

**ANALISIS *STANDARD OPERATING PROCEDURE* (SOP)  
PENERIMAAN BAHAN MAKANAN**

**TUGAS AKHIR**

**Diajukan Kepada  
Universitas Pendidikan Ganesha  
untuk memenuhi salah satu persyaratan  
dalam Menyelesaikan Program Studi Perhotelan Diploma III  
Jurusan Manajemen**



**Oleh  
Luh Widi Astiti  
NIM. 1707031013**

**PROGRAM STUDI PERHOTELAN DIPLOMA III  
JURUSAN MANAJEMEN  
FAKULTAS EKONOMI  
UNIVERSITAS PENDIDIKAN GANESHA  
SINGARAJA  
2020**

## TUGAS AKHIR

**DIAJUKAN UNTUK MELENGKAPI TUGAS  
DAN MEMENUHI SYARAT-SYARAT UNTUK  
MENCAPAI GELAR AHLI MADYA**

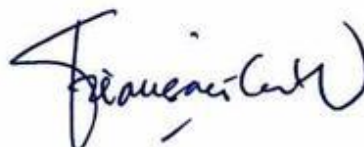
**Menyetujui,**

Pembimbing I,



Dr. Ni Made Ary Widiastini, S.ST.Par., M.Par.  
NIP. 198104162005012002

Pembimbing II,



Trianasari, Ph.D., CHE.  
NIP. 197006062002122002

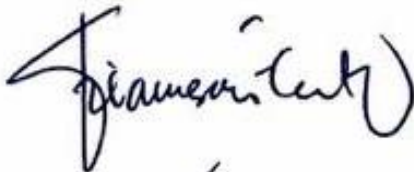
Tugas Akhir oleh Luh Widi Astiti ini  
telah dipertahankan di depan dewan penguji  
pada tanggal 09 Juli 2020

Dewan Penguji,



(Dr. Ni Made Ary Widiastini, S.ST.Par., M.Par)  
NIP. 198104162005012002

(Ketua)



(Trianasari, Ph.D., CHE.)  
NIP. 197006062002122002

(Anggota)



(Putu Indah Rahmawati, M.Bus., Ph.D)  
NIP. 198002172002122001

(Anggota)

## LEMBAR PENGESAHAN

Diterima oleh Panitia Ujian Fakultas Ekonomi  
Universitas Pendidikan Ganesha  
guna memenuhi syarat-syarat untuk mencapai gelar ahli madya

Pada :  
Hari : Kamis  
Tanggal : 9 Juli 2020

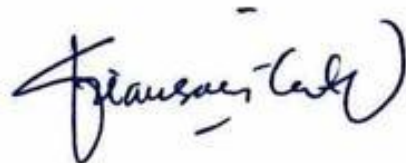
Mengetahui,

Ketua Ujian,



(Dr. Gede Adi Yuniartha, S.E., Ak., M.Si)  
NIP. 197906162002121003

Sekretaris Ujian,



(Trianasari, Ph.D., CHE)  
NIP. 197006062002122002

Mengesahkan

Dekan Fakultas Ekonomi,



(Dr. Gede Adi Yuniartha, S.E., Ak., M.Si)  
NIP. 197906162002121003

## PERNYATAAN

Dengan ini saya menyampaikan bahwa karya tulis yang berjudul "**Analisis Standard Operating Procedure (SOP) Penerimaan Bahan Makanan**" 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 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, 09 Juli 2020

Yang membuat pernyataan



Luh Widi Astiti  
NIM. 1707031013

## PRAKATA

Puji syukur penyusun panjatkan kehadapan Tuhan Yang Maha Esa karena berkat rahmatNya-lah, penulis dapat menyelesaikan tugas akhir yang berjudul “ANALISIS *STANDARD OPERATING PROCEDURE* (SOP) PENERIMAAN BAHAN MAKANAN”.Penulisan tugas akhir ini disusun guna memenuhi persyaratan mencapai gelar ahli madya pada Universitas Pendidikan Ganesha.

Dalam menyelesaikan tugas akhir ini, penulis banyak mendapat bantuan dan dukungan dari berbagai pihak, baik secara langsung maupun tidak langsung. Untuk itu, dalam kesempatan ini, penulis mengucapkan terimakasih yang sebesar-besarnya kepada :

1. Prof. Dr. I Nyoman Jampel, M.Pd selaku Rektor Universitas Pendidikan Ganesha atas motivasi dan fasilitas yang diberikan sehingga penulis dapat menyelesaikan studi sesuai dengan rencana;
2. Dr. Gede Adi Yuniartha, S.E.,Ak.,M.Si selaku Dekan Fakultas Ekonomi atas motivasi dan fasilitas yang diberikan sehingga penulis dapat menyelesaikan studi sesuai dengan rencana;
3. Dr. Ni Made Ary Widiastiti, S. ST. Par., M. Par selaku Pembimbing I yang telah memberikan bimbingan, arahan, petunjuk dan motivasi penulis dalam penyelesaian tugas akhir ini;
4. Ibu Trianasari, P.hd,CHE selaku Pembimbing II yang telah memberikan bimbingan, arahan, petunjuk dan motivasi penulis dalam penyelesaian tugas akhir ini;
5. Seluruh Dosen Jurusan Manajemen Program Studi Perhotelan Program Diploma III yang telah membimbing dan memberikan banyak ilmu dari awal bangku perkuliahan hingga saat ini;
6. Seluruh *staff* pada bagian *Accounting Department* yang telah banyak membantu penulis dalam memperoleh data untuk penyelesaian tugas akhir ini;
7. Kedua orang tua dan keluarga yang senantiasa memberikan dukungan berupa material dan non material, doa, dan motivasi sehingga penulis mampu menyelesaikan tugas akhir ini;

8. Seluruh teman-teman di Program Studi Perhotelan Diploma III, yang telah menemani, mendukung, dan memberikan saran kepada penulis dalam proses penyusunan tugas akhir ini.

