

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

Oleh

Ni Kadek Meli Novi Yanti, NIM. 1807031039

Jurusian Manajemen

Prodi Perhotelan Program Diploma III

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui tentang strategi operasional penanganan covid-19 di *food and beverage product* di Anantara Uluwatu Bali Resort. Dalam penelitian ini menggunakan sumber data primer dan sekunder serta menggunakan metode deskriptif kualitatif dengan menerangkan hasil informasi yang dikumpulkan melalui observasi secara langsung, dokumentasi dan melakukan wawancara dengan *executive chef* dan staff *kitchen* yang akan dijabarkan ke dalam sebuah ulasan. Informasi serta dokumentasi yang sudah dikumpulkan akan dijadikan kesimpulan dari masalah yang didapat saat melakukan observasi di Anantara Uluwatu Bali Resort. Strategi yang digunakan dalam penanganan covid-19 dalam operasional yaitu menggunakan APD, penerapan hygiene sanitasi, penyimpanan bahan makanan dengan sistem Fifo dan menjaga kualitas makanan dan kinerja karyawan.

Kata Kunci: Food and Beverage Product, Penanganan Covid-19, Strategi

***OPERATIONAL STRATEGY FOR HANDLING COVID-19 IN FOOD &
BEVERAGE PRODUCT AT ANANTARA ULUWATU BALI RESORT***

Oleh

Ni Kadek Meli Novi Yanti, NIM. 1807031039

Jurusmanajemen

Prodi Perhotelan Program Diploma III

ABSTRACT

This study aims to find out about operational strategies for handling COVID-19 in food and beverage products at Anantara Uluwatu Bali Resort. This study uses primary and secondary data sources and uses qualitative descriptive methods by explaining the results of information collected through direct observation, documentation and conducting interviews with executive chefs and staff kitchen which will be described in a review. The information and documentation that has been collected will be used as conclusions from the problems obtained during observations at Anantara Uluwatu Bali Resort. The strategies used in handling COVID-19 in operations are using PPE, implementing hygiene sanitation, storing food ingredients with the Fifo system and maintaining food quality and employee performance.

Keywords: *Food and Beverage Product , Handling Covid-19, Strategy*