

LAMPIRAN-LAMPIRAN
ANALISIS KENDALA DAN STRATEGI PENERAPAN STANDARD
OPERATING PROCEDURE (SOP) TERHADAP KINERJA PRAMUSAJI
DI ENVY RESTAURANT

Lampiran 1 Pedoman Wawancara

1. Apakah SOP bisa dijadikan ukuran standar keberhasilan saat menjalankan tugas operasional ?
2. Mengapa SOP bisa dikatakan sebagai acuan dalam standar keberhasilan dalam menjalankan tugas operasional ?
3. Siapa yang berhak memberikan penyampaian SOP kepada seluruh Pramusaji ?
4. Menurut anda seberapa penting SOP terhadap kinerja pramusaji di restoran?
5. Apakah kendala* yg dihadapi ketika melaksanakan sop ?
6. Apa langkah yang dilakukan seorang Leader apabila ditemukan Pramusaji yang melupakan salah satu tahapan dalam SOP saat menjalankan tugas operasional ?
7. Adakah pelatihan yang diberikan kepada Pramusaji untuk memahami seluruh isi dari SOP yang berlaku ?
8. Strategi apa yang digunakan untuk meningkatkan penerapan sop bagi pramusaji ?

Lampiran 2 Pelaksanaan Kegiatan



Lampiran 3 Foto Kegiatan Training Gathering



Lampiran 4 Foto-Foto Hotel



Keterangan:

- a. **Lobby**
- b. **Ocean View**
- c. **Pool Bar**
- d. **Room**
- e. **Envy Restaurant**
- f. **Palms Restaurant**
- g. **Meeting Room**



RIWAYAT HIDUP



Putu Asri Mona Margareta lahir di Banjar Munduk pada tanggal 05 Juni 1998. Penulis lahir dari pasangan suami istri Bapak Gede Astawa dan Ibu Dayu Ketut Sri Adnyani. Penulis berkebangsaan Indonesia dan beragama Hindu.

Kini penulis beralamat di Br.Munduk, Des. Banjar,

Kec.Banjar, Kab. Buleleng, Bali. Penulis menyelesaikan pendidikan sekolah dasar di SD Negeri 3 Banjar dan lulus pada tahun 2011. Kemudian di SMP Negeri 1 Banjar dan lulus pada tahun 2014. Pada tahun 2017, penulis lulus dari SMA Negeri 2 Banjar dari jurusan Ilmu Pengetahuan Sosial. Selanjutnya, mulai dari tahun 2017 sampai dengan penulisan tugas akhir ini, penulis masih terdaftar sebagai mahasiswa Program Studi Perhotelan Diploma III di Universitas Pendidikan Ganesha.

