

TUGAS AKHIR

Diajukan kepada
Universitas Pendidikan Ganesha
Untuk Memenuhi Salah Satu Persyaratan dalam Menyelesaikan
Program Studi Perhotelan Diploma III
Jurusan Manajemen



2021

TUGAS AKHIR

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

Menyetujui,

Pembimbing I



Putu Indah Rahmawati, STT.Par., M.Bis., Ph.D

NIP. 198002172002122001

Pembimbing II



Nyoman Dini Andiani, S.ST. Par., M.Par

NIP. 198304052008122001

Tugas Akhir oleh Kadek Yuliantari

Telah dipertahankan di depan dewan penguji

pada tanggal 15 Juli 2021

Dewan Penguji,

Putu Indah Rahmawati, M.Bis.,Ph.D

(Ketua)

NIP.198104160205012002

Nyoman Dini Andiani, S.St.Par.,M.Par

(Anggota)

NIP.198304052008122001

Dr. Ni Made Ary Widiastini,M.Par

(Anggota)

NIP.198104162005012002

LEMBAR PENGESAHAN

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

Hari : Kamis

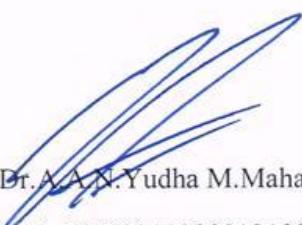
Tanggal : 15 Juli 2021

Mengetahui,

Ketua Ujian,


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

Sekretaris Ujian,


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 “**PELAKSANAAN SOP DI BAGIAN ROOM DINING PADA MASA PANDEMI DI HOTEL COMO UMA CANGGU BALI**” beserta seluruh isinya adalah benar-benar karya saya dan tidak melakukan penjiplakan atau mengutip dengan cara-cara yang tidak sesuai dengan etika yang berlaku 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, 4 Juli 2021

Yang membuat pernyataan



Kadek Yuliantari

NIM. 1807031012

PRAKATA

Puji syukur penulis panjatkan kehadirat Tuhan Yang Maha Esa, karena berkat rahmat-Nya lah penulis dapat menyelesaikan tugas akhir yang berjudul **“Pelaksanaan SOP di Bagian Room Dining pada Masa Pandemi di Hotel COMO Uma Canggu Bali”** dengan tepat waktu. Tugas akhir ini disusun untuk memenuhi persyaratan mencapai gelar ahli madya pariwisata di Universitas Pendidikan Ganesha.

Dalam penyusunan tugas akhir ini, penulis telah banyak mendapat bimbingan dan juga dukungan dari berbagai pihak. Maka dari itu penulis ingin mengucapkan terimakasih banyak kepada :

1. Bapak Prof. Dr. I Nyoman Jampel, M.Pd selaku Rektor Univeristas Pendidikan Ganesha.
2. Bapak Dr. Gede Adi Yudiarta, S.E.Ak,M.Si, selaku Dekan Fakultas Ekonomi Universitas Pendidikan Ganesha.
3. Dr. I Nengah Suarmanayasa, S.E,M.Si, selaku Krtua Jurusan Manajemen, Fakultas Ekonomi, Universitas Pendidikan Ganesha.
4. Bapak Dr. A.A Ngurah Yudha Martin Mahardika, M.Pd, selaku *coordinator* Program Studi Perhotelan Program Diploma III, Jurusan Manajemen, Fakultas Ekonomi, Fakultas Ekonomi, Universitas Pendidikan Ganesha.
5. Ibu Putu Indah Rahmawati, M.Bis., Ph,D, selaku pembimbing I yang sudah memberikan dorongan, bimbingan serta dukungan selama proses penyusunan tugas akhir ini.
6. Ibu Nyoman Dini Andiani, S.St.Par.,M.Par, selaku pembimbing II yang sudah banyak memberi saran, masukan dan kritik selama proses penyusunan tugas akhir ini.
7. Bapak Ibu dosen Program Studi Perhotelan Diploma III yang telah memberikan motivasi dan juga bantuan selama penyusunan tugas akhir ini.
8. Seluruh *staff* Hotel COMO Uma Canggu yang telah membantu memberikan data-data yang dibutuhkan dalam penelitian ini dan selalu memotivasi untuk lebih baik kedepannya.

9. Orang tua dan keluarga yang sudah memberikan dukungan, dorongan serta doa sehingga penulis bias menyelesaikan tugas akhir ini.
10. Orang terkasih dan teman-teman yang telah memberikan bantuan sehingga tugas akhir ini terselesaikan.

Penulis menyadari bahwa apa yang terdapat pada tugas akhir ini masih jauh dari kata sempurna, karena keterbatasan kemampuan yang dimiliki penulis. Penulis berharap pembaca dapat memberikan kritik dan saran yang bersifat membangun demi kesempurnaan tugas akhir ini. Penulis juga berharap tugas akhir ini dapat bermanfaat bagi pembaca.



DAFTAR ISI

Prakata.....	i
Abstrak	iii
Abstract	iv
Daftar Isi.....	v
Daftar Bagan.....	vii
Daftar Gambar	viii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Pendahuluan.....	1
1.2 Rumusan Masalah	2
1.3 Tujuan Penelitian.....	2
1.4 Manfaat Penelitian	3
BAB II KAJIAN PUSTAKA	4
2.1 Penelitian Terdahulu.....	4
2.2 Pengertian Food and Beverage Service	7
2.3 Fungsi dan Tujuan Food and Beverage Service.....	7
2.4 Pengertian SOP	7
2.5 Fungsi dan Tujuan SOP	8
2.6 Manfaat SOP.....	9
2.7 Prinsip SOP.....	10
2.8 Pengertian Room Dining	10
2.9 Fungsi Room Dining	11
BAB III METODE PENELITIAN	12
3.1 Rancangan Penelitian	12
3.2 Lokasi Penelitian	12
3.3 Subjek & Objek Penelitian	13
3.4 Sumber Data	13
3.5 Metode Pengumpulan Data.....	14
3.6 Metode Analisis Data	14
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	17
4.1 Gambaran Umum	17
4.1.1 Sejarah Hotel COMO Uma Canggu	17

DAFTAR ISI	
4.1.2 Gambaran Umum Lokasi Penelitian	18
4.1.3 Struktur Organisasi.....	25
4.2 Hasil Penelitian	26
4.2.1 Perubahan SOP yang di alami Room Dining pada Masa Pandemi	26
4.2.2 Kendala Yang Dialami Room Dining dalam mengimplementasikan SOP Baru	30
4.3 Pembahasan	31
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....	35
5.1 Kesimpulan	35
5.2 Saran.....	36
DAFTAR PUSTAKA	37
LAMPIRAN-LAMPIRAN.....	39



DAFTAR BAGAN

Bagan 3.1 Analisis Data Kualitatif	15
Bagan 4.2 Struktur Organisasi FB Service	25



DAFTAR GAMBAR

Gambar 3.1 Lokasi Hotel	13
Gambar 4.1 Canggu Rooms	18
Gambar 4.2 Garden Patio Rooms	19
Gambar 4.3 One Bedrooms Suites.....	19
Gambar 4.4 Batu Mejan Suites.....	20
Gambar 4.5 One Bedrooms Residences.....	21
Gambar 4.6 One Bedrooms Seaview Residences.....	21
Gambar 4.7 One Bedrooms Lagoon Pool Residences	22
Gambar 4.8 Two Bedrooms Seaview Residences	23
Gambar 4.9 Two Bedrooms Lagoon Pool	23
Gambar 4.10 Uma Pool Residences	24
Gambar 4.11 Como Penthouse.....	25

