

**STRATEGI OPERASIONAL PENANGANAN COVID-19 DI FOOD &
BEVERAGE PRODUCT DI HOTEL ANANTARA ULUWATU BALI
RESORT**

TUGAS AKHIR



PROGRAM STUDI PERHOTELAN DIPLOMA III

JURUSAN MANAJEMEN

FAKULTAS EKONOMI

UNIVERSITAS PENDIDIKAN GANESHA

SINGARAJA

2021

TUGAS AKHIR

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

Menyetujui

Pembimbing I

For Meli, 07/07/2021

Dr.A.A.N Yudha Martin Mahardika, S.Pd., M.Pd.

NIP.198003122002121002

Pembimbing II

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

NIP.198412142015041002

Tugas Akhir oleh Ni Kadek Meli Novi Yanti ini
Telah dipertahankan di depan penguji
Pada tanggal 08 Juli 2021

Dewan Penguji,

For Meli, 07/07/2021

(Dr. A. AN. Yudha Martin Mahardika, S.Pd., M.Pd)

NIP.198003122002121002

(Ketua)

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

NIP.198412142015041002

(Anggota)

(Trianasari, Ph.D., CHE)

NIP.197006062002122002

(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 : 8 Juli 2021

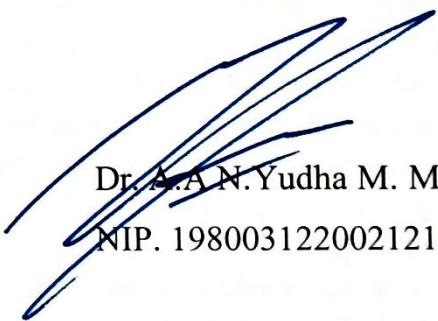
Mengetahui,

Ketua Ujian,

Sekretaris Ujian,



Dr. Dra. Ni Made Suci, M.Si
NIP. 196810291993032001



Dr. A.A.N. Yudha M. Mahardika M.Pd
NIP. 198003122002121002

Mengesahkan



Dr. Gede Adi Yuniarta, S.E., Ak., M.Si.
NIP. 197906162002121003

PERNYATAAN

Dengan ini saya menyampaikan bahwa karya tulis yang berjudul “Strategi Operasional Penanganan Covid-19 Di Food & Beverage Product Di Hotel Anantara Uluwatu Bali Resort” beserta seluruh isinya adalah benar-benar karya sendiri dan tidak merupakan penjiplakan atau mengutip dengan cara-cara yang tidak sesuai dengan etika yang berlaku dalam masyarakat keilmuan. Atas pernyataan ini, saya siap menanggung risiko atau sanksi yang akan dijatuhkan kepada saya apabila di kemudian hari ditemukan adanya pelanggaran atas etika keilmuan dalam karya saya terhadap keaslian karya tulis saya ini.

Singaraja, 28 Juni 2021

Yang membuat pernyataan



Ni Kadek Meli Novi Yanti

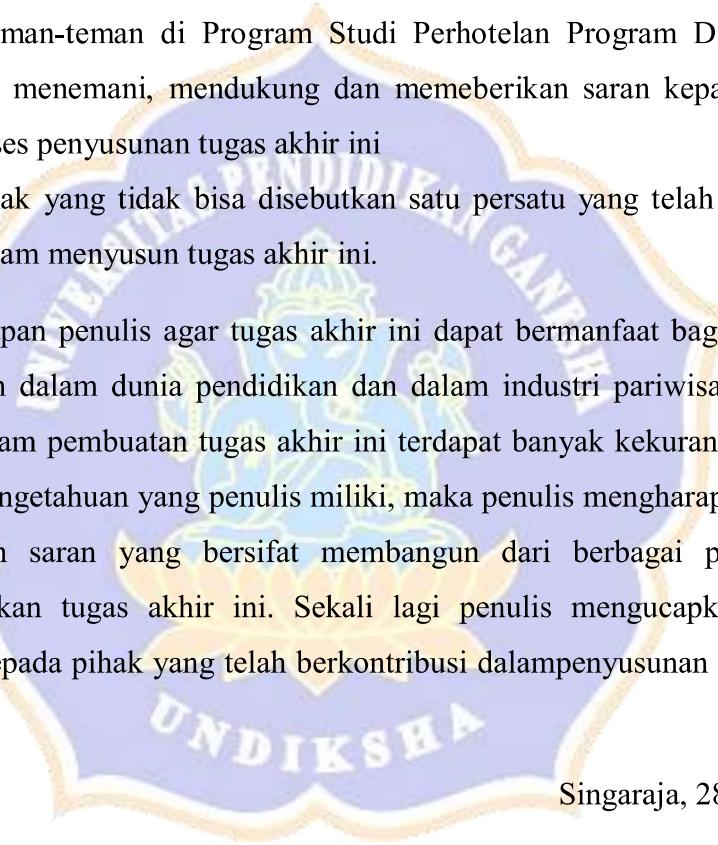
NIM. 1807031039

PRAKATA

Puji syukur penyusun panjatkan kehadapan Tuhan Yang Maha Esa karena berkat rahmatNya-lah penulis dapat menyelesaikan tugas akhir yang berjudul "**STRATEGI OPERSIONAL PENANGANAN COVID-19 DI FOOD & BEVERAGE PRODUCT DI HOTEL ANANTARA ULUWATU BALI RESORT**". Tugas akhir ini di susun guna memenuhi persyaratan mencapai gelar ahli madya pada Universitas Pendidikan Ganesha