Besar harapan penulis agar tugas akhir ini dapat bermanfaat bagi pembaca, penelitian selanjutnya serta bagi pengembangan dunia pendidikan dalam bidang industri pariwisata dan perhotelan.. Penulis menyadari dalam penulisan tugas akhir ini terdapat banyak kekurangan karena masih terbatasnya pengetahuan yang penulis miliki, maka dengan kerendahan hati penulis mengharapkan segala kritik maupun saran yang bersifat membangun dari berbagai pihak guna menyempurnakan tugas akhir ini. Sekali lagi penulis mengucapkan banyak terimakasih kepada pihak yang telah berkontribusi dalam penyusunan tugas akhir ini.

Singaraja, 09 Juli 2020

Penulis,





## DAFTAR ISI

ABSTRAK .....	i
ABSTRACT.....	ii
PRAKATA .....	iii
DAFTAR ISI .....	v
DAFTAR GAMBAR .....	vii
DAFTAR TABEL .....	viii
DAFTAR BAGAN .....	ix
DAFTAR LAMPIRAN .....	x
BAB 1 PENDAHULUAN .....	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	3
1.3 Tujuan Penelitian.....	3
1.4 Manfaat Penelitian.....	4
BAB II KAJIAN PUSTAKA .....	6
2.1 Konsep Standard Operating Procedure (SOP).....	6
2.1.1 Pengertian <i>Standard Operating Procedure</i> (SOP).....	6
2.1.2 Tujuan <i>Standard Operating Procedure</i> (SOP).....	6
2.1.3 Fungsi <i>Standard Operating Procedure</i> (SOP).....	6
2.1.4 Manfaat <i>Standard Operating Procedure</i> (SOP).....	6
2.2 Konsep Penerimaan Barang / Receiving .....	7
2.2.1 Pengertian Penunjang Penerimaan Barang / Receiving.....	7
2.2.2 Fungsi Penunjang Penerimaan Barang / Receiving.....	8
2.2.3 Fungsi Dan Tanggung Jawab Penunjang Penerimaan Barang / Receiving...8	
2.3 Konsep Bahan Makanan.....	8
2.3.1 Pengertian Bahan Makanan.....	8
2.3.2 Penggolongan Bahan Makanan.....	9
2.3.3 Pemilihan Bahan Makanan.....	9



2.4 Penelitian Terdahulu.....	10
<b>BAB III METODELOGI PENELITIAN .....</b>	<b>15</b>
3.1 Pendekatan.....	18
3.2 Lokasi Penelitian.....	19
3.3 Jenis Sumber Data .....	20
3.4 Subjek Dan Objek Penelitian.....	21
3.5 Metode Dan Instrumen Pengumpulan Data .....	21
3.6 Analisis Data .....	22
<b>BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN .....</b>	<b>23</b>
4.1 Gambaran Umum.....	23
4.1.1 Sejarah Hotel Holiday Inn Resort.....	25
4.1.2 Struktur Organisasi.....	26
4.2 Hasil Penelitian.....	26
4.2.1 Pentingnya SOP Pada Bagian Receiving .....	26
4.2.2 Job Description Receiving .....	29
4.2.3 Kendala Dalam Penerapan SOP Serta Solusi Yang Ditempuh.....	30
4.3 Pembahasan.....	31
4.3.1 Pentingnya SOP Pada Bagian Receiving .....	31
4.3.2 Job Description Receiving .....	32
4.3.3 Kendala Dalam Penerapan SOP Serta Solusi Yang Ditempuh.....	35
<b>BAB V PENUTUP .....</b>	<b>36</b>
5.1 Simpulan.....	36
5.2 Saran .....	37
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>38</b>
<b>LAMPIRAN-LAMPIRAN .....</b>	<b>39</b>

## DAFTAR GAMBAR

	HALAMAN
Gambar 3.1 Lokasi Holiday Inn Resort Baruna Bali pada Peta Pulau Bali.....	19
Gambar 4.1 SOP Receiving Untuk Buah dan Sayur.....	26
Gambar 4.2 Penerimaan Barang .....	28



## DAFTAR TABEL

	HALAMAN
Tabel 2.1 Hasil Penelitian Terdahulu.....	10



## DAFTAR BAGAN

HALAMAN

Bagan 4.1 Struktur Organisasi <i>Accounting Department</i> .....	25
--	----



## DAFTAR LAMPIRAN

	HALAMAN
Lampiran 1 Daftar Pertanyaan Wawancara .....	38
Lampiran 2 Hasil Wawancara.....	39
Lampiran 3 Surat Pernyataan Keaslian Karya Tulis .....	41
Lampiran 4 Riwayat Hidup Penulis .....	41

