

**PENERAPAN SOP DEPARTMENT FOOD & BEVERAGE PRODUCT DI
W BALI SEMINYAK HOTEL**

TUGAS AKHIR

Diajukan Kepada

Universitas Pendidikan Ganesha

Untuk Memenuhi Salah Satu Persyaratan

Dalam Menyelesaikan Program Studi Perhotelan Diploma III

Jurusan Manajemen

Oleh

KETUT AGUS SUDIASA

NIM. 1807031033

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



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

NIP. 198412142015041002

Pembimbing II



Dr. Ni Made Ary Widiastini, S.St.Par, M.Par

NIP. 198104162005012002

Tugas Akhir oleh Ketut Agus Sudiasta ini
telah dipertahankan di depan dewan penguji
pada tanggal 16 Juli 2021

Dewan Penguji,




Dr. I Gede Putra Nugraha, S.S., M.Par
NIP. 198412142015041002

(Ketua)



Dr. Ni Made Ary Widjastini, S.St.Par, M.Par
NIP. 198104162005012002

(Anggota)



Dr. A. A. Ngr. Yudha Martin Mahardika,
S.Pd., M.Pd
NIP. 198003122002121002

(Anggota)

LEMBAR PENGESAHAN

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

Hari : Jum'at

Tanggal : 16, Juli 2021

Mengetahui,

Ketua Ujian

Sekretaris Ujian



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



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



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

PERNYATAAN

Dengan ini saya menyampaikan bahwa karya tulis yang berjudul **“Penerapan SOP Department Food & Beverage Product di W Ball Seminyak Hotel”** merupakan karya sendiri dan tidak melaukan 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 dikemudian hari ditemukan adanya pelanggaran atas etika keilmuan dalam karya saya terhadap keaslian karya tulis saya.

Singaraja, 5 2021

Yang membuat pernyataan



Ketut Agus Sudiasa

NIM 1807031033

PRAKATA

Puji syukur penulis panjatkan kehadirat Tuhan Yang Maha Esa, karena berkat rahmat-Nya penulis dapat menyelesaikan tugas akhir yang berjudul **“PENERAPAN SOP DEPARTMENT FOOD & BEVERAGE PRODUCT DI W BALI SEMINYAK HOTEL”** dengan tepat waktu. Tugas akhir ini disusun untuk memenuhi persyaratan mencapai gelar ahli madya pariwisata di Universitas Pendidikan Ganesha.

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

1. Bapak Prof. Dr. I Nyoman Jampel, M.Pd, selaku Rektor Universitas Pendidikan Ganesha Singaraja.
2. Bapak Dr. Gede Adi Yuniarta, S.E.Ak., M.Si, selaku Dekan Fakultas Ekonomi Universitas Pendidikan Ganesha Singaraja.
3. Dr. I Nengah Suarmanayasa, S.E., M.Si, selaku Ketua Jurusan Manajemen, Fakultas Ekonomi, Universitas Pendidikan Ganesha Singaraja.
4. Bapak A.A Ngurah Yudha Martin Mahardika, S.Pd.,M.Pd, selaku Koordinator Program Studi Diploma III Perhotelan.
5. Bapak I Putu Gede Parma,S.St.Par., M.Par, selaku Pembimbing Akademik Program Studi Perhotelan Diploma III, yang selama tiga tahun turut mendukung pencapaian akademik penulis.
6. Bapak Dr. I Gede Putra Nugraha, S.S., M.Par, selaku pembimbing I yang sudah banyak memberikan bimbingan, kritik dan juga saran selama proses penyusunan tugas akhir ini.
7. Ibu Dr. Ni Made Ary Widiastini, S.St.Par., M.Par, selaku pembimbing II yang sudah banyak memberikan bimbingan, kritik dan saran dalam proses penyusunan tugas akhir ini.

8. Seluruh dosen pengajar Program Studi Diploma III Perhotelan yang telah memberikan motivasi dan juga bantuan dalam penyusunan tugas akhir.
9. Chef Rangga Safari Assistant Director Of Culinary W Bali Seminyak Hotel.
10. Orang tua, saudara, teman-teman dan semua pihak yang telah memberikan dorongan dan motivasi kepada penulis selama proses penyusunan tugas akhir.

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. Penulis juga berharap tugas akhir ini dapat bermanfaat dan berguna bagi para pembaca.



Singaraja, 5 Juli 2021

Penulis

DAFTAR ISI

ABSTRAK	i
PRAKATA	iii
DAFTAR ISI	v
DAFTAR TABEL	vii
DAFTAR GAMBAR	viii
DAFTAR BAGAN	ix
BAB 1 PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	4
1.3 Tujuan	4
1.4 Manfaat	4
1.4.1 Manfaat Teoritis	4
1.4.2 Manfaat Praktis	5
BAB II KAJIAN PUSTAKA	6
2.1 Konsep Sistem SOP	6
2.1.1 Pengertian SOP	6
2.1.2 Fungsi dan Tujuan SOP	6
2.1.3 Manfaat SOP	7
2.1.4 Prinsip-prinsip SOP (Standard Operating Procedure)	8
2.2 Penelitian Terdahulu	9
BAB III METODE PENELITIAN	16

3.1 Rancangan Penelitian	16
3.2 Lokasi Penelitian	16
3.3 Jenis Sumber Data	17
3.4 Metode Pengumpulan Data	17
3.5 Teknik Analisis Data	18
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	19
4.1 Gambaran Umum	19
4.1.1 Sejarah W Bali Seminyak Hotel	19
4.1.2 Struktur Organisasi Hotel	20
4.1.3 Gambaran Umum Lokasi Penelitian	20
4.1.4 Struktur Organisasi	22
4.1.5 Tugas dan Tanggung Jawab	22
4.2 Hasil Penelitian dan Pembahasan	24
4.2.1 Bentuk penerapan SOP Department Food & Beverage Product di W Bali Seminyak Hotel	24
4.2.2 Upaya dalam mewujudkan penerapan SOP Department Food & Beverage Product di W Bali Seminyak Hotel	28
4.3 Implikasi	30
BAB V PENUTUP	31
5.1 Kesimpulan	31
5.2 Saran	31
DAFTAR PUSTAKA	33
LAMPIRAN – LAMPIRAN	34

DAFTAR TABEL

Penelitian Terdahulu	9
----------------------------	---



DAFTAR GAMBAR

Letak W Bali Seminyak Hotel	17
Foto tempat dan Kegiatan Praktek Kerja Lapangan (PKL)	35



DAFTAR BAGAN

Struktur Organisasi20

