

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

Oleh :

Ketut Agus Suidasa. NIM 1807031033

Jurusan Manajemen, Prodi Diploma III Perhotelan

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui bentuk penerapan sistem operasional prosedur (SOP) pada Department Food & Beverage di W Bali Seminyak Hotel. Metode Penelitian yang digunakan dalam penelitian ini bersifat deskriptif kualitatif. Dan subjek dari penelitian ini ialah *Sous Chef* dan *Crew Kitchen* di W Bali Seminyak Hotel. Objek penelitian ini adalah Penerapan SOP Department Food & Beverage di W Bali Seminyak Hotel. Metode pengumpulan data yang digunakan adalah metode observasi dan metode wawancara. Hasil pada penelitian yang didapat antara lain (1). Mengetahui bagaimana bentuk penerapan Standar Operasional Prosedur (SOP) pada Department Food & Beverage Product di W Bali Seminyak Hotel, (2). Mengetahui bagaimana upaya dalam mewujudkan penerapan SOP Department Food & Beverage Product di W Bali Seminyak Hotel.

Kata Kunci : SOP, Penerapan

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

Oleh :

Ketut Agus Sudiasa. NIM 1807031033

Jurusan Manajemen, Prodi Diploma III Perhotelan

ABSTRACT

This study aims to determine the form of application of the operating procedure system (SOP) in the Food & Beverage Department at W Bali Seminyak Hotel. The research method used in this research is descriptive qualitative. And the subject of this research is Sous Chef and Crew Kitchen at W Bali Seminyak Hotel. The object of this research is the implementation of the SOP Department of Food & Beverage at W Bali Seminyak Hotel. The data collection method used is the observation method and the interview method. The results of the research obtained include (1). Knowing how to apply Standard Operating Procedures (SOP) in the Food & Beverage Product Department at W Bali Seminyak Hotel, (2). Knowing how to implement the SOP Department Food & Beverage Product at W Bali Seminyak Hotel.

Keywords: *SOP*, Application