENERAPAN SOP BAGI MAHASISWA PKL PADA DEPARTEMEN FOOD
AND BEVERAGE SERVICE THE OBEROI BEACH RESORT, BALI**

Oleh

Ida Ayu Putu Padma Sri Wahyuni, NIM. 1707031006

Jurusan Manajemen

Prodi Perhotelan Program Diploma III

ABSTARCT

This study aims to explore (1). The SOP delivery process for intern students in the Food and Beverage Service department (2). The implementation of SOPs by intern students in the Food and Beverage Service Department. This research was a qualitative descriptive research, with interview method and documentation in data collection. The subjects in this study were HRD staff and seniors in the room service section at The Oberoi Beach Resort, Bali. The results showed that (1). The process of delivering SOP for internship students was done by providing material during pre training, role play training and delivering SOP 15 minutes prior to new shift. (2). The SOP was delivered in the form of briefing and training for trainees. From the results of this study it may be necessary to further research on the importance of understanding SOP for intern students in a broader scope.

Keywords: Food and Beverage Service, Internship Students, SOP