Dalam penyelesaian tugas akhir ini, penulis banyak mendapat bantuan baik berupa moral maupun material dari berbagai pihak. Untuk itu, dalam kesempatan ini, penulis mengucapkan terimakasih kepada :

1. 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 Yuniarta, 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. A.A Ngurah Yudha Martin Mahardika, M.Pd Selaku pembimbing I yang telah memeberikan bimbingan, arahan, petunjuk dan motivasi penulis dalam menyelesaikan tugas akhir ini.
4. Dr. I Gede Putra Nugraha. S.S., M. Par selaku pembimbing II yang telah memeberikan bimbingan, arahan, petunjuk dan motivasi penulis dalam menyelesaikan tugas akhir ini.
5. Dr. Ni Made Ary Widiastini, S. St. Par.,M.Par. selaku Pembimbing Akademik Program Studi Perhotelan Program Diploma III, yang selama tiga tahun turut mendukung pencapaian akademik penulis.
6. Seluruh Dosen Jurusan Manajemen Program Studi Perhotelan Program Diploma III yang telah membimbing dan memberikan banyak ilmu dari awal bangku perkuliahan sampai saat ini.

- 
7. I Nyoman Ade Indah Putri Melati selaku Learning Manajer Hotel Anantara Uluwatu Bali Resort
 8. I Made Giri Arnadi selaku *Executive Chef* dan staf yang bertugas di *Food & Beverage Product* Anantara Uluwatu Bali Resort
 9. Kedua orang tua dan keluarga yang telah memberikan dukungan berupa material dan non material, doa serta motivasi sehingga dapat menyelesaikan tugas akhir ini.
 10. Seluruh teman-teman di Program Studi Perhotelan Program Diploma III, yang telah menemani, mendukung dan membebarkan saran kepada penulis dalam proses penyusunan tugas akhir ini
 11. Semua pihak yang tidak bisa disebutkan satu persatu yang telah membantu penulis dalam menyusun tugas akhir ini.

Besar harapan penulis agar tugas akhir ini dapat bermanfaat bagi pembaca, pengembangan dalam dunia pendidikan dan dalam industri pariwisata. Penulis menyadari dalam pembuatan tugas akhir ini terdapat banyak kekurangan karena terbatasnya pengetahuan yang penulis miliki, maka 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, 28 Juni 2020



Penulis

DAFTAR ISI

ABSTRAK	i
ABSTRACT	ii
PRAKATA	iii
DAFTAR ISI.....	v
DAFTAR GAMBAR.....	vii
DAFTAR TABEL	viii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	3
1.3 Pembatasan Masalah	3
1.4 Tujuan Penelitian.....	4
1.5 Manfaat Penelitian.....	4
1.5.1 Manfaat Teoritis.....	4
1.5.2 Manfaat Praktis	4
BAB II KAJIAN PUSTAKA	5
2.1 Landasan Teori	5
2.1.1 Konsep Strategi.....	5
2.1.2 Konsep Operasional.....	6
2.1.3 Konsep Kualitas Kinerja.....	6
2.2 Kajian Hasil Penelitian Yang Relevan	8
BAB III METODE PENELITIAN	14
3.1 Rancangan Penelitian	14
3.2 Lokasi Penelitian	14
3.3 Jenis Sumber Data	15
3.4 Subjek & Objek Penelitian	15
3.5 Metode Pengumpulan Data dan Instrumen Penelitian	15
3.5.1 Metode Observasi	16

3.5.2 Metode Wawancara	16
3.5.3 Metode Studi Dokumen	16
3.5.4 Teknik Analisis Data	16
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN.....	17
4.1 Gambaran Umum Hotel	17
4.1.1 Struktur Organisasi <i>Kitchen</i> Anantara Uluwatu Bali Resort	20
4.2 Hasil Penelitian.....	21
1. Penerapan Hygiene & Sanitation	21
3. Penanganan Member yang Sakit	21
4. Sistem <i>Schedule</i>	22
5. Pengolahan Bahan Makanan	22
6. Penyediaan Bahan Makanan (<i>Inventory</i>).....	22
7. Strategi Pemasaran Yang Dilakukan Untuk Meningkatkan Operasional....	22
4.3 Pembahasan	24
4.4 Implikasi	24
BAB V PENUTUP.....	28
5.1 Kesimpulan.....	28
5.2 Saran	29

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN-LAMPIRAN

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3.1 Peta Lokasi Anantara Uluwatu Bali Resort.....	15
Gambar 4.1 360RooftopRestaurant.....	19
Gambar 4.2 Sono Teppanyaki.....	19
Gambar 4.3 BotolBiruBarandGrill	20
Gambar 4.4 Struktur Organisasi <i>food and beverage product</i>	20



DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Perbandingan Penelitian Terdahulu 8